ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE
contact@asncap.fr

Chers amis & Chers membres,

Notre site est en construction et aucuns liens ne fonctionnent en ce moment.
Excusez nous pour les gênes occasionnées.

Les dernières nouvelles de la semaine & des semaines à venir.

Vendredi 21, Samedi 22 et Dimanche 23 Décembre, *2ème Salon des vins de Montagne, 22 exposants viticulteurs présenteront leurs productions. « Dégustation et Vente de Vins de Montagne », ouvert à tous à la salle polyvalente d'Isola 2000 de 15h30 à 20h30.*

Lundi 14 Janvier, *Assemblée Générale de l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence suivi de l'Accord Thé Dilmah & Mets au Château de Crémat.*

Le nouveau Pin's de l'ASNCAP et une bouteille de vin de l'ASNCAP seront offerts à tous les Participants.

Le bureau de l'ASNCAP vous propose le renouvellement de votre adhésion ou votre première adhésion, pour nous rejoindre, dans cette grande famille des passionnés du vin. (Bulletin d'inscription en pièce jointe)

Notre association a pour but, de regrouper les professionnels du monde du vin (sommeliers, sommeliers conseil, cavistes, maîtres d'hôtel, restaurateurs, et autres professionnels de la vente de vin) et toutes les personnes qui ont un titre quelconque s'intéressant à cette profession ; afin de la défendre, de la sauvegarder, d'en maintenir les traditions, le savoir-faire, et de former les jeunes en leur inculquant les principes et les techniques propres à notre métier, de promouvoir et défendre les vignobles et particulièrement, celui de la Provence.

Son activité s'étendra à l'organisation et à la participation aux manifestations vinicoles et gastronomiques, ainsi qu'à la formation et au perfectionnement de ses membres.

Bien évidemment la cotisation vous permettra également de participer à des voyages d'étude aux prix avantageux et de participer au gala des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence à un tarif préférentiel.

Appel de la Cotisation pour l'Année 2013

Cotisation des jeunes moins de 25 ans 50€ (dont 18€ pour l'UDSF) - (payable en deux fois)

Cotisation des Sommeliers 65€ (dont 18€ pour l'UDSF) - (payable en deux fois)

Cotisation des élèves de MCS (offert)

Cotisation des amis du vin 95€

Cotisation du professionnel du vin sans le lien sur le site 65€

Cotisation du professionnel du vin avec le lien sur le site 95€

L'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur Provence s'engage :

a- ***Pour les sommeliers :*** *d'entreprendre des actions pour plus de formations académiques ou de formations continues en organisant des dégustations par l''intermédiaire des vignerons ou des salons de vins ou en organisant des voyages d'études et de relayer plus d'informations sur le monde du vin.*

b- ***Pour les élèves :*** *de les accompagner dans l'année d'étude scolaire ; en désignant un tuteur sommelier professionnel ; pour que cette personne puisse apporter la réponse à leurs questions en les guidant dans leurs démarches.*

c- ***Pour les vignerons*** *d'être l'ambassadeur des vins de Provence dans l'esprit et dans l'action, de faire la promotion de ces vins dans nos déplacements auprès de tous ceux qui gravitent autour de la culture du vin.*
D'être le relais de leurs messages et de leurs actions en les amplifiant sur nos réseaux sociaux , grâce à une visibilité plus importante sur le nouveau site internet de l'ASNCAP

d- ***Pour les représentants*** *faire une visibilité plus importante sur le nouveau site de l'A.S.N.C.P en mentionnant leurs produits et en organisant un salon qui leurs permettra de promouvoir leurs produits en attirant l'attention d'un plus grand nombre de professionnels du vin.*

e- ***Pour les caves à vins, les bars à vins et les restaurateurs****, de mettre en avant leurs produits et leurs spécificités sur le nouveau site de l'ASNCAP et sur les réseaux sociaux ; afin de montrer leur intérêt sur le vin et le Monde du vin.*

f- ***Pour les amis du vin,*** *de leur permettre de participer à différentes manifestations vinicoles (formations, conférences, déplacements en terres viticoles, dégustations) pour enrichir leur passion et leur connaissance du vin.*

Agenda de l'ASNCAP 2013:

