

QUOTE DI ISCRIZIONE:

quota del corso € 400,00 (iva esclusa)

con iscrizione **ASPI** in regola per l'anno **2018**.

L'iscrizione da diritto a ricevere le News ASPI oltre alla possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione Territoriale e Nazionale.

Sede corso ASPI Triveneto

Agraria Riva del Garda

Via S. Nazario, 4,

38066 Riva del Garda - TN

Orario:

Pomeridiano dalle 15.00 alle 18.00 (con raggiungimento di un numero minimo)

Serale dalle 20.00 alle 23.00

ISCRIZIONE:

Iscrizione tassativa **entro venerdì 21 settembre 2018**, da farsi via e-mail compilando la presente scheda.

Il pagamento dovrà essere effettuato alla prima lezione in contanti, con assegno o bonifico bancario a :

ASSOCIAZIONE SOMMELIER del
TRENTINO

IBAN: IT54Z0521635320000000091507

SCHEDA DI ADESIONE
2° propedeutico ASPI 2018
- Riva del Garda-

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 serale _____



AGRARIA RIVA DEL GARDA



ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA



CORSO
DI QUALIFICAZIONE
PROFESSIONALE
ASPIRANTE SOMMELIER

2° propedeutico

2018

**- La formazione del
Sommelier**

**- Enografia nazionale e
internazionale
- Enogastronomia**

www.aspitrentino.it



PROGRAMMA 2018

1^ Lezione: 03 ottobre

PRESENTAZIONE DEL CORSO E FINALITÀ

Il programma: i contenuti, la partecipazione alle lezioni, la verifica a fine corso. La comunicazione, tecnica di servizio; mise-en-place. Bicchieri; presentazione ed apertura bottiglia, Servizio e mescita: decantazione
Tecnica della degustazione
Prova pratica e degustazione

2^ Lezione: 10 ottobre

ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE

Italia nord ovest: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Liguria Principali vitigni e vini
Prova pratica e degustazione

3^ Lezione: 17 ottobre

ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE

Italia nord est: Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli, Venezia Giulia :Principali vitigni e vini
Prova pratica e degustazione

4^ Lezione: 24 ottobre

ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE

Italia centro est: Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia Principali vitigni e vini
Prova pratica e degustazione

5^ Lezione: 31 ottobre

ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE

Italia centro ovest: Toscana, Umbria, Lazio, Campania; Principali vitigni e vini
Prova pratica e degustazione

6^ Lezione: 07 novembre

ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE

Italia sud e isole: Calabria, Basilicata, Sicilia, Sardegna; Principali vitigni e vini
Prova pratica e degustazione

7^ Lezione: 14 novembre

ENOGRAFIA E VITICOLTURA EUROPEA

La normativa europea
Spagna, Portogallo, Germania, Austria, Ungheria
Principali vitigni e vini
Prova pratica e degustazione

8^ Lezione: 21 novembre

ENOGRAFIA E VITICOLTURA EUROPEA

Francia: Principali vitigni e vini
Prova pratica e degustazione

9^ Lezione: 28 novembre

ENOGRAFIA E VITICOLTURA MONDO

Nord America, Sud America, Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa; Principali vitigni e vini
Prova pratica e degustazione

10^ Lezione: 05 dicembre

ANALISI SENSORIALE ENOGASTRONOMIA

Cenni sull'evoluzione del gusto
Analisi organolettica del cibo. Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande.

Prova pratica e degustazione

11^ Lezione: 12 dicembre

Esami – scritto, orale, test prova pratica con degustazione e servizio

INCONTRI INTEGRATIVI OBBLIGATORI:

12^ Incontro : visita in cantina
(data da definire)

13^ Incontro: visita in distilleria
(data da definire)

14^ Incontro : Cena al buio
(data da definire)

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.

Coordinatore ASPI Triveneto

Antonio Garofolin

Cell. +39 335 484502

mail: aspitrentino@gmail.com

sito internet : www.aspitrentino.it