



## Eletti i vincitori di Charme Sommelier 2008

Charme Sommelier 2008 winners chosen

Charme Sommelier 2008: Die Gewinner



I VINCITORI DEL CONCORSO CON GLI SPONSOR

**L**a rodigina Elisa Dilavanzo ed il veronese Jgor Marini conquistano il titolo di Charme Sommelier in occasione della finalissima del 21 settembre al Relais Duca di Dolle di Bisol.

La milanese Emanuela Guoli si aggiudica il titolo di Sommelier eletta dalla stampa.

Sono entrambi veneti gli Charme Sommelier che ieri sera hanno conquistato l'ambito titolo di Charme Sommelier 2008, il concorso nazionale voluto da AIS, Bisol e Grandi Vini: **Elisa Dilavanzo** e **Jgor Marini**, appartenenti rispettivamente alla delegazione di Rovigo e di Verona, sono stati scelti fra i 20 Sommelier finalisti – selezionati alle serate di Roma, Milano e Palermo – che ieri sera di sono sfidati al

**E**lisa Dilavanzo of Rovigo and Jgor Marini of Verona won the title of Charme Sommelier 2008 at the finals held on September 21 at the Relais Duca di Dolle di Bisol. Milanese Emanuela Guoli won the title of Sommelier as chosen by the press.

Both are from Veneto, the winners of the coveted title of Charme Sommelier 2008, the national competition sponsored by the AIS (Italian Sommeliers Association), Bisol and Grandi Vini. **Elisa Dilavanzo** and **Jgor Marini**, respectively from the Rovigo and Verona delegations, were chosen from among 20 Sommelier finalists – selected during evenings held in Rome, Milan and Palermo – who yesterday evening vied with one another at the Relais Duca di Dolle di Bisol,

**Z**um Schlusswettbewerb im Relais Duca di Dolle von Bisol am 21. September eroberten Elisa Dilavanzo aus Rovereto und Jgor Marini aus Verona den Titel Charme Sommelier, die Mailänderin Emanuela Guoli erhielt den Sommelier-Presepreis.

Den Titel Charme Sommelier haben anlässlich des von AIS, Bisol und der Grandi Vini Group veranstalteten Nationalen Wettbewerbs 'Charme Sommelier 2008' zwei junge Veneter erobert: **Elisa Dilavanzo** und **Jgor Marini**, respektive von den Delegationen Rovigo und Verona, wurden unter den während der Vorwahlen in Rom, Mailand und Palermo selektierten 20 Finalisten gekürt, die gestern abends zum Finale im Relais Duca di Dolle von Bisol,



GIANLUCA BISOL CON I VINCITORI DEL CONCORSO

Relais Duca di Dolle di Bisol, nel cuore delle colline del Prosecco.

Una **cena evento**, durante la quale i venti finalisti, sfilando su una coreografica **passerella in cristallo** collocata sulla piscina del Duca di Dolle, si sono occupati del servizio vini, rispondendo alle domande dei giurati e dei commensali.

Una giuria di esperti, presieduta da Gianluca Bisol - ideatore del concorso - e da Terenzio Medri, Presidente di AIS nazionale, ha, così, attentamente osservato e studiato il comportamento dei candidati e il loro talento a ribattere alle provocazioni della platea. I commensali hanno valutato poi il servizio durante la cena, secondo i criteri del concorso.

L'eleganza, la competenza, il carisma e lo stile dei due giovani Sommelier veneti ha colpito la giuria della serata, composta da rappresentanti dell'**AIS** e delle otto famiglie del vino di **Grandi Vini Group** - Bisol, Carpineto, Umberto Cesari, Chiarlo, Garofoli, Mantellassi, Pighin e Tommasi.

Come spiega Antonio Zaccheo, Presidente di Grandi Vini: "Charme Sommelier, una bellissima iniziativa che Il Grandi Vini Group ha immediatamente adottato al fine di dare il giusto risalto a coloro i quali coronano con il loro lavoro quello di noi produttori".

