



ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

Nationaler Präsident: Piero Tenca

Nationale Vizepräsidenten: Aurélien Blanc – Yanna Delière – Anna Valli

Comunicato stampa

Pressemitteilung

Communiqué de presse

«Bester Sommelier der Schweiz ASSP 2021» Fabien Mene vom M3 Restaurants Group, Genève gewann die «TROPHÉE SWISS WINE – KENNTNISSES DER SCHWEIZER WEINE»

Am Sonntag, 10. Oktober 2021 fand die 22. Schweizer Sommelier-Meisterschaft "Meilleur Sommelier de Suisse ASSP 2021" unter dem «Patronat» von SWISS WINE im Hotel Splendide Royal in Lugano statt. „Bester Sommelier der Schweiz 2021“ wurde Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Genève. Zweiter wurde Mikaël Grou, Hôtel Beau-Rivage, Genève. Dritte sind ex aequo Jennifer Badino, Hôtel The Chedi, Andermatt und Anna Valli, Rêlateur Istituto Formazione Continua, Bellinzona.

Die Auszeichnung "Bester Sommelier ASSP der Schweiz 2021" für exzellente Professionalität, welche Kultur, Geschmack und Leidenschaft vereint, wurde am Sonntag, 10. Oktober 2021 im Hotel Splendide Royal an den Gewinner des nationalen Finals verliehen. Ehrengast Marco Romano, Nationalrat und Präsident des Schweizerischen Reb- und Weinbauverbandes überreichte dem Gewinner Fabien Mene aus Genf den Siegerpokal „Trophée Swiss Wine“ als "Meilleur Sommelier de Suisse 2021". Swiss Wine Vizepräsident Roberto Grassi würdigte seine «KENNTNISSES DER SCHWEIZER WEINE». Davide Dellago aus Basel, wurde für seine herausragenden Leistungen bei der schriftlichen Verkostung ausgezeichnet.

Der renommierte Wettbewerb zur Auszeichnung des BESTEN SOMMELIERS DER SCHWEIZ 2021 war ein mit Spannung erwarteter Anlass in der Welt der Schweizer Sommelierie. Der Concours wurde erneut durch Piero Tenca, dem langjährigen nationalen Präsidenten des Schweizer Sommelierverbandes ASSP perfekt organisiert und durchgeführt. Die 16 Kandidatinnen und Kandidaten aus drei Sprachregionen der Schweiz kämpften in einem spannenden Wettkampf um den Titel BESTER SOMMELIER DER SCHWEIZ 2021. Eine nationale und internationale Jury, präsiert durch Paolo Basso, bewertete die umfangreichen Prüfungsteile. In der Jury einige der Sommelier-Weltmeister wie Marc Almert, Paolo Basso und Giuseppe Vaccarini sowie der Vertreter des Internationalen Sommelierverbandes ASI mit Samuil Angelov aus Helsinki Finnland.

Nationalrat Marco Romano betonte insbesondere die wichtige und wertvolle Brückenfunktion, welche die Schweizer Sommeliers zu den Winzern des Landes bilden. Er forderte, dass in Zukunft nicht nur Schokolade, Käse, Uhren und Banken als typisch Schweizerisch gelten, sondern auch unsere hervorragenden Weine. Der gesamte Wettbewerb richtete sich insbesondere auf die ausgezeichneten Schweizer Weine im internationalen Kontext, um diese in der Gastronomie und Hotellerie vermehrt zu fördern und anzubieten.

