

Le arti di Bacco

IL MIGLIOR SOMMELIER DI LIGURIA 2019

Schiaffino: «Il vino è come l'essere umano»

Medico psichiatra, viticoltrice, ha ottenuto il massimo riconoscimento Ais regionale all'ultima edizione di Mare Mosto

Eloisa Moretti Clementi

ZOAGLI

«Il vino è un po' come l'essere umano, ogni pianta, ogni vite, può dare il meglio o il peggio di sé, a seconda di come viene condotta. È un prodotto vivo e poi, si sa, i miracoli non si fanno con l'acqua»: Olga Sofia Schiaffino è tante cose. A 56 anni, è un medico psichiatra, mamma di un ragazzo di 15 anni, viticoltrice e, soprattutto, incoronata come migliore sommelier della Liguria, nel corso dell'ultimo evento Mare Mosto a Sestri Levante.

Diplomata sommelier nel 2013, è diventata in fretta degustatore ufficiale e poi relatore Ais. Un percorso d'eccezione, iniziato soltanto nel 2011, in età adulta: «Prima di iscrivermi al corso Ais bevevo solo Coca Cola Zero – racconta con l'entusiasmo che trape la da ogni sua parola – Poiché sono una persona molto curiosa, ho deciso di provare, per scoprire qualcosa di più

sul mondo del vino».

Una grande passione, che un filo rosso lega alla sua professione ufficiale di medico: «Mi piace trovare l'anima nel vino, come nelle persone. I miei amici, quando parlano di me, utilizzano la parola greca "meraki", che significa fare le cose con passione».

Schiaffino sostiene che chiunque apprezzi il vino è in grado di riconoscere un buon calice: «I vini emozionanti lasciano segni che anche i meno esperti possono capire». Venendo al tecnico, l'esame è innanzitutto visivo: la tipologia di uva, la luminosità, attraverso lo sguardo si immaginano i profumi che potranno essere confermati oppure no. A seguire, l'analisi olfattiva e gusto-olfattiva: «Conoscere le tecniche di vinificazione è importante, l'esame olfattivo è la prova del nove per verificare la coerenza con il primo esame. Un aspetto importante è se il vino ha un finale lungo e duraturo, che invoglia a riberlo con piacevolezza. I cri-

teri che assegnano una spinta positiva sono tanti: acidità, freschezza, sapidità».

Sposo di una coppia, il vino si eleva nell'abbinamento con il cibo: «Spesso puntiamo sull'abbinamento, che rappresenta il matrimonio edonistico che permette di gustare il meglio di entrambi - spiega Schiaffino, originaria di Camogli ma da anni basata a Zoagli - Quando trovo l'abbinamento giusto provo sensazioni speciali».

I corsi Ais hanno la prerogativa di affinare la capacità di abbinamento, poi serve lo studio e tanta pratica: «Essere curiosi e avere voglia di scoprire questo meraviglioso mondo che è un continuo viaggio, un'esperienza sia personale che conviviale». Naturale conseguenza della sua ricerca, è stata la ricerca di una vigna in cui sperimentare: «L'ho trovata alle pendici dell'Etna. Sono anche omeopata e lì stiamo sperimentando la riduzione dei livelli di zolfo e rame. Ho anche fondato il blog Winelo-



Olga Sofia Schiaffino in "uniforme" Ais, con il tastevin al collo, e, a destra, intenta a degustare un calice

versality.com, che ha ben 16.500 follower su Instagram».

Gemelli ascendente pesci, Olga Sofia Schiaffino proviene da una famiglia di navigatori camogliesi, nel suo albero genealogico spiccano una nonna russa e una mamma emiliana. Da medico, come concilia la salute con la passio-

ne enologica? «Meno male che ho amici che mi portano in giro, altrimenti sarebbe drammatico – ironizza Olga Sofia, che in realtà non ama eccedere – Noi degustiamo, non beviamo per stordirci. Alle degustazioni, il più delle volte si sputa. Poi se vado a cena mi prendo una bella bottiglia, ovvio». I suoi vini del cuo-

re sono liguri: il rossese di Dolceacqua Biamonti di Giovanna Macario e il bianco Altrove di Walter De Battè, un produttore dello Spezzino che è un filosofo del vino. Sono quelli che mi emozionano di più, che testimoniano la mia terra e la duplicità dell'anima ligure, contadina ma anche marittima». —