



ЛУЧШИЙ ИЗ ЛУЧШИХ

ДВИЖУЩЕЙ СИЛОЙ СВОЕГО УСПЕХА ОН СЧИТАЕТ СТРАСТЬ. СТРАСТЬ К ВИНУ, К ЕГО МАГИИ, К РАЗНООБРАЗИЮ ЕГО ВКУСОВ, ПРИВЕЛА ПАОЛО БАССО К ЗАСЛУЖЕННЫМ НАГРАДАМ. ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ МИРА 2013 РАССКАЗАЛ НАМ О ШВЕЙЦАРСКИХ ВИНАХ, МОТИВАЦИИ, ПЕРВОЙ ЛЮБВИ И СОТРУДНИЧЕСТВЕ С СЕТЬЮ ОТЕЛЕЙ KEMPINSKI. ИНТЕРВЬЮ МАРИЯ ЛИТВИНОВА

AQUA VITAE: Паоло, вы родились в Италии, учились в Швейцарии, а живете и работаете в «швейцарской Италии» – Тичино. Кем себя считаете — итальянцем или швейцарцем?
ПАОЛО БАССО: И тем, и другим! Стараюсь перенимать лучшие черты у обоих народов; итальянские эмоциональность и восприимчивость прекрасно уживаются во мне с точностью и практичностью швейцарцев. Получается такой интересный микс.

AV: Чем, на ваш взгляд, отличается культура потребления вина в Швейцарии и Италии?

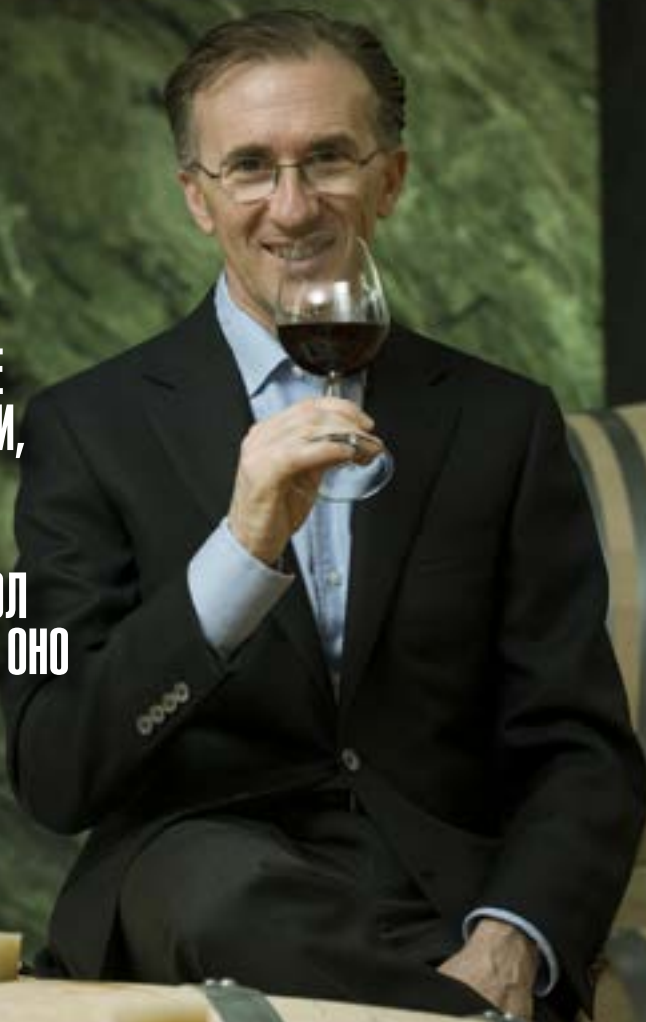
ПБ: Разница действительно есть. Италия — винная держава номер один в мире, неудивительно, что итальянцы априори считают себя экспертами в этой области, ведь они с молодых ногтей пьют прекрасное

вино; при этом практически все великие итальянские вина экспортируются в другие страны. Швейцарское вино практически неэкспортируется, жители страны «берегут его для себя» и очень гордятся национальным продуктом; сегодня в альпийской республике «свое» вино пьют все больше и больше и с огромным удовольствием, не отказываясь при этом от хороших итальянских вин, равно как и от вин других стран: швейцарцы, на самом деле, всегда открыты для нового. Кроме того, они обычно выбирают вина самого высокого качества, это связано с общим уровнем жизни в стране.

