

WineSide Sumilleres N° 10 - Invierno 2012 - Trimestral - P.V.P: 8 €

wine *Side*
umilleres revista profesional para

*Un brindis
por
la esperanza*



Asociación de Somilleres de Europa

Por: Margarita Lozano

La Asociación de Somilleres de Europa (ASE) nació en noviembre de 2004 y su sede se encuentra en el Gran Ducado de Luxemburgo.

La idea de crear la ASE parte de la experiencia de profesionales de la sumillería, de la hostelería, de la educación y de la docencia en este área, convencidos de que existía y existe una absoluta necesidad de adaptarse a la evolución de la economía vitivinícola. La *Belle Époque* de Francia, cuando se confiaba a ciegas en el *Art de vivre français*, pasó a la historia. Ahora, hay nuevas influencias que emergen en los cuatro puntos cardinales. El reto consistía en revalorizar las culturas y tradiciones europeas pensando en nuevas estrategias de comunicación y de difusión que estuvieran más acorde con la globalización.

La ASE tiene también como objetivo favorecer el acercamiento de los profesionales europeos del mundo del vino (sumilleres, tiendas especializadas, maitres, restauradores, viticultores, y demás actores del sector) y no las asociaciones de somilleres de los países de Europa, y así favorecer la evolución positiva de la profesión, persiguiendo asiduamente su perfeccionamiento profesional para honrar la ética de la sumillería y hacer crecer su notoriedad; transmitiendo a las futuras generaciones el *savoir-faire* y las tradiciones así como las obligaciones, los principios y las técnicas de la hostelería, de las artes culinarias y del servicio del vino.

Por supuesto, yendo aún más allá, la actividad de la ASE consiste en trabajar la identidad europea de los somilleres, común a todos los países de Europa, en tratar y hacer que se adopten proyectos como la unión de métodos dentro de la profesión para su armonización, gracias a los intercambios permanentes de personas, que permitirán con más facilidad redefinir las necesidades de los profesionales del sector, abrir nuevas fórmulas de orientación profesional y el perfeccionamiento de los estudiantes.

Por ello, un objetivo prioritario es crear lazos entre las escuelas de hostelería de los diversos países europeos, instituir intercambios entre estudiantes y crear un sistema en el que los somilleres podrán apadrinar uno o varios alumnos procedentes de diferentes países, siendo admitidos en prácticas en un establecimiento de hostelería en el que el padrino hará un seguimiento del alumno a lo largo de toda su formación.

Más información: www.sommeliers-europe.com



En la entrada de la Oficina de Turismo de Marina di Massa



Isabelle Le Balpe, Embajadora ASE Italia ; Thierry Carona, Presidente ASE ; Corinne Van Beek, Embajadora ASE Países Bajos; Hugues Beluche, Embajador ASE Suiza.



Thierry Carona, Presidente ASE ; Brigitte Leloup, Embajadora ASE Francia y Vicepresidenta ASE ; Pierpaolo Lorieri, viticultor y propietario de Podere Scurtarola y Presidente de la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana ; Stefano y Ernesto Grassi de la empresa GAC, gerente de la cantera Capraia



En la Cava Capraia

Asamblea General de la Asociación de Somilleres de Europa

Por: Brigitte Leloup

La Asamblea General anual de la Asociación de Somilleres de Europa (ASE) tuvo lugar el pasado 30 de octubre en Massa (Toscana Marítima, Italia)

Los miembros de la ASE pasaron tres días en la provincia de Massa Carrara, rica por sus hombres, su cultura, su historia, su gastronomía y sus vinos.

Venidos de los Países Bajos, Luxemburgo, Grecia, Italia, Suiza y de diversas regiones francesas, el objetivo era trabajar en varios dossiers que serán tratados próximamente en comisión en el Parlamento Europeo, y que conciernen sobre todo a *la mejor promoción y defensa que el sector del vino pueda obtener*.

Durante su periplo por tierras toscanas, estuvieron acompañados por Pierpaolo Lorieri y su equipo de La Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana que les habían preparado un programa variado y apasionante con la visita excepcional del Castiglione del Terziere en Bagnone, donde tuvieron el privilegio de poder admirar un impresionante número de manuscritos y libros, casi todos primeras ediciones, entre los que se encontraba la edición original de *La Divina Comedia* de Dante.

En cada etapa, visitas a una chocolatería, a una fábrica artesanal de panettone, a talleres de artistas... Pero sobre todo, degustaciones de los vinos de diferentes terroir: IGT Lunigiana, Candia dei Colli Apuani, IGT Toscane, Colli di Luni...

La apoteosis fue la apertura especial de la cava de marmol excavada en la cantera Capraia donde los somilleres pudieron degustar un vino blanco que habla estado durante un año en un recipiente de mármol, el famoso Lardo di Colonnata, guardado preciosamente en su sarcófago de mármol dejándolo *morir* durante años y años...

La próxima cita de la ASE ha sido fijada en Moldavia en 2013: en el programa, la visita de las cavas subterráneas más grandes del mundo.

