

RADIOGRAFIA DEI SOMMELIER

Noi, una vita con il naso nel bicchiere

«Ma a volte si esagera tirando in ballo i sentori più astrusi. Rischiamo il ridicolo»

di Marisa Fumagalli

«Ci vuole naso». Espressione usata e abusata per significare, in parole povere, che, prima di ogni valutazione ragionata, il fiuto (cioè l'intuito) ci aiuta a compiere la scelta giusta. Ma il naso come strumento di lavoro è indispensabile ad almeno un paio di professioni. Serve, innanzitutto, a coloro che creano profumi: i maîtres parfumeurs, per dirla alla francese. Al secondo posto, ecco i sommelier, veri principi della degustazione. Anche loro devono avere naso. Che entra in gioco al momento di versare il vino nel bicchiere. È l'incipit dell'esperto alle prese con il test di prova, cominciando ad annusare il tappo. Pena l'eliminazione della bottiglia. Quanti grandi vini sono finiti nel lavandino per un sughero difettoso? Ad ogni modo, questo è il preliminare di un rito che si chiude con le papille gustative.

Regole di un'arte antica. Giuseppe Vaccarini, sommelier di vasta esperienza, autore di diverse pubblicazioni e presidente-fondatore dell'Aspi (Associazione della sommelierie professionale italiana), afferma: «Per chi fa la mia professione l'olfatto è fondamentale, poiché il primo riconoscimento di un prodotto, liquido o solido, avviene tramite il naso. È evidente che per sfruttare appieno le sue potenzialità occorre esercitarlo con l'aiuto della memoria olfattiva». Aggiunge: «I vini si riconoscono quasi sempre all'olfatto. Direi al primo impatto olfattivo». Insomma, naso nel bicchiere, il resto a seguire. Nei ricordi di Alessandro Giani, 43 anni, maitre sommelier all'Enoteca Pin-

chiorri di Firenze (3 stelle Michelin), che nei primi anni Novanta frequentò i corsi dell'Ais (Associazione italiana sommelier), c'è una scansione precisa: profumi primari, secondari e terziari.

«I primi — spiega — sono quelli che consentono di capire la caratteristica immediata dell'uva utilizzata; i secondi emergono principalmente nella fase fermentativa e sono quasi tutti caratterizzati da profumi fruttati (ananas, banana, pesca, albicocca); i terzi si sviluppano quasi sempre con l'invecchiamento di un vino e permettono di valutare la sua corretta maturazione e la longevità». Sergio Pizzato, quarantenne, sommelier dell'«Europa&Regina» di Venezia, sottolinea che il naso «oltre a farti capire la complessità di un vino, è il primo campanello di allarme se c'è qualche cosa non va. I profumi? Ok, ma non sono d'accordo su certe esasperazioni. Alcuni colleghi tirano in ballo di tutto di più. Il rischio è di apparire ciarlatani». Anche la coetanea Alessia Meli (miglior sommelier 2009 nella «Guida ai ristoranti d'Italia» dell'«Espresso»), che gestisce la cantina del ristorante «Gli Ulivi», a Roma, la pensa allo stesso modo.

«Trovo piuttosto buffo — nota — esercitarsi su elementi che rimandano a sentori astrusi del tipo pellame, erba fresca, terreno bagnato, paraffina iodio... E altri che, a mio avviso, suscitano soltanto ilarità». Musica per le orecchie di chi, pur apprezzando i buoni vini, si sente spiazzato quando viene letteralmente investito da parole e valutazioni che appaiono, da un lato, oscure; dall'altro, poco credibili. Ciò detto, l'importanza del naso è tale che, secondo Vaccarini, «soltanto nel dubbio di un

immediato riconoscimento del vino (e ciò può verificarsi con vini molto simili tra loro a livello olfattivo) si procederà all'ausilio del gusto». «Ma può accadere — osserva la Meli — che tra l'impatto olfattivo e il palato, cioè il gusto, non vi sia una perfetta corrispondenza. Così come può succedere che un naso deludente riveli un vero e proprio tesoro in bocca». Mentre Giani sostiene che «il retrogusto è quasi sempre una conferma che aiuta ad amplificare l'olfatto». E cita il famoso chef Ferran Adrià il quale, durante una degustazione gastronomica, prese il timo dal piatto e lo separò dagli altri ingredienti. Poi, cominciò a mangiare, annusandolo: «Mi spiegò l'importanza di un profumo abbinato a una vivanda, mentre si mangia. Lo stesso succede con il vino». I sommelier si esercitano nelle cosiddette degustazioni alla cieca. E si fanno vanto dei loro successi. Giani è orgoglioso di aver indovinato un vino cileno battendo il collega Luca Gardini (già campione del mondo) che l'aveva scambiato per un Sagrantino.

