



DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

September 2018

**Nel cuore d'europa il 52°
congresso dell'Associazione
Italiana Sommelier**

Si terrà per la prima volta a Merano,
dal 1° al 4 novembre 2018, il Congresso Nazionale
dei Sommelier AIS. Il congresso è il momento
di sintesi del lavoro svolto dall'Associazione e
dai suoi sommelier nell'anno trascorso, a livello
locale, regionale, nazionale e internazionale.

**Der 52. Nationale Kongress der
italienischen Sommeliervereinigung
AIS in Meran**

Für die hiesige Sommelier-Szene ist es
das Ereignis schlechthin: der 52. Nationale
Kongress der italienischen Sommeliervereinigung
AIS findet **vom 1. bis 4. November 2018** erstmals
in Südtirol statt. Eine Vorschau.



www.congressoais-altoadige-merano2018.it





Fotos: ©Kurhaus Meran

Nel cuore d'europa

Si terrà per la prima volta a Merano, dal 1° al 4 novembre 2018, il **Congresso Nazionale** dei Sommelier AIS. Il congresso è il momento di sintesi del lavoro svolto dall'Associazione e dai suoi sommelier nell'anno trascorso, a livello locale, regionale, nazionale e internazionale.

Merano, giardino dell'Alto Adige dal clima mite, oasi di benessere e acque termali, da sempre è il punto di riferimento per l'intera area mitteleuropea grazie alla sua posizione strategica sull'asse nord-sud Europa. Ha ospitato imperatori e re, e dopo essere stato luogo prediletto della principessa Sissi e di Franz Kafka, si prepara ad accogliere l'Associazione Italiana Sommelier per il suo 52° Congresso Nazionale.

“L'organizzazione di questo congresso – secondo la Presidente di AIS Alto Adige, Christine Mayr – è stata per la nostra sede motivo di forte impegno e orgoglio. Un lavoro che ci ha permesso, a otto mesi dall'evento, di avere un programma praticamente definitivo.”

In ogni edizione, da oltre mezzo secolo, il congresso è il momento di sintesi del lavoro svolto dall'Associazione e dai suoi sommelier nell'anno trascorso, a livello locale, regionale, nazionale e internazionale. “Il passaggio da Taormina, sede del Con-

gresso 2017, a Merano – dichiara il Presidente Nazionale Antonello Maietta – rappresenta lo spirito e la forza dell'AIS, presente capillarmente su tutto il territorio nazionale.”

Durante i quattro giorni saranno in programma, accanto ai lavori congressuali riservati ai soci, momenti dedicati alle degustazioni, visite a cantine storiche e banchi d'assaggio aperti al pubblico, oltre ai consueti e apprezzatissimi spazi conviviali. Il Congresso è anche sede deputata alle fasi finali dei concorsi, banco di prova e confronto tra sommelier, la cui preparazione si rivela costantemente in crescita.

I vincitori delle selezioni regionali si affronteranno per il titolo di Miglior Sommelier d'Italia “Premio Trentodoc”, secondo la nuova formula che prevede prove incrociate tra i finalisti in lotta per strappare il titolo al campione in carica: Roberto Anesi, sommelier e ristoratore in Canazei.

Non meno ambiti i premi Bonaventura Maschio: una borsa di studio per il Master sull'acquavite, offerta a tre giovani sommelier (in rappresentanza di Nord, Centro e Sud d'Italia), distintisi per la propria preparazione sui distillati, e il Premio Surgiva, riconoscimento riservato alla delegazione AIS che più si è distinta nel proprio territorio di appartenenza.

“L'organizzazione di questo congresso – secondo la Presidente di AIS Alto Adige, Christine Mayr – è stata per la nostra sede motivo di forte impegno e orgoglio. Un la-

voro che ci ha permesso, a otto mesi dall'evento, di avere un programma praticamente definitivo.”

Merano si accinge dunque ad accogliere dirigenti, delegati e molti dei quarantamila soci che animeranno il raffinato e accogliente centro dai portici medievali e dagli edifici Liberty, i giardini e le terrazze di Castel Trauttmansdorff, ma soprattutto i luoghi legati alla cultura enogastronomica.

(Ufficio Stampa AIS)



● VON ROMAN GASSER

Merano: Ort der vielen Gärten und Wellness-Hochburg mit dem wertvollen Thermalwasser. Die Stadt mit dem milden Klima mitten im Herzen Europas, die schon Kaiser und Könige beherbergt hat und der Lieblingsort von Kaiserin Sissi und des großen Schriftstellers Franz Kafka war, bereitet sich gerade auf eine der wichtigsten Veranstaltungen in der Geschichte der Südtiroler Sommeliervereinigung vor. Vom 1. bis 4. November findet der 52. Nationale Kongress der italienischen Sommeliervereinigung AIS in Meran statt.

Seit über einen halben Jahrhundert bemüht sich die nationale Vereinigung, Synergien auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene zu schaffen und eine Mittlerrolle einzunehmen.

Das wichtigste Instrument ist natürlich der Kongress.

Auf Sizilien folgt nun Südtirol!

