



WE ARE THE CHAMPIONS

Intravino intervista Paolo Basso, il miglior sommelier del mondo

Paolo Basso è stato incoronato miglior sommelier del mondo alla quattordicesima edizione dell'Association de la Sommellerie Internationale, svoltasi quest'anno a Tokyo. La prestigiosa competizione che si tiene ogni tre anni e che richiama professionisti del vino da ogni angolo del mondo, è dura, difficile e, con le stesse parole del sommelier italo-svizzero, "ti tiene sotto pressione man mano che ti avvicini alla finale." **Paolo Basso** che è stato anche European Sommelier e più volte finalista delle precedenti edizioni della gara internazionale, ha sollevato il trofeo davanti a una platea di 4.000 spettatori ringraziando la sua famiglia perchè gli ha consentito di dedicare del tempo alla preparazione.

La prima cantina che hai visitato?

Isole e Olena di Paolo de Marchi, a Barberino Val d'Elsa.

Chi o cosa ti ha portato nel mondo del vino?

Prima l'interesse per il cibo e l'alimentazione mi ha spinto a frequentare la scuola alberghiera. Poi in occasione di un'esperienza lavorativa a Ginevra, ho incontrato dei sommeliers che vista la mia genuina passione per il vino, mi hanno incoraggiato a proseguire nell'apprendimento teorico e a perfezionare la pratica in modo da avvicinarmi gradualmente al prodotto. Il vino mi affascina da sempre e lo considero un nobile regalo della natura all'uomo.

Cosa ti piace di più del tuo lavoro?

Il poter captare in pochi attimi le aspettative del cliente e capire la tipologia di vino che gradirebbe degustare. Poi anche il fatto che delle piccole attenzioni possono permettere al cliente di trascorrere dei momenti piacevoli. Pensare che il mio consiglio possa aver contribuito a sigillare una relazione, sia essa

di lavoro, di amicizia o sentimentale, mi riempie di gioia. Ritengo che il consumo moderato di vino durante i pasti sia sinonimo di convivialità e amore per la buona tavola.

Quale vino sceglieresti per una cena ideale e chi inviteresti per parlare di vino ma non solo?

Sceglierei il vino che fa piacere ai miei ospiti, io ho tante altre occasioni per bere quello che mi piace.

Chi inviteresti? Delle persone che vivono lo stare a tavola come un profondo momento di distensione e di amicizia, senza fanatismi sul vino stesso.

Quale winemaker o produttore ammiri di più?

Ce ne sono tanti, sarebbe riduttivo e ingiusto citarne solo uno. Ognuno di loro ha la sua filosofia e la sua personalità, ed è rassicurante osservare che convinzioni produttive distanti tra di loro possano dare risultati eccellenti.

Quale attore ti interpreterebbe in un film su di te?

Uno come Alberto Sordi perchè era capace di essere serio e allo stesso tempo di sdrammatizzare e relativizzare certe situazioni. E poi lui era un amante e un cultore dell'arte della tavola che ha celebrato in tanti suoi film.

La prima cosa che cerchi assaggiando un vino per la prima volta?

Cerco il sapore, la sapidità, il gusto. Spesso in degustazione si usano tanti termini e non si parla mai di questi tre elementi. Cerco un vino saporito e gustoso che poi può essere anche semplice nella sua definizione generale. Spesso le cose più semplici sono le più vere, ma attenzione a non scambiare la semplicità per facilità.

In cosa sarà diverso da quello di oggi il vino che si berrà fra 50 anni?

Spero che fra 50 anni qualcosa di naturale avrà sostituito l'anidride solforosa e che si possano avere le stesse sensazioni gustative con 2-3 gradi di alcol in meno. Non avremo quasi più il "gusto di tappo" perché finalmente quello a vite avrà sostituito il sughero nel 90% dei vini.

Se tu potessi fare il vino di un'annata storica quale sceglieresti e in che parte del mondo andresti a farla?

Direi il 2006 in Toscana, vinificando il Sangiovese e il Syrah. Quella fu una grande annata che non ha voluto rivelarsi subito, lasciando che l'attenzione si rivolgesse al più facile, seppur grande, 2007. Chi ha ascoltato i consigli e ha il 2006 in cantina, ora gode.

Quale varietà d'uva secondo te è immeritabilmente ignorata?

Diciamo qualche decina. Tra tutte spiccano il Syrah e il Riesling: la prima varietà perchè viene banalizzata da alcune versioni addirittura caricaturali, la seconda per la poca propensione del consumatore a dedicare un pò di tempo a capire questo nobile vitigno poliedrico e multidimensionale.

Che abbinamento vino-cibo convincerebbe un astemio?

Rispettando l'astemio per ragioni fisiche o ideologiche, se dovessi introdurre al vino – come del resto è già accaduto – persone che non lo bevono perchè sostengono di non averne mai trovati di buoni, incomincerei sicuramente con un vino dolce.

Pizza con vino o pizza solo e sempre con la birra?

Bisogna vedere com'è la pizza! Ci sono casi in cui funzionano certi vini, una cosa che sperimento da consumatore e non da sommelier. Ma in generale se un vino si accorda con la pizza, si tratta di una tipologia che personalmente non amo molto, quindi birra!