Weitere wichtige Auszeichnungen des Concours 2021:

- ☆ Prix Nestlé Waters Preis für die beste Wasser- und Speisepaarung:
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Genève
- ☆ Prix Laurent-Perrier für den besten Champagner Service:
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Genève.
- ☆ Prix Cuvée des Sommeliers Maison Tamborini für die beste Degustation:
Davide Dellago, TaCave Wine Bar, Basel
- ☆ Prix Spiegelau für die vier Finalisten:
Fabien Mene, Mikaël Grou, Jennifer Badino, Anna Valli
- ☆ Prix Hôtel The Chedi für den besten Sommelier der Schweiz:
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Genève



ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

NationalerPräsident: Piero Tenca

Nationale Vizepräsidenten: Aurélien Blanc – Yanna Delière – Anna Valli

Fabien Mene (34)

- 2021 Responsable de la Sommellerie et formation Genève, M-3 Restaurants
2021 Chargé de cours – Brevet Fédéral Sommelier, Nyon, Haute école de viticulture et d'oenologie de Changins
2017-2020 Assistant Manager / Sommelier Instructor, Montreux, Rest. Gastronomique, Glion Institute of Higher Education
2013-2017 Chef Sommelier/ Assistant Manager, Genève, Hôtel Mandarin Oriental 5*
2012-2013 Sommelier Conseil, Genève, Lavinia
2012 Superviseur Restaurant/Assistant Sommelier, Genève, Il Lago 1* Michelin Four Seasons, Hôtel des Bergues
2010-2012 Sommelier, New York City – USA, Dinex Group, Café Boulud, Boulud Sud, Bar Boulud, Restaurant Daniel 3* Michelin
2008-2010 Sommelier, Paris, Restaurant Il Vino by Enrico Bernardo 1* Michelin, Meilleur sommelier du Monde ASI – 2004
2006 Apprenti Alternance Sommelier, Avignon – France, Restaurant /Auberge de Cassagne et Spa 5*

LINK für Fotos:

<https://www.dropbox.com/sh/nyd1nwhdecfapqn/AADxgio3p-YnN16rv1bQk8yea?dl=0>

Ehrenliste der 22 bisherigen Besten Sommeliers der Schweiz

1986 Marc Dekegel	1997 Paolo Basso
1987 Myriam Broggi	1999 Josef Pargfrieder
1988 Marc Perrey	2001 Emilio Del Fante
1989 Eric Duret	2003 Savino Angioletti
1990 Jean-Marc Guelpa	2005 Christian Bock
1991 Marc Friederich	2009 Fabio Miccoli
1992 Emmanuel Heydens	2012 Fabio Masi
1993 Claudio De Giorgi	2014 Simone Ragusa
1994 Raffaello Bonuccelli	2016 Reza Nahaboo
1995 Philippe Piou	2018 Aurélien Blanc
1996 Ezio De Bernardi	2021 Fabien Mene

Liste der Kandidatinnen und Kandidaten des Concours 2021 nach Sprachregionen

Deutschschweiz

Davide Dellago	TaCave Wine Bar	Basel
Stefano Paolino	Smith and the Luma Restaurant	Zürich
Lorenzo Vocaturo	Wystube Isebähkli	Zürich

Französische Schweiz

Giuseppe Fevola	Casino, Le Restaurant Fouquet's	Montreux
Mikaël Grou	Hôtel Beau-Rivage,	Genève
Fabien Mene	M3 Restaurants Group	Genève
Gabriela Ramirez	Sommelière indépendante	Champagne
Helena Rodrigues	Taverne Les Brasseurs	Genève
Loïk Tavernier	Cave Nicolas La Tourelle	Genève
Antonio Virgilio	Maison Berthaudin	Carouge

Italienische Schweiz

Giuseppe Albaceli	Restaurant Biselli Swiss Mountain	Andermatt
Jennifer Badino	Hôtel The Chedi	Andermatt
Valentina Gobbato	Restaurant Meta	Lugano
Gian-Marco Rasetti	Vinoteca Tamborini	Lamone
Giuseppe Marrazzo	Restaurant Ciani Lugano	Lugano
Anna Valli	Rélateur Istituto Formazione Continua	Bellinzona

Kontakte für weitere Auskünfte und Anfragen:

Suisse italienne	Piero Tenca	Tel. 078 662 93 95	president.assp@bluewin.ch
Deutschschweiz	Bruno-Thomas Eltschinger	Tel. 044 241 80 60	bruno-thomas@bluewin.ch
Suisse romande	Yanna Delière	Tel. 079 137 23 39	deliereyanna@gmail.com