

L'INTERVISTA

Marco Rezzano

«Io, sommelier, insegno a bere emozioni Nella nostra terra vini preziosi e qualità»

Il presidente ligure dell'associazione a Genova dal 24 novembre: «Viaggio e identità: crescono gli appassionati di enoturismo»

Bruno Viani

Marco Rezzano, titolare del ristorante L'Agave di Framura, è il presidente ligure dell'Associazione italiana sommelier. Classe 1964, originario di Chiavari, parla del vino e del suo lavoro con tono leggero. «Il sommelier è prima di tutto un narratore», racconta.

Partiamo dal vino: quanto se ne produce e chi lo consuma?

«La Liguria ha la caratteristica di produrre vini di qualità alta ma in quantità ridottissima, non più di 5 milioni di bottiglie l'anno tra Doc e Igp, significa che una qualunque grande azienda toscana ne produce da sola molte di più. Però se io penso a una grande bottiglia, senza citare alcuna azienda, mi viene in mente lo sciacchetrà del 2009, indimenticabile. Il vino non si misura per quanto se ne produce o se ne beve, compito del sommelier è aiutare a capire anche questo».

Però il vino ha un impatto sull'economia importante...

«Certo che sì, pensiamo all'enoturismo: oggi la percentuale di persone che in un viaggio cerca anche l'elemento esperienziale enogastronomico è stimato attorno al 50 per cento, si viaggia per conoscere e apprezzare la cultura del territorio anche a tavola».

Quanti sono i sommelier e come si ottiene la qualifica?

«Siamo 47.000 a livello nazionale, 1.300 in Liguria, 500 a Genova. Si può ottenere la qualifica professionale frequentando corsi che l'Ais promuove ogni anno e prevedono tre fasi; nella prima si parte dall'uva per arrivare alla bottiglia, nella seconda si



“

MARCO REZZANO
PRESIDENTE LIGURE
DELL'ASSOCIAZIONE SOMMELIER

Fino a 38 anni ero astemio. Poi mi versarono un Tocai e restai folgorato. Però attenzione: il vino è cultura, non eccesso

approfondisce la conoscenza storico-geografica, nella terza si arriva agli abbinamenti col cibo. Alla fine è necessario sostenere un esame di abilitazione».

È cambiato negli anni il modo in cui si consuma il vino?

«Profondamente, i consumatori cercano sempre più la qualità e la particolarità, molti giovani si avvicinano al vino lasciando i superalcolici e scelgono le bottiglie con attenzione e curiosità».

Poi ci sono anche i giovanissimi che si filmano facendo il cosiddetto binge drinking, l'abbuffata di superal-



Camogli sullo sfondo di un calice di bianco ligure CIOTTI

colici buttati giù in fretta...

«Ma quella è follia, assaporare alcolici coinvolge i sensi, serve tempo e non si deve eccedere».

Lei quando ha scoperto il vino?

«Fino ai trent'anni passati non bevevo affatto, poi a una serata di gala mi hanno versato un bicchiere di un bianco che nemmeno sapevo cosa fosse e ho deciso di assaggiarlo: era un Tocai del Collio 1998, mi ha sconvolto: cosa mi ero perso in tutti gli anni precedenti?».

E la qualifica di sommelier?

«Non era certo nei mie pro-

grammi di vita, ho un diploma da disegnatore navale conseguito a La Spezia, ho lavorato per anni a Genova in uno studio di ingegneria dove mi interfacciavo con il Rina. Poi mi sono trovato a gestire un ristorante di famiglia e un giorno un cliente mi ha investito in malo modo: urlava che gli avevo servito insieme il miglior pesto e il peggior vino della sua vita e dovevo cambiare mestiere o studiare. Seppi poi che era un enologo di fama, Fabrizio Maria Marzi, oggi siamo diventati amici ma allora mi fece scattare l'orgoglio e mi iscrissi subito a un corso per sommelier,

senza sapere che mi avrebbe cambiato la vita, il rapporto con me stesso e con la natura».

Anche la natura muta, i cambiamenti climatici le fanno paura?

«Sì, i segni si vedono anche in campo enologico. Oggi si coltivano vini interessanti anche lungo le coste britanniche, fino a qualche tempo fa sarebbe stato inimmaginabile».

Cos'è il vino per lei?