"E' un onore, mi impegnerò per essere all'altezza del riconoscimento ricevuto" ha dichiarato emozionata Elisa Dilavanzo, mentre le veniva appuntata sulla giacca la preziosa spilla in oro e diamante Charme Sommelier. Grandissima anche la soddisfazione di Jgor Marini: "Mi piace l'idea di diventare comunicatore del vino; vorrei continuare a parlare in stampatello del mondo e della cultura del vino".

La milanese **Emanuela Guoli** si è ag-

in the heart of the Prosecco hills.

A **dinner event**, during which the twenty finalists, parading over a choreographic **crystal runway** spanning the Duca di Dolle swimming-pool, were engaged in serving wine and replying to questions from the judging panel and other diners.

A jury of experts, presided over by Gianluca Bisol - ideator of the competition - and by Terenzio Medri, president of the nationwide AIS, was thus able to attentively observe and study the candidates' behavior and ability to handle audience provocations. The diners then evaluated service during dinner, according to competition criteria.

The elegance, skill, charisma and style of the two young Veneto sommeliers struck the evening's panel, composed of **AIS** representatives and the eight families in the **Grandi Vini Group** - Bisol, Carpineto, Umberto Cesari, Chiarlo, Garofoli, Mantellassi, Pighin and Tommasi.

As Antonio Zaccheo, Grandi Vini president, explains: "Charme Sommelier is a lovely project that the Grandi Vini Group immediately adopted in order to give the right importance to people whose work crowns the work of we winemakers".

"It's an honor, I shall try to be worthy it", said a deeply moved Elisa Dilavanzo as the valuable gold and diamond Charme Sommelier pin was fastened to her lapel. Jgor Marini was delighted too: "I like the idea of becoming a wine communicator; I'd like to continue speaking in capital letters about the world of wine and its culture".

Milanese **Emanuela Guoli** instead won the prestigious **Press Prize**, distinguishing herself for her special communication skills and thus conquering the press panel attending the evening and composed of important Italian and foreign wine journalists. "I'm

im Herzen der Prosecco-Hügelzone, angetreten waren.

Während des **Dinner-Events** und des Deflees auf der **Kristallglas-Passage** über dem Pool des Duca di Dolle antworteten die zwanzig Finalisten auf die von Juroren und Tischgästen gestellten Fragen, während sie die Weine servierten.

Die Jury unter dem Vorsitz von Preis-Gründer Gianluca Bisol und des italienischen AIS-Präsidenten Terenzio Medri hatte ausreichend Gelegenheit, die Attitüden der Kandidaten und ihr Talent zur Schlagfertigkeit auf die Provokationen des Publikums zu beobachten; abschließend bewerteten die Gäste den Weinservice während des Dinners, entsprechend den Kriterien des Wettbewerbs.



GIANLUCA BISOL CON LA FAMOSA CHEF PAOLA BUDEL



LA FINALISTA CAMILLA COSÌ PREMIATA DA GIANLUCA BISOL E GIULIANO DE RISI

giudicata, invece, il prestigioso **Premio Stampa**, distinguendosi per le sue particolari doti comunicative e conquistando, così, la giuria stampa presente alla serata, composta da importanti giornalisti italiani e stranieri.

“Sono molto soddisfatta e vorrei sottolineare quanto il mondo della Sommellerie avesse bisogno di un concorso come *Charme Sommelier*, in grado di stimolarci a migliorare davvero. Trovo, infine, veramente interessante il progetto della **Scuola di**

really pleased and would like to stress how much the sommelier's world needed a contest like *Charme Sommelier*, able to spur us to truly improve. And I find very interesting the project for the *Charme Sommelier training course* to be held in November at the *Duca di Dolle*”, Emanuela Guoli commented after receiving the special Press Prize trophy. Particular recognition was given to the **AIS Sicily** and **AIS Veneto**: the AIS presidents and delegates from these two Italian regions were, in fact, strong in their support of

Eleganz, Kompetenz, Charisma und Stil der beiden venetischen Sommeliers überzeugte die von Repräsentanten des **AIS** und den Mitgliedern der **Grandi Vini Group** - Bisol, Carpineto, Umberto Cesari, Michele Chiarlo, Garofoli, Mantellassi, Pighin und Tommasi – gebildeten Jury.

