



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,



Lundi 12 Novembre, Avant première du millésime 2012 :

Dégustation réservée aux sommeliers et sommeliers Cavistes dans le cadre de la Fête du Millésime. Chaque domaine présentera également deux vins rouges aux millésimes différents au domaine de Frégate dans les salons du Pavillon ; Cette dégustation sera suivie d'un déjeuner partagé avec des vignerons. (Covoiturage possible)

[\[Coupon de participation à renvoyé
impérativement \(clic\)\]](#)

Au secretariat@vinsbandol.com

Lundi 12 Novembre, Je vous convie au C.A d'ASNCAP après le déjeuner. Cette réunion est ouverte à tous les membres !

L'Ordre du Jour

- N° 1 : le voyage en Toscane.
- N°2 : le nouveau site internet de l'ASNCAP. [\(clic\)](#)
- N°3 : l'organisation de l'AG. (Le 14 Janvier 2013 ?)
- N°4 : partenariat avec divers salon de vin en 2013.
- N°5 : un point sur les subventions.
- N°6 : la cotisation des membres.
- N°7 : un point sur les fêtes du Millésime en 2013.
- N°8 le dîner de Gala. (Le 25 Mars 2013 ?)
- N°9 appelle aux nouveaux membres notamment les jeunes pour rejoindre le bureau.
- N°10 : les questions diverses à envoyer au bureau avant le 07 novembre 2012.

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



Jeudi 15 Novembre, 10^e anniversaire de la confrontation internationale Effervescents du Monde 2012 à Dijon.

Demande invitations : infos@effervescents-du-monde.com

Entrée : Gratuite sur invitation dans la mesure des places disponibles.



Plan d'accès : [MSH de Dijon](#) - Maison des Science de l'Homme, Salle « Forum des Savoirs », Campus universitaire Montmuzard - 6, esplanade Erasme, Dijon (21), France.

Vendredi 16 au 18 Novembre 2012 12ème Salon Saveurs & Terroirs en Méditerranée met à l'honneur les vigneronnes femmes à Mandelieu la Napoule! (avec la participation d'ASNCAP)



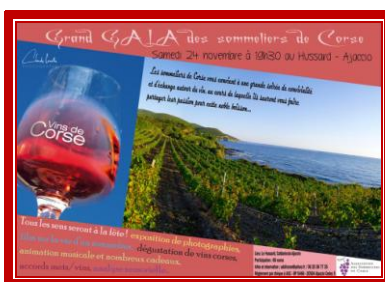
Dimanche 18 au 20 Novembre, Notre deuxième voyage d'étude en Toscane. (COMPLET)

Dimanche 18, Carla Bruni-Sarkozy présidera la 152e vente des vins des Hospices de Beaune ([clïc](#))

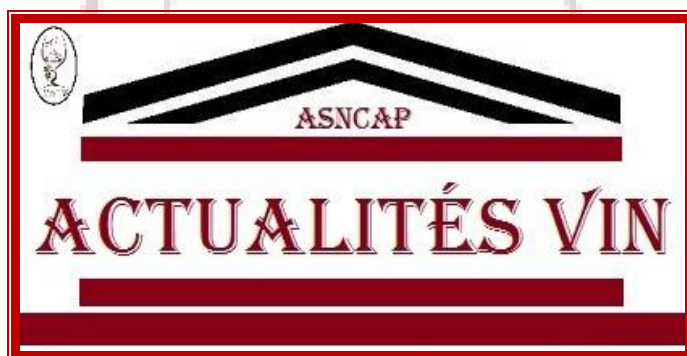
Samedi 24 Novembre, [Olivier Bettati](#), [vigneron de Bellet](#) présente son Livre

« [Le vin de Bellet : 70 ans d'Aoc](#) » au Château de Crémat à Nice

*Samedi 24 Novembre, Gala des sommeliers de Corse, info : udsfcorse@yahoo.fr –
Tel : 06 20 36 77 35*



Lundi 26 Novembre, Une formation exceptionnelle sur la structure de la dégustation pour les professionnels avec [Franck Thomas](#) Meilleur sommelier de France et d'Europe...



