

http://www.esteri.it/mae/it/sala_stampa/archivionotizie/approfondimenti/2016/04/praga-finale-concorso-miglior-sommelier.html

Praga - Finale concorso miglior sommelier d'Italia

Data: 29/04/2016

La finale del concorso "Miglior sommelier d'Italia" si svolgera' quest'anno a Praga, ospite del locale Istituto italiano di cultura, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. Lo ha rivelato Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Aspi - Associazione della sommelierie professionale italiana, giunto nella capitale ceca per presentare i suoi progetti alle istituzioni e alla stampa di settore. Al centro dell'incontro, organizzato dall'ambasciata d'Italia e dall'Istituto, anche l'annuncio dell'apertura di una filiale ceca dell'Aspi e la presentazione della figura del sommelier. "L'obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima citta' sara' quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica Ceca, in primo luogo attraverso l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, cosi' come a semplici cultori del vino di qualita'", ha spiegato Vaccarini, in una conferenza stampa nell'ambito della fiera agroalimentare GastroFair Vino&Delikatesy.

Vaccarini, che nel 1978 ha vinto il concorso per il "Miglior Sommelier del Mondo ASI", ha inoltre sottolineato che "al momento la domanda di sommelier e' molto superiore all'offerta, cosa che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro". Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono solo 15mila in rappresentanza di 60 Paesi. L'incontro si e' svolto alla presenza dell'ambasciatore italiano, Aldo Amati, del presidente dell'Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, del segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca, Matteo Mariani, e di numerosi specialisti e operatori del settore.



[d'Italia](#)

[Praga - Finale concorso miglior sommelier](#)



<http://www.9colonne.it/public/113247/all-istituto-italiano-di-cultura-si-sceglie-r%C3%83%C2%A0-br-il-miglior-sommelier-d-italia>

All'Istituto italiano di cultura si sceglierà il miglior sommelier d'Italia

BigItaly focus

BigItalyFocus è un servizio di news quotidiane che offre informazioni e approfondimenti sul meglio della presenza italiana nel mondo. Dal lunedì al venerdì, offre un panorama di informazione completo che spazia dalle attività di cooperazione al made in Italy



(28 aprile 2016) La finale del concorso “Miglior sommelier d’Italia” si svolgerà quest’anno a Praga, presumibilmente in autunno, e l’evento sarà ospitato dall’Istituto italiano di cultura, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. A comunicarlo è stato Giuseppe Vaccarini, presidente dell’Aspi-Associazione della sommelierie professionale italiana, giunto nei giorni scorsi nella capitale ceca per presentare i suoi progetti alle istituzioni e alla stampa di settore. Al centro dell’incontro organizzato dall’Ambasciata d’Italia e dall’Istituto italiano di cultura – che ha visto la presenza dell’ambasciatore italiano in Repubblica Ceca, Aldo Amati, del presidente dell’Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, del segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca, Matteo Mariani e di numerosi specialisti e operatori del settore - anche l’annuncio dell’apertura di una filiale ceca dell’Aspi e la presentazione della figura del sommelier. La conferenza stampa si è tenuta in uno dei saloni liberty di Vystavíste Holesovice, nell’ambito della fiera agroalimentare GastroFair Vino&Delikatesy, evento internazionale che di norma raggruppa realtà provenienti dal gruppo di Visegrad (Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria, Polonia), ma che nelle ultime edizioni sta aprendo le porte anche ad altri paesi. “L’obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima città – ha spiegato Vaccarini – sarà quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica Ceca, in primo luogo attraverso l’organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità”. Vaccarini, che nel 1978 ha vinto a Estoril (Portogallo) il Concorso per il “Miglior Sommelier del Mondo Asi”, ha inoltre sottolineato che “al momento la domanda di sommelier è molto superiore all’offerta, cosa

che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro”. Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono solo quindicimila in rappresentanza di sessanta paesi. (Red)

SCHEDA / L'ASPI

La missione dell'Aspi (Associazione della sommelierie professionale italiana) è quella di essere in Italia il punto di riferimento della più alta espressione della Sommelierie contemporanea, con l'obiettivo di creare ed offrire opportunità reali di crescita e affermazione ai sommelier professionisti, ovvero a chi ha conseguito l'attestato in seguito ad un curriculum scolastico riconosciuto ed esercita la professione del sommelier come attività esclusiva o preminente. La crescita professionale della figura del sommelier sarà naturalmente la premessa per la promozione della cultura del vino, delle bevande e del cibo nei confronti del grande pubblico col quale il sommelier contemporaneo ha un confronto quotidiano.

(© 9Colonne - citare la fonte)

http://www.askanews.it/nuova-europa/a-praga-quest-anno-la-finale-del-miglior-sommelier-d-italia_711795637.htm

- [Home Nuova Europa](#)
- A Praga quest'anno la finale del "Miglior sommelier d'Italia"

Pubblicato il 26/apr/2016 18:39

A Praga quest'anno la finale del "Miglior sommelier d'Italia"

Evento all'Istituto Italiano di Cultura



Praga, 26 apr. (askanews) - La finale del concorso "Miglior sommelier d'Italia" si svolgerà quest'anno a Praga, in autunno. La data esatta è ancora da precisare, ma è già deciso che ad ospitare l'evento sarà l'Istituto Italiano di Cultura, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. A comunicarlo, nel corso di una conferenza stampa, è stato oggi nella capitale ceca Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Aspi, l'Associazione della sommelierie professionale italiana, il quale ha inoltrato annunciato l'istituzione a Praga di una sede della Aspi.

