

IMPARARE IL VINO: AL VIA IL CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE RIVOLTO A GIOVANI PROFESSIONISTI DEL SETTORE DELLA DEGUSTAZIONE E DELL'ENOLOGIA

Publicato il 21 Gennaio 2026 di Andrea Titti

CON IL PATROCINIO DI

 REGIONE LAZIO

 **RSIAL**
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

 **F I S A R**
FEDERAZIONE ITALIANA SIAI RIVOLTO A GIOVANI E CANTIERI RIVOLTO

 **Ristoratori Castelli Romani**

Imparare il vino

Percorso formativo professionale di enologia e degustazione

 **SIAMO GROTTAFERRATA**

Un percorso formativo pensato per chi opera nella ristorazione e nel servizio di sala e desidera acquisire competenze concrete per valorizzare e promuovere in modo consapevole i vini del Lazio.

Il corso fornisce strumenti pratici di degustazione, enologia e abbinamento cibo-vino, con un focus sul territorio e sulle denominazioni laziali.

Degustazioni guidate, visita in cantina e confronto con professionisti permettono ai partecipanti di raccontare, consigliare e proporre il vino in maniera efficace, migliorando l'esperienza del cliente e l'identità della carta dei vini.

-  4 incontri che si svolgeranno tra marzo e aprile, con momenti teorici e pratici
-  Le adesioni saranno accolte con precedenza per i partecipanti under 35

CORSO GRATUITO

Invia la tua candidatura alla seguente mail:
rist.grottaferrata@libero.it



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)

Etichetta: [siamo grottaferrata](#)



L'approccio al mondo del vino, alla tecnica di degustazione base, all'abbinamento cibo-vino, per valorizzare i prodotti del territorio con un percorso di quattro incontri, nel mese di marzo, appositamente pensati per i professionisti della ristorazione e per chi opera nel servizio di sala coprendo la parte teorica (viticoltura e vinificazione) e la parte pratica (analisi sensoriale) per eccellere nella promozione dei vini del Lazio.

Quattro le lezioni nella maestosa cornice di Villa Ferrata, tenute da professionisti ed esperti di chiara fama del settore, a partire dal 3 marzo con approfondimenti sull' "Analisi sensoriale e fisiologia dei sensi", per poi il 10 marzo affrontare le "Tecniche di vinificazione ed enologia", passare alla descrizione dell'Enografia e del territorio del Lazio", il 17 marzo e concludere con il quarto appuntamento formativo del 28 marzo all'insegna della "Metodologia dell'abbinamento e creazione della carta dei vini" a cui seguirà un momento conviviale.

L'intero percorso intende fornire strumenti pratici con una particolare attenzione rivolta ai prodotti di eccellenza del territorio ed alle denominazioni laziali, IGT (Indicazione Geografica Tipica), DOC (Denominazione di Origine Controllata) e DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Occasione importante per effettuare degustazioni e visite guidate in cantina dove vivere momenti di incontro e di confronto con i professionisti del settore dai quali apprendere ed imparare caratteristiche, qualità, sensazioni, strutture del nettare degli dei ed affinare così le tecniche di proposta al cliente per soddisfare appieno le sue richieste, nel rispetto dell'identità del prodotto e del territorio di provenienza.

Il Corso senza costi per i partecipanti, è stato ideato e fortemente voluto dall'Associazione Siamo Grottaferrata, con i Patrocini gratuiti della Regione Lazio, dall'Arsial, dalla FISAR Roma e Castelli Romani e dai Ristoratori dei Castelli Romani. Le iscrizioni sono già aperte e si informa che avranno la precedenza gli under 35 che potranno inviare la propria candidatura via e-mail a: rist.grottaferrta@libero.it.

