

Gourmet

Sassicaia, Brunello & C., così a Varese si diventa sommelier

Intervista a Valerio Bergamini, delegato provinciale dell'Ais: "Abbiamo più iscritti di Brescia, Sondrio e Pavia. Non avere Cantine aumenta la curiosità dei varesini per il vino".

Appuntamento con il Sassicaia, un mix d'uve Cabernet: rosso da leggenda anche nei prezzi.

All'Ais di Varese, 500 soci. Dopo Milano, siamo la provincia con più associati in Lombardia.

Per i fan del vino, è un appuntamento da segnare con un nodo al fazzoletto.

In autunno sarà a Malnate per un'indimenticabile serata al Crotto Valtellina il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, figlio di Mario, il geniale viticoltore che alla fine degli anni '60 inventò il Sassicaia. Parliamo del mitico "supertuscan" che nelle migliori annate uguaglia i Bordeaux e che, come i grandi vini di Francia, viene regolarmente offerto nelle aste internazionali di Christie's e di Sotheby's. Prodotto a San Guido di Bolgheri (la località celebre per i doppi filari di cipressi cari al poeta Giosué Carducci), è un mix d'uve Cabernet Sauvignon (85%) e Cabernet Franc (15%) coltivate sui terreni sabbiosi della costa toscana, a sud di Livorno. Un rosso da leggenda anche nei prezzi, visto che per una bottiglia della vendemmia 1985 si può arrivare a pagare 1.300 euro.

"Sarà una serata per intenditori", promette Valerio Bergamini, delegato

provinciale dell'Ais, l'associazione dei sommelier che ha già portato a Varese il padre del Barolo Angelo Gaja e l'azienda toscana Biondi Santi, fondata alla fine dell' '800 da un ex garibaldino che lasciò invecchiare il Sangiovese in purezza fino a ottenere il Brunello di Montalcino. Gli incontri con le migliori cantine italiane, le degustazioni, le serate enogastronomiche e i corsi di formazione per chi vuole diventare sommelier, sono tra i compiti istituzionali dell'Ais di Varese, una delle centottanta delegazioni italiane (cui aderiscono complessivamente 63 mila soci).

"Noi di soci ne abbiamo cinquecento e nel 2002 abbiamo avuto un aumento d'iscrizioni del 20% rispetto all'anno prima - spiega con orgoglio Bergamini - Dopo Milano, siamo la provincia con più associati in Lombardia, precediamo Brescia, Sondrio e Pavia che pure hanno importanti aree vinicole come la Franciacorta, la Valtellina e l'Oltrepò. E' strano, si direbbe che non avere Cantine sul territorio faccia aumentare la curiosità dei varesini. Del resto, in passato, il vino si faceva anche da noi e Carlo Porta ne cantava le lodi nei suoi celebri brindisi".

Per i soci, c'è tempo fino al 30 giugno per rinnovare la quota d'iscrizione. Costa settanta euro e dà diritto a



ricevere la rivista bimestrale "Il Sommelier Italiano", il notiziario regionale "Ais News Lombardia" e la Guida Bibenda 2002. Con la quota sociale, infine, si entra gratis in varie fiere del settore, tra cui il Vinitaly a Verona.

Poi ci sono le iniziative sul territorio, imperdibili per chi ama il vino e la buona tavola. Con una spesa di

cinquanta euro, i soci hanno preso parte in aprile ad una esclusiva cena dedicata ai vini di Bordeaux abbinati alle ostriche e all'agnello di Sardegna, mentre in maggio hanno avuto la possibilità di partecipare, con la modica spesa di quindici euro, ad una degustazione di Champagne Roeder. Il 24 giugno, l'appuntamento è fissato invece a Tradate per la quarta edizione del Premio Bacco d'Oro, con cena di gala, premiazioni e un convegno sui prosciutti crudi Dop. Una ghiottoneria per palati fini. Trentanove anni, commercialista a Somma Lombardo, sposato e

