

Una sommellerie Doc

A BORGIO VEREZZI, NELLA RIVIERA LIGURE DI PONENTE, UNA DONNA HA PORTATO L'ENERGIA E L'ENTUSIASMO DELLE SUE ORIGINI TOSCO EMILIANE. CON LA SUA FAMIGLIA CINZIA MATTIOLI, DELEGATA AIS DI SAVONA, GESTISCE UNA DELLE PERLE ENOGASTRONOMICHE DI QUESTA REGIONE.

Il caldo e raffinato ambiente di Doc ti abbraccia appena varcate le porte di questo rinomato ristorante. Dopo il giardino, curatissimo, incontriamo il sorriso di Cinzia Mattioli, che accoglie ogni nuovo amico con lo stesso calore di chi ha condiviso con lui infiniti momenti. L'accurata selezione delle materie prime, la preziosa carta dei vini e la creatività nell'interpretare la tradizione e la storia gastronomica del territorio, sono solo alcuni dei motivi che possono portare in questo locale. A Borgio Verezzi, in una terra che si specchia soddisfatta sulle sponde del Mediterraneo, opera un laboratorio di idee, come quella dei corsi d'inglese dedicati ai sommelier e alla terminologia AIS.

Dal 1996 l'Associazione in questa provincia ha trovato la propria sede nel ristorante Doc, dove la padrona di casa è la sommelier professionista e delegata di Savona, Cinzia Mattioli.

Quando e dove nasce Doc?

Dobbiamo andare un po' indietro nel tempo, perché l'azienda a giugno compie 24 anni. Inizialmente non avevo previsto la possibilità di entrare nel settore enogastronomico, ma è stata una scelta d'amore: mio marito aveva la passione per la cucin-

na quindi l'ho seguito e aiutato in questo progetto. Con lui impegnato ai fornelli, il mio compito sarebbe stato la cura dei clienti e la gestione di cantina e carta dei vini. Ho fatto un corso alla scuola alberghiera in tecniche di servizio di sala, poi un corso di due anni da degustatrice, per entrare infine nel mondo delle Donne del vino, una palestra di vita importante.

Ti ha arricchito far parte delle Donne del Vino?

Sì e in mille modi differenti. È stato importante far parte di un'associazione di donne dalle grandi capacità e impegnate a trecentosessanta gradi non solo nelle loro aziende vitivinicole, ma in molti altri progetti. Far parte delle Donne del vino mi ha permesso di entrare in questo ambiente dalla porta principale e grazie a questa esperienza la mia passione è cresciuta e ho cominciato il mio viaggio nel mondo dell'Ais.

Un viaggio che ti ha portato anche a ricoprire un incarico istituzionale prestigioso. Come hai deciso di partecipare attivamente alla vita dell'Associazione?

Questione di carattere. In tutto quello che ho fatto è sempre stato naturale per me interpretare il ruolo di regista e infatti ho anche fatto dei corsi di regia teatrale. Questione di Dna: se mi

appassiona, cerco di contribuire con il mio modo di pensare e di vedere le cose. Ricordo ancora i primi confronti nell'Ais di vent'anni fa, ma da questi iniziali contrasti è nato il desiderio di incontrarsi. Ci trovavamo al Doc per parlare dei problemi dell'Associazione al femminile e per capire come emergere dall'angolo dove eravamo relegate.

E ora come sta la delegazione di Savona?

Va molto bene. La dico con serenità, senza volermi prendere alcun merito, perché quando le cose vanno bene il merito è di tutti. Siamo una grande famiglia che si ritrova per il piacere di condividere le stesse passioni sulla base di un rapporto di amicizia e solidarietà. In questo modello un delegato non è un professore che bacchetta i suoi studenti, ma un membro di un gruppo che condivide scelte e obiettivi.

E vista dalla Liguria, come sta l'Ais?

Credo che siano stati fatti passi da gigante in materia di comunicazione. Oggi finalmente chi legge Ais sa a cosa si riferisce e che cosa fa. Siamo al primo posto per quanto riguarda la didattica che serve a formare un sommelier, grazie all'ottimo lavoro di équipe alla base della preparazione dei corsi.

Ma?

Il rischio si cela proprio nella nuova credibilità della quale godiamo. Siamo richiesti e all'avanguardia, ma il sommelier non è solo un insegnante e un comunicatore. Non dimentichiamoci che il sommelier deve saper consigliare ed eseguire il servizio di un vino, saper fare una decantazione e curare una cantina. Non dobbiamo perdere le nostre radici e oggi dobbiamo riappropriarci a pieno titolo della tecnica di servizio. La formula vincente potrebbe essere l'integrazione di un maggior numero di lezioni nei corsi Ais su questo aspetto, affiancate da master di aggiornamento per coloro che non hanno la possibilità di fare vita associativa. Il mondo del vino è in continua evoluzione e quello dell'aggiornamento è un servizio che abbiamo l'obbligo di fornire. Per esempio noi abbiamo iniziato a proporre corsi d'inglese specifici per la sommelierie. Oltre alla tecnica di servizio, alla base della preparazione di un sommelier ci sono anche la carta dei vini e la gestione della cantina. Qualche suggerimento da dare?

In un ristorante la carta dei vini deve tener conto del tipo di locale e della cucina. Un sommelier deve inoltre saper far quadrare i conti, perché con un numero di posti limitato si ha difficoltà a gestire una cantina con centinaia di etichette. Conosco trattorie e locande che hanno provato a fare il salto di qualità con l'offerta di una carta principesca, che dopo sei mesi è impossibile da gestire a causa dei costi. La giusta alchimia osserva il rapporto tra diversi fattori, come l'ubicazione geografica del locale, la tipologia di clientela, la qualità della cucina proposta e il numero di coperti. Una cucina importante con materie prime ricercate e dai costi elevati ha bisogno del sostegno di una carta dei vini adeguata e non possono mancare le aziende di rilievo, anche se sono dell'idea che se si potesse dedicare più tempo alla ricerca, si troverebbero autentici tesori per rapporto qualità-prezzo. Il tempo è però un lusso per chi lavora in un ristorante e quindi ci si appoggia a rivenditori, enoteche di fiducia e ci si confronta con gli amici. Oggi abbiamo per 25 coperti una proposta di 140 etichette, che cambiano ogni 6 mesi. Alcuni anni fa ho fatto una scelta radicale, facendomi promotrice del prodotto italiano e rivisitando la carta dei vini in un'ottica nazionale e non più internazionale.

Daniele Urso

