

Rita Ronchetti in quasi trent'anni
ha saputo vincere i pregiudizi
e diventare regina in un territorio maschile

«Sacerdotessa» del vino e del gusto

E' l'unica sommelier professionista che lavora in un ristorante

di Arianna De Micheli

«Il vino ha bisogno di essere conservato ad una giusta temperatura, ad una certa umidità e al buio. Possibilmente in un luogo silenzioso»

Perché, ama il silenzio?
«Il rumore crea delle vibrazioni che al vino non fanno bene. Il vino è vivo».

E già questo ci mette al tappeto. Si perché noi rientriamo in quella categoria di chi, assolutamente ignorante in materia, non può fare a meno di sbeffeggiare i propri amici esperti enologi - o sedicenti tali - mentre, degustando un bicchiere di vino, assaporano nello stesso tempo «fragole, agrumi, asparagi e...si...un po' di formaggio francese». (L'elenco l'abbiamo rubato al palato di Paul Giamatti protagonista del film *Sideways*). Ma una volta che ci troviamo di fronte a Rita Ronchetti, sommelier professionista al ristorante Strada Facendo - di cui è padrona di casa col marito - la nostra facile scanzonata gignoneria lascia il posto ad un sincero interesse. E alla convinzione che il vino sia davvero vivo e che quindi meriti grande rispetto e tanto fiuto.

Sbirciando nel sito dell'Associazione italiana sommelier, siamo rimasti colpiti da una frase legata alla degustazione: «educare la memoria». Educarla in che modo e a che cosa?

Educare la memoria ai profumi. Non sono molte le persone che ne custodiscono un preciso ricordo. Di solito rammentiamo gli odori sgradevoli, quegli odori capaci di risvegliare la sensazione di pericolo. E' il nostro fisico che si attiva mettendo in allerta lo stato emotivo, come nel caso di una perdita di gas. Ma quando qualcuno entra in una stanza pervasa, ad esempio, da un profumo di rosa, è difficile che lo riconosca. Magari dice «che buon profumo di fiori», senza riuscire ad individuare il fiore in questione. Il sommelier si deve allenare a distinguere, a ricordare i profumi e deve mantenere l'allenamento. Le degustazioni servono soprattutto a questo, non soltanto a bere vino.

Imparare ad annusare...

Imparare ad annusare tutto. Decodificare i profumi è uno degli aspetti più difficili dell'attività di sommelier.

”

Abbiamo un apparato respiratorio

più sviluppato.

E' vero che, in tal senso e rispetto agli uomini, le donne sono più ricettive?

Dipende in parte dalla morfologia del viso. Le donne possiedono un apparato respiratorio più sviluppato. Inoltre, per tradizione, sono più avvezze agli odori della cucina.

Come si concilia l'essere donna con l'attività di sommelier professionista?

Le donne professioniste sono poche. Il perché è banale: di solito chi propone il vino è l'uomo. Qui a Modena sono l'unica sommelier professionista donna che lavora in un ristorante. E, all'inizio, non è stato facile. Oggi mi sono guadagnata la fiducia dei miei clienti. Ma il punto è proprio questo, in quanto donna devi dimostrare sempre e comunque quanto vali. Per un uomo è scontato avere i numeri per essere un valido professionista, per noi non è così. Poi, una volta che le persone capiscono che il tuo lavoro lo sai fare bene, la fiducia diventa cieca.

Una bella soddisfazione.

Sì, soprattutto quando il cliente ritorna, magari dicendo "qui si che vado sul sicuro, ieri sera invece mi hanno dato un vinaccio!". La soddisfazione più grande? Non mi posso lamentare, ne ho avute parecchie. Ricordo con piacere l'invito che mi è arrivato dalla Francia - subito dopo aver superato con il voto migliore del mio corso l'esame finale per diventare sommelier - per l'Expo di Bordeaux. Ho vissuto questo invito come una gratificazione. E gratificante è anche ricevere i fiori da un cliente che è rimasto soddisfatto dalla cena della sera prima.

E questo ripaga di un'iniziale diffidenza.

