

QUOTE DI ISCRIZIONE:**quota del corso € 400.00** (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 14 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

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 2018. 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 

AGRARIA RIVA DEL GARDA

ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA**CORSO****DI QUALIFICAZIONE****PROFESSIONALE****ASPIRANTE SOMMELIER****1° propedeutico****2018****- La formazione del
sommelier****- Tecniche di servizio****- La degustazione****www.aspimentino.it**

PROGRAMMA

1° Lezione: 24 settembre 2018

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: 01 ottobre 2018

VITICOLTURA

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

3° Lezione: 08 ottobre 2018

ENOLOGIA 1

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

4° Lezione: 15 ottobre 2018

ENOLOGIA 2

Vini speciali. Prova pratica e degustazione

5° Lezione: 22 ottobre 2018

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

6° Lezione: 29 ottobre 2018

2° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

Esame olfattivo le famiglie dei profumi
Prova pratica e degustazione

7° Lezione: 05 novembre 2018

3° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

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

8° Lezione: 12 novembre 2018

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

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

9° Lezione: 19 novembre 2018

ACQUA, BEVANDE NERVINE,

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

10° LEZIONE: 26 novembre 2018

BIRRA

Produzione, classificazione e principali tipologie di birra.
Produzione.
Prova pratica e degustazione

11^ Lezione: 03 dicembre 2018

ACQUEVITI E LIQUORI

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

12^ Lezione: 10 dicembre 2018

ENOGASTRONOMIA

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

13^ Lezione: 17 dicembre 2018

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

sito internet : www.aspitrentino.it