ENOLOGIA

WINE TASTER
Wine & Food Pairing

ACADEMY INNOVATION CENTER

Il corso di **Wine & Food Pairing** è adatto agli esercenti o Sommelier con **competenze specifiche sul Vino** che intendono abbinarlo col mondo del Food e completare il loro profilo a 360°. La formazione sarà specifica al fine di realizzare **Menu di Degustazione** per locali Internazionali.

FREQUENZA		
Online	5 giorni Online (10:00 – 18:00)	

CARATTERISTICHE	Classe a numero chiuso (Min 3 persone)
EXTRA	Percorso svolto da un Dottore in Viticoltura ed Enologia.
REQUISITI	---
DURATA	40 ore
MATERIALI	Kit da Degustazione incluso
RICONOSCIMENTI	• Wine Taster: Wine & Food Pairing (Valido a livello Internazionale)

PROGRAMMA

- Cibo e Vino, abbinamenti e specialità
- Pasta e Riso, Sughi, Salse e Spezie
- Carne, Pesce e Dolci
- Abbinamenti Impossibili e Menu da Degustazione
- L'acqua e la carta delle acque
- Tea e Caffè
- Spiriti ed Analisi
- Vino e Salute
- Storytelling abbinato al vino
- Wine Marketing
- Concept Internazionali

LISTINO	**SCONTO**			
~~€ 1260,00~~	€ 1000,00			

Alloggio incluso gratuitamente per i residenti fuori regione.