

Sommelier? Sì, grazie!!!

Da Novembre a San Teodoro
l'Accademia Epulae, con il patrocinio
dell'Amministrazione comunale,
**organizza un corso per Sommelier Enogastronomo
suddiviso in tre livelli**

Chi fosse interessato a partecipare può richiedere
maggiori informazioni al referente dell'iniziativa
Sig. Giannetto Lapia al n° 340.4127219, g.lapia@alice.it
o presso l'ufficio turistico comunale

**PER IL GIORNO 31 OTTOBRE
è fissata a San Teodoro la presentazione del corso.**

Per prenderne parte è necessario confermare
la propria presenza (senza alcun impegno)
telefonando al n° 0784.865767
da lunedì a sabato dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 18

Responsabile dei Corsi:
Giannetto Lapia
Maestro Sommelier Enogastronomo
Referente Accademia Epulae





EPULAE

Accademia Internazionale per la Formazione
e la Promozione della Cultura Enogastronomica
e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti

DESCRIZIONE GENERALE DEL CORSO

Qualche cenno sul corso di primo livello, dei tre previsti per l'ottenimento del titolo di Sommelier Enogastronomo.

Il costo del corso, grazie al patrocinio e alla fornitura dei locali da parte dell'amministrazione comunale, è di 350 € per allievo, da pagare anticipato e dà diritto a ricevere un'elegante valigetta (visibile nella foto allegata) con tre bicchieri professionali (tipo Vertical), un cavatappi, una penna, un blocco notes e tre libri di testo sui temi che seguono: vino, formaggi e salumi.

La quota NON include l'iscrizione all'Associazione Epulae che sarà pagata a parte ed è fissata in 25 € a persona. Sarà consegnata la tessera personale tipo carta di credito, il pin in argento placcato oro e smaltato con lacche cinesi, realizzato a mano da un orafo artigiano.

Tutte le lezioni comprendono la degustazione minima di tre vini, accompagnati da assaggi di salumi, formaggi, olio, miele, ecc.

DURATA DELLE LEZIONI

Le lezioni saranno di circa tre ore l'una e saranno concordate dal nostro docente valutando anche le esigenze degli allievi.

Durata del corso di primo livello: 40 ore circa

Durata del corso di secondo livello: 40 ore circa

Durata del corso di terzo livello: 40 ore circa

DOVE

Come "location" per lo sviluppo del corso stesso sono stati individuati i locali dell'Associazione Auser, in località Straula, capienti, ben illuminati, con banchi e sedie per adulti, nei quali gli allievi potranno seguire le lezioni ed utilizzare, per studio ed assaggi di vini e cibo.

Nella sede è disponibile anche un angolo cucina dove preparare assaggi di cibo che troveranno applicazione nelle lezioni di abbinamento vino – cibo. È disponibile inoltre un frigo, armadio chiudibile a chiave, utile per porre il materiale di studio necessario fra una lezione e l'altra e non dover sottostare a difficili trasferimenti di cose.

I TRE LIVELLI

Il primo livello prevede il consumo di prodotti tipici, riferibili alla regione ove si tiene il corso, con qualche inserimento di prodotti nazionali.

Il secondo livello si articola con la degustazione di prodotti nazionali e qualche inserimento internazionale.

Il terzo livello prevede l'utilizzo di prodotti internazionali, con qualche inserimento nazionale e regionale, e si pone l'intento di coprire, almeno in parte, la gamma mondiale degli alimenti e dei vini ritenuti più interessanti da degustare.

Alla conclusione dei primi due livelli sarà rilasciato un attestato, il terzo livello si conclude con un esame che, se superato, vedrà l'attribuzione dell'attestato di Sommelier Enogastronomo.

Il socio Sommelier Enogastronomo trascorsi almeno sei mesi, potrà presentare, davanti alla commissione di Epulae, una tesi su un argomento enogastronomico a sua scelta che potrà permettergli, in caso di giudizio positivo sia del contenuto che dell'esposizione, di accedere al titolo di Maestro Sommelier Enogastronomo e di poter partecipare in seguito ai master dell'Accademia.



Associazione riconosciuta in data 22/06/2009 iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche della Prefettura di Cagliari - ex DPR 361/2000

Sede Legale Roma - Sede Operativa Nazionale e domicilio fiscale:
Via Tempio 10/A - 09127 Cagliari (Italia)
Tel. +39 0703511391 / +39 3470951404 / +39 3389777368 / Fax: 1786034076
sede.nazionale@epulae.it presidente.nazionale@epulae.it

P.IVA: 09218491000



Sede Nazionale: Via Tempio 10/A 09127 Cagliari
Tel. 0703511391 / 3470951404 / 3389777368 www.epulae.it Web Magazine www.linknews.net

CORSO PER SOMMELIER ENOGASTRONOMO DI 1° LIVELLO

Per le persone che vogliono conoscere meglio il mondo del vino, dalla vigna alla tavola, dodici piacevoli incontri teorico-pratici di circa tre ore.

Bozza programma delle lezioni

N.	DATA	ARGOMENTO	RELATORE
01	Venerdì 06-11-09	Fondamenti di fisiologia, per la valutazione, dell'analisi visiva olfattiva, gustativa e tattile - Introduzione all'analisi sensoriale del vino con test di riconoscimento dei componenti principali e di altri indicatori- Prove pratiche di degustazione.	EPULAE
02	Sabato 07-11-09	Terminologia e tecnica della degustazione attraverso l'analisi visiva, olfattiva, gustativa, retroolfattiva e tattile. Prove pratiche di degustazione.	EPULAE
03	Venerdì 13-11-09	Cenni di viticoltura. Terroir e varietali - Prove pratiche di degustazione.	EPULAE
04	Sabato 14-11-09	Enologia: i principali sistemi di vinificazione Prove pratiche di degustazione.	EPULAE
05	Venerdì 20-11-09	Legislazione e classificazione dei vini - Studio ed analisi dei vini speciali: spumanti, liquorosi ed aromatizzati. Prove pratiche di degustazione.	EPULAE
06	Sabato 21-11-09	Nozioni sull'arte della panificazione e principi tecnici dell'analisi sensoriale del pane. Prove pratiche di degustazione e abbinamenti.	EPULAE
07	Venerdì 27-11-09	Nozioni sulla produzione casearia e principi tecnici dell'analisi sensoriale dei formaggi. Prove pratiche di degustazione e abbinamenti.	EPULAE
08	Sabato 28-11-09	Nozioni sulla produzione norcina e principi tecnici dell'analisi sensoriale dei salumi. Prove pratiche di degustazione e abbinamenti.	EPULAE
09	Venerdì 04-12-09	Nozioni sulla produzione olearia e principi tecnici dell'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine ed extra vergine Prove pratiche di degustazione e abbinamenti	EPULAE
10	Sabato 05-12-09	Nozioni e principi tecnici dell'analisi sensoriale dei mieli monofloreali e di multiflora. Prove pratiche di degustazione e abbinamenti.	EPULAE
11	Venerdì 11-12-09	Brevi cenni di storia della gastronomia e galateo della tavola. Menù: lista delle pietanze e loro abbinamento. Funzioni e compiti del sommelier enogastronomo: tecniche di servizio ed attrezzature.	EPULAE
12	12-12-09	Visita a una cantina del territorio e degustazione guidata dei loro vini prodotti in accostamento a pane, formaggi e salumi.	EPULAE

Sede Nazionale: Via Tempio 10/A 09127 Cagliari

Tel. 0703511391 / 3470951404 / 3389777368 www.epulae.it Web Magazine www.linknews.net