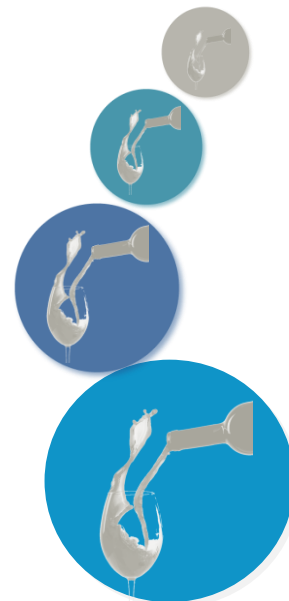


Corso di formazione per Assaggiatore di Vino

La figura dell'assaggiatore di vino è diversa da quella del sommelier, seppure sono comuni la degustazione professionale di un vino nonché la conoscenza e la cultura dei vini. L'assaggiatore si focalizza sul giudizio tecnico e sulla qualità del vino (in particolare, è addestrato per rilevare e giudicare gli eventuali difetti presenti).

Deve sapere anche raccontare un vino e integrare l'analisi sensoriale con la presentazione, il servizio e l'abbinamento ai cibi.



IL CORSO DI FORMAZIONE

Aspetti generali. Il corso si sviluppa su **4 lezioni** ed è rivolto a ristoratori, pubblici esercenti, studenti, estimatori o semplici appassionati della materia che intendono approfondire la conoscenza di tutti gli elementi che ruotano intorno al mondo del vino, imparando a valutarne le caratteristiche sensoriali e ad apprezzarne pregi e difetti.

Contenuti didattici. Durante il corso verranno trattati i seguenti argomenti:

- Approccio alla degustazione
- Il Cirò ed il Gaglioppo
- Terre di Cosenza ed Il Magliocco dolce
- I vini speciali, il servizio, l'abbinamento cibi/vino

Documenti per l'iscrizione. Per l'iscrizione sono necessari:

- **Modulo di iscrizione** (scaricabile dal sito www.confcommercio.cs.it o richiedibile presso i nostri uffici)
- **Documento di identità e Codice fiscale**

Certificazione. Al termine del corso verrà rilasciato ad ogni partecipante un attestato di frequenza e profitto

Per maggiori informazioni contatta i nostri uffici:

- **COSENZA** - Via Alimena, 14 - Tel/Fax 0984 77181 - cosenza@confcommercio.it
- **CORIGLIANO CALABRO** - Via Metaponto - Tel/Fax 0983 859021 - corigliano@confcommercio.cs

