

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE 1° propedeutico

La formazione del Sommelier, Le tecniche di servizio, La degustazione.

Orario corso: dalle 20:00 alle 23:00 - Tutti i mercoledì

Luogo di svolgimento del corso: Pesaro – 61Cento Italian Craft Beer Via Giuseppe Pierini, 11
Pesaro

Lezione n° 1 Presentazione del corso e sue finalità. La figura del Coppiere e dei Sommelier. Tecnica di servizio.	28/09/2016	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.
Lezione n° 2 Viticoltura	05/10/2016	Dalla campagna alla cantina, la vite: storia, diffusione, principali vitigni, allevamento, terroir. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 3 Enologia	12/10/2016	Dall'uva al vino: vendemmia, vinificazione, evoluzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 4 Tecnica della degustazione prima parte	19/10/2016	L'analisi sensoriale e le condizioni per degustare. Il metodo di degustazione e relativa terminologia. L'esame visivo. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 5 Tecnica della degustazione seconda parte	26/10/2016	Esame olfattivo: le famiglie dei profumi. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 6 Tecnica della degustazione terza parte	02/11/2016	L'esame gustativo. Il riconoscimento alla cieca. Analisi sensoriale a punteggio. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 7 Legislazione vitivinicola	09/11/2016	La normativa italiana, piramide della qualità. La normativa europea. Vitigni autoctoni; come si legge un'etichetta. Prova pratica e degustazione.
Lezione n°8 Birra	16/11/2016	Produzione, classificazione e principali tipologie di birra. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 9 Distillati e Liquori	23/11/2016	I principali distillati: di vinacce, di vino, di frutta- alcolati, liquori ed amari. Produzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 10 Spumantizzazione	30/11/2016	Produzione, classificazione e principali tipologie. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 11 Acqua e Bevande nervine	07/12/2016	Acque minerali, Tè e caffè. Produzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 12 Vini speciali e Passiti	14/12/2016	Produzione, classificazione e principali tipologie. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 13 Eno-gastronomia	11/01/2017	Cenni sull'evoluzione del gusto. Analisi organolettica del cibo. Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 14 Visita ad una azienda vitivinicola	Data da stabilire	Visita al vigneto e cantina di una azienda vitivinicola e degustazione, la data viene stabilita durante il corso
Lezione n° 15 Verifica	18/01/2017	Test scritto con 30 domande e prova di degustazione di un vino scritta.



**ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA**

NORME e REGOLAMENTO

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, ASPI 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 consentite al massimo due assenze per ogni livello del Corso per poter sostenere la verifica finale. Le date potrebbero subire variazioni per causa di forza maggiore.

L'iscrizione ad ASPI è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i corsi e le altre attività associative.

Il corso parte al raggiungimento di almeno 15 partecipanti, nel caso in cui il corso non dovesse partire, la quota di acconto verrà restituita.

QUOTE DI ISCRIZIONE

Il costo del corso è pari a € 430,00 esclusa la quota di iscrizione annuale obbligatoria ASPI di € 40,00.

La quota associativa e la quota corso vanno versate interamente entro la prima lezione. Con l'iscrizione si avrà diritto di ricevere la tessera associativa, la newsletter online e la possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione territoriale e nazionale.

La quota di iscrizione al corso non comprende:

- Eventuali lezioni di approfondimento
- Eventuali lezioni di ripasso extra.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro **15/09/2016**, i documenti dovranno essere compilati interamente e firmati e sono da inviare a: **marche@aspi.it**

Tutti gli interessati, per iscriversi, devono versare un anticipo di € 100,00

IBAN intestato a **ASPI Via S. d'Orsenigo, 1 Milano**

Numero **IT13 I050 4855 7300 0000 0010 627**

causale: acconto per iscrizione al 1 livello con sede Pesaro oppure si può versare la quota in contanti.

Inviare via mail a **marche@aspi.it** la copia del bonifico.

Per eventuali chiarimenti scrivere a marche@aspi.it oppure chiamare 333.9272900

TESTI E MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

- Il Manuale del Sommelier
- Quaderno didattico
- Schede per l'analisi sensoriale
- Valigetta con bicchieri da degustazione
- Cavatappi professionale



**ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA**

ISCRIZIONE AL CORSO PROPEDEUTICO DI PRIMO LIVELLO PER SOMMELIER A.S.P.I. SEDE DI PESARO

Il/La sottoscritto (cognome) _____ (nome) _____

nato/a _____ prov. _____ il ____/____/____

C.F. _____ residente in (città) _____

prov. _____ in (via/piazza) _____ n. _____ CAP _____

Telefono _____

E-mail _____

socio A.S.P.I. Associazione della Sommelierie Professionale Italiana, con sede in via Simone d'Orsenigo, 1 20135 Milano, sottoscrivendo la presente si impegna a versare la quota di € 430,00, per il "Corso Propedeutico di Primo livello per sommelier A.S.P.I."

Sono pienamente consapevole che:

- il corso è riservato unicamente ai soci A.S.P.I., di cui dichiaro essere un iscritto avendo pagato la quota associativa dell'anno in corso.
- i corsi sono un mezzo di accrescimento e formazione professionale e culturale in accordo agli scopi indicati nello statuto della associazione A.S.P.I.

Con l'accettazione e sottoscrizione del presente documento e la partecipazione alla prima lezione mi impegno a corrispondere l'intera quota e a non pretendere in seguito alcun tipo di rimborso per qualsivoglia motivo.

Luogo _____

Firma leggibile

Data ____/____/____

INTESTAZIONE FATTURA

Cognome e Nome _____

Azienda _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Codice Fiscale _____

P. IVA _____

Firma _____



LIBERATORIA PER USO DELLE IMMAGINI

Il / La sottoscritt.....nato/a a.....
.....il.....concede a ASPI Associazione della Sommelierie
Professionale Italiana l'autorizzazione alla pubblicazione ed esposizione delle immagini che ritraggono la propria persona realizzate
dallo staff ASPI Romagna durante il corso che si svolge daa..... in
località.....conferendo espressamente il diritto di utilizzarle per uso
PUBBLICITARIO e COMMERCIALE.

Per le prestazioni d'opera consistente nella posa per la realizzazione delle immagini e per il diritto di utilizzo delle immagini (come
sopra specificato) non viene pattuito alcun compenso in quanto sono concesse a titolo gratuito, rinunciando così a qualsiasi diritto ed
azione relativamente alle sopra citate prestazioni e al diritto d'uso delle immagini.

Luogo _____

Firma leggibile

Data ____/____/____

CONSENSO ALLA PUBBLICAZIONE E DIFFUSIONE DEI DATI PERSONALI

Con riferimento all'art. 24, comma 1, lettera H del D.Lgs 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), il
sottoscritto, che ricopre pro tempore cariche sociali nell'Associazione della Sommelierie Professionale Italiana, oppure che esercita
l'attività di Relatore ai corsi promossi dall' Associazione della Sommelierie Professionale Italiana con sede legale in Via Principe
Amedeo,1 20121 Milano (I) e sede operativa Via Simone d'Orsenigo 1 – 20135 Milano, esprime il proprio consenso alla diffusione e
alla pubblicazione dei suoi dati personali relativamente a cognome, nome, indirizzo, numero di telefono, numero di fax e indirizzo
e.mail.

Firma _____