

QUOTE DI ISCRIZIONE:**quota del corso € 400.00** (IVA esclusa)**quota iscrizione obbligatoria ASPI € 40,00** valida per l'anno **2018 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 Triveneto***Da definire.....**

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 28 agosto 2017 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

oppure con :

**MATERIALE IN DOTAZIONE :**

Libro didattico ASPI "Il manuale del Sommelier",

Valigetta con 4 calici da degustazione, cavatappi.

SCHEDA DI ADESIONE**1° propedeutico ASPI 2017****- 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
2017**

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

www.aspitrrentino.it

6° Lezione: 17 ottobre 2017

2° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

Esame olfattivo le famiglie dei profumi

Prova pratica e degustazione

7° Lezione: 24 ottobre 2017

3° TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

L'esame gustativo

Il riconoscimento alla cieca

Analisi sensoriale a punteggio

8° Lezione: 31 ottobre 2017

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

La normativa italiana, piramide della qualità

La normativa europea

Vitigni autoctoni; come si legge una etichetta

Prova pratica e degustazione

9° Lezione: 07 novembre 2017

ACQUA, BEVANDE NERVINE,

Produzione e classificazione e principali

tipologie Acque minerali, tè, caffè

Prova pratica e degustazione

10° LEZIONE: 14 novembre 2017

BIRRA

Produzione, classificazione e principali tipologie di birra.

Produzione.

Prova pratica e degustazione

11^ Lezione: 21 novembre 2017

ACQUEVITI E LIQUORI

I principali distillati – di vinacce, di vino, di

frutta alcolati, liquori ed amari

Produzione

Prova pratica e degustazione

12^ Lezione: 28 novembre 2017

ENOGASTRONOMIA

Cenni sulla evoluzione del gusto

Analisi organolettica del cibo

Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-

bevande. Prova pratica e degustazione

13^ Lezione: 05 dicembre 2017

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: antoniogarofolin@gmail.com

sito internet: www.aspitrentino.it

PROGRAMMA

1° Lezione: 12 settembre 2107

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: 19 settembre 2017

VITICOLTURA

Dalla campagna alla cantina – la vite:

storia, diffusione, i principali vitigni, sistemi di allevamento, i territori

Prova pratica e degustazione

3° Lezione: 26 settembre 2017

ENOLOGIA 1

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

4° Lezione: 03 ottobre 2017

ENOLOGIA 2

Vini speciali. Prova pratica e degustazione

5° Lezione: 10 ottobre 2017

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