

I CORSI DEGUSTAZIONE VINO PROFESSIONALI ISCRIZIONI AL +393386520271 10 persone minimo

SOMMELIER EXPRESS

Sommelier Fabrizio Di Mauro

Per il professionista del settore chi desidera accostarsi al mondo del vino in maniera professionale, completa e gustosa in 6 lezioni di mattina.

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

6 incontri da 3,5 ore
orario: 11:00 – 14:30

Disponibilità: 10-20 posti

Degustazione di 15 etichette

Costo del corso: 150 €

Costo di 1 incontro: 30 €

PROGRAMMA

1. Conoscere del vino, nozioni di viticoltura, tecnica della degustazione.

3. Consegna del materiale didattico, presentazione del Corso, chi è il Sommelier, il servizio, cos'è il Vino, Biologia La produzione del vino; la vendita e l'acquisto. brindisi e degustazione di spumante Metodo Classico.
4. Approccio al vocabolario e alla scheda di degustazione; esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo, 3 vini in degustazione.



2. Conoscere i nostri vini.

3. Il Nord. Il Centro. 3 vini in degustazione.
4. Il Sud.. Vini Internazionali. 3 vini in degustazione.

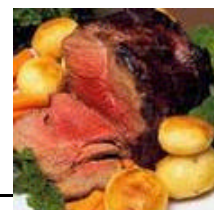


3. Abbinare vino e cibo.

Cos'è l'abbinamento Vino/Cibo, presentazione della scheda Mercadini®. – 2 abbinamenti.

4. Visita in Azienda, ripasso generale, domande e risposte.

5. Test - Degustazione alla Cieca di 2 vini



www.sommelierexpress.org