

PROGRAMMA

1^ Lezione: martedì 30 marzo 2010

PRESENTAZIONE DEL CORSO E FINALITA'

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 ASPI e di servizio

Tecnica di servizio; mise-en-place

Bicchieri; presentazione ed apertura bottiglia

Servizio e miscita: decantazione

Norme di galateo

Prova pratica e degustazione

2^ Lezione: giovedì 8 aprile 2010

VITICOLTURA

Dalla campagna alla cantina - la vite: storia, diffusione, i principali vitigni, allevamento, terroir

Prova pratica e degustazione

3^ Lezione: martedì 13 aprile 2010

ENOLOGIA

Dall'uva al vino - vendemmia, vinificazione, evoluzione, vini speciali

Prova pratica e degustazione

4^ Lezione: martedì 20 aprile 2010

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE 1^

L'analisi sensoriale e le condizioni per degustare

Il metodo di degustazione e relativa terminologia

L'esame visivo

Prova pratica e degustazione

5^ Lezione: martedì 27 aprile 2010

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE 2^

Esame olfattivo le famiglie dei profumi

Prova pratica e degustazione

6^ Lezione: martedì 4 maggio 2010

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE 3^

L'esame gustativo

Il riconoscimento alla cieca

Analisi sensoriale a punteggio

Prova pratica e degustazione

7^ Lezione: martedì 11 maggio 2010

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

La normativa italiana, piramide della qualità

La normativa europea

Vitigni autoctoni; come si legge una etichetta

Prova pratica e degustazione

8^ Lezione: martedì 18 maggio 2010

BIRRA

Produzione e classificazione e principali tipologie

Prova pratica e degustazione

9^ Lezione: martedì 25 maggio 2010

ACQUA, BEVANDE NERVINE, DISTILLATI E LIQUORI

Acque minerali, tè, caffè

I principali distillati - di vinacce, di vino, di frutta-

alcolati, liquori ed amari

Produzione

Prova pratica e degustazione

10^ Lezione: martedì 1 giugno 2010

ENOGASTRONOMIA

Cenni sulla evoluzione del gusto

Analisi organolettica del cibo

Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande.

Prova pratica e degustazione

11^ Lezione: giovedì 10 giugno 2010

Esami - scritto, orale, test

prova pratica con degustazione e servizio

INCONTRI INTEGRATIVI OBBLIGATORI DA PROGRAMMARE : VISITE A REALTÀ PRODUTTIVE

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.

SCHEDA DI ADESIONE 1° propedeutico ASPI 2010 - TRENTO -

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

Firma _____

INFORMAZIONI:

Coordinamento triveneto ASPI
Cell. **348 3503641**
e-mail larentisegiotto@alice.it

STRUTTURA DEL CORSO

SEDE DEL CORSO

Sede ASPI - Palazzo Trauttmansdorf via del Suffragio 3 - 38100 Trento

ORARIO

sessione pomeridiana dalle ore 15.00 alle 18.00
sessione serale dalle ore 20.00 alle 23.00

QUOTE DI ISCRIZIONE

costo del corso € 300,00 (IVA compresa)
quota iscrizione obbligatoria ASPI € 40,00
valida per l'anno 2010 da versare alla prima lezione e da diritto a ricevere la Rivista "SP" oltre alla possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione Territoriale e Nazionale.

ISCRIZIONE

Iscrizione tassativa entro il 23 marzo 2010 da farsi via e-mail o fax. 0461 921892 a mezzo della scheda di adesione allegata . Il pagamento dovrà essere effettuato alla prima lezione in contanti o con assegno.

MATERIALE IN DOTAZIONE

Libro didattico ASPI "Manuale del Sommelier"
Valigetta bicchieri degustazione
Cavatappi.


ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA

Membro della ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE 

in collaborazione con


ASTOR
ALTA SCUOLA TRENTEINA
OSPITALITÀ E RISTORAZIONE

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE 1° propedeutico 2010

**La formazione del Sommelier
Le tecniche di servizio
La degustazione**

Associazione della Sommellerie
Professionale Italiana
www.aspi.sm
E-mail: larentisegiotto@alice.it
info@astorscuola.it