I sommelier e gli assaggiatori Campioni d’Italia

sommelier-assaggiatori-campioni-03-ba2ecbdf

In ordine di merito sono **Davide Dargenio, Paolo Saccone e Salvatore Castano** i primi tre classificati del concorso ASPI per Miglior Sommelier d’Italia 2018 che si è concluso il 7 di Ottobre scorso: “La competizione giunta alla decima edizione –ha spiegato il Presidente ASPI **Giuseppe Vaccarini**- non risponde a una vera e propria selezione iniziale, ma a un’adesione di giovani professionisti che hanno voluto trovare un’occasione di confronto e affermazione per migliorarsi. Devono essere iscritti ad ASPI, anche se la maggior parte di loro risiede all’estero per le opportunità di lavoro limitate che offre l’Italia”. Non sono solo auto celebrative le parole del pluripremiato decano italiano della sommelierie internazionale, che come fondatore di ASPI (Associazione della Sommelierie Professionale Italiana) ha presieduto la giuria del concorso a fianco dei vincitori delle scorse edizioni, a Jean Pallanca e a Franko Lukez, rispettivamente Presidente onorario e formatore di A.S.I. (la più autorevole associazione internazionale dei sommelier) di Monaco e Presidente ASI Croazia. Mostri sacri del settore che, insieme ai giornalisti specializzati, hanno selezionato i tre migliori tra i 12 semifinalisti. Sei le prove affrontate, dai premiati, in sessioni della durata di non più di 5 minuti: abbinamento vino cibo; riconoscimento olfattivo di otto prodotti tra distillati e vini; rilevamento errori in una lista di vini; decantazione commentata di un vino; suggerimento di vini e di una birra da abbinare a un tavolo di esperti commensali; degustazione completa di caffè monorigine e miscela; riconoscimento fotografico di location e personaggi dell’enogastronomia. E infine, riempimento di 15 calici allo stesso livello con una bottiglia di champagne in formato magnum. Come ha spiegato il vincitore Davide Dargenio: “Nell’ultimo anno mi sono allenato per un’ora e mezza

al giorno assaggiando circa 800 vini e prodotti in maniera mirata, studiandone dunque anche storia e i luoghi di provenienza”. Ha poi concluso Vaccarini: “Il sommelier di oggi per come si è evoluta la

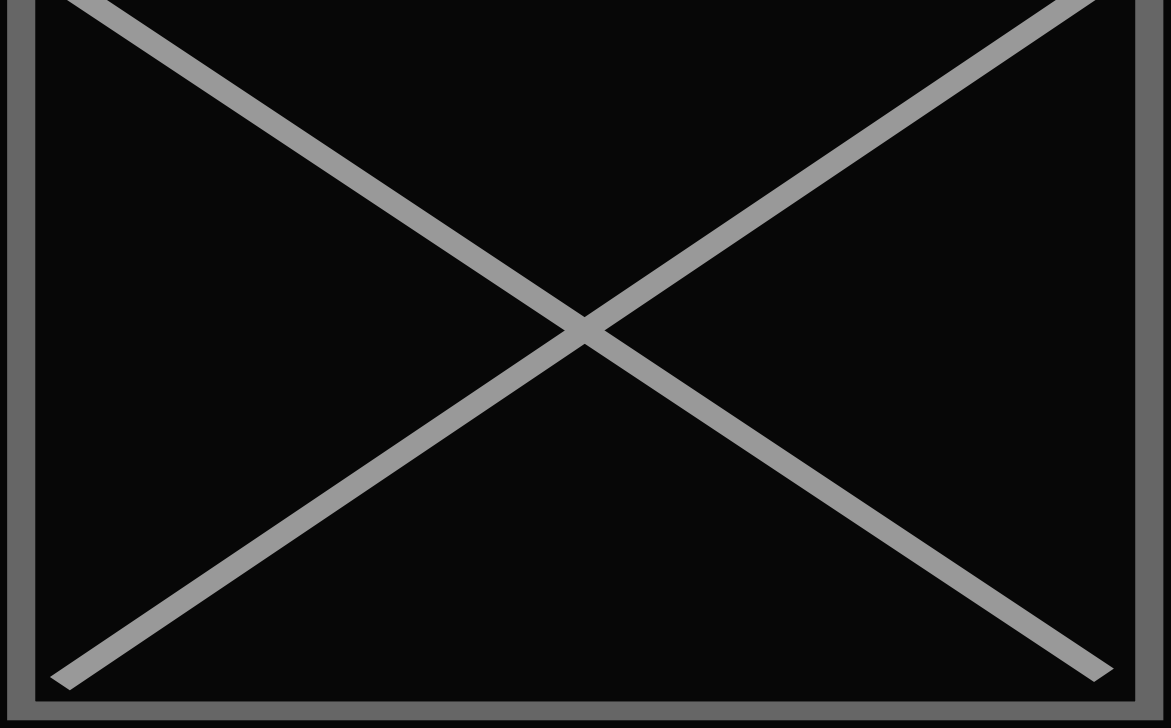
ristorazione deve avere una conoscenza ad ampio spettro. Un ampliamento che concerne tutte le bevande ed è teso alla valorizzazione della cucina». Non a caso durante la celebrazione, al sommelier ventitreenne **Francesco Cosci** del ristorante Les Climats di Parigi è stato conferito il **Premio Fondazione Birra Moretti per la valorizzazione della birra a tavola**.

DALLO STIVALE AL GLOBO



Al centro il Davide Dargenio (28 anni), Miglior Sommelier d'Italia 2018 , chef sommelier e formatore al Bercau des Sense, il ristorante aperto pubblico dell'Ècole Hôtelier International di Losanna. Alla sua destra il secondo classificato Paolo Saccone (33), Sommelier **Group DEDES** in forza all'agenzia di Sidney **Vino by Paolo** per eventi privati. Poi Salvatore Castano (28), Capo Sommelier del ristorante Mash di Londra. Il 12 aprile 2019 i tre premiati parteciperanno alle selezioni che si terranno a Milano per il concorso per "**Miglior Sommelier d'Europa 2020**" A.S.I. - Association de la Sommellerie Internationale, di cui ASPI è l'unica associazione italiana a essere membro. Altro appuntamento 2019 per i sommelier professionisti è ad Anversa, dal 10 al 15 marzo 2019, per il Concorso per il "**Miglior Sommelier del Mondo**". A competere 65 sommelier, membri delle associazioni riconosciute da A.S.I., provenienti da 62 Paesi nel mondo, a cui si aggiungono i tre vincitori dei titoli Continentali. A rappresentare l'Italia in questa prestigiosa competizione sarà il sommelier campione d'Italia 2015 Daniele Arcangeli, attualmente in forza al The Fat Duck Group cui fanno capo 6 ristoranti.

[caption id="attachment_156860" align="aligncenter" width="600"]



Marco Passarelli, vincitore del titolo ONAV di Miglior Assaggiatore 2018[/caption]

I CAMPIONI DELL'ASSAGGIO

Essendo ASPI fusa con **ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino)** compagine di riferimento per gli enologi e amatori con l'occasione, in parallelo, è stato assegnato il titolo **Miglior Assaggiatore 2018**. Il concorso ONAV che contava 40 iscritti è stato vinto da **Marco Passarelli** seguito da Micaela Stipa e Sebastiano Spina. Selezionati tra sei semifinalisti, i vincitori hanno dovuto superare un quiz con 10 domande teoriche su temi relativi alla composizione chimica ai difetti e alla fermentazione del vino. E poi riconoscere i dettagli di 5 vini scelti fra le eccellenze della enologia italiana, di cui uno appositamente indotto a difetto dal **Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti**. A valutarli il Presidente del Comitato Scientifico ONAV, Prof. **Vincenzo Gerbi**, il Presidente ONAV Vito Intini, la Vice Presidente **Teresa Bordin**, il Presidente Onorario **Lorenzo Marinello** e il Direttore Generale **Francesco Iacono**. Come ha specificato il Presidente Intini: "Abbiamo voluto condividere questa bella iniziativa con ASPI, perché le nostre due associazioni continuano la loro intesa verso una collaborazione sempre più sinergica e duratura nel mondo del vino».