



Comunicato Stampa n.1

**Taormina Gourmet - Nona edizione**

**22/23/24 Ottobre 2022**

**Hotel Villa Diodoro – Taormina**

*Palermo, 7 ottobre 2022*

### **“Sicilian Wine Maestro: sommelier competition”**

Una gara per scegliere il più bravo sommelier statunitense. È la prima edizione del concorso Sicilian Wine Maestro. E si terrà a Taormina Gourmet 2022. Il tutto grazie a una sinergia tra il Consorzio Doc Sicilia e l’agenzia di PR Colangelo & Partners di New York che hanno scelto proprio Taormina Gourmet per la fase finale del contest. L’agenzia Colangelo ha selezionato nei mesi scorsi tre sommelier americani ritenuti più bravi nella conoscenza e nella descrizione dei vini siciliani. E sono tre i finalisti che si contenderanno il titolo di Sicilian Wine Maestro.

I loro nomi:

Matt Lynn -New York, NY

Madeline Jimerson - Aspen, CO

Michael Klinger -Charlotte, NC

A giudicare i tre sommelier una giuria autorevole formata da Jeff Porter, giornalista di Wine Enthusiast, Robert Camuto, giornalista di Wine Spectator e Antonio Rallo, presidente del consorzio Doc Sicilia. I tre finalisti prima si confronteranno davanti alla giuria a porte chiuse e poi durante una masterclass aperta ai giornalisti e ai wine expert presenti a TG. L’appuntamento, già sold out, si terrà sabato 22 ottobre alle 17 presso la Sala Convegni dell’hotel Villa Diodoro di Taormina e vedrà anche la degustazione di una batteria anonima di vini Doc Sicilia. Al termine della masterclass sarà proclamato dalla giuria il vincitore della sommelier competition.

### **Taormina Gourmet 2022**

Un evento nell'evento quindi, uno tra i più rilevanti fra i tanti di questa nona edizione di Taormina Gourmet, che anche quest'anno si svolgerà all' Hotel Villa Diodoro di Taormina dal 22 al 24 ottobre. Taormina Gourmet fra i più importanti eventi del Sud Italia dedicato al meglio del food & beverage. Organizzato dal giornale Cronache di Gusto, in collaborazione con Fizz comunicazione e con l'associazione Bica. Anche quest'anno spazio a masterclass in elogio ai grandi vini, e poi dopo due anni torna il banco d'assaggio con oltre 60 cantine top da tutta Italia e 180 vini tutti da assaggiare. Si è giunti a questi numeri dopo un’attenta selezione tra Cronache di Gusto e la Guida Essenziale ai vini d’Italia di Daniele Cernilli. Da nord a sud, in rassegna i migliori vini d’Italia. Anche questa volta saranno tre giorni intensi, non mancheranno i cooking show, le cene d’autore, gli spazi dedicati a chef italiani e stranieri. Pilastri saranno i prodotti agroalimentari di qualità. Altro protagonista sarà il mondo della

pizza gourmet ormai fenomeno inarrestabile, con l'esibizione di alcuni dei più importanti pizzaioli siciliani.

E' un privilegio, inoltre, ospitare quest'anno Mattia Spedicato, uno dei sommelier del Geranium di Copenhagen, ristorante numero uno al mondo secondo la "Word's best restaurants". Spedicato terrà una masterclass sui vini che si bevono di più al Geranium. E poi i talk show.

Si terrà inoltre la premiazione di Sud Top Wine, ovvero i migliori vini del Sud Italia valutati da un gruppo di giornalisti stranieri assieme al presidente della giuria Daniele Cernilli e al wine writer di Cronache di Gusto, Federico Latteri.

**cronachedigusto.it**

**BICA**

**FIZZ**  
▪ COMUNICAZIONE ▪

**Ufficio Stampa Taormina Gourmet**

**Silvana Polizzi Sabino**

Giornalista

Contatti:

mail: [ufficiostampa@cronachedigusto.it](mailto:ufficiostampa@cronachedigusto.it)

cell: 3289455278