

MODULO TUR 04 – IN VINO VERITAS 2°

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Operatore sala-bar

Titolo della UF	IN VINO VERITAS 2°
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Competenze relative al modulo TUR 01 "In Vino Veritas: primo modulo"

Competenza - (obiettivi generali)

Riferisce correttamente sul riconoscimento dei descrittori fondamentali legati al vino, ai cibi, e ai loro abbinamenti attraverso l'analisi organolettica e la tecnica della degustazione.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Descrive un vino con una certa familiarità e sicurezza analizzando il profumo, il gusto e il colore.

Elenca gli stili ed i sistemi di produzione delle diverse tipologie di vino.

Elenca i principi fondamentali dell'abbinamento cibo-vino.

Riferisce correttamente sull'equilibrio gusto-olfattivo di un vino (valutazione complessiva finale), compilando correttamente la scheda di degustazione proposta.

Descrive i processi produttivi e le nozioni fondamentali della viticoltura e dell'enologia.

Contenuti teorici minimi

Tecniche di viticoltura e di vinificazione tradizionali e moderne.

Le principali aree viticole europee (Francia, Spagna, Germania, Portogallo, Europa dell'Est) e mondiali (Cile, Argentina, Australia, California, Sud Africa).

Principali tipologie di vini bianchi e rossi senza legno e a contatto con il legno, rossi giovani ed invecchiati.

Principali tipologie di vini spumanti e vini dolci.

Principi dell'abbinamento cibo-vino, analisi organolettica e degustazioni guidate.