

Paolo Basso a un soffio dal titolo di miglior sommelier del mondo

“Vi racconto il mio mondiale...”



Marco Bellanelli

PAOLO BASSO

 Il mio punto debole?
 La degustazione di distillati

Il noto sommelier Paolo Basso, collaboratore della nostra rivista, ha partecipato recentemente al campionato mondiale dei sommelier svoltosi in Grecia. Gli abbiamo chiesto di raccontarci la sua esperienza.

Manca poco più di una settimana al XII Concorso del miglior sommelier del mondo che si svolgerà a Rodi dal 18 al 21 maggio e la preparazione arriva al suo momento più intenso. Ho finito di ripassare tutti i paesi del mondo: enografia, denominazioni, vitigni, legislazione, storia, suoli, clima e tutto quello che potrebbero chiedere nella prova teorica. Dedico l'ultima settimana a tutto quello che non è vino, perché il regolamento prevede che dobbiamo essere preparati su qualsiasi bevanda possa essere servita a tavola: acque minerali, birre, liquori, distillati, birra, caffè, tè e per finire cioccolato e sigari (per fortuna ci risparmiarono le bibite). La giornata è scandita da studio alternato a degustazioni di due vini per volta e a diverse sessioni di degustazioni di distillati, il mio punto debole. Tutte le prove sono cronometrate, nella degustazione dei vini mi alleno soprattutto a gestire il tempo: 4 minuti per quella orale e 10 per quella scritta. Se i vini sono complessi e

richiedono un commento più completo si arriva appena in tempo. Elena, mia moglie, mi prepara con insistenza degustazioni di distillati: 6 in tre minuti. Bisogna identificare la materia prima, il tipo di distillato ed il paese d'origine. Miglioro, ma restano per me una forzatura, non lo faccio con passione, ma solo per necessità. Chiedo anche ad Ezio De Bernardi, Emilio Del Fante, Raffaello Bonuccelli e Savino Angioletti che ben conoscono i concorsi di prepararmi delle ultime prove. Anche loro conoscendo la mia disaffezione per i distillati si concentrano su questa materia. Ci troviamo nella sede dell'ASSP di Vezia e mi fanno subire delle degustazioni di prodotti sia classici, sia inusuali. Rispetto alla mia media sto migliorando, ma questa prova al Mondiale resterà un'incognita. Qualche giorno dopo vado ancora a casa di Ezio per una degustazione di vini, di distillati, una prova di abbinamento cibo-vino ed a sorpresa una degustazione olfattiva di spezie: l'avevano già fatta all'Europeo 2004. Il giorno prima della partenza Savino Angioletti mi dà alcune ulteriori indicazioni sul tè. Ed eccoci a Malpensa pronti a imbarcarci per Rodi, dopo una settimana intensa dove a volte ho avuto l'impressione di aver raggiunto la saturazione. Troppe cose da memorizza-

di/von **PAOLO BASSO**

re in troppo poco tempo, ma sfrutto anche il volo per ripassare. Arrivati al Rodos Palace Hotel incontro alcuni concorrenti; qualcuno tra loro fa il tifo per me. Mi fa piacere che questi colleghi mi sostengano, vuol dire che ho sempre lavorato bene e correttamente fin dal Mondiale 2000, quando da outsider sono arrivato secondo. Mi ritiro in camera e riprendo a ripassare, combattuto tra il continuare o lo smettere e rilassarmi, ma mi vengono in mente le parole di un collega: “quando gli altri sono stanchi e si fermano tu devi continuare, è lì che si fa la differenza”. Elena torna in camera e mi dice di aver incontrato Larrson attorniato da un gruppo di svedesi che lo interrogano. Non sono il solo a non mollare fino all'ultimo e così trovo l'energia di ripassare anche i sigari che volevo tralasciare. Il giorno della semifinale mi sveglio verso le 5 e non riesco più a dormire, rguardo le cartine vitivinicole di alcuni paesi per scopolone, poi scendo presto a fare colazione per non incontrare giornalisti o altre persone che potrebbero far salire la tensione. Alle 7.30 siamo davanti alla sala della prova teorica: vedere 46 sommeliers e pensare che solo 4 andranno in finale per conquistare il titolo fa venire i brividi. Si incomincia con la degustazione di due vini che svolgo senza problemi e poi si prosegue con il questionario: 1 ora e 45 minuti per rispondere ad una settantina di domande di estrema difficoltà; rispondo a tre domande sui sigari grazie al ripasso del giorno prima: aveva ragione l'amico che mi incitava a non mollare. Si prosegue poi con l'abbinamento cibo-vino scritto, la degustazione orale e la prova pratica. La semifinale finisce qui, ora sono i giudici che devono tirare le somme. Ho l'impressione di avere fatto tutto alla perfezione, rimane solo l'incognita di alcune domande impossibili del questionario: in quanti avranno fatto meglio? La sera ci si ritrova per la cena dove si degustano degli champagnes invecchiati scendendo fino al 1962, che è ancora eccezionale. La giuria ha già selezionato i quattro finalisti ma non filtra nulla,

