

Sommelier



CONTENUTO DEL CORSO

Il corso ha l'obiettivo generale di accompagnare i discenti alla acquisizione delle competenze necessarie per avviarsi nella professione del sommelier.

Si propone una formazione immersivo nei temi dell'enologia, della viticoltura e della storia e cultura regionale della vinificazione, ma anche un percorso di degustazione per approfondire le proprietà organolettiche dei vini attraverso le esperienze visive, olfattive (aroma, profumo, bouquet) e gustative.

Le basi della professionalità del profilo del sommelier saranno poi completate dalle tecniche di erogazione del servizio, che spazieranno dall'identificazione della corretta temperatura in base alle caratteristiche del vino, passando poi dalla scelta dei calici, alla interpretazione delle informazioni di etichetta, agli aspetti di galateo del vino, fino a tutta l'organizzazione dell'esperienza di degustazione e alla gestione della cantina.

Modalità Aula **Modulo 1** Analisi qualitativa del vino e modalità di somministrazione | 32 ore

Durata 80 ore **Modulo 2** Tecniche di presentazione del vino e regole di servizio sala | 24 ore

Modulo 3 Tecniche di degustazione dei vini e modalità di abbinamento | 24 ore

Sede corso Via Palermo Loc. Difesa N°4 **Caraffa di Catanzaro (CZ)**.