

Le arti di Bacco

IL RESPONSABILE DELLA DIDATTICA AIS

# Formare all'eccellenza: Rezzano e l'Enoteca ligure

Nei corsi 150 vini da degustare per saperne descrivere bene le caratteristiche: «Importante anche spiegare cosa succede nella vigna e nelle fasi successive»

**Simone Rosellini**  
 SESTRILEVANTE

Sono tre i livelli attraverso i quali passa la formazione completa di un sommelier. «Proponiamo corsi da quindici incontri ciascuno, quindi il programma completo è quarantacinque incontri», spiega Marco Rezzano, responsabile della didattica dell'Associazione italianasommelier, che si appresta a partire con i nuovi corsi.

«Il primo livello fornisce una conoscenza di quello che si degusta – spiega – e di cosa sia l'enologia. In pratica, lezioni su come si fa il vino, e poi sulla sua conservazione e sul servizio. Spieghiamo, quindi, cosa succede nella vigna e nelle fasi successive. Passiamo anche a raccontare

cosa sia il sommelier e di cosa si occupi. Tra le conoscenze tecniche vi è anche quella della corretta terminologia. Insegniamo, quindi, le parole giuste per descrivere un vino, senza ancora dare un giudizio di merito, perché quello è parte del secondo livello dei corsi».

Non si parla soltanto di vino, già nel primo livello, perché la figura del sommelier moderno deve andare incontro alle richieste dei clienti in una vasta gamma di offerta, comprendente anche la birra e i distillati, per esempio. In ogni caso, aspetto fondamentale delle lezioni rimangono le degustazioni: «Abbiamo 150 vini da degustare», spiega Rezzano, per arrivare a saperne descrivere le caratteristiche in maniera appropria-



Lo stand dell'Enoteca regionale della Liguria a Vinitaly

ta. Come già accennato, il corso di secondo livello fornisce i parametri attraverso i quali dare al vino anche un giudizio di qualità: «I "punteggi" che si vedono nelle riviste specializzate rientrano in questa fase. Allo stesso modo, al secondo livello insegniamo la "geografia": le produzioni locali, quelle nazionali, quelle mondiali... Quale vino si fa dove...».

Al terzo livello, «arriva l'abbinamento con il cibo. Qualsiasi cibo si possa trovare su una tavola. Forniamo un excursus sulle pietanze e la tecnica dell'abbinamento. Questo implica anche un nuovo percorso formativo sul vino, rimodulato, rispetto a quello dei primi livelli. Alla fine, la formazione è completa e si ha un professionista in grado di andare incontro a tutte le esigenze della clientela. Nel complesso, è un percorso esaltante. Cambia le persone. Dall'inizio alla fine, le trovo con atteggiamenti diversi».

Rezzano è anche il presidente dell'Enoteca regionale ligure, una istituzione con quattro sedi, ovvero una per ogni provincia: quella di Genova è al mercato del Carmine. «Di fatto – spiega lui stesso – è l'associazione dei produttori liguri di vino. Abbiamo circa 150 iscritti e ci occupiamo, in primo luogo, della promozione dei prodotti».

Quindi, la prima missione dell'Enoteca è organizzare la presenza ligure a Vinitaly, l'evento per antonomasia di promozione delle produzioni enologiche. «Allo stesso modo, però, siamo presenti anche ad eventi minori, pure organizzati sul territorio. Coordiniamo i produttori anche rispetto alle possibilità di finanziamenti e all'emissione di bandi dalla Regione,

**Il sommelier moderno deve sapere andare incontro alle richieste dei clienti più esigenti**

**Fondamentale anche apprendere i corretti abbinamenti con le diverse pietanze**

raccogliendo le indicazioni sulle esigenze più sentite e, poi, seguendo i produttori nel percorso di ottenimento dei fondi stessi».

Si tratta, comunque, anche di un luogo fisico, «dove è possibile trovare i vini liguri e provarli». Anche questo significa fare promozione. La crescita della qualità dei nostri vini passa anche attraverso gli istituti che sostengono il settore e la formazione dei suoi professionisti. —