



## L'OPINIONE DEL SOMMELIER

**Paolo Basso**

Best sommelier of the World 2013



## RATSCHLÄGE DES SOMMELIERS

**Paolo Basso**

Best sommelier of the World 2013

## L'ARIA DI VACANZA AMPLIFICA L'APPREZZAMENTO DEL VINO

Siamo alle soglie dell'estate. Chi sta partendo, chi è già partito. L'enogastronomia è parte importante del periodo delle ferie, dedicate al riposo, allo svago, alla scoperta di nuovi orizzonti. A volte già durante il viaggio, perché si fa una sosta in autostrada o perché, se si è in volo, ci viene proposto un assaggio. Dal 2014 preparo la carta dei vini per Air France: un'esperienza interessante! Prima di tutto perché, contrariamente a quello che tanti pensano, i buoni vini non sono serviti solo in business e nella "Première", ma sono frutto di una scelta accurata anche nella classe economica. Si tratta di una selezione tra centinaia di etichette di buon livello. Poi perché, per scegliere, devo pensare allo spirito del viaggiatore e cercare di individuare dei vini che possano essere capiti da ogni persona (e si sa che a volare sono gli individui più diversi, per provenienza, cultura, età, personalità). C'è chi parte per le vacanze ed è rilassato. L'aspettativa ci rende ben disposti. Chi torna solitamente è un po' abbacchiato. Il businessman in viaggio di affari è teso e rigido. Qualcuno è preoccupato, qualcuno felice. Secondo il mio parere la psiche è più importante

### **Dal 2014 preparo la carta dei vini per Air France. Un'esperienza interessante che mi fa riflettere sullo spirito del viaggiatore**

delle condizioni esterne oggettive e anche cibi e vini vengono recepiti diversamente a seconda delle condizioni di spirito. Entrare nella testa delle persone e soddisfare una clientela poliedrica, che cambia sempre, è una vera sfida. Anche dal punto di vista enologico perché dal momento della selezione a quello del consumo passano sei mesi-un anno per i bianchi e da un anno a cinque per i rossi più importanti; è un elemento di cui bisogna tener conto. Meno importante la questione dell'aria condizionata che in passato seccava le mucose e il palato per cui bisognava scegliere vini meno tannici e con poca acidità. La maggior parte delle cabine dispone oggi di nuovi sistemi che regolano l'umidità, ricreando quasi le stesse condizioni che abbiamo al suolo.

Bere bene lontano da casa? Si può, anche se si scelgono mete esotiche: nei resort e grandi alberghi ci sono carte dei vini internazionali con ampia scelta, se c'è la volontà di mettere in valore l'enologia. Se si visitano poi regioni viticole - dal clima temperato e qualche volta in vicinanza del mare - l'offerta è favorita dalla varietà della produzione locale. Da non dimenticare il gusto di scoprire delle viticoltura diverse e particolari, a volte estreme per le condizioni geografiche e climatiche; pensiamo alle Azzorre, alle Canarie, a Capoverde, ai 3'000 metri di Salta in Argentina, alla Penisola del Niagara. L'esperienza della natura e del paesaggio si somma ai cibi e al vino e influenza positivamente i nostri giudizi, amplificando il piacere della vacanza.

## FERIENSTIMMUNG LÄSST DAS HERZ FÜR WEINE HÖHER SCHLAGEN

Wir stehen am Anfang des Sommers. Mancher vereist demnächst, andere sind schon weg. Wein und Gastronomie sind ein wichtiger Aspekt der Ferienzeit, die dem Ausruhen, der Ablenkung, dem Entdecken neuer Horizonte gewidmet ist. Bisweilen wird auf der Reise bei einem Halt auf der Autobahn oder auf einem Flug eine Degustation angeboten.

2014 begann ich, für Air France die Weinkarte zusammenzustellen: eine interessante Erfahrung! Zunächst sei festgehalten, dass, anders als viele denken, die guten Weine nicht nur in der Business und der "Première" serviert werden. Vielmehr ist auch in der Economy-Klasse eine sorgfältige Auswahl erhältlich. Aus hunderten guter Weine gilt es die richtigen auszuwählen. Ebenso muss ich die Stimmung der Reisenden berücksichtigen und entsprechend Weine ausfindig machen, die von jedermann verstanden werden können (und man weiss, dass auf Flügen unterschiedlichste Individuen bezüglich Herkunft, Kultur, Alter und Persönlichkeit anzutreffen sind). Die einen reisen in die Ferien und sind völlig relaxt, das macht sie erwartungsfroh. Wer auf der Rückreise ist, ist gewöhnlich etwas betrübt. Der Geschäftsmann reist beruflich und ist daher angespannt und steif. Manche sind besorgt, manche glücklich. Meiner Meinung nach ist die Psyche wichtiger als es die äusseren

### **Seit 2014 stelle ich für Air France die Weinkarte zusammen. Diese Erfahrung lässt mich über die Seele der Reisenden nachdenken**

Umstände sind; Speisen und Weine werden je nach Gemütszustand verschieden wahrgenommen werden.

In die Köpfe der Menschen zu sehen und eine so vielfältige Kundschaft zu befriedigen, die ständig wechselt, ist eine grosse Herausforderung. Dies auch aus weintechnischer Sicht, vergehen vom Moment der Auswahl bis zum Konsum der Weissweine doch sechs Monate bis ein Jahr, bei schweren Rotweinen ein bis fünf Jahre. Dem muss ich Rechnung tragen. Weniger von Belang ist die Klimaanlage, die früher die Schleimhäute und den Gaumen austrocknete, weshalb man Weine mit weniger Tanninen und Säure auswählen musste. Der Grossteil der heutigen Kabinen verfügt über ein System, das die Feuchtigkeit so reguliert, dass praktisch die gleichen Bedingungen herrschen wie am Boden.

In der Ferne gute Tropfen geniessen? Das kann man, selbst an exotischen Destinationen: In Resorts wie in grossen Hotels gibt es internationale Weinkarten mit breiter Auswahl, sofern der Önologie Gewicht beigemessen wird. Reist man in Weingebiete - mit gemässigtem Klima und manchmal in Meernähe - erweitert sich die Auswahl auf eine Vielfalt an lokalen Produkten. Dazu gesellt sich die Lust, andere, spezielle Formen des Weinbaus zu entdecken, der geografisch und klimatisch bisweilen mit extremen Verhältnissen konfrontiert ist. Man denke nur an die Azoren, die Kanarischen, die Kapverdischen Inseln, an Salta in Argentinien auf 3000 Metern, an die Niagara-Halbinsel. Das Naturerlebnis und die Landschaft kommen zu den Speisen und zum Wein hinzu, was unsere Wahrnehmung positiv beeinflusst und die Freude an den Ferien steigert.

