



***CORSO  
DI QUALIFICAZIONE  
PROFESSIONALE  
2° propedeutico***

**Professione Sommelier**

**Orario corso : dalle 20.00 alle 23.00  
Sede corso: Feeling Food  
Via Benaco Milano**

<p><b>Lezione n° 1</b></p> <p>Mise-en-place e servizio del vino a tavola</p>	<p><b>Mar</b> <b>20/9/16</b></p>	<p>Scelta dei bicchieri; temperature di servizio; successione dei vini a tavola; stappatura di di una bottiglia di vino spumante e relativo servizio; decantazione di un vino rosso e e relativo servizio. Tecnica della degustazione: l'esame gustativo; il riconoscimento " alla cieca"; analisi sensoriale "a Punteggio"</p> <p>Prova pratica e degustazione</p>
<p><b>Lezione n° 2</b></p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del nord-ovest d'Italia</p>	<p><b>Mar</b> <b>27/9/16</b></p>	<p>Valle d'Aosta; Piemonte; Lombardia; Liguria</p>
<p><b>Lezione n° 3</b></p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del nord-est d'Italia</p>	<p><b>Mar</b> <b>4/10/16</b></p>	<p>Trentino Alto Adige; Veneto; Friuli Venezia Giulia</p>
<p><b>Lezione n° 4</b></p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del centro Italia e della costa Adriatica</p>	<p><b>Mar</b> <b>11/10/16</b></p>	<p>Emilia Romagna; Umbria; Marche; Abruzzo e Molise; Puglia</p>
<p><b>Lezione n° 5</b></p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del centro Italia e della costa Tirrenica</p>	<p><b>Mar</b> <b>18/10/16</b></p>	<p>Toscana; Lazio; Campania; Calabria</p>
<p><b>Lezione n° 6</b></p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del golfo Ionico e delle Isole d'Italia</p>	<p><b>Mar</b> <b>25/10/16</b></p>	<p>Basilicata; Sicilia; Sardegna</p>
<p><b>Lezione n° 7</b></p> <p>Viticultura della Francia</p>	<p><b>Mar</b> <b>1/11/16</b></p>	<p>Champagne; Alsazia; Borgogna; Jura e Savoia; Côte du Rhône; Provenza e Corsica; Languedoc; Roussillon; Sud-Ovest; Bordeaux; Loira</p>
<p><b>Lezione ripasso</b></p>	<p><b>Mar</b> <b>8/11/16</b></p>	
<p><b>Lezione n° 8</b></p> <p>Viticultura dei Paesi europei</p>	<p><b>Mar</b> <b>15/11/16</b></p>	<p>Spagna; Portogallo; Ungheria; Germania; Austria; altri Paesi</p>
<p><b>Lezione n° 9</b></p> <p>Viticultura dei Paesi del mondo</p>	<p><b>Mar</b> <b>22/11/16</b></p>	<p>USA; Centro e Sud America: Brasile, Cile, Argentina; Sud Africa; Australia e Nuova Zelanda; altri Paesi</p>
<p><b>Lezione n°10 bis</b></p> <p>Enogastronomia</p>	<p><b>Mar</b> <b>29/11/16</b></p>	<p>Cena con abbinamento cibo-bevande; acque minerali, vino, tè, caffè, distillati (vinacce, vino, frutta, cereali); alcolati, liquori ed amari</p>
<p>Esame</p>	<p><b>Lun</b> <b>16/1/17</b></p>	<p>Prova scritta</p>
<p>Esame</p>	<p><b>Lun</b> <b>23/1/17</b></p>	<p>Prova orale, degustazione e servizio</p>

## **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 € 600,00 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](mailto:milano@aspi.it)  
per info 3292921301 Davide Micheletti  
3669339813 - Marco Grassi

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

**Per poter frequentare il corso il saldo dovrà essere effettuato tassativamente entro la prima lezione.**

**Coordinate bancarie per il bonifico**  
**Associazione Üga**  
**IBAN: IT70I0306909450100000007845**  
**BIC: BCITITMM**

## **MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE**

- Manuale degli Abbinamenti
- Quaderno didattico

**IL CORSO AVRA' INIZIO SOLO AL RAGGIUNGIMENTO DI 15 ISCRITTI**



**SCHEDA DI ADESIONE**  
**2° 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 \_\_\_\_\_