



MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA

Sesto San Giovanni, 3 - 4 ottobre 2015



ASPI

ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA

membro di  **ASI**
ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE
depuis 1909

BENVENUTI NELLA CAPITALE DELL'APERITIVO



BEVI CAMPARI RESPONSABILMENTE

ENTRA NEL MONDO CAMPARI, SEGUICI SU 

Negroni

CAMPARI
red passion



INDICE

Benvenuto del Presidente	4
Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2015	5
Albo d'Oro dei Migliori Sommelier d'Italia	6
Candidati Miglior Sommelier d'Italia 2015	7
Che cos'è ASPI	9
L'evoluzione della sommellerie	10
Il Concorso A.S.I. per il titolo mondiale e il CMSM	13

 **ACQUA PANNA**  **S.PELLEGRINO**
THE FINE DINING WATERS

NESPRESSO®

**BIRRA
MORETTI**

rastal

IL BICCHIERE. E non solo.


winefit
Quality wine dispenser

Il Mallo®

Liquori

BENVENUTO DEL PRESIDENTE



Gent.mi,

a seguito del successo dei precedenti concorsi nazionali, con questo concorso dobbiamo guardare ancora di più al futuro dei giovani professionisti e pensare di riposizionare la nostra presenza anche in ambito internazionale. L'Italia, l'antica Enotria, è da oltre 2000 anni il "Paese del vino", ed i sommelier devono dare prova in ambito nazionale prima ed internazionale poi, di possedere le conoscenze e le competenze tipiche del loro ruolo, che qui voglio ricordare.

Per definizione, il sommelier è un professionista del settore vitivinicolo e della ristorazione (ristoranti, wine-bar, enoteche) o altri attori della distribuzione, che raccomanda e serve bevande a livello professionale, offre consulenza specializzata agli attori del mercato vinicolo, ed assicura la presentazione ed il servizio adeguato dei prodotti. Il sommelier deve avere la padronanza della degustazione, della gestione, della comunicazione. Partecipa attivamente all'organizzazione degli approvvigionamenti, alla composizione e alla redazione della carta dei vini, delle bevande alcoliche e di altre bevande e consiglia ai clienti i migliori abbinamenti cibo-vino. Ha l'importante ruolo di analizzare e comprendere il gusto dei clienti, al fine di consigliarli e servire loro i vini - o altre bevande - che meglio si sposano con i piatti prescelti.

Il concorso, quindi, è basato su queste competenze che il candidato deve saper interpretare e dimostrare al più alto livello professionale. Solo così le sue e le nostre aspirazioni in campo internazionale potranno trovare concreta realizzazione.

In bocca al lupo e vinca il migliore!

Giuseppe Vaccarini

CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA 2015

Programma

Sabato 3 ottobre

- Ore 9.30 Inizio prove di semifinale del Concorso per il Miglior Sommelier d'Italia 2015
- Ore 14.00 Svolgimento prove pratiche del Concorso per il Miglior Sommelier d'Italia 2015
- Ore 15.30 "I grandi distillati: Rum e Whisky"
Seminario a cura di Giuseppe Vaccarini, per soci ASPI
- Ore 20.00 Cena presso il Ristorante Villa Campari
(Via Campari 23, 20099 Sesto San Giovanni)

Domenica 4 ottobre

- Ore 10.00 Finale del Concorso per il Miglior Sommelier d'Italia presso Campari Academy (Via Campari 23, 20099 Sesto San Giovanni)
- Ore 13.30 Premiazione

ALBO D'ORO DEI MIGLIORI SOMMELIER D'ITALIA



Salvatore SALERNO
Trento, 2014



Gennaro BUONO
Termoli (CB), 2012



Alberto PIRAS
Bologna, 2011



Matteo GHIRINGHELLI
Casteggio (PV), 2010



Fabio MASI
Gualdo Tadino (PG), 2009



Fabio MICCOLI
Milano, 2008

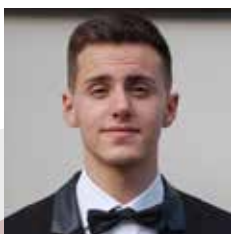
CANDIDATI MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA 2015



Daniele ARCANGELI
Consulente, Viareggio



Gabriele DEL CARLO
Enoteca Pinchiorri, Firenze



Jacopo DOSIO
Magorabin, Torino



Silvio GALVAN
Hotel Olden, Gstaad (Svizzera)

Marco GRASSI
Metro Cash & Carry, Cinisello Balsamo



Simone MARELLI
Ristorante Daniel, Milano



Giacomo MORLACCHI
Hotel Mandarin Oriental, Milano



Kostantinos STAVROULAKIS
Alta Sfera, Busto Arsizio



CHE COS'E' ASPI

ASPI, Associazione della Sommelierie Professionale Italiana, è il risultato della necessità dei professionisti del nostro Paese di vedere riconosciuta e valorizzata la sommelierie, i sommelier e il loro ruolo, per il quale ASPI si prefigge di essere portabandiera della professione a livello nazionale e internazionale.

