



300X100: TUTTO IL VENETO IN UN CASTELLO

Riconfermato il successo dell'evento "300x100", la cui quinta edizione ha richiamato oltre 1000 visitatori. Non solo un'occasione per conoscere il meglio della produzione vinicola regionale ma anche una possibilità di confronto tra professionisti della sommelierie.

È la formazione la grande forza di AIS. È questo quanto emerso dal **"300x100 – vini e cantine del Veneto"**, evento organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier del Veneto con i patrocini del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Veneto, Provincia di Treviso e Comune di Susegana. Oltre un migliaio le persone che si sono date appuntamento **sabato 27 settembre** al Castello di San Salvatore a Susegana (TV) per la quinta edizione della manifestazione. Oltre a conoscere il meglio dell'enologia veneta, l'appuntamento ha offerto lo spunto per riflettere sull'evoluzione di un professionista, il sommelier, divenuto oggi un punto di riferimento nel settore del vino.

L'occasione è stata il convegno **"Professione Sommelier: istruzioni per l'uso"**, che ha visto l'interessante confronto tra professionisti accomunati dalla formazione AIS. La formazione di Associazione Italiana Sommelier continua infatti ad attrarre un grande pubblico di appassionati ed operatori, soprattutto giovani e donne. Un chiaro segno che i corsi AIS offrono molte possibilità occupazionali, come dimostrano i numeri di persone che scelgono di entrare nel mondo AIS: nel Veneto ad oggi è stata infatti superata quota 3400 iscritti. Ancora più significativo il fatto che circa la metà dei soci siano under 40 ed il 33% donne. Cifre che raccontano come la formazione AIS sia vista non solo come arricchimento personale ma anche come un'opportunità di inserimento nel mondo del lavoro: sono infatti sempre più numerose le attività legate al mondo enologico non strettamente collegate alla degustazione e alla mescita. Moderato dal giornalista Alberto Schieppati, direttore della rivista Artù, l'incontro ha dunque visto i contributi di Antonello Maietta, Presidente Nazionale AIS, Sergio Grasso, antropologo alimentare, Sofia Biancolin, Presidente Deutschland Sommelier Association, Sara Meneguz, produttrice vinicola, Igor Marini, Regional Manager Europa di Castello Banfi, e Riccardo Penzo, ideatore di Ristoranti che Passione.

"Un tema complesso, difficile da analizzare, ma che può offrire interessanti spunti per il nostro lavoro quotidiano" ha affermato in apertura di giornata il Presidente Ais Veneto **Marco Aldegheri** *"perché questi numeri dimostrano che l'Associazione è stabile e significa che questo è il momento per investire nel nostro futuro"*. Dopo il saluto della padrona di casa, **Principessa Trinidad Castillo Collalto**, del **Sindaco di Susegana, Vincenza Scarpa**, si è quindi entrati nel vivo della discussione con l'intervento di **Riccardo Penzo**, ideatore di Ristoranti Che Passione® che, dopo alcune esperienze lavorative in Italia e all'estero, e forte dell'esperienza di sommelier, ha dato forma alla sua idea di network, selezionando i locali del territorio vicentino con un'idea basilare: *"il miglior passaparola passa dalla prova diretta degli appassionati"*. L'idea è tanto semplice quanto innovativa: i gestori si prestano a offrire promozioni agli iscritti a Ristoranti Che Passione®, in cambio di visibilità. Il network on-line è oggi una comunità in crescita che si scambia recensioni e consigli. Ben sviluppato nel vicentino e padovano, il network si sta allargando in tutto il Veneto.

La parola è quindi passata a **Sofia Biancolin**, Presidente Deutschland Sommelier Association, che ha voluto puntualizzare come il fare il sommelier non dev'essere una soluzione di ripiego ma deve essere una scelta professionale, di vita. Oggi infatti, essere sommelier non significa solamente saper mescere il vino, quanto diventare dei brand ambassador, dove il brand è il nostro Paese. Il tempo dell'improvvisazione è quindi terminato, perchè al sommelier professionista è chiesta una competenza vasta ed una formazione profonda.

Il testimone è andato poi ad **Igor Marini**, Regional Manager Europa di Castello Banfi, che ha sottolineato i tre punti chiave che un sommelier non deve mai tralasciare: competenza, credibilità e forza del sì. Competenza perchè solo così si diventa capaci di trasmettere, comunicare e raccontare un prodotto ed un territorio; credibilità che si traduce nel *"metterci la faccia"* e spendere la propria professionalità in maniera corretta; dire sì alle richieste che possono accrescere il proprio lavoro, come partecipare ad eventi, parlare in pubblico, imparare a comunicare il vino in modo esaustivo ed appassionante anche a chi non è del settore. Mantenere la curiosità ed aggiornarsi continuamente è infatti l'unico modo per essere sommelier in un mondo che ha sete non solo di vino italiano ma anche della nostra grande cultura.