"L'obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima città - ha spiegato lo stesso Vaccarini - sarà quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica ceca, in primo luogo attraverso l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità".

Una iniziativa di cui non mancherà di avvantaggiarsi la produzione vinicola italiana, visto che la Repubblica ceca - solitamente considerata una roccaforte mondiale della produzione e del consumo della birra - in questi ultimi anni la diffusione del vino di qualità ha fatto passi da gigante fra i consumatori, complice anche il costante aumento del tenore di vita degli abitanti.



DIPLOMAZIA ITALIANA

Diplomazia italiana: Giuseppe Vaccarini annuncia attività Aspi in Repubblica Ceca

Praga, 26 apr 16:46 - (Agenzia Nova) - La presentazione del ruolo del sommelier e l'annuncio dell'apertura di una filiale ceca dell'Associazione della sommelierie professionale italiana (Aspi), sono stati i temi principali dell'incontro con Giuseppe Vaccarini. L'incontro si è svolto oggi presso le strutture di Vystaviste Holesovice, a Praga, nel contesto della fiera agroalimentare GastroFair Vino&Delikatesy, evento internazionale che raggruppa preferenzialmente realtà di settore provenienti dal gruppo di Visegrad (Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria, Polonia) o del gruppo di Visegrad, ma che nelle ultime edizioni sta cercando di aprire anche ai paesi occidentali. L'evento si è svolto alla presenza dell'ambasciatore italiano a Praga Aldo Amati e di Ivor Dvorak, segretario dell'Associazione sommelier ceca e Matteo Mariani, direttore della Camera di Commercio Italo-Ceca. Nello specifico, Vaccarini ha annunciato la possibile promozione di corsi di formazione di sommelier in Repubblica Ceca, notando che "la professione ormai non riguarda solo i vini, ma si estende anche a caffè, acque minerali o birra", realtà agroalimentari apprezzate nel paese. (segue) (Rep)

© Agenzia Nova - Riproduzione riservata

Praga, 26 apr 16:46 - (Agenzia Nova) - Oltre a questo Vaccarini ha notato che "la professione di sommelier si è profondamente evoluta nel corso degli anni, arrivando a coprire aree di gestione e di marketing", elementi che fanno di questa figura "uno degli attori principali nel rapporto con i clienti e nel successo complessivo di un esercizio legato all'agroalimentare". Anche per questo, Vaccarini ha presentato la proposta formativa di Aspi, che vuole essere a tutto tondo. Vaccarini ha inoltre notato che "al momento la domanda di sommelier è molto superiore all'offerta, poiché in diversi paesi non vi sono sommelier preparati". Secondo dati ufficiali, esistono solo 15 mila sommelier con riconoscimenti internazionali, tali sommelier provengono da 60 stati. (Rep)

© Agenzia Nova - Riproduzione riservata



http://www.agi.it/iphone-pei-ita/2016/04/28/news/finale_concorso_miglior_sommelier_d_italia_sara_a_praga-730211/

Finale concorso miglior sommelier d'Italia sara' a Praga

(AGI) - Praga, 28 apr. - La finale del concorso "Miglior sommelier d'Italia" si svolgera' quest'anno a Praga, ospite del locale Istituto italiano di cultura, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. Lo ha rivelato Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Aspi - Associazione della sommelierie professionale italiana, giunto nella capitale ceca per presentare i suoi progetti alle istituzioni e alla stampa di settore. Al centro dell'incontro, organizzato dall'ambasciata d'Italia e dall'Istituto, anche l'annuncio dell'apertura di una filiale ceca dell'Aspi e la presentazione della figura del sommelier. "L'obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima citta' sara' quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica Ceca, in primo luogo attraverso l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, cosi' come a semplici cultori del vino di qualita'", ha spiegato Vaccarini, in una conferenza stampa nell'ambito della fiera agroalimentare GastroFair Vino&Delikatesy.

Vaccarini, che nel 1978 ha vinto il concorso per il "Miglior Sommelier del Mondo ASI", ha inoltre sottolineato che "al momento la domanda di sommelier e' molto superiore all'offerta, cosa che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro". Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono solo 15mila in rappresentanza di 60 Paesi. L'incontro si e' svolto alla presenza dell'ambasciatore italiano, Aldo Amati, del presidente dell'Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, del segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca, Matteo Mariani, e di numerosi specialisti e operatori del settore. (AGI)



http://www.ansa.it/nuova_europa/it/notizie/rubriche/economia/2016/04/29/vino-e-sommelieritalia-protagonista-in-repubblica-ceca_1be73541-b623-41bc-9b09-6c8aba169470.html

Percorso: [ANSA](#) > [Nuova Europa](#) > [Economia](#) > Vino e sommelier, Italia protagonista in Repubblica Ceca

Vino e sommelier, Italia protagonista in Repubblica Ceca

Associazione sommelier apre filiale a Praga

29 aprile, 15:59



(ANSA) - PRAGA - Diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica Ceca. E' questo l'obiettivo dell'Associazione della sommelierie professionale italiana, che quest'anno aprirà a Praga una sua filiale. A darne l'annuncio, il presidente dell'organismo, Giuseppe Vaccarini, nel corso di un incontro organizzato dall'ambasciata d'Italia e dall'Istituto italiano di Cultura nella capitale ceca cui hanno preso parte, fra gli altri, l'ambasciatore italiano, Aldo Amati, il presidente dell'Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, il segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca, Matteo Mariani, e numerosi specialisti e operatori del settore.

