

IL PERSONAGGIO

IL PREMIO

L'ARLUNESE MARCO BARBETTI, DELLA DELEGAZIONE DI BAREGGIO, È STATO RICONOSCIUTO DALLA FISAR COME MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA

«Il gusto è tutto mio»



Marco Barbetti si è avvicinato al mondo del vino una decina di anni fa e oggi ha vinto uno dei premi più prestigiosi fra i sommelier di tutta la penisola: «Roba da fighetti? La colpa di questa reputazione è anche nostra, non riusciamo a comunicare nel modo migliore il mondo del vino all'esterno»

di CAMELA GARAVAGLIA

-AIEDNO-

IL VINO? Roba da «fighetti». Pensiero ingiusto e purtroppo diffuso, ma spazzato via in un lampo dal profilo del vincitore del titolo di miglior sommelier dell'anno - e di tutta Italia - Fisar. Marco Barbetti, arlunese, ha 34 anni, suona il basso e ha passato buona parte della propria vita a bere birra con gli amici: è, insomma, la rappresentazione di quanto il mondo dei sommelier sia tutt'altro che un mondo parlarsi addosso.

Barbetti, perché al sommelier si appiccica sempre quell'etichetta di essere un mondo un po' «accanito»?

«Forse è un'anche colpa nostra: noi sommelier non siamo sempre bravi a comunicare in modo convincente la nostra passione. In realtà, i sommelier Fisar sono seri, bravi e preparati, ma posso garantire che sanno divertirsi, e parecchio. Devo dire che, però, le cose sono cambiate: la delegazione di Bareggio, ad esempio, ha oggi tanti soci giovani e pian piano stiamo facendo capire al mondo che conoscere il vino è qualcosa di meraviglioso e accessibile a tutti quelli che hanno passione e voglia di impegnarsi».

Veniamo al premio: di cosa si tratta?

«Si chiama Trofeo Rastal e io ho vinto l'edizione 2018. Per accedere

STELLA

Marco Barbetti, 34 anni, ha vinto il Trofeo Rastal: «Ho dovuto superare prove teoriche e pratiche, ma anche una di comunicazione»



alla finale, ho dovuto prima superare le preselezioni e diventare miglior sommelier del Nord-Ovest. Non è stato facile arrivare primo ed è stato complesso anche battere i colleghi del Nord-Est, del Centro e del Sud Italia».

In cosa consistono le prove?
«Entrambi gli esami prevedono una parte scritta - 30 domande in 35 minuti e 40 domande in 45 minuti - poi una prova di abbinamento vino/menù e una prova di servizio con apertura e presenta-

zione bottiglia. Infine, una degustazione alla cieca, cioè una prova di assaggio del vino con descrizione senza sapere di che vino si tratta, e una novità assoluta: un discorso di qualche minuto per testare le capacità comunicative».

Non era mai stata prevista questa prova?

«No, questa è stata la prima edizione in cui si è dato risalto alla capacità di comunicare. Penso sia un passo avanti decisivo: possiamo sapere tutto del vino, ma se non

“ Dalle bionde ai rossi

Conoscere il vino è qualcosa di meraviglioso e accessibile a tutti quelli che hanno passione e voglia di impegnarsi

Possiamo sapere tutto del vino, ma se non siamo capaci di trasmettere passione siamo sommelier a metà

Ho iniziato nel 2007. Bevevo birra, poi ho iniziato a bere vino e mi sono reso conto di essere ignorante in quel campo

Ringrazio mia moglie e Gabriele, Raffaele, Valerio e Daniela della Fisar Bareggio. Sono stati tutti davvero preziosi

siamo capaci di trasmettere passione siamo sommelier a metà».

Quanto ha studiato per questo esame?

«Un anno, dal settembre 2017. E quando dico un anno, intendo dire che ho studiato tutti i giorni. Anche in spiaggia, sotto l'ombrellone. Infatti ringrazio mia moglie Marta per avermi sopportato, non deve essere stato facile».

Ha altre persone da ringraziare?

«Moltissime, ma in particolare Gabriele, Raffaele, Valerio e Daniela della delegazione Fisar Bareggio. Non so come avrei fatto senza il loro aiuto. Fisar Bareggio è un gruppo bello e unito, sono contento di aver contribuito ad allargarlo».

Quando ha iniziato a studiare il vino?

«Nel 2007. Bevevo birra, e mi piaceva, poi ho iniziato a bere vino e mi sono reso conto di essere ignorante in quel campo. A me le cose piace fare bene. Allora mi sono iscritto al corso a Bareggio e poi sono diventato consigliere. Assieme agli altri soci negli anni abbiamo creato tantissimi eventi (gite, degustazioni, aperitivi) e oggi abbiamo anche una strategia web e social. Siamo cresciuti, guardandomi indietro mi rendo conto quanto».

Cos'è la prima cosa che ha fatto dopo aver vinto?

«Sono andato a bere un Negroni».