



VSR Training 2012
Donnerstag, 18. Oktober 2012
16.00-19.00h

„Grappa“

Grappa ist der älteste und traditionsreichste Branntwein Norditaliens. Über Jahrzehnte war Grappa kaum mehr als eine Art „Heizung“ in Taschenformat für die arme Landbevölkerung in Norditalien. Moderne Italiener und Ausländer verachteten ihn – bis die Marke SIBONA auf die Bühne der Spirituosen trat.

Grappa ist nicht nur Schnaps, sondern vielmehr eine zur Perfektion herangereifte Tradition und Handwerkskunst. Sie gibt dem Land Italien und seinen Freunden auf der ganzen Welt eine vielfältige Spirituose, die wahrlich viele Geschichten zu erzählen vermag.

Während der Schulung werden verschiedene Grappa Destillate verkostet und anhand von Filmen und Dia-Shows einprägsam und kurzweilig erklärt, wie dieses edle Destillat entsteht.

Aus dem Programm

- Was ist Grappa
- Wo kommt Grappa her
- Wie soll man Grappa genießen
- Wie wird Grappa hergestellt
- Kann man mit Grappa begeistern

Voraussetzung

- der/die Teilnehmer/In muss volljährig sein



Referent

Helmut Knöpfle, Brand Ambassador und Trainer an der Campari Academy. Seit 15 Jahren in der Getränke und Spirituosen-Industrie tätig. Als Seminarleiter blickt er auf über 800 Seminare und Trainings zurück.

Langweilig oder interessant

Seminarteilnehmer des Grappa-Seminars beurteilen das Seminar als spannend und interessant, da es hier Geschichten zu erfahren gibt, die im Umgang mit dem Gast gewinnbringend eingesetzt werden können.

