

Mattia Antonio Cianca

rencontre avec un globe trotter



Sacré Meilleur sommelier d'Australie en 2017, puis Meilleur sommelier d'Italie en 2019, le parcours de Mattia Antonio Cianca est atypique.

C'est dès l'âge de 14 ans que cet Italien d'origine commence à travailler en tant que serveur. Étudiant à l'école hôtelière de Rieti le jeune homme, qui a une formation de cuisinier, comprend vite qu'il aime le contact et que sa place est auprès du client. A 21 ans, afin de parfaire son anglais, il décide de voyager et travailler en Australie pour un an... Il y restera onze ans ! Et sa nouvelle passion pour le vin n'est pas étrangère à cette nouvelle vie.

La carrière viticole de Mattia Antonio Cianca commence en 2011 à Perth, dans un restaurant appelé Galileo Buona Cucina. « Je tiens à dire que jusqu'à présent, mes connaissances et mon expérience du vin étaient égales à zéro. En regardant la vaste carte des vins de Galileo, j'ai été gêné par le nombre de vins italiens répertoriés et par mon manque de préparation ». Le jeune homme décide alors de prendre les choses en main en passant son WSET 3.

En 2013, il déménage à Melbourne où le monde de l'hôtellerie et de la sommellerie prennent une tout autre ampleur. Celui qui devient sommelier, puis chef sommelier, au restaurant Attica (considéré comme le meilleur restaurant d'Australie) l'affirme : « C'est l'endroit qui a changé ma vie. Travailler en contact avec des chefs célèbres, d'autres sommeliers importants et des matières premières d'une fraîcheur unique ne se produit pas tous les jours, les normes étaient très élevées et il y avait beaucoup de pression. Sans oublier que le responsable de salle à l'époque était le Meilleur sommelier d'Australie ».

Diplômé WSET niveau 4, il termine par la suite les trois premiers niveaux de la Court of Master Sommeliers. Fort de son expérience il remporte en 2015 le titre de Meilleur jeune sommelier d'Australie. Pourtant, Mattia Antonio ne s'arrête pas là. En 2017, il commence à travailler au célèbre restaurant Dinner by Heston Blumenthal où une carte de 1 200 vins l'attend et de nombreuses rencontres avec des professionnels du monde entier s'offrent à lui. Une expérience qui saura l'enrichir de nouvelles connaissances et compétences et va lui permettre d'obtenir le titre de Meilleur sommelier d'Australie 2017 et le diplôme Gold ASI, puis en 2019 le titre de Meilleur sommelier d'Italie.

Lors du 1^{er} confinement dû au Covid-19, Mattia Antonio développe de nouveaux projets créatifs liés au vin, y compris à l'éducation. Il suit alors sa compagne à Bordeaux et crée sa propre entreprise afin de collaborer avec des personnes et des entreprises du monde entier, tel que Somm360 et Wine Teach. « Les contacts internationaux que j'ai noués à travers le monde grâce au vin m'ont permis de développer de nombreux projets et de diriger une entreprise durable. La promotion des vignobles pour les nouveaux marchés d'exportation, le négoce de barriques et les critiques vidéo en sont quelques-uns. »

Son dernier projet *Wine from the sky* marque ainsi un nouveau concept, celui de créer des critiques de vins en vidéo comprenant une dégustation professionnelle et des images du ciel de haute qualité. En collaboration avec Yann Romanson, cinéaste professionnel spécialisé dans le tournage aérien, l'idée est ici de fournir un contenu utile aux établissements vinicoles, qui ont plus que jamais besoin d'une promotion originale pour garder leur position visible sur le marché international, montrant leurs belles propriétés, leurs vignobles ainsi que l'appréciation de leur histoire et de leur prestige. Tout cela avec la présentation de beaux paysages pour comprendre la situation géographique de la cave, rendu possible grâce à un avion ultra léger, plus écologique qu'une moto!

Mattia Antonio Cianca, meeting with a globe trotter | Best Sommelier of Australia in 2017, then Best Sommelier of Italy in 2019, Mattia Antonio Cianca's career is atypical.