AV: Пожалуйста, расскажите нам, хотя бы в общих чертах, о швейцарской винной индустрии — наши читатели пока не очень хорошо с ней знакомы.

ПБ: В Швейцарии общая площадь виноградников невелика, всего 15 тысяч гектаров (столько же, сколько, например, в одном только Эльзасе), поэтому вин производится не слишком много, но все они, как и большинство швейцарских продуктов, очень качественные. Природа альпийской республики уникальна, здесь есть регионы с разными почвами и климатическими условиями, что дает возможность производить самые разнообразные вина. В западной части страны, вблизи Женевы, — легкие и свежие из винограда сорта шассо, в Тичино (где живу я и делаю собственное вино) — полнотелые бордосские бленды. Сладкие вина из кантона Вале способны конкурировать с лучшими и общепризнанными мировыми образцами. Все они производятся в небольших объемах, но качество их — выше всяких похвал. ▶

«РАЗНЫЕ СТРАНЫ,
РАЗНЫЕ СОРТА
ВИНОГРАДА, РАЗНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ И СТИЛИ,
РАЗНЫЕ ВКУСЫ...
КАЖДОЕ ВИНО —
ПОЛНОМОЧНЫЙ ПОСОЛ
СТРАНЫ, В КОТОРОЙ ОНО
РОДИЛОСЬ»



► **AV:** Паоло, многие люди в винном бизнесе, как говорится, получили свою профессию по наследству. Насколько мы знаем, это не ваш случай. Как вы пришли в профессию? Как начался ваш роман с вином?

ПБ: У истоков моей карьеры лежит страсть к вину и решению сложных задач, свойственная мне еще с юности. Уже тогда я знал, что, так или иначе, буду работать в области пи-

НАГРАДЫ:

1997 ► ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ ШВЕЙЦАРИИ

2000 ► ВТОРОЕ МЕСТО НА ЧЕМПИОНАТЕ МИРА СРЕДИ СОМЕЛЬЕ

2007 ► ВТОРОЕ МЕСТО НА ЧЕМПИОНАТЕ МИРА СРЕДИ СОМЕЛЬЕ

2010 ► ВТОРОЕ МЕСТО НА ЧЕМПИОНАТЕ МИРА СРЕДИ СОМЕЛЬЕ

2010 ► ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ ЕВРОПЫ

2013 ► ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ МИРА
WWW.PALOBASSOWINE.CH

тания, и поступил в школу гостиничного бизнеса. Когда мы начали изучать вино, я был невероятно впечатлен этим притягательным волшебным напитком со множеством вкусовых характеристик, которые до сих пор меня очаровывают. Разные страны, разные сорта винограда, разные технологии и стили, разные вкусы... каждое вино — полномочный посол страны, в которой оно родилось.

Я решил углубить свои знания о винах, и, опять-таки, был сильно изумлен, когда обнаружил, как много важных и сложных вещей должен знать и понимать сомелье. Это был своего рода вызов, но, как уже говорил, я люблю сложные задачи. Я начал учиться и через некоторое время принял участие в конкурсе на лучшего сомелье Швейцарии. Удивительно, но я победил, а в 2000 году, что тоже меня удивило, стал победителем Чемпионата Мира. Эти победы дали веру в то, что однажды я смогу стать первым в мире. Но я понимал: между тем, чтобы быть просто очень хорошим сомелье и самым лучшим в мире лежит долгий и нелегкий путь. Я научился справляться с разочарованиями и всегда находить мотивацию для самосовершенствования, собственно, я нахожу ее в своей работе каждый день. Вот ключевые факторы, которые привели меня к победе на Чемпионате Мира в 2013 году.

