



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

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

**Orario corso : dalle 20.00 alle 23.00
Sede corso: Regency Hotel
Via Arimondi 12 20155 Milano**

Presentazione del corso e sue finalità.	Lun 12/9/16	
Lezione n° 1 Presentazione del corso e sue finalità. La figura del Coppiere e dei Sommelier. Tecnica di servizio.	Lun 19/9/16	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	Lun 26/9/16	Dalla campagna alla cantina, la vite : storia, diffusione, principali vitigni, allevamento, terroir. Prova pratica e degustazione
Lezione n° 3 Enologia	Lun 3/10/16	Dall'uva al vino: vendemmia, vinificazione, evoluzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 4 Tecnica della degustazione prima parte	Lun 10/10/16	L'analisi sensoriale e le condizioni per degustare. Il metodo di degustazione e relativa terminologia. L'esame visivo. Prova pratica e
Lezione n° 5 Tecnica della degustazione seconda parte	Mer 19/10/16	Esame olfattivo: le famiglie dei profumi. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 6 Tecnica della degustazione terza parte	Lun 24/10/16	L'esame gustativo. Il riconoscimento alla cieca. Analisi sensoriale a punteggio. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 7 Legislazione vitivinicola	Lun 31/10/16	La normativa italiana, piramide della qualità. La normativa europea. Vitigni autoctoni; come si legge un'etichetta. Prova pratica e degustazione.
Lezione n°8 Birra	Lun 14/11/16	Produzione, classificazione e principali tipologie di birra. Produzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n°9 Distillati e liquori	Lun 21/11/16	I principali distillati: di vinacce, di vino, di frutta- alcolati, liquori ed amari. Produzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n°10 Spumantizzazione	Lun 28/11/16	Produzione, classificazione e principali tipologie. Prova pratica e degustazione.
Lezione n°11 Vini speciali	Mer 30/11/16	Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 12 Acqua e bevande nervine	Lun 9/1/17	Acque minerali, tè e caffèProduzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 12 Eno-gastronomia	Mar 17/1/17	Cenni sull'evoluzione del gusto. Analisi organolettica del cibo. Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande. Prova pratica e degustazione.
Visita ad una realtà vitivinicola	01/2017	Un sabato
Esame	Lun 6/2/17 Lun 13/2/17	Esame scritto ed orale test

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 tollerate al massimo due assenze per ogni livello del Corso per poter sostenere l'esame finale.

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

QUOTE DI ISCRIZIONE

Il costo del corso è pari a € 550,00 esclusa la quota di iscrizione obbligatoria ASPI di €40,00, valida per l'anno 2016, che permette di ricevere la tessera associativa, la newsletter ASPI e A.S.I. online e dà la possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione territoriale e nazionale.

L'iscrizione deve essere effettuata entro il 01 settembre 2016 con il modulo allegato

- via e-mail all' indirizzo milano@aspi.it
- per informazioni - Davide Micheletti
- per informazioni 3669339813 - Marco Grassi

All'atto dell'iscrizione è gradito un acconto del 30% .

Il saldo dovrà essere effettuato tassativamente entro la prima lezione.

Associazione Üga

IBAN: IT70I0306909450100000007845

BIC: BCITITMM

MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

- Manuale del Sommelier
- Quaderno didattico
- Schede per l'analisi sensoriale
- Valigetta con 5 bicchieri
- Cavatappi professionale

IL CORSO AVRA' INIZIO SOLO AL RAGGIUNGIMENTO DI 11 ISCRITTI



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

Nome _____

Cognome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Codice Fiscale _____

Telefono _____

E-mail _____

INTESTAZIONE RICEVUTA

Cognome e Nome _____

Azienda _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Codice Fiscale _____

P. IVA _____

Firma _____