

Il sommelier

MATTIA ANTONIO CIANCA

Il Sommelier romano, sbocciato professionalmente in Australia, racconta la sua esperienza nei grandi ristoranti nel mondo fino all'attuale tappa di Cortina d'Ampezzo

di Salvio Parisi

Con fiducia e volenteroso ottimismo, il comparto della ristorazione e dell'enogastronomia muove ormai da giorni i suoi primi passi nella "nuova normalità". Produttori, lavoratori, fornitori e consumatori sembrano davvero voler fare squadra per ridare smalto e lustro a uno dei settori di maggior eccellenza dell'italianità nel mondo. Riprendiamo gli incontri con i sommelier intervistando **Mattia Antonio Cianca**. Romano, classe 1986, Best Sommelier of Australia 2017 e Miglior Sommelier d'Italia ASPI 2019, ha avuto esperienze in Italia, Australia, Hong Kong, Canada, Giappone; attualmente è di stanza a Cortina d'Ampezzo, dove dal febbraio 2019 è sommelier presso l'Alexander Il Gusto Antico, uno tra i più interessanti *concept bistrot/restaurant* delle Dolomiti.

Prima di un excursus lungo la tua giovane ma già articolata carriera, non possiamo prescindere da qualche considerazione sugli aspetti personali e professionali che il Covid-19 ha comportato. Distanza "sociale", sanificazione, aereazione: non si rischia di scoraggiare una certa clientela che nei ristoranti high profile vuole vivere esperienze di relax ed eleganza?

«Difficile prevedere come risponderanno i ristoratori e soprattutto il pubblico, sarà un cambiamento importante che farà riflettere molto. La professionalità che si trova in certe strutture risolverà anche questo problema,

stiamo tutti adattandoci a una nuova era di lavoro e relazioni interpersonali, e anche nella nuova normalità si potrà notare la differenza di ospitalità. Secondo me il segmento dell'*high profile* e del lusso conserverà il suo posto, magari sotto una forma diversa, ma quell'utenza continuerà ad alimentare il settore».

Pensi che debba cambiare il comportamento nell'accoglienza e soprattutto nel servizio?

«Ovviamente bisognerà adattarsi alle nuove regole di prevenzione, di conseguenza ci potrebbero essere dei limiti a svolgere le proprie mansioni come ci si era abituati. L'accoglienza è una arte e quindi le norme dell'*upper hospitality* e il *bon ton* dovranno esistere ancora più di prima, soprattutto per dare un taglio a questo lungo periodo d'isolamento. Il mondo dell'ospitalità è sempre in movimento e anche in questa situazione bisognerà adattarsi ai cambiamenti e metterci più creatività possibile per rendere i nuovi tipi di servizi ancora più speciali. Come sempre saranno i dettagli a fare la differenza insieme alla cordialità e allo spirito di adattamento».

Come nasce il tuo interesse per il vino?

«È stata un po' una necessità, mi trovavo a Perth nel Western Australia e l'unico ristorante che aveva accettato l'idea di aiutarmi con il visto permanente era il Galileo Buona Cucina dello Chef Vincenzo Soresi. La mia



passione per il vino nacque proprio lì, precisamente a novembre 2011: la loro carta era ricca di etichette italiane e io non avevo la minima idea di quali fossero le differenze tra di esse. In quel periodo lo Chef stava proprio aggiornando la selezione e per i primi tre mesi si degustavano almeno dieci vini diversi al giorno: in quel periodo ho cominciato a capire quanto fosse infinito questo mondo. Iniziasti un corso con il WSET a Margaret River: ogni lunedì facevo 270 km per andare a lezione (4 ore di corso) e alle 8 di sera altri 270 km per tornare a casa. Era diventata un'impresa: tutto questo viaggio nel giorno di riposo, studiare una materia che non conoscevo per niente in inglese e il mio inglese all'epoca non era proprio eccellente! Ma più studiavo, più mi sentivo a mio agio al lavoro e volevo saperne sempre di più. Mi piace dire che questo è stato... l'inizio della fine! Dal primo giorno di studio non ho mai smesso di imparare e oggi mi ritrovo a studiare più di prima».

