

Giacomo Merlotti il 6 novembre 2018

Condividi:



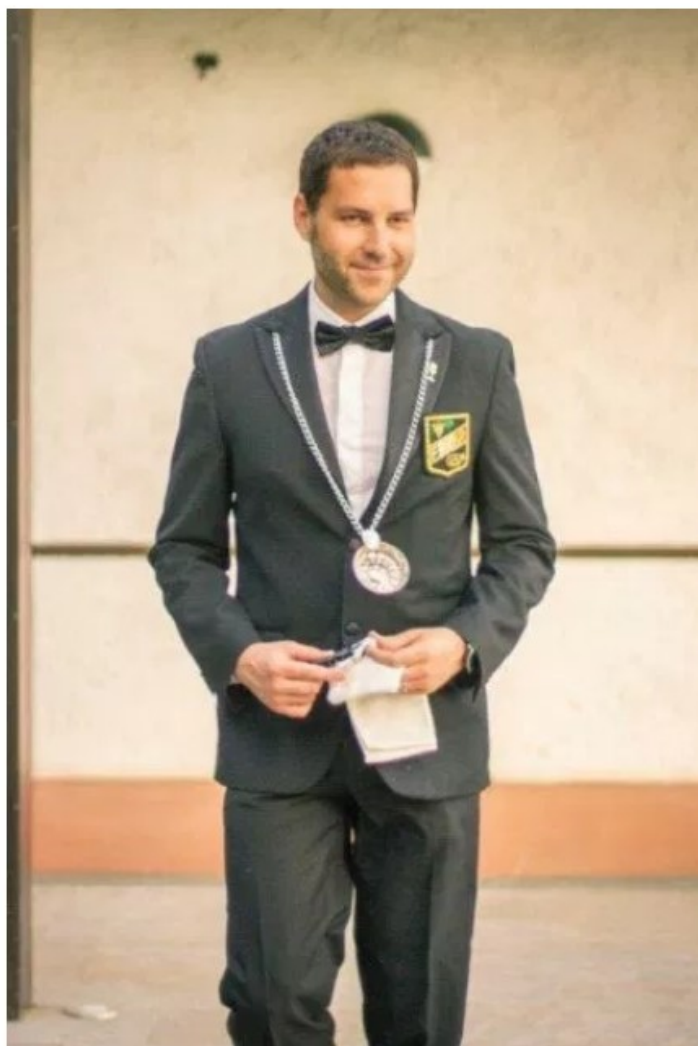
Classe 1984, sommelier dal 26 maggio 2009. **Marco Barbetti** è il **Miglior Sommelier FISAR** d'Italia, nominato lo scorso 28 ottobre. Un vanto per la piccola delegazione del neo campione: **Bareggio**, 130 associati alle porte di Milano. Abbiamo avuto occasione di intervistarlo.

Sommelier dal 2009, poi dopo 9 anni ti è scattata la molla per partecipare al concorso.

Meno di 9 anni, diciamo 7 o 8 perché ho iniziato a prepararmi già da metà 2017.

Cosa ti ha spinto a provare il concorso come miglior sommelier?

Penso sia stato più per me stesso. Per riuscire a superare una sorta di blocco che ho nei confronti dei concorsi legata ad esperienze precedenti. È stato uno scatto per dire a me stesso di essere bravo, per dimostrarlo ufficialmente giudicato da altri. Questo il motivo principale ...e poi non lo so.



Come ti sei preparato? Quale è stato il tuo approccio al concorso?

Mi ero fatto subito una scaletta. Gli argomenti del terzo livello (abbinamento cibo-vino) li ho iniziati ad approfondire già da metà 2017 perché mi sentivo zoppicante. Da ottobre a dicembre ho letto il libro di Luigi Moio "Il respiro del vino", da cui ho capito meglio come affrontare la degustazione, e che spiega bene com'è la stratificazione dei profumi del vino.

Lì mi sono portato a casa sia questo che i vari componenti chimici che donano il profumo al vino, tant'è che una domanda del compito era "che cosa porta il sentore di banana?", risposta "l'acetato di isoamile", e quella la sapevo grazie al libro. Da dicembre a maggio ho ripassato tutto ciò che rientra nel primo livello.

Da giugno a settembre il secondo livello per quanto riguarda l'estero e poi la viticoltura italiana in ultimo. C'è da dire che essendo direttore di corso e quindi seguendo i corsi ripetutamente si parte avvantaggiati, il più è approfondire le tematiche.

Sei il Miglior Sommelier d'Italia. Sei sommelier da parecchio tempo. Sei direttore di una importante squadra di servizio e sei docente della lezione sulle funzioni del sommelier. Cosa vuoi dire per te essere sommelier, in generale, e cosa vuoi dire essere il Miglior Sommelier, quindi anche la "front page" di FISAR?