„Der Übergang von Taormina, dem Austragungsort unseres letzten Kongresses im Jahr 2017, nach Meran“ so der Präsident der nationalen Sommeliervereinigung AIS, Antonello Maietta, bei der Vinitaly im April am Südtirol-Wein-Stand, „repräsentiert den Geist und die Stärke der Sommeliervereinigung AIS, die in ganz Italien mit nahezu 40.000 Mitgliedern stark präsent ist.“ Für das Weinland Südtirol und für die Südtiroler Weinwelt insgesamt ist der Kongress ein historisches Ereignis.

Was erwartet die Kongressteilnehmer in Meran? Der Kongress ist auch die letzte Hürde und ein Testfeld für viele Sommeliers, die sich gegenseitig messen. Die Sommeliers können sich für die vielen Wettbewerbe vorbereiten. Auch der Titel „Bester Sommelier Italiens“ wird vergeben. Aktueller Titelträger ist Roberto Anesi (siehe dazu auch das große Interview vorne). Es werden attraktive Stipendien an junge

Sommeliers vergeben – und viele weitere Auszeichnungen und Preisvergaben werden feierlich überreicht.

Ganz eifrig bastelt der gesamte Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung schon seit Monaten am guten Gelingen dieser Großveranstaltung. Schließlich werden mehrere hundert Sommeliers aus ganz Italien an dem Kongress teilnehmen.

Als „Spione“ haben Christine, Paolo und

„Die Passerstadt mit ihrem alpin-mediterranen Flair und ihrem wunderschönen Kurhaus bietet sich als Veranstaltungsort geradezu an.“

Albin in Taormina am letzten Kongress teilgenommen, um den Ablauf eines solchen Großevents zu studieren und zu dokumentieren. „Die dabei gesammelten Erfahrungen waren für die Vorbereitungen sehr wichtig.“

„Wir freuen uns ganz besonders, dass diese prestigeträchtige und wichtige Veranstaltung zum ersten Mal in Südtirol stattfinden wird. Meran wird also zum Som-

Meran wird Wein-Hauptstadt

Für die hiesige Sommelier-Szene ist es das Ereignis schlechthin: der **52. Nationale Kongress** der italienischen Sommeliervereinigung AIS findet vom 1. bis 4. November erstmals in Südtirol statt. Eine Vorschau.

melier-Mekka“ – so die Devise der OK-Mannschaft, unter der Federführung der Präsidentin. „Die Passerstadt mit ihrem alpin-mediterranen Flair und ihrem wunderschönen Kurhaus bietet sich als Veranstaltungsort geradezu an. Auch aus logistischen Gründen“, so die stolze und strahlende Präsidentin Christine Mayr.

Der Präsident der Sommeliervereinigung in Italien, Antonello Maietta, lobte die Organisation der Sommeliervereinigung Südtirol, die innerhalb kurzer Zeit mit geradezu deutscher Pünktlichkeit – „con rigore tedesco“ – eine perfekte Planung auf die Beine gestellt habe.

Zwischen Preisvergabe, kulinarischen Highlights, Tagungen, Besuchen in historischen Südtiroler Weinkellern, Workshops, Verkostungen, Besichtigungen der vielen Gärten und Begegnungen wird es bestimmt viel zu erleben geben, verheißen die Veranstalter. Als Grenzregion mit engen Verbindungen und einer Brückefunktion zum deutschsprachigen Raum hat die Sommeliervereinigung Südtirol ein gleichwohl vielfältiges wie originelles Rahmenprogramm ausgearbeitet.

Die Sommeliervereinigung Südtirol kann es kaum erwarten, für ein Wochenende Gastgeberin des bedeutendsten Sommelierkongresses Italiens sein zu dürfen.

47 Jahre Südtiroler Sommeliervereinigung

47 Jahre Einsatz für **Weinkultur** und Ausbildung zum Diplom-Sommelier. Der Sommelier im Wandel der Zeit.

● VON ALBIN THÖNI

Die Südtiroler Sommeliervereinigung wurde 1972 als autonome Sektion der italienischen Sommeliervereinigung AIS von Arthur Winkler, Dr. Jakob Lezuo, Dr. Bruno Weger und Dr. Franz Zelger gegründet. Adolf Dissertori wurde 1972 zum Präsidenten gewählt. Auf ihn folgte im Jahre 1980 Erwin Blaas und 1991 Sigi Dissertori.

Der Sitz des Vereins wurde in der Handelskammer etabliert, wo im Jänner 1973 die Überreichung der ersten Sommelier-Diplome erfolgte.

Im Jahre 2002 wurde Chris Mayr, als gerade frisch gebackene Weinakademikerin, ausgebildet an der österreichischen Weinakademie in Rust, zur Präsidentin der Sommeliervereinigung gekürt.

Es oblag nun an der jungen Präsidentin, ein starkes Team aufzubauen mit Paul Zandanel, Paolo Tezzelle, Helmut Raffeiner, Norbert Marginter und Leo Larcher. In den Jahren 2005 und 2006 sind mit Thomas Fink und Peter Baumgartner 2 Weinakademiker in den Vorstand aufgerückt und seitdem auch als Referenten für die Kurse tätig.

