



Più : [www.alex.com/siteinfo/aisitalia.it](http://www.alex.com/siteinfo/aisitalia.it)

Estrazione : 11/05/2015 16:31:57  
Categoria : Cucina e Vini  
File : piwi-9-12-191767-20150511-2065668990.pdf  
Audience :

<http://www.aisitalia.it/gianluca-boniseгна-e-laura-vianello-migliori-sommelier-veneto.aspx>

## Gianluca Boniseгна e Laura Vianello sono i migliori sommelier del Veneto

Ufficio Stampa Ais Veneto

Intervento precedente <<  
Una festa per tutti, è stato questo il premio al Migliore Sommelier del Veneto, le cui finali si sono svolte in occasione dell'evento DOCG WINE EXPERIENCE, svoltosi domenica 10 maggio presso Villa Widmann a Bagnoli di Sopra (Pd).

Il concorso, indetto dall'Ais Veneto, è da sempre il momento in cui la professionalità dei sommelier del Veneto viene messa in luce.

E a brillare su tutti quest'anno sono stati il sommelier professionista Gianluca Boniseгна (AIS Verona) e la sommelier Laura Vianello (AIS Venezia).

The screenshot shows the AIS Italia website with the article content. The article title is "Gianluca Boniseгна e Laura Vianello sono i migliori sommelier del Veneto". The date is "lunedì 11 maggio 2015 15:30:00". The article text includes: "Una festa per tutti, è stato questo il premio al Migliore Sommelier del Veneto, le cui finali si sono svolte in occasione dell'evento DOCG WINE EXPERIENCE, svoltosi domenica 10 maggio presso Villa Widmann a Bagnoli di Sopra (Pd). Il concorso, indetto dall'Ais Veneto, è da sempre il momento in cui la professionalità dei sommelier del Veneto viene messa in luce. E a brillare su tutti quest'anno sono stati il sommelier professionista Gianluca Boniseгна (AIS Verona) e la sommelier Laura Vianello (AIS Venezia). Le finali del premio, dopo una impegnativa preselezione con una prova scritta hanno visto i concorrenti cimentarsi con esami difficili come l'analisi sensoriale di tre vini, in una prova di decantazione e di abbinamento cibo-vino, dove la capacità di comunicazione ha giocato un ruolo determinante. A giudicare gli aspiranti al titolo sono stati il presidente regionale AIS Marco Aldegheri, il responsabile nazionale Area Concorsi AIS Cristiano Cini, il responsabile della Scuola Concorsi AIS Veneto Graziano Simonella, la giornalista Francesca Negri e il detentore del titolo Sommelier Professionista 2014 Enrico Fiorini. Una giuria di tutto rispetto, che ha esaminato con attenzione le due categorie alla prova. Per il concorso sommelier, dietro la vincitrice un parterre tutto femminile con Francesca Penzo (AIS Rovigo) e Francesca Novello (AIS Verona). Per la categoria sommelier professionisti invece si sono piazzati sul podio al secondo posto Marco Comunian (AIS Padova) e Ilaria Novello (AIS Verona). A sostegno della manifestazione la presenza di Unione Vini Veneti come partner naturale di AIS Veneto, che sosterrà i vincitori nel loro percorso di crescita professionale, veri testimonial del vino veneto per tutto l'anno che verrà. Numeroso, come sempre, il pubblico che, curioso ed attento, ha seguito ogni singola fase delle prove finali. Un importante momento di confronto dedicato ai sommelier veneti che per la prima volta è stato ospitato all'interno della DOCG WINE EXPERIENCE organizzata dalla delegazione padovana di AIS Veneto. Un'occasione unica in cui il pubblico ha potuto incontrare, in una sola location, tutte le DOCG nazionali, accompagnate dai prodotti DOP del Bel Paese. Le oltre trecento le etichette in degustazione, provenienti dalle 74 denominazioni di origine". There are also images of the winners and the event, and a sidebar with "Statistiche Interventi (785) Commenti (0)" and "Archivi" listing dates from 2013 to 2015.

Le finali del premio, dopo una impegnativa preselezione con una prova scritta hanno visto i concorrenti cimentarsi con esami difficili come l'analisi sensoriale di tre vini, in una prova di decantazione e di abbinamento cibo-vino, dove la capacità di comunicazione ha giocato un ruolo determinante.

A giudicare gli aspiranti al titolo sono stati il presidente regionale AIS Marco Aldegheri, il responsabile nazionale Area Concorsi AIS Cristiano Cini, il responsabile della Scuola Concorsi AIS Veneto Graziano Simonella, la giornalista Francesca Negri e il detentore del titolo Sommelier Professionista 2014 Enrico Fiorini.

Una giuria di tutto rispetto, che ha esaminato con attenzione le due categorie alla prova.

Per il concorso sommelier, dietro la vincitrice un parterre tutto femminile con Francesca Penzo (AIS Rovigo) e Francesca Novello (AIS Verona).



Più : [www.alexa.com/siteinfo/aisitalia.it](http://www.alexa.com/siteinfo/aisitalia.it)

**Estrazione** : 11/05/2015 16:31:57  
**Categoria** : Cucina e Vini  
**File** : piwi-9-12-191767-20150511-2065668990.pdf  
**Audience** :

<http://www.aisitalia.it/gianluca-boniseгна-e-laura-vianello-migliori-sommelier-veneto.aspx>

Per la categoria sommelier professionisti invece si sono piazzati sul podio al secondo posto Marco Comunian (AIS Padova) e Ilaria Novello (AIS Verona).

A sostegno della manifestazione la presenza di Unione Vini Veneti come partner naturale di AIS Veneto, che sosterrà i vincitori nel loro percorso di crescita professionale, veri testimonial del vino veneto per tutto l'anno che verrà.

Numeroso, come sempre, il pubblico che, curioso ed attento, ha seguito ogni singola fase delle prove finali.

Un importante momento di confronto dedicato ai sommelier veneti che per la prima volta è stato ospitato all'interno della DOCG WINE EXPERIENCE organizzata dalla delegazione padovana di AIS Veneto.

Un'occasione unica in cui il pubblico ha potuto incontrare, in una sola location, tutte le DOCG nazionali, accompagnate dai prodotti DOP del Bel Paese.

Le oltre trecento etichette in degustazione, provenienti dalle 74 denominazioni di origine controllata e garantita, fiore all'occhiello del nostro Paese, sono state presentate al numeroso pubblico (registrate più di un migliaio di presenze) da ben 150 sommelier veneti.

Un evento che ha saputo dimostrare il grande impegno di AIS Veneto nella valorizzazione di tutto il comparto vinicolo regionale.

Ufficio Stampa AIS Veneto