Senza dubbio. Anche se, ancora oggi, non sono immune da sguardi perplessi, come quello del proprietario di un ristorante a Taormina. Devo raccontarlo? Ma è solo una sciocchezza...va bene, dato che insistete...«Il vino lo sceglie la signora», dice mio marito al ristorante in questione che, a dir poco scettico, capitola verso la cantina con la mia ordinazione. Ritorna al



Nella foto in alto Rita Ronchetti sommelier professionista. A sinistra insieme col marito nel ristorante che i due gestiscono a Modena

nostro tavolo con la bottiglia richiesta - in realtà, ci illudiamo che lo sia - e si fionda sul bicchiere di mio marito. Che però, ribadendo il concetto con un «prima la signora», lo devia nella mia direzione. Al che già seccato, il nostro ospite si secca ancora di più quando affermo perentoria: «non è il vino che ho chiesto. Questo è troppo dolce». Lui però non demorde e tira in ballo il residuo zuccherino del vino, mostrando scarsa competenza in proposito. A questo punto perdo la pazienza e, incurante di mio marito che tenta di zittirmi con qualche calcio ben assestato sotto al tavolo, snocciolo la scaletta del residuo zuccherino dalla A alla Z, la-

sciando basito l'avversario". Che alla fine del pranzo si è pure scusato.

Morale della favola?

Morale della favola, in questo lavoro bisogna sempre essere umili perché non sai mai chi ti trovi di fronte quando ti avvicini ad un tavolo. E' una lezione di vita che cerco sempre di inculcare a tutti ragazzi che seguono i corsi per diventare sommelier professionisti. Rischiano altrimenti di bruciarsi. Spesso dico loro: «fate un passo indietro». Non puoi infatti sapere tutto e subito, si impara piano piano e, in questo campo, l'esperienza è fondamentale. Anche perché i vini cambiano in continuazione, sono talmente

tanti che ne scopri sempre di nuovi. Persino dopo trent'anni di carriera.

Come si diventa sommelier professionista?

E' un percorso impegnativo. Si deve seguire un programma di studio su tre livelli - i tre corsi Ais (Associazione italiana sommelier), gli unici riconosciuti a livello statale - che comportano autoverifiche e un esame finale. E' importante un costante studio mnemonico: la terminologia contenuta nelle schede è infatti molto precisa e non ti puoi concedere il lusso di sbagliare. Il 60% degli iscritti viene bocciato. Io ho deciso di intraprendere questa strada per non sentirmi a disagio nel momento in cui prendevo le ordinazioni e mi veniva chiesto un consiglio. No, non solo in merito al vino...siamo sommelier di tutte le forme del bere, olio e acqua compresi.

E come si distingue un sommelier professionista rispetto a chi si professa tale ma può darsi che non lo sia?

In primo luogo un valido sommelier non ti propone mai il vino che costa di più. E' una mossa infatti scontata, di cui tutti sono capaci. Inoltre è attento alle richieste del cliente, cerca di capire ciò che davvero vuole per consigliarlo nel migliore dei modi. Sì, ci vuole anche molta psicologia. Io consegno sempre la carta e poi, se il cliente lo desidera, resto a disposizione per qualsiasi suggerimento o chiarimento. Inoltre, bisogna sempre abbinare il vino al piatto, e non viceversa. Bisogna ricercare il giusto equilibrio. Sì...si segue il buon senso ma ci sono regole precise contenute nelle schede.

Oggi i media, nelle rubriche dedicate alla cucina, propongono spesso piatti a base di pesce accompagnati dal vino rosso. Un'eresia?

Abbinare il vino rosso al pesce è una trovata dei francesi. Perché? Semplice: in Francia, grazie all'Atlantico, il pesce abbonda. Ed è in Francia che si trovano i grandi rossi. Ma i piatti a base di pesce, se non cucinati in qualche modo particolare, rischiano di soccombere alla corposità del vino rosso. Uno dei pochi rossi davvero abbinabile con il pesce resta il Pinot Nero.

E' quindi la Francia a dettare moda nei vini?

Proprio a dettare moda forse no. E' anche vero che molti termini legati all'enologia - frapouse, ad esempio, è il secchiello del ghiaccio con il piede - sono francesi, e quindi conoscere tale lingua, nel nostro lavoro, può rivelarsi molto utile. Ma siamo soltanto noi italiani che ci preoccupiamo di abbinare il vino al cibo raggiungendo un giusto equilibrio, un'abitudine non riscontrabile altrove. Tanto che in Francia usano le nostre schede Ais.

Quanto è importante il bicchiere?

Il bicchiere è l'anima del vino. L'unico che può essere atipico per forma, colore e consistenza è quello riservato all'acqua. Per degustare il vino invece, il bicchiere in cristallo bianco e sottile diventa un must. Deve sempre essere asciugato con cura e con un panno adatto. Se la degustazione è compatibile con il fumo? No. Ci sono sommelier che fumano ma, dall'ultima sigaretta alla degustazione, deve passare parecchio tempo. Il momento migliore per la degustazione dei vini è tra le dieci e mezzogiorno: la colazione è già infatti un ricordo e le papille gustative sono ricettive, non ancora "inquinata" dai sapori della giornata. **C'è qualche richiesta che accetta a denti stretti?**

Sì, quando mi chiedono un frizzantino. Mi viene un nervoso!