

ASSAGGIATORE VINO	
Numero Corso:	17
Operatore e sede del corso:	<p style="text-align: center;">Nome: CO.VER.FO.P. Indirizzo: PIAZZA CESARE BATTISTI, 9 Comune: 13100 VERCELLI Telefono: 0161-502006 Fax: 0161-602251 Posta elettronica: segreteria@coverfop.it - info@coverfop.it Internet: http://www.coverfop.it</p>
Orario:	Serale
Durata in ore:	68
Giorni settimanali di impegno:	2
Costo:	Costo complessivo: 703,80 € Quota a carico della Provincia: 563,04 € Quota a carico del partecipante: 140,76 €
Scolarità richiesta:	Non comunicato
Certificazione:	Frequenza
Test di ingresso:	No
Totale partecipanti:	20 posti totali 12 posti riservati alla F.C.I.
<p>Programma Didattico</p> <p>L'assaggiatore di vini e' l'esperto in grado di eseguire veri e propri "esami sensoriali" sui vini e di valutarli secondo il colore, il profumo e il sapore, si tratta quindi di una specializzazione per chi gia' opera nel settore. Il corso di preparazione spazia dalla viticoltura all'enologia, dalle varie tecniche di vinificazione all'affinamento del vino, dall'esame sensoriale del vino all'esame organolettico completo. Le varie metodologie di spumantizzazione con visita ad aziende vitivinicole. Si esamineranno inoltre le normative di settore, le alterazioni e i difetti del vino ed i vini speciali. Obiettivo del corso e' preparare aspiranti assaggiatori a divenire assaggiatori ONAV.</p>	