



PREMIO AIS - FRANCIACORTA Dennis Metz "MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA 2012"

*Una sfida serrata e appassionante ha decretato vincitore il sommelier triestino,
seguito da Daniele Arcangeli e Valentina Merolli Porretta*

Milano, 3 dicembre 2012 - Si è svolta oggi al teatro "Elfo Puccini" di Milano la finale del **Concorso "Miglior Sommelier d'Italia – Premio Franciacorta 2012"**, l'importante riconoscimento che sottolinea l'impegno condiviso tra l'**Associazione Italiana Sommelier** e il **Consorzio Franciacorta** nell'affermare la cultura della qualità in tutto il mondo dell'enogastronomia.

A vincere il titolo nazionale e l'ambito *tastevin tricolore* è stato **Dennis Metz**, seguito da **Daniele Arcangeli e Valentina Merolli Porretta**.

Una sfida appassionante quella dei 3 sommelier AIS giunti in finale. Dopo una selezione molto impegnativa iniziata in mattinata insieme agli altri 8 pretendenti, oggi si sono misurati in una serie di prove di abilità aperte al pubblico, che non hanno mancato di stupire e coinvolgere tutti i presenti. Dalla descrizione organolettica al riconoscimento di quattro bevande alcoliche, dall'abbinamento cibo-vino al servizio di una bottiglia magnum Franciacorta e ancora l'accoglienza dei clienti e la presa dell'ordine in lingua straniera e una prova speciale di comunicazione.

Al vincitore un assegno da 7.000 euro e 6 magnum di Franciacorta, consegnate da **Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio Franciacorta** che, per il terzo anno consecutivo, è partner del Concorso con l'obiettivo di sostenere AIS nella diffusione della conoscenza delle più prestigiose realtà vitivinicole italiane e nella promozione della cultura del vino, di cui i sommelier sono i principali portavoce sia in Italia che all'Estero.

*"Se oggi nel nostro Paese si beve meglio e soprattutto con maggiore senso di responsabilità - ha dichiarato **Antonello Maietta, Presidente dell' AIS** - è anche grazie al contributo dei sommelier che, nei ristoranti, nelle enoteche, nelle aziende vitivinicole e ultimamente anche negli ipermercati, interpretano al meglio il ruolo di comunicatori del vino di qualità. Siamo davvero soddisfatti – prosegue **Maietta** – dell'ottimo livello di preparazione dei sommelier in gara che dimostra come la didattica di altissimo profilo di scuola AIS rappresenti uno strumento formativo autorevole per praticare con successo questa professione".*

*"Essere al fianco di AIS per celebrare la competenza unita alla passione di chi, come questi sommelier, ha fatto del mondo del vino la propria professione – ha concluso **Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio Franciacorta** – ha una valenza che va oltre l'evento. Guardando al futuro, poter contare su un numero crescente di esperti qualificati in questo complesso settore, che comunichino correttamente 'il vino' e quanto esso esprime in termini di tradizione, tecnica, impegno e territorio, è presupposto fondamentale per favorire la diffusione del 'buon gusto' raccontato ogni giorno dal nostro miglior made in Italy".*

PROFILO DEL VINCITORE

METZ DENNIS

Consulente enogastronomico presso ristoranti.

Precedenti esperienze:

Sommelier presso Le Petit Restaurant, *Michelin, Hotel Bellevue, Cogne (AO)

Hotel Cristallo *****L, Cortina d'Ampezzo (BL)

Ristorante Cracco, ** Michelin, Milano

Sporting Hotel Villa Blu *****, Cortina d'Ampezzo (BL)

Miglior Sommelier della Valle d'Aosta 2012

2° Classificato Master del Nebbiolo 2011

“PROFESSIONE SOMMELIER”: UN MESTIERE CHE GUARDA AL FUTURO

Ma quali sono le principali competenze di questa nuova professione che si affaccia nel mercato del lavoro? Il sommelier è innanzitutto il **responsabile della cantina**. E' tenuto infatti a conoscere le zone vitivinicole, i vitigni più diffusi e i vini che ne derivano, le denominazioni, la loro composizione e le caratteristiche organolettiche. Il Sommelier cura anche la **stesura periodica della carta dei vini** ed esalta gli abbinamenti dei cibi e dei vini scegliendo i prodotti più adeguati a tale scopo.

Ma oggi, più che in passato, a questa figura professionale vengono richiesti specifici compiti manageriali di organizzazione, pianificazione, definizione, controllo, scelta e gestione del servizio di beverage. E' infatti sua prerogativa **acquistare bevande di qualità** secondo il budget stabilito, lo stile del ristorante e della cucina e le possibilità di stoccaggio. Spetta a lui **selezionare i prodotti** dopo averli attentamente degustati e valutati in base al principio fondamentale del rapporto qualità/prezzo.

Siamo di fronte insomma a un vero e proprio “manager del vino” che, per intenderci, **sovrintende anche alla formazione del personale** favorendo così una serena collaborazione tra i collaboratori di cucina e quelli di sala. In sala **propone e consiglia al cliente il vino nel periodo ottimale** di consumo. Ma non si ferma qui. Il **sommelier serve anche la birra e l'acqua**, bevande sempre più di moda **nei ristoranti** dove vengono redatte vere e proprie carte da accludere ai menu. Allo stesso tempo conosce bene il mondo dei **distillati, dei liquori, delle birre, dei principali cocktail internazionali, della gastronomia e della cucina**: un moderno tecnico della ristorazione a tutti gli effetti.

Per ulteriori informazioni:

Associazione Italiana Sommelier

Associazione Italiana Sommelier - Viale Monza 9 - 20125 Milano - www.aisitalia.it

Emanuele Lavizzari - Tel. 02.2846237 – 335.1601212 - emanuele.lavizzari@aisitalia.it

CONSORZIO FRANCIACORTA

Ufficio Stampa

Marco Barabanti – mob: 334.6954364 - m.barabanti@franciacorta.net

Beatrice Archetti – mob: 334.6080585 - b.archetti@franciacorta.net

Uff. 030.7760477 - web: www.franciacorta.net

Cohn & Wolfe S.r.l.

Alessandra Ciuccarelli – alessandra.ciuccarelli@cohnwolfe.com

Giorgia Meretti - giorgia.meretti@cohnwolfe.com

Uff. 02.20239375