



CORSO

Introduzione all'Enoturismo

WWW.ENOTURISTICA.IT

Dettagli

A CHI È RIVOLTO

Il corso "Introduzione all'Enoturismo" è stato appositamente progettato per fornire una panoramica completa dell'affascinante disciplina dell'enoturismo. Rivolto a coloro che desiderano acquisire conoscenze approfondite sulle regioni vitivinicole e sull'immersione nella cultura enologica locale, questo corso offre una formazione professionale nel campo dell'enoturismo.

PANORAMICA

Attraverso una serie di lezioni coinvolgenti e interattive, i partecipanti saranno guidati nella comprensione dei principali concetti dell'enoturismo. Il programma del corso prevede un'analisi approfondita delle diverse fasi di produzione del vino, nonché delle caratteristiche distintive delle varie varietà di uve.

Durante il corso, verranno fornite le competenze necessarie per l'organizzazione e la gestione di visite in cantina. Sarà possibile scoprire i segreti della degustazione del vino e sviluppare la capacità di riconoscere le sfumature aromatiche e gustative delle diverse etichette.

COSA COMPRENDE

- Kit di formazione
- 5 lezioni in presenza
- Un incontro con un protagonista dell'enoturismo ad ogni lezione
- Degustazione di 1 vino ad ogni lezione
- 1 Visita enoturistica in una cantina del territorio

OPPORTUNITÀ

Il corso "Introduzione all'Enoturismo" offre una solida base di conoscenze per comprendere il processo di produzione del vino, l'influenza del terroir sulle caratteristiche organolettiche dei vini e l'importanza strategica del turismo enogastronomico per le regioni vinicole.

I docenti, professionisti dell'enoturismo, condivideranno la loro competenza e la loro passione attraverso un approccio professionale e divertente. Durante il corso, i partecipanti avranno anche l'opportunità di interagire tra loro, condividendo opinioni e apprendendo da diverse prospettive.

Al termine del corso sarà rilasciato ai partecipanti un attestato di partecipazione.

WINE GAME FINALE

Alla fine dell'ultima lezione si svolgerà un innovativo Wine Game tematico sugli argomenti del corso. I Partecipanti divisi in squadre da 5 si sfideranno in un gioco sulle tematiche del corso per portare a casa il premio finale.

Calendario delle lezioni

DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO CIBO-VINO

21:00-23:00

- Tecniche di degustazione: osservazione visiva, olfattiva e gustativa;
 - Principali componenti del vino: dolcezza, acidità, tannini, corpo, ecc.;
 - Linee guida per l'abbinamento cibo-vino.
-

VITICOLTURA E VINIFICAZIONE

21:00-23:00

- Principi di base della viticoltura: tipi di terreno, esposizione al sole, varietà di uva;
 - Processo di vinificazione: vendemmia, pigiatura, fermentazione, affinamento;
 - Influenza dei fattori ambientali sulle caratteristiche del vino.
-

TERROIR E DENOMINAZIONI D'ORIGINE

21:00-23:00

- Concetto di terroir e l'importanza del suolo, del clima e del microclima;
 - Sistemi di denominazioni d'origine e indicazioni geografiche;
 - Esempi di regioni vinicole famose e le loro caratteristiche distintive.
-

ENOTURISMO ED ENOGASTRONOMIA

21:00-23:00

- Definizione di enoturismo e panoramica storica;
 - Importanza dell'enoturismo nell'industria vitivinicola;
 - Benefici per le regioni vinicole e l'economia locale;
 - Concetto di enogastronomia e la sua relazione con l'enoturismo;
 - Ruolo del cibo nell'esperienza enoturistica;
 - Esplorazione delle tradizioni culinarie locali nelle regioni vinicole.
-

EVENTI ENOGASTRONOMICI E PROTAGONISTI

21:00-23:00

- Tipologie di eventi enogastronomici: festival del vino, degustazioni tematiche, cene di abbinamento, visite in cantina, wine experience ecc.;
 - Organizzazione di un evento enogastronomico di successo;
 - Ruolo degli eventi nella promozione di una regione vinicola e delle sue aziende vitivinicole.
-

VISITA IN AZIENDA

10:00-12:30

Visita in cantina da definire con il gruppo.

5 storie da degustare

Anche se il corso non prevede espressamente attività di degustazione pratica non essendo un corso di avvicinamento al vino o per sommelier abbiamo pensato di introdurre nelle lezioni 5 momenti di approfondimento “con il calice in mano” dedicati a 5 territori e vini particolari per far capire come un territorio possa influenzare i vini che ogni giorno ci troviamo a degustare.

Non saranno 5 vini comuni, ma 5 vini unici per provenienza o stile enologico: il nostro viaggio si articolerà tra l’Inghilterra, la Francia, Israele, le Canarie e la Patagonia.

1° SERATA

CLASSIC CUVEE NYETIMBER (Inghilterra): Un viaggio nel mondo degli Sparkling Wine inglesi

2° SERATA

Yaiza Malvasía Volcánica (Isole Canarie): Lanzarote e i vini vulcanici

3° SERATA

ORANGE WINE (Francia): Un nuovo stile da scoprire

4° SERATA

Pinot Noir 'Barda'(Patagonia): Ai confini del mondo

5° SERATA

Heightswine Yarden 2019 (Israele): Il vino di ghiaccio delle Alture del Golan

Riepilogo e costi

- Adatto a tutti gli appassionati
- Kit di formazione
- 5 lezioni in aula
- 1 visita enoturistica in cantina
- 5 degustazioni uniche
- Attestato di partecipazione
- Max. 25 partecipanti

€ 200,00 IVA INCLUSA



WWW.ENOTURISTICA.IT