**Bernard Magrez devient le premier propriétaire de grands crus classés du Bordelais! ([clic](#))*

** Une application iPhone gratuite pour suivre la Vente des Vins d'hospice de Beaune ([clic](#))*

** La production de vin en recul en 2012, l'Organisation mondiale de la vigne et du vin (OIV). ([clic](#))*

** Les sulfites sont sur la sellette depuis que l'Agence nationale de sécurité sanitaire a mis en lumière les risques toxicologiques de ces substances chimiques, utilisées principalement dans le vin. ([suite clic](#))*



*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 le 13ème rendez-vous européen à été sélectionnée Sanremo, connue dans tout le monde comme la ville des fleurs ([clac](#))



[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*

FORMATION EDUCATIVE

26 Novembre, La structure de la dégustation
21 Janvier, Vin naturel & Vin Bio
22 Avril, La Législation
24 Juin, Terroir Viticole
30 Septembre, Les Cépages



contact@asncap.fr

Pour les particuliers

A partir du 14 Janvier 2013, l'Association des **S**ommeliers de **N**ice **C**ôte d'**A**zur **P**rovence organise sa nouvelle session de formation d'œnologie pour les amateurs du vin

a-Initiation à la dégustation dans les domaines ([cliquez](#))



Initiation à la dégustation dans les domaines

Familiarisez-vous avec les différentes techniques de dégustation avec un sommelier professionnel

Partagez cette initiation dans une ambiance très chaleureuse dans le caveau avec des explications du maître de chai du domaine et offrez vous un moment de détente et de plaisir en déjeunant sur le thème accords mets et vins

The graphic features a central title 'Initiation à la dégustation dans les domaines' in a cursive font. Below the title are three circular icons: a sommelier's head, a bunch of grapes, and a cellar with wine barrels. The text is in a mix of red and gold colors on a dark, textured background.

6- Alliance de la cuisine & le vin ([cliquez](#))



ALLIANCE
DE LA
CUISINE
&
LE VIN

Cette journée vous permettra de réaliser un menu (entrée, plat et dessert) par vous-même derrière un piano de cuisine en présence d'un chef professionnel pour vous apprendre et vous guider sa réalisation. Ensuite vous dégusterez vos œuvres sur place et notre sommelier vous apprendra l'analyse sensorielle et vous familiarisera avec les différentes techniques de dégustation.

The graphic is divided into two main sections. On the left, a purple vertical banner contains the text 'ALLIANCE DE LA CUISINE & LE VIN' in gold and white, with a stylized logo at the bottom. On the right, a photograph shows a group of people in a kitchen setting, with a sommelier logo in the top left corner. Below the photo, a paragraph describes the event in French.

Pour les restaurateurs

Sommelier conseil pour les restaurateurs

Le but de cette démarche est d'apporter une connaissance et 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 Sommelierie](#)

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'emploi !](#)

[*Offre d'emploi !](#)

[*Offre d'emploi !](#)

[*Offre d'emploi !](#)

[*Offre d'emploi !](#)

**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 1^{er} 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*

** [Moulin de Mougins](#) cherche un sommelier pour remplacer notre ami Jean Batiste qui part vers d'autres aventures.*

★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](#)

[ASNCA](#)

[ASNCA-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

N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O
Chute des feuilles	Taille				Labour Entretien du sol	Traitement des vignes		Rognage		Vendanges	
				Liage et arcure des sarments	Palissage						

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'aérer 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 a un titre quelconque s'intéressent 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

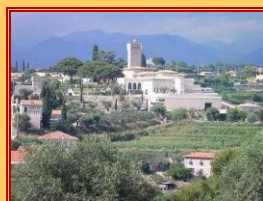
www.asncap.fr

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 Crémât : 442, Chemin de Crémât - 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. À consommer avec modération