ASPI nasce nel settembre 2007 a Milano, frutto della lungimiranza e della dedizione di alcuni fra i più grandi sommelier italiani, tra cui Jean Valenti (l'emblematico fondatore della sommelierie italiana e internazionale), e Giuseppe Vaccarini (Miglior Sommelier del Mondo 1978) che, attualmente, la presiede.

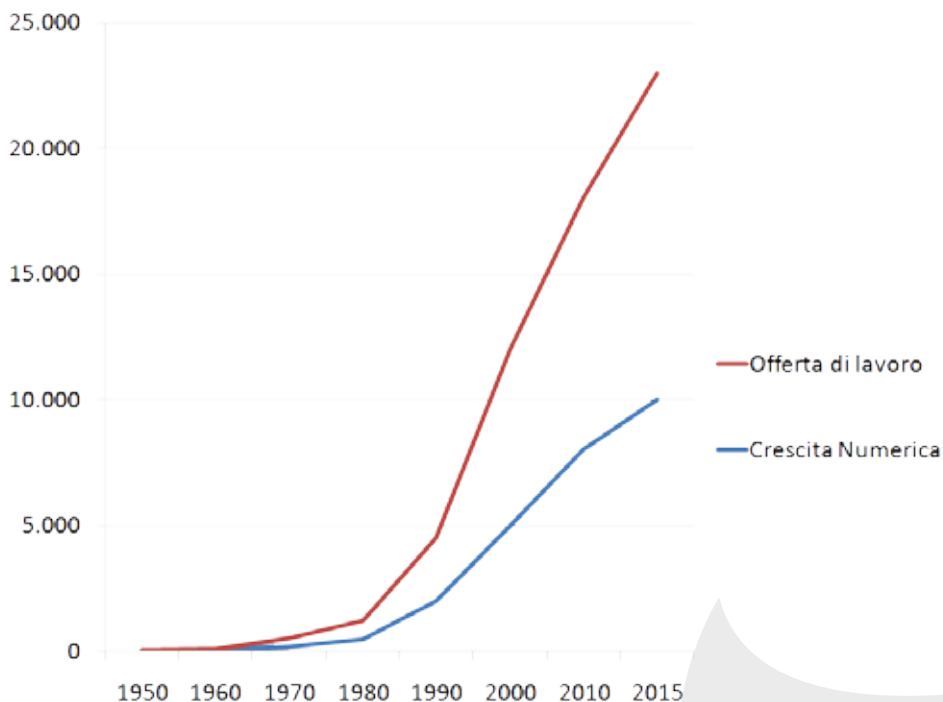
In ASPI sono coinvolti attivamente tutti i sommelier entusiasti di condividere le proprie capacità teoriche e pratiche, con l'obiettivo di formare il professionista che sappia scoprire e rivelare aspetti e sfumature delle bevande e degli abbinamenti con il cibo, che normalmente sfuggono agli appassionati ed ai consumatori, per condurli attraverso un mondo da loro inesplorato, curioso ed accessibile a chi voglia educare la propria sensibilità. In sintesi, un sommelier poliedrico e dinamico, che sappia essere fondamentale nel mondo della ristorazione come in quello della comunicazione, della formazione, della degustazione, della gestione o della consulenza.



Quando si incontrano giovani sommelier affermati, ci si rende conto dell'influenza che ha avuto l'appartenenza all'Associazione e la possibilità di partecipare ai Concorsi. Ne risulta un maggiore stimolo a prendere coscienza del mestiere con orgoglio e semplicità, ed un incoraggiamento ad investire nella sommelierie con un nuovo spirito di gruppo e di appartenenza professionale.

L'EVOLUZIONE DELLA SOMMELLERIE

STIMA DELLA CRESCITA DEI SOMMELIER PROFESSIONISTI NEL MONDO E DELL'OFFERTA DI LAVORO



Il sommelier è una figura che all'inizio degli anni '60 era vista con scetticismo dalla ristorazione in quanto, banalizzato a semplice mescolatore di bottiglie, sembrava rappresentare un costo eccessivo. Poi, pian piano, il sommelier si è visto riconoscere i propri meriti diventando una figura professionale qualificata, grazie alla nascita ed allo sviluppo delle associazioni nazionali ed all'opera lungimirante di alcuni pionieri della sommellerie moderna, che hanno contribuito così, a partire dagli anni '70, alla sua affermazione e diffusione nel mondo. I concorsi, nazionali ed internazionali (Trophée Ruinart/Europa e Concorso Mondiale A.S.I.), infine, hanno dato notorietà ed immagine alla categoria, consacrando definitivamente il sommelier al ruolo di ambasciatore del vino e delle bevande, nonché anello di congiunzione tra il produttore ed il consumatore.

