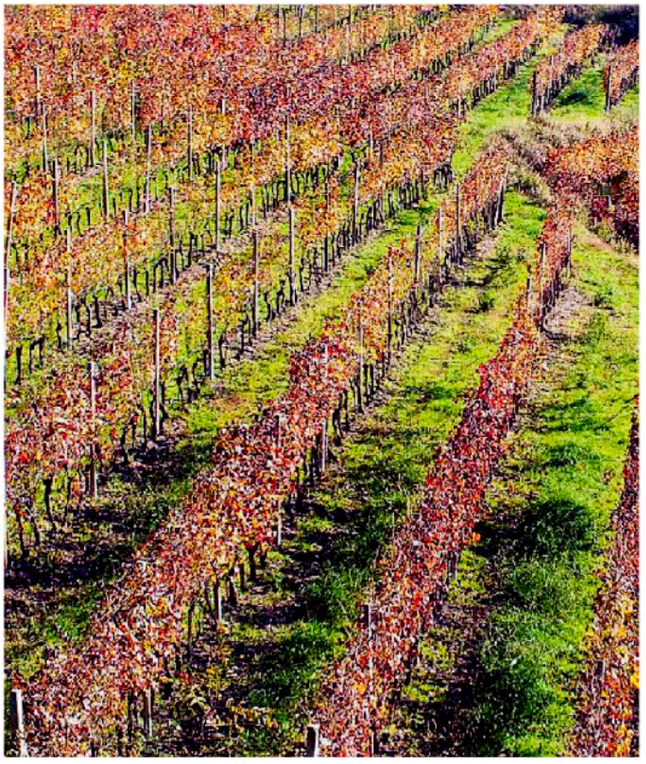
IL SECOLO XIX Levante
06-OTT-2022
da pag. 27 / foglio 1 / 2
Quotidiano - Dir. Resp.: Luca Ubaldeschi
Tiratura, diffusione e lettori non disponibili (0006246)
DATA STAMPA
www.datastampa.it

PARLA IL NEO PRESIDENTE LIGURE DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE SOMMELIER

«La viticoltura è in salute, ma serve produrre di più»

Rezzano: ristoratori maggiormente attenti alle proposte, consumatori più sensibili

Marco Rezzano FLASH



Filari di vite nel Levante: ripartiti i corsi per sommelier nel Tigullio

Elisa Folli

Marco Rezzano è il nuovo presidente dell'Associazione Italiana Sommelier della Liguria, con la quale collabora da quasi 25 anni. Vive e lavora a Framura, è proprietario di un ristorante, e ha già ricoperto diversi ruoli all'interno di Ais.

«Una passione, la mia, nata in modo buffo, da una esigenza professionale. Quasi non bevevo, poi con il ristorante ho trovato giusto imparare a conoscere il vino, e mi ha cambiato la vita», dice. L'associazione ligure da lui guidata è divisa in 5 delegazioni: Spezia, Tigullio Portofino, Genova, Savona e Imperia. «Porterò avanti la stessa linea, negli ultimi 12 anni siamo cresciuti molto, il mio compito è mettere a punto meccanismi già rodati. Si lavora sull'attenzione verso i soci, per farli sentire parte integrante – aggiunge - Mi piace usare il termine inclusivo, il vino è qualcosa che è alla portata di tutti, non solo per pochi. A livello nazionale l'associazione conta circa 40 mila soci, sul paino regionale ne annovera 1.300, e nel Tigullio i soci attivi sono oltre 200».

Intanto, sono partiti alcuni corsi; nel Tigullio è iniziato il terzo livello e a gennaio si apre il nuovo percorso formativo, su tre livelli. Quest'anno, finalmente senza più l'incubo delle restrizioni causate dall'epidemia di Covid, le lezioni sono piuttosto attese.

I corsi sono frequentati da appassionati o intenditori, e ovviamente da chi si perfeziona per lavoro. Peraltro già al primo livello si ha a che fare con materie per capire cosa avviene nelle vigne, e in cantina in fase produttiva: «Non ci si pensa, ma c'è una ritualità nello stappare una bottiglia. E ci sono tantissimi giovani con molte ambizioni, che vogliono intraprendere una strada professionale mirata. Ci sono altrettanti appassionati che si avvicinano a questo mondo affascinante, dove si parla di cibo e di vino: coinvolge tutti noi – va avanti - e accresce la consapevolezza della qualità, che viene riportata all'essenza, alla vita e alla terra. Inoltre, si crea conoscenza, intesa come cultura del vino». Rispetto allo stato di salute del settore, Rezzano esprime un giudizio molto positivo«La nuova generazione di produttori è molto più attenta alla territorialità e alle tradizioni, prende campo l'impiego di uve che parlano di Liguria. Ci eravamo arroccati ai vini tradizionali liguri e ora sono diventati il nostro punto di forza: appassionanti enofili e turisti vogliono conoscere le aziende "a misura d'uomo"».

Il territorio si presenta con meno superficie vitata e più bosco, «e sarà da riconquistare per produrre di più. Anche i ristoranti sono più attenti rispetto alla proposta ligure, e i consumatori più sensibili. Il sommelier è un comunicatore, racconta il vino, ne descrive le caratteristiche, ed è l'unico prodotto della terra che si presta ad essere interpretato. Ad esempio, la Bianchetta, è diversa se coltivata sulle colline di Verici o in val Graveglia, saperne raccontare le diversità è un'arte».

Ora, però, occorre anche fare i conti, è il caso di dirlo, con il caro bollette: «Non ci si può sottrarre, tra l'altro quest'anno è stata una stagione difficilissima, estremamente siccitosa: si è arrivati ad anticipare la vendemmia proprio a causa di questo motivo, ma è stato possibile sviluppare comunque una qualità elevata».

Superficie 35 %