

**QUOTE DI ISCRIZIONE:****quota del corso € 420.00** (IVA esclusa)**quota iscrizione obbligatoria ASPI € 60,00** valida per l'anno **2019 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 ASPI Trentino****Agraria Riva del Garda***Via S.Nazzaro, 4*

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 02 aprile 2019** 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 con 4 calici da degustazione, cavatappi,  
quaderno didattico con schede tecniche di  
degustazione**SCHEDA DI ADESIONE**

1° propedeutico ASPI 2019. Riva del Garda

Cognome

Nome

Indirizzo

C.A.P.

Città

Codice fiscale

Telefono/ Cellulare

E-mail

**Intestazione fattura**

Ditta

Cognome e nome

Indirizzo

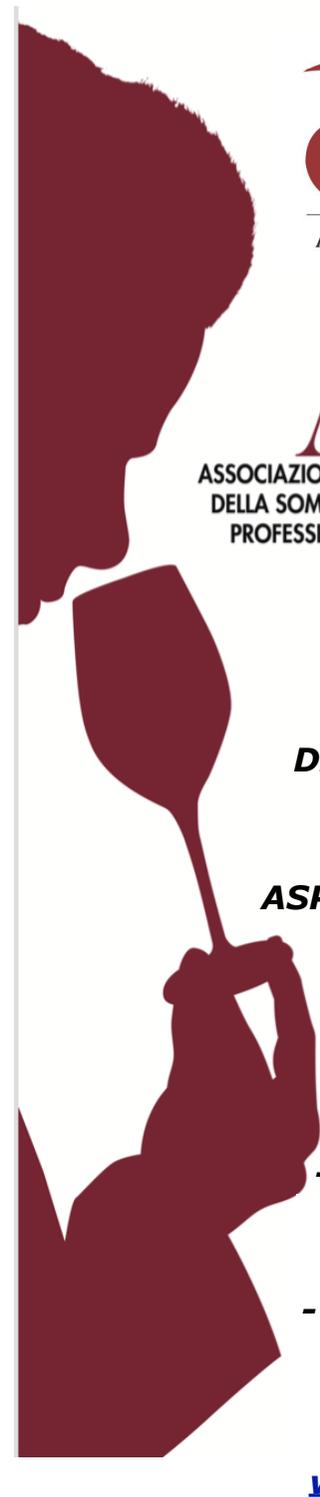
CAP

Città

Codice fiscale e/o P.iva

Sessione pomeridiana

Sessione serale





CANTINA  
FRANTOIO  
DAL 1926

AGRARIA RIVA DEL GARDA



ASSOCIAZIONE  
DELLA SOMMELLERIE  
PROFESSIONALE ITALIANA

Membro della ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

**CORSO  
DI QUALIFICAZIONE  
PROFESSIONALE  
ASPIRANTE SOMMELIER**

**1° propedeutico**

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

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

**6° Lezione: mercoledì 22 maggio 2019**

**2° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

Esame olfattivo le famiglie dei profumi

Prova pratica e degustazione

**7° Lezione: mercoledì 29 maggio 2019**

**3° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**

L'esame gustativo

Il riconoscimento alla cieca

Analisi sensoriale a punteggio

**8° Lezione: mercoledì 05 giugno 2019**

**LEGISLAZIONE VITIVINICOLA**

La normativa italiana, piramide della qualità

La normativa europea

Vitigni autoctoni; come si legge una etichetta

Prova pratica e degustazione

**9° Lezione: mercoledì 12 giugno 2019**

**ACQUA, BEVANDE NERVINE,**

Produzione e classificazione e principali

tipologie Acque minerali, tè, caffè

Prova pratica e degustazione

**10° LEZIONE: mercoledì 19 giugno 2019**

**BIRRA**

Produzione, classificazione e principali tipologie di birra.

Produzione.

Prova pratica e degustazione

**11^ Lezione: mercoledì 26 giugno 2019**

**ACQUEVITI E LIQUORI**

I principali distillati – di vinacce, di vino, di

frutta alcolati, liquori ed amari

Produzione

Prova pratica e degustazione

**12^ Lezione: mercoledì 03 luglio 2019**

**ENOGASTRONOMIA**

Cenni sulla evoluzione del gusto

Analisi organolettica del cibo

Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-

bevande. Prova pratica e degustazione

**13^ Lezione: mercoledì 10 luglio 2019**

**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: [aspitrentino@gmail.com](mailto:aspitrentino@gmail.com)**

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

**PROGRAMMA**

**1° Lezione: mercoledì 10 aprile 2019**

**PRESENTAZIONE DEL CORSO E FINALITÀ, TECNICA DI SERVIZIO**

Il programma: i contenuti, la partecipazione alle lezioni, la verifica a fine corso. La figura del Mastro Coppiere e del Sommelier: cenni storici e nascita del sommelier. Le associazioni in Italia ed all'Estero; la formazione dei sommelier in Italia; la divisa di rappresentanza e di servizio ASPI; tecnica di servizio; mise-en-place; bicchieri; presentazione ed apertura della bottiglia; servizio e mescita; decantazione. Norme di Galateo. Prova pratica e degustazione.

**2° Lezione: mercoledì 17 aprile 2019**

**VITICOLTURA**

Dalla campagna alla cantina – la vite: storia, diffusione, i principali vitigni, sistemi di allevamento, i territori. Prova pratica e degustazione

**3° Lezione: mercoledì 24 aprile 2019**

**ENOLOGIA 1**

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

**4° Lezione: giovedì 09 maggio 2019**

**ENOLOGIA 2**

Vini speciali. Prova pratica e degustazione

**5° Lezione: mercoledì 15 maggio 2019**

**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