



# Tecniche di degustazione e abbinamento cibo-vino



INIZIO CORSO: martedì 29 aprile  
2025

durata: 12 ore

Un servizio in sala professionale, che coinvolga la clientela nella scelta dei vini e guidi il cliente nell'abbinamento con il piatto, può rappresentare un importante elemento distintivo per ogni tipologia di locale, non solo per quelli di fascia medio-alta.

Un corretto abbinamento cibo-vino consente infatti di esaltare le caratteristiche dei piatti proposti, conferendo maggior qualità all'offerta ristorativa nel suo complesso. In quest'ottica, il ruolo del personale di sala è determinante nel suggerire al cliente il miglior accostamento possibile, con l'obiettivo di armonizzare l'esperienza eno-gastronomica e offrire un servizio eccellente, consentendo al contempo di generare anche maggiori introiti all'azienda.

## Obiettivi:

Il corso intende fornire gli elementi di base per approcciare all'analisi sensoriale dei vini, capire il funzionamento delle tecniche di abbinamento cibo-vino e gestire il servizio in maniera professionale.

## Contenuti:

- Vigna/ vitigno/ vino
- Cenni di vinificazione
- Analisi organolettica del vino
- Elementi di abbinamento cibo-vino
- Il corretto servizio del vino (bicchieri e temperatura)
- Cenni sulla costruzione della carta dei vini

## Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato senza giustificato motivo potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

## Calendario

**Martedì 29 aprile 2025**

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 22 aprile 2025

## Destinatari:

Addetti alla sala e all'accoglienza del settore ristorativo e turistico-ricettivo.

## Docenti:

[Sergio Olivetti](#)