



VINI E BIRRA PER ADDETTI AI LAVORI

DOCENTE Bettin

OBIETTIVI Portare a conoscenze di base il corsista sul mondo del vino e della birra per poter presentare al meglio questi prodotti durante il suo lavoro.

ARGOMENTI

Durante il corso saranno trattati i seguenti argomenti:

- nozioni di viticoltura, enologia e sistemi di vinificazione;
- legislazione vitivinicola e le classificazioni principali (I.G.T., D.O.C., D.O.C.G.)
- gli strumenti del degustatore;
- descrizione dell'abbinamento cibo-vino: concetto dell'abbinamento "armonico" (prova pratica da concordare).
- nozioni di coltivazione dei cereali e i 4 componenti base per la creazione della birra;
- legislazione riguardante la birra;

Ad ogni lezione sono previste delle prove pratiche di degustazione (da concordare con i partecipanti per il costo). A fine corso (ultima lezione) si effettuerà una visita ad una cantina o birrificio artigianale per avere una visione "pratica" dei sistemi di lavorazione e produzione, affinamento e conservazione, la quale ci ospiterà con delle degustazioni (da concordare con i partecipanti per il costo).

MATERIALE facoltativo: valigetta con 3 bicchieri per degustazione

METODOLOGIA lezioni frontali con Slide, degustazione di alcuni vini e birre ad ogni incontro, uscita presso una cantina o birrificio per vedere il sistema di lavorazione.

Sede del corso: Camponogara

Orario: Lunedì 14.30-17.30 (Bettin)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 4 lezioni da 3 h - € 150,00

Desideri iscriverti a questo corso? [Clicca qui](#)