

VareseNews

«Bevete italiano», il consiglio dei principi dei sommelier

Pubblicato: Giovedì 18 Dicembre 2003

Paolo Basso e Savino Angioletti: il primo di Besnate, il secondo di Malnate; 37 anni l'uno, 39 l'altro. Entrambi lavorano in Svizzera e tutti e due hanno in comune l'amore per il vino. Una passione che ha portato Basso ad un passo dal titolo più ambito, è infatti vicecampione mondiale dei sommelier, e Angioletti sulla strada giusta per conquistarlo, è il campione in carica dei sommelier italiani. Si sono conosciuti nel 1996, uno gareggiava e l'altro faceva lo spettatore. Oggi si allenano insieme in vista del titolo europeo di giugno e del mondiale di ottobre. Lo fanno con metodo, come richiede il buon vino: ogni mercoledì si ritrovano, ciascuno porta delle bottiglie mascherate, senza etichetta, «per non avere pregiudizi», e dopo averle messe da parte degustano a caso.

Si avvicinano cenoni e pranzi natalizi, che cosa consigliate ai lettori di Varesenews?

Angioletti: Bevete italiano. Io consiglio vini italiani e vitigni autoctoni. Sull'onda dell'Europa unita uniamo l'Italia dei vini. Ci sono ottimi bianchi della Franciacorta, rossi del Piemonte e via via scendendo fino alla Sicilia e alla Sardegna. Anche se i vini italiani costano, preferiteli a quelli stranieri, perché le regole di vinificazione da noi sono più chiare e affidabili. Se lo champagne è troppo costoso, bevete spumante italiano che è di ottima qualità.

Basso: Non abbiate paura di bere vini diversi durante lo stesso pasto, questo divieto è solo un luogo comune. Si può passare da un bianco a un rosso senza problemi, preoccupatevi invece di abbinare un vino a ciascun piatto. Spendete qualcosa in più, ma prendete vini di qualità.

Il vino è un prodotto di massa, ma quanta reale conoscenza dei prodotti c'è da parte della gente?

Basso: L'interesse è tanto, ma la conoscenza è poca. Un esempio? Oggi molti non sanno la differenza tra un Franciacorta, zona di produzione, e un prosecco che invece è una varietà d'uva con la quale si fa il vino. Il risultato è che oggi in Italia il prosecco è sinonimo di spumante.

Angioletti: Non c'è di che stupirsi, ci sono anche dei sommelier che non sanno che cos'è un vitigno.

Rimane il problema della scelta: il consumatore che si trova di fronte ad una vasta offerta, soprattutto nella grande distribuzione, cosa deve fare?

Angioletti: Innanzitutto non si deve aver paura di provare, di degustare. La cosa migliore è andare, però, dai produttori. Visitate le cantine perché si fanno scoperte meravigliose e conoscendo il produttore spesso si capisce cosa c'è in una bottiglia.

Basso: Il problema per il consumatore è che negli scaffali non trova personalità, perché molti vini sono il prodotto di una ricerca commerciale: si individua una fascia di mercato e si produce un vino che si adatta alla domanda e quindi alla massa. Come fa un piccolo viticoltore a produrre 400 mila bottiglie, curando la qualità e la personalità del vino? E poi c'è tutto il discorso legato al marketing, spesso è l'etichetta che conquista il consumatore. È meglio affidarsi ad un consulente.

Proviamo a sfatare qualche altro luogo comune sul vino.

Basso: L'invecchiamento. Su questo argomento ci sono tante convinzioni sbagliate. Ogni vino

ha una sua vita, ma se provate a proporre un bianco che ha più di cinque anni vi guardano storto. Eppure vi garantisco che ci sono bianchi invecchiati godibilissimi. Il concetto di vecchiaia quando si parla di vino è sempre relativo.

Angioletti: Ci sono vini, specialmente i piemontesi, che hanno una longevità straordinaria. Un Barolo invecchia tranquillamente 30 anni. Dipende comunque dalla bottiglia. Ricordo un Haute-Brion del 1990 che, seppur giovane, mi ha sconcertato per la struttura. Oppure la storia delle bottiglie aperte. Una volta ho aperto un Jacques Selosse, uno champagne, e l'ho rimesso nel frigorifero stappato. Bevuto dopo due giorni, non aveva perso nulla.

Voi siete due varesini al vertice di questo mondo, però avete scelto la Svizzera per lavorare. Perché nel Ticino c'è ancora una produzione vinicola importante qualitativamente e nel Varesotto no, nonostante abbiano lo stesso microclima e lo stesso suolo?

Basso: Penso che sia un fatto culturale. Da noi da un certo momento in poi le campagne si sono spopolate e sono nate le industrie. Nel Ticino questo processo non è stato così radicale. Lavorare in Svizzera per un sommelier è molto stimolante, perché la componente multietnica della sua popolazione ti costringe ad affinare gusti e conoscenze che devono andare oltre i tuoi confini culturali e di appartenenza. Devi continuamente aggiornarti anche rispetto ai vini stranieri.

Angioletti: Oltre al fatto culturale penso che ci sia anche un problema fisico, dovuto al terreno troppo calcareo.

Prossimi impegni agonistici?

Basso: Io parteciperò al campionato europeo tra qualche mese e ad ottobre tenterò la scalata mondiale.

Angioletti: Io non parteciperò né all'uno né all'altro, altrimenti Paolo non potrebbe vincere.

*** Paolo Basso lavora come selezionatore di vini rari e bordolesi alla Badaracco Sa Cantine e distillerie di Melano (Ch) ed è il sommelier del ristorante "La Melissa" di Golasecca**

**** Savino Angioletti lavora come sommelier al Bottegone di Lugano**

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it