



Ospitalità Siciliana.

CORSO DI DEGUSTAZIONE

Degustazione olio

L' accertamento delle qualità di un olio di oliva in passato si basava solo su analisi chimiche che ne determinavano , in particolare, l'acidità.

Ma la determinazione dei soli parametri chimici non è sufficiente a garantire che un olio abbia buone caratteristiche organolettiche, infatti può accadere che oli con ottimi parametri chimici presentino difetti organolettici (gusto, aroma, fragranza) tali da declassare il prodotto.

Pertanto oggi l'analisi sensoriale attraverso la degustazione dell'olio rimane la più valida per mettere in evidenza i caratteri organolettici degli oli di oliva vergini.

Scopo del corso è quello di mettere in evidenza i diversi caratteri organolettici dell'olio extra vergine di oliva attraverso l'assaggio di oli ottenuti da diverse cultivar.

Degustazione vino

Scopo del corso è quello di far conoscere ed apprezzare il Cerasuolo di Vittoria , unico DOCG siciliano, ed il nero d'Avola e di mettere in evidenza le caratteristiche che li contraddistinguono.

Alla degustazione può essere accoppiata la visita in cantina di aziende selezionate per la qualità dei vini prodotti.

**** la Direzione richiede 24 ore di preavviso per l'organizzazione del corso di**

degustazione olio e 48 ore di preavviso per l'organizzazione del corso di

degustazione vino.

Per maggiori info contattare la Direzione.

Terre di Senia – C.da Senia s.n. Chiaramente Gulfi (RG) – Tel. (+39) 338.7505930 – 345.4002757
www.terredisenia.com – info@terredisenia.com