Il tuo know how parte e passa per un training guidato: quanto conta un buon corso di educazione al vino?

«La mia fortuna è stata di aver partecipato a corsi di varie associazioni in vari paesi e quin-

di di aver ricevuto informazioni parallele ma da differenti punti di vista; poi ovviamente in base alla sede dell'associazione ci sono dettagli ulteriori su un determinato argomento. I corsi offrono delle linee guida che possono essere utili per iniziare questa professione, poi in base a dove si vuol arrivare c'è da approfondire e specializzarsi. La mia fortuna è anche stata di lavorare con colleghi di tante nazionalità diverse e di diventare versatile in base a chi ho o ho avuto vicino: questo aiuta molto per personalizzare anche il servizio che occorre offrire a una clientela sempre più varia ed esigente. Il *training* cambia in base a cosa si sta preparando, cambia tantissimo la preparazione per un esame da quella per un concorso, soprattutto dal punto di vista psicologico: l'esame lo si supera in tanti, purché preparati, ma nel concorso c'è un solo "vincitore", tutte le prove sono a tempo e in più c'è il fattore emotivo del pubblico. Un buon corso è importante, ma l'attitudine e l'umiltà lo sono ancora di più: dipende sempre da cosa si vuol ottenere. Lavorare con persone giuste è importantissimo, perché non s'impara solamente dal libro o dal bicchiere: alcuni grandi sommelier che ho conosciuto i corsi non li hanno nemmeno mai fatti!».

Raccontaci il tuo approccio professionale.

«Il concetto che cerco sempre di comunicare ai clienti è che non esiste giusto o sbagliato, è giusto quello che piace e non si discute... Nel mondo del vino la risposta più comune è: «dipende»! Ognuno di noi ha gusti diversi e reagisce a determinati sapori altrettanto diversamente, non imporrei mai le mie idee sulla scelta finale dei nostri ospiti, faccio semplicemente da guida. Mi capita spesso di essere anche "cliente" e osservare l'approccio di alcuni sommelier che quasi impongono le regole dei libri finanche contro la volontà del cliente: lo trovo poco opportuno. Esiste una linea sottile tra indirizzare e pilotare: sta a noi capire come gestirla. Credo davvero che l'*hospitality* di altro profilo sia un connubio tra eleganza e relax, dove gli standard non sono compromessi, ma c'è spazio per quel plus con la marcia in più».

Il tuo percorso professionale in breve.

«Nel 2013 mi trasferisco a Melbourne, qui la ristorazione e il mondo dell'*ospitalità* è di tutt'altro livello. Qui, inizio il corso del livello 4 nel WSET e conquisto la posizione di Sommelier presso Attica Restaurant (considerato da anni il migliore in Australia e tra i primi 50 al mondo secondo la guida 50 Best di San Pellegrino). Questo è il

posto che mi ha cambiato la vita: poter lavorare a contatto con chef famosi, altri sommelier di rilievo e materie prime di una freschezza unica non capita tutti i giorni, standard altissimi e tanta "pressione"; oltretutto il direttore di sala all'epoca era il miglior sommelier d'Australia 2014. Questa esperienza dura quasi quattro anni (due da Sommelier e due da Capo Sommelier); nel frattempo conseguo il diploma di livello 4 del WSET e inizio la formazione

presso la Court of Master Sommeliers. Tra il 2015 e il 2016 riesco a passare i primi tre livelli del Court of Master Sommeliers e a vincere Best Young Sommelier of Australia nel 2015 e Best Sommelier of Australia nel 2017. I miei ultimi due anni di lavoro a Melbourne li ho trascorsi al famoso Dinner by Heston Blumenthal: qui la cura di una carta vini con oltre 1.200 etichette e collaborare con professionisti da tutto il mondo mi ha arricchito notevolmente e permesso di proseguire gli studi, conseguendo anche il Diploma ASI (Association de la Sommellerie Internationale). È difficile riassumere 11 anni di professione in questo paese, che non smette mai di sorprendermi, specie quando mi chiama a rappresentarlo in concorsi internazionali

in Giappone, Cina e Canada. Da febbraio 2019 lavoro presso l'Alexander Gusto Antico di Cortina d'Ampezzo e al momento sono uno dei candidati per l'esame finale del Master Sommelier Diploma, previsto per Ottobre 2020 a Londra».