Fra le attività previste, ha spiegato nel corso di una conferenza stampa organizzata nell'ambito della fiera agroalimentare GastroFair Vino&Delikatessy, "l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità". Al momento, ha detto, "la domanda di sommelier è molto superiore all'offerta, cosa che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro". Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono soltanto 15 mila in rappresentanza di 60 Paesi.

E di vino si tornerà sicuramente a parlare con la finale del concorso "Miglior sommelier d'Italia", che quest'anno si svolgerà a Praga, ospite del locale Istituto italiano di cultura. (ANSA).

<http://www.aise.it/associazioni/con-giuseppe-vaccarini-la-sommellerie-professionale-italiana-sbarca-a-praga/61452/161>

CON GIUSEPPE VACCARINI LA SOMMELLERIE PROFESSIONALE ITALIANA SBARCA A PRAGA

27/04/2016 - 18.51



PRAGA\ aise - La finale del concorso "**Miglior sommelier d'Italia**" si svolgerà quest'anno a **Praga**, presumibilmente in autunno, e l'evento sarà ospitato dall'**Istituto Italiano di Cultura**, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. A comunicarlo è stato **Giuseppe Vaccarini**, presidente dell'Aspi - Associazione della sommelierie professionale italiana, giunto ieri nella capitale ceca per presentare i suoi progetti alle istituzioni e alla stampa di settore. Al centro dell'incontro, organizzato dall'**Ambasciata d'Italia e dall'Istituto Italiano di Cultura**, anche l'annuncio dell'apertura di una filiale ceca dell'Aspi e la presentazione della figura del sommelier. La conferenza stampa si è tenuta in uno dei saloni liberty di Vystavíste Holesovice, nell'ambito della fiera agroalimentare GastroFair Vino&Delikatesy, evento internazionale che di norma raggruppa realtà provenienti dal gruppo di Visegrad (Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria, Polonia), ma che nelle ultime edizioni sta aprendo le porte anche ad altri paesi.

"L'obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima città – ha spiegato Vaccarini – sarà quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica Ceca, in primo luogo attraverso l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità".

Vaccarini, che nel 1978 ha vinto a Estoril (Portogallo) il Concorso per il "Miglior Sommelier del Mondo ASI", ha inoltre sottolineato che "al momento la domanda di sommelier è molto superiore all'offerta, cosa che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro".

Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono solo quindicimila in rappresentanza di sessanta paesi.

L'incontro si è svolto alla presenza dell'ambasciatore italiano in Repubblica Ceca, Aldo Amati, del presidente dell'Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, del segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca, Matteo Mariani, e di numerosi specialisti e operatori del settore. (**aise**)



<http://www.aise.it/associazioni/giuseppe-vaccarini-porta-laspi-a-praga-presentazione-in-ambasciata/61250/157>

GIUSEPPE VACCARINI PORTA L'ASPI A PRAGA: PRESENTAZIONE IN AMBASCIATA

25/04/2016 - 18.10



PRAGA\ aise\ - Verrà annunciata domani l'imminente apertura di una sezione della Associazione della Sommellerie Professionale Italiana (Aspi) in Repubblica Ceca.

I Saloni dell'Ambasciata d'Italia, infatti, ospiteranno l'evento promosso in collaborazione con Istituto Italiano di Cultura e ASPI che avrà per protagonista Giuseppe Vaccarini, fondatore e Presidente dell'ASPI e vincitore del Concorso per il "Miglior Sommelier del Mondo ASI" a Estoril nel 1978.

A partire dalle 15:30, alla presenza dell'Ambasciatore Aldo Amati, Vaccarini, simbolo in Italia e nel mondo della moderna sommellerie, annuncerà l'apertura in Repubblica Ceca di una sezione dell'ASPI e presenterà la finale del Campionato italiano sommelier, in programma presso l'Istituto Italiano di Cultura di Praga nell'autunno 2016. (aise)

INFORM

<http://comunicazioneinform.it/miglior-sommelier-ditalia-in-autunno-la-finale-allistituto-italiano-di-cultura-di-praga/>

“Miglior sommelier d’Italia”, in autunno la finale all’Istituto Italiano di Cultura di Praga

mercoledì, 27 aprile, 2016 in [NOTIZIE INFORM](#)

CONCORSI

Lo ha annunciato il presidente dell’Aspi Giuseppe Vaccarini nell’incontro organizzato dall’Ambasciata d’Italia e dall’Iic nell’ambito della fiera agroalimentare internazionale GastroFair Vino&Delikatesy

PRAGA – La finale del concorso “Miglior sommelier d’Italia” si svolgerà quest’anno a Praga, presumibilmente in autunno, e l’evento sarà ospitato dall’Istituto Italiano di Cultura, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. A comunicarlo è stato Giuseppe Vaccarini, presidente dell’Aspi – Associazione della sommelierie professionale italiana, giunto ieri nella capitale ceca per presentare i suoi progetti alle istituzioni e alla stampa di settore.

Al centro dell’incontro, organizzato dall’Ambasciata d’Italia e dall’Istituto Italiano di Cultura, anche l’annuncio dell’apertura di una filiale ceca dell’Aspi e la presentazione della figura del sommelier. La conferenza stampa – che si è svolta alla presenza dell’ambasciatore italiano in Repubblica Ceca, Aldo Amati, del presidente dell’Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, del segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca, Matteo Mariani, e di numerosi specialisti e operatori del settore – si è tenuta in uno dei saloni liberty di Vystavíste Holesovice, nell’ambito della fiera agroalimentare GastroFair Vino&Delikatesy, evento internazionale che di norma raggruppa realtà provenienti dal gruppo di Visegrad (Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria, Polonia), ma che nelle ultime edizioni sta aprendo le porte anche ad altri paesi.

“L’obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima città – ha spiegato Vaccarini – sarà quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica Ceca, in primo luogo attraverso l’organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità”.

Vaccarini, che nel 1978 ha vinto a Estoril (Portogallo) il concorso per il “Miglior Sommelier del Mondo ASI”, ha inoltre sottolineato che “al momento la domanda di sommelier è molto superiore all’offerta, cosa che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro”.

Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono solo quindicimila in rappresentanza di sessanta Paesi. (Inform)

INFORM

<http://comunicazioneinform.it/a-praga-lincontro-con-il-sommelier-giuseppe-vaccarini/>

A Praga l'incontro con il sommelier Giuseppe Vaccarini

martedì, 19 aprile, 2016 in [NOTIZIE INFORM](#)

APPUNTAMENTI

Il 26 aprile all'Ambasciata d'Italia, il fondatore e presidente dell'Associazione della Sommelierie Professionale Italiana (Aspi)

PRAGA – È in programma martedì 26 aprile alle ore 15.30 presso l'Ambasciata d'Italia a Praga l'incontro con il sommelier Giuseppe Vaccarini, fondatore e presidente dell'Associazione della Sommelierie Professionale Italiana.

L'iniziativa, alla presenza dell'ambasciatore Aldo Amati, è promossa in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura di Praga. Vaccarini, vincitore del concorso per il "miglior sommelier del mondo Asi" ad Estoril nel 1978, annuncerà l'apertura in Repubblica Ceca di una sezione dell'Aspi e presenterà la finale del Campionato italiano sommelier, in programma presso l'IIC il prossimo autunno. Per partecipare è necessaria la prenotazione. (Inform)

<http://www.cafeboheme.cz/?p=3805>

Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana (ASPI), annuncia l'apertura a Praga di una nuova sezione.



- [Mauro Ruggiero](#)



Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Aspi (Associazione della sommellerie professionale italiana) è giunto lo scorso 26 aprile nella capitale boema per presentare ufficialmente l'apertura di una sezione in Repubblica Ceca, con sede a Praga, dell'associazione italiana numero uno nel settore. Nel corso della conferenza stampa organizzata dall'Ambasciata d'Italia e dall'Istituto Italiano di Cultura, che si è tenuto in uno dei saloni liberty del centro fieristico di Praga Vystavíste nel quartiere di Holesovice, e nell'ambito della fiera agroalimentare "GastroFair,Vino&Delikatesy", Vaccarini ha affermato che l'obiettivo della presenza stabile a Praga di una sezione dell'ASPI "Sarà quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino nella Repubblica Ceca, in primo luogo attraverso l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità".

Responsabili della sezione ceca dell'ASPI saranno il ristoratore Antonello Pranteddu;



l'enologo, sommelier e viticoltore Piero Canapoli e la sommelier professionista Giuliana Dalla Longa.

Vaccarini, che nel 1978 ha vinto a Estoril (Portogallo) il Concorso per il “Miglior Sommelier del Mondo ASI”, ha inoltre sottolineato che “al momento la domanda di sommelier è molto superiore all’offerta, cosa che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro”. Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono solo quindicimila, in rappresentanza di sessanta paesi.

L’incontro si è svolto alla presenza dell’ambasciatore italiano in Repubblica Ceca, Aldo Amati, del presidente dell’Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, del segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca e di numerosi specialisti e operatori del settore. Una iniziativa di cui, come è stato sottolineato, non mancherà di avvantaggiarsi la produzione vinicola italiana, visto che in Repubblica Ceca – solitamente considerata una roccaforte mondiale della produzione e del consumo della birra – in questi ultimi anni la diffusione del vino di qualità ha fatto passi da gigante fra i consumatori, complice anche il costante aumento del tenore di vita degli abitanti.

Abbiamo incontrato il Presidente Vaccarini per fargli qualche domanda.



CB: Presidente, è appena tornato dal campionato del mondo 2016 che si è svolto quest’anno in Argentina, le chiediamo un commento a caldo su questa finale. Ci dica com’è andata per l’Italia e se i risultati ottenuti sono stati soddisfacenti per il nostro Paese.

GV: Nell'insieme il mondiale è andato bene: per il tipo di ospitalità, conoscenza del territorio, dei produttori, dei vini che si producono, dei contatti che si sono potuti prendere ecc. Erano presenti 60 paesi con 60 candidati. Anche la finale è stata entusiasmante, la regia ha lavorato molto bene, eravamo in un teatro e anche questo ha aiutato ovviamente a rendere più spettacolari le prove. Per quanto riguarda il vincitore, sicuramente la vittoria è stata meritata, aveva già vinto un titolo europeo, quindi questo ha solo confermato la sua bravura; per quanto riguarda l'italiano, penso che chi è stato scelto, è stato scelto bene, è stato un ottimo rappresentante della categoria, della nostra associazione, e anche dell'Italia, anche se purtroppo in questi contesti non sempre si può arrivare in finale, in semifinale o vincere. Per esempio, giusto per confortarci, il candidato francese che è arrivato secondo quest'anno, all'ultimo concorso mondiale non è nemmeno entrato in semifinale; la stessa cosa per il concorrente giapponese allo scorso campionato; questa volta purtroppo, per varie circostanze, è toccato a noi. Sono certo, però, che il nostro candidato se continuerà a partecipare ai concorsi, perché è molto impegnativo e sacrificante per chi lavora nella ristorazione, potrà sicuramente fare meglio in futuro.

CB: E l'ASPI invece come si contestualizza all'interno del panorama internazionale dei sommelier professionisti? Qual è attualmente il suo ruolo a livello mondiale?

GV: L'ASPI è un'associazione recente, ha solo 10 anni di vita, ha rimpiazzato un'altra associazione



che prima era membro dell'ASI, la quale è uscita volontariamente, e che noi abbiamo rimpiazzato semplicemente perché in Italia era venuta a mancare un'associazione che tutelasse i professionisti. Veniva a mancare dunque una rappresentanza italiana in ambito internazionale, quindi quest'associazione è nata per tutelare i professionisti nel nostro Paese e per essere ancora rappresentativa a livello internazionale, per il semplice motivo che il professionista italiano è comunque, anche se forse meno quotato dei francesi, sicuramente molto valido, perché nel mondo la ristorazione che conta è gestita dagli italiani e questo va detto perché importante. L'altra cosa è che, a livello internazionale, l'Italia è un Paese che conta nel mondo del vino, quindi non potevamo essere fuori da certi giochi, non le pare? E poi venivamo anche da una presidenza italiana di otto anni più una direzione di altri tre anni, insomma undici anni di direzione presidenziale a livello internazionale, quindi non potevamo essere esclusi da questo contesto. Per questi motivi la nostra associazione è nata e da allora ha avuto la sua normale crescita, per quanto riguarda la professione nel nostro Paese e la professionalità dei nostri associati. Al livello di concorsi noi su 15 abbiamo avuto 3 vittorie, se contiamo anche un italiano che attualmente è svizzero, perché è sposato con una svizzera, saremmo a 4, perché la scuola è stata comunque la nostra, lui ha imparato da noi, quindi in effetti su 15, 4 vittorie sono italiane.

CB: Lei oggi ha fatto questa conferenza stampa qui a Praga, in Repubblica Ceca, in occasione del lancio di una sezione dell'ASPI in questo Paese. Da cosa nasce questa idea e quali sono le prospettive che si aprono con un evento del genere?



GV: L'idea non è una cosa nuova, perché già quando ero presidente dell'altra associazione -di cui non faccio il nome perché è come nominare l'ISIS per me!- avevo creato le sezioni straniere, in Germania, in Inghilterra e poi anche in altre zone, quindi per me non è una cosa nuova, poi avendo diretto appunto la presidenza internazionale per diversi anni, e avendo contribuito allo sviluppo di associazioni di diversi Paesi nel mondo, mi sembrava logico, visto la mia formazione mentale, che anche l'ASPI avesse questa apertura a livello internazionale, sia per le esperienze precedenti, ma anche perché oggi sempre di più non possiamo essere limitati solo all'Italia. Mi chiedo perché le altre associazioni non si interessino a collaborare con noi, con loro proposte, come a dire: "Siamo uniti e facciamo una più bella figura davanti a tutti", così daremmo la possibilità a tutti gli associati professionisti di partecipare alla vita e alle attività internazionali.

CB: Le attività che saranno fatte a Praga sono mirate soltanto alla formazione di professionisti o ce ne saranno altre che ruotano attorno al mondo del vino in generale?

GV: Noi ci indirizziamo principalmente a chi vuole operare nel settore della ristorazione e per tutto quello che riguarda l'enogastronomia, però evidentemente è maturato un grande interesse verso la gastronomia e l'enogastronomia, anche in questi paesi dove per tanti anni non si è fatto nulla; adesso si sente questa esigenza, e quindi penso che si potrebbe avere successo nel proporre questi corsi di conoscenza, di avvicinamento al mondo del vino e della gastronomia in generale anche a persone che sono semplicemente degli appassionati.

