

Sommelier

Valentina Mosca



ESPERIENZA

Head Sommelier, Enoteca Pinchiorri, Firenze

Feb 2022 – Attuale

Responsabile del servizio vini in uno dei ristoranti 2 stelle Michelin più celebri d'Italia, con una cantina di riferimento mondiale.

- Gestione di una carta vini di **480 etichette** e una cantina con 65.000 bottiglie
- Incrementato le vendite di vino al calice del **35%** con un programma di 8 wine pairing stagionali
- Curato **24 serate di degustazione** per clienti VIP con fatturato medio di 4.800 euro a serata
- Formato un team di **3 sommelier junior** e 8 camerieri sul servizio vini

Sommelier, Ristorante Arnolfo, Colle di Val d'Elsa

Mar 2019 – Gen 2022

Servizio vini in un ristorante 2 stelle Michelin nel cuore della Toscana.

- Gestito una carta di **320 etichette** con focus su Chianti Classico e Brunello di Montalcino
- Selezionato **45 nuovi produttori** locali per la carta vini
- Organizzato **12 eventi di wine tasting** all'anno per gruppi internazionali

Commis Sommelier, Hotel Villa Cora, Firenze

Giu 2017 – Feb 2019

Assistenza al sommelier capo nel servizio vini di un hotel 5 stelle lusso.

- Servizio per **40-60 coperti** al giorno tra ristorante e terrazza panoramica
- Gestito l'inventario della cantina con **8.000 bottiglie**

CERTIFICAZIONI

Diploma Sommelier AIS - Terzo Livello, Associazione Italiana Sommelier

Mag 2017

WSET Level 3 Award in Wines, Wine & Spirit Education Trust

Nov 2020 – Mar 2021

Attestato HACCP, ASL Toscana Centro

Mar 2022 – Mar 2027

PROGETTI

Carta Vini Sostenibile - Enoteca Pinchiorri

Mar 2023 – Set 2023

Creazione di una sezione dedicata ai vini biologici, biodinamici e naturali.

- Inserite **65 nuove etichette** da produttori biologici certificati
- Le vendite di vini sostenibili hanno raggiunto il **22% del fatturato vini** entro 6 mesi

ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE

Delegata AIS Firenze - Commissione Giovani

Gen 2021

Organizzo corsi introduttivi alla degustazione per under 30. Coinvolto 120 giovani in 3 anni con 18 serate formative.

PROFILO

Sommelier professionista AIS con 7 anni di esperienza nella ristorazione di alto livello in Toscana. Gestisco una carta vini di 480 etichette con un valore di cantina di 320.000 euro. Ho incrementato le vendite di vino al calice del 35% attraverso programmi di wine pairing e formazione del personale di sala. Specializzata nei vini toscani e nei Supertuscan.

ISTRUZIONE

Diploma Sommelier - Terzo Livello in Sommelierie

Associazione Italiana Sommelier (AIS), Firenze
Gen 2016 – Mag 2017

Diploma Alberghiero in Servizi di Sala e Vendita

Istituto Saffi, Firenze
Set 2011 – Giu 2016

COMPETENZE

- Degustazione e analisi sensoriale
- Gestione carta vini e cantina
- Wine pairing e menu abbinamenti
- Enologia italiana e internazionale
- Servizio del vino e decantazione
- Acquisti e rapporti con produttori
- Organizzazione eventi enogastronomici
- Software gestione cantina (Enoweb)
- Formazione personale di sala

LINGUE

- Italiano (madrelingua)
- Inglese (C1)
- Francese (B1)

REFERENZE

Alessandro Tomberli

Direttore di Sala, Enoteca Pinchiorri,
a.tomberli@enotecapinchiorri.it, +39 055 242 757

Gaetano Trovato

Chef Patron, Ristorante Arnolfo,
info@arnolfo.com, +39 0577 920 549