Valentina Bertini miglior sommelier d’Italia per Guida Espresso

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Ottobre 2018

È **Valentina Bertini la migliore sommelier d’Italia**, la giovane originaria di Spello (Pg) si è aggiudicata l’importante riconoscimento, assegnato dalla Guida Espresso.

Una grande soddisfazione per l’Excelsior Hotel Gallia di Milano, per questo meritato traguardo raggiunto dalla sua sommelier.

Maturità classica e diploma all’AIS (Associazione Italiana Sommelier), la quasi 38 enne (compirà gli anni il prossimo 13 ottobre) si è fatta con anticipo uno dei regali più ambiti per chi, come lei, opera nel mondo del vino.

Arrivata al ristorante della Terrazza Gallia, restaurant on the roof dell’omonimo storico albergo milanese, nel 2016, dopo il liceo aveva un sogno: diventare avvocato.

Si iscrive a giurisprudenza e per aiutare la madre, che nel frattempo aveva rilevato un ristorante nel suo paese natale, decide di fare il corso da sommelier e da lì cambia tutto. Abbandona le sue ambizioni in ambito forense e abbraccia questa nuova quanto inaspettata scoperta e passione per il vino.
Da lì, ne ha fatta tanta di strada. Dopo una serie di esperienze sempre in ambito ristorativo, arriva la sua consacrazione al **Terrazza Gallia**.

“Un riconoscimento che fa onore al nostro ristorante e a tutto l’hotel. La prima donna a ricevere questo premio, che ha saputo dare alla nostra cantina e alla nostra carta dei vini personalità, originalità e profondità. Il successo è la punta di diamante di un lavoro di squadra in cui siamo tutti coinvolti con passione e che, sono sicuro, ci darà tante soddisfazioni in futuro” ha affermato **Marco Olivieri General Manager Excelsior Hotel Gallia**.

Appassionata di pinot noir, Valentina accompagna ed esalta i piatti degli executive chefs Antonio e Vincenzo Lebano con proposte mai scontate, ricercate e che si fano ricordare. Una cantina da cui attinge per offrire vini originali e importanti, che grazie alla tecnica del Coravin, è possibile gustare anche al bicchiere. Un modo per aprire al pubblico le etichette gloriose e far provare delle esperienze gustative memorabili.