Es war zugleich ein glücklicher Handgriff der Präsidentin mit Heidi Wechselberger, eine tüchtige Sekretärin an ihrer Seite zu engagieren, die vor drei Monaten die Sommelier vereinigung verlassen und ihren Aufgabenbereich in neue Hände übergeben hat. Dem weiblichen Duo gelang es, in jener turbulenten, durchwegs von wirtschaftlichen Schwierigkeiten geprägten Zeit, als die Weinwelt zudem und speziell in Südtirol noch durch und durch von Männern beherrscht und es keineswegs selbstverständlich war, dass eine Frau die Position als Präsidentin der Sommeliervereinigung bekleidete und noch immer bekleidet, den Verein mit Einsatz aller Kräfte zum Blühen zu bringen. Gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen aus dem Vorstand und den Lektorinnen der Kurse konnte schlussendlich der Verein in ein erfolgreicheres, nicht mehr so sehr von finanziellen Schwierigkeiten beeinflusstes Fahrwasser gelenkt werden.

Seit nunmehr 47 Jahren gibt es also die Sommeliervereinigung von Südtirol.

Die Sommelier-Vereinigung hat sich in die-

sen Jahrzehnten zu einer erfolgreichen Institution etabliert mit immer zahlreicherem und ausgebuchten Sommelierkursen in Bozen, Neustift, Meran, Bruneck und Ladinien, diesseits und jenseits des Sellajoches. In den Jahren 2002 bis 2012 wurden jährlich sieben Kurse organisiert mit der Teilnahme von ca. 200 Personen/Jahr in allen drei Kursen. Das Interesse an der Ausbildung zum Sommelier ist in den letzten Jahren weiterhin stark angestiegen. So haben im Jahre 2014 330 und im Jahre 2015 um die 350 Teilnehmer die drei Stufen der Sommelierkurse besucht. Im Jahr 2016 und im Jahr 2017 fanden 13 Kurse statt mit beinahe 30 Teilnehmer/-innen je Kurs und mit 355 angemeldeten Teilnehmer/-innen in 2016 und einer Rekordteilnehmerzahl von annähernd 400 im Jahr 2017 in allen drei Kursen.

Eine weitere erfreuliche Tatsache ist in diesem Zusammenhang zu erwähnen: Der Anteil an weiblichen Sommeliers beträgt inzwischen gute 40 Prozent.

Diese Zahlen sind insbesondere auf die intensive Zusammenarbeit mit dem HGV und mit dem Bildungshaus Neustift zurückzuführen. Mittlerweile sitzen im Augustinersaal in Neustift oder im großen Saal der MILA in Bozen nahezu 50 Teilnehmer/-innen im ersten Kurs!

Grund genug für die Direktorinnen der Kurse, Dr. Gabi Demetz und Franziska Steinhauser, und die bereits erwähnten Lektorinnen der Sommeliervereinigung, sowie die in den letzten Jahren neu hinzugekommenen Referenten Christoph Patauner und die Weinakademikerin Monika Unterthurner, sich immer wieder aufs Neue Gedanken zu machen, wie es gelingt, das Niveau der Ausbildung im Rahmen der drei Kursstufen zu optimieren. Diese ruht auf vier Säulen: der nachhaltigen Vermittlung von Lerninhalten, dem qualitativ hochwertigen didaktischen Material mit dem Kursbuch „Die Welt des Sommeliers“, die zunehmende Hinwendung an die Praxis mit Serviceschulungen sowie auf eine effiziente Organisation. Für die Sommeliervereinigung ist es oberstes Gebot, das hohe Qualitätsniveau der Ausbildung beizubehalten, und wo nötig, zu verbessern. Nur so kann man dem Anspruch auf eine hochwertige Ausbildung gerecht werden. Denn die stetige Steigerung in punkto Quantität, was die Anzahl der Teilnehmer/-innen an den Kursen betrifft, darf

keinesfalls mit einer Minderung der Qualität der Ausbildung einhergehen.

Die Teilnahme an den Kursen soll das Geld und den nicht unbeträchtlichen zeitlichen Aufwand wert sein, den die Kursbesucher/-innen betreiben müssen, um am Ende der Ausbildung nach bestandener schriftlicher und mündlicher Prüfung das begehrte Sommelierdiplom überreicht zu bekommen.

Südtirol zählt über 700 ausgebildete Sommeliers mit dem staatlich anerkannten Sommelier Diplom AIS. Allein in den letzten dreieinhalb Jahren, Jänner 2015 bis Juli 2018 haben nahezu 250 Damen und Herren aus ganz Südtirol das nationale Diplom eines Sommeliers, anerkannt mit Dekret vom Staatspräsidenten, erhalten.

Das Sommelierdiplom garantiert den Betrieben, Restaurants, Kellereien, Hotels und Gasthäuser, Kundinnen und Kunden, Konsumentinnen und Konsumenten, dass ein diplomierter Sommelier über das nötige Maß an Erfahrung, Kompetenz, Professionalität und Wissen verfügt, um ein optimales Service und eine kompetente Beratung zu gewährleisten.

Dies gilt ebenso für die immer zahlreicher Weinliebhaber aus allen möglichen Berufszweigen, die an den Sommelierkursen aus purem Interesse, Lust und Liebe teilnehmen, und sozusagen ihrem Hobby, wenn nicht gar ihrer Leidenschaft frönen. Die Weinwelt ist einem stetigen Wandel unterworfen und was gestern noch gegolten hat, ist heute überholt. Infolgedessen muss das didaktische Material laufend erneuert und den Erfordernissen angepasst werden.

