

# Paolo Basso, miglior sommelier del mondo firma la nuova carta dei vini Air France

14 ottobre 2014 [compagnie aeree](#) [Air France](#), [Paolo Basso](#)

UNA NUOVA CARTA DEI VINI FIRMATA  
DA ESPERTI DI FAMA INTERNAZIONALE

- Paolo Basso, miglior sommelier del mondo, firma da settembre la carta dei vini su tutta la rete Air France

- Nelle cabine La Première e Business, Paolo Basso collabora con Bettane e Desseauve, autori de «Le Grand Guide des vins de France» (La grande guida dei vini di Francia)

In piena stagione di vendemmia, Air France rinnova la sua offerta di vini e liquori per far scoprire l'incredibile ricchezza dei vigneti francesi. Da settembre 2014, su tutta la sua rete, la Compagnia affida l'elaborazione della carta dei vini a Paolo Basso, eletto miglior sommelier del mondo nel 2013. Quest'ultimo collabora con Bettane e Desseauve, autori de «Le Grand Guide des vins de France» (La grande guida dei vini di Francia), nelle cabine La Première e Business\*.

Grazie al know-how di questi esperti di fama internazionale, i clienti di Air France possono assaporare cru d'eccezione durante il loro viaggio.

UNA CANTINA AD ALTA QUOTA

Paolo Basso, eletto miglior sommelier del mondo nel 2013, diventa il nuovo sommelier di Air France e reinventa la carta dei vini su tutta la rete della Compagnia.

Nelle cabine La Première e Business, Paolo Basso collabora con Bettane e Desseauve, autori de «Le Grand Guide des vins de France» (La grande guida dei vini di Francia). Il sommelier ha preso il meglio della selezione dei due esperti per proporre una scelta prestigiosa e raffinata in queste cabine d'eccezione.

Associare la conoscenza intima dei vigneti francesi di Bettane e Desseauve alla specializzazione da sommelier di Paolo Basso consente ad Air France di offrire una carta di qualità eccezionale, un viaggio attraverso le regioni di Francia e le tenute vinicole di prestigio.

Per guidare le sue scelte e proporre un'offerta adatta alle condizioni di un viaggio aereo, Paolo Basso tiene conto delle specificità del servizio a bordo, della pressurizzazione e dell'aria

climatizzata, che possono modificare le percezioni della degustazione.

Inoltre, grazie ad una carta dei vini aggiornata ogni due mesi, il piacere dei viaggiatori frequenti rimane intatto.

#### UNA CARTA D'ECCEZIONE PER CIASCUN CLIENTE

Aperitivo con champagne, vini raffinati per accompagnare il pasto, la selezione delle cabine Economy e Premium Economy offre abbinamenti inediti, appositamente realizzati per Air France\*\*.

In classe Business, lo spirito della carta dei vini è innovativo e mette in risalto la diversità dei vigneti francesi, con etichette rinomate, come ad esempio il Médoc Château Rollan de By 2009. Anche le scoperte occupano un posto importante, e le scelte di Paolo Basso vengono messe in primo piano.

La cabina La Première pone l'accento sull'eccellenza dei vigneti francesi, in particolare le sue grandi regioni simbolo (Champagne e Bordeaux con etichette rinomate, ma anche Bourgogne, Vallée du Rhône). Champagne Krug Grande Cuvée, Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé Château Beau-Séjour Bécot 2008, ecc. Bettane e Desseauve, insieme a Paolo Basso, selezionano le migliori tenute vinicole e le proprietà più esclusive, in annate adatte al consumo a bordo.

Ogni anno, vengono servite a bordo dei voli Air France un milione e mezzo di grandi bottiglie di vino, tra cui ottocentomila bottiglie di Champagne.

#### **A PROPOSITO DI PAOLO BASSO**

Paolo Basso, eletto miglior sommelier d'Europa nel 2010 e miglior sommelier del mondo nel 2013, è uno dei palati più competenti al mondo. È uno degli unici cinque sommelier ad aver vinto entrambi i titoli, europeo e mondiale.

Di origine italiana, vive attualmente in Svizzera e possiede la doppia nazionalità. Si forma alla scuola alberghiera e scopre il vino durante i suoi stage in ristorazione gastronomica, lasciandosi conquistare e proseguendo la sua carriera come sommelier. Continua la sua formazione presso l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels (Associazione svizzera dei sommelier professionisti) e approfondisce i suoi studi da autodidatta. Paolo Basso ha lavorato in diversi ristoranti riconosciuti dalle più celebri guide gastronomiche. Grazie ad una lunga esperienza nel settore dei vini rari e da collezione, è diventato un grandissimo esperto.

banca dati tra le più competenti su vini e viticoltori. Gli esperti di Bettane+Desseauve hanno analizzato e descritto un totale di 4.000 tenute e 60.000 vini, con tanto di notizie tecniche e commerciali: inserimento dei vitigni nel vigneto,

## AIR FRANCE E L'ARTE DELLA GASTRONOMIA FRANCESE

Air France si impegna a far vivere l'alta gastronomia francese a bordo delle sue cabine. Forte di un'eredità unica, la Compagnia continua una tradizione che mette in risalto l'eccellenza, il piacere e l'esclusività. Impegnata in un vasto progetto di miglioramento qualitativo dei suoi prodotti e servizi, Air France arricchisce costantemente la sua offerta grazie a nuove attenzioni riservate ai propri clienti. Collaborando con Paolo Basso e con Bettane e Desseauve, Air France riafferma il suo ruolo di ambasciatrice della gastronomia francese, mettendo in risalto, in tutto il mondo, il meglio dei vitigni francesi. Momento forte del viaggio, ogni istante goloso viene creato e servito con passione, per far scoprire ai viaggiatori sapori nuovi e diffondere in tutto il mondo il know-how francese.

\*Paolo Basso collabora con Bettane e Desseauve nelle cabine La Première lungo raggio, Business lungo raggio e Business medio raggio sui voli di oltre tre ore.

\*\*Offerta di Champagne proposta nelle cabine La Première, Business, Premium Economy. Offerta servita anche in Economy lungo raggio, eccetto i voli verso Cayenne, Fort-de-France, Pointe-à-Pitre, La Réunion, Cancun, Havana, Orlando, Mauritius, Punta Cana, Santo Domingo, Saint-Martin, Antananarivo, Montreal, Lima e Bangkok.