 segue
 a pagina 36

**EINE LANGE WARTEZEIT**

Spannung in Erwartung des Resultats.
 Von links: Eric Zwiebel (Frankreich),
 Paolo Basso, Gérard Basset (Grossbritannien)
 und Andres Larsson (Schweden)

Paolo Basso verpasst den Titel des besten Sommeliers der Welt nur um einen Hauch

Tagebuch der Weltmeisterschaft der Sommeliers

Der bekannte Sommelier Paolo Basso, Mitarbeiter unserer Zeitschrift, hat kürzlich an der Weltmeisterschaft der Sommeliers teilgenommen, die in Griechenland ausgetragen wurde. Wir haben ihn gebeten, sein Erlebnis zu schildern.

„Es fehlt wenig mehr als eine Woche bis zum 12. Wettbewerb um den besten Sommelier der Welt, der vom 18. bis 21. Mai in Rhodos stattfindet. Die Vorbereitung läuft auf Hochtouren. Ich habe alle Länder der Welt in die Erinnerung zurückgerufen: Weinbau, Bezeichnungen, Rebsorten, Gesetzgebung, Geschichte, Bodenverhältnisse, Klima und alle Fragen, die bei der theoretischen Prüfung gestellt werden könnten. Die letzte Woche widme ich Dingen, die nichts mit Wein zu tun haben, denn das Reglement sieht vor, dass wir auch über alle Getränke Bescheid wissen müssen, die aufgetischt werden können: Mineralwasser, Bier, Likör, Branntwein, Kaffee, Tee, und zum Schluss Schokolade und Zigarren (zum Glück ersparen sie uns die Getränke). Der Tag bringt abwechslungsweise Prüfung und Kostprobe von zwei Weinen und Degustationssitzungen von Destillaten, meinem schwachen Punkt. Bei der Weindegustation

übe ich vor allem die richtige Zeiteinteilung: 4 Minuten für die mündliche und 10 für die schriftliche Prüfung. Wenn die Weine komplex sind und einen vollständigeren Kommentar erfordern, reicht die Zeit kaum aus. Elena, meine Frau, bereitet mir hartnäckig Verkostungen von Destillaten vor: 6 in drei Minuten. Man muss den Rohstoff erkennen, die Art des Destillats und das Herkunftsland. Ich verbessere mich, doch es bleibt für mich eine Überanstrengung, ich tue es nicht aus Leidenschaft, sondern wegen der Notwendigkeit. Ich bitte auch Ezio De Bernardi, Emilio Del Fante, Raffaele Bonuccelli und Savino Angioletti, die sich mit solchen Wettbewerben gut auskennen, mir ein paar Proben bereitzustellen. Sie kennen meine Abneigung gegen Destillate und konzentrieren sich auf diese Materie. Wir treffen uns im Sitz der ASSP in Vezia und sie lassen mich sowohl klassische als auch ungewohnte Produkte ertragen. Im Vergleich zu meinem Durchschnitt geht es besser, aber an der Weltmeisterschaft wird diese Prüfung ein Rätsel bleiben. Ein paar Tage später gehe ich nochmals zu Ezio nach Hause für eine Degustation von Weinen, Destillaten und einer Prüfung der richtigen Zusammenstellung von Speisen und Wein, als Überraschung auch zu einer Ge-

