

**QUOTE DI ISCRIZIONE:****quota del corso € 400.00** (IVA esclusa)**quota iscrizione obbligatoria ASPI € 40,00** valida per l'anno **2017 da versare alla prima lezione** e da diritto a ricevere le News ASPI oltre alla possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione Territoriale e Nazionale.*Sede del corso:***Azienda Agraria - Riva del Garda**Via S. Nazzaro, 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 lunedì 12 settembre 2016 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

**MATERIALE IN DOTAZIONE :**Libro didattico ASPI "Il manuale del Sommelier",  
Valigetta bicchieri degustazione, Cavatappi.**SCHEDA DI ADESIONE****1° propedeutico ASPI 2016****- Azienda Agraria - 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 pomeridiana \_\_\_\_\_

sessione serale \_\_\_\_\_



**CORSO**  
**DI QUALIFICAZIONE**  
**PROFESSIONALE**  
**ASPIRANTE SOMMELIER**

**1° propedeutico**  
**2016**

- La formazione del sommelier**
- Tecniche di servizio**
- La degustazione**

[www.aspimentino.it](http://www.aspimentino.it)

## **PROGRAMMA**

### **1^ Lezione: 19 settembre**

#### **PRESENTAZIONE DEL CORSO E FINALITÀ**

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: 26 settembre**

#### **TECNICA DI SERVIZIO**

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

### **3^ Lezione: 03 ottobre**

#### **VITICOLTURA**

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

### **4^ Lezione: 10 ottobre**

#### **ENOLOGIA 1**

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

### **5^ Lezione: 17 ottobre**

#### **ENOLOGIA 2**

Vini speciali. Prova pratica e degustazione

### **6^ Lezione: 24 ottobre**

#### **1° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

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

### **7^ Lezione: 31 ottobre**

#### **2° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

Esame olfattivo le famiglie dei profumi  
Prova pratica e degustazione

### **8^ Lezione: 07 novembre**

#### **3° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

L'esame gustativo  
Il riconoscimento alla cieca  
Analisi sensoriale a punteggio

### **9^ Lezione: 14 novembre**

#### **LEGISLAZIONE VITIVINICOLA**

La normativa italiana, piramide della qualità  
La normativa europea  
Vitigni autoctoni; come si legge una etichetta  
Prova pratica e degustazione

### **10^ Lezione: 21 novembre**

#### **BIRRA, ACQUA, BEVANDE NERVINE,**

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

### **11^ Lezione: 28 novembre**

#### **DISTILLATI E LIQUORI**

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

### **12^ Lezione: 05 dicembre**

#### **ENOGASTRONOMIA**

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

### **13^ Lezione: 12 dicembre**

#### **Esami – scritto, orale,**

**prova pratica con degustazione e servizio**

**14^ Incontro : visita in cantina**  
(data da definire)

**15^ Incontro: visita in distilleria**  
(data da definire)

**16^ Incontro : Cena al buio**  
(data da definire)

## **INCONTRI INTEGRATIVI OBBLIGATORI:**

### *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. 335 484502**

**mail: [antonio garofolin@gmail.com](mailto:antonio garofolin@gmail.com)**

**sito internet: [www.aspitrentino.it](http://www.aspitrentino.it)**