padre di un figlio, Bergamini ha avuto sin da piccolo la passione per l'enogastronomia e nel 1997 ha deciso di frequentare il corso per diventare sommelier: "E' stata un'esperienza contagiosa che ora cerco di trasmettere agli altri", racconta. Il corso è rigorosamente riservato ai soci. L'Ais di Varese ne tiene uno o due l'anno, secondo il numero degli aspiranti. Sono in tutto quarantacinque lezioni, suddivise in tre livelli. Il primo prevede quindici lezioni e fornisce nozioni di base, come si coltiva la vite, come si fa il vino, come lo si degusta e lo si serve. Quest'ultimo è un aspetto importante per la formazione di chi gestisce (o progetta di gestire) pubblici esercizi, enoteche, bar e ristoranti. Il secondo livello prevede quindici lezioni e insegna, regione per regione, quali sono le Doc e le Docg italiane e le principali zone vitivinicole nel mondo. Dieci di queste lezioni sono dedicate ai vini italiani, due a quelli francesi, il cuore vinicolo della vecchia Europa. Il terzo livello prevede infine quattordici lezioni, quasi esclusivamente dedicate all'approfondimento degli abbinamenti cibo-vino. Il ciclo dura diciotto mesi e costa in tutto 1.277 euro, ma si possono seguire singolarmente i tre livelli al costo di 346 euro il primo, 414 il secondo e 517 euro il terzo.

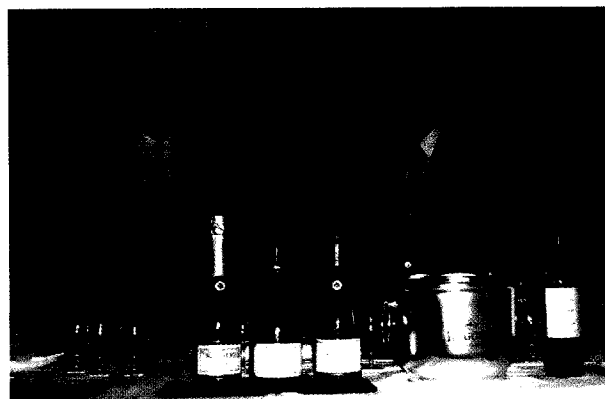
Gli aspiranti sono numerosi? "Sì, ma c'è

una forte selezione" risponde il delegato provinciale. "Nel 2002 si sono iscritti in centottanta, ma solo trentatre alla fine si sono diplomati. Anche a livello nazionale c'è un aumento dei corsi del 40%. A Varese le lezioni si tengono all'Istituto alberghiero De Filippi e al Formas di Ville Ponti, la società per la formazione della Camera di commercio. A Busto e a Gallarate ci appoggiamo alle sedi Ascom. Le lezioni sono pomeridiane o serali, per agevolare i liberi professionisti. L'identikit dei corsisti? Età media intorno ai quarant'anni (con tendenza ad abbassarsi), in aumento la presenza femminile, che oggi rappresenta il 40% del totale, molti professionisti, artigiani, casalinghe e anche qualche agricoltore d'Angera". Già, proprio quelli che presto, forse potranno coltivare il Nebbiolo Igt. Sergio Redaelli

A Giugno la IV edizione del Premio Bacco d'Oro, con un convegno sui prosciutti crudi Dop. Una ghiottoneria per palati fini.

Nella foto: da sinistra, Claudio Calò dell'enoteca Calò, Valerio Bergamini e Lucio Franzoia direttore generale della Ruggeri

Per diventare sommelier, un corso riservato ai soci Ais. Quarantacinque lezioni, divise in tre livelli.



Il vigneto Italia in cifre

Il vino in Italia ha un giro d'affari di ottomila milioni di euro. La produzione del Belpaese rappresenta in media il 21% di quella mondiale e il 34% di quella europea. La vendemmia 2002 ha fruttato 42 milioni di ettolitri (-20% rispetto al 2001), ma la produzione media negli ultimi cinque anni è stata di 54 milioni di ettolitri. Secondo Wine News, la "bibbia" del mondo del vino, l'intero patrimonio della filiera vitivinicola sfiora i 50 miliardi di euro, compreso il valore degli impianti e strutture legati alla produzione di vini, liquori, distillati e aceti balsamici. La piramide del vino è così composta: tre milioni d'ettolitri Docg, 9 milioni Doc, 22 milioni Igt, 20 milioni vino da tavola. In base al censimento Istat del 2000, le aziende vitivinicole italiane sono 800 mila.

PER SAPERNE DI PIU':

tel. 3339287799 o 0331-252685

e.mail: info@aisvarese.it • www.aisvarese.it