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.

Cette semaine a débuté avec un excellant gala de l'association des sommeliers de Monaco.

Photos

****

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 sera offert à chaque Participant.

La semaine prochaine nous allons vous proposer le renouvellement de votre adhésion ou votre première adhésion pour nous rejoindre dans cette grande famille des passionnés du vin avec l'agenda de l'année 2013.

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.

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

Les chinois investissent dans le vignobles Bordelais :

Zhao Wei, célèbre actrice chinoise, s'offre un château à Saint-Emilion (clic)

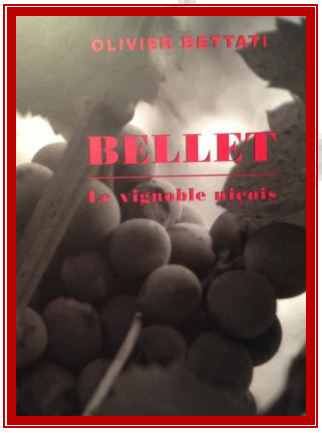
Un grand cru classé de Saint-Emilion racheté par un Chinois, C'est la propriété la plus prestigieuse du Bordelais jamais achetée par un investisseur chinois (clic)

La carte des châteaux du Bordelais rachetés par des Chinois (clic)

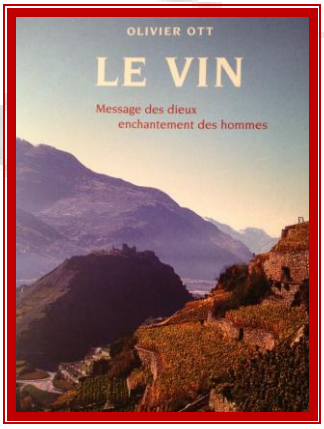
Week-end portes ouvertes en Pessac-Léognan (clic)

****

Dédicace du mois



Olivier Bettati



Olivier Ott

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.

Meilleur Sommelier d'Europe 2013

26-30 Septembre

Après le dernier concours 2010 à Strasbourg et dans la splendide Alsace, 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

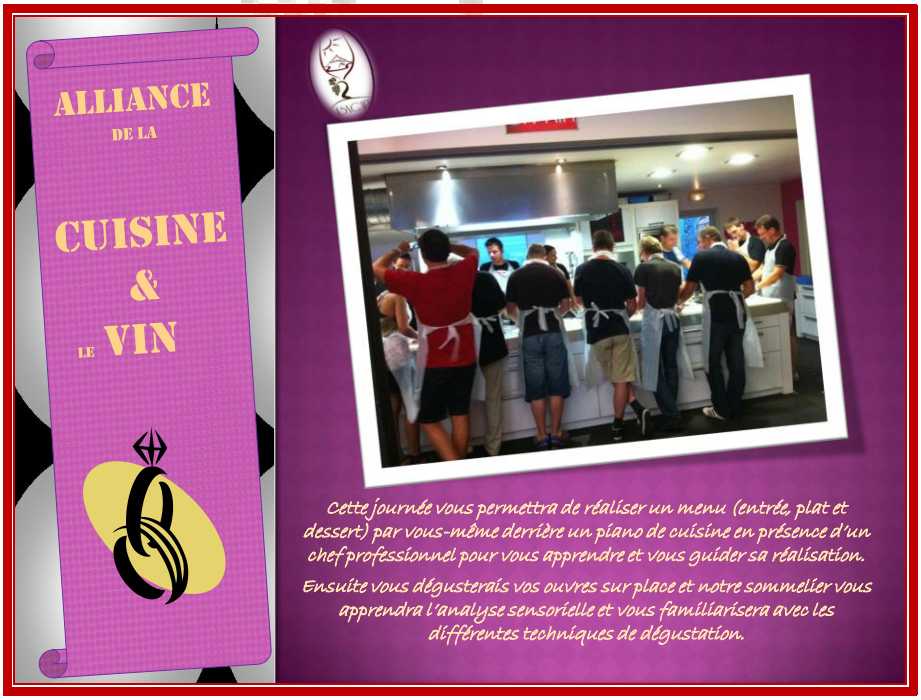
L'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence organise des formations éducatives dans le but d'améliorer les connaissances de ses membres

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

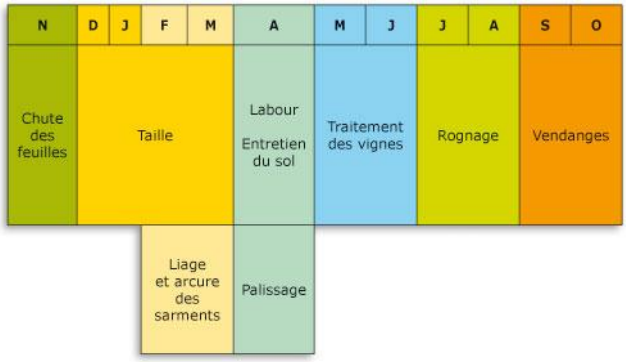
Confrérie de l'Etiquette de Menton

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

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