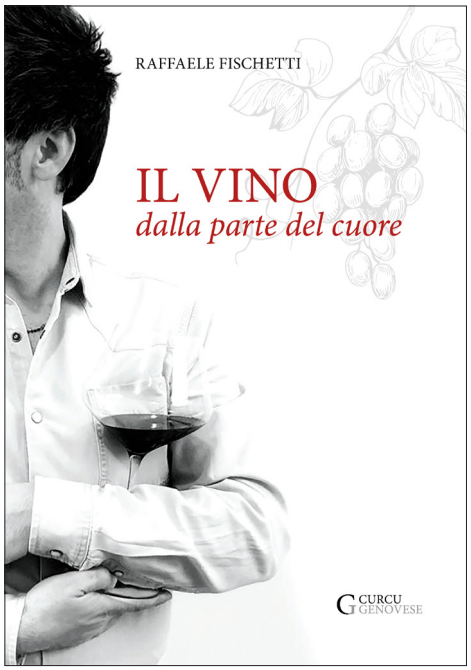

RAFFAELE FISCHETTI

IL VINO DALLA PARTE DEL CUORE

È davvero possibile parlare di un vino sdoganando gli stereotipi classici legati ai tecnicismi che ancora sussistono?
Riportare con semplicità un vino per immagini, suoni ed emozioni?
Trasmettere quel vino a chi in quel momento non lo ha degustato?
I profumi e gli odori che si possono trovare in un calice sono ogni volta paragonabili ad un viaggio unico dove ognuno di noi torna diverso e ricco di esperienza. Chimiche segrete.
Non è importante aver bevuto milioni di calici, è più importate averne bevuti il giusto ma nel giusto modo e alla giusta frequenza emozionale.
Non è importante aver letto mille libri sulla materia, è più importante portare sempre con sé la curiosità e la leggerezza di non sentirsi mai arrivati.
Il vino in fondo è poesia liquida nel calice, tutto il resto verrà da sé.

RAFFAELE FISCHETTI

Pugliese di nascita (Mattinata, Gargano) da venti anni circa altoatesino di adozione, Raffaele Fischetti inizia giovanissimo la sua carriera negli alberghi bolzanini più rinomati facendo, con orgoglio, tutta la gavetta fino ad arrivare nei locali stellati dove ha ricoperto anche il ruolo di sommelier. Per alcuni importatori, collabora da alcuni anni alla selezione di vini da esportare all'estero. Si appassiona al vino in maniera naturale quasi da subito, diventando sommelier professionista nel 2006.
Nel 2019 diventa anche sommelier dell'olio A.I.S.O. È docente per corsi professionali per entrambe le figure. Tra gli obiettivi, da sempre quello di far conoscere meglio le eccellenze della regione che rappresenta, realtà conosciute e meno conosciute, facendole apprezzare nelle altre regioni italiane dove porta il meglio del Trentino-Alto Adige. Dal 2015, insieme ad alcuni amici e colleghi, fonda per Bibenda, centro internazionale per la cultura del vino e dell'olio, la Fondazione Italiana Sommelier Trentino-Alto Adige, ricoprendo con orgoglio la carica di Presidente Regionale e riscuotendo molte soddisfazioni. In attivo quattro corsi professionali per sommelier professionisti e il primo corso in assoluto per sommelier dell'olio promosso in Trentino-Alto Adige.
Il 25 giugno 2016 crea, seguito a breve da altri professionisti del mondo del vino, la pagina Facebook "Sommelier: appunti di degustazione", che diventa negli anni un punto di riferimento per tutti gli appassionati e produttori di vino tanto da ottenere, nel 2019, il premio Vinoway alla comunicazione "per l'innovativa e coinvolgente comunicabilità nel mondo enoico". Questa è la sua prima pubblicazione.

ISBN: 978-88-6876-257-5

ISBN 978-88-6876-257-5
9 788868 762575 >

BROSSURA A COLORI	PP 200	CM 17X24	€ 15,00

Curcu Genovese

www.curcugenovese.it

TRENTO VIA MISSIONI AFRICANE, 17
TEL. 0461.1924988
vendite@curcugenovese.it