

## TITOLO DEL CORSO

CONOSCIAMO IL VINO: DEGUSTAZIONE E SERVIZIO PER LA RISTORAZIONE

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	L'obiettivo del corso è quello di portarvi alla scoperta di questo mondo affascinante in un modo semplice e lineare, fornendovi gli strumenti di base per una corretta degustazione e comprensione della varietà e della qualità dei vini. La conoscenza è il mezzo che ci consente di apprezzare appieno il complesso mondo dei vini e di comprenderne fino in fondo le caratteristiche. Quattro incontri dedicati ognuno ad un tema specifico e articolati in una parte teorico-illustrativa e in una seconda di degustazione. Durante ogni lezione, in relazione al tema trattato, è prevista la degustazione di due vini italiani.
CONTENUTI	Teoria e tecnica della degustazione del vino Viticultura e fattori della qualità nel vigneto Enologia e tecniche di cantina Gli spumanti I vini bianchi italiani I vini rossi italiani Vini dolci da dessert e meditazione, vini liquorosi Le regole per conservare, proporre e servire i vini Abbinamento cibo e vino La carta dei vini: scelta, conservazione, ricarica
DOCENTI	LUCA CASTELLETTI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario da definire  È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707