

DONNE del VINO

«IL SOMMELIER DEL FUTURO? È DONNA, SORPRENDE CON ABBINAMENTI VINO-CIBO E PARLA AL CUORE»

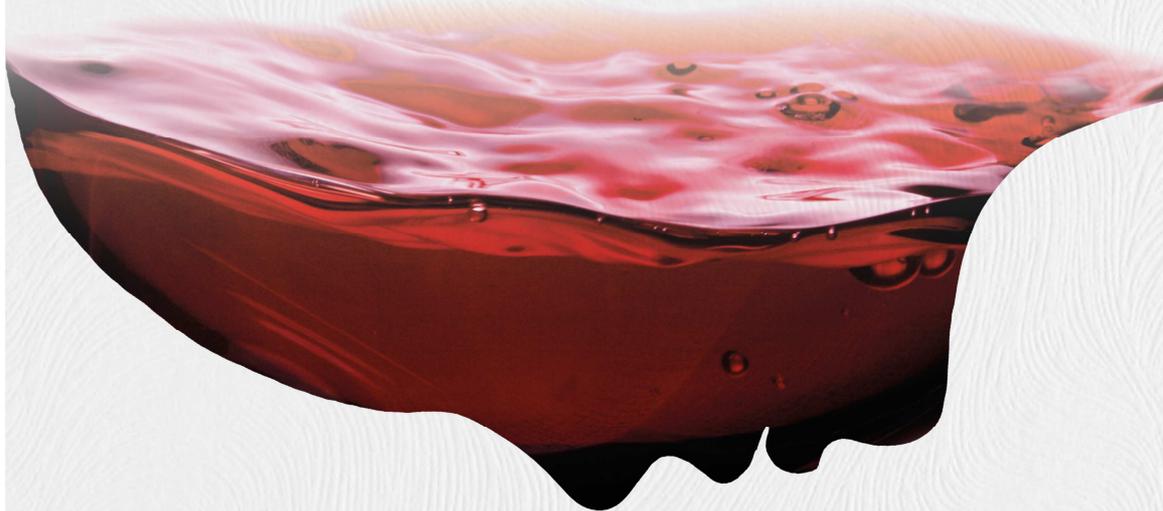
TEMA EMERSO A "LA VITE È DONNA" EVENTO DELLE DONNE DEL VINO A PORTOPICCOLO (TRIESTE). NUMEROSI APPASSIONATI E TURISTI STRANIERI ALLA DEGUSTAZIONE

«Chi è il sommelier del futuro? È donna, scommette negli abbinamenti vino-cibo, sa sorprendere e parla al cuore». È quanto emerso durante "**La Vite è Donna: dal Barolo al Nero d'Avola**", evento organizzato dalle **Donne del Vino a Portopiccolo**, importante centro turistico sulla costa friulana. Qui le Donne del vino di tutta Italia hanno presentato 160 etichette in una degustazione nel Pavillon vicino al lungomare, che ha richiamato numerosi appassionati di vino, professionisti, giornalisti. L'organizzazione è stata a cura della delegazione Le Donne del Vino Friuli Venezia Giulia, guidata da **Cristiana Cirielli**.

La degustazione è stata preceduta da un convegno in cui si è parlato di **maitre e sommelier al femminile**. Le proposte uscite sono tre: scegliere il vino con il cibo, introdurre gli abbinamenti nei menù e proporli in sala con il servizio al bicchiere. A lanciarle la presidente delle Donne del Vino **Donatella Cinelli Colombini**: «Le donne sono circa il 30% dei sommelier italiani e continuano ad aumentare nei corsi per chi assaggia e serve il vino così come fra gli studenti delle scuole alberghiere. Tuttavia la presenza femminile fra chi si occupa del vino nelle sale dei ristoranti è ancora scarsa specialmente fra i "main chef sommelier" cioè i manager di strutture grandi».