ruchsprobe von Gewürzen wie sie auch an der Europameisterschaft 2004 durchgeführt wurde. Einen Tag vor der Abreise gibt mir Savino Angioletti ein paar zusätzliche Hinweise über den Tee. Endlich sind wir auf dem Flughafen Malpensa, um nach Rhodos abzufliegen, nach einer Woche, in der ich den Eindruck hatte, den Sättigungsgrad erreicht zu haben. Zu viele Dinge, um sie sich in kurzer Zeit einzuprägen, doch ich nutze auch den Flug, um sie in Erinnerung zu rufen. Nach der Ankunft im Rhodos Palace Hotel begegne ich einigen Wettbewerbsteilnehmern, einige wünschen mir Glück. Es freut mich, dass mich diese Kollegen unterstützen. Es bedeutet, dass ich bis zur Weltmeisterschaft 2004 stets gut und korrekt gearbeitet habe, als ich als Aussenseiter Zweiter geworden bin. Ich ziehe mich auf mein Zimmer zurück und gehe noch einmal alles durch. Ich bin im Zweifel, ob es besser sei, weiterzumachen oder mich zu erholen. Doch dann kommen mir die Worte eines Kollegen in den Sinn: "Wenn die andern müde sind und aufhören, musst du fortfahren, das macht den Unterschied aus." Elena kommt ins Zimmer und sagt mir, sie habe Larsson gesehen, umringt von einer Gruppe von Schweden, die ihn befragen. Ich bin nicht der einzige, der nicht auf-

Fortsetzung Seite 36

segue da pagina 34

bisogna aspettare fino al giorno successivo, quello della finale. È un momento difficile che con l'esperienza ho imparato a gestire: bisogna essere convinti di andare in finale ed essere pronti ad affrontarla e allo stesso tempo essere distaccati per non subire una delusione troppo grande se non si dovesse essere selezionati. Domenica pomeriggio la finale: entriamo tutti nel salone delle feste del Rodos Palace accompagnati da un celebre pezzo dei Queen e ci accomodiamo sul palco. Finita la musica cala il silenzio in sala. Il presentatore annuncia che verranno chiamati ad uno ad uno i sommeliers eliminati e resteranno sulla scena solo i finalisti. Incomincia il logorante appello che fa crescere la tensione tra il pubblico ma soprattutto a noi. Ad ogni annuncio, si spera di non sentire il proprio nome e dopo l'eliminazione di quelli che si presumeva non potessero ambire alla finale incominciano ad uscire i pezzi grossi: Aldo Sohm, miglior sommelier d'America 2007, Robert Lie, miglior sommelier d'Europa 2006, Jürgen Fendt, finalista all'ultimo mondiale, e così via fino a restare in cinque: uno di noi non sarà finalista. Il presentatore prende tempo e noi siamo pietrificati nell'attesa di sentire il nome di chi sarà eliminato: è Yoichi Sato, Giappone. Restiamo Andreas Larrson, Gérard Basset, Eric Zwiebel ed io; uno di noi stasera sarà campione del mondo. Incomincia Andreas, poi Gérard ed io passo come terzo: come arrivo sul palco trovo un bel regalo, una degustazione di 12 distillati (al mondiale 2004 io non ero in finale e i distillati erano due!). Faccio del mio meglio ma non è certamente la mia prova. Il resto lo faccio bene ma sarà sufficiente per vincere? Dopo circa mezz'ora dalla fine delle prove siamo di nuovo convocati sul palco per l'annuncio del risultato: sono fiducioso, sento di aver fatto bene, ma dopo qualche minuto di silenzio per creare suspense il presidente dell'ASI annuncia "il vincitore della XII edizione del concorso del miglior sommelier del mondo è Andres Larrson". Noi tre applaudiamo sportivamente e siamo increduli quando ci rendiamo conto che non comunicano gli altri piazzamenti. Per consolarci decidiamo di considerarci tutti e tre secondi a pari merito. Anche quest'avventura si conclude e sono comunque contento di riconfermare un livello elevato anche a 7 anni dal titolo di vice-campione del mondo e dopo due secondi posti all'europeo. Se avessi vinto avrei fatto solo una cosa in più di Andres: prima di concedermi ai fotografi ed alle telecamere avrei stretto la mano a chi aveva condiviso con me un momento così importante della propria carriera come una finale mondiale.

