

Maratona enologica dei sommelier Degustatori Ufficiali AIS Calabria



Sono impegnati ad assaggiare, ri-assaggiare, schedare, recensire e descrivere oltre 450 vini calabresi. Soprattutto rossi, bianchi e rosati ma anche spumanti e passiti. Li stanno valutando per assegnare punteggi, riconoscimenti e premi ai migliori calici di oltre 80 aziende selezionate in tutte e cinque le provincie. Ma pure per individuare le più appropriate proposte di abbinamento di ciascun vino con piatti, prodotti tipici o preparazioni gastronomiche.

Ventisette sommelier degustatori Ufficiali dell'Ais Calabria si sono messi all'opera da venerdì scorso a Cosenza nella sede regionale dell'**AIS Calabria**, hanno proseguito nel week end e continueranno con sessioni infrasettimanali anche nei prossimi giorni.

E' entrata in azione, insomma, una nutrita "squadra" di assaggiatori-scelti, armati di calici da degustazione e dei loro sensi ben allenati, con solo acqua e qualche biscotto secco e più di 450 schede da compilare. Donne e uomini provenienti dall'intera regione, organizzati in team o panel di assaggiatori, compongono la commissione di esperti della prossima edizione della Guida Vitae 2020 dell'**Associazione Italiana Sommelier**, definita La Bibbia del vino, un vero e proprio manuale del bere bene che, con 2080 pagine, batte ogni record – non solo italiano – nell'editoria del settore.

Le degustazioni vengono effettuate rigorosamente “alla cieca”, cioè con le bottiglie ricoperte di stagnola, le etichette invisibili e ogni vino indicato solo con sigle in codice. La equipe di degustatori, dopo gli assaggi, compila le schede valutative con punteggi, note descrittive e proposta di abbinamento gastronomico.

E' un compito che i sommelier dell'AIS, sia professionisti che qualificati appassionati della materia, svolgono all'insegna della massima trasparenza e della riservatezza – sottolinea Maria Rosaria Romano, presidente dell'AIS Calabria – tanto che gli stessi produttori di vini ma anche i giornalisti hanno potuto assistere ai lavori ospitati nella sede dei sommelier AIS nella centralissima via Livenza

La **Guida Vitae** assegna ogni anno premi di eccellenza e punteggi espressi con il simboletto delle “viti”: si va da una vite al massimo di 4 e ogni anno 22 aziende in Italia vengono insignite del super-premio “tastevin”, dedicato ai custodi dei vitigni e altri segnalati col Cupido (amore al primo sorso, il “**coup de coeur**” dei francesi).

Si tratta d'una monumentale opera editoriale collettiva, frutto di un lavoro capillare dei sommelier AIS “chiamati a valutare più di 30mila vini di oltre duemila cantine italiane per alcuni mesi – aggiunge la Romano – insieme alle degustazioni, ci sono infatti le visite compiute presso i produttori, per esaminare in presa diretta i vigneti e le cantine di tutte le aziende selezionate”.

Le degustazioni non sono destinate soltanto alla Guida Vitae, ma anche alla prossima edizione de “**I Vini e gli Extravergini della Calabria-La Guida dei sommelier AIS**” che quest'anno, edita da **Rubbettino**, è stata la pubblicazione che per la prima volta ha offerto un panorama ricco, aggiornato e dettagliato del patrimonio enoico e olivicolo regionale, una Guida locale ma ben attrezzata per parlare al mondo, grazie ai testi in

inglese di tutte le descrizioni delle aziende vinicole e olivicole, ma anche alle mappe, ai codici QR e ai suggerimenti di ristoranti affermati e di nuove sicure promesse.