Es gilt letztlich, die Kursteilnehmer mitzunehmen auf eine Genussreise in die Welt der Rebsorten, die Welt der Weine mit ihren vielfältigen Aromen. Es gilt, die Sinne der Kursteilnehmer/-innen zu schulen und zu aktivieren, damit diese lernen, die Geschmacks- und Geruchseindrücke beim Verkosten der Weine in Worte zu fassen.

Kurzum: den acht Lektorinnen und Lektorinnen der Kurse und der neuen Mitarbeiterin Herta Puff, die am 1. September das breit gefächerte Spektrum an Aufgaben als Koordinatorin der Sommeliervereinigung übernommen hat, ist es ein Anliegen, den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern aus der lustvollen Beziehung von Essen und Wein einen Akt der sinnlichen Kultur zu vermitteln und für anregenden Gesprächsstoff mit inspirierendem „Spaß im Glas“ zu sorgen.





PROGRAMMA CONGRESSO 2018



Giovedì, 1 Novembre 2018	
ore 17.00	Pinot Noir around the world con Frank Smulders, MW
ore 17.00	Verticale di Sauvignon Lafit con Luis Raffer, Cantina Colterenzio
ore 20.00	Anteprima Winfestival - Cena nella tenda con i produttori di spumante metodo classico Alto Adige e Helmut Kocher
ore 21.00	After Dinner Party
Venerdì, 2 Novembre 2018	
partenza ore 09.00	Visita alternata tra Giardini del Castello di Trauttmansdorff e degustazione di "rarità" della Cantina Terlano - Terlano guidata da Rudi Koller
ore 09.30	
ore 12.15	Aperitivo a base di VERSOALN (vigna più grande e antica d'Europa)
ore 12.15	Light Lunch al Castello con vini della Laimburg
partenza ore 14.30	Presentazione di Günther Pertoll, Cantina Laimburg
ore 09.30	Visite in Cantina - Merano Visita della Cantina Pionerhof a Marlengo Visita della Cantina Merano a Merano
ore 10.00	Verticale di "Beyond the Clouds" con Karoline Walch, Cantina Elena Walch
ore 11.00	La varietà enologica della Germania - il riconoscimento di Riesling & co Giuseppe Lastra - caporedattore Weinwissen
ore 11.30	Visite in Cantina - Bassa Atesina Visita della Cantina Cortaccia a Cortaccia Visita della Cantina Tramin a Termeno
ore 13.30	Visite in Cantina - Valle Isarco Visita della Cantina Valle Isarco a Chiusa Visita della Tenuta Kuenhof a Bressanone
ore 15.00	Visita guidata della città Forum del Sylvaner
ore 15.00	Talk about Champagne con Frank Smulders, MW
ore 15.00	Degustazione „il giro d'Italia“ con Giuseppe Lastra
ore 17.30	Workshop birre artigianali con formaggi speciali - Hubert Stockner, Genussbunker
ore 17.30	Workshop Speck & Vini
ore 17.30	Un viaggio musicale ed enologico - AccordeVm "Bevi la musica"
ore 18.00	Workshop sui distillati con RONER
ore 18.00	The wine hunter's choice - la scelta enologica personale di Helmut Kocher "The wine hunter PLATINUM AWARD"
ore 18.00	Le bollicine del Sudtirolese con Sepp Reiterer
ore 20.00	Convenzione con ristoranti per i soci
ore 24.00	After Dinner Party