Innanzitutto devo correggere gli errori che mi hanno fatto notare sul servizio, aspetto cui tengo molto. Sicuramente ci sarà tanta visibilità. Però secondo me non basta aver raggiunto l'obiettivo ma dovrò andare avanti a studiare per migliorarmi perché bisogna dimostrare di essersi meritato la vittoria in tutte le occasioni che la FISAR metterà a disposizione. Mi sono riposato due giorni ma il terzo ho iniziato subito a ripassare perché avevo paura di dimenticarmi tutto.

Al di là del titolo. Fine 2018 inizio 2019: in questo periodo storico secondo te chi è il sommelier e che cosa deve fare, al di là dei canoni di un concorso. La sommelierie, oggi, cos'è per Marco Barbetti?

Domanda difficile. Sicuramente il sommelier deve essere un comunicatore, uno che riesca a capire il vino e metta in grado l'utente finale di capire quel vino. Se il sommelier si limitasse a capire il vino ma non riuscisse a capire chi ha davanti, e quindi a comunicare correttamente quel vino, non sarebbe altrettanto efficace. Inoltre dovrebbe, nella parte del servizio, dare il valore aggiunto al vino grazie alla proprio professionalità.

Dare il dettaglio, spesso gratuito, che fa la vera differenza fra "stappare una bottiglia" e "servire un vino". È il sommelier che con la sua ritualità impreziosisce il vino qualunque sia il valore della bottiglia. E sicuramente non deve dare un giudizio personale.

Ti faccio la domanda politica. Sei stato nominato in concomitanza con l'elezione del nuovo Direttivo FISAR. Secondo te la FISAR in questo momento storico cosa deve fare e dove deve andare anche in un'ottica allargata? Quali sono le sfide della FISAR 2.0?

Secondo me è importante che il direttivo vada d'accordo. Poi che scelgano di fare A o B io mi attengo alle direttive. Io non sono un politico e quindi non intervengo sul cosa si decida ai massimi livelli. Indubbiamente i nuovi soci che si iscrivono sono sempre più generazioni meno legate alla carta e più alla interattività, quindi per andare incontro alle nuove generazioni, che sono i soci del futuro, bisognerebbe anche andare verso questa direzione. Non è detto che sia la soluzione migliore, ci sono tanti pro e contro e non spetta a me valutarli.

Da quello che dici sembra che il sommelier dovrebbe essere meno "in smoking" e più "in jeans", un sommelier più smart.

No. Il sommelier deve fare il sommelier. Cioè comunicare il vino. Decidere invece come gestire le risorse, come gestire la didattica, la comunicazione e che tipo di supporti dare non è più competenza del sommelier ma è competenza di chi gestisce.

C'è qualcosa che vorresti dire per auto-commentare il risultato? Difficoltà particolari o cose che ti hanno reso particolarmente felice nell'affrontare la sfida?

Felice nell'affrontare la sfida, no! Perché è stata tosta! (nдр, sorride divertito) Tosta sia a livello pratico che a livello mentale, tant'è che dopo lo scritto in realtà pensavo di avere perso. Sicuramente la preparazione della prova ha dimostrato le persone che ci tengono davvero, persone (nдр. Marta, Valerio, Daniela, Giacomo, Raffaele, Micaela) che si sono strette intorno a me e mi hanno supportato e sopportato.

Ed è stato bello vedere tante persone che pur non essendo dovuto nulla hanno impiegato del loro tempo per me. Questa è stata sicuramente una bella dimostrazione di amicizia. Mi da noia, molta noia, aver sbagliato alcune cose sul servizio, ma non si finisce mai di imparare. È stata veramente tosta!

Ti stai godendo il successo?

No, perché ho già iniziato a ripassare! E poi c'è da studiare la **nuova scheda** che non avevo ancora iniziato ad affrontare.

Giusto. Perché al concorso siete stati valutati sulla vecchia scheda. Come vedi la **scheda nuova** in un'ottica di evoluzione della FISAR?

Bene, è più snella. È un miglioramento su tutta la linea, forse c'è qualcosa che inizialmente può sembrare leggermente più complicato, ma l'aver semplificato ed uniformato i descrittori facilita e rende meno difficoltoso memorizzarla.

Gli brillano gli occhi mentre parla della sfida che ha affrontato e del successo, ed ha un sorriso divertito ma velatamente amaro mentre parla degli errori in servizio che ha fatto. Sintomo della spinta al miglioramento continuo che contraddistingue solo i migliori sommelier.