



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

Professione Sommelier

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

Lezione Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del nord-ovest d'Italia	Lun 06/03/17	Valle d'Aosta; Piemonte; Lombardia; Liguria
Lezione Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del centro Italia e della costa Adriatica	Lun 13/03/17	Emilia Romagna; Umbria; Marche; Abruzzo e Molise; Puglia
Lezione Viticultura della Francia	Lun 20/03/17	Champagne; Alsazia; Borgogna; Jura e Savoia; Côte du Rhône; Provenza e Corsica; Languedoc; Roussillon; Sud-Ovest; Bordeaux; Loira
Lezione Viticultura della Francia	Lun 27/03/17	Champagne; Alsazia; Borgogna; Jura e Savoia; Côte du Rhône; Provenza e Corsica; Languedoc; Roussillon; Sud-Ovest; Bordeaux; Loira
Lezione Viticultura dei Paesi europei	Lun 03/04/17	Spagna; Portogallo; Ungheria; Germania; Austria; altri Paesi
Lezione Mise-en-place e servizio del vino a tavola	Lun 10/04/17	Scelta dei bicchieri; temperature di servizio; successione dei vini a tavola; stappatura di una bottiglia di vino spumante e relativo servizio; decantazione di un vino rosso e relativo servizio. Tecnica della degustazione: l'esame gustativo; il riconoscimento "alla cieca"; analisi sensoriale "a Punteggio" Prova pratica e degustazione
Lezione ripasso	Lun 18/04/17	
Lezione Viticultura dei Paesi del mondo	Lun 08/05/17	USA; Centro e Sud America: Brasile, Cile, Argentina; Sud Africa; Australia e Nuova Zelanda; altri Paesi
Lezione Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del nord-est d'Italia	Lun 15/05/17	Trentino Alto Adige; Veneto; Friuli Venezia Giulia
Lezione Enogastronomia	Lun 22/05/17	Cena con abbinamento cibo-bevande; acque minerali, vino, tè, caffè, distillati (vinacce, vino, frutta, cereali); alcolati, liquori ed amari
Lezione Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del golfo Ionico e delle Isole d'Italia	Lun 29/05/17	Basilicata; Sicilia; Sardegna
Lezione Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del centro Italia e della costa Tirrenica	Lun 05/06/17	Toscana; Lazio; Campania; Calabria
Esame	Lun 19/06/17	Prova scritta
Esame	Lun 26/06/17	Prova orale, degustazione e servizio

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 2017, 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 20 FEBBRAIO 2017 con il modulo allegato via e-mail all'

indirizzo milano@aspi.it

per info 3292921301 Davide Micheletti
3669339813 - Marco Grassi

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

Per poter frequentare il corso il saldo dovrà essere effettuato tassativamente entro la prima lezione , preferibilmente con Bonifico Bancario.

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



**ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA**

**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 _____