PROGRAMMA CONGRESSO 2018

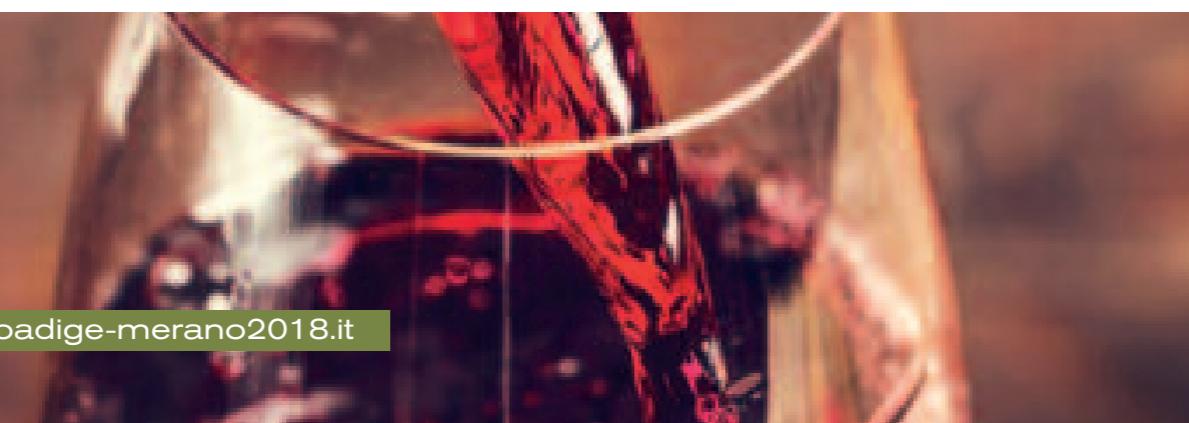
Sabato, 3 Novembre 2018	
ore 09.30-12.00	Inaugurazione Congresso con il Presidente Nazionale AIS Antonello Maitta Contorno musicale con il TRIO CELESTE Moderazione Markus Frings - RAI Südtirol Premio Surgiva Premio Bonaventura Maschio
ore 12.00	Tavola rotonda "Il cambiamento climatico" con Franziskus Haas e Hartmann Dossi (produttori) Prof. Alberto Pallotti, Università degli Studi di Perugia Prof. Hans Reiner Schultz, Hochschule Geisenheim University Dr. Barbara Raffer, Centro di Sperimentazione Laimburg Moderazione e traduzione Markus Frings - RAI Südtirol
ore 12.00-15.00	Pranzo a buffet organizzato dalle Donne Coltivatrici Sudtirolesi Vini: Consorzio di Tutela del Santa Maddalena Partenza da Merano
ore 13.30	Visite in Cantina - Val d'Adige: Cantina Kornell - Settequenze Cantina Nals Magreid - Nalles
ore 13.40	Visite in Cantina - Bolzano Visita della Cantina Convento Muri Gries Visita della Tenuta Kandlerhof
ore 14.10	Concorso Miglior Sommelier D'Italia
ore 15.00	Riesling Mon amour con Frank Smulders MW
ore 15.00	Verticale di Weißburgunder Sirmian, condotta da Harald Schrafl, enologo della Cantina Nals Magreid
ore 15.00	The world of Pinot Blanc con Hans Terzer, Cantina San Michele Appiano
ore 15.00	La diversità dell'Alto Adige - degustazioni di componenti a cura di Clemens Lagoder Cantina Alois Lageder
ore 15.00	Un incontro Alto Adige vs. Austria (tra Sauvignon, Lagrein, Pinot Noir, Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch) Ferdinand Mayr, DipWSET
ore 17.00	Premiazione "Miglior Sommelier d'Italia"
ore 17.10	DOLUSSIMO: sweet wines & friends con Pepi Schuller MW
ore 17.10	Dalla montagna al calice - ciacktaWein Saké con Suvi Zlatic
ore 17.10	Workshop birre artigianali & formaggi speciali con Hubert Stockner - Genussbunker
ore 17.10	Workshop Speck & Vini Lagrein-Teroldego-Syrah-Shiraz con Stephan Filippi, Cantina di Bolzano
ore 18.00	Workshop: I terreni dell'Alto Adige con Ulrich Pedri, Centro di sperimentazione Laimburg
ore 20.10	Cena di gala Aperitivo Cena e vini a cura del Consorzio Alto Adige





PROGRAMMA CONGRESSO 2018

Domenica, 4 Novembre 2018	
ore 09.30	Visite in Cantina - Oltredige Visita della Cantina Caldaro a Caldaro Visita della Tenuta Klaus Lentsch ad Appiano
ore 09.30	Visite in Cantina - Val Venosta Visita della Tenuta Stachburg a Pardines Visita della Tenuta Marinshof a Castelbellio
ore 11.00-15.30	Giornata della birra: degustazione + pranzo a tema presso FORST Lagundo
ore 11.00-18.00	Degustazione a Banco VITAE ALTO ADIGE 2019 - VDP Baden
ore 11.00-13.00	Workshop Cocktails The Martini Madness; Gibson, Vodka Martini & Vesper
ore 10.30	Workshop Grüner Veltliner con Willi Klinger
ore 11.00	„Ema – I vini del Vulcano“ con Salvo Foti
ore 11.00	Il Trentodoc e i lunghi affinamenti - con Roberto Anesi, miglior sommelier d'Italia 2017
ore 11.00	Workshop: Il VDP, la classificazione e il Pinot Noir
ore 12.00-15.00	Pranzo a buffet organizzato dalle Donne Coltivatrici Saitirulesi Vini: wein.kalter
ore 11.30	Visite in Cantina - Val d'Adige e Oltredige Visita della Cantina Terlano a Terlano Visita della Tenuta K. Martini ad Appiano
ore 15.00	Bicchi dell'Uccellone con Norbert Reinisch
ore 15.00	Sauvignon goes International con Rudi Koller, Cantina Terlano - Terlan
ore 15.00	Saké - Siwi Zlatic
ore 15.00	“Verticale di Gschleiter” con Gerhard Koller, Cantina Girsch/Cornalano
ore 17.00	Tom Driesberg & Weingut Wegeler : Riesling from Five Decades
ore 18.00	50 Shades of Gewürztraminer con Willi Stürz, Cantina Termeno
ore 18.00	The very best of South Tyrol con Angelo Carrillo
ore 18.00	The wine hunter's choice - la scelta enologica personale di Helmut Köcher



Un campione

Ristoratore, wine writer, blogger ma soprattutto sommelier. E che sommelier. Un campione. Miglior Sommelier AIS 2017, per la precisione. Intervista a **Roberto Anesi**.