Dazu vermerkt Grandi Vini-Präsident Antonio Zaccheo: “Die Grandi Vini Group hat ‘Charme Sommelier’ als lobenswerte Initiative anerkannt und in Würdigung des wichtigen Beitrags, den diese Professionisten zu unserer Arbeit als Produzenten leisten, unmittelbar adoptiert”.

“Ich werde mich bemühen, dieser Ehre stets gerecht zu sein”, bedankte sich Elisa Dilavanzo, während ihr die kostbare *Charme Sommelier*-Goldbrosche mit Diamanten an die Jacke geheftet wurde und Jgor Marini äußert aufgeregt: “Ich erstrebe eine Rolle als *wine-communicator*, um weiterhin, sozusagen in Großbuchstaben, die Aspekte der Weinkultur vermitteln zu können”.

Die von einer Jury renommierter in- und ausländischer Journalisten für ihr ausgeprägtes Kommunikationstalent mit dem **Presse-Preis** ausgezeichnete Mailänderin **Emanuela Guoli** kommentierte, nachdem sie die spezielle Ehrenplakette in Empfang genommen hatte: “Ich bin sehr zufrieden und möchte dabei hervorheben, dass für die Sommellerie in der Tat ein Wettbewerb notwendig war, der sich, wie *Charme Sommelier*, für uns als echter Ansporn für immer bessere Leistung erwiesen hat. Höchst interessant finde ich auch das



LA CHEF PAOLA BUDEL

**Formazione** per Charme Sommelier che si terrà a novembre al Duca di Dolle” ha commentato Emanuela Guoli, dopo avere ricevuto la speciale targa Premio Stampa. Un particolare riconoscimento è stato dedicato ad **AIS Sicilia** e ad **AIS Veneto**: i presidenti e i delegati AIS di queste due regioni italiane si sono impegnati moltissimo, infatti, per sostenere Charme Sommelier. Particolarmente emblematiche le parole di **Francesca Tamburello**, delegata di AIS Palermo, che ieri sera ha ricordato il grande successo della serata di selezione di Palermo ed ha sottolineato l'importanza di sviluppare ulteriormente il progetto Charme Sommelier. **Dino Marchi**, Presidente AIS Veneto, ha infine scherzato dicendo “Abbiamo avuto così tante adesioni per la serata di selezione di Milano, che lo scorso 19 settembre abbiamo dovuto organizzare un autobus per trasportare tutti i nostri candidati!”.

La cena è stata preparata dalla nota chef **Paola Budel**, che ha interpretato per l'occasione i prodotti della linea gastronomica veneziana Jada, omaggiando la regione che ha ospitato la finalissima.

“Durante un pranzo o una cena il momento della scelta del vino è sicuramente quello in cui si concentra l'attenzione dei commensali: lo charme del sommelier può rendere unico questo evento” ha commentato Gianluca Bisol “l'appuntamento, ora, è per **l'edizione 2009 di Charme Sommelier**, che sarà internazionale e coinvolgerà la principali capitali del vino straniero. Stiamo già ricevendo adesioni e segnali di grande



Charme Sommelier. Especially emblematic were the words of **Francesca Tamburello**, AIS Palermo delegate, who last evening spoke of the great success of the selection evening in Palermo and emphasized the importance of further developing the Charme Sommelier project. **Dino Marchi**, president of the Veneto AIS, joked at the end, saying: “We had so many contestants for the Milan selection on September 29th that we had to hire a bus to carry them!”

The dinner was prepared by renowned chef **Paola Budel**, for the occasion using products from the Jada Venetian gourmet line, paying tribute to the region that hosted the finals.

Projekt **Scuola di Formazione** für Charme Sommelier, das im November im Duca di Dolle realisiert werden wird”. Eine besondere Auszeichnung war den Sommelierverbänden **AIS Sizilien** und **AIS Veneto** gewidmet, deren Vorstände und Delegierte die Initiative Charme Sommelier besonders intensiv unterstützt hatten. Emblematisch dazu die Äußerungen von **Francesca Tamburello**, Delegierte des AIS Palermo, di an den umwerfenden Erfolg der Vorselektionsveranstaltung in Palermo erinnerte und die Bedeutung einer weiteren Entwicklung des Projekts Charme Sommelier hervorhob. **Dino Marchi**, Präsident des AIS Veneto, bemerkte scherzhaft: “Die Anmel-





SERENA CAPUZZO SFILA SULLA PASSERELLA DI VETRO



DARIA GAROFOLI, MICHELE CHIARLO, ANTONIO ZACCARO E GIANLUCA BISOL

interesse”.

Questo evento, infatti, sta calamitando l'attenzione di giornalisti stranieri e di importanti rappresentanti della Sommelierie internazionale, come ha dimostrato la presenza ieri sera di top Sommelier russi e giornalisti quali il singaporesse Michael Lim e gli inglesi Joe Lutrario e Marc Million, ospiti d'onore e giurati particolarmente attenti.

**Elisa Dilavanzo** e **Jgor Marini** sono

“During a lunch or dinner the moment of choosing a wine is certainly one on which all the diners' attention is concentrated. The charm of the sommelier can make this moment unique” commented Gianluca Bisol. “Now we're looking forward to the **2009 edition of Charme Sommelier**, which will be international and involve the major foreign wine capitals. We're already gathering participants and shows of great interest”. This event, in fact, is magnetizing the atten-

dungen für die Selektion in Mailand waren so zahlreich, dass wir für den Transport aller Kandidaten für den 19. September einen Reisebus mieten mussten!”.

Das Abendessen interpretierte die Starköchin **Paola Budel** mit Produkten der venezianischen Gastro-Linie von Jada, in Hommage an die Region, die das Finale beherbergt.

“Bei einem Mittag- oder Abendessen erreicht die Aufmerksamkeit der Gäste bei



AL CENTRO LA SIGNORA ZACCARO



stati premiati con la preziosa spilla in oro con diamante *Charme Sommelier*, pregiate selezioni di vini, la possibilità di frequentare la **Scuola di Formazione per Charme Sommelier**, che partirà il prossimo novembre al Duca di Dolle, e di partecipare alle più prestigiose fiere del vino e ad eventi internazionali in qualità di *Charme Sommelier di Grandi Vini*. Infine, i due vincitori di *Charme Sommelier* si sono aggiudicati un viaggio di approfondimento a Londra: nella capitale del consumo del vino, gli *Charme Sommelier* incontreranno i rappresentanti più significativi della ristorazione londinese.

[www.charmesommelier.it](http://www.charmesommelier.it)

[www.marcatreviso.travel](http://www.marcatreviso.travel) - tel. 0438 789344

tion of foreign journalists and sommeliers, as shown last night by the presence of top Russian sommeliers and wine journalists like Singapore's Michael Lim and Joe Lutrario and Marc Million of England, particularly attentive special guests and jury members.

**Elisa Dilavanzo** and **Jgor Marini** were awarded with the valuable *Charme Sommelier* gold and diamond pin, premium wines and the chance to attend the **Charme Sommelier Training School** (which starts in November at the Duca di Dolle) as well as to go to the biggest international wine events as *Grandi Vini's Charme Sommelier*. They also won a trip to London, and there, in the wine consumption capital, these two *Charme Sommeliers* will meet with London's finest restaurateurs.

der Weinwahl ihren Höhepunkt, den ein Sommelier mit Charme zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis gestalten kann" - kommentierte Gianluca Bisol - "jetzt gilt es, die **Edition Charme Sommelier 2009** zu organisieren, diesmal auf internationaler Ebene und mit Einbezug der wichtigsten ausländischen 'Weinhauptstädte', für die wir bereits großes Interesse und Teilnahmebereitschaft registrieren".

