

PAOLO BASSO - L'UOMO CON «LE PAILLE PIÙ FINI DEL MONDO»

Campioni del mondo non si nasce... si diventa!

Quando abbiamo inserito il tema dello sport d'élite immaginavo un articolo con uno sportivo in senso stretto, ma la cronaca recente mi ha portato a fare altri ragionamenti. Se il lettore si attende un'intervista con uno sportivo, potrebbe trovare azzardato il mio accostamento, ma sono certo che «sportivamente» ognuno di voi saprà trovare le analogie. D'altronde, a molti sono noti i felici accoppiamenti tra vino e sport, grazie a Francesco Moser, Paolo Rossi, Jean Alesi o Jarno Trulli, tutti campioni per i quali è nata la passione per il vino. Ma le analogie non si fermano qui. Lo sport è sinonimo di attività praticata per divertimento e il nostro ospite di certo si diverte a fare il suo lavoro... tanto da essersi appena laureato Campione del Mondo!



Paolo Basso, Best sommelier of the World ASI.

È così che presso il Ristorante Conca Bella di Vacallo (stellato Michelin), ho avuto il piacere di incontrare l'amico Paolo Basso, che neanche a farlo apposta attraverso la sua società Ceresio Vini, collabora e supervisiona l'enoteca di questo famoso indirizzo gourmand del nostro Cantone. Fresco di nomina dell'alloro mondiale, conquistato in Giappone a fine marzo, Paolo viene oggi definito l'uomo con le «paille più fini del mondo», grazie al titolo conferitogli dall'ASI (Associazione della Sommellerie Internazionale). Il lavoro del Sommelier negli anni si è evoluto. Oggi deve essere in grado non solo di selezionare i migliori vini per la sua carta, ma anche di proporre un valido abbinamento con il piatto scelto dal cliente (o proposto dallo chef) e non da

ultimo, anzi magari soprattutto, comprendere i gusti del cliente. È un mestiere che richiede naso, in tutti i sensi, ma che nella fattispecie va allenato, per creare una solida e ampia memoria olfattiva in grado di determinare i profumi primari (che consentono di riconoscere la caratteristica dell'uva utilizzata), i secondari (quasi tutti caratterizzati da profumi fruttati) e i terziari (che permettono di valutare la maturazione e la longevità del vino)... ma per diventare Campioni ci vuole molto di più!

Stefano Bosia: Sfiato a più riprese, il titolo è finalmente nelle tue mani... Cosa significa prepararsi a una simile competizione?

Paolo Basso: Prima di tutto per arrivare al campionato del Mondo è necessario arrivare primi nel proprio paese per affrontare la competizione. Indubbiamente fatta questa premessa, lo studio, quello vero, sui libri, ritengo sia la preparazione che richiede più tempo. La prima prova è infatti teorica ed esige una conoscenza veramente vasta. Le domande spaziano dalla formula chimica della fermentazione malolattica, al numero di volte che «vino» e «vigna» sono citate nella Bibbia (!)... insomma tutto quanto ruota attorno al vino è possibile domanda d'esame. Ma anche la degustazione va studiata e preparata, con un lavoro di affinamento costante e di continui aggiornamenti, anche perché oggetto d'esame possono essere anche altre bevande. Tutto questo, a differenza di quanto avviene nello sport, lo si fa «a

tempo perso», senza sponsor che ti incoraggiano e sostengono.

Qual è stato il momento più difficile?

La competizione che si svolge come in un torneo, con le eliminatorie, i quarti, le semi, e se si arriva fino in fondo, la finale. In questi anni sono arrivato diverse volte secondo, ma per arrivare primo il salto è stato davvero grande. Ci vuole molto allenamento, ma la capacità di gestire pressione mentale e stress non te la insegna nessuno. Quando arrivi in finale con i tre migliori sommelier del mondo, pensi già di avercela fatta. Sei tra i finalisti ed è a questo punto che non devi perdere lo spirito di competizione. Lasciarsi andare in quel momento significa salire sul podio... ma non sul gradino più alto. Accarezzare la vittoria come ho fatto io nel 2000, nel 2007 e nel 2010 è comunque un onore, perché ci si sta cimentando con i migliori! A Tokio si è poi aggiunto un ulteriore elemento di stress, in quanto dalle semifinali in poi, il concorso è pubblico e non più a porte chiuse... E anche se sei abituato a lavorare in sala, quando hai 4000 persone a osservarti non resti impassibile.

