



TECNICHE DI DEGUSTAZIONE DEL VINO

Programma

Il corso è progettato per titolari/soci/collaboratori e dipendenti di aziende del turismo e della ristorazione che desiderano approfondire le proprie competenze nella selezione e presentazione del vino. Durante questo corso pratico, i partecipanti impareranno a riconoscere ed apprezzare le diverse varietà di vino, esplorando le tecniche di degustazione, le caratteristiche organolettiche e le combinazioni cibo-vino. Al termine del corso, i partecipanti potranno consigliare i vini in modo professionale, migliorando l'esperienza complessiva del cliente e valorizzando l'offerta della propria azienda.

Per vedere il programma dettagliato accedi al link sotto riportato.



Calendario

DURATA 4 ORE

Lunedì 03/11/2025
orario 9.00 - 13.00

Modalità: in presenza

OLIS Ali Group SRL
Via del Boscon, 424
Belluno

L'Ente Bilaterale
Turismo finanzia la
partecipazione al corso di
titolari/soci/collaboratori
e dipendenti delle
Aziende aderenti