CB: Cambiando argomento, ma rimanendo sempre comunque in tema di vino, com'è cambiata la posizione dell'Italia negli ultimi anni in merito a qualità e quantità di produzione rispetto a quelli che sono poi i nostri rivali di sempre come la Francia e i nuovi invece come, ad esempio, il Sud Africa, il Cile, la California e l'Australia?

GV: Ma guarda, dai dati che vedo io, negli ultimi anni l'Italia ha sempre avuto un crescendo, anche



con la crisi, perché i vini italiani hanno qualche vantaggio, soprattutto quello di essere diversi dagli altri, a parte quei produttori che insistono a mettere il vino

in *barrique*, perché è stata una moda prima, e lo è ancora un po' adesso... Però noi abbiamo un assortimento che altri paesi non hanno, se lo sognano! C'è da lavorare un po' di più e questa è la cosa negativa perché per far conoscere queste nostre produzioni in paesi dove non c'è cultura del vino è un po' più impegnativo oggettivamente, ma noi contiamo molto sugli Istituti di Cultura come il vostro che possono aiutarci, darci una mano e dare una mano all'Italia nel far conoscere questi nostri grandi prodotti. I vantaggi sono, inoltre, il prezzo che sicuramente è più basso di quello dei francesi, un livello qualitativo che spesso e volentieri supera anche quello dei francesi, non su tutti però, i grandi sono i grandi! Lasciamoli dove sono, ma sono una minima percentuale, lo 0,5 per mille forse. Su tutti gli altri, però, noi siamo nettamente superiori, sia come qualità che come prezzi, poi abbiamo un altro grosso vantaggio, che è oggettivo: ci sono molti italiani nel mondo e tra loro si danno una mano.

CB: Come vede il futuro della produzione vinicola italiana da oggi ai prossimi 10-15 anni?

GV: Mi sembra che la produzione continui a ridursi, sempre a favore della qualità, ma perché la gente beve molto meno, purtroppo, perché sono cambiate tante abitudini anche dovute a tante situazioni, perché il vino è stato purtroppo associato, per via dell'alcool, a bevande superalcoliche che sono quelle che la gente beve di più e che fanno male... quindi questo ci ha un po' penalizzato e quindi anche la produzione del vino è in fase di riduzione, quanto non lo so dire, però un futuro in cui si possa ancora prevedere un risorgimento della viticoltura è difficile in questo momento da pronosticare.

CB: Un'ultima domanda sulla figura del sommelier. La figura del sommelier negli ultimi anni decisamente è cresciuta molto, molti ristoranti sono diventati più sensibili, anche di livello non eccelso ma hanno cominciato ad utilizzare il sommelier. Come vede dunque l'evoluzione anche di questa figura professionale che comunque adesso è importante anche a livello internazionale, non solo nei classici Paesi come Italia e Francia?

GV: Sì, al di là del professionista puro come magari a volte mi esprimo io, perché lo tengo come miraggio, deve essere così, poi è vero che non è eccezionale che sia solo quello, ma tante persone che abbiano un minimo di conoscenza e di cultura del mondo del vino, delle bevande, e che possa contribuire ad offrire un servizio di ospitalità degno di un Paese che ha una vocazione turistica come l'Italia.



<http://www.cafeboheme.cz/?p=3782>

Incontro con GIUSEPPE VACCARINI (fondatore e Presidente dell'ASPI) / Setkání s GIUSEPPEM VACCARINIM, (zakladatelem a prezidentem ASPI) ITA-CZE

[Previous](#) [Full size](#) [Next](#)



L'Ambasciata d'Italia a Praga, l'Istituto Italiano di Cultura e l'ASPI – Associazione della Somellerie Professionale Italiana sono lieti di invitare la S.V. all'incontro con **GIUSEPPE VACCARINI** (fondatore e Presidente dell'ASPI e vincitore del Concorso per il “Miglior Sommelier del Mondo ASI” a Estoril nel 1978)

martedì 26 aprile, ore 15:30

presso i **Saloni dell'Ambasciata d'Italia a Praga** (Nerudova 20, 118 00 Praga 1)

Alla presenza dell'**Ambasciatore Aldo Amati**.

Giuseppe Vaccarini, simbolo in Italia e nel mondo della moderna somellerie, annuncerà l'apertura in Repubblica Ceca di una sezione dell'ASPI e presenterà la finale del Campionato italiano sommelier, in programma presso l'Istituto Italiano di Cultura di Praga nell'autunno 2016.

R.S.V.P. do 25/04/2016 na adresu: traduzioni.praga@esteri.it

Czech

Velvyslanectví Italské republiky v Praze, Italský kulturní institut a ASPI – Asociace italských profesionálních sommelierů. Vás zvou na setkání s **GIUSEPPEM VACCARINIM**, zakladatelem a prezidentem ASPI a vítězem soutěže o „Nejlepšího sommeliera světa ASI v Estorilu roku 1978,

utery 26. dubna v 15:30, v salonech Velvyslanectví Italské republiky

(Nerudova 20, 118 00 Praha 1)

Za účasti **velvyslance Alda Amatiho**

Giuseppe Vaccarini, jenž je v Itálii a ve světě symbolem moderního sommelierství, oznámí otevření české sekce ASPI a představí finále Italského mistrovství sommelierů, které se bude konat v Italském kulturním institutu v Praze na podzim 2016.