Il sommelier è assolutamente indispensabile, come il cuoco. In tutti i ristoranti si preparano e vendono prodotti solidi e liquidi che devono essere elaborati e/o proposti da specifici specialisti. Egli è un leader importante della brigata di sala, che può contribuire al successo del servizio e dell'immagine di dove lavora, grazie al suo ruolo ad elevata visibilità. Per queste responsabilità, egli deve:

1) utilizzare la sua profonda conoscenza delle bevande (vino, acqua minerale, birra, caffè, distillati, liquori ecc), in modo appropriato, senza essere arrogante o indisponente, mantenendo un atteggiamento di disponibilità, per soddisfare le richieste del cliente;

2) offrire al cliente accoglienza ed ospitalità superlative, porsi nel ruolo del "servitore" per farlo sentire a suo agio, importante, ed al centro dell'attenzione;

3) sorridere, essere rispettoso delle buone maniere, ma mantenere un atteggiamento professionale, semplice e genuino: ciò farà migliorare la soddisfazione del cliente e la vendita delle bevande;

4) avvicinarsi al cliente con l'intenzione di comprendere i suoi desideri e di appagare le sue aspettative. Per questo dovrà ascoltare le richieste, fornirgli un'appropriate e sufficiente quantità di informazioni, adeguando i propri atteggiamenti al suo linguaggio verbale e gestuale. Dovrà, di conseguenza, essere pronto per una breve ma accurata descrizione (aromi, sapore e struttura) di tutte le bevande, senza sommergerlo con un eccessivo uso delle parole;

5) far piacere al cliente, migliorare la sua felicità, fargli scoprire nuovi gusti e saper presentare oggettivamente un buon abbinamento cibo-bevanda, parlandogli della qualità dei prodotti, del loro gusto, della loro provenienza;

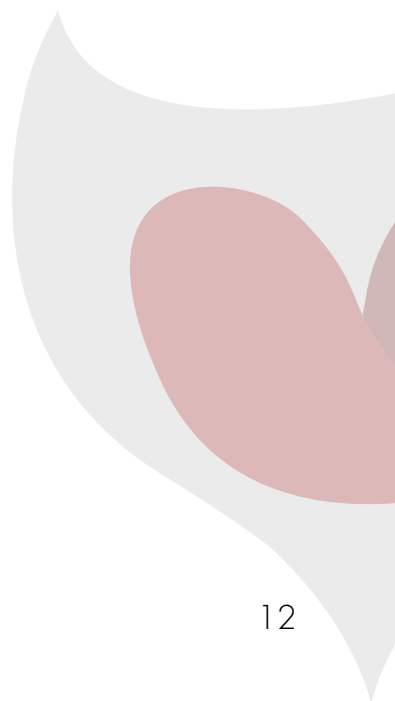
6) rispondere ai complimenti del cliente con un sorriso ed un semplice grazie di apprezzamento;

7) integrarsi nella brigata di sala ed essere disponibile alla collaborazione con i colleghi, condividere le proprie conoscenze sulle bevande e sul servizio educandoli con uno spirito costruttivo;

8) essere molto attento a svolgere il proprio lavoro con buon umore, cortesia ed umiltà, dall'accoglienza al saluto finale;

9) mostrare di essere l'uomo/donna dell'arte, poiché la sommellerie rivendica l'arte, lo spettacolo e la loro efficacia. Per questo il sommelier deve occuparsi di tutti i clienti allo stesso modo, con grazia e talento, arricchiti da gesti di eleganza e di spettacolarità, come, per esempio, nel momento dell'assaggio del vino, per verificare che questo corrisponda esattamente a quello che ci si attende, o per la decantazione di una grande bottiglia;

10) mantenere un atteggiamento rispettoso e responsabile con colleghi, produttori di vino, agenti di commercio, importatori, distributori, ecc. poiché sul piano professionale le relazioni esterne sono molto importanti.



IL CONCORSO A.S.I. PER IL TITOLO MONDIALE E IL CLUB DEI MIGLIORI SOMMELIER DEL MONDO (CMSM)

L'esclusivo Club dei Migliori Sommelier del Mondo (CMSM) riunisce i 14 sommelier che dal 1969 si sono aggiudicati il prestigioso titolo mondiale. I sommelier italiani di ASPI sono i soli che nel nostro Paese hanno la possibilità di accedere all'élite della sommellerie mondiale partecipando, innanzitutto, al concorso per il Miglior Sommelier d'Italia (MSI), chiave d'accesso alle selezioni per i concorsi internazionali di A.S.I.

L'Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.) è l'unica ad essere accreditata e riconosciuta dall'O.I.V. (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino).

Il concorso mondiale, così come quello per il titolo europeo, si svolge ogni tre anni in un Paese membro e permette alle associazioni nazionali di presentare i loro migliori candidati. E' una fantastica manifestazione che favorisce scambi privilegiati, suscita una sana emulazione tra i candidati, li stimola a perfezionarsi e favorisce la diffusione e la conoscenza della professione del sommelier da parte del grande pubblico.



Nella foto si riconoscono i tre Migliori Sommelier del Mondo Italiani, Piero Sattanino (1971), in alto a sinistra, Giuseppe Vaccarini (1978), in basso a sinistra, ed Enrico Bernardo (2004), in alto a destra.



MONGIOIA



Via Simone d'Orsenigo, 1
20135 Milano
Tel 02/87383831 - Fax 02/87391634
info@aspi.it - www.aspi.it
cercaci su facebook 