

PROGRAMMA

1^ Lezione: mercoledì 21 ottobre 2009

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: martedì 27 ottobre 2009

VITICOLTURA

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

Prova pratica e degustazione

3^ Lezione: giovedì 29 ottobre 2009

ENOLOGIA

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

Prova pratica e degustazione

4^ Lezione: lunedì 2 novembre 2009

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: mercoledì 4 novembre 2009

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE 2^

Esame olfattivo le famiglie dei profumi

Prova pratica e degustazione

6^ Lezione: lunedì 9 novembre 2009

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE 3^

L'esame gustativo

Il riconoscimento alla cieca

Analisi sensoriale a punteggio

Prova pratica e degustazione

7^ Lezione: mercoledì 11 novembre 2009

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

La normativa italiana, piramide della qualità

La normativa europea

Vitigni autoctoni; come si legge una etichetta

Prova pratica e degustazione

8^ Lezione: lunedì 16 novembre 2009

BIRRA

Produzione e classificazione e principali tipologie

Prova pratica e degustazione

9^ Lezione: mercoledì 18 novembre 2009

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: mercoledì 25 novembre 2009

ENOGASTRONOMIA

Cenni sulla evoluzione del gusto

Analisi organolettica del cibo

Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande.

Prova pratica e degustazione

11^ Lezione: lunedì 30 novembre 2009

esame del 1° propedeutico - scritto ed 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 2009 - 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 17 ottobre 2009 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
Trentino

**CORSO
DI QUALIFICAZIONE
PROFESSIONALE
1° propedeutico
2009**

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

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