



Comunicato stampa

Pressemitteilung

Communiqué de presse

«Miglior Sommelier della Svizzera ASSP 2021» Fabien Mene del M3 Restaurants Group, Ginevra vince il «TROPHÉE SWISS WINE – Conoscenza del vino svizzero»

Domenica 10 ottobre 2021, ha avuto luogo sotto il "patrocinio" di SWISS WINE all'Hotel Splendide Royal di Lugano il 22° Campionato svizzero di sommelier "Meilleur Sommelier de Suisse ASSP 2021". Il "Miglior Sommelier della Svizzera 2021" è stato Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Ginevra. Il secondo è stato Mikaël Grou, Hôtel Beau-Rivage, Ginevra. Il terzo posto è andato ex aequo a Jennifer Badino, Hôtel The Chedi, Andermatt e Anna Valli, Relatrice presso l'Istituto di Formazione Continua, Bellinzona.

Il premio "Miglior Sommelier ASSP della Svizzera 2021" per l'eccellente professionalità che unisce cultura, gusto e passione è stato consegnato al vincitore della finale nazionale domenica 10 ottobre 2021 all'Hotel Splendide Royal. L'ospite d'onore Marco Romano, consigliere nazionale e presidente dell'Associazione svizzera dei viticoltori, ha consegnato al vincitore Fabien Mene di Ginevra il trofeo "Trophée Swiss Wine" come "Meilleur Sommelier de Suisse 2021". Il vicepresidente di Swiss Wine Roberto Grassi ha reso omaggio alla sua "CONOSCENZA DEL VINO SVIZZERO". Davide Dellago di Basilea, è stato premiato inoltre per la sua eccezionale performance nella degustazione scritta.

Il prestigioso concorso per assegnare il titolo di MIGLIOR SOMMELIER DELLA SVIZZERA 2021 era un evento molto atteso nel mondo della sommellerie svizzera. Il concorso è stato ancora una volta perfettamente organizzato e gestito da Piero Tenca, presidente nazionale di lunga data dell'Associazione svizzera dei sommelier ASSP. I 16 candidati provenienti dalle tre regioni linguistiche della Svizzera si sono sfidati in un'appassionante competizione per il titolo di MIGLIOR SOMMELIER DELLA SVIZZERA 2021. Una giuria nazionale e internazionale, presieduta da Paolo Basso, ha giudicato le ampie parti dell'esame. Nella giuria alcuni dei campioni mondiali di sommelier quali Marc Almert, Paolo Basso e Giuseppe Vaccarini. Nella giuria pure il rappresentante dell'Associazione Internazionale Sommelier ASI Samuil Angelov da Helsinki, Finlandia.

Il consigliere nazionale Marco Romano ha sottolineato in particolare l'importante e preziosa funzione di ponte che i sommelier svizzeri svolgono con i viticoltori del paese. Ha chiesto che in futuro non solo il cioccolato, il formaggio, gli orologi e le banche siano considerati tipicamente svizzeri, ma anche i nostri eccellenti vini. L'intero concorso si è concentrato in particolare sugli eccellenti vini svizzeri in un contesto internazionale, al fine di promuoverli e proporli maggiormente nel settore gastronomico e alberghiero.

Altri premi importanti assegnati in occasione del Concorso 2021:

- ☆ Prix Nestlé Waters Preis "del miglior accordo acqua e cibo":
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Ginevra
- ☆ Prix Laurent-Perrier "del miglior servizio dello Champagne":
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Ginevra.
- ☆ Prix Cuvée des Sommeliers Maison Tamborini "della miglior degustazione alla cieca":
Davide Dellago, TaCave Wine Bar, Basilea
- ☆ Prix Spiegelau "ai quattro finalisti":
Fabien Meine, Mikaël Grou, Jennifer Badino, Anna Valli
- ☆ Prix Hôtel The Chedi "al miglior sommelier della Svizzera":
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Ginevra



ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

Presidente Nazionale: Piero Tenca

Vice Presidenti Nazionali: 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/nyd1nwhdecfapgn/AADxgio3p-YnN16rv1bQk8yea?dl=0>

Lista d'onore dei 22 migliori sommelier della Svizzera fino ad oggi

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

Elenco delle candidate e dei candidati al Concorso 2021 per regione linguistica

Svizzera Tedesca:

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

Svizzera Francese:

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
Helene Rodrigues	Taverne Les Brasseurs	Genève
Loïc Tavernier	Cave Nicolas La Tourelle	Genève
Antonio Virgilio	Maison Berthaudin	Carouge

Svizzera Italiana:

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

Contatti per ulteriori informazioni e richieste:

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