Den magnetischen Reiz der Veranstaltung für die Auslandspresse und die internationale Sommelierie demonstrierte die Präsenz von russischen Top-Sommeliers und namhaften Journalisten, wie Michael Lim aus Singapur und die Briten Joe Lutrario und Marc Million, Ehrengäste und besonders aufmerksame Juroren.

**Elisa Dilavanzo** und **Jgor Marini** wurden prämiert mit der kostbaren Gold/Diamantbrosche *Charme Sommelier*, einer Selektion feiner Weine und der Möglichkeit, die Fortbildungskurse der **Scuola di Formazione per Charme Sommelier** zu besuchen, die diesen November im Duca di Dolle starten, sowie als *Charme Sommelier di Grandi Vini* an den prestigereichsten Weinmessen und internationalen Fachveranstaltungen teilzunehmen. Damit nicht genug, steht ihnen als weitere Prämie eine Studienreise nach London zu, wo die beiden *Charme Sommelier* den namhaftesten Rollenträgern der Londoner Restaurantszene begegnen werden.

[www.charmesommelier.it](http://www.charmesommelier.it) - [www.marcatreviso.travel](http://www.marcatreviso.travel) - Tel. 0438 789344



PIGHIN



Sono aperte le iscrizioni  
per la prestigiosa  
Scuola di Formazione  
Charme Sommelier  
I EDIZIONE  
Relais Duca di Dolle  
Rolle di Cison di Valmarino (Tv)  
10-12 novembre 2008

Dal latino *carmen* “formula d’incantesimo”, *charme* significa più esattamente fascino, forza di attrazione e seduzione, esercitata da una persona per le sue qualità intellettuali, fisiche e di personalità. Il sommelier, oltre ad essere esperto professionista di vini, dev’essere anche tutto questo, per accattivare con il sapere, il fascino e la bellezza il cliente del ristorante.

Lo *charme* del sommelier è destinato a valorizzare il momento della scelta del vino, trasformandolo in un evento carico di suggestive emozioni.

Cosicché il sommelier arricchisce il suo ruolo di esperto di vini per „partecipare“, con raffinata classe e leggera discrezione, all’importante evento culturale che si ripete con rinnovato interesse ogni volta che al ristorante si sceglie un vino, per esaltare un piatto e per creare a tavola una magica atmosfera.

Importanti firme del giornalismo e opinion leader del mondo del vino insegneranno come diventare uno *Charme Sommelier*: da Camilla Baresani a Patricia Guy, da Gelasio Gaetani d’Aragona Lovatelli a Alessandro Scorsone, da Massimo Donà a Carlo Vischi a Dino Marchi.

Sarà possibile pernottare presso il Relais Duca di Dolle e le due cene verranno organizzate presso i ristoranti Villa Cipriani di Asolo (10 novembre) e Ristorante Gellius di Oderzo (11 novembre).

Nei mesi successivi, verrà organizzato un nuovo corso di formazione, sempre con la partecipazione di prestigiosi docenti.

Il corso è a numero chiuso (massimo 18 partecipanti). La scuola di formazione è aperta a tutti. 445,00 euro per il corso di tre giorni (incluso pranzo a buffet e coffee break) 275,00 euro pacchetto che include pernottamento 2 notti e le 2 cene. Il direttore del corso sarà Gianni Moriani, Università Ca’ Foscari di Venezia. Per informazioni ed iscrizioni: [www.charmesommelier.it](http://www.charmesommelier.it) tel. 0438975809 – [foresteria@bisol.it](mailto:foresteria@bisol.it)

Registration is open for  
the prestigious  
Charme Sommelier Training School  
1st EDITION  
Relais Duce di Dolle  
Rolle di Cison di Valmarino  
(Treviso)  
November 10-12, 2008

From the Latin *carmen*, “spell of enchantment”, *charm* more precisely means the fascination, force of attraction and seduction power a person exerts thanks to his or her intellect, physique and personality. In addition to being a professional wine expert, the sommelier must also possess all this in order to attract restaurant guests with his/her knowledge, charm and physical attractiveness.