R.S.V.P. do 25/04/2016 na: traduzioni.praga@esteri.it

<http://www.buogornoslovacchia.sk/index.php/archives/63933>

L'ASPI debutta a Praga: presentazione in Ambasciata

da Redazione, il 22 aprile 2016



PRAGA\ aise\ – Verrà annunciata la settimana prossima l'imminente apertura di una sezione della Associazione della Sommellerie Professionale Italiana (ASPI) in Repubblica Ceca.

Appuntamento martedì 26 aprile: l'Ambasciata d'Italia a Praga, l'Istituto Italiano di Cultura e l'ASPI, infatti, hanno organizzato un incontro con Giuseppe Vaccarini, fondatore e presidente dell'ASPI e vincitore del concorso per il "Miglior Sommelier del Mondo ASI" a Estoril nel 1978, a partire dalle 15:30 nei Saloni dell'Ambasciata (Nerudova 20, Praga 1).

Alla presenza dell'Ambasciatore Aldo Amati, Vaccarini, simbolo in Italia e nel mondo della moderna sommellerie, annuncerà l'apertura in Repubblica Ceca di una sezione dell'ASPI e presenterà la finale del Campionato italiano sommelier, in programma presso l'Istituto Italiano di Cultura di Praga nell'autunno 2016.

Per partecipare all'incontro è necessario registrarsi entro lunedì 25 aprile al seguente indirizzo: traduzioni.praga@esteri.it.

<http://www.ilmondo.tv/it/notizie-economia-lavoro/3011-vini-con-giuseppe-vaccarini-la-sommellerie-italiana-aspi-sbarca-a-praga.html>

Publicato Giovedì, 28 Apr 2016 11:00



La finale del concorso "*Miglior sommelier d'Italia*" si svolgerà quest'anno a Praga (Repubblica Ceca), presumibilmente in autunno, e l'evento sarà ospitato dall'Istituto italiano di Cultura, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. Lo fa sapere **Giuseppe Vaccarini**, presidente dell'Associazione della sommelierie professionale italiana (Aspi), giunto in questi giorni nella capitale ceca per presentare i suoi progetti alle istituzioni e alla stampa di settore. Al centro dell'incontro, organizzato dall'Ambasciata d'Italia e dall'lic, anche l'annuncio dell'apertura di una filiale ceca dell'Aspi e la presentazione della figura del sommelier. La conferenza stampa si è tenuta in uno dei saloni liberty di *Vystaviste Holesovice*, nell'ambito della fiera agroalimentare *GastroFair Vino&Delikatesy*, evento internazionale che di norma raggruppa realtà provenienti dal gruppo di Visegrad (Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria e Polonia), ma che nelle ultime edizioni sta aprendo le porte anche ad altri paesi. *"L'obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima città – ha spiegato Vaccarini – sarà quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica Ceca, in primo luogo attraverso l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità"*.

Vaccarini, che nel 1978 ha vinto a Estoril (Portogallo) il Concorso per il "*Miglior Sommelier del Mondo Asi*", ha inoltre sottolineato che *"al momento la domanda di sommelier è molto superiore all'offerta, cosa che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro"*.

Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono solo 15mila in rappresentanza di 60 paesi. L'incontro si è svolto alla presenza dell'ambasciatore italiano in Repubblica Ceca, **Aldo Amati** (*secondo da destra nella foto d'apertura, mentre Vaccarini è al centro*), del presidente dell'Associazione sommelier ceca, **Ivo Dvorak**, del segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca, **Matteo Mariani**, e di numerosi specialisti e operatori del settore.

<http://www.vinialsupermercato.it/2016/04/la-finale-del-miglior-sommelier-ditalia-in-autunno-a-praga.html>

La finale del "Miglior Sommelier d'Italia" in autunno a Praga



Si svolgerà a Praga in autunno la finale del concorso "Miglior sommelier d'Italia". L'evento sarà ospitato presso l'Istituto Italiano di Cultura, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. A comunicarlo, **Giuseppe Vaccarini**, presidente Aspi (Associazione sommelierie professionale italiana) che ha anche annunciato l'apertura di una sede dell'associazione nella capitale ceca. "L'obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima città - ha spiegato lo stesso Vaccarini - sarà quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica ceca, in primo luogo attraverso l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità". La Repubblica ceca è oggi capitale mondiale della produzione e del consumo della birra (primo posto europeo per litri annui pro capite). Grazie ad un miglioramento del tenore di vita e alla maggior diffusione di vino di qualità negli ultimi anni sta facendo passi da gigante nell'ambito del consumo di vino anche italiano. Un' iniziativa, questa di Aspi, che sarà una leva importante per avvicinare ancor di più i winelovers cechi al vino italiano.



