



UliSSe

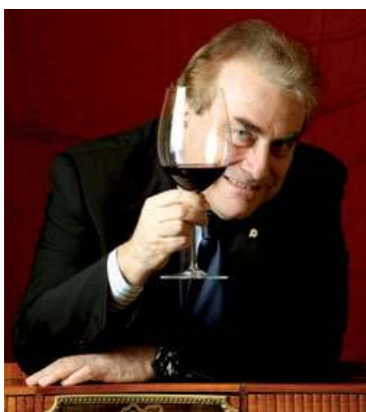


IL MAGAZINE CHE PORTA L'ITALIA NEL MONDO. E IL MONDO IN ITALIA

FONDATORE

Franco Maria Ricci ha creato e presiede la Fondazione Italiana Sommelier con oltre 20mila iscritti nel mondo.

Franco Maria Ricci created and is the President of the Fondazione Italiana Sommelier, which counts over 20 thousand members throughout the world.



© Ferdinando Cioffi

«IL ROSSO? METTETELO SEMPRE IN FRIGO...»

I consigli del Signore del Vino, Franco Maria Ricci, presidente della Fondazione Italiana Sommelier e della Worldwide Sommelier Association

TESTO**Filippo Nassetti**

Architetto, pittore, critico gastronomico e presidente dei sommelier nel mondo. Franco Maria Ricci, persona estrosa e vulcanica, in Italia è la figura di riferimento per gli amanti del vino, fondatore e presidente della Fondazione Italiana Sommelier. Ventimila iscritti in Italia, oltre agli aderenti internazionali (ce ne sono anche in Alaska!) tutti formati al culto di Bacco: «Siamo il più importante centro di cultura enologica al mondo», afferma orgoglioso dalla prestigiosa sede, all'Hotel Rome Cavalieri.

«Il vino è il biglietto da visita dell'Italia, non a caso è diventato regalo di Stato. Quando le istituzioni italiane incontrano autorità internazionali offrono loro un dono enologico, che prepariamo noi: una speciale confezione in legno con una targa d'acciaio».

Qual è lo stato di salute del vino italiano?

«Ottimo, siamo presenti in tutto il mondo, del resto siamo il Paese con più varietà di vitigni autoctoni. Mi piacerebbe però che difendessimo meglio la nostra cultura enogastronomica. Tanti Paesi hanno imparato a fare buon vino. Incontrandolo in Toscana, ho fatto i complimenti al Principe Carlo per le loro produzioni enologiche e gli ho amichevolmente detto che le loro vigne devono ringraziare il riscaldamento globale».

Cosa si può fare di concreto in Italia?

«Intanto portare il vino nelle scuole alberghiere. Per fortuna c'è interesse nelle nuove generazioni, crescono gli universitari in agraria e enologia e sempre più giovani aprono dei winebar, dove poter parlare e conoscersi davanti a un calice, cosa impossibile in discoteca».

Quali sbocchi ha un sommelier?

«Oltre all'alta ristorazione, ora li assumono anche le aziende vinicole per la produzione e per la commercializzazione. Il vino, per venderlo, va anche saputo raccontare. Ci sono poi tante persone che frequentano i corsi per cultura personale. La conoscenza del vino cambia, in positivo, l'approccio alla vita».

Quali sono le regole per scegliere e gustare un buon vino?

«Se impari a conoscerlo, non esistono regole e puoi assecondare il tuo gusto anche in modo stravagante. Giacomo Tachis, forse il più grande

NAZIONE "DIVINA"

Ricci: «Per il vino italiano è un grande momento, siamo il Paese con più varietà di vitigni autoctoni».

Ricci: «It's a great period for Italian wine, our country has the most variety of local grapes».



GETTY

PROFESSIONE IN CRESCITA

Non solo ristorazione, oggi i sommelier sono molto richiesti anche dalle aziende. Secondo Franco Maria Ricci «il vino va saputo raccontare». Sotto Ricci con lo chef Vissani.

Not just the restaurant industry, nowadays sommeliers are very much sought after by companies too. According to Franco Maria Ricci "you need to be able to "talk about" the wine". Below, Ricci alongside chef Vissani.

enologo che abbiamo avuto, una volta raccontò che amava gustare un bianco con un po' di aranciata».

Come si sceglie il vino giusto per una cena da amici?

«Innanzitutto anche il 'vestito' ha la sua importanza, perché l'occhio vuole la sua parte. Anche al supermercato si trovano buoni vini da 8/10 euro, a cui abbiamo dato 5 grappoli, il massimo voto, nella nostra guida. L'importante è conoscere il menù della serata per proporre un buon abbinamento».

Seguendo la regola aurea del vino rosso con la carne e del bianco con il pesce?

«E chi l'ha detto? Si possono ottenere ottimi abbinamenti anche al contrario. È un luogo comune, come mettere in fresco solo il bianco. Anche il rosso

va in frigo. La temperatura sale poi naturalmente: 6 gradi quando esce dal frigo, 8 dopo averlo stappato, 10 una volta versato, per arrivare fino a 14/16 scaldando il bicchiere con la mano. Temperatura perfetta».

