



Associazione Italiana Sommelier  
dal 1965

## Comunicato Stampa

Milano, 15 marzo 2018

### **A FICO EATALY WORLD LA FINALE DEL XXX CONCORSO “MIGLIOR SOMMELIER JUNIOR” DELL’ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER**

*Sarà Bologna, nella giornata del 20 marzo 2018 a ospitare l’edizione numero trenta del contest dedicato alle giovani promesse della sommelierie italiana.*

Prove preselettive, scritti, una prova orale e tanta pratica. Tecniche di servizio, cocktail, distillati e vini speciali; e ancora, viticoltura, enologia, enografia nazionale, degustazione e abbinamento cibo-vino secondo il metodo AIS. Al Concorso Nazionale “Miglior Sommelier Junior” non si scherza, anzi. L’Associazione Italiana Sommelier crede nelle potenzialità degli istituti professionali alberghieri, ai quali da trent’anni dedica un apposito concorso, diviso in due categorie: una riservata agli studenti del terzo anno e una dedicata ai ragazzi dell’ultimo biennio.

Non si tratta solo di premiare i più bravi, ma di valorizzare l’impegno di docenti e studenti di un intero indirizzo di studi, quell’alberghiero dal quale dovrebbe provenire la maggior parte delle nuove figure del vino.

Dopo la correzione delle preselettive e degli scritti, sarà compito di una giuria valutare le prove, pratiche e finali dei concorrenti rimasti. Assieme al Responsabile Concorsi, il Presidente Nazionale AIS, un sommelier professionista vincitore di concorso e un giornalista di enogastronomia: saranno loro, assieme al rappresentante dell’azienda ospitante, a eleggere i finalisti delle due categorie. Quest’anno sarà FICO Eataly World l’arena designata per la finale: il 20 marzo 2018, venti allievi selezionati tra gli alberghieri italiani, si troveranno a Bologna in compagnia dei propri insegnanti, per conquistare il migliore punteggio in assoluto.

Una borsa di studio per partecipare all’intero corso di formazione professionale AIS, e il titolo di “Miglior Sommelier Junior”, spetteranno ai vincitori di ciascuna categoria. Ai secondi classificati, una borsa per partecipare ai primi due livelli del corso; ai terzi, una borsa per iscriversi al primo. Un piccolo contributo dell’Associazione per incentivare la crescita dei futuri professionisti del vino.

**Ufficio Stampa Associazione Italiana Sommelier**

*Elisa Braccia* [braccia.press@aisitalia.it](mailto:braccia.press@aisitalia.it) m.p. +39 346 3951050  
*Paolo Angelini* [angelini.press@aisitalia.it](mailto:angelini.press@aisitalia.it) m.p. +39 349 2394438

**[www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)**