



Associazione Italiana Sommelier

dal 1965

Milano, 18 novembre 2019

Comunicato Stampa

A VERONA IL SOMMELIER AIS DIVENTA 4.0

Al Congresso annuale dell'Associazione Italiana Sommelier tre appuntamenti per formare i sommelier di domani.

PAROLA D'ORDINE: EVOLUZIONE. La figura del sommelier si evolve, acquisisce ulteriori competenze, procede di pari passo con il mutamento delle esigenze del cliente e con l'ampliamento dei contesti in cui è chiamato a lavorare. Per questo motivo l'AIS ha previsto **degli appositi tavoli di lavoro** durante i giorni del Congresso Nazionale, previsto **a Verona dal 22 al 24 novembre**. Riservati agli operatori, gli incontri rappresentano l'inizio di un nuovo corso formativo che metterà a disposizione degli associati tutti gli strumenti necessari a soddisfare le attuali richieste del mondo del vino in generale e del turismo enogastronomico in particolare.

TURISMO ENOGASTRONOMICO: I DATI. Secondo una indagine del 2018 dell'Università di Bergamo, al momento di scegliere la destinazione di un viaggio, il **63%** degli italiani **considera molto importante la presenza di un'offerta enogastronomica** o di esperienze legate all'enogastronomia, così come il 49% degli intervistati provenienti da Australia, Cina, Francia, Germania, India, Irlanda, Italia, Messico, Regno Unito, Spagna e Stati Uniti d'America. In Italia, al 2016, il **66% delle cantine mette a disposizione servizi di accoglienza turistica**, con la Toscana capofila, seguita da Piemonte e Veneto.

IL LAVORO DELL'ASSOCIAZIONE. Segnali significativi, da cui l'Associazione Italiana Sommelier è partita per valutare i punti di forza e l'efficacia dell'attuale modo di raccontare il cibo e il vino, allo scopo di dotare il settore enoturistico di un numero sempre crescente di professionisti addestrati. **I nuovi sommelier AIS saranno sempre più preparati** sui temi della comunicazione, del marketing e della storia delle tradizioni locali: un **nuovo modello di "sommellerie"** che passa dal racconto del vino a quello del territorio da cui proviene; una narrazione in cui il lato enologico si fonde in maniera armonica con quello culturale, assicurando un'esperienza a tutto tondo.

MAIETTA: SOMMELIER FIGURA PERFETTA PER ENOTURISMO. "Fra tutti i professionisti di settore in Italia, il sommelier è la figura professionale che meglio si adatta alle nuove esigenze delle aziende in termini di enoturismo", ha detto il presidente nazionale di AIS, **Antonello Maietta**. "È perfetto per diversi motivi: si può formare in tempi relativamente brevi, ha competenza nell'assaggio del vino, è abituato a parlare di abbinamenti cibo-vino. Ma non solo, riesce anche a legare il vino al territorio in cui viene prodotto, contestualizzarlo nella zona di produzione in cui si trova".

Ufficio Stampa Associazione Italiana Sommelier
ufficiostampa@aisitalia.it www.aisitalia.it