CULTURA DEL VINO E DEI TERRITORI, DOP ECONOMY, AGROALIMENTARE, MARKETING DEL VINO

FORMAZIONE PER OPERATORI RISTORAZIONE/HOSPITALIY/TURISMO

Programma in 12 ore con lezioni da 2 ore+1 visita in cantina :

- ✓ Il vino cosa è: definizione e origine storiche, il terroir, la vendemmia, le proprietà organolettiche
- ✓ Il vino come si fa: vinificazione in rosso, bianco e rosato
- ✓ Classificazione del vino italiano: significato di IGT, DOC, DOCG
- ✓ Classificazione prodotti DOP-IGP Europei
- ✓ Cosa si intende per Dop Economy
- ✓ imparare a leggere l'etichetta e normative principali
- ✓ Degustazione pratica di 1 vino

- ✓ Vini del mondo: panoramica dei principali vini di tutto il mondo
- ✓ L'affascinante mondo degli Spumanti, differenza tra Metodo Classico e Metodo Charmat/Martinotti
- ✓ Degustazione pratica dei 2 metodi a confronto (2 Spumanti)

- ✓ Tecniche di degustazione del vino, tecniche di servizio di sala esercitazioni pratiche
- ✓ Conservazione del vino: bicchieri, temperature di servizio, la cantina ideale
- ✓ Degustazione pratica di 2 vini (confronto tra degustazione di vino rosso e vino bianco)

- ✓ Breve excursus sulle regioni Italiane e i vini più rappresentativi
- ✓ Focus Toscana: vini «Terre di Siena» e storia dei nostri territori
- ✓ Prodotti DOP agroalimentari di Toscana e valore dell'agroalimentare
- ✓ Degustazione 2 vini delle «Terre di Siena»

- ✓ Enoturismo e trend attuali
- ✓ costruzione di percorsi enoturistici (come costruire percorsi enogastronomici ed enoturistici efficaci)
- ✓ Sostenibilità: il mondo biologico, biodinamico e naturale
- ✓ Degustazione comparata vino naturale e convenzionale

- ✓ cenni al marketing del vino e al neuromarketing, innovazione digitale (A.I. e sue applicazioni)