

Sommelier d'Olanda, passione e grande spirito di corpo

La delegazione Ais di Amsterdam è un fatto compiuto. Il presidente Terenzio Medri, affiancato dal presidente della Camera di Commercio italiana nei Paesi Bassi, Roberto Payer, e dal delegato Antonino Ballarino, ha consegnato i diplomi al secondo gruppo di sommelier Ais d'Olanda.

Che la presenza dell'Ais nei Paesi Bassi rivestisse un significato importante fin dai primi passi lo ha dimostrato anche la presenza dell'ambasciatore d'Italia Gaetano Cortese alla prima consegna dello scorso anno. Come già avvenuto per il primo gruppo di colleghi, Medri ha ricordato ai neodiplomati di comunicare il vino italiano in tutte le sue accezioni e in tutti i settori in cui sono attivi. Un invito che certamente non è andato sprecato nonostante un ruolo locale ancora tutto da inventare e che, grazie ai nuovi colleghi, renderà la presenza dell'Ais nel Benelux ancora più significativa. Non a caso l'Ais in Europa è presente in questo gruppo di Paesi configui, Germania, Benelux e Gran Bretagna, cosa che facilita i contatti con i colleghi degli altri Paesi.

La presenza istituzionale dell'Ais nei Paesi Bassi risale al 2008 ovvero al primo corso per sommelier organizzato e promosso in loco dalla Camera di Commercio italiana per i Paesi Bassi. In questi due anni si sono diplomate due classi di sommelier Ais e la delegazione ha quindi raggiunto la massa critica sufficiente per cominciare a fare sul serio. Inoltre la presenza dell'Ais comincia lentamente a essere conosciuta anche in questo Paese.

Che cosa caratterizza un corso Ais all'estero? E in particolare chi sono i neodiplomati Ais d'Olanda? Un breve excursus sulla situazione locale in risposta a queste due domande non è superfluo per chi si chiede in che modo l'espansione dell'Associazione Italiana Sommeliers all'estero possa rafforzarla.

Il punto complicato per l'organizzazione di un corso Ais all'estero è la logistica. L'importante lavoro effettuato da Nicoletta Brondi e dalla Camera di Commercio italiana nei Paesi Bassi come facilitatori locali è stata quindi di essenziale importanza per il successo di questa iniziativa. Inoltre, specialmente all'inizio, uno dei problemi è quello di trovare un numero sufficiente di corsisti che possano partecipare negli stessi giorni. Molti lavorano e sappiamo quali siano i tempi liberi per i professionisti della ristorazione.

I corsi hanno attratto persone che provengono

da differenti realtà lavorative, alcune legate al vino, come importatori e vinologi, altre completamente diverse, come una traduttrice, una guida di viaggi in Italia, alcuni manager e persino una giornalista astemica. Il che comporta un grande arricchimento e uno scambio reciproco, ma anche tempi di lavoro quasi incompatibili tra loro.

I corsi per questo motivo vengono organizzati in forma concentrata, l'equivalente di quattro lezioni normali comprese in due giorni. Inoltre i tempi di lezione devono prevedere anche quelli per l'interprete, visto che molti corsisti non parlano l'italiano o lo parlano poco. Si tratta quindi in genere di corsi bilingue, anche questo un ulteriore aspetto organizzativo da non trascurare.

In entrambi i corsi i partecipanti italiani e olandesi erano ugualmente rappresentati. Mentre però nel primo gruppo predominavano corsisti provenienti dalla ristorazione e dalla gastronomia, il secondo gruppo, oltre a rappresentare un background professionale più variegato, aveva la curiosa caratteristica che i partecipanti olandesi erano tutte donne.

Altre differenze tra i corsisti italiani e quelli olandesi, da segnalare in vista magari di un ulteriore sviluppo dei materiali didattici, è dovuto a elementi linguistici e culturali, ma anche a conoscenze che si presuppongono condivise e che in realtà non lo sono.

