

# BLUARTE

## Sommelier I Like. A Merano il 52° Congresso Nazionale AIS rilancia

**Sommelier figura non più solo legata alla ristorazione, ma richiamo mediatico, trait d'union fra la voce della cantina e quello del mercato, è quanto emerso al 52° Congresso Nazionale AIS, al quale Chris Mayr Presidente Sommelier Alto Adige, ha dato un imprinting dinamico e ricco di riflessioni dalle quali ripartire.**

*di Antonella Iozzo*



**Merano (BZ)** - Sommelier, nel duplice ruolo di comunicatore ed influencer, seduce il wine lover come l'esperto. Nel calice come nella vita è questione di qualità, cultura, storia. Saperle raccontare in un intreccio di competenza e fascinazione professionale è come omaggiare il vino posizionandolo ai vertici dei mercati internazionali.

Nel panorama attuale se il vino ha sempre più un posizione di prestigio è anche merito dei sommelier, una figura chiave che al 52° Congresso Nazionale dell'AIS tenutosi i primi di novembre a Merano, nella storica Kurhaus, è emerso con forza.

È stata la città altoatesina di Merano ad ospitare quest'ultima edizione del congresso, puntando su un ricco e interessante programma che ha scandito per quattro giorni il ritmo entusiasmante di sommelier e appassionati tutti rigorosamente coinvolti da un mondo, quello enologico, in continuo fermento, dove il cambiamento è sintomo di nuovi ritmi e di nuove tendenze, e il vino protagonista indiscusso, sempre, è l'epicentro di un mestiere, il sommelier che presuppone, sensibilità, predisposizione e talento naturale per la nostra identità.

Vino - sommelier un binomio evidenziato dalle diverse degustazione, workshop, visite guidate alle Cantine. Eventi ed appuntamenti come veri e propri focus sulla figura del sommelier e sulla sua importanza. Non più solo legata alla ristorazione, ma figura di appeal, richiamo mediatico, trait d'union fra la voce della cantina e quello del mercato. Diverse declinazioni riunite in un'unica professione, il sommelier, capace di interagire con le diverse realtà, come sottolineato da Chris Mayr, Presidente e membro del consiglio direttivo dell'Associazione Italiana Sommelier Alto Adige, che ha definito questo Congresso, per la particolare posizione geografica dell'Alto Adige, un incontro mitteleuropeo. Caratteristica che pone l'accento sulla preparazione altamente professionale dei sommelier, che devono essere capaci di entrare in sinergia con l'anima delle singole entità e renderle protagoniste nei calici con scelte obiettive e inerenti ad ogni singola situazione.

Un lavoro impegnativo quello di Chris Mayr coadiuvato dalla passione e dalla volontà del fare, che ha dato al Congresso un imprinting dinamico, fresco e ricco di spunti e momenti

di riflessioni dai quali ripartire per una crescita e un'evoluzione che doni forma e concretezza alle idee del presente. Un'attualità emersa all'Inaugurazione del Congresso, moderato da Markus Frings, RAI Südtirol e dove Antonello Maietta, Presidente nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier ha sottolineato il ruolo sempre più trend e web del sommelier.

I tempi cambiano e le forme di comunicazione registrano i battiti di questo cambiamento ricostruendo uno sguardo del contemporaneo con nuove soluzioni e realtà. Il vino è tra le massime espressioni del nuovo trend internazionale, di conseguenza, il sommelier crea empatia divenendo il maggiore influencer del settore. Ricca di spunti anche la Tavola rotonda "Il cambiamento climatico" con il Prof. Alberto Palliotti, Università degli Studi di Perugia, la Dr. Barbara Raifer, Centro di Sperimentazione Laimburg e i produttori Franziskus Haas e Hartmann Donà.



In poco tempo a disposizione, l'argomento ha raggiunto proiezioni sul modo di agire e di affrontare le problematiche diverse, in soluzione di continuità con il rispetto per l'ambiente e in tensione con le singole filosofie dei produttori. Pillole di esperienza e competenza che il produttore Hartmann Donà sui quali tutti concordano come intervenire con vendemmie scalari e cercare di "leggere" il terreno e la vite per ottenere una qualità superiore nel rispetto della stessa.

Il Kurhaus è stato anche il palcoscenico per il "Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc 2018", l' AIS in partnership con l'Istituto Trentodoc, ha eletto Simone Loguercio, campano di origine, toscano d'adozione. Un ruolo che dal ristorante all'enoteca passando per i media e senza dimenticare gli eventi, assume sempre più importanza fondamentale. È il fil rouge tra il produttore e il consumatore, è colui che affascina e seduce con la parola, che con l'eleganza del gesto e la competenza professionale che modula i tecnicismi alla poesia innata del vino e alla filosofia della Cantina. Dietro un'etichetta c'è sempre l'impronta del produttore, dietro una scelta quasi sempre il savoir-fare del sommelier.

Un Congresso che ha celebrato la sua costante crescita con oltre 40.000 iscritti. Sviluppo che l'Associazione intende rilanciare con maggiore impegno didattico e una serie di novità, come l'introduzione di corsi di degustazione sull'olio, e un nuovo percorso formativo per i degustatori.

Il mondo del vino visto dall' AIS assume le sfumature di corsi e concorsi che stilano la crescita culturale a 360° divenendo concretezza, dinamismo e coesione sociale che migliorano la qualità della vita, è il caso del Premio Surgiva, ideato dal Gruppo Lunelli. Etica, solidarietà, arte sono i valori che lo contraddistinguono. Quest'anno, tra le delegazioni di Trieste, Murgia e Pistoia, ha vinto la solidarietà della città toscana, premiata per la sensibilità dimostrata tramite la realizzazione di una vendita benefica di vino, finalizzata all'acquisto di attrezzature per la terapia minivasiva dei tumori e in sostegno del reparto di nefrologia dell'ospedale pediatrico Meyer di Firenze, ha consegnato il premio Franco Lunelli.



Passione sommelier per essere Ambassador costanti nel tempo di un mondo sempre più coinvolgente e aperto ai giovani. Nuove leve che creano il tessuto urbano del contemporaneo con l'entusiasmo ed un sapere senza confini. Ai giovani il pensiero della distilleria Bonaventura Maschio, con tre borse di studio nell'ambito del Master di specializzazione sulle acquaviti d'uva dal titolo "La Ricerca dell'Eccellenza": i vincitori sono stati il pugliese Savino

Giannini, la toscana Luisa Tolomei e la lombarda Benedetta Sempio.

Tre nuovi sommelier onorari Luigi Caricato, oleologo; Alessandro Regoli, direttore di Winenews; Carlo Romito, chef e presidente di Solidus. Un riconoscimento per il ruolo fondamentale nel divulgare nelle diverse declinazioni la cultura del vino che si traduce nel viverla nel rispetto di ciò che rappresenta.

Storie di vita nei calici che incontrano la convivialità, lo spirito della condivisione e il piacere esperienziale di un coinvolgimento sensoriale. Note degustative che immancabilmente incontrano le note musicali. Un inno al piacere dei sensi che durante la cena di gala diventa evoluzione musicale. La musica si fonde con la parola e la parola diventa inafferrabile sentimento che eleva i calici nella voce della soprano Selma Pasternak accompagnata al pianoforte da Katharina Thöni.

La predisposizione alle arti è un talento che l'alchimia dei sensi ci restituisce narrazione del reale. In questo contesto alcune figure professionali come i sommelier e i musicisti ci regalano capolavori d'arte che rendono il nostro quotidiano più prezioso ed emozionante. "Vissi d'arte" l'aria dal secondo atto della Tosca di Giacomo Puccini, magnificamente interpretata da Selma Pasternak, ci riconduce alla forza di un amore profondo. Vissi d'arte, vissi d'amore, quasi l'evocazione di un credo, quello del produttore che stilla il suo sentimento dalla vigna al calice, affidandolo alla lucida passione del sommelier.

<https://www.congressoais-altoadige-merano2018.it/it/press>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(06/11/2018)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)