**Il tuo rapporto con lo chef e il team di cucina, da un lato, e dall'altro con lo staff di sala.**

«Varia veramente da posto a posto ed è impossibile generalizzare. Ovviamente il lavoro è lavoro e certe persone sono più disponibili di altre: aiuta

sicuramente tanto se lo Chef ha un interesse per il vino, con curiosità e volontà di ricerca, piuttosto che uno Chef che magari non beve nemmeno. I punti di vista sono diversi e bisogna cercare di valorizzare il lavoro della cucina, aggiungendo qualcosa di "magico" per migliorare l'esperienza finale del cliente: tutto questo senza passare in secondo piano. Dico questo perché non è detto che i clienti tornino solamente se hanno mangiato bene!»

In che termini posizioni e consideri il gusto del cliente in quanto ai vini?

«Il gusto del cliente è il punto di partenza, tutto comincia da lì: questo è il bello! Partire da qui anche per osare un po' e proporre cose mai provate per guadagnare la fiducia del cliente. Tanto dipende anche da chi si ha davanti: tanti ospiti sanno o sfoggiano conoscenza, questo va rispettato e quindi lavoro facile. C'è chi non sa e vuol sapere, allora il lavoro diventa persino stimolante. C'è chi sa e ammira, chi ne sa ancora di più: allora il gioco si fa interessante».



Strutturare la cantina e la carta vini: qualche vezzo o preferenza e i tuoi escamotage.

«Allora, anzitutto considero tre elementi per strutturare la carta dei vini: la filosofia del ristorante, la disponibilità economica e il cliente finale. Personalmente non amo le liste lunghe e corpose: credo sia molto più difficile creare una lista essenziale che una grande. Cercare di avere tutti gli stili per i diversi palati su due fasce di prezzo senza esagerare e senza essere monotoni. Amo comunicare con gli ospiti e quindi cerco sempre di selezionare vini meno conosciuti, proprio per stimolare il dialogo col cliente, poter raccontare una storia e cercare riferimenti con elementi che magari non conoscono proprio per incuriosire».

«Sommellerie 3.0»: ci proponi un abbinamento cibo/vino che rompe gli schemi?

«Pesce con bianco e carne col rosso è una regola che non preferisco. Inizio sempre dal colore, spesso abbinare vini nei quali si ritrovano i colori del cibo funziona. Partiamo dal presupposto che l'abbinamento perfetto per tutti non esiste e quindi ci sarà sempre una parte del pubblico che non accetta o gradisce una certa combinazione. L'esempio

più estremo, amato e detestato, della mia carriera è stato un piatto a base di agnello al ristorante Attica di Melbourne (spalla di agnello brasata in olio contenente menta e foglie di eucalipto) abbinato con un vino bianco argentino, il Torrontes (Cafayate Valley, Salta): era l'ultima portata del menu degustazione prima dei dessert e tutti aspettavano l'agnello per bere un ottimo rosso corposo. Avevo provato tanti rossi ma nessuno mi soddisfaceva: in questo piatto c'era una componente aromatica incredibile e ogni volta che lo assaggiavo pensavo a un particolare vino bianco. Trovare un bianco di struttura, aromaticità e freschezza con sentori simili a quelli che rilasciava l'agnello non era scontato, ma vicino a questo Torrontes tutto aveva un senso. È stato ed è tuttora l'abbinamento più stravolgente e soddisfacente che io abbia mai realizzato. Il momento più sorprendente fu la reazione dei commensali non appena versai del bianco nel calice: "forse ha sbagliato vino...", "Le assicuro che questo è proprio il vino adatto a sottolineare ed esaltare i sapori dell'agnello". E dopo il primo sorso: "capisco perfettamente, eppure non avrei mai pensato di scegliere un vino bianco».