Foto: ©AIS

● DI ANGELO CARRILLO

Roberto Anesi: Il patron del ristorante El Paèl di Canazei (Trento), si è guadagnato il grande riconoscimento al congresso Nazionale di Taormina dello scorso ottobre. Un riconoscimento che segue non solo un lungo e difficile allenamento ma corona, anche una vita, o quasi dedicata al mondo del vino. Non solo nella sua Canazei. Dalle montagne del trentino la sua presenza si è imposta in tutto il mondo della sommellerie da molti anni grazie alla stima conquistata tra i colleghi negli anni. Il colloqui per DIONYSOS non può quindi che partire dalla nota biografica e dalla scintilla da cui è divampata la sua passione:

DIONYSOS: Come hai cominciato a interessarti al vino?

Roberto Anesi: E' una bella domanda: sono nato in un albergo e quindi ho cominciato sin da ragazzino a lavorare nell'ambiente aiutando i miei genitori a spinare le birre la sera o portare le bottiglie del vino. Poi, un po' alla volta, quando ho cominciato ad assumermi la responsabilità del ristoran-

te nel 1994, ed avevo poco più di 23 anni ho cominciato a rendermi conto quanto fosse importante la professionalità nel mestiere di ristoratore. Ho cominciato, quindi, a fare un sacco di corsi tra cui quello di sommelier.

Come fu l'impatto con il mondo dei sommelier di quegli anni?

Molto positivo, perché lo vivevamo in un ambiente molto piccolo all'interno della delegazione della Val di Fassa. Poi man mano ho cominciato ad avere altri incarichi e altre responsabilità prima regionali e poi nazionali, attraverso i concorsi ho avuto confronto con fuori regione.

Ne ha fatti parecchi?

Parecchi, dal 2008 al 2010 quando hanno messo il limite di età a 38 anni. Poi nel 2013 lo hanno tolto e ho ricominciato anche a causa di un grave infortunio in bicicletta ho dovuto aspettare due anni.

Come ci si avvicina e come si prepara un concorso così importante?

Con tantissimo, tantissimo sacrificio, studio e dedizione. Io ho studiato quasi 9 mesi tutte le mattine, quando ero ancora fresco, e poi ho fatto molto affidamento all'esperienza fatta negli anni precedenti con viaggio degustazioni.

Tecnicamente quanto influenza la degustazione nel concorso?

Sicuramente molto, ma i tempi sono molto brevi e l'esperienza entra in gioco. Hai solo tre minuti e devi inquadrare e descrivere il vino. A me è andata bene nelle selezioni. C'era un nebbiolo che ho descritto come del nord ed invece era un barbaresco. L'altro era un Soave e c'ero arrivato. L'ho riconosciuto. Poi durante le finali avevamo un Bramaterra, mentre il bianco era un blend friulano che avevo intuito anche se poi ho detto Greco di Tufo. Poi ci sono molte altre prove pratiche e teoriche, Con abbinamento con cocktail e the. Un concorso molto complesso.

E hai vinto. Ma qual è il tuo rapporto con il Trentino e l'Alto Adige?

Per il Trentino, che è la mia terra, ma anche per l'Alto Adige, ho sempre un occhio di riguardo. In Trentino riconosco il grande sforzo e il lavoro dei piccolo produttori che negli ultimi anni si sono imposti e il Trento Doc che attualmente è il punto di riferimento per il mercato italiano. Poi in Alto Adige ci sono delle cose che mi piacciono particolarmente come certi Pinot Nero e dei bianchi molto importanti.

Cos'è oggi il lavoro del sommelier?

E' un lavoro che richiede moltissima psicologia per capire in pochissimo tempo le esigenze del cliente e cosa vuole. Se desidera un vino poco impegnativo, se vuole stare attento alla spesa, se vuole, invece, coccolarsi e fare un'esperienza diversa.

Da quando hai vinto il concorso com'è cambiato il rapporto della clientela con te?

Il cliente tende a fidarsi o richiedere di più, anche se ho sempre avuto una clientela che faceva affidamento su di me. Ma ultimamente percepisco questa fiducia molto di più.

"Il cliente tende a fidarsi o richiedere di più, anche se ho sempre avuto una clientela che faceva affidamento su di me. Ma ultimamente percepisco questa fiducia molto di più."

Quale vino va meglio nel suo ristorante?
Un vino che ha un successo particolare è il Lagrein.

Cosa proporrà al congresso di Merano?
Al congresso condurrò una piccola master-class con Trentodoc particolari, fuori commercio, caratterizzati da una sosta sui lieviti ben più lunga di quella solita dell'uscita sul mercato.

Un appuntamento da primato, insomma. Con un vero campione. Campione dei Sommelier.

47 anni di Associazione Sommelier Altoatesina

Impegno di 47 anni per la **cultura del vino** e la formazione come sommelier certificato.

