



CONCORSO REGIONALE MIGLIOR SOMMELIER PROFESSIONISTA DELLA LOMBARDIA

Emanuele Riva, è il Miglior Sommelier Professionista della Lombardia 2011

COMUNICATO STAMPA

Si è svolto oggi **martedì 28 giugno** nell'Oltrepò Pavese il tradizionale concorso regionale che ha eletto il miglior Miglior Sommelier Professionista della Lombardia.

La competizione si è tenuta nella splendida cornice della Tenuta Conte Vistarino di Rocca de' Giorgi, una delle aziende storiche più importanti e conosciute dell'Oltrepò Pavese.

Il vincitore è Emanuele Riva, 26 anni, sommelier al ristorante La Cava dei Sapori di Como di proprietà della famiglia. Originario della provincia di Como, sommelier e professionista dal 2007, succede al precedente campione lombardo Manoel Pola vincitore nell'edizione 2009.

Piazza d'onore per Gianluca Goatelli, 36 anni, sommelier al ristorante Capriccio (1*Michelin) di Manerba Del Garda in provincia di Brescia. Bresciano, sommelier dal 2003, è professionista dal 2004.

Sul terzo gradino del podio Mirko Benzo, classe 1984, sommelier al ristorante Trussardi Alla Scala (2*Michelin) di Milano. Originario di [Arma di Taggia](#), è sommelier e professionista da quest'anno.

A premiarli, **Antonello Maietta** - Presidente AIS Nazionale, **Fiorenzo Detti** - Presidente AIS Lombardia, **Luisito Perazzo** – già Miglior Sommelier Lombardia e Campione Italiano nel 2005 - Presidente di Giuria, **Ivano Antonini** – anch'egli Miglior Sommelier Lombardia e Campione Italiano nel 2008 e **Alessandro Franceschini** – Giornalista.

Ricco il carnet di premi consegnati a Emanuele Riva: un'importante targa di riconoscimento in argento, l'attestato di partecipazione e una borsa di studio del valore di 1000 euro.

Sette i sommeliers professionisti aspiranti al titolo che si sono sfidati a suon di degustazioni e calici. Ma l'impegnativa prova scritta, un questionario di carattere culturale in materia di enologia ed enografia nazionale e internazionale, ha selezionato i tre finalisti che si sono quindi cimentati nelle impegnative prove pratiche previste dal regolamento: una degustazione alla cieca di vini e distillati, prove pratiche di servizio, la correzione di una carta dei vini, la decantazione di un vino, l'accoglienza dell'ospite e infine la prova di abbinamento cibo/vino.

Emanuele Riva, il prossimo autunno parteciperà al concorso nazionale che a sua volta qualificherà i finalisti al campionato del mondo. Nel recente passato la kermesse lombarda ha spesso eletto i futuri campioni italiani, nonché un campione del mondo.

“Desidero congratularmi con tutti i partecipanti – ha dichiarato il presidente regionale Fiorenzo Detti – per l'ottima prova sostenuta. Purtroppo in tutte le competizioni c'è un unico vincitore, ma devo



ammettere che la scelta non è stata semplice. Tutti gli aspiranti al titolo hanno infatti dimostrato un altissimo grado di preparazione sia teorica sia tecnico/pratica, indice dell'elevato standard di qualità che l'Associazione Italiana Sommelier è in grado di garantire nei propri corsi di formazione. Crediamo molto nella formazione permanente dei nostri professionisti: il mondo del vino è in continua evoluzione e per questo motivo i nostri sommelier devono essere "sempre al passo" e pronti a raccogliere nuove sfide e nuovi stimoli.

Ritengo che la figura del sommelier, soprattutto nel contesto della ristorazione, vada valutata e considerata con sempre maggiore attenzione: il sommelier è colui che grazie alle sue competenze e conoscenze può comunicare al meglio la cultura, le tradizioni e la filosofia dell'immenso mondo del vino. In questa direzione stiamo lavorando ormai da parecchio tempo al fine di creare professionisti sempre più preparati: il sommelier, interfaccia tra il produttore ed il consumatore è infatti il vero artefice della comunicazione del vino e profondo conoscitore delle produzioni e dei territori.

Un sentito ringraziamento al Presidente Nazionale Antonello Maietta, a tutti i sommelier che hanno partecipato ed alla splendida disponibilità della Famiglia Giorgi di Vistarino che ha reso possibile lo svolgimento e la buona riuscita di questo importante appuntamento, gratificando ulteriormente i tre finalisti con un'importante selezione delle loro etichette di maggior pregio."

Rocca de' Giorgi, 28 giugno 2011

Sono a disposizione immagini delle premiazioni.