

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

CORRIERE DEL TICINO

A. 6900 LUGANO / ANNO CXXIII NUMERO 75

DIRETTORE RESPONSABILE: GIANCARLO DILEMA - CONDIRETTORE: FABIO PONTIGGA

Martedì 1. aprile 2014

www.corriere.ch

FR. 2.- CON TICINOSSETTE FR. 3.-

TI DIAMO LA PAROLA

Un brindisi per il migliore del mondo

Ci sono persone, con capacità straordinarie, che abitano nel Mendrisiotto e che il mondo intero può invidiarci. Tra loro, c'è Paolo Basso, che vive a Ligornetto e ha dimostrato l'anno scorso di essere il più competente al mondo in materia di sommellerie, mettendo alla prova sia le sue conoscenze teoriche sul nettare di Bacco, sia le sue capacità olfattive e degustative conquistando il titolo di Miglior Sommelier del Mondo durante il concorso ASI tenutosi a Tokyo. La strada fino al raggiungimento di quest'onorificenza, ci spiega, non è stata priva di difficoltà, ma con tanto studio ed impegno, dopo aver vinto tre volte il titolo di Secondo Miglior Sommelier del Mondo e una volta quello di Miglior Sommelier in Europa, è riuscito a ritornare nel Mendrisiotto con il primo premio del campionato mondiale.

Cosa le ha fatto scegliere la professione di sommellerie?

«L'attenzione ad un'alimentazione corretta per far funzionare quella macchina fantastica che è il nostro corpo mi ha spinto verso la scuola alberghiera, dove ho scoperto il vino da più vicino. L'importanza del vino sulla tavola era già presente in famiglia, ma solo allora incominciai a scoprirne l'affascinante complessità. Da lì nacque

l'interesse crescente verso il vino e l'indirizzamento verso la sommellerie».

Com'è arrivato al campionato mondiale?

«La voglia di misurare le mie capacità mi ha portato a partecipare ai concorsi di sommellerie dove ho trovato una motivazione in più per studiare ed ampliare le mie conoscenze. Senza fare grandi pianificazioni, una volta vin-

to il concorso svizzero nel 1997 sono arrivato al livello internazionale, diventando scapitore quando ho conquistato il secondo posto alla mia prima partecipazione ad un mondiale. La strada poi è stata lunga e difficile ma ho continuato fino a raggiungere prima il titolo europeo e poi quello mondiale. Oggi siamo solo cinque nel mondo a cumulare questi due titoli. In ogni caso, anche se tecnicamente il secondo posto ed il primo sono molto vicini, dal punto di vista della preparazione e dell'approccio psicologico è totalmente diverso».

Quali doti servono per arrivare a vincere questa competizione?

«Mettersi per prima cosa una buona attitudine allo studio. Prima di toccare un bicchiere dobbiamo dare prova delle nostre conoscenze teoriche e della nostra cultura sui vini di tutto il mondo. Legislazione, tecnica enologica, viticoltura, clima, tradizioni, storia, etichette: dobbiamo di sapere il più



possibile. Poi anche la degustazione va studiata: il naso e la bocca sono percettori che trasmettono informazioni al cervello che deve essere "caricato" di dati per l'elaborazione del risultato. Il consumo del vino è una pratica edonistica, ma la degustazione è una disciplina che va imparata ed allenata con rigore».

Cosa le piace del suo lavoro?

«L'assenza di routine, la frequentazione di regioni bellissime quali sono le

zone vitivinicole, l'operare nel settore della gastronomia che ritengo un insieme di arte e scienza, la consapevolezza che il vino è un prodotto nobile che la terra ci regala se ce lo sappiamo meritare ed il fatto che degustando i vini ci si rende conto che la natura è dominante e che dobbiamo rispettarla. L'uomo fa il vino ma è la terra che ce lo concede». Che studi deve intraprendere un giovane che vuole diventare sommelier? «Generalmente l'inizio è la scuola alberghiera che va completata con corsi approfonditi sul vino. In Svizzera è stato da poco istituito il brevetto federale di sommellerie con una formazione di ottimo livello. Si dovrà poi continuare da autodidatti studiando e aiutandosi con internet e viaggi nelle regioni vitivinicole. Per fortuna oggi il trasporto aereo si è democratizzato, ma quando ho iniziato lo viaggiare era un investimento molto importante. Bisogna poi mettere in conto che per far pratica si deve degustare il più possibile. Si devono anche acquistare tante bottiglie, con i relativi costi, unicamente per sviluppare la propria conoscenza». **LB**