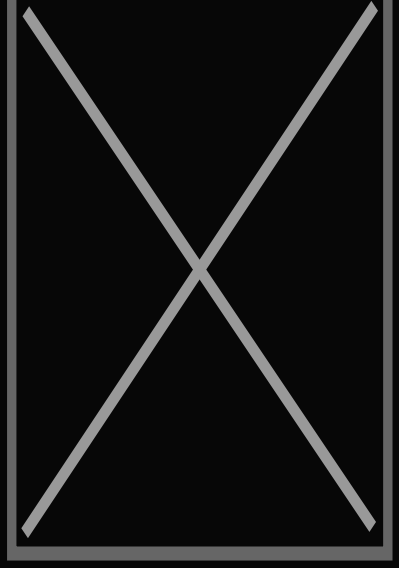
Una domenica "con il naso nel calice" grazie ad ASPI

servizio-bottiglia-spumante-40231716

Per operatori ed appassionati dei grandi vini italiani e mondiali, si prospetta una domenica, il 15 ottobre, "con il naso nel calice" con il **Banco d'Assaggio** e lo spettacolo della **Finale del Concorso per il Miglior Sommelier d'Italia ASPI**.

Ad accesso gratuitoil Banco d'Assaggio e l'accesso alla Finale del Concorso per il Miglior Sommellier d'Italia sono le attività che **ASPI - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana** - l'unica riconosciuta a livello internazionale da A.S.I., che consente ai propri sommelier di partecipare ai concorsi europei e mondiali, e fondata e guidata da **Giuseppe Vaccarini** - propone al pubblico di operatori, appassionati e curiosi in occasione del decennale della sua attività di formazione della figura del Sommelier.

BANCO D'ASSAGGIO - ingresso e degustazione gratuiti
Domenica 15 ottobre dalle 10 alle 15al Banco d'Assaggio "Con il naso all'ingiù" il pubblico potrà degustare vini e bevande selezionate da ASPI: una panoramica delle migliori etichette da tutta Italia con oltre 40 aziende presenti. Fondamentale sarà il contatto diretto con i produttori che racconteranno il territorio e il proprio vino attraverso la degustazione. Per accedere direttamente alla manifestazione, saltando la fila, prenotazione gratuita qui: http://www.aspi.it/msi-2017/con-il-naso-all-ingiù

[caption id="attachment_132554" align="alignleft" width="200"]  Giuseppe Vaccarini[/caption]

FINALE DEL CONCORSO PER IL MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA ASPI -ingresso gratuito
Nel pomeriggio di domenica 15 ottobre alle 15,30 appassionati e curiosi potranno assistere in diretta alla spettacolare Finale del Concorso per il Miglior Sommelier d'Italia ASPI, con 3 finalisti agguerriti a contendersi l'ambito titolo che dà accesso alle competizioni europee e mondiali della prestigiosa **A.S.I. - Association de la Sommellerie Internationale** di cui lo stesso Vaccarini, Miglior Sommelier del Mondo A.S.I. 1978, è stato Presidente.

I finalisti si sfideranno nelle "materie" classiche tra cui prove - alcune anche in lingua straniera - di **decantazione, servizio, degustazione, correzione di una carta vini con errori e prove a sorpresa** , diverse di anno in anno, che ASPI inserisce per saggiare la conoscenza dei candidati anche sull'abbinamento cibo/vino e su bevande e distillati serviti nei ristoranti. Sarà un vero spettacolo! Educazione, riservatezza, fluidità nelle lingue straniere e la conoscenza di diverse culture sono altresì elementi fondamentali per chi opera da professionista nel mondo del vino e che sono oggetto di giudizio nelle semifinali e finali del Concorso. Perché il vino è cosa seria e richiede una preparazione appropriata.

Quella del Sommelier è una figura professionale in evoluzione: non più soltanto un addetto ai vini, ma un professionista in grado di spaziare in tutto il mondo delle bevande.Ad esempio la birra, sempre più presente ed apprezzata sulle tavole dell'alta ristorazione, è oggetto di specifici corsi di formazione del Sommelier Professionista per i quali ASPI si avvale della collaborazione di Fondazione Birra Moretti, nata proprio per diffondere la cultura sulla birra. "Infine il Sommelier è la figura che - afferma Giuseppe Vaccarini Presidente ASPI - "contribuisce a diffondere la cultura del vino, aiutando a

coglierne ed apprezzarne le sfumature e raccontando le storie che stanno dietro e dentro ad ogni bottiglia".

ALCUNI DEI PROTAGONISTI DEL BANCO D'ASSAGGIO

Cantina Fiorentino, Tenuta Biodinamica Mara, Tenute Silvio Nardi, Tenuta Fontana, Casale del Giglio, Gustoseccellenze, Kettmeir, Batasiolo Vini, Zenato Winery, LAstore, Colle Manora ,Vini in Monferrato, Endrizzi, Allegrini, Sfursat 5, Nino Negri, Piero Canopoli, Cantina Antonelli, Ciu' Ciu', Col d'Orcia, Livio Felluga, Marco Felluga Russiz Superiore, Cantina Ruggeri, Roeno, Speri Viticoltori, Travaglini, Gattinara, Von Blumen Wine, Velenosi Vini, Cantine Marchesi di Barolo, Perla del Garda, Cantine Marisa Cuomo, Bestwines Luxe à Boire, Champagne J. Henri Quenardel, Cinzano, IP Industrie, San Pellegrino, Acqua Panna, Campari, Birra Moretti, Nespresso, Rastal Italia, CIFA - Centro Italiano Forniture Alberghiere, Euro-Toques Italia, Le Soste, Winefit Italia, Fresh Wine.

I PARTNER

La due giorni di attività per celebrare il decennale di ASPI chiama a raccolta anche le aziende - tutte presenti al Banco d'Assaggio - che sostengono l'Associazione nelle sue attività annuali e negli eventi fornendo tecnologie legate al mondo enologico e know-how specifico su diversi prodotti.

Main Partners: Acqua Panna-S. Pellegrino, Allegrini, Campari, Champagne JH Quenardel, Fondazione Birra Moretti, Nespresso.
Partners: Fresh, Rastal,Tenuta Mara, Winefit.
Partners tecnici: Cifa, Euro-Toques, IP, Le Soste.

10° ANNIVERSARIO ASPI
DOMENICA 15 OTTOBRE
MAGNA PARS / VIA FORCELLA 6, MILANO
#ASPIBestSomm