● DI ANGELO CARRILLO

L'Associazione Sommelier Altoatesina compie 47 anni. Un compleanno speciale che vedrà il mondo dei sommelier italiani riunirsi dal 1 al 4 novembre per il Congresso Nazionale per la prima volta proprio in terra altoatesina, a Merano. Fondata nel 1972, come sezione autonoma dell'Associazione Italiana Sommelier, AIS, da Arthur Winkler, Jakob Lezuo, Bruno Weger e Franz Zelger, l'associazione muove i suoi primi passi eleggendo Adolf Dissertori come presidente, nel 1972. Una cammino non facile, ma entusiasmante, che vide Erwin Blaas diventare presidente nel 1980 e Sigi Dissertori nel 1991. La sede dell'associazione fu istituita presso la Camera di Commercio, dove, nel gennaio del 1973, vennero consegnati i primi diplomi di sommelier. Nel 2002 la scelta della presidenza cadde su una donna, Christine Mayr, diplomata recentemente alla Australian Wine Academy di Rust. La giovane e dinamica presidentessa costruì una squadra altrettanto giovane e forte con Paul Zandanel, Paolo Tezzele, Helmuth Raffeiner, Norbert Marginter e Leo Larcher. Negli anni 2005 e 2006, altri due accademici del vino si unirono al gruppo: Thomas Fink e Peter Baumgartner, da allora anche docenti dei corsi per diplomarsi sommelier. La seconda mossa felice della nuova presidenza fu assumere una segretaria particolarmente competente: Heidi Wechselberger che si rivelò presto una colonna dell'associazione. Il duo femminile è riuscito a imporsi in anni turbolenti, caratterizzati da difficoltà economiche, quando il mondo del vino, e in particolare l'Alto Adige, era ancora dominato dagli uomini e non era affatto ovvio che una donna occupasse la carica di presidente dell'Associazione Sommelier. Una stagione innovativa e, certamente, di successo, vissuta insieme ai colleghi del consiglio di amministrazione e ai docenti dei corsi.

I numeri parlano chiaro: l'Associazione Sommelier si è affermata in questi decenni come un'istituzione con corsi sempre fre-

quentatissimi a Bolzano, Novacella, Mernano, Brunico e nelle valli ladine.

Dal 2002 al 2012 sono stati organizzati sette corsi ogni anno con la partecipazione di circa 200 persone l'anno per tutti e tre i livelli. L'interesse per la formazione come sommelier ha continuato a crescere costantemente. Così, nel 2014 i corsi sono stati 330 e nel 2015 circa 350. Nel 2016 e nel 2017 sono stati organizzati 13 corsi, con circa 30 partecipanti per corso, con 355 partecipanti registrati nel 2016 e un numero record di quasi 400 partecipanti nel 2017. Queste cifre sono dovute in particolare all'intensa collaborazione con l'HGV e il centro di formazione di Novacella. In questo momento quasi 50 partecipanti sedono nella sala degli Agostiniani di Novacella o nella grande sala della MILA a Bolzano per il corso di primo livello!

Oggi l'Alto Adige conta oltre 700 sommelier qualificati con il diploma di sommelier AIS riconosciuto dallo Stato. Da gennaio

costanti e quello che era ancora valido ieri è superato oggi. Di conseguenza, il materiale didattico deve essere costantemente aggiornato e adattato alle esigenze attuali. Una motivazione forte per i direttori dei corsi, Gabi Demetz e Franziska Steinhäuser, a cui si sono aggiunti negli ultimi anni i referenti Christoph Patauner e l'accademica del Vino, Monika Unterthurner, per migliorare il livello della formazione e ottimizzare i tre livelli del corso. Questo si basa su quattro pilastri: nozioni didattiche aggiornate, materiale didattico professionale e tecnicamente approfondito presente nel testo "Il mondo dei sommelier", la crescente attività pratica con la formazione in servizio, nonché un'organizzazione efficiente. Per l'associazione dei sommelier è fondamentale mantenere l'alto livello di istruzione e, se necessario, migliorarlo. Questo è l'unico modo per soddisfare la domanda di un'istruzione di alta qualità. Poiché il costante aumento in termini di quantità, per quanto riguarda il nume-

"Oggi l'Alto Adige conta oltre 700 sommelier qualificati con il diploma di sommelier AIS riconosciuto dallo Stato. Da gennaio 2015 a luglio 2018 quasi 250 uomini e donne provenienti da tutto l'Alto Adige hanno ottenuto il diploma nazionale di sommelier con decreto del Presidente del Consiglio."

2015 a luglio 2018 quasi 250 uomini e donne provenienti da tutto l'Alto Adige hanno ottenuto il diploma nazionale di sommelier con decreto del Presidente del Consiglio. In questo contesto si registra un'ulteriore nota positiva: la quota rosa di sommelier ammonta ora a un buon 40 percento. Il diploma garantisce aziende, ristoranti, cantine, alberghi, clienti e consumatori che il sommelier qualificato abbia il necessario livello di esperienza, competenza, professionalità e conoscenza per un servizio ottimale e una consulenza da esperti.

Questo vale anche per il crescente numero di appassionati provenienti dalle più svariate professioni che si avvicinano ai corsi sommelier più per passione che per lavoro. Il mondo del vino è soggetto a cambiamenti

ro di partecipanti ai corsi, non deve in alcun modo essere penalizzare la qualità della formazione. Dal bicchiere "perfetto", alla scelta dei vini, alla loro temperatura di servizio ideale, così come l'abbbinamento ottimale tra cibo-vino sono dati che i partecipanti devono padroneggiare alla fine dei corsi. In breve, i docenti dei corsi sono desiderosi di impartire un atto di cultura sensoriale ai partecipanti e di fornire "divertimento nel bicchiere".

