


CORSI DELLA GOOD BAKERY


CFP 'S. PERTINI' DI SEREGNO




La **Good Bakery** del Centro di Formazione Professionale 'S. Pertini' di Seregno organizza un corso introduttivo alla **degustazione e analisi sensoriale del vino**.

Contattaci!

 Good Bakery - CFP 'S. Pertini',
via Monte Rosa, 10 – Seregno

 l.confalonieri@afolmb.it

 0362.862185



Modulo 1: L'Analisi Visiva 18 maggio, dalle 19 alle 22

Focus: Fisiologia della vista, importanza del calice e dell'ambiente.

Parametri: Limpidezza, colore (tonalità e riflessi), consistenza (archetti) ed effervescenza.

Pratica: Degustazione di 3 vini con focus cromatico e strutturale.



Modulo 2: L'Analisi Olfattiva 20 maggio, dalle 19 alle 22

Focus: Memoria olfattiva e riconoscimento degli aromi.

Parametri: Intensità, complessità, qualità e bouquet. Classificazione tra aromi primari, secondari e terziari.

Pratica: Esercitazione con campioni odorosi e degustazione di 3 vitigni rappresentativi.



Modulo 3: L'Analisi Gustativa e Armonia 25 maggio, dalle 19 alle 22

Focus: Mappatura dei sapori (dolce, acido, salato, amaro) e sensazioni tattili.

Parametri: Equilibrio tra morbidezze e durezza, struttura (corpo) e Persistenza Aromatica Intensa (PAI).

Pratica: Degustazione tecnica finale di 3 vini e sintesi sulla qualità totale.

Contributo richiesto: 60€ a modulo (previsto sconto 20% per personale AFOL MB con il welfare aziendale)