AV: Какое вино вы сами предпочитаете? Понятно, что это общий вопрос, все зависит от настроения, еды, компании и так далее. И все же, есть первая любовь, которая остается с нами навсегда.

ПБ: Я бы сказал, что моя первая любовь — красные вина из Тосканы и Пьемонта, именно туда я ездил на каникулы с девушкой, которая потом стала моей женой. Далее назову швейцарские вина из Вале, прекрасного альпийского региона, где началась моя карьера. Сегодня мне ближе всего бордосские бленды из южного Тичино. Если ли же отставить в сторону эмоции и субъективные предпочтения, стоит признать, что лучшие вина в мире — это выдержанные из Эльзаса, Шампани, Бордо, долины Роны и Бургундии. Но, в любом случае, я всегда открыт для нового.

ПАОЛО БАССО. ШТРИХИ К ПОРТРЕТУ

Паоло Бассо родился 31 октября 1966 года в провинции Варезена севере Италии. Окончил Школу Гостиничного Менеджмента в Сондало (Италия) и Школу Швейцарской Ассоциации сомелье. С 1995 года в качестве сомелье и шеф-сомелье работал в разных ресторанах, отмеченных звездами Мишлен. Владелец компании Ceresio Vini, которая занимается консультированием и базируется в Лугано, в швейцарском кантоне Тичино.

Главный консультант-сомелье сети отелей Kempinski.

AV: Как вы считаете, какими качествами должен обладать хороший сомелье — как профессиональными, так и личными?

ПБ: Хорошему сомелье необходимы ум исследователя, тонкое чутье, умение учиться и работать с полной отдачей, свобода восприятия и способность радоваться открытиям. Кроме того, необходимо говорить на одном языке и с профессионалами винной индустрии, и с потребителями.

AV: Паоло, у вас очень солидный послужной список и множество престижных наград, включая звание лучшего сомелье мира. Вы ведете собственный бизнес и, к тому же, работаете с сетью отелей Kempinski. Будете ли вы продолжать участвовать в конкурсах сейчас, когда вы уже на вершине?

ПБ: Нет, не буду. Существует такое правило — когда завоевываешь титул чемпиона мира, прекращаешь соревноваться и начинаешь судить конкурсы. Подготовка к подобным состязаниям чрезвычайно напряженная, выдерживать такой режим долго попросту невозможно. Так или иначе, лучше остановиться именно когда ты на вершине. Так что теперь у меня будет гораздо больше времени и сил для того, чтобы работать с Kempinski.

AV: Насчет Kempinski: расскажите, пожалуйста, о вашем сотрудничестве. Что именно вы делаете для знаменитой гостиничной сети?

ПБ: Моя задача заключается в том, чтобы выбирать вина самого высокого качества. Необязательно прославленных марок — это бы каждый смог. Важно видеть новые тренды, и, исходя из этого, предлагать гостям великие вина будущего. Ценителям вина необходимо предоставлять эксклюзивные коллекции лучших напитков из разных винодельческих регионов, а поклонникам классики — вина, которым они привыкли доверять. Кроме того, очень важна сочетаемость вин с блюдами, с учетом разных кулинарных концепций. Неправильный выбор вина для сопровождения блюда способен свести на нет все старания шеф-повара.

AV: Люди, которые работают с вином, обычно имеют разносторонние интересы. У вас есть хобби?

ПБ: Никогда не было. У меня просто нет на это времени: подготовка к соревнованиям требует полной отдачи, а теперь, когда я стал лучшим в мире, появились обязанности, связанных с этим титулом. Чтобы поддерживать форму, я занимаюсь велосипедным спортом, ну и, поскольку живу в Швейцарии, катаюсь на лыжах. Но это не хобби, это просто спорт.

AV: Последний вопрос: где вы себя видите через 10 лет?

ПБ: Я вижу себя у руля своей компании, которой управляю с большим рвением дабы удовлетворить запросы моих взыскательных клиентов, таких, как Kempinski. Надеюсь, что буду больше заниматься производством собственных вин, и через десять лет у меня будет уже не одно вино. ■