

CORRIERE DEL TICINO

Paolo Basso miglior sommelier al mondo

Premiato a Tokyo, lavora per il ristorante Conca Bella a Vacallo



TOKYO - Il ticinese Paolo Basso, consulente del ristorante Conca Bella a Vacallo, è stato eletto «miglior sommelier del mondo», al termine di una competizione di tre giorni a Tokyo, alla quale hanno partecipato esperti provenienti da 54 paesi. Basso era già stato miglior sommelier d'Europa nel 2010 e si era piazzato al secondo posto nei concorsi mondiali del 2000, 2007 e 2010.

Questa vittoria costituisce una vera e propria consacrazione per il sommelier italo-svizzero, nato in Italia 47 anni fa. Basso nel corso della tre giorni di Tokyo si è confrontato con altri 56 candidati provenienti da 54 paesi.

Nella finale, ha dimostrato di essere superiore per quanto riguarda la conoscenza dei vini, il servizio e la presentazione in una lingua straniera rispetto agli altri due concorrenti, il belga Aristide Spies e la canadese Véronique Rivest. I tre finalisti sono stati scelti dopo due gare eliminatorie.

Ogni concorrente ha avuto dodici minuti di tempo per riconoscere quattro vini. Accanto ai classici, tra cui un Beaune Les Aigrots 1er Cru (Borgogna), la giuria ha anche selezionato un vino indiano (Sula chenin bianco), e uno israeliano (Yarden Galilée Pinot Noir).

In seguito Basso e i suoi due rivali hanno dovuto riconoscere in tre minuti sei tra liquori ed acquaviti o per lo meno saperne indicare la composizione. Tra le bevande proposte vi era un liquore giapponese al pomodoro, uno messicano al fiore d'ibisco e uno estone al rum.

«Un buon sommelier deve avere una buona conoscenza dei vini, essere gradevole e riuscire a farvi apprezzare le pietanze», ha spiegato il presidente della giuria, il francese Serge Dubs, all'inizio del concorso. «Il sommelier non deve in nessun modo comportarsi da star e deve offrire un servizio perfetto, preciso e amichevole, per far piacere ai clienti». **29.03.2013 - 10:58**



"È una vittoria per la Svizzera"

Il ticinese Paolo Basso premiato come miglior sommelier a Tokyo - INTERVISTA

■ TOKYO - Il ticinese **Paolo Basso**, consulente del ristorante **Conca Bella** a Vacallo, è stato eletto "miglior sommelier del mondo" al termine di una competizione di tre giorni a Tokyo alla quale hanno partecipato esperti provenienti da 54 paesi (**vedi Suggestiti**). Nonostante il fuso orario, il **Corriere del Ticino** è riuscito a raggiungerlo telefonicamente e intervistarli. Si potranno trovare le domande e risposte complete sul Corriere di sabato. Intanto, ecco due assaggi: "Credo che sia una vittoria che faccia bene chiaramente a me, perché la cercavo da tempo - ha detto Basso - ma può far bene anche al settore della ristorazione, al settore alberghiero svizzero in generale e, perché no, al mondo vitivinicolo. Questo perché almeno si vede che in Svizzera ci sono dei bravi sommeliers: ci sono pure dei buoni vini con i quali ci possiamo preparare bene. Io rappresentavo la Svizzera e quindi è la Svizzera che ha vinto, non solo io, anche se chiaramente lo sforzo l'ho fatto io. Nel mondo si saprà che la Svizzera ha vinto il titolo di miglior sommelier del mondo".

Basso ha anche un consiglio per chi vuole intraprendere la carriera: "Compratevi tanti libri e iniziate a studiare. Dopo si passerà a degustare, però è importante: prima studiare e poi dopo degustare. È comunque un mondo bellissimo, perché il mondo del vino è molto affascinante. Si ha a che fare con la natura, con la scienza e quando si va in giro per Paesi vitivinicoli, che son sempre posti bellissimi, la gente è gradevole e gioiosa. Per cui è un'esperienza sicuramente appassionante". **29.03.2013 - 18:22**