I 25 Maestri del Calice: a Milano premiate le eccellenze dell’ospitalità e della sommellerie italiana

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Marzo 2025



I Maestri del Calice 2025 hanno premiato le eccellenze italiane della sommellerie e dell’ospitalità in un evento esclusivo a Milano. Organizzato da Passione Gourmet e Forbes, ha celebrato sommelier, patron e restaurant manager di riferimento, con riconoscimenti speciali a mentori e giovani talenti. Un’occasione per valorizzare la formazione e la ricerca nel settore.

I **25 Maestri del Calice** in collaborazione con *Passione Gourmet* è l’evento che celebra le figure chiave dell’ospitalità italiana che guidano con maestria la selezione

dei vini nei migliori ristoranti del Paese, un progetto annunciato all'edizione 2024 del Vinitaly a Verona e coordinato da Alberto Cauzzi.

Martedì 18 marzo a partire dalle 11:00 nella cornice dell'Hotel Principe di Savoia di Milano e con la conduzione di Giulia Piscina, giornalista di Forbes, si sono tenute le premiazioni dedicate ai 25 volti dell'accoglienza, con sommelier, patron e restaurant manager divenuti riferimento di grandi firme della ristorazione e uniti dalla grande competenza in materia enoica. Sono stati assegnati anche 5 premi speciali a mentori, emergenti e carriere da encomiare. Alessandro Mauro Rossi, direttore di Forbes Italia, ha parlato del mestiere del sommelier come un lavoro di continua ricerca "non si tratta solo di assaggiare un vino, ma di incontrare un produttore, conoscere la sua terra e poi raccontarla. Confrontarsi con i gusti delle persone è la cosa più complessa del mondo e voi siete i maestri delle parole e degli incontri".

La mattinata è stata scaldata da un "walk around wine tasting" che ha dato agli ospiti la possibilità di scoprire i vini delle Cantine premiate e di entrare in contatto diretto con i produttori. "Dignità è la parola che credo meglio racchiuda il valore delle professioni legate alla Sala, perché è da lì che nasce l'alchimia perfetta tra persone e cucina." Così ha rimarcato Alberto Cauzzi, curatore d'eccezione della selezione dei 25 + 5 nomi di riferimento del settore. "Una lista che avrà sempre nuovo spazio per tutti i professionisti che avrebbero meritato un posto anche in questa edizione, ma che non mancheranno nelle prossime".

Prima di iniziare le premiazioni si è parlato dell'importanza della formazione per il futuro dell'accoglienza con Marta Cotarella, direttrice dell'Accademia di Alta Formazione di Sala e Accoglienza Intrecci, "oggi sono pochi i giovani pronti a dedicarsi a questo percorso, ma sono davvero motivati coloro che lo intraprendono. Per questo ci impegniamo a dare il

massimo insegnando il valore dell’accoglienza.”

Punti chiave

1. **Evento esclusivo a Milano per premiare i migliori sommelier**, patron e restaurant manager italiani nel 2025.
2. **Premi speciali** a **mentori**, giovani promesse e carriere d’eccellenza nel mondo della sommellerie.
3. **Il walk-around tasting ha dato spazio ai vini delle Cantine** premiate e ai loro produttori.
4. **La formazione è cruciale per il futuro dell’accoglienza**, con il contributo di Marta Cotarella.
5. **Il curatore Alberto Cauzzi ha evidenziato la dignità delle professioni** legate alla sala e all’ospitalità.