



Associazione Italiana Sommelier
cinquant'anni

Comunicato Stampa

Milano 10 marzo 2016

FERRAGAMO OSPITA IL XXVIII CONCORSO AIS MIGLIOR SOMMELIER JUNIOR

Ritorna nella Tenuta il Borro, il 15 marzo, l'evento dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri italiani, realizzato dall'Associazione Italiana Sommelier in collaborazione con la Famiglia Ferragamo

Un borgo medievale nel cuore della Toscana, immerso nel paesaggio ormai iconografico di questa regione, dove la storia dei luoghi rimanda a nomi di famiglie illustri, dai Medici ai Savoia, fino agli attuali Ferragamo, uniti dall'impegno e dalla dedizione nel salvaguardare e mantenere vitale il Borro. Circondato da vigne e uliveti, è un luogo predestinato a perpetuare la conoscenza enoica e olearia, insieme al patrimonio gastronomico e storico di cui l'Italia può vantarsi. Un esempio di lungimiranza che da 28 anni vede assegnare ai migliori allievi degli Istituti Alberghieri italiani il premio di Miglior Sommelier Junior. I concorrenti, divisi in due categorie distinte, arrivano dalle selezioni svolte in ogni Istituto e comprendono i primi due allievi delle classi terze, e quelli delle quarte e quinte che hanno superato gli scritti eliminatori.

I finalisti al Borro dovranno affrontare un nuovo e impegnativo test, che spazierà dalle tecniche di servizio alla conoscenza enologica nazionale, con particolare attenzione alla regione di provenienza, fino all'analisi organolettica secondo la didattica AIS e all'abbinamento cibo-vino. I migliori sei concorrenti accederanno alle fasi conclusive che comprendono una prova di comunicazione, la stappatura e la mescita di un vino spumante.

I punteggi ottenuti complessivamente andranno a stabilire la classifica finale, certificando la composizione del podio dei futuri ambasciatori di un settore così importante tra i prodotti made in Italy, probabilmente i più apprezzati universalmente.

In questi ultimi anni la figura del sommelier è molto cambiata, passando dalla ristorazione a settori diversi, mantenendo con il vino come denominatore comune. L'approfondita conoscenza nel comparto "beverage", oltre all'affinamento delle capacità degustative, sempre più spesso completa una preparazione accademica più ampia, che comprende lo studio delle lingue, del marketing, turismo ed export, insieme alle discipline direttamente collegate all'agroalimentare. Percorsi formativi recentemente arricchiti dall'offerta di master post universitari specifici, realizzati grazie alla collaborazione di numerosi atenei italiani con l'Associazione Italiana Sommelier.

Press Info:
Elisa Braccia braccia.press@aisitalia.it
Paolo Angelini angelini.press@aisitalia.it



Associazione Italiana Sommelier