



Athenay ONLUS

“TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI”

DESCRIZIONE DEL CORSO

Durante il corso verranno illustrate le fasi della produzione dei vini e verranno analizzate le principali specialità vitivinicole locali e le loro caratteristiche che consentono di produrre una tipologia di vino così pregiata come quella piemontese. La fase successiva sarà invece incentrata sulla presentazione del metodo di degustazione dei vini. Si analizzeranno i vari tipo di vino, partendo dal rosso, proseguendo con il bianco, gli spumanti e i vini dolci e liquorosi, inoltre si introdurranno gli accompagnamenti ideali che maggiormente valorizzano il sapore di un piatto e di un vino.

CONTENUTI ED ARGOMENTI DEL CORSO

Cenni di viticoltura

Analisi sensoriale del vino:

- esame visivo (colore, limpidezza)
- esame olfattivo
- esame gustativo

Terminologia del settore:

- tipologie di bottiglie
- tipologie di bicchieri
- la classificazione dei gusti

Classificazione dei vini:

- rossi (locali, nazionali e internazionali)
- bianchi (locali, nazionali e internazionali)
- cenni su spumanti e vini liquorosi

Tecniche di abbinamento di vini e cibi

analisi sensoriale di vini e cibi

i principi dell'abbinamento

metodi di conservazione del vino

tecniche di degustazione

DATI SUL CORSO

Posti disponibili: 15

Durata: 20 ore

Frequenza: settimanale in orario serale

Costo a carico dell'utente: € 44,00

Test ingresso: No

Scolarità richiesta: nessuna

Certificazione finale: Frequenza

Sede Legale – Via Oropa, 74 – 10153 Torino - tel. 011-8903743 - fax 011-8903727 - athenay@centrosviluppoturismo.com

Sede Operativa – Via Vico, 2 – 12084 Mondovì – tel. 0174-553069 – fax. 0174-481481 - athenay@monregaltour.it

Ufficio Entrate Torino 5106/3 - Codice Fiscale 97610400018 - P.I. 08534230019