Sara Meneguz, produttrice vinicola, ha evidenziato come nel corso della sua vita si sia dovuta far carico della gestione di una azienda vinicola pur non avendo compiuto studi specifici del settore. Una lacuna che andava

colmata, compatibilmente con i tempi del lavoro in azienda. La risposta alle sue esigenze è stata la formazione AIS, con tre importanti strumenti: la taratura dei sensi, l'acquisizione di un linguaggio appropriato e codificato e la consapevolezza dell'importanza dell'abbinamento cibo-vino. Ha così potuto dare una terminologia tecnica al mondo di emozioni e gesti che da sempre costituivano il suo impegno quotidiano, migliorando la comunicazione sul vino ed accrescendo la propria capacità di coinvolgimento del pubblico. Una formazione che oggi le permette di raccontare il vino come unione di arte, sapienza, cultura e storia.

Sergio Grasso, antropologo alimentare, ha invece voluto evidenziare come il corso AIS sia per prima cosa una scuola in cui si impara ad ascoltare. Si ascolta il vino, innanzitutto, una capacità che, una volta acquisita, consente ai sommelier di comunicare con il mondo che li circonda. L'ascolto, infatti, permette di ricercare equilibrio, consapevolezza e di amplificare le sensazioni. La scuola AIS, dunque, permette a chi la frequenta di schiudere le porte di un mondo vastissimo, ricco di cultura, storia, persone e immaginazione.

Infine **Antonello Maietta**, presidente nazionale AIS, ha voluto fare il punto su come, in cinquant'anni di esistenza dell'associazione, il sommelier sia divenuto un professionista facilmente riconoscibile essendo depositario di un certo e determinato modo di comunicare il vino; la prova risiede nel fatto che la formazione AIS non è legata ad un percorso specifico ma raccoglie trasversalmente figure provenienti da diversi ambiti di provenienza: dal medico all'impiegato, dal professionista allo studente, i sommelier AIS rappresentano tutta la complessità e vastità del settore enologico.

In conclusione di mattinata, Marco Aldegheri ha presentato **Vinetia**, la nuova guida edita AIS Veneto. Una guida pensata come strumento per il grande pubblico che si avvicina al territorio e si aspetta una indicazione autorevole. Vinetia non è infatti una guida cartacea, ma uno strumento digitale che sfrutta il meglio della tecnologia digitale oggi a disposizione. Per questa prima edizione ben 88 degustatori hanno testato più di 1200 vini di 340 aziende, attraverso 24 sessioni di degustazione nell'arco di 8 mesi con 88 commissioni di assaggio. Uno strumento nuovo che guarda lontano: presto verrà tradotta in lingua per rivolgersi al pubblico straniero.

Infine, un doveroso ricordo è andata a **Dino Marchi**, presidente di AIS Veneto fino al 2013 da poco scomparso. Una figura alla quale i sommelier della regione devono tanto perché, grazie alla sua passione e lungimiranza, il lavoro dei degustatori e dei sommelier del Veneto ha acquisito valore e credibilità anche presso il grande pubblico. Un valore ancor oggi riconosciuto, come dimostra il successo del 300x100.

300 vini veneti per 100 aziende...

Il ruolo centrale della manifestazione è stato come sempre giocato dalle 100 aziende provenienti da tutto il Veneto, di aree note e meno note, selezionate in base alle degustazioni ufficiali compiute dalle commissioni di Ais Veneto nel corso dell'anno. Ad accompagnare i vini, anche i prodotti tipici veneti che i visitatori giunti al Castello di San Salvatore hanno potuto assaporare. Innanzitutto il risotto offerto dalla Fiera del Riso di Isola della Scala (VR), i Crocchi in Bocca, croccanti sfoglie di pane, quindi i prodotti del Salumificio Brianza, i migliori formaggi veneti offerti dalla Latteria Soligo, i Fasolari di Chioggia ed il Branzino di Pirano Fonda. Si sono potute assaporare anche le golosità del Consorzio del Radicchio Rosso di Treviso e di Castelfranco Igp. Prezioso anche il sostegno offerto dal Gruppo Panificatori Trevigiani. Per chiudere in dolcezza, gli studenti dell'IPSSAR "Massimo Alberini" di Lancenigo (TV) hanno offerto ai presenti alcune dolci specialità di pasticceria secca, accompagnata dall'Elisir Gambrinus. L'acqua è stata offerta da Ferro Wines Distribuzione mentre il caffè dalla ditta trevigiana Manuel Caffè.

Una giornata di grande soddisfazione per AIS Veneto, come testimonia il presidente Marco Aldegheri: *“Questo format è stato ideato per valorizzare al meglio l'enologia regionale, per dare l'opportunità a tutto il pubblico veneto di conoscere aree vinicole già famose così come quelle ancora da scoprire. Il nostro intento è far crescere il 300x100 di pari passo con l'associazione. La strada da fare è ancora tanta ma certamente la risposta del pubblico ci indica che la direzione è quella giusta e ci ripaga di tutto il lavoro fatto”*.