- ***Janvier :***
  - ***14 Janvier*** *Assemblée Générale de l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence à 9H00 au château de Crémat à Bellet*
    - *A 11h00 Dégustation, Accord Thés & Mets Dilmah au Château de Crémat.*
  - ***17 Janvier*** *Saint Vincent à Saint Roman de Bellet.*
  - ***18/19/20/21 Janvier*** *85ème marché aux vins d'Ampuis Côte-Rôtie*
  - ***20/21 Janvier*** *Voyage organisé par l'ASNCAP pour le marché des vins d'Ampuis*
  - ***26 au 30 Janvier*** *Sirha 2013 - Salon mondial « Restauration & Hôtellerie » à Lyon*
  - ***28 Janvier*** *Dégustation des vins de Château l'Afrique à Cuers, suivi d'un déjeuner.*
  - ***28 au 30 Janvier*** *Millésime bio au Parc des Expositions à Montpellier.*

- ***Février :***
  - ***1 au 3 Février*** *Salons des vins des Vignerons Indépendants, au Parc des Expositions-Nice*
  - ***4/5 Février*** *Bleu Wine Expo, Salon Professionnel des Vignerons Indépendants de Provence et Sud Vallée du Rhône au Palais du Pharo à Marseille.*
  - ***4/5/6 Février*** *Salon du Val de Loire*
  - ***3/4/5*** *le voyage d'étude de l'ASNCAP dans la Vallée de la Loire.*
  - ***11 Février*** *Conseil d'Administration de l'UDSF à Toulouse.*
  - ***11 Février*** *Le Salon des Vins de Roger Recher & Emmanuel Castel au Negresco.*
  - ***23 au 26 Février*** *122ème Concours Général Agricole à Paris dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.*

- ***Mars :***
  - ***4 Mars*** *2eme Salon des VRP de l'ASNCAP au Château de Crémat.*
  - ***11 Mars*** *Salon Club Pro de vin au Palais de la Méditerranée*
  - ***11 Mars*** *Présentation du Millésime des Côteaux d'Aix en Provence à Marseille (Sofitel Vieux-Port).*
  - ***18 Mars*** *Présentation du Millésime des Côtes de Provence à Hyères (Espace 3000).*
    - ***Mini Réunion du Bureau*** *(Pour le diner de Gala)*
  - ***19 Mars*** *«Les Rencontres Vinicoles » au Palm Beach de Cannes, Concours de la meilleure Carte des vins des restaurants étoilés du sud (Alpes Maritimes, Corse, Languedoc & Roussillon, Marseille, Var et Monaco) Prix « Philippe FAURE-BRAC »*
  - ***23 & 24 Mars*** *Toques et Clochers à Gardie et Villebazy*
  - ***25 Mars*** *Diner de Gala de l'ASNCAP*
  - ***27 au 30 Mars,*** *Concours du Meilleur Sommelier du Monde au Japon avec la participation de Julia Scavo, membre de l'ASNCAP*
  - *1ère Dégustation pour Le 10eme Guide des Vins de Provence, au Château de Crémat.*

- ***Avril :***

  - ***1 Avril*** *Lundi de Pâques*
  - ***7 au 10 Avril*** ***Vinitaly*** *, 4.000 exposants à Vérone (Voyage organisé par l'ASNCAP)*
  - ***8 Avril*** *Présentation du Millésime de Coteaux Varois à La Celle (Abbaye de La Celle).*
  - ***15 Avril Réunion du Bureau,*** *débriefing du Gala et Voyage*
  - ***Avril*** *Concours des vins de Provence, Sélection finale à Saint-Tropez*
  - ***22 Avril*** *Formation de l'ASNCAP « La législation »*

- ***Mai :***

  - ***6 Mai*** *Conseil d'Administration de l'ASNCAP.*
  - ***13 Mai*** *Dégustation des vins de vignobles des Alpes Maritimes (Cannes, Mandelieu, Menton, Mougins, Saint Jeannet, Saint Paul)*
  - ***15-26 Mai*** *festival du cinéma (Cannes)*

- ***Juin :***

  - ***4 Juin*** *Réunion du Bureau, Préparation des Etoiles de Mougins*
  - ***16 au20 Juin,*** *Vinexpo - Le Salon international du vin et des spiritueux (Voyage organisé par l'ASNCAP)*
  - ***Juin,*** *Présentation du millésime des Vins de la Sainte-Victoire au Palais du Pharo à Marseille*
  - ***24 Juin*** *Formation de l'ASNCAP « Terroir »*

- ***Juillet :***

  - ***15 Juillet,*** *Rencontre festive et estivale autour d'un Barbecue offert par l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence à ses membres à la ferme du château de Crémat en appellation d'origine contrôlée Bellet.*

- ***Août :***

  La saison estivale

- ***Septembre :***

  - ***10 au 12 Septembre,*** *Etoiles de Mougins et Concours du meilleur sommelier Etoile de Mougins organisé par l'ASNCAP*
  - ***28 Septembre,*** *Concours du Meilleur Sommelier d'Europe (MSE)*
  - ***30 Septembre*** *Vendanges de notre parcelle de vigne au Domaine Lauzade au Luc en Provence autour d'un casse-croûte vigneron offert par l'association !*
    Formation de l'ASNCAP « Les Cépages »

