

CONVERSAZIONE CON**Mattia Antonio Cianca, da neofita del mondo del vino a miglior sommelier australiano**di **Andrea Bonanno**

Del vino il grande poeta romano Ovidio scriveva, oltre duemila anni fa, che: "Appresta i cuori e alla passione li fa più pronti; nel molto vino ogni penar si stempra". Rispettando chi è astemio, per ragioni fisiche o ideologiche, e sottolineando come la moderazione sia sempre la migliore via da seguire per un consumo responsabile, è innegabile che l'universo del vino abbia molteplici storie e tradizioni che affascinano sempre più appassionati. Dietro ogni etichetta c'è un mondo da scoprire ed è proprio grazie alla figura del sommelier che ciò è possibile. Del resto più che una professione, quella del sommelier è una vera e propria passione per il vino, che si manifesta attraverso anni di studio e continua formazione. Il protagonista di questa intervista, Mattia Antonio Cianca, deve a una serie di "coincidenze" la ragione che lo ha portato a intraprendere questo percorso e ad arrivare, tra le altre cose, anche a vincere il titolo di miglior sommelier d'Australia nel 2017.

Qualche cenno biografico: Mattia è nato e cresciuto a Roma, nel quartiere Montesacro, e si è poi spostato a Rieti durante gli anni della scuola alberghiera. Le origini della nonna però, ci tiene a ricordare Mattia, "sono sabine... dove c'è l'olio buono".

Nel 2008, a ventun'anni, parte per fare un'esperienza di vita in Australia e decide di andare a Perth, più "per la lontananza da casa" che per un progetto vero e proprio. Nella capitale del Western Australia, Mattia muove i primi passi nella ristorazione, lavorando fino al 2012 al ristorante Galileo Buona Cucina a cui, oltre alla sponsorizzazione che gli ha permesso di restare nel Paese, deve "tantissimo", perchè è lì che gli fecero capire definitivamente che strada professionale seguire.

Nel 2013, dopo una breve parentesi in Italia per un corso da sommelier frequentato a Firenze, Mattia rientra in Australia e decide di spostarsi a Melbourne per rincorrere migliori opportunità lavorative, oltre alla possibilità di frequentare un diploma professionale avanzato. La svolta arriva quando Mattia coglie l'opportunità di lavorare ad Attica - il miglior ristorante d'Australia secondo molte classifiche internazionali - prima con la mansione di cameriere, poi come assistente dell'head sommelier Banjo Harris Plane, fino all'ambita posizione di head sommelier a metà del 2015. Per quanto avesse già molti anni di esperienza ad alti livelli, Mattia però non si sentiva abbastanza preparato; fece presto a capire che "non si è mai davvero pronti, ma bisogna lanciarsi comunque".

Intanto Mattia, oltre ai tanti impegni professionali, inizia a partecipare a diverse competizioni, ottenendo sempre nel 2015 il premio come Best Young Sommelier (miglior giovane sommelier d'Australia) per 'La Chai-



Il sommelier Mattia Antonio Cianca durante la competizione internazionale tenutasi a Montreal, in Canada, a fine novembre dello scorso anno

sommelier. In ultima analisi, creare un'esperienza e delle emozioni che senza il sommelier non sarebbe altrimenti possibile avere.

Che abbinamento tra cibo e vino ci consiglieresti?

Recentemente ho abbinato, con ottimo successo, un prosciutto 24 mesi leggermente affumicato a un vino liquoroso etichetta Marco De Bartoli, un marsala molto vecchio di una solera (sistema di botti per l'invecchiamento) del 1978 ma imbottigliato di recente, il Vecchio Samperi Quarantennale.

Come mai il Prosecco è così popolare in Australia?

Il Prosecco deve la sua popolarità alla sua provenienza, visto che l'Italia e i suoi prodotti vengono visti bene all'estero. La fascia di prezzo è un altro fattore importante, visto che è abbastanza economico e offre in generale un ottimo rapporto qualità-prezzo. Nello specifico in Australia si consuma molto champagne e molte bollicine, e siccome il Prosecco appartiene a quella categoria di vini, viene scelto per 'celebrare', ma senza dover spendere una fortuna.

Qual è l'immagine dei vini australiani nel mondo?

Molto bassa, purtroppo, perchè ciò che viene esportato è o molto economico e prodotto a livello industriale, o eccessivamente costoso. È un vero peccato perchè l'Australia produce vini spettacolari. È l'unico Paese in cui ho trovato degli Chardonnay, nella Yarra Valley in Victoria, simili alla Borgogna in termini di qualità ma a un prezzo molto più basso, oltre a delle ottime piccole produzioni, limitate nei numeri che al massimo vengono esportate in Asia.

Che vini si bevono oggi in Australia?

Al momento, oltre al boom globale dei vini 'naturali', si scelgono per lo più vini facili da bere, come dei rossi leggeri che possono anche essere messi in frigo, per esempio degli Jura, vini di una piccola regione rurale francese, o vini con un po' di zuccheri residui, come i Riesling tedeschi. I consumatori sono più avventurieri nelle loro scelte, guardano più alla tipologia di vino piuttosto che alla provenienza.

Dove ti vedi a vivere nel futuro, e che progetti hai?

Il mio futuro è abbastanza aperto. Ho in mente diversi progetti con al centro l'Australia, o tornandoci a lavorare oppure vivendo all'estero - non so ancora dove - ma riuscendo a mantenere dei collegamenti professionali con il Paese, magari unendo produttori australiani con distributori italiani.

È la prima volta che sono in Italia e non mi manca l'Australia. Non ero tornato in Italia per lavorare, e sto lavorando. Undici anni fa non ero andato in Australia per rimanere, e poi ci sono rimasto. Il prossimo obiettivo è quello di superare l'esame di Master Sommelier nei prossimi mesi, il resto verrà da sé, com'è stato finora.

In alto i calici: una storia di umiltà, impegno e molto talento

ne des Rôtisseurs', una società internazionale di gastronomia presente in 80 Paesi del mondo, e classificandosi, qualche mese dopo, terzo al concorso mondiale dello stesso circuito.

Grazie al network di contatti creato nel corso delle diverse competizioni a livello nazionale e internazionale, Mattia conosce Loic Avril, head sommelier di un altro pregiatissimo ristorante di Melbourne, Dinner by Heston - di proprietà del visionario chef britannico Heston Blumenthal - che gli propone di diventare suo assistente.

Lì Mattia ha modo di espandere ulteriormente i propri orizzonti, fino ad accedere nel 2017 alle selezioni finali del concorso di miglior sommelier d'Australia, organizzato dall'ASI - Association de la Sommellerie Internationale, la più grande comunità internazionale del settore.

Ma per Mattia non basta partecipare per ritenersi soddisfatto: infatti è proprio quel giovane romano che, arrivato in Australia quasi dieci anni prima, "non ne sapeva proprio nulla di vini" a essere coronato Best Sommelier australiano dell'anno, davanti proprio al collega di lavoro e amico Loic Avril.

Dopo "non essere riuscito a dormire per tre giorni", e aver realizzato la grandezza del riconoscimento ottenuto, Mattia continua la preparazione per la competizione successiva,

“ Il mio futuro è abbastanza aperto. Ho in mente diversi progetti con al centro l'Australia, o tornandoci a lavorare oppure vivendo all'estero - non so ancora dove - ma riuscendo a mantenere dei collegamenti professionali con il Paese

quella in cui rappresenterà l'Australia a livello intercontinentale, in Asia e Oceania. In quella competizione, tenutasi a Kyoto, in Giappone, nell'ottobre del 2018, Mattia arriva alle semifinali, classificandosi così tra i migliori nove sommelier della regione.

Questi risultati permettono a Mattia di girare il mondo rappresentando l'Australia e di essere al centro di molte opportunità di crescita professionale e personale rivolte solo all'eccellenza del settore, come per

esempio la borsa di studio che gli ha permesso di partecipare a un corso di formazione intensivo, svoltosi alla fine di novembre dello scorso anno a Montreal - in Canada - rivolto solo a 23 dei migliori sommelier provenienti da 20 Paesi diversi. All'interno di questo programma si è anche tenuta una competizione non ufficiale in cui Mattia si è classificato tra i primi tre.

A gennaio di quest'anno Mattia è rientrato in Italia, a Cortina d'Ampezzo, dove lavora in un wine bar e coltiva diversi progetti professionali.

Cosa ti ha spinto a diventare sommelier?

Non lo so esattamente - ci ha risposto Mattia - ma so che la continua voglia di migliorarmi e approfondire la conoscenza del settore è ciò che mi ha portato a studiare sempre di più, per poter offrire prima un'esperienza buona, poi una ottima, per arrivare a offrirne una indimenticabile. Sono i dettagli che fanno la differenza tra un ristorante ottimo e uno eccezionale.

Qual è, secondo te, il ruolo del sommelier?

Riuscire a comunicare allo stesso livello con persone diversissime tra loro, di Paesi, età, lingue, classi sociali e culture diverse, creando un linguaggio comune tra cliente e