A sommelier’s *charm* is destined to enhance the moment of choosing a wine, turning it into an event full of intriguing emotions. And so the sommelier enriches the role of wine expert to become a “participant”, with class and discretion, at the important cultural event that repeats itself with ever-new interest each time a wine is chosen at a restaurant to enhance a dish and create a magical atmosphere at table.

Important wine journalists and opinion leaders will teach students how to become a charming sommelier: from Camilla Baresani to Patricia Guy, Gelasio Gaetani D’Aragona Lovatelli, Alessandro Scorsone, Massimo Donà, Carlo Vischi and Dino Marchi.

Booking can be made at the Relais Duca di Dolle and the two dinners will be held at the Villa Cipriani restaurant in Asolo (November 10) and the Gellius in Oderzo (November 11).

In the following months another training course will be organized, again with the participation of prestigious teachers.

The course is limited to 18 participants but anyone can apply. 445 euro for the 3-day course (including buffet lunch and coffee break). 275 euro package for the 2-night stay and 2 dinners. The course director will be Gianni Moriani, Ca’ Foscari University, Venice. For information and registration: [www.charmsommelier.it](http://www.charmsommelier.it) - Tel 0438975809 [foresteria@bisol.it](mailto:foresteria@bisol.it)

Einschreibungen für die  
Ausbildungsschule *Charme Sommelier*  
I. EDITION  
Relais Duca di Dolle  
Rolle di Cison di Valmarino (TV)  
10. -12. November 2008

*Charme* (vom lat. *carmen*, „Zauberformel“) besteht, exakter definiert, in der von der intellektuellen und physischen Ausstrahlung und dem Individualcharakter einer Person ausgehenden Anziehungskraft und Überzeugungskunst. Eigenschaften, die ein Sommelier neben profunden professionellen Kenntnissen besitzen muss, um den Restaurantgast mit Wissen und finessenreicher Ästhetik in den Bann der Weinwelt zu ziehen. Der *Charme* des Sommeliers setzt dem Moment der Weinwahl Akzente, indem er es in ein suggestives, emotionales Event verwandelt: So erweitert der Sommelier seine Rolle als Weinexperte, indem er mit Klasse, Raffinesse und Diskretion an einem bedeutungsvollen kulturellen Happening “teilnimmt”, das sich mit stets neu entzündetem Interesse jedesmal wiederholt, wenn darum geht einen Wein auszuwählen, der ein Gericht zur Geltung bringt und eine magische Atmosphäre kreiert.

Wie man *Charme Sommelier* wird, lernen Sie von namhaften Weinjournalisten und Meinungsmachern, wie Camilla Baresani, Patricia Guy, Gelasio Gaetani d’Aragona Lovatelli, Alessandro Scorsone, Massimo Donà, Carlo Vischi, Dino Marchi.

Übernachtungsmöglichkeit im Relais Duca di Dolle; die beiden Abendessen werden im Restaurant Villa Cipriani in Asolo (10. November) und im Ristorante Gellius in Oderzo (11 November) stattfinden. Ein weiterer Ausbildungskurs, stets mit prestigereichen Dozenten, wird im Verlauf der folgenden Monate organisiert werden.

Numerus clausus (höchstens 18 Teilnehmer). Die Kurse stehen allen offen. 445,00 Euro für den 3-Tage-Kurs (inklusive Mittagsbuffet und Kaffeepause) 275,00 Euro für zwei Übernachtungen und 2 Abendessen. Kurs-Direktor: Gianni Moriani, Universität Ca’ Foscari, Venedig. Für Informationen und Einschreibungen: [www.charmesommelier.it](http://www.charmesommelier.it) Tel. 0438975809 – [foresteria@bisol.it](mailto:foresteria@bisol.it)