



***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: Mercure Regency Hotel  
Via Arimondi 12 20155 Milano**

Presentazione del corso e sue finalità.	<b>18/09/17 lunedì</b>	
<b>Lezione n° 1</b> Presentazione del corso e sue finalità. La figura del Coppiere e dei Sommelier. Tecnica di servizio.	<b>25/09/17 Lunedì</b>	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
<b>Lezione n° 2</b> Viticoltura	<b>02/10/17 lunedì</b>	Dalla campagna alla cantina, la vite : storia, diffusione, principali vitigni, allevamento, terroir. Prova pratica e degustazione
<b>Lezione n° 3</b> Enologia	<b>09/10/17 lunedì</b>	Dall'uva al vino: vendemmia, vinificazione, evoluzione. Prova pratica e degustazione.
<b>CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER ITALIA</b>	<b>15/10/17 DOMENICA</b>	
<b>Lezione n° 4</b> Tecnica della degustazione prima parte	<b>16/10/17 lunedì</b>	L'analisi sensoriale e le condizioni per degustare. Il metodo di degustazione e relativa terminologia. L'esame visivo. Prova pratica e degustazione
<b>Lezione n° 5</b> Tecnica della degustazione seconda parte	<b>23/10/17 lunedì</b>	Esame olfattivo: le famiglie dei profumi. Prova pratica e degustazione.
<b>Lezione n° 6</b> Tecnica della degustazione terza parte	<b>30/10/17 lunedì</b>	L'esame gustativo. Il riconoscimento alla cieca. Analisi sensoriale a punteggio. Prova pratica e degustazione.
<b>Lezione n° 7</b> Legislazione vitivinicola	<b>06/11/17 lunedì</b>	La normativa italiana, piramide della qualità. La normativa europea. Vitigni autoctoni; come si legge un'etichetta. Prova pratica e degustazione.
<b>Lezione n°10</b> Spumantizzazione e vini speciali	<b>13/11/17 lunedì</b>	Produzione, classificazione e principali tipologie. <b>Prova pratica e degustazione.</b>
<b>Lezione n°8</b> Birra	<b>20/11/17 lunedì</b>	Produzione, classificazione e principali tipologie di birra. Produzione. Prova pratica e degustazione.
<b>Lezione RIPASSO</b>	<b>27/11/17 lunedì</b>	Prova pratica e degustazione.
<b>Lezione n°9</b> Distillati e liquori	<b>15/01/18 lunedì</b>	I principali distillati: di vinacce, di vino, di frutta- alcolati, liquori ed amari. Produzione. Prova pratica e degustazione.
<b>Lezione n° 12</b> Acqua e bevande nervine	<b>22/01/18 lunedì</b>	Acque minerali, tè e caffè .Produzione. Prova pratica e degustazione.
<b>Lezione n° 12</b> Eno-gastronomia	<b>29/01/18 lunedì</b>	Cenni sull'evoluzione del gusto. Analisi organolettica del cibo. Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande. Prova pratica e degustazione.
<b>Visita ad una realtà vitivinicola</b>	<b>Gennaio /febb 2018</b>	<b>Un sabato in mattinata , data da destinarsi</b>
<b>Esame</b>	<b>12/02/18 lunedì</b>	<b>Esame scritto</b>
<b>Esame</b>	<b>19/02/18 lunedì</b>	<b>Esame orale</b>

## **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 2018, 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 12 settembre 2017 con il **modulo allegato completo di copia di un documento di identità**, via e-mail all'indirizzo [milano@aspi.it](mailto:milano@aspi.it)

per informazioni 3292921301 - Davide Micheletti  
- 3669339813 - Marco Grassi

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

**Il saldo dovrà essere effettuato tassativamente entro la prima lezione**

**I pagamenti dovranno essere effettuati con Bonifico Bancario a:**

Associazione Uga

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 15 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 \_\_\_\_\_