«Di certo non è solo una soluzione di acqua ed alcol, è qualcosa che ti deve emozionare». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'APPUNTAMENTO

Il convegno nazionale torna dopo 22 anni

Genova dopo 22 anni tornerà a ospitare la Convention Nazionale Ais - Associazione Italiana Sommelier, manifestazione di cui Il Secolo XIX è media partner insieme a Rai Liguria. E, per la prima volta, con un format nuovo: una convention aperta al pubblico con appuntamenti, workshop, degustazioni, dibattiti. Diverse location tra Palazzo Tursi e Palazzo Ducale per far conoscere l'associazione. La presentazione ieri a Tursi. «Parlare di vino significa parlare di cultura, ambiente, paesaggio, tradizioni: siamo contenti che la scelta sia ricaduta su Genova», sorride l'assessore al commercio Paola Bordilli. Gli iscritti Ais in Liguria sono 1250, a livello nazionale 47mila. La prima giornata, venerdì 24, è dedicata agli addetti ai lavori e alle scuole, con la riunione del consiglio nazionale e l'incontro dedicato agli studenti "Il bere consapevole". Sabato 25, dopo l'assemblea dei soci, la tavola rotonda "Paesaggio e cambiamenti climatici", alle 11 a Palazzo Ducale, con l'esperto Alex Bellini, il climatologo Luca Mercalli e lo scrittore Antonio Perazzi. Sempre sabato in programma una visita ai Rolli con assaggio delle Gemme di Vitae, i vini che rappresentano un'accurata selezione delle eccellenze italiane contenute nella Guida Vitae 2024. Domenica 26 è il giorno clou, con la finale per eleggere il Miglior sommelier d'Italia a bordo della MSC World Europa. Tra i sommelier in gara anche un genovese, Vincenzo Galati, ingegnere navale. —

B. D'O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'annuncio di Bucci in missione promozionale nel Regno Unito

«Premio Paganini a Londra nel 2024 Storico il legame tra le due città»

IL CASO

Alessandro Palmesino

Serata organizzata all'Ambasciata d'Italia nel Regno Unito all'insegna di Paganini ma anche dei grandi progetti in corso, per il sindaco Marco Bucci, da giovedì sera a Londra su invito del Lord Mayor della City of London Michael

Mainelli. Non proprio un "collega", perché il Lord Mayor non è il vero sindaco della capitale britannica (che è Sadiq Khan), ma piuttosto il rappresentante del distretto più importante della città per le attività economiche e finanziarie dell'intero il Paese: una istituzione antica di oltre 800 anni.

Genova è stata protagonista ieri sera anche di una serata organizzata dall'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Inigo

Lambertini. In una conversazione con il pubblico il sindaco ha presentato, a una platea selezionata di 100 ospiti, alcuni dei progetti più importanti: dal Terzo Valico ai piani legati al Pnrr, passando per il Great Campus Scientifico e Tecnologico di Erzelli e la posa del cavo sottomarino per la trasmissione di big data, a breve operativo. Ma anche le eccellenze artistico-culturali della città. Durante la giornata, si è svolto



Il sindaco Bucci durante l'incontro all'Ambasciata

l'incontro tra il sindaco Bucci e Mainelli, eletto in una cerimonia spettacolare: si sono confrontati sul trasporto marittimo, la rigenerazione urbana e l'istruzione. «Due punti fondamentali per la collaborazione con la City of London sono la

cultura, a partire dal premio Paganini che il prossimo anno porteremo proprio a Londra con un evento, e la blue Economy», ha commentato Bucci.

Momento clou della serata l'esibizione della violinista olandese Hawijch Elders,

quarta classificata alla 57esima edizione del Premio Paganini. «Portare Paganini a Londra è stata una straordinaria occasione di promozione di un concorso di respiro internazionale in previsione del prossimo anno», ha sottolineato Barbara Grosso, consigliera comunale delegata al Premio Paganini e alle relazioni internazionali. «Siamo lieti e onorati di questa collaborazione. Tra Paganini e Londra vi è uno storico legame», ha dichiarato Giovanni Panebianco, presidente del Premio.

Ieri mattina il sindaco Bucci ha parlato anche al Club degli imprenditori italiani in Gran Bretagna. Gli incontri si concluderanno con la firma del Patto di intenti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA