Fiorenzo Detti, AIS Lombardia: «Prosecco, vino leader del Belpaese»

quarta-giornata-nazionale-olio-e-vini-8-a64bb9eb

Mixer ha intervistato Fiorenzo Detti, presidente di A.I.S. Lombardia per scoprire come diventare sommelier e le tendenze in corso.
L'occasione? La **Quarta Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio**, promossa in contemporanea in tutta Italia sabato 17 maggio dall'**Associazione Italiana Sommelier**. **A.I.S. Lombardia**, in collaborazione con **Campari**, l'ha organizzata nella storica sede dell'azienda leader nell'industria globale del beverage di quarta giornata nazionale olio e vini 1marca, a Sesto San Giovanni.
Dopo l'assemblea dei soci chiamati a votare le modifiche statutarie dell'Associazione Italiana Sommelier della Lombardia, sono seguiti dibattiti, degustazioni dei prodotti **Campari Wines** (tra cui le eccellenze di *Sella&Mosca, Enrico Serafino, Teruzzi&Puthod* e della francese *Lamargue*) e dei Premium Brands Campari (i rum della *Appleton Estate Jamaica* e i *whisky Wild Turkey*), assaggi di oli extra vergini di oliva selezionati dal direttore di *Olio Officina* **Luigi Caricato** e competizioni. Ovvero il Concorso Miglior Sommelier Professionista della Lombardia vinto da **Filippo Gastaldi**, bresciano classe 1983, e il Concorso Targa A.I.S. Lombardia aperto agli studenti degli Istituti Alberghieri lombardi, che ha visto trionfare **Silvia Premoli**, classe 1995, sudentessa dell' I.P.S.E.O.A. Collegio Arcivescovile Castelli di Saronno.

La qualità imprescindibile per un aspirante sommelier?
«L'amore per il vino e per le bevande alcoliche: un astemio non può diventare sommelier».

I corsi di sommelier sono aperti a tutti?
«Sì. Oltre agli addetti ai lavori, negli anni è cresciuto il numero di appassionati che seguono i corsi per approfondire l'argomento per puro interesse personale».

quarta giornata nazionale olio e vini 4**Quanto tempo occorre per crearsi una cultura basica sul vino?**

«Per poter “nuotare senza braccioli” bisogna frequentare i primi tre livelli, che significano circa 100 ore per 45 giorni. Chi vuole diventare un campione, però, deve poi continuare ad allenarsi».

Uno sguardo alle tendenze vino...

«Oggi va di moda il Prosecco, vino leader, che cresce a doppia cifra sia nei consumi nazionali che a livello di esportazione. Per quanto riguarda il rosso, oggi si punta molto sui vini toscani, piemontesi e lombardi, ma non c’è un vino rosso in particolare che predomini sugli altri».