

Numero dei destinatari: 12 persone Durata: 15 ore

clicca Qui:

[Vedi LOCANDINA dettagliata con modalità iscrizione al Corso](#)

5 lezioni serali dalle 20:30 alle 23:30

Partecipazione GRATUITA (vedi dettagli locandina)

CONTENUTI

I principali vini locali, regionali, nazionali e internazionali.

Le attività per la degustazione:

Esame visivo

- L'aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza

- Analisi complessiva di un colore e valutazione d'insieme
- Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi
- La fermentazione

Esame olfattivo

- Importanza del profumo di un vino
- i profumi
- Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi
- Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino

Esame gustativo

- I quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro
- Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca
- Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino

- Il ruolo dei tannini nel vino rosso
- L'importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno
- Appunti tecnico-culturali sul vino.
- Vini spumanti e Vini liquorosi
- Vini bianchi e rossi secchi, Vini dolci e passiti

La degustazione guidata

METODOLOGIA DIDATTICA

L'attività didattica prevede lezioni teoriche, esercitazioni e simulazioni pratiche in sedi attrezzate di situazioni o momenti presenti in ambito lavorativo, analisi di casi aziendali

DOCENTI

I docenti sono professionisti dei pubblici esercizi e della ristorazione che hanno maturato esperienze significative sia nell'ambito professionale, sia nell'ambito formativo e nello specifico Bolognesi Fabiano e Casciano Claudio.

AULE

Le lezioni si svolgeranno in aula/sala dotata di:

- lavagna luminosa
- proiettore multimediale e pc collegato a internet
- lavagna a fogli mobili
- televisione e videoregistratore