«Il lavoro del Sommelier negli anni si è evoluto!»

Penso che ognuno di noi si chieda quali siano le prove cui siete confrontati, teorica, degustazione e poi? Solo vino?

Come detto, si inizia da una prova teorica. Si tratta di un questionario sul quale si trovano le domande più disparate. Si passa poi alle prove pratiche: la degustazione, il riconoscimento (solo identificazione) di altri prodotti, la pratica di servizio, passando anche dalla correzione di una carta dei vini o l'identificazione, su uno schermo, di immagini relative al mondo del vino (regioni vitivinicole o personaggi). Detto così sembra facile, ma si tratta di prove a tempo. Nella degustazione ad esempio di due o tre vini, oltre alle considerazioni visive, olfattive e gustative (tipiche del processo di degustazione), si richiede anche di fornire informazioni sul

clima e sul suolo di provenienza del prodotto, indicazioni su come va servito (subito, nel bicchiere, in caraffa, ...), nonché l'abbinamento «ideale». La prova consiste nel determinare se il vino è stato capito sia dal punto di vista tecnico, sia da quello «commerciale», se si è in grado cioè di valorizzarlo... Tutto questo in 10 minuti. Contrariamente a quanto si pensa, l'identificazione del vino è secondaria.

E ora? Sei arrivato? O come nello sport si cerca d'inanellarne il maggior numero possibile?

A valutarti in questa competizione vi sono ex-campioni del mondo. Vi è quindi una regola non scritta che porta il vincitore dall'altra parte del tavolo... quella degli esaminatori. Nel 2016 penso che farò parte della giuria. Torno quindi alla mia vita di tutti i giorni, alla mia professione, alla mia Ceresio Vini, la società grazie alla quale promuovo il mio lavoro presso ristoratori e amanti del buon vino, offrendo una carta capace di accontentare chiunque.

È vero che il segreto del Sommelier oggi è quello di sapere proporre un vino di grande qualità a un prezzo

adeguato? E cosa ne pensa di quei ristoratori che applicano la regola del «per tre»?

Certo, il Sommelier oggi non è più quella figura autoritaria e svuota tasche di un tempo. Il cliente è il nostro capitale, servirlo bene, fornirgli informazioni adeguate e proporgli quindi abbinamenti vincenti, ritengo sia la via per creare un rapporto di fiducia che, come in qualsiasi professione, non va mai tradito. L'annosa controversia legata al ricarico non è da ricondurre meramente al prezzo. Il prezzo del vino dev'essere adeguato oltre che alla qualità dello stesso, anche al servizio che lo accompagna. Detto ciò, alcune carte dei vini propongono prezzi ingiustificati e questo è ahimè un dato di fatto.

Da ticinese, cosa ne pensi dei vini proposti in Ticino?

La nostra regione propone molti vini interessanti, che troverebbero una giusta collocazione in molte carte dei vini, ma ho l'impressione che i produttori facciano fatica a farli arrivare sulle tavole dei nostri ristoranti. Vorrei vedere più fantasia nelle carte e ricordare che essere un bravo produttore non significa essere anche un bravo commerciante. Con la mia azienda

(Ceresio Vini) cerco di applicare quanto faccio da anni al ristorante. I vini da me proposti sono stati selezionati per soddisfare chiunque abbia voglia di degustare e bere qualcosa di buono e mi permetterò di valorizzare alcuni produttori che a mio parere offrono un'esperienza davvero memorabile, così facendo cerco di ampliare il contatto con chi mi conosce o semplicemente riconosce le mie capacità professionali.

Per concludere, potresti consigliare ai nostri lettori qualche vino assolutamente da provare, diciamo al di sotto dei 30 franchi?

Ma certo con piacere vi propongo di provare alcuni vini il cui prezzo attuale sicuramente non riflette il loro reale valore: Chianti Classico, Isole e Olena (2010), Barbera d'Alba, Luciano Sandrone (2010), Mario Schiopetto Bianco e non può mancare un ticinese: Tera Creda di Enrico Trapletti. Salute!

Stefano Bosia

Il campione del mondo Paolo Basso insegna presso la Scuola di Changins.



Paolo Basso

Nato nel 1966, già membro del LC Mendrisiotto e campione del Mondo ASI in carica, negli anni ha raccolto più di un alloro:

- 1997 Best Sommelier of Switzerland
- 2010 Best sommelier of Europe ASI
- 2013 Best sommelier of the World ASI

Paolo Basso insegna presso la Scuola di Changins.