- ***Octobre :***
  - ***4 au 6 Octobre*** *Monte-Carlo Food & Wine Festival à l'Hôtel Fairmont Monte Carlo.*
  - *Rallye des vins de la Sainte Victoire*
  - ***14 Octobre*** *Pressurage et mise en cuve de notre cuvée des sommeliers de l'ASNCAP*
  - ***19/20 Octobre,*** *Salon Arts et Vin de Théoule*

- ***Novembre :***
  - *Diner de Gala de l'association des Sommeliers de Monaco*
  - ***17, 18,19 Novembre*** *le voyage dans le vignoble Suisse*
  - *Découverte des vins de Bandol*

- ***Décembre :***
  - *Portes ouvertes de l'appellation des vins de Bellet*
  - ***1 Décembre,*** *Fête du Millésime des Vins de Bandol*

Dimanche 20 et Lundi 21Janvier, Voyage organisé par l'ASNCAP pour le marché aux vins d'Ampuis.

Mardi 23 Janvier, Saint Vincent de Bellet.

ASNCAP

ACTUALITÉS VIN

**Gérard Basset interviendra lors de la première édition de Bordeaux Tasting,*

Gérard Basset meilleur sommelier du Monde :

« Honnêtement, j'ai eu mon CAP de sommelier de justesse. » (Clic)

**Célébrités dans la Cave par Elizabeth Gaby membre d'ASNCAP*

En Français(Clic) et en VO (Clic)

**Robert Parker a annoncé mardi qu'il allait cesser la parution dans sa version papier du Wine Advocate. (Clic)*

**Le petit verre de vin rouge à midi et au dîner n'est plus dans les habitudes des Français (Clic)*

e

Meilleur Sommelier du Monde 2013
Fin Mars

Pour ce concours qui se déroulera au Japon en 2013 Julia Scavo, la nouvelle adhérente d'ASNCAP sera présente.
Le bureau de l'association sera un soutien actif dans sa démarche et lui souhaite bon courage.

Julia Scavo, vainqueur du « Meilleur Sommelier d'Europe centrale 2012 » à Dunakiliti en Hongrie (traduction)

✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲✲

Meilleur Sommelier d'Europe 2013
26-30 Septembre (Monaco-Italie)

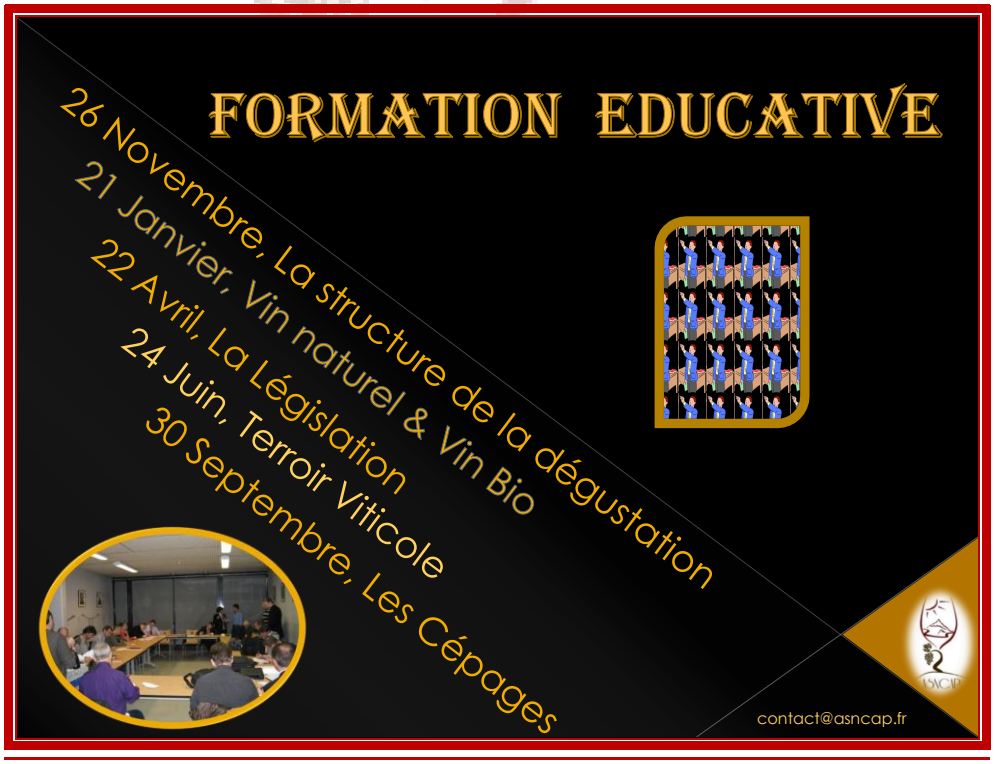
Après le dernier concours 2010 à Strasbourg pour le13ème rendez-vous européen à été sélectionnée Sanremo, connue dans tout le monde comme la ville des fleurs (clic)