It was at the age of 14 that this native Italian began to work as a waiter. A student at the Rieti hotel school, the young man, who was trained as a cook, quickly understood that he liked contact and that his place was with the customer. At 21, in order to perfect his English language, he decided to travel and work in Australia for a year ... He would stay there for eleven years! And his new passion for wine has a lot to do with this new life.

Mattia Antonio Cianca's wine career began in 2011 in Perth, at the Galileo Buona Cucina restaurant. "I'd like to say that up to this point, my knowledge and experience with wine was equal to zero. Looking at the extensive wine list of Galileo I was embarrassed by how many Italian wines were listed and how unprepared I was." The young man then decides to take matters into his own hands by passing his WSET level 3.

In 2013, he moved to Melbourne where the world of hotels and sommeliers took on a whole new dimension. The one who becomes sommelier, then head sommelier, at the Attica restaurant (considered the best restaurant in Australia) says: "This is the place that changed my life. Working in contact with famous chefs, other important sommeliers and exceptional ingredients doesn't happen every day, the standards were very high and there was a lot of pressure. Not to mention that the dining room manager at the time was the best sommelier of Australia".

Graduated with WSET level 4, he subsequently completed the first three levels of the Court of Master Sommeliers. With his experience, he won the title of Best Young Sommelier of Australia in 2015. However,



Mattia Antonio does not stop there. In 2017, he began working at the famous Dinner by Heston Blumenthal restaurant. Here, he handled a classic wine list of over 1,200 labels and worked with professionals from around the world. An experience that will enrich him with new knowledge and skills and will allow him to obtain the title of Best Sommelier of Australia 2017 and the Gold ASI diploma, then in 2019 the title of Best Sommelier of Italy.

During the 1st lockdown due to Covid-19, Mattia Antonio develops new and creative wine-related projects including education. He then followed his girlfriend to Bordeaux and created his own company, in order to collaborate with people and companies from around the world as Somm360 and Wine Teach. "The international contacts that I created around the world thanks to wine, allowed me to develop many projects and to run a sustainable business. Promoting wineries for new export markets, barrel trading and video reviews are some of them".

His latest project, *Wine from the Sky*, thus marks a new concept, that of creating video wine reviews including professional tasting and

high-quality sky footage. In collaboration with Yann Romanson, professional filmmaker specializing in aerial filming, the idea here is to provide useful content for wineries, which need more than ever original content to keep their position visible in the international market, showing their beautiful properties, their vineyards as well as the appreciation of their history and their prestige. All this with the presentation of beautiful landscapes to understand the geographical location of the cellar, thanks to an ultra light aircraft, more eco-friendly than a motorbike!

Sandy Bénard / Crédits photos Astrid Lagouine

LES COUPS DE CŒUR DE MATTIA ANTONIO CIANCA / The favourite wines of Mattia Antonio Cianca

- Sangiovese, Chianti Classico, surtout avec quelques années ; Paolo Cianferoni de Caparsa winery, l'un de mes viticulteurs préférés.
- Chenin Blanc de Vouvray, sec et demi sec, jeune ou vieilli, par exemple le Domaine Huet et le Domaine du Clos Naudin.
- Les vins blancs vieillissants comme les Rieslings d'Allemagne.
- Le Sherry sec et le Marsala, des vins surprenants avec des méthodes de production si complexes que quand on les boit, tout a du sens.
- Madère, le vin extrême et immortel, la singularité, l'histoire et la longueur infinie.
- Le saké non pasteurisé, le thé vert gyokuro et la Chartreuse VEP.

- Sangiovese from Chianti Classico, especially with a few years of age; Paolo Cianferoni from Caparsa winery, one of my favourite growers.
- Chenin Blanc from Vouvray, dry and demi sec, young or aged, examples from Domaine Huet and Domaine du Clos Naudin.
- Aged white wines such as Rieslings from Germany.
- Sherry and Marsala, surprising wines with so complex production methods that when they are drunk it all makes sense.
- Madeira, extreme and immortal wine, uniqueness, history and infinite length.
- Unpasteurized sake, gyokuro green tea and Chartreuse VEP.