Fortsetzung von
Seite 35

gibt und bringe sogar die Energie auf, die Zigarren durchzunehmen, die ich weglassen wollte. Am Tag des Halbfinals erwache ich gegen 5 Uhr und kann nicht mehr einschlafen. Ich gehe vorzeitig hinunter zum Frühstück, um keinen Journalisten oder andern Leuten zu begegnen, die meine Spannung steigern könnten. Um 7.30 Uhr sind wir vom dem Saal der theoretischen Prüfung. 46 Sommeliers zu sehen und daran zu denken, dass nur 4 den Final um den Titel erreichen können, lässt mich schaudern. Es beginnt mit der Verkostung von zwei Weinen, die mir keine Probleme bieten. Dann der Fragebogen: 1 Stunde und 45 Minuten, um etwa 70 sehr schwierige Fragen zu beantworten. Dank der Nachholung am Vortag kann ich die drei Fragen über Zigarren beantworten: Mein Freund, der mir keine Ruhe liess, hatte recht. Es ging weiter mit der Verbindung von Speisen und Wein, schriftlich und mündlich, der theoretischen und praktischen Degustation. Der Halbfinal ist vorbei, jetzt muss die Jury entscheiden. Ich habe den Eindruck, alles sehr gut bewältigt zu haben, ausser der Beantwortung einiger kniffligen Fragen: Wie viele haben es wohl besser gemacht? Beim Abendessen werden gereifte Champagner gekostet, deren Alter bis zum Jahrgang 1962 reicht, der immer noch hervorragend ist. Die Jury hat die vier Finalisten schon bestimmt, doch es sicket nichts durch. Man muss bis zum nächsten Tag warten, wenn die Endrunde steigt. Eine schwierige Wartezeit; ich habe aus Erfahrung gelernt, sie zu ertragen: Man muss überzeugt sein, den Final zu bestreiten, aber auch so abgeklärt, dass die Enttäuschung, nicht ausgewählt worden zu sein, nicht zu gross wäre. Final am Sonntagnachmittag: Wir betreten den Festsaal des Rhodos Palace – begleitet von einem berühmten Musikstück der Queen – und nehmen auf der Bühne Platz. Der Ansager kündigt an, dass alle ausgedienten Sommeliers einzeln aufgerufen werden und nur die Finalisten auf der Bühne bleiben. Der aufreibende Appell beginnt und lässt die Spannung des Publikums, vor allem aber unter uns steigen. Bei jedem Aufruf hofft man, den eigenen Na-

men nicht hören zu müssen. Nach dem Ausscheiden derjenigen, denen man das Erreichen des Finals ohnehin nicht zugetraut hätte, kommen die Favoriten: Aldo Sohm, bester Sommelier Amerikas 2007, Robert Lie, bester Sommelier Europas 2006, Jürgen Fendt, Finalist der letzten Weltmeisterschaft, bis nur noch fünf übrig geblieben sind: einer davon wird nicht im Final stehen. Der Ansager lässt sich Zeit; wir warten versteinert darauf, den Namen zu hören: Yoichi Sato aus Japan ist ausgeschieden. Es bleiben Andreas Larrson, Gérard Basset, Eric Zwiebel, ich: Einer von uns wird heute Abend Weltmeister sein. Es beginnt Andreas, dann Gérard, ich bin der Dritte. Als ich die Bühne betrete, überrascht mich ein schönes Geschenk, eine Auswahl von 12 Destillaten. (An der Weltmeisterschaft 2004 war ich nicht im Final, es gab nur 2 Destillate!). Ich gebe mein Bestes, doch diese Prüfung ist gewiss nicht meine Stärke. Der Rest gelingt mir recht gut, doch reicht es zum Sieg? Etwa eine halbe Stunde nach dem Abschluss der Prüfungen werden wir wieder auf die Bühne gerufen, um das Ergebnis zu erfahren. Ich bin zuversichtlich, nach meinem Gefühl habe ich mein Bestes gegeben, doch nach einigen Minuten des Schweigens, um die Spannung zu steigern, verkündet der Präsident der ASI: "Sieger des 12. Wettbewerbs um den besten Sommelier der Welt ist Andres Larrson." Wir drei spenden sportlich Beifall, wundern uns aber doch sehr, als wir erfahren, dass die übrigen Ränge nicht bekannt gegeben werden. Um uns zu trösten, beschliessen wir, uns alle als punktgleiche Zweite zu betrachten. Auch dieses Abenteuer ist zu Ende. Ich bin jedenfalls zufrieden, mein hervorragendes Niveau bestätigt zu haben, 7 Jahre nach dem Titel des Vizeweltmeisters und nach zwei zweiten Plätzen an der Europameisterschaft. Wäre ich Sieger geworden, hätte ich nur etwas anders gemacht als Andres: Bevor ich mich den Fotografen und Fernsehkameras stellte, hätte ich ihm die Hand gereicht, denn wir haben einen derart wichtigen Augenblick unserer Karriere wie den Final der Weltmeisterschaft gemeinsam erlebt.