<http://www.ceskenovinky.eu/2016/04/27/con-giuseppe-vaccarini-la-sommellerie-professionale-italiana-sbarca-a-praga/>

Con Giuseppe Vaccarini la sommellerie professionale italiana sbarca a Praga

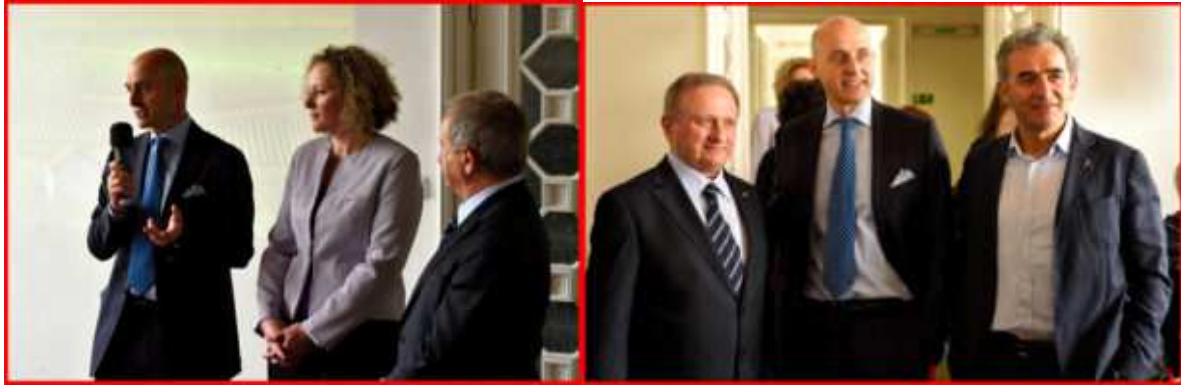
Od [Redakce](#) – Posted on 27.4.2016 **Publikováno v:** [Politika](#)

Praga 27. aprile 2016

In allegato il comunicato stampa sull'incontro col sommelier Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Aspi – Associazione della sommellerie professionale italiana e premio come „Miglior Sommelier del Mondo ASI“ nel 1978, tenutosi ieri a Praga nell'ambito della fiera agroalimentare internazionale GastroFair Vino&Delikatesy.



L'evento, organizzato dall'ambasciata d'Italia a Praga e dall'Istituto italiano di cultura, si è svolto alla presenza dell'ambasciatore Aldo Amati, del presidente dell'Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, del segretario generale della Camera di commercio italo-ceca, Matteo Mariani, e di numerosi specialisti e operatori del settore.



Il materiale fotografico è liberamente riproducibile su gentile concessione di Francesco Bencivenga e Svetozar Plesnik.

Alessio Di Giulio

COMUNICATO STAMPA

Con Giuseppe Vaccarini la sommellerie professionale italiana sbarca a Praga In autunno la finale per il "Miglior sommelier d'Italia" all'Istituto italiano di cultura

Praga, 27 aprile. La finale del concorso "Miglior sommelier d'Italia" si svolgerà quest'anno a Praga, presumibilmente in autunno, e l'evento sarà ospitato dall'Istituto Italiano di Cultura, nella sua storica sede situata nel quartiere di Mala Strana. A comunicarlo è stato Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Aspi - Associazione della sommellerie professionale italiana, giunto ieri nella capitale ceca per presentare i suoi progetti alle istituzioni e alla stampa di settore. Al centro dell'incontro, organizzato dall'Ambasciata d'Italia e dall'Istituto Italiano di Cultura, anche l'annuncio dell'apertura di una filiale ceca dell'Aspi e la presentazione della figura del sommelier. La conferenza stampa si è tenuta in uno dei saloni liberty di Vystavíste Holesovice, nell'ambito della fiera agroalimentare GastroFair Vino&Delikatesy, evento internazionale che di norma raggruppa realtà provenienti dal gruppo di Visegrad (Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria, Polonia), ma che nelle ultime edizioni sta aprendo le porte anche ad altri paesi.

"L'obiettivo della nostra presenza stabile in questa bellissima città – ha spiegato Vaccarini – sarà quello di diffondere e valorizzare la cultura del vino in Repubblica Ceca, in primo luogo attraverso l'organizzazione di corsi diretti alla formazione di sommelier professionisti, così come a semplici cultori del vino di qualità".

Vaccarini, che nel 1978 ha vinto a Estoril (Portogallo) il Concorso per il "Miglior Sommelier del Mondo ASI", ha inoltre sottolineato che "al momento la domanda di sommelier è molto superiore all'offerta, cosa che sta creando importanti ricadute anche sul mercato del lavoro". Secondo i dati ufficiali, i sommelier accreditati di riconoscimenti internazionali sono solo quindicimila in rappresentanza di sessanta paesi.

L'incontro si è svolto alla presenza dell'ambasciatore italiano in Repubblica Ceca, Aldo Amati, del presidente dell'Associazione sommelier ceca, Ivo Dvorak, del segretario generale della Camera di Commercio Italo-Ceca, Matteo Mariani, e di numerosi specialisti e operatori del settore.

La Pagina

Rassegna stampa Repubblica Ceca

Praga, martedì 26 aprile 2016

(fonte: IIC) Nasce la sede praghese dell'Aspi, l'Associazione della sommellerie professionale italiana. Lo ha annunciato oggi Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Aspi, nel corso di una conferenza stampa a Praga. In programma nella capitale ceca, in autunno, la finale dei campionati italiani sommelier, che si svolgerà presso l'Istituto Italiano di Cultura.