La partecipazione ai corsi che comporta un cospicuo investimento in tempo e denaro non deve essere fine a se stesso ma portare al completamento di un percorso che ha il suo epilogo nel superamento degli esami scritti e orali e il raggiungimento dell'agognato diploma di Sommelier.



„Ein großer Erfolg“

Wie denkt eigentlich **Manfred Pinzger** über den Beruf des Sommeliers? Was bedeutet es für Südtirol, dass der **AIS-Kongress** erstmals in Südtirol stattfindet. Fragen an den HGV-Präsidenten.



DIONYSOS: *Herr Pinzger, wie wichtig ist das Berufsbild des Sommelier für Südtirol?*

Manfred Pinzger: Die Sommelier-Ausbildung hat für unser Tourismusland eine enorme Wichtigkeit. Die Qualität im Weinanbau hat in den letzten Jahren stark zugenommen. National und international spielen unsere Weinanbaugebiete und unsere Weine eine beachtliche Rolle. Speziell im Weißweinbereich können wir auf Spitzenweine verweisen, welche international hervorragend bewertet werden.

„Der AIS-Kongress bietet uns die Gelegenheit, die önologische und zugleich auch kulinarische Vielfalt Südtirols eindrucksvoll unter Beweis zu stellen.“

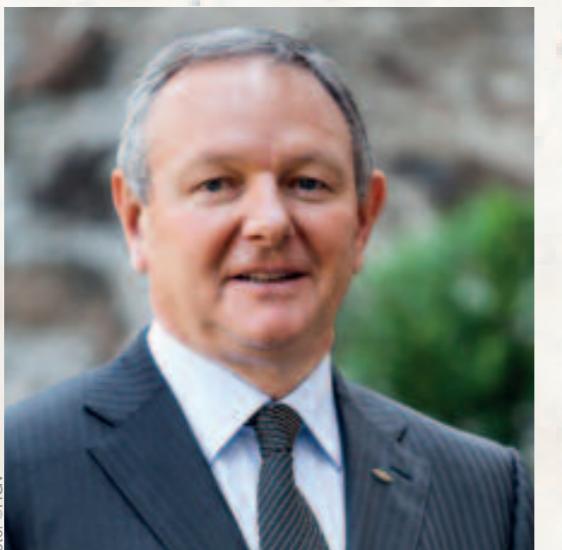


Foto: ©HGV

Manfred Pinzger

Tourismuskasse, fortzusetzen und dabei weiterhin den Fokus auf Qualität und eine breitgefächerte Ausbildung zu legen.

Wie stehen Sie zur Sommeliervereinigung insgesamt? Der nationale AIS-Kongress findet erstmals in Meran statt. Was sagen Sie dazu?

Ich möchte auch mein Kompliment an die Präsidentin der Sommeliervereinigung, Christine Mayr, und ihrem Team ausdrücken, dass es ihr gelungen ist, den prestigeträchtigen nationalen AIS-Kongress nach Südtirol, genauer nach Meran zu holen. Das ist für mich ein Beweis dafür, dass Südtirol als Wein- und Genussregion national einen wichtigen Stellenwert einnimmt und dass die Südtiroler Sommeliervereinigung auf nationaler Ebene eine große Wertschätzung erfährt.

Wie wichtig ist der AIS-Kongress für Südtirol?

Der AIS-Kongress bietet uns die Gelegenheit, die önologische und zugleich auch kulinarische Vielfalt Südtirols eindrucksvoll unter Beweis zu stellen. Ich freue mich als Präsident des HGV, dass die Sommeliervereinigung diese Chance wahrgenommen hat und wünsche Frau Präsidentin Mayr und ihrem Team einen großen Erfolg.

● INTERVIEW: ROMAN GASSER

Wie wichtig ist die Sommelier-Ausbildung für junge aufstrebende SüdtirolerInnen in der Gastronomiebranche? Wie würden Sie diese jungen Leute überzeugen, die Sommelier-Ausbildung zu machen?

Davon profitieren nicht zuletzt auch die heimische Gastronomie und die Hotellerie. Daher ist es ungemein wichtig, dass unsere Servicemitarbeiterinnen und Mit-

arbeiter im Sommelierbereich bestens ausgebildet werden und dadurch unseren Gästen ein breites und exzellentes Weinwissen vermitteln können. Deshalb muss ich der Sommeliervereinigung meinen Dank und mein Kompliment zum Ausdruck bringen. Dank ihrer Kurse und Seminare ist es uns gelungen, junge Menschen in Südtirol und in der heimischen Gastronomiebranche vom Thema Wein zu begeistern. Ich darf die Sommeliervereinigung ermuntern, ihre Weiterbildungsanstrengungen, teilweise auch gemeinsam mit dem HGV und der Südtiroler

The footer features a collage of logos for various sponsors of the AIS Congress. From left to right, the logos include: DB (Deutsche Bahn), OBB (Österreichische Bundesbahnen), Südtirol Wein & Vini Alto Adige (with a small logo of a wine glass), alperia (with a small logo of a globe), and Merano (with a small logo of a mountain). Below these logos, the website address congressoais-altoadige-merano2018.it is displayed in a green, stylized font.