



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

**Professione Sommelier**

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

<b>Lezione</b> Mise-en-place e servizio del vino a tavola	<b>18/09/17</b> <b>Lunedì</b>	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
<b>Lezione</b> Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del nord-est d'Italia	<b>25/09/17</b> <b>Lunedì</b>	Trentino Alto Adige; Veneto; Friuli Venezia Giulia
<b>Lezione</b> Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del nord-ovest d'Italia	<b>02/10/17</b> <b>Lunedì</b>	Valle d'Aosta; Piemonte; Lombardia; Liguria
<b>Lezione</b> Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del centro Italia e della costa Adriatica	<b>9/10/17</b> <b>Lunedì</b>	Emilia Romagna; Umbria; Marche; Abruzzo e Molise; Puglia
<b>CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER ITALIA 2017</b>	<b>15/10/17</b> <b>DOMENICA</b>	
<b>Lezione</b> Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del centro Italia e della costa Tirrenica	<b>16/10/17</b> <b>Lunedì</b>	Toscana; Lazio; Campania; Calabria
<b>Lezione</b> <i>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del golfo Ionico e delle Isole d'Italia</i>	<b>23/10/17</b> <b>Lunedì</b>	<i>Basilicata; Sicilia; Sardegna</i>
<b>Lezione</b> Viticultura della Francia	<b>30/10/17</b> <b>Lunedì</b>	Champagne; Alsazia; Borgogna; Jura e Savoia; Côte du Rhône; Provenza e Corsica; Languedoc; Roussillon; Sud-Ovest; Bordeaux; Loira
<b>Lezione</b> Ripasso 1	<b>6/11/17</b> <b>Lunedì</b>	
<b>Lezione</b> Viticultura dei Paesi europei	<b>13/11/17</b> <b>Lunedì</b>	Spagna; Portogallo; Ungheria; Germania; Austria; altri Paesi
<b>Lezione</b> Viticultura dei Paesi del mondo	<b>20/11/17</b> <b>Lunedì</b>	USA; Centro e Sud America: Brasile, Cile, Argentina; Sud Africa; Australia e Nuova Zelanda; altri Paesi
<b>Lezione</b> Enogastronomia	<b>27/11/17</b> <b>Lunedì</b>	Cena con abbinamento cibo-bevande; acque minerali, vino, tè, caffè, distillati (vinacce, vino, frutta, cereali); alcolati, liquori ed amari
<b>Lezione ripasso 2</b>	<b>15/01/18</b> <b>Lunedì</b>	
Esame	<b>29/01/18</b> <b>Lunedì</b>	Prova scritta
Esame	<b>05/02/18</b> <b>Lunedì</b>	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 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 10 settembre 2017 via email 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 richiesto 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 Uga**  
**IBAN: IT70I0306909450100000007845**  
**BIC: BCITITMM**

## **MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE**

- Manuale degli Abbinamenti
- Quaderno didattico

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



**SCHEMA 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 \_\_\_\_\_