La Vite è Donna

VINO AL FEMMINILE DAL BAROLO AL NERO D'AVOLA



SABATO 8 LUGLIO 2017
ORE 19.00 - 23.00

LE ECCELLENZE ENOLOGICHE DA OGNI REGIONE ITALIANA
PRESENTATE DALLE PRODUTTRICI

PORTOPICCOLO PAVILION
Strada Costiera km 137 - Sistiana, Trieste
Parcheggi P3,P4

INGRESSO EURO 33 A PERSONA (EURO 25 PREVENDITA)
per l'intero percorso enogastronomico

INFO & PRENOTAZIONI
+39 040 291 291 eventiportopiccolo@ppst.it

10:00-12:00 CONVEGNO SU INVITO
Gli amici di sala. Sommelier per amico.
PER ACCREDITO: friuliveneziaigiulia@ledonnedelvino.com

SPONSOR DELL'EVENTO A CURA DALL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE LE DONNE DEL VINO

«Le donne - continua la presidente - sono più attente all'abbinamento cibo-vino, regola che potrebbe svilupparsi al ristorante con alcune proposte: nel menù abbinare i cibi tipici con i vini che meglio li accompagnano in modo da favorire l'esplorazione del territorio in cui ci si trova e di abbinare i vini al bicchiere con specifici piatti in modo da proporre pasti cambiando vino a ogni portata».

Il sommelier **Gianluca Castellano** spiega: «I sommelier italiani sono i più bravi nel costruire gli abbinamenti, sono ricercati in tutto il mondo proprio per questa loro capacità. L'abbinamento non è solo tecnica: è anche emozione. Quindi bisogna concentrarsi soprattutto sugli abbinamenti che sorprendono recuperando anche l'importanza dell'aroma e della contrapposizione per arrivare a toccare anche il cuore».

Pia Donata Berlucchi racconta la storia di chi serve il vino: un viaggio da Ganimede coppiere degli Dei al Rinascimento quando il vino esce dalle coppe di metallo e entra nel vetro. «La parola sommelier nasce in Francia dalla parola soma e legato cioè agli animali che trasportavano il vino. La figura del sommelier è sempre stata importante nella storia, spesso più di quella del cuoco».

Intervenuta da New York la chef **Lidia Bastianich**: «Le donne sommelier in America si stanno facendo avanti ma la strada è ancora lunga». Eppure le donne possono dare un tocco vincente al lavoro di chi sceglie e serve i vini al ristorante: mettere in campo il loro intuito psicologico, cioè quel colpo d'occhio che aiuta a entrare in empatia con i clienti.

La provocazione di declinare al femminile "sommelier" arriva da **Rossana Bettini Illy** giornalista e donna del vino.

Alessandra Fedi, wine educator punta l'attenzione su chi sono oggi i sommelier: «Deve essere anche un intrattenitore, saper usare i social media, avere la leadership del suo staff». Cosa deve e non deve fare il sommelier? «Deve interagire con il cliente e non deve fare la primadonna cioè non deve essere supponente». Una cosa è certa: «I millennials saranno la generazione degli sperimentalisti».

Luca Bini, designer del vetro, racconta l'esperienza di Italesse nella ricerca del bicchiere perfetto che è stato studiato con importanti sommelier per oltre 4 anni.

In serata spazio alle degustazioni: numerosi winelover, anche turisti stranieri (Slovenia, Croazia, Austria), hanno raccolto l'invito complice la presenza di una madrina d'eccezione, la scrittrice **Sveva Casati Modignani**, e delle 80 produttrici con oltre 160 loro etichette. Al taglio del nastro anche la presidente della Regione Friuli Venezia Giulia **Debora Serracchiani**: «È la più grande degustazione al femminile mai realizzata» ha commentato. La chef Marina Ramasso, titolare dell'Osteria del Paluch di Baldissero Torinese (Torino), ha intrattenuto con uno show cooking nella postazione "Libero point" allestita da Electrolux Professional.



Curiosità: la prima donna sommelier diplomata AIS è stata la piemontese Laura Pesce nel 1972; la sarda Lucia Pintore è stata la prima campionessa italiana dei sommelier nel 1987, anche se prima di lei Franca Rosso di Tavagnacco (Udine) arrivò a pari merito con un uomo sommelier nel 1975. La prima presidente donna di un'associazione di sommelier è Graziella Cescon FISAR nel 2015 e il primo direttore di una testata dei Sommelier è stata Marzia Morganti nel 2003.



Info: www.ledonnedelvino.it

Ufficio stampa Le Donne del Vino:

press@ledonnedelvino.it

Anna Pesenti 335 6376458 - 334 3997914

Fiammetta Mussio 339 7552481