

# Una giornata molto particolare



*È stato vinto da Fabio Masi il secondo concorso ASPI per il Miglior Sommelier d'Italia. Le idee e le emozioni di questo giovane professionista.*

L'11 maggio 2009 è stata una giornata importante per la sommellerie italiana, ma anche strana. Le centinaia di persone che si sono radunate a Gualdo Tadino in Umbria, nella pace e nella quiete del resort "Terre del Verde" per assistere alle prove finali del concorso che avrebbe portato all'elezione del Miglior Sommelier Professionista d'Italia hanno avuto la possibilità di assistere a un interessante ribaltamento di ruoli. In quella occasione **Giuseppe Vac-**

**carini**, serio e impegnato direttore dell'ASPI, figura di riferimento della sommellerie internazionale, nonché stimato professore per tutti i suoi studenti, è salito su un palcoscenico a fare da 'spalla' a un comico famoso come **Max Pisu**. Pisu, indimenticabile Tarcisio, si è prestato a fare da conduttore all'evento, ma ha anche parlato – seriamente – di vino in qualità di produttore.

Ma procediamo con ordine. L'11 maggio è stata la giornata dei sommelier: dei sette che si sono sfidati nelle prime prove, dei tre – **Marco Grassi, Federico Aldovrandi e Fabio Masi** – che sono arrivati in finale, dando prova di grande professionalità. Protagonista della giornata, ovviamente è stato Masi che ha vinto il titolo di Miglior Sommelier d'Italia.

A soli 26 anni, il ragazzo di Milano vanta un curriculum lavorativo che si svolge principalmente presso locali stellati in Italia e all'estero. Diplomatosi al Carlo Porta di Milano, lì ha fatto conoscenza con Vaccarini che gli ha rivelato un mondo – quello del vino – che sarebbe diventato il suo futuro.

*"Scoprire la passione per il vino è stato come trovare la chiave per mettere in moto una macchina da corsa"* – ha commentato Masi. Una macchina che non si è mai fermata e che ha permesso a Masi di passare da un successo all'altro sia nel mondo della ristorazione che in quello dei concorsi.

Ma come si prepara per affrontare i concorsi? *"Vi sono due aspetti fon-*

damentali da affrontare – dichiara il neolaureato Miglior Sommelier Professionista d'Italia – *quello teorico che richiede lo studio sui libri, l'aggiornamento sulle legislazioni, le nuove Docg e le novità del mercato e quello pratico che si affronta facendo il maggior numero possibile di degustazioni alla cieca. Per fortuna al Four Seasons ho carta libera sull'acquisto di vini e distillati e mi è stato lasciato tempo per studiare*".

Disponibilità alla ricerca e all'aggiornamento: questi sembrano essere i requisiti fondamentali per esercitare la professione del sommelier, ma questa figura professionale non deve avere solo buone conoscenze tecniche, ma anche essere in grado di capire il cliente e le sue esigenze e una delle prove del concorso, che consisteva nel trattare clienti difficili, ha sottolineato questo aspetto.

*"Nel trattare con i clienti si cerca di evitare le lamentele e nelle situazioni critiche si tratta di essere*

*rapidi e di trovare la soluzione migliore"* – spiega Masi.

Una capacità preziosa soprattutto quando si opera in un ambiente altamente internazionale come quello del Four Seasons des Bergues nei pressi di Ginevra dove Masi è attualmente direttore del ristorante. A 'Il Lago', questo il nome del 'piccolo' ristorante (10 tavoli in inverno e 24 in estate quando sfrutta anche la terrazza), lo chef è anch'esso italiano: Marco Garfagnini, titolare di una stella Michelin.

Si tratta di un ambiente dove il servizio è molto curato e che offre una cantina con circa 650 referenze per accompagnare adeguatamente i piatti dell'alta cucina di ispirazione italiana che vengono proposti.

Masi, responsabile degli acquisti, si orienta soprattutto sui vini italiani, francesi e svizzeri, rossi piemontesi e bianchi del Piemonte, della Lombardia, della Toscana, dell'Umbria e delle Marche

senza dimenticare l'offerta, seppur più limitata, di alcuni vini di altri

paesi del mondo.

Guardando al suo curriculum così ricco abbiamo chiesto a Masi che cosa ha imparato dalle varie esperienze in Italia e a livello internazionale *"A Parigi ho imparato la Sommellerie tradizionale, in Inghilterra la rapidità, negli Stati Uniti la cultura americana, presso Pinchiorri ho potuto approfondire la mia conoscenza dei vini italiani, in Svizzera come si vive in un ambiente internazionale"*.

Se è vero che per ognuno ci sono vini che emozionano in maniera particolare, che aprono la strada a nuove sensazioni, nel breve seppur intenso percorso del giovane sommelier milanese il vino che gli ha dato più sensazioni è stato un Cheval Blanc 1947, aperto quando lavorava al George V con **Enrico Bernardo**. *"Un vino incantevole, di cui mi ricordo tuttora, d'altra parte quello del vino è un mondo in continua evoluzione, non smetti mai quindi di imparare cose nuove e di sorprenderti"*.

**Mara Cappelletti**





### Il lato (quasi) serio di Pisu

Si chiama Essé come il cinema di Essai, quello d'autore, quello per intenditori, il vino voluto da un gruppo piuttosto eterogeneo composto da viticoltori - **Gian Luca Franceschini** e **Maurizio Vallona** – da uno sportivo come **Lorenzo Minotti**, ex campione del Parma Calcio e della Nazionale, dall'attore comico **Max Pisu** e da **Lorenzo Tersi**, esperto di marketing del vino.

Minotti e Pisu, insieme a Tersi, hanno aderito infatti alla società **PdB Wine** che i due produttori, Vallona e Isola, hanno costituito appositamente per realizzare e commercializzare questo vino.

*"Vallona e Franceschini – racconta Pisu – sono molto legati alla terra e hanno voluto fare una scommessa sulla possibilità di produrre bollicine di qualità in Emilia Romagna. Una scommessa nella quale ho deciso di credere".*

Essé è un vino spumante che viene prodotto con un metodo Charmat 'lungo' (fermentazione in autoclave) a base Pignoletto almeno all'85% (e altre uve bianche tipiche) dell'Emilia Romagna.

Negli obiettivi di mercato, questo vino, va a colmare un vuoto sulla scena vinicola dell'Emilia Romagna, rappresenta una piccola rivoluzione che dimostra le insospettite potenzialità di spumantizzazione del Pignoletto, autoctono dei Colli Bolognesi, già 'bandiera' del territorio come vino tipico frizzante o fermo, di leggera e intrigante aromaticità e di spiccata personalità. Ogni anno vengono messe sul mercato circa 20.000 bottiglie di Essé destinate al mercato Horeca.

Ma oltre a quello che produce, quale vino piace a Max Pisu? *"Io sono sardo e mi piacciono i vini della mia terra come il Terre Brune e il Turriga. La viticoltura della Sardegna è cresciuta molto in questi ultimi anni, non ci sono ancora nomi famosi come in Sicilia, ma molti produttori giovani che hanno voglia di fare e che amano il fascino della sfida. Mi auguro quindi che presto i vini sardi vengano valorizzati adeguatamente".*

E qual è il suo rapporto con il vino? *"Il vino permette di aprirsi alla gente, aiuta a conoscere le persone, a fare amicizia. Condividere un bicchiere di vino è condividere la piacevolezza, le battute e le cose serie, lo spirito di un momento".*

### La carriera di Fabio Masi

Attualmente Fabio è direttore del ristorante Il Lago del Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra e ha alle spalle una storia professionale di grande valore che si è svolta sin dagli inizi presso ristoranti stellati dal Waterside Inn di Bray al Le V del Four Seasons di Parigi, dal Daniel di New York all'Enoteca Pinchiorri di Firenze.

Il curriculum di Fabio comprende anche la partecipazione a concorsi nazionali e internazionali: nel 2006 Fabio ha vinto il Trophée Ruinart "Miglior Sommelier d'Italia" e nello stesso anno si era posizionato tra i finalisti del Trophée Ruinart "Miglior Sommelier d'Europa", e giunto tra i semi-finalisti del XII Concours Mondial "Miglior Sommelier del Mondo 2007".

Un percorso di eccellenza che lo ha portato vincere il concorso Aspi 2009 e ora Fabio Masi potrà accedere e rappresentare l'Italia al Concorso per il "Miglior Sommelier del Mondo" indetto da ASI (Association de la Sommellerie Internationale) in programma nel 2010 a Santiago del Cile.