ASPI®
ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA

L'Association des Sommeliers d'Italie
Facebook

Pour les Sommeliers

L'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence organise des formations éducatives dans le but d'améliorer les connaissances de ses membres

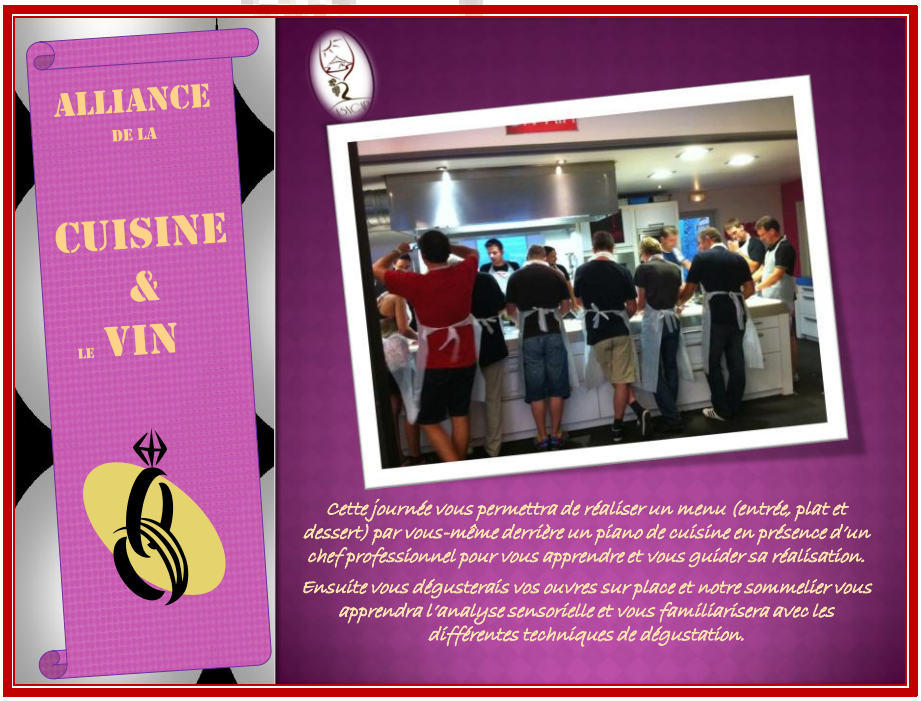


Pour les particuliers

A partir du 14 Janvier 2013, l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence organise sa nouvelle session de formation d'œnologie pour les amateurs du vin

a-Initiation à la dégustation dans les domaines (clic)

b- Alliance de la cuisine & le vin (clic)



Pour les restaurateurs

Sommelier conseil pour les restaurateurs

Le but de cette démarche est d'apporter une connaissance et un savoir faire professionnel aux seins des établissements qui ne peuvent pas profiter de travail d'un sommelier en plein temps (clic)

Info et renseignement contact@asncap.fr

Tel : 06 10 95 97 43

Préparer le métier de commis sommelier ou de sommelier ! (Clic)

Greta Cagnes sur Mer

Mention Complémentaire Sommellerie

Pour en savoir plus, veuillez contacter, Christophe Ricard, Conseiller en formation continue !

Christophe.ricard@ac-nice.fr

Greta Tourisme Hôtellerie de l'Académie de Nice, Secrétariat : 04 93 72 77 80

Offres d'emploi / Demande d'emploi

*Offre d'emplois !

*Offre d'emplois !

*Offre d'emplois !

*Offre d'emplois !

*Offre d'emplois !