Vaccarini, di recente, in un ristorante di San Francisco, al primo impatto olfattivo ha azzeccato i vitigni di un bianco e di un rosso, sbalordendo tutti. Professionisti al top. La realtà quotidiana del cliente, che pur frequenta locali importanti, la racconta Pizzato: «Oggi il pubblico, internazionale, è più attento e preparato nella scelta del vino. Ma talvolta accadono episodi disarmanti. Mi viene in mente un russo che ha ordinato Sassicaia (soltanto perché era la bottiglia più costosa in lista) abbinandolo alle sarde in saor. Un'assurdità. Che cosa vuoi spiegare a un tipo così?».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA DEGUSTAZIONE

Collavini: «Anche un non professionista può riconoscere un Sauvignon»

Il vino più riconoscibile anche da un naso inesperto? «Di sicuro il Sauvignon, profumato, inconfondibile», dice Manlio Collavini, numero uno dell'azienda di famiglia «Eugenio Collavini» (1 milione di bottiglie esportate in 40 Paesi), dal nome del fondatore. Siamo in Friuli, Corno di Rosazzo, terra molto vocata per i bianchi. «Il Sauvignon è diventato di gran moda — aggiunge — come lo sono stati i bariccati, pur rischiando, talvolta, di cedere sentore di

legno in sovrappiù. In particolare, il Sauvignon R3, prodotto da 3 particolari cloni di uve, selezionati in Friuli da una cooperativa di vivaisti a Rauscedo, nel Pordenonese. Un vino che emana sentori marcati, organici. Invadenti. La cui evoluzione, nel tempo, non dà il meglio di sé. Pur essendo un prodotto di successo per il pubblico che lo identifica facilmente, io non lo amo molto. Lo produco, ma in minima parte. Sono francofono, preferisco il ge-

nere Sancerre, più fine al naso e al palato».

Il core business dell'azienda friulana sta nel Pinot Grigio. Oltre alla Ribolla Gialla spumante e non; Merlot, Merlot del Pic, Refosco. Collavini annuncia due novità per il Vinitaly: il Verduzzo Ice Wine (da uve gelate) e lo spumante Grigio Royal, con la liqueur di frutti di bosco. Colore rosato, profumo di fragola, lampone, ribes.

(M. Fu.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Certe esasperazioni suscitano ilarità. Come esercitarsi su sentori come pellame o iodio»

ALTA FORMAZIONE

Per l'Italia è l'ora di scoprire un Master of wine

di Luciano Ferraro

Per diventare Masters of wine, i super esperti di vino, devi saper riconoscere un vino raro, compresa l'annata, senza guardare l'etichetta, saper parlare della composizione chimica di un terreno, elencare il patrimonio genetico di un vitigno e anche essere in grado di descrivere alla perfezione profumi e sapori nel bicchiere e di servire a tavola, parlando due o tre lingue, elencando magari i piatti giusti da accostare.

Ci vogliono 3 anni di studi e migliaia di chilometri alle spalle solo per partecipare, a Londra, al corso vero e proprio, a cui si accede dopo una selezione che assomiglia più a uno sterminio di candidati che a una scrematura. Una scuola severa, fin dal motto: «degusta come un detective e scrivi come un avvocato». Ci sono solo 300 Masters of wine nel mondo. Nell'Italia del presappoco, non stupisce che ancora non ne esista uno tricolore, nonostante l'Istituto dei Master of wine esista dal 1955, abbia programmi di studi in 23 Paesi e

conti diplomati anche in Giappone e Singapore.

Ma ora c'è un piccolo gruppo di italiani che ci sta seriamente provando. L'ultima sessione di studi è stata organizzata dalla famiglia Chiarlo, Barolo Cru Resort di Michele Chiarlo, tra le vigne più prestigiose del cru Cerequio, nell'antica borgata di Cerequio del '700. Nel palazzo restaurato la cantina storica dei Baroli di Michele Chiarlo: contiene 6.000 bottiglie dal 1958 a oggi. Collezioni verticali complete di Cerequio, Cannubi e degli altri Baroli di Michele Chiarlo, compresi quelli di grandi misure.

È lì che si sono tenute le degustazioni. A promuovere il corso per aspiranti Masters è l'Istituto Grandi Marchi, l'associazione che riunisce 19 cantine simbolo del vino di qualità nel nostro Paese: Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Greppo, Cà del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, **Donnafugata**, Ambrogio e Giovanni Folonari, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca

D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi.

L'anno scorso l'inizio degli studi nella Tenuta Tignanello di Antinori, in Toscana: in 5 sono riusciti a superare la prova e quest'anno hanno proseguito con l'incontro in Piemonte.

«È stata quindi formata una seconda classe di 25 aspiranti. Enologi, sommelier, persone già esperte, perché, per frequentare il corso bisogna avere un titolo di studio enologico e gli aspiranti Masters of wine italiani, oltre al titolo di studio, hanno almeno 5 anni di esperienza nel settore. Ci sono state 11 sessioni di lavoro in 3 giorni, workshop, degustazioni, lezioni e tutorial guidati dai Master of wine Lynne Sherriff, Jane Hunt, Mai Tjemsland e Fiona Morrison.

Perché non ci sono italiani già titolati? «Anche perché — risponde Chiarlo — l'Istituto dei Masters of wine è di formazione britannica e quindi si è concentrato su altri Paesi. Ma adesso è stata capita l'importanza vinicola del nostro Paese. Tanto che sarà proprio l'Italia a ospitare il Simposio internazionale 2014 del-

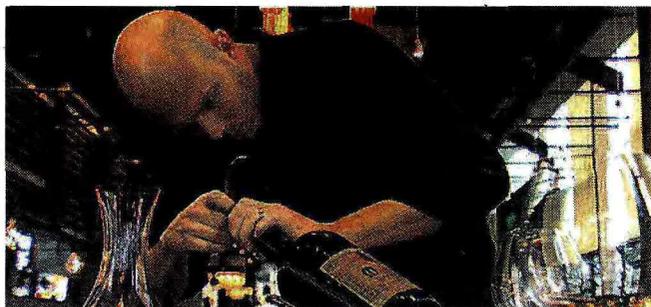
l'Istituto, che si terrà, sempre con la collaborazione dell'Istituto Grandi Marchi, a Firenze dal 15 al 18 maggio del prossimo anno».

In quanti supereranno l'esame? Lo si saprà entro aprile, quando altri Masters of wine avranno «corretto i compiti» e assegnato i punteggi. Per i vincitori ci sono tre anni di corsi e seminari da frequentare a Londra, in California, in Australia con prove di degustazioni, di scrittura e di disertazione (da 10 mila parole).

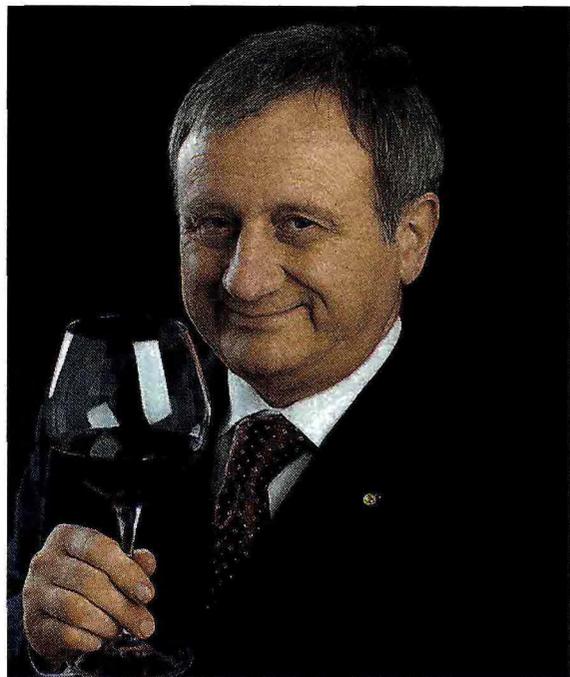
Tra gli italiani in pole position ci sono Roberto Anesi, sommelier e ristoratore del Pael di Canazei (Trento), Maria Gerari, export assistant delle Cantine Teanum di San Paolo di Civitate (Foggia), Eric Morlot, importatore di Mondivino, Anastasia Roncoletta, area manager dell'Istituto enologico italiano di Soave (Verona), e Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del bere.

Il corso si tiene esclusivamente in lingua inglese ma la difficoltà maggiore sarà calarsi in una realtà di approccio al vino molto «anglosassone» e profondamente diversa dalla nostra.

divini.corriere.it



Al cinema Dustin Wilson in «Somm», film di Jason Wise, in arrivo nelle sale



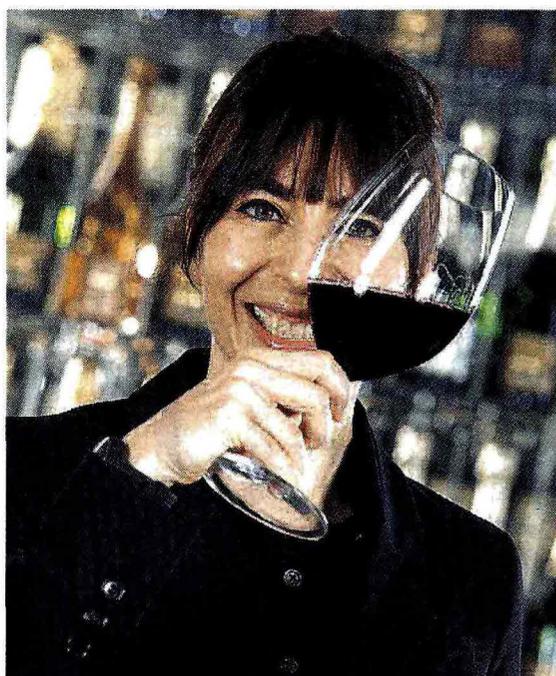
Esperienza Giuseppe Vaccarini è il presidente dell'Aspi



Profumi Alessandro Giani, dell'enoteca Pinchiorri



Aroma Sergio Pizzato, dell'«Europa&Regina» di Venezia



Gusto Alessia Meli, cura la cantina del ristorante «Gli Ulivi»