

L'ingrediente fondamentale per diventare sommelier



(a cura di [Camilla Breggiè](#) di [Extra Dry enoteca](#))

Vi siete mai ritrovati davanti a **una di quelle lavagne**, ormai abbastanza comuni, all'interno di un'enoteca, che distinguono sempre vini bianchi da rossi e "bollicine"? E quante volte vi è capitato di dare una rapida letta ai nomi delle bottiglie, **pensare «non ne conosco nemmeno uno!»** e prendere il terzo dell'elenco solo per simpatia o come scelta istintiva? A me accade questo, o meglio, accadeva. Fino a qualche mese fa ero **condizionata dalle situazioni**: bianco fermo per un aperitivo lungo e tranquillo, "bollicina" se la serata prometteva bene e nell'aria si respirava profumo di festa, rosso sempre dopo cena perché lo "reggevo" un po' meno. Non credo ci fossero altri **criteri** che influenzassero la mia scelta.

La **svolta decisiva** è arrivata nell'estate del 2016, quando durante la mia esperienza come **supervisor** all'interno di un lussuoso ed elegante ristorante olandese mi sono chiesta: «E quella bottiglia? **Come mai costa 529 euro?** Cos'avrà di così prezioso?». Coordinare validi camerieri, fare in modo che tutto

funzioni e gli ospiti gradiscano il servizio, comunicare con gli *chef* o i *bartender* è sempre stato divertente ed entusiasmante. Alla fine, **il segreto sono i dettagli, e il vino è uno di quelli**. Ed è molto importante per la buona riuscita di una cena. Mentre io, più che digitare un nome su Google, cliccare “Cerca” e leggere parole senza fondamenti, vantavo una preparazione enologica a dir poco scarsa e deludente.

Da lì, l'**ispirazione** nel voler conoscere quanto più possibile concerne questo fantastico prodotto, un **prodotto** fortemente **collegato** alla **terra**, alla **natura**, al **clima**, all'**Uomo**. **Diventare sommelier** non è, a mio parere, come diventare un tecnico, un chimico o uno scienziato. Non è imparare manualmente a creare, collegare, modificare qualcosa di concreto. L'**elemento fondamentale** di cui si ha bisogno è la **curiosità**. Chi ama il vino, chi si lascia entusiasmare dal provare ad assaggiare qualcosa di nuovo e diverso, chi perde qualche secondo a guardarne il colore o a valutarne la consistenza, chi di sfuggita avvicina il naso al calice e rimane lì qualche momento, sì, è sicuramente sulla strada giusta.

C'è chi ne crea una professione, come nel nostro caso all'[Extra Dry](#), dove **ogni etichetta** che vedete scritta su quella famosa lavagna che abbiamo citato all'inizio, **ha il suo perché**. Ogni settimana ricerchiamo **prodotti** con particolarità proprie, singole e individuali che rispecchino a pieno gli obiettivi dei produttori. È un compito che può sembrare semplice, ma per **offrire al nostro ospite quanta più scelta e libertà possibile** nel degustare prodotti di zone diverse e sempre più interessanti, le opzioni non devono mai essere banali. Esistono **corsi di formazione per sommelier** di ogni tipo: intensi e non, costosi ed economici, complessi e leggeri. Quel che è certo è che una volta messe insieme **curiosità e passione** otterrete in ogni caso un ottimo risultato e sarete sicuramente nella giusta direzione. Ed è proprio questo ciò che speriamo di farvi riscontrare con ottime vibrazioni nel **nostro locale**. Per rimanere collegato alla **nostra rubrica all'interno di Estensione [clicca qui](#)**.

L'autore



Camilla Breggiè, 28 anni, **aspirante sommelier** tramite l'Ais (Associazione italiana sommelier) di Vicenza, dieci anni trascorsi nel mondo della ristorazione tra Trentino-Alto Adige, Svizzera e, come supervisor, a Ibiza e Amsterdam. Appassionata di **enogastronomia** da tutta la vita, mi sono prefissata come **obiettivo la promozione e la tutela delle tradizioni** del nostro Paese, oltre a sostenere e incoraggiare le innovazioni che vado incontrando nel mio cammino. Tra le mie

passioni più grandi anche lo **sport**, il **pianoforte** e la **pittura**.

(Informazione pubblicitaria)