*M. Henrique DIAS, souhaiterait trouver une place dans la région pour perfectionner ses connaissances en Français et vins Français afin éventuellement de retourner au Brésil avec de nouveaux acquis. Il a travaillé dans de beaux établissements Italiens (parle anglais, italien et portugais) (CV)

*Ilan un jeune très volontaire et motivé cherche un emploi à partir du 1er Novembre 2012 dans une cave. Pour plus d'info contacter : Boris Sarazino au 04 92 92 87 32

*Nous recherchons un sommelier pour notre restaurant : LE FIGUIER DE SAINT-ESPRIT à Antibes (1 macaron Michelin). Le poste que nous proposons est en CDI et est à pourvoir le 15 septembre prochain. Christian MORISSET- 04.93.34.50.12

*Olivier Novelli, Directeur de restaurant Chantecler (clic) à Nice et Lionel Compan le chef sommelier, cherchent un sommelier en extra pour les dimanches, contacter au 04 93 16 64 00 ou chantecler@lenegresco.com

*Brèves d'Ecran

Appuyez sur le clavier Ctrl et cliquez sur chaque ligne pour suivre le lien

France Cancer

Les Breves de CIVP

Lettre Vitisphere

Actualités Vin - La Revue du Vin de France

Actualités - Terre de Vins

Actualité-La Champagne Viticole

Salons du Vin - Calendrier 2012

Le Pti Journal du Vin Naturel

The drinks Business

ASNCAP

ASNCAP-Facebook

Sommeliers Monegasques (Ams)-Facebook

Sommeliers de Corse-Facebook

ASAMP

ASAMP-FaceBook

UDSF-FaceBook

UDSF

Sommeliers International

Confrérie de l'Etiquette de Menton

Vin & Gastronomie - Facebook

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)

Decanter.com

En ce moment dans le vignoble, Novembre, Décembre

Novembre & Décembre…

De novembre à février, la vigne entre dans une période de sommeil, appelée aussi repos hivernal. La sève ne circule plus dans la plante. Le viticulteur taille la vigne, afin de supprimer les sarments et sélectionner les bourgeons qui donneront les pousses et les fruits de l'année suivante. Labourage et buttage des ceps pour les protéger du gel.

La chute des feuilles

Les feuilles changent de couleur et tombent. La vigne entre dans la phase de repos végétatif. Depuis le début de la véraison. les matières de réserves synthétisées par les feuilles s'accumulent. De cette quantité de réserves ainsi stockée dépend l'équilibre physiologique de la plante, sa longévité.

Début de l'année viticole

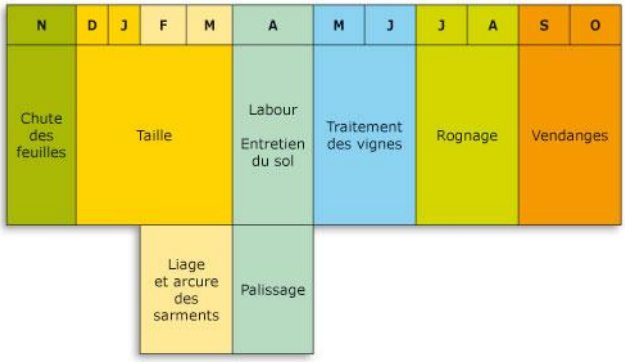
Le 11 novembre, la Saint Martin d'hiver.
Date contractuelle fixée depuis le Moyen Age.

DECEMBRE

Le repos hivernal

En décembre dans le vignoble provençal

La vigne perd ses feuilles et entre dans sa période de repos végétatif.



Le vin & sa température de service (Clic)

****

Le VINTURI

Une façon originale d'aéré le vin très rapidement et efficace (clic)

****

Notre association a pour but, de regrouper les professionnels du monde du vin (sommeliers, sommeliers conseil, cavistes, maîtres d'hôtel, restaurateurs, et autres professionnels de la vente de vin) et toutes les personnes qui ont un titre quelconque s'intéressant à cette profession, afin de la défendre, de la sauvegarder, d'en maintenir les traditions, le savoir-faire, et de former les jeunes en leur inculquant les principes et les techniques propres à notre métier, de promouvoir et défendre les vignobles et particulièrement, celui de la Provence.

Son activité s'étendra à l'organisation et à la participation aux manifestations vinicoles et gastronomiques, ainsi qu'à la formation et au perfectionnement de ses membres.

Vous souhaitez devenir le membre de l'association : cliquez ici

Bonne semaine à tous!

Amitiés

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat
www.asncap.fr
Face Book: ASNCAP

N°38 Notre Lettre de la semaine du 29 Octobre, les rencontres vinicoles*

Suite (Clic)

Partenaires de l'ASNCAP 2012

Château de Crémat : 442, Chemin de Crémat - 06200 Nice

www.agence-**force4**.com www.**lauzade**.com www.**fromagerie-ceneri**.com www.**clubproduvin**.com

serge_jaczynski@hotmail.com

Partenaires Gala 2012 *cliquez sur le lien*

La vidéo de notre Gala ! (en un clic ici)

Les photos du Gala (clic)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération