

Con il patrocinio di



Repubblica di San Marino
Segreteria di Stato Territorio, Ambiente e Agricoltura
Segreteria di Stato per il Turismo
Segreteria di Stato per l'Istruzione e la Cultura



Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo



CONCORSO EUROPEO 14 -15 NOVEMBRE 2009 - REPUBBLICA DI SAN MARINO

Programma

Venerdì 13 Novembre

Arrivo dei membri WSA, candidati e ospiti - Sistemazione in Hotel
Ore 20.00 Cena di benvenuto presso Ristorante "La Fratta" con accoglienza in stile medioevale

Sabato 14 Novembre

Ore 10.00 Percorso storico nel Centro Storico di San Marino
Prove di Semifinale Miglior Sommelier d'Europa 2009 (chiuse al pubblico), presso il Centro Congressi Kursaal
Ore 11.30 Degustazione di un Vino storico di San Marino (Moscato Spumante a Identificazione d'Origine) presso la "Terrazza Titano"
Ore 13.00 Pranzo nei ristoranti di San Marino - Ospiti al "Grand Hotel"
Ore 17.00 Convegno "Consorzio Vini: 30 Anni di Viticoltura a San Marino". I vini di San Marino nel panorama enologico internazionale con interventi di autorità, giornalisti, esperti del settore. Moderatore Franco Maria Ricci
Presentazione del concorso fotografico/artistico e presentazione bottiglia inedita con etichetta vincitore del concorso, presso il Centro Congressi Kursaal
Ore 19.00 Visita alla mostra
Ore 20.00 Cena a Buffet con i prodotti tipici di San Marino e musica dal vivo presso il Centro Congressi Kursaal

Domenica 15 Novembre

Ore 9.30 "Colazione d'altri tempi" presso la Casa Fabbrica con degustazione del vero pane di San Marino
Ore 12.30 Pranzo nei ristoranti di San Marino - Ospiti al "Pane e Tulipani"
Ore 15.00 Proclamazione dei tre finalisti al Centro Congressi Kursaal
Ore 15.30 Prove pubbliche: Finale Miglior Sommelier d'Europa Wsa 2009 presso il Centro Congressi Kursaal
Ore 21.00 Cena di Gala a suon di jazz, proclamazione del vincitore e consegna dei premi

Lunedì 16 novembre

Partenza per le rispettive sedi



“MIGLIOR
SOMMELIER
D'EUROPA”



Segreteria Organizzativa: Vip Incentive House • Tel. (+378) 0549.906353 • Fax (+378) 0549.875280 • concorsowsa.rsm@vip-incentive.com

Con il patrocinio di



Repubblica di San Marino
Segreteria di Stato Territorio, Ambiente e Agricoltura
Segreteria di Stato per il Turismo
Segreteria di Stato per l'Istruzione e la Cultura



Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo



CONCORSO EUROPEO - 14 -15 NOVEMBRE 2009 - REPUBBLICA DI SAN MARINO

■ HOTEL 4 **** PACCHETTO 2 NOTTI

(notti del 14 e 15/11/09) - Euro 235,00 a persona

La quota include:

- Visita guidata del centro storico di San Marino
- Degustazione Vini di San Marino
- Convegno "Trent'anni di Viticoltura a San Marino", presentazione concorso fotografico/artistico e presentazione bottiglia inedita con etichetta vincitore del concorso
- Cena a buffet con degustazione di prodotti tipici, presso il Centro Congressi Kursaal
- Pernottamento in camera doppia/matrimoniale
- Prima colazione
- Concorso Europeo "Miglior Sommelier d'Europa"
- Cena di gala

■ HOTEL 4 **** PACCHETTO 1 NOTTE

(notte del 15/11/09) - Euro 140,00 a persona

La quota include:

- Pernottamento in camera doppia/matrimoniale
- Prima colazione
- Concorso Europeo "Miglior Sommelier d'Europa"
- Cena di gala

■ HOTEL 3 *** PACCHETTO 2 NOTTI

(notti del 14 e 15/11/09) - Euro 215,00 a persona

La quota include:

- Visita guidata del centro storico di San Marino
- Degustazione Vini di San Marino
- Convegno "Trent'anni di Viticoltura a San Marino", presentazione concorso fotografico/artistico e presentazione bottiglia inedita con etichetta vincitore del concorso
- Cena a buffet con degustazione di prodotti tipici, presso il Centro Congressi Kursaal
- Pernottamento in camera doppia/matrimoniale
- Prima colazione
- Concorso Europeo "Miglior Sommelier d'Europa"
- Cena di gala

■ HOTEL 3 *** PACCHETTO 1 NOTTE

(notte del 15/11/09) - Euro 125,00 a persona

La quota include:

- Pernottamento in camera doppia/matrimoniale
- Prima colazione
- Concorso Europeo "Miglior Sommelier d'Europa"
- Cena di gala

■ In ogni pacchetto è compreso:

Kit informativo sulla Repubblica di San Marino
Carta sconto del 50% per l'ingresso ai Musei di Stato
Carta sconto del 15% per i negozi convenzionati del centro storico

Segreteria Organizzativa:

Vip Incentive House - Tel. (+378) 0549,906353 - Fax (+378) 0549,875280 - concorsowsa_rsm@vip-incentive.com



“MIGLIOR
SOMMELIER
D'EUROPA”



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO
www.consorziiovini.sm

2009 BEST EUROPEAN SOMMELIER AWARD

Albania



Rudina Arapi



Ristorante Paolo Teverini,
Bagno di Romagna – Italy

Previous experiences as bartender at Enoteca Vacchetta in Santa Croce sull'Arno and as sommelier at Ristorante Girarrosto in Pontassieve, Italy.

Czech Republic



Milan Krejci



Merlot d'Or, Praga – Czech Republic

Previous experiences at Magic Garden Restaurant and Lions Court Restaurant in Prague, Czech Republic. In 2007 and 2008 winner of the Sparkling Wine International Competition, Czech Republic.

England



Donald Sinclair Edwards



Bouchon Group, Breton Restaurant
London – UK

Previous experiences at Ashdown Park Hotel, Forest Row, and at the Brighton Hotel du Vin, UK.

Germany



Gloria Viero



Hindenburg Klassik,
Hannover – Germany

Previous experiences at Restaurante Madrigal, Ibiza, Spain.

Hungary



Fabrizio Panchetti



Baglioni Hotel, London – UK

Previous experiences as sommelier at Ritz Carlton and as bartender at Caffé Alba, London, UK.

Ireland



Connor McClay



James Nicholson Wine Merchant,
Downpatrick – UK

Previous experiences at Selfridges in Oxford Street and Threshers Wine Shop, London, UK.

Israel



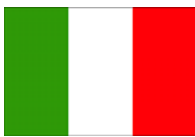
Yael Sandler



Gordon Ramsay at Claridge's, London – UK

Previous experiences at Hamaym Restaurant in Sharon Beach Promenade, Herzeliya, and Tavola Restaurant in Hanassy St. Herzeliya Pituach, Israel.

Italy



Luca Gardini



Ristorante Cracco, Milan – Italy

Previous experiences at Enoteca Pinchiorri, Florence, and The Fat Duck Restaurant, London, UK.
Best Italian Sommelier in 2004.

Latvia



Maksims Merkulovs



Galvin Windows Restaurant Hilton on Park Lane, London – UK

Previous experiences at Latium Restaurant, London, UK, and Room Restaurant at Clarence Hotel, Dublin, Irlanda.

Netherlands



Iris Della Vecchia



Restaurant San Lorenzo, Glinde – Germany

Previous experiences in different restaurants in Hamburg, Germany.

Poland



Marcin Andrzej Schilling



Selfridges Wines&Spirits, London – UK

Previous experiences with Decanter Magazine and at Roussillon Restaurant, London, UK.

Scotland



Virgilio Gennaro



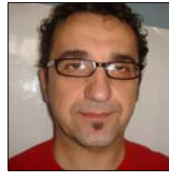
Locanda Locatelli Restaurant, London – UK

He is Freelance Consultant for Fine Dining Restaurant, Scotland. Previous experiences at Magnolia Restaurant and Bejerano Brasserie at Sopwell House Hotel St. Albans, Hertfordshire, UK.

Slovenia



Igor Sotric



China Tang, Dorchester Hotel,
London – UK

Previous experiences at Cocoon Restaurant,
Drones Restaurant and Tamangang Restaurant,
London, UK.

Spain



Angus Macnab



The Lanesborough Hotel,
London – UK

Previous experiences at Clos Maggiore, The
Plough, Hush Restaurant and Butlers Warf
Chophouse, London, UK.

Switzerland



Angelo De Raimondo



Grand Hotel du Golf et Palace,
Valais – Switzerland

Previous experiences at Hotel Romazzino, Porto
Cervo, Italy, Hotel Baglioni and Lucio's
Restaurant, London, UK.

