

OSCAR DEL VINO, VIAGGIO NEI 5 SENSI

Sono tanti in Italia, circa trentamila associati.

Hanno fatto tre corsi che durano due anni. Hanno sacrificato il loro tempo libero per studiare vinificazioni, proprietà organolettiche, zone di produzione, abbinamenti con i cibi. Hanno degustato e deliziato i loro palati con Baroli, Bordeaux ma anche con Montepulciano e Frascati.

C'è chi lo è diventato per lavoro e chi per passione, come Bruno Vespa ed Ettore Scola, ma in entrambi i casi non bisogna essere astemi.

Sono i sommelier questo esercito di persone che del nettare degli dei ne hanno fatto un'arte.

Sono ristoratori, imprenditori, medici, personaggi dello spettacolo e tantissimi giovani. Sono armati di un *taste-vin*, ma è e solo simbolico, meglio un semplice bicchiere, preferibilmente ampio, per esaltarne l'ossigenazione e il bouquet. Socializzano facilmente fra loro e la loro agenda è densa di attività. Incontri, fiere degustazioni e cene sociali con qualche "stage" su oli, formaggi, grappe, caffè o quant'altro legato al cibo e al vino. Inutile dire che in queste occasioni, si mangia bene ma si beve meglio. E per chi volesse andare più in là, chi nella cultura del vino ha messo tutta la sua professionalità può diventare anche sommelier professionista.

Tutto questo me lo spiega il presidente dell'AIS laziale, Franco Maria Ricci, reduce dalle fatiche della manifestazione più importante del settore: *l'Oscar del vino*.

Le ambite statuette, che sono state consegnate nel corso di una manifestazione presentata dallo stesso Ricci e da Antonella Clerici, sono state assegnate, dai lettori di due prestigiose riviste, *Duemilavini* e *Bibenda*, e dai visitatori di *Vinitaly*, l'importante fiera di Verona.

Sedici nomination, una per ogni categoria e una notte degli Oscar con una cornice degna di Hollywood- continua con orgoglio Ricci- uno splendido scenario dove in alternanza a sommelier e imprenditori, sono sfilati importanti personaggi della cultura e dello spettacolo.

La manifestazione che sarà trasmessa su Rai Uno, in seconda serata, il prossimo 21 giugno, è il riconoscimento di una lunga avventura, cominciata nel 1963, anno che è nata l'Associazione Italiana Sommelier.

Da allora l'AIS, di strada ne ha fatta tanta. Soprattutto dopo lo scandalo del metanolo e la crisi del settore, da esso derivata. Una crisi dal quale gli addetti ai lavori ne sono venuti fuori investendo sulla qualità e la professionalità.

Un duro lavoro premiato dai risultati. Erano anni che i francesi avevano la supremazia del mercato. Da due anni però, finalmente l'Italia è diventata, in assoluto, prima produttrice di vino mondiale, e negli introiti seconda voce attiva nella bilancia dei pagamenti, dopo la moda.

Un'attività che ha portato un giro d'affari miliardario come ce lo dimostra la grande partecipazione di espositori e pubblico al *Vinitaly* e al *Salone del Vino*, le due più grandi fiere italiane del settore.

Un esempio concreto come cultura e tradizione possono essere trasformate in imprenditoria, senza tralasciare la qualità.

Sorride Franco Ricci quando gli chiedo se è a conoscenza della ricerca della Fondazione Santa Lucia, la quale ha stabilito scientificamente che le abilità gustative dei sommelier hanno una precisa base neuroanatomica.

“E' chiaro e non c'è niente di nuovo- risponde rapito Ricci/sommelier - degustare il vino è come fare un viaggio nei cinque sensi, un'analisi che coinvolge tutta la persona e che stimola emotivamente l'area cerebrale. Queste funzioni cognitive superiori sono tipiche del sommelier. La sua cultura sensoriale è stata costruita per anni, lentamente, degustazione dopo degustazione. Un lungo percorso nel quale il sommelier ha imparato a riconoscere, attraverso i sensi, percezioni che poi ha immagazzinato nel cervello. Una ricca banca dati, costruita per lo più con odori e sapori, legati ai profumi della natura.”

Un vero piacere del vino, al quale possono attingere, però, solo i veri conoscitori.

ARTICOLO DI MALISA LONGO

PUBBLICATO SUL SECOLO D'ITALIA IL 17/06/2003