



VINO: CAPIRLO E PROPORLO.

(Enologia, degustazione, servizio e abbinamento del vino con il cibo)

OBIETTIVI: il corso è rivolto agli operatori della ristorazione (hotel, ristoranti, enoteche, bar, catering), rivenditori e negozianti, intermediari commerciali del settore alimentare e appassionati del mondo del vino. La formazione si propone di fornire conoscenze sulla produzione e la degustazione dei vini, stimolare le capacità di assaggio dei partecipanti, dare strumenti per offrire esperienze positive al consumatore finale, capire le basi dell'accostamento vini e pietanze e diffondere la cultura del bere bene.

TEMATICHE TRATTATE:

- Storia e attualità del mondo del vino – Concetto di qualità dei vini
- Classificazione dei vini italiani, leggere le etichette, i profumi dei vini
- Viticoltura e zone viticole, i gusti dei vini
- I vini bianchi e assaggio
- I vini rossi e assaggio
- Produzione dei vini spumanti e assaggio
- Produzione dei vini dolci e assaggio
- Servizio del vino e assaggio
- Vini convenzionali, bio, biodinamici, naturali, vegan, ecc. e assaggi
- Il linguaggio e la comunicazione del vino, difetti e descrizione di un vino
- Abbinamento cibo vino e assaggi cibo e sua classificazione
- Lezione conclusiva con abbinamenti e assaggi vino e cibo

DATE E ORARI: tutti i lunedì e i venerdì dall'11/11/2019 al 20/12/2019 dalle 17.00 alle 19.30.

SEDE: La Cooperativa di Cortina – Cortina d'Ampezzo (BL)

RELATORE: Dott. Lorenzo Noacco – Enologo.

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia una quota di € 225,00 per la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ISCRIZIONE: Per partecipare al corso compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via mail a formazione@ascombelluno.it o via fax al nr. 0437 215281.

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - Fax 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - PEC formazione.bl@confcommerciopec.it - Internet www.formazione.ascombelluno.it