



Comunicato stampa a tutti i media

PROCLAMATO IL VINCITORE DEL CAMPIONATO “MIGLIOR SOMMELIER SVIZZERO 2018”: Aurélien Blanc, Ristorante Pavillon Baur au Lac, Zurigo

Trofeo Swiss Wine “Miglior Sommelier Svizzero 2018”

Quest'ultima domenica 21 ottobre si è svolto al Kursaal di Berna il 21° concorso “Miglior Sommelier Svizzero”.

Di fronte a un vasto pubblico, sotto l'occhio professionale dei giurati, i tre finalisti hanno gareggiato nelle seguenti prove pratiche:

- Servizio di tre vini svizzeri, commentando la decantazione in lingua straniera (francese o inglese)
- Abbinamenti "enogastronomici": il menu era già proposto con vini provenienti da tutto il mondo e al sommelier il compito di sostituire quest'ultimi con vini svizzeri, scegliendo tra 200 varietà di uva per 15.000 ettari di vigneti.
- Correzione della lista dei vini in una lingua straniera
- Degustazione di 6 vini alla cieca con l'obiettivo di trovare la varietà di uva, la regione e il prezzo di acquisto
- Identificazione alla cieca di 7 liquori e distillati
- Identificazione di una serie di fotografie rappresentanti personaggi famosi nel mondo del vino
- Per i 3 candidati di fronte al pubblico: servizio di un Magnum di Champagne Laurent Perrier: 18 bicchieri da riempire in una sola volta, allo stesso livello e senza tornare indietro, lasciando la bottiglia vuota.

Il titolo di “Migliore Sommelier Svizzero 2018 è attribuito a Aurélien Blanc, Ristorante Pavillon Baur au Lac, Zurigo

Il secondo Miglior Sommelier Svizzero 2018 è Fabien Mène, Istituto alberghiero Glion sur Montreux

Il terzo classificato è Michael Janni, Gasthof Frohberg, Rapperswil - Jona

Aurélien Blanc ha ricevuto la coppa del vincitore dalle mani del Consigliere Federale Ignazio Cassis. Il premio Swiss Wine è stato consegnato dal direttore Jean-Marc Amez-Droz.

Attribuzione di altri premi

Premio Provins per la migliore degustazione attribuito a Anna Valli

Premio Nestlé Waters per il migliore abbinamento cibo – vino assegnato a Daniela Wütrich

Premio Laurent Perrier per il migliore servizio di champagne assegnato a Aurélien Blanc

Premio Confrérie de la Chaîne de Rôtisseurs per il miglior servizio attribuito a Michael Jenni

Premio Les Ambassadeurs per la migliore scrittura durante le prove scritte è stato vinto da Fabien Mène

Per l'occasione, direttamente dal Ticino, gli chef dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, Domenico Ruberto e Matteo Checola hanno preparato un risotto alla zucca mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio.

I responsabili della manifestazione

Paolo Basso presidente del comitato tecnico “concorso nazionale”; Piero Tenca presidente Nazionale Associazione Svizzera Sommeliers Professionisti; Bruno - Thomas Eltschinger presidente sezione Svizzera tedesca, Reza Nahaboo presidente sezione Svizzera romanda; Savino Angioletti presidente sezione Svizzera italiana.

Per le fotografie dell'evento:

https://www.dropbox.com/sh/jymggemhq07u7c8/AAApXM-80R5WpLhJzypwlrKfa/Photos/Photos%20Media?dl=0&subfolder_nav_tracking=1



ALTRE INFORMAZIONI

I 21 Migliori Sommelier Svizzeri dal 1986

1986 Marc Dekegel
1987 Myriam Broggi
1988 Marc Perrey
1989 Eric Duret
1990 Jean-Marc Guelpa
1991 Marc Friederich
1992 Emmanuel Heydens
1993 Claudio De Giorgi
1994 Raffaello Bonuccelli
1995 Philippe Piou
1996 Ezio De Bernardi
1997 Paolo Basso
1999 Joseph Pargfrieder
2001 Emilio Del Fante
2003 Savino Angioletti
2005 Christian Bock
2009 Fabio Miccoli
2012 Fabio Masi
2014 Simone Ragusa
2016 Reza Nahaboo
2018 Aurélien Blanc

Lista dei candidati al concorso per regione linguistica:

Svizzera francese

Bailly Elias, conseiller chez Coop Vernier-Blandonnet
Fabien Mène, Glion Institute of Advanced Studies, Glion sur Montreux
Loïk Tavernier, Domaine de Châteauvieux, Satigny
Helene Rodrigues, Taverne Les Brasseurs, Genève

Svizzera tedesca

Daniela Wüthrich, Victoria-Jungfrau Grand Hotel and Spa, Interlaken
Juliana Alsoufi, Bürgenstock Resort, Obbürgen
Aurélien Blanc / Pavillon Restaurant, Baur au Lac, Zurich
Matteo Rimoldi, Bürgenstock Resort, Obbürgen
Michael Jenni, Gasthof Frohberg, Rapperswill-Jona

Svizzera italiana

Anna Valli, Relatrice Istituto Formazione Continua, Bellinzona
Jennifer Badino Albacelli, Restaurant Sihlhalde, Gattikon
Gian-Marco Rasetti, Vinoteca Tamborini, Lamone
Giuseppe Gentile, Hotel Lido Seegarten, Lugano
Dagoberto Basilio, Boutique Hotel La Tureta, Giubiasco