

Il critico David Schildknecht, della rivista The Wine Advocate del noto enogastronomo Robert Parker (nella foto), considerata come la più influente pubblicazione sul vino nel mondo, ha incluso quattro etichette svizzere (tre romande e una ticinese) nella sua selezione del 2012. Un successo, tenuto conto che la Svizzera esporta appena il due per cento della sua produzione vinicola.



La polemica Gusti e giudizi

IO, SOMMELIER NON VI PRENDO PER IL NASO

*Basso raccoglie la sfida
di un produttore Usa di vini*



Robert Hodgson, proprietario di una nota azienda vitivinicola in California, non riusciva a spiegarsi perché mai un suo vino nei concorsi una volta prendeva un voto eccellente e la volta dopo non raggiungeva neanche la sufficienza. Ha, perciò, deciso di far fare una serie di test, incrociando prove, valutazioni e giudizi. Alla fine è arrivato ad una conclusione: i sommelier ci prendono per il naso. Insomma, tutta la loro arte nel degustare e giudicare, sarebbe solo aria fritta. Un duro j'accuse rilanciato dalla stampa internazionale che ha movimentato il sofisticato mondo dell'enologia. A Hodgson, per il Caffè, risponde il ticinese Paolo Basso, che nel marzo scorso in Giappone s'è laureato miglior sommelier del mondo.

PAOLO BASSO

Giudicare la qualità di un vino, è sempre un fatto di responsabilità. Bisogna metterci il massimo impegno, sfuggire dai preconcetti ed essere concentrati e preparati al massimo. Ci si deve rendere conto che dietro ad un vino ci sono diversi anni di duro lavoro che va rispettato. Dico questo leggendo le accuse formulate dal vignaiolo californiano Robert Hodgson, e rilanciate da diversi giornali. Hodgson ha fatto svolgere diverse prove, ha messo a confronto parecchi giudici e alla fine ha emesso la sua "sentenza", che ha il sapore di una provocazione: il giudizio di noi sommeliers non è sempre coerente. Detto così può apparire un giudizio affrettato, per alcuni anche irrispettoso. Ma secondo me, sebbene la ricerca del signor Hodgson sia parziale poiché è stata effettuata soltanto in America

Il 20 per cento della degustazione passa per il naso e la bocca, ma l'80 per cento dal cervello

e probabilmente con degustatori con diverse formazioni, non solo sommeliers, contiene alcune verità. Perché una delle ragioni che mi hanno spinto a cominciare a fare concorsi, è il fatto che sentivo troppe valutazioni, talora discordanti, che passavano dai toni entusiastici a quelli più "tranchant", su uno stesso vino. E così ho deciso di mettere alla prova le mie capacità e di capire in prima persona cosa ci sia dietro a tutto questo e come avviene una degustazione professionale.

Oggi, soprattutto, con i corsi organizzati da diverse associazioni e con le trasmissioni televisive sulla cucina e il buon bere, siamo diventati un po' tutti sommelier. Basta andare in un ristorante e osservare chi ruota i calici, chi annusa, chi osserva in trasparenza, un merlot o un sauvignon. Ma la degustazione, va

precisato, è un'altra cosa. È una disciplina, e va presa con molta serietà. Ci vuole concentrazione quando si valuta un vino. Perché il 20 per cento della degustazione passa per il naso e la bocca, ma il resto, cioè l'80 per cento, invece è dettato dal cervello. E la testa,



IN CANTINA

Vini da concorso; in California fa discutere l'iniziativa di un noto produttore

dove risiede il ricordo, la sensazione, l'esperienza accumulata e depositata nel tuo "archivio personale" cui attingi quando devi valutare, deve essere sgombra. Non bisogna avere pregiudizi e non bisogna farsi influenzare. Quando si lavora in tre, quattro, basta

LAPROFESSIONE

Alla conquista di un diploma

Abbiamo lottato per quindici anni. Ora arrivano i risultati: per diventare sommelier serve un attestato professionale. E dal prossimo anno si potrà conseguire solo con un esame federale. È soddisfatto Piero Tenca, presidente dell'Associazione suisse des sommeliers professionnels (Assp), 1200 soci, dei quali 600 professionisti. "Tra l'altro nel 2015 con il nuovo contratto collettivo verrà inserita la professione specifica dei sommelier". L'attestato federale sarà rilasciato dopo un esame davanti ad una commissione di esperti Assp e della Hotel & Gastro formation. Per l'ammissione bisogna avere un diploma in materie legate alla gastronomia, albergheria e alla viticoltura. Ma non basta: serve anche una pratica di tre anni. "Su 57 Paesi che fanno parte dell'associazione mondiale sommelier solo noi, assieme a Francia, Canada e Giappone, possiamo vantare un diploma nazionale", aggiunge Tenca: "Non è stato facile, perché abbiamo dovuto creare un metodo di valutazione uniforme per tutte le regioni linguistiche".

la smorfia di un collega, un'espressione del viso, per condizionarti. Bisogna essere freddi. Sempre e comunque. Personalmente, prima di un concorso importante mi preparo a lungo come fa un atleta prima di una gara. La condizione psico-fisica è fondamentale nel nostro lavoro. Se la notte prima di una manifestazione non dormi bene non potrai mai rendere al cento per cento. E se sei chiamato in un contesto internazionale la preparazione deve essere adeguata. Il vino, poi, non lo dobbiamo dimenticare, è un prodotto alimentare vivo, si evolve, muta le sue caratteristiche condizionato da fattori diversi come la pressione atmosferica, la temperatura, persino dalle lune. Me ne rendo conto tutte le volte che assaggio etichette della mia selezione, e mi accorgo che la sensazione a volte può cambiare. Soprattutto oggi, con le nuove tecniche, un'importanza particolare la assumono la conservazione e la botte. Pochi giorni fa ho degustato lo stesso vino conservato in tre legni diversi, e posso dire che sembrava di bere tre prodotti

Le caratteristiche di una stessa etichetta possono variare perché sono influenzate da diversi fattori

differenti. Capisco dunque alcune conclusioni cui è arrivato Hodgson quando dice che le valutazioni sono davvero difficili. Tornando ai concorsi, da noi in Svizzera un premio è quasi sempre la media di più valutazioni, e il "panel" è frequentemente formato da cinque degustatori: cioè tre enologi, un sommelier e un giornalista. E gli enologi sono i critici più fiscali, mentre noi siamo portati ad evidenziare la qualità, le sensazioni, l'equilibrio tra le diverse componenti. Ma alla fine di questo discorso, dobbiamo dire che l'ultima parola sul successo di un vino è quella del consumatore: è lui, con il suo gradimento, ad assegnare il premio più importante. Perché critici e sommelier, se hanno un seguito, influenzano questo percorso sino a un certo punto, ma alla fine è il consumatore che decide.