

## TECNICHE DI DEGUSTAZIONE ED ABBINAMENTO VINI DEL TERRITORIO

<b>Numero Corso:</b>	<b>34</b>
<b>Operatore e sede del corso:</b>	<b>Nome: ENAIP VERCELLI</b> <b>Indirizzo: VIA TRENTO, 1</b> <b>Comune: 13100 VERCELLI</b> <b>Telefono: 0161-600650 Fax: 0161-601460</b> <b>Posta elettronica: <a href="mailto:csf-vercelli@enaip.piemonte.it">csf-vercelli@enaip.piemonte.it</a></b> <b>Internet: <a href="http://www.enaip.piemonte.it">http://www.enaip.piemonte.it</a></b>
<b>Orario:</b>	Serale
<b>Durata in ore:</b>	40
<b>Giorni settimanali di impegno:</b>	2
<b>Costo:</b>	Costo complessivo: 400,00 € Quota a carico della Provincia: 320,00 € Quota a carico del partecipante: 80,00 €
<b>Scolarità richiesta:</b>	Non comunicato
<b>Certificazione:</b>	Frequenza
<b>Test di ingresso:</b>	No
<b>Totale partecipanti:</b>	12 posti totali 10 posti riservati alla F.C.I.

### Programma Didattico

La produzione vinicola del vercellese, seppur quantitativamente limitata in rapporto con quella nazionale e piemontese, ha ricevuto negli ultimi anni un nuovo impulso in virtù della propria qualità. Il corso è finalizzato a fornire le competenze per il riconoscimento delle caratteristiche qualitative dei vini di produzione locale, per la loro valutazione organolettica e per la selezione di liste di vini da abbinare alle proposte gastronomiche della cucina tipica locale. Verranno considerate le caratteristiche dei terreni, degli impianti, della coltivazione. Sono previste attività teoriche, degustazioni e prove pratiche, visite a cantine del territorio.