Turkey



Alessandro Marchesan



Zuma Restaurant, London – UK

Sommelier and Wine Buyer, he has been
working at the Turkish restaurant since 2003.

CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER D'EUROPA 2009

Albania



Rudina Arapi



Ristorante Paolo Teverini,
Bagno di Romagna (FC) – Italia

Precedenti esperienze come barista presso l'Enoteca Vacchetta a Santa Croce sull'Arno (PI) e come sommelier al Ristorante Girarrosto di Pontassieve (FI).

Repubblica Ceca



Milan Krejci



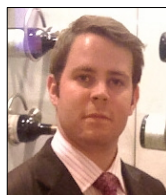
Merlot d'Or, Praga – Rep. Ceca

Precedenti esperienze presso il Ristorante Magic Garden e il Ristorante Lions Court a Praga, Rep. Ceca. Nel 2007 e 2008 vincitore del Concorso Internazionale dei vini spumanti, Rep. Ceca.

Inghilterra



Donald Sinclair Edwards



Bouchon Group, Breton Restaurant
Londra – UK

Precedenti esperienze presso l'Ashdown Park Hotel, Forest Row, e al Brighton Hotel du Vin, UK.

Germania



Gloria Viero



Hindenburg Klassik,
Hannover – Germania

Precedenti esperienze presso il Ristorante Madrigal di Ibiza, Spagna.

Ungheria



Fabrizio Panchetti



Baglioni Hotel, Londra – UK

Precedenti esperienze come sommelier presso il Ritz Carlton e come barista al Caffé Alba, Londra, UK.

Irlanda



Connor McClay



James Nicholson Wine Merchant,
Downpatrick – UK

Precedenti esperienze presso Selfridges di Oxford Street e Threshers Wine Shop, Londra, UK.

Israele



Yael Sandler



Gordon Ramsay at Claridge's, Londra – UK

Precedenti esperienze presso l'Hamaym Restaurant in Sharon Beach Promenade, Herzeliya, e il Tavola Restaurant in Hanassy St. Herzeliya Pituach, Israele.

Italia



Luca Gardini



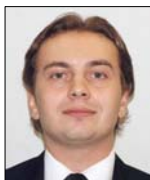
Ristorante Cracco, Milano – Italia

Precedenti esperienze presso l'Enoteca Pinchiorri, Firenze, e il Ristorante The Fat Duck, Londra, UK.
Miglior Sommelier d'Italia 2004.

Lettonia



Maksims Merkulovs



Galvin Windows Restaurant Hilton on Park Lane, Londra – UK

Precedenti esperienze presso il Latium Restaurant, Londra, UK, e il Room Restaurant at Clarence Hotel, Dublino, Irlanda.

Polonia



Marcin Andrzej Schilling



Selfridges Wines&Spirits, Londra – UK

Precedenti esperienze con il Decanter Magazine e presso il Roussillon Restaurant, Londra, UK.

Paesi Bassi



Iris Della Vecchia



Restaurant San Lorenzo, Glinde – Germania

Precedenti esperienze in diversi ristoranti di Amburgo, Germania.

Scozia



Virgilio Gennaro



Locanda Locatelli Restaurant, Londra – UK

È Freelance Consultant per il Fine Dining Restaurant, Scozia. Precedenti esperienze presso il Magnolia Restaurant e Bejerano Brasserie at Sopwell House Hotel St. Albans, Hertfordshire, UK.

Slovenia



Igor Sotric



China Tang, Dorchester Hotel,
Londra – UK

Precedenti esperienze presso il Cocoon Restaurant, il Drones Restaurant e il Tamangang Restaurant, Londra, UK.

Spagna



Angus Macnab



The Lanesborough Hotel,
Londra – UK

Precedenti esperienze presso il Clos Maggiore, il The Plough, l'Hush Restaurant e la Butlers Warf Chophouse, Londra, UK.

Svizzera



Angelo De Raimondo



Grand Hotel du Golf et Palace,
Valais – Svizzera

Precedenti esperienze presso l'Hotel Romazzino, Porto Cervo (OT), l'Hotel Baglioni e il Lucio's Restaurant, Londra, UK.

Turchia



Alessandro Marchesan



Zuma Restaurant, Londra – UK

Sommelier e Wine Buyer, dal 2003 lavora presso il ristorante del gruppo turco.
