In arrivo a Roma la finale del Concorso Miglior Enotecario d’Italia 2024

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Ottobre 2024



Sei giovani enotecari si sfideranno nella finale del Concorso Miglior Enotecario d’Italia 2024, l’11 novembre a Palazzo Valentini, Roma. L’evento, organizzato da AEPI, valorizza il ruolo dell’enotecario con prove che ne esaltano competenze critiche e comunicative. La cerimonia culminerà con una tavola rotonda sulle sfide e le tendenze del settore vinicolo.

I finalisti del Concorso Miglior Enotecario Professionista d’Italia 2024 si danno appuntamento per la finale il prossimo 11 novembre a Palazzo Valentini, nel cuore di Roma. Il Concorso, organizzato da AEPI (Associazione Enotecari Professionisti Italiani), ha l’obiettivo di **valorizzare la figura dell’Enotecario Professionista**, un ruolo in costante

crescita che sta attirando sempre più giovani, come dimostrano i finalisti per la maggior parte Under 30. Questa iniziativa non solo celebra l'eccellenza nel settore, ma ha anche l'obiettivo di **incoraggiare gli enotecari a migliorarsi continuamente**, stimolandoli a mettersi in gioco, ad approfondire le proprie conoscenze e a sviluppare il pensiero critico.

I sei finalisti del Concorso sono: **Daniele Liurni** (Roma), **Diletta Landozzi** (Siena), **Mattia Manganaro** (Brescia), per la categoria *Bottiglierie*, e **Silvia Angelozzi** (Alba Adriatica, TE), **Lorenzo Longhi** (Milano) e **Nicola Prestini** (Brescia) per quella *Enoteca con Mescita.*

Nel corso della prova i finalisti dovranno affrontare argomenti complessi, che richiedono **abilità analitiche, capacità di ragionamento** e una solida **preparazione tecnica**, funzionale per essere in grado di rispondere alle domande sia in italiano che in inglese, che uniscono capacità di ascolto, fantasia, adattabilità, empatia e talvolta la conoscenza della psicologia del cliente.

Sono previste **due categorie** di partecipazione: la prima dedicata agli Enotecari che lavorano in negozi con vendita per asporto, e la seconda riservata a chi opera in pubblici esercizi con anche la mescita, come winebar, enoteche e osterie, dove è possibile degustare e acquistare vini e spirits.

Infine, verranno conferiti dei **premi speciali**: *Miglior Enotecario Under 30*, sponsorizzato dal Consorzio del Vino Chianti Classico, *Miglior Enotecario d'Italia all'Estero*, sotto l'egida del Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali.

La **cerimonia di proclamazione** e premiazione dei vincitori inizierà alle ore 18:15, preceduta alle ore 17:00 dalla **tavola rotonda "Il ruolo dell'enotecario professionista: oggi, domani**

e dopodomani”, moderata da Carlo Hausmann. Durante l’incontro **si parlerà delle sfide e delle opportunità future del settore vinicolo**, affrontando temi come il vino alcohol-free, i vini naturali, la sovrapproduzione e le nuove tendenze di consumo. Interverranno il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, il Consorzio Vino Chianti Classico, il Consorzio Collio, il Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo, l’Istituto Tutela della Grappa del Trentino e il Consorzio di Tutela Vini del Trentino.

Chi è l’Enotecario Professionista

L’Enotecario si sta affermando come una figura complessa e multifunzionale, non limitata alla semplice vendita di vino. Oltre a consigliare sulla scelta di acquisto di vini, organizza corsi di avvicinamento al vino, gestisce degustazioni private e offre consulenze personalizzate per la gestione di cantine.

Inoltre, l’Enotecario è in grado di stimare il valore di bottiglie pregiate, operando in un mercato monitorato dall’indice LivEx che evidenzia la solidità del settore anche in tempi di crisi.

Non da ultimo, l’Enotecario è un comunicatore attivo, collaborando con riviste, influenzando i social media e partecipando a giurie di concorsi enologici, contribuendo così a diffondere la cultura del vino.

Key Point

1. La finale del Concorso Miglior Enotecario d’Italia 2024 si terrà l’11 novembre a Roma.
2. Sei giovani enotecari affronteranno prove complesse per dimostrare competenze e creatività.

3. Le prove includono domande in italiano e inglese, valorizzando competenze critiche e relazionali.
4. Due categorie: enotecari in bottiglierie e in locali con mescita.
5. Tavola rotonda sul futuro dell’enotecario e nuove tendenze di consumo.