

PROGRAMMA

1^ Lezione: giovedì 10 novembre 2011 **PRESENTAZIONE DEL CORSO E FINALITA'**

Il programma: i contenuti, la verifica a fine corso.
La figura del Mastro Coppiere e del Sommelier
La formazione dei sommelier in Italia
La divisa di rappresentanza ASPI e di servizio
Prova pratica e degustazione

2^ Lezione: giovedì 17 novembre 2011 **SERVIZIO**

Tecnica di servizio; mise-en-place
Bicchieri; presentazione ed apertura bottiglia
Servizio e miscita: decantazione
Prova pratica e degustazione

3^ Lezione: giovedì 24 novembre 2011 **VITICOLTURA**

Dalla campagna alla cantina - la vite: storia, diffusione, i principali vitigni, allevamento, terroir
Prova pratica e degustazione

4^ Lezione: giovedì 1 dicembre 2011 **ENOLOGIA**

Dall'uva al vino - vendemmia, vinificazione, evoluzione,
Prova pratica e degustazione

5^ Lezione: venerdì 9 dicembre 2011 **ENOLOGIA 2**

Vini speciali
Prova pratica e degustazione

6^ Lezione: giovedì 15 dicembre 2011 **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE 1^**

L'analisi sensoriale e le condizioni per degustare
Il metodo di degustazione e relativa terminologia
L'esame visivo
Prova pratica e degustazione

7^ Lezione: giovedì 5 gennaio 2012 **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE 2^**

Esame olfattivo le famiglie dei profumi
Prova pratica e degustazione

8^ Lezione: giovedì 12 gennaio 2012 **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE 3^**

L'esame gustativo
Il riconoscimento alla cieca
Analisi sensoriale a punteggio
Prova pratica e degustazione

9^ Lezione: giovedì 19 gennaio 2012 **LEGISLAZIONE VITIVINICOLA**

La normativa italiana, piramide della qualità

La normativa europea
Vitigni autoctoni; come si legge una etichetta
Prova pratica e degustazione

10^ Lezione: giovedì 26 gennaio 2012 **BIRRA, ACQUA, BEVANDE NERVINE,**

Produzione e classificazione e principali tipologie
Acque minerali, tè, caffè
Prova pratica e degustazione

11^ Lezione: giovedì 2 febbraio 2012 **DISTILLATI E LIQUORI**

I principali distillati - di vinacce, di vino, di frutta-
alcolati, liquori ed amari
Produzione
Prova pratica e degustazione

12^ Lezione: giovedì 9 febbraio 2012 **ENOGASTRONOMIA**

Cenni sulla evoluzione del gusto
Analisi organolettica del cibo
Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande.
Prova pratica e degustazione

13^ Lezione: lunedì 13 febbraio 2012 **Esami - scritto, orale, prova pratica con degustazione e servizio**

INCONTRI INTEGRATIVI OBBLIGATORI: VISITE A REALTÀ PRODUTTIVE

NORME REGOLAMENTO CORSI PROPEDEUTICI

L'ASPI si prefigge lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino, svolgendo attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche, nonché il loro abbinamento con i cibi. Per raggiungere questi obiettivi, propone un percorso didattico strutturato in DUE CORSI PROPEDEUTICI, in grado di offrire al corsista un bagaglio tecnico e culturale che gli permetta di accedere al PERCORSO DIDATTICO PERSONALIZZATO per conseguire il titolo di Sommelier. La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del Corso e per poter sostenere l'esame finale.

L'iscrizione all'ASPI è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i corsi e le altre attività associative.

SCHEDA DI ADESIONE 1° propedeutico ASPI 2011 - TRENTO -

Nome _____

Cognome _____

Indirizzo _____

CAP _____ CITTÀ' _____

Codice Fiscale _____

Telefono _____

E-mail _____

INTESTAZIONE FATTURA

Nome/ Cognome _____

Ditta _____

Indirizzo _____

CAP _____ CITTÀ' _____

Codice Fiscale e/o P. IVA _____

sessione pomeridiana

sessione serale

Firma _____

INFORMAZIONI:

Coordinamento triveneto ASPI

Cell. 348 3503641

e-mail larentisegiotto@alice.it

STRUTTURA DEL CORSO

SEDE DEL CORSO

Sede ASPI
Trento – via del Suffragio 3
Palazzo Trauttmansdorf

ORARIO

sessione pomeridiana dalle ore 15.00 alle 18.00
sessione serale dalle ore 20.00 alle 23.00

QUOTE DI ISCRIZIONE

costo del corso € 484.00 (IVA compresa)
quota iscrizione obbligatoria ASPI € 40,00
valida per l'anno **2012 da versare alla prima lezione** e da diritto a ricevere la Rivista "SP" oltre alla possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione Territoriale e Nazionale.

ISCRIZIONE

Iscrizione tassativa entro il 7 novembre 2011 da farsi via e-mail o fax a mezzo della scheda di adesione allegata . Il pagamento dovrà essere effettuato alla prima lezione in contanti o con assegno.

MATERIALE IN DOTAZIONE

Libro didattico ASPI "Manuale del Sommelier"
Valigetta bicchieri degustazione
Cavatappi.


ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA

Membro della ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE 

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE 1° propedeutico 2011

**La formazione del Sommelier
Le tecniche di servizio
La degustazione**

Associazione della Sommelierie
Professionale Italiana
www.aspi.sm