I materiali di studio in lingue diverse dall'italiano scarseggiano e ciò avviene in particolare per il secondo livello. Se ci si rende conto che è proprio il secondo livello quello per cui chi sia già in possesso di un brevetto olandese decida di inve-



▲ Roberto Payer, Gaetano Cortese, Terenzio Medri

stire anche nel corso Ais, si capisce che questo possa essere un elemento

di delusione. La lingua in questo caso, nonostante i notevoli sforzi e gli investimenti effettuati dall'Ais per tradurre i libri destinati al corso, è elemento di intralcio. A questo proposito però sappiamo che l'Ais sta continuando a lavorare sulla traduzione dei propri materiali, che di per sé è un lavoro lungo e complesso. Un altro elemento che si sottovaluta è la conoscenza pregressa e condivisa dei corsisti all'estero e in gruppi misti italiani e stranieri. In molti Paesi le conoscenze comuni sono diverse da quelle italiane. Durante una lezione è costata grande fatica convincere una corsista che un vino può avere sentori di violetta, perché le violette hanno un odore specifico. Questo era un elemento totalmente assente dall'esperienza di alcuni corsisti olandesi, perché da loro le violette sono esclusivamente coltivate a scopi decorativi, quindi prive di profumo. Oppure pensiamo ad alcune nozioni che fanno parte del bagaglio dell'italiano di media cultura: le regioni e le province. Citare una provincia per noi significa collocarla immediatamente nella regione e nell'ambiente pedoclimatico di appartenenza. E magari ci si ricorda persino qualche piatto tipico della zona. Lo straniero invece deve memorizzare il nome della provincia, capire in quale regione si trova e collocarla nell'area esatta. È come se a noi chiedessero dove si trovi, di che clima goda e quali siano i piatti tipici dello Shropshire. E avere questo tipo di nozioni a portata di mano nel corso della lezione fa la differenza a doversele faticosamente cercare a casa magari con l'aiuto di Wikipedia.

Insomma, fare un corso Ais all'estero, nonostante l'alta qualità dei contenuti, dei materiali e soprattutto dei docenti, resta un gran lavoro, una fatica che molti hanno fatto con piacere pur di diplomarsi e i commenti finali dimostrano l'entusiasmo e la passione dei neodiplomati. Purtroppo questa organizzazione basata sulle esigenze di chi lavora nella ristorazione lascia fuori gli appassionati legati a orari di ufficio. Nicoletta Brondi, segretario generale della Camera di Commercio italiana, ricorda però che è importante far presenti le proprie disponibilità. Come sottolinea anche Sofia Biancolin, delegata Ais del Nord Germania e che è stata una fata-madrina molto presente e prodiga di



▲ Il presidente Terenzio Medri e il delegato di Amsterdam, Antonino Ballarino (il primo a destra) alla consegna dei diplomi

consigli nei primi passi della neonata delegazione della porta accanto, si

tratta davvero di andare a stanare gli interessati uno a uno e 'trascinarli' al corso. Questo perché l'Ais è ancora poco conosciuta in molti Paesi e ogni volta occorre spiegare di che cosa si tratti esattamente.

E i corsisti che si sono buttati in questa avventura certamente non sono rimasti delusi né dai contenuti del corso, in particolare da quelli del terzo livello, né dai docenti che si sono succeduti tra cui Eddy Furlan, Andrea Gori, Manuela Corneli, Guido Invernizzi e Massimo Castellani.

Il panorama dei sommelier italiani d'Olanda è molto variegato e con un grande spirito di corpo. Ogni gruppo durante il corso organizzava serate per incontrarsi, degustare e approfittare della presenza del docente, che volente o nolente veniva trascinato alla scoperta di Amsterdam.

Il primo gruppo, addirittura, prima ancora di venire informato dei preparativi di istituire la delegazione Ais, aveva già intrapreso i passi preliminari per costituirsi come associazione, tanto era il desiderio di non perdersi di vista dopo il corso ma di dare vita a sinergie professionali e soprattutto umane legate alla comune passione per i vini italiani.

La nascita della delegazione di Amsterdam ha quindi creato questo punto fermo intorno al quale vedersi, migliorare la propria formazione e comunicare il vino. In questi due anni ci si è ritrovati a diversi eventi: non solo le due ultime edizioni del Sagrantino Day organizzate in proprio, ma anche la giornata per i professionisti del vino organizzata dall'Istituto per il commercio estero di Amsterdam e ulteriori degustazioni e fiere a tema.

Tutto ciò che cosa può significare per il mondo del vino italiano? Innanzitutto la preziosa presenza in loco di persone in grado di comunicare il vino. È noto che l'estrema ricchezza e varietà del panorama enologico italiano rappresenti spesso una grossa palla al piede quando si tratta di marketing all'estero. Il consumatore medio a volte fa fatica a distinguere tra Chardonnay e Sauvignon. Per questo è importante che i sommelier dell'Ais all'estero facciano da esploratori e preparino il terreno ai produttori e agli importatori.

(Barbara Summa)