

IL BEVERAGE

```
graph TD; A[IL BEVERAGE] --> B(L'ACQUA); A --> C(LE BEVANDE ANALCOLICHE); A --> D(LE BEVANDE ALCOLICHE); A --> E(LE BEVANDE SUPER-ALCOLICHE); B --> B1[•Confezionamento (PET o vetro)]; B --> B2[•Formato]; C --> C1[•Le bibite gassate]; C --> C2[•I succhi di frutta]; C --> C3[•Le bibite light]; C --> C4[•Bevande "integratori"]; C --> C5[•La caffetteria]; D --> D1[•Il vino(class., analisi)]; D --> D2[•Abbinamento cibo-vino]; D --> D3[•La cantina (gestione)]; D --> D4[•La carta dei vini]; D --> D5[•La birra]; E --> E1[•I distillati]; E --> E2[•I liquori];
```

L'ACQUA

- Confezionamento (PET o vetro)
- Formato

LE BEVANDE ANALCOLICHE

- Le bibite gassate
- I succhi di frutta
- Le bibite light
- Bevande "integratori"
- La caffetteria

LE BEVANDE ALCOLICHE

- Il vino(class., analisi)
- Abbinamento cibo-vino
- La cantina (gestione)
- La carta dei vini
- La birra

LE BEVANDE SUPER-ALCOLICHE

- I distillati
- I liquori

IL VINO: definizione

Classificazione

- DOCG
- DOC
- IGT
- Vini da tavola
- VQPRD (garanzia per l'esportazione)

I vini speciali

- Vini spumanti (metodo classico-metodo Charmat)
- Le mistelle (mosto+acquavite o alcol)
- Vini aromatizzati (21° es: Vermouth o Martini)
- Vini liquorosi (16-22° es: Moscati, Malvasie, Vinsanti, marsala, Porto)

Analisi organolettica

- Aspetto visivo
 - Aspetto olfattivo
 - Aspetto gustativo
- La corretta terminologia (vedi scheda)

L'abbinamento Cibo-vino

- La fisiologia del gusto
- Abbinamento :
- per contrasto
 - per analogia
 - per associazione
 - per qualità sensoriale