

**M**attia Antonio Cianca è stato proclamato Miglior Sommelier d'Italia Aspi 2019. Ha vinto la prestigiosa competizione nello

stesso anno del suo ritorno dall'Australia, dove nel 2017 ha conquistato il titolo di Best Sommelier, a dieci anni dal suo arrivo nel continente australe. «Aver ricevuto questo riconoscimento è una conferma importante, un simbolo di eccellenza e completezza, mi ha reso consapevole del fatto che la mia carriera sta avanzando nella direzione giusta», afferma Mattia Antonio Cianca, oggi sommelier presso Alexander Il Gusto Antico di Cortina d'Ampezzo. La sua passione per il vino esplose a Perth, nel 2011, mentre lavora in un ristorante italiano di nome Galileo Buona Cucina. È lo chef Vincenzo Soresi a introdurlo, con generosità, alla sommelierie. «Avere la possibilità, nei primi tre mesi di lavoro, di degustare almeno dieci vini diversi al giorno, mi ha aiutato a comprendere la profondità di questo mondo infinito».

**È nato a Roma, ha frequentato la scuola alberghiera a Rieti, ma la sua carriera di sommelier è iniziata molto lontano dall'Italia. Quali sono i punti di forza e di debolezza del settore vitivinicolo australiano? E come viene percepito il vino italiano?**

«Tra i punti di forza c'è da includere le vigne, tra le più vecchie al mondo, con zone mai attaccate dalla fillossera. La coltivazione di vitigni internazionali come Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir e Chardonnay produce stili che sod-



# I segreti della professione

**Dall'Italia all'Australia e ritorno. Il giovane sommelier professionista Mattia Antonio Cianca racconta il suo percorso e le sfide del suo lavoro. Saper comunicare con il cliente, "rischiare" un vino, un abbinamento fuori dai canoni**



disfano varie esigenze a livello degustativo e di prezzo, rendendo il vino australiano riconoscibile e apprezzabile in tutto il mondo. Di contro, tantissimi produttori non sono rappresentati fuori dall'Australia e, quindi, nel corso degli anni si è creata un'immagine del vino australiano secondo me distorta: o troppo costoso o super economico, ma senza qualità. Il vino italiano viene percepito bene e occupa una fetta importante sul mercato, questo grazie ai numerosi importatori specializzati e operatori del settore che credono nei nostri prodotti. Negli ultimi anni, si sono anche sperimentate varietà italiane coltivate in Australia, come ad esempio Sangiovese, Glera (Prosecco), Nebbiolo e Fiano, quindi sarà ancora più facile comunicare i nostri vini, offrendo dei paragoni».

**Quanto è importante per un sommelier fare esperienza all'estero?**

«È importantissimo, non soltanto per le eventuali lingue che si apprendono, ma soprattutto per le conoscenze e i contatti che si creano. Conoscere un altro sistema

di vita - sanità, tasse, immigrazione - stimola la capacità di apprendere e l'apertura mentale. Vedere il nostro Paese da lontano e con occhi altrui è veramente una strana sensazione che ti fa crescere molto. Ho lavorato con tanti colleghi di nazionalità diverse in questi anni e se ho avuto una carriera brillante è grazie a tutte le sfumature e ai dettagli che ho imparato da loro, dai loro punti di vista, dalle loro culture, religioni e abitudini. A livello professionale, un sommelier all'estero ha un'esposizione maggiore verso il vino internazionale: tutto diventa importante e prioritario; si può approfondire la propria conoscenza, visitando regioni nuove o semplicemente vedendo come vini diversi sono percepiti in un determinato luogo. In Italia si consuma e si vende molto vino italiano e magari può creare dei limiti per chi desidera imparare di più».

**Qual è l'aspetto più gratificante e quello più complesso del suo lavoro?**

«La ricerca costante di prodotti sempre nuovi e competitivi mi affascina molto,

è l'inizio del processo lavorativo. Trovare tutto quello pensi sia giusto per il cliente finale, coprire tutte le categorie, gli stili e le fasce di prezzo, scegliere in anticipo senza necessariamente assaggiare, lo studio e la memoria sono fondamentali. Ho avuto tanti momenti gratificanti sia da datori di lavoro che da colleghi, ma quelli più profondi e riconoscenti vengono dai clienti: è come se fosse la prova finale di tutto, il momento della verità. Un'emozione regalata tramite una storia, un viaggio, un'amicizia, un abbinamento fuori dai canoni. Più si alza l'asticella del rischio, più - se funziona - c'è gratitudine. L'aspetto più complesso è saper comunicare nel modo giusto in base a chi si ha di fronte. Capire subito chi vuole ascoltare e chi vuole essere ascoltato,



**Mattia Antonio Cianca**, Miglior Sommelier d'Italia Aspi 2019

considerando sempre se sanno di cosa parlano o meno. Dare la giusta informazione, senza andare contro al cliente, comunicare per condividere e non correggere per offendere».

**Dopo il riconoscimento dell'Aspi, quali sono i suoi progetti per il futuro?**

«Sono fiero di far parte dell'Aspi, l'unica associazione italiana membro dell'Asi (Association de la sommelierie internationale) e spero di creare con loro sinergie importanti. Da quando sono rientrato in Italia, uno dei miei obiettivi è continuare a studiare. Mi sto, infatti, preparando per l'ultimo esame del Master Sommelier di Londra e spero di passare le prossime selezioni per i campionati del mondo. Mi piacerebbe, inoltre, aiutare cantine australiane a entrare nel mercato europeo». ■ **Francesca Druidi**

## I VINI DEL CUORE

«Difficile consigliare un solo vino, ho molti vitigni e vini preferiti», confessa Mattia Antonio Cianca. Ad esempio, «il Sangiovese del Chianti Classico dopo qualche anno in bottiglia; un produttore che stimo tanto è Paolo Cianferoni dell'Azienda Agricola Caparsa. Poi lo Chenin Blanc di Vouvray della cantina Domaine Huet e il Cabernet Franc di Bourgueil di Domaine du Bel Air. La bellezza di questo mondo è proprio il fatto che più si scopre e più ci si appassiona. Mi piacciono molto i vini bianchi invecchiati, come ad esempio

i Riesling della Germania». Il lato più divertente e soddisfacente, prosegue il sommelier, consiste nel trovare quei vini che, senza spendere molto, sanno regalare emozioni autentiche, come «ultimamente il SenSO2 metodo ancestrale di Cantine Taverna, un Montepulciano rosato secco frizzante. Il lavoro del sommelier include poi anche altre bevande, oltre al vino: amo i Sakè non pastorizzati, il tè verde Gyokuro e la Chartreuse V.E.P. (Vieillessement exceptionnellement prolongé)».