Utilizzando però un decanter?

«Macché, se non ha sessant'anni non serve. A meno che non si voglia fare un po' di scena o trovare un modo elegante per servirlo. Il bicchiere, invece, ha importanza, lo stesso vino versato in cinque calici diversi regala cinque diverse sensazioni».

Anche a bordo degli aerei cambia il gusto?

«Sì, in alta quota le papille gustative subiscono delle alterazioni, come quando abbiamo il raffreddore. La salinità e le sensazioni erbacee si riducono e si perde fino a 1,5° di tasso alcolico. Ecco perché le etichette servite sui voli Alitalia sono piacevolmente speziate con un tasso alcolico leggermente superiore».

Un consiglio per i nostri lettori internazionali. Tre vini da mettere in valigia prima di lasciare l'Italia?

«Scego un podio con prodotti di regioni diverse: Sassicaia Tenuta San Guido (Toscana), Alteni di Brassica (Piemonte) e Etna Rosso (Sicilia)».



15 GRAPPOLI
La Guida ai migliori Vini Italiani 2018 è disponibile dal 18 novembre su www.bibenda.it

The 2018 Guide to the Best Italian Wines is available from November 18 on www.bibenda.it

«RED WINE? I ALWAYS PUT IT IN THE FRIDGE...»

Tips from the "lord of wine", Franco Ricci is president of the Italian Sommelier Foundation as well as of the Worldwide Sommelier Foundation

Architect, painter, food critic and President of the Worldwide Sommelier Association, the creative and dynamic Franco Maria Ricci is a reference point for wine lovers in Italy as well as founder and President of the Federazione Italiana Sommelier (Italian Sommeliers Foundation). The foundation counts 20,000 wine-passionate members in Italy in addition to those abroad. There are even some in Alaska! «We are the most important centre of wine culture in the world», Ricci proudly explains from the Hotel Rome Cavalieri, the foundation's prestigious headquarters. «Wine is Italy's calling card, it's no coincidence that it has become a State gift. When Italian institutions meet international authorities they offer a gift of wine which has been prepared by us in a special wooden box with a steel tag».

What's the current state of Italian wine?

«Excellent. We're present all over the world, after all Italy has the widest variety of native grapes. I'd like it if we better safeguarded our food and wine culture, though. Lots of countries have learned how to make good wine. When I met Prince Charles in Tuscany I complimented him on the UK's wine production and told him – good naturedly – that their vineyards have global warming to thank».

INCONTRI

Franco Maria Ricci insieme a Carlo, Principe del Galles, a un evento di degustazione di vini italiani a Firenze. Sopra, Ricci è insieme ad Al Bano.

Franco Maria Ricci alongside Charles, Prince of Wales, during an Italian wine tasting in Florence. Above, Ricci alongside Al Bano.



© Isabella Perugini

What can we do in practice here in Italy?

«Firstly, introduce wine into hotel management and catering schools. Luckily the new generations seem to be interested in wine. The number of students in agricultural and wine universities is growing and young people are increasingly opening bars where you can meet up and chat in front of a glass of wine - something that's impossible in a nightclub».

What kind of job opportunities are available to sommeliers?

«In addition to Haute Cuisine today's wineries also hire sommeliers for wine production and commercialization.

© Stefano Segati



You have to know how to talk about wine in order to sell it. There are also plenty of people who attend sommelier courses for their own personal culture. A knowledge of wine positively changes our approach to life».

What are the rules for picking and enjoying a good wine?

«If you learn to understand it there are no rules and you can indulge your taste in a creative way too. Giacomo Tachis – perhaps the best enologist we've ever had – once said he loved to drink white wine mixed with a bit of orange juice».

How do you choose the right wine for a dinner party with friends'?

«Firstly, even the "look" is important, because appearances count too. You can find good wines costing from 8/10 euros at the supermarket, wines that have earned the highest rating in our guide. It's important to know the dinner menu in order to propose a good pairing».

Following the golden rule: red wine with meat, and white wine with fish?

«Who said so? You can get excellent pairings the other way round too. It's commonplace to only chill white wine, but red wines can go in the fridge too. Obviously at a higher temperature: 6 degrees when it comes out of the fridge, 8 degrees after having uncorked it, 10 degrees once it's poured, and 14/16 degrees when you warm the glass with your hand. The perfect temperature».

Using a decanter?

«Not at all, as long as the wine is under sixty-years old there's no need – unless you want to show off or find a sophisticated way to serve it that is. The glass, instead, is important; the same wine poured in five different types of glasses offers five different sensations».

Does the taste change on board aircraft too?

«Yes, because at high altitude our taste buds go through changes, like when you have a cold. The salinity and grassy sensations decrease and you lose up to 1.5° of the alcohol rate. That's why wines served on Alitalia flights are pleasantly spicy and have a slightly higher alcohol rate».

Any tips for our international readers? Three wines to pop in your suitcase before leaving Italy?

«I'd go for a hat-trick from three different regions: Sassicaia Tenuta San Guido (Tuscany), Alteni di Brassica (Piedmont) and Etna Rosso (Sicily)».