

Enrico Bernardo è dal 2004 il Miglior sommelier del Mondo

martedì 04 ottobre 2005

Tursi è un sommelier anche un po' psicologo, per capire i clienti e i loro gusti, nell'abbinare vino e cibo, affettuosamente Enrico Bernardo, uomo immagine del vino a livello internazionale, dal 2004 Miglior sommelier del Mondo. I suoi consigli sono adesso inclusi nel libro "Saper gustare il vino", in libreria dal 13 ottobre per le edizioni Plon, presto seguito dalle traduzioni in inglese e poi dalle versioni in tutte le maggiori lingue, russo e giapponese compresi. Curiosità, talento, coraggio, dedizione, studio e passione, sono queste le caratteristiche (con le quattro lingue parlate: inglese, francese, spagnolo e tedesco) del più giovane Maestro chef sommelier in assoluto con tale ambito titolo, conquistato lo scorso anno ad Atene, alla 11ª edizione delle Olimpiadi della Sommellerie (la competizione triennale internazionale nata nel 1969). Di umili origini lucane, il padre tursitano e la madre di Carbone emigrarono con i sei figli (solo Enrico non nato a Tursi) negli anni Settanta, in cerca di lavoro e di fortuna a Milano Limbiate. Da sei anni vive da single a Parigi, dove è Chef sommelier di un gruppo di nove sommelier della grande cantina del ristorante "Le Cinq", il tre stelle della Guida Michelin dell'ultralussuoso hotel Four Seasons Gorge V, ai Campi Elisi. Riconosce il vino da aroma, profumo e compositività, individuandone il terreno, la provenienza e chi l'ha fatto, insomma, il vino non è un mistero, essendo tutto lui, anche il piacere sottile ed estasi dei sensi. Intenzionato a diventare uno chef di cucina, ma con ben altre ambizioni, tant'è che ha preferito fare esperienze prima all'estero per imparare le lingue e soprattutto la cucina, si è diplomato nel 1995 con il massimo dei voti all'Istituto alberghiero di Milano, dove ha conosciuto il Maestro Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Associazione Internazionale Sommelieri. È lui che si accorge del giovanile e geniale talento, ed è la scelta di una vita, per uno che fino a diciassette anni non aveva assaggiato alcool, per educazione paterna e familiare, facendo della sua passione per il mondo dell'enologia un'autentica e finissima professione. Lavora quindi in piccoli ristoranti francesi, poi uno stage a Stoccolma e il ritorno di nuovo in Francia, dove avviene la svolta del vino nel 1995, mentre lavora nell'importante ristorante "Troisgros a Roane" di Parigi. Decide qui di diventare sommelier. Paziente e caparbio autonomo impara i segreti della degustazione, affinando olfatto e palato e memorizzando i diversi aromi e bouquet, per abbinare vini e bicchieri, temperature, piatti e anche acque minerali. Conquista progressivamente e con prodigiosa rapidità favori, consensi e successo sulla scena internazionale: nel 1996 è campione italiano, nel 2002 è il Migliore in Europa, quindi Primo nel mondo. Ma si prepara per altri traguardi, da atleta e poeta del vino che definisce un momento di unione, di dialogo, di piacere da condividere. Un segno di civiltà, con una storia da millenni. Per il Maestro Bernardo i migliori vini sono quelli europei, quelli tedeschi in particolare, ma niente lo seduce più di un grande Amarone del Valpolicella o di un Barolo a lungo invecchiamento. È una sorpresa, ha parole di elogio anche verso alcuni vini interessanti della nostra dove manca ormai da parecchio, ci conferma il padre, è una, pur avendo così poco tempo dagli impegni, con una giusta opportunità sono sicuro che ritornerà presto. Nei brevi soggiorni dai genitori, si riposa con i gusti antichi della cucina della madre, che rivela: predilige la pasta di casa, fusilli e rasatelli, con il sugo di carne di manzo e di maiale, quello di quando era bambino, perché a lui, sempre educato, intelligente, affettuoso e serio, non è cambiato.

Salvatore Verde

Tursi - Figlio del tursitano Andrea Bernardo, 73 anni, operaio in pensione, e di Donata Larocca, sua coetanea di Carbone, in provincia di Potenza, Enrico Bernardo è l'unico nato al Nord, all'ospedale di Paderno Dugnano, il 9 dicembre 1976, ma la famiglia risiede a Limbiate. Negli anni Settanta, i genitori emigrarono con i sei figli: Luigi (del 1955), Antonietta (1958), Nicoletta (1961), Caterina (1963), Silvana (1967), Marilena (1970). Prima del servizio militare a Udine, ovviamente come cuoco, si è diplomato nel 1995 con il massimo dei voti all'Istituto alberghiero di Milano, dove conosce Giuseppe Vaccarini, guru della sommellerie internazionale, che si accorge del suo fiuto intelligente e portentoso. Con numerosi corsi professionali e di perfezionamento, ottiene presto anche il Diploma di Sommelier professionista dell'Associazione internazionale della categoria e il Cep della cucina e quindi le grandi opportunità di lavoro ad alto livello. Una giovanile e sconfinata predisposizione esercitata in prove pratiche e teoriche per la selezione e il super affinamento dell'olfatto, gusto e memoria, fino a diventare l'uomo simbolo di vino a livello mondiale. Dalla casualità del primo concorso in Sicilia, a Sciacca, dove, manco a dirlo, si classifica al primo posto, è tutto un susseguirsi di risultati e di successi strepitosi che da soli rendono l'idea dell'ingegno, dello studio e dei risultati raggiunti in un crescendo strabiliante: Miglior allievo-studente di cucina d'Europa nel 1993; due anni dopo si aggiudica il Master of Art Port Italy; nel 1996 è il Miglior Sommelier della Lombardia e Miglior Sommelier dell'Italia anche nel 1997; per due volte, nel 1998 e nel 2000, è il giovanissimo vice campione d'Europa. Intanto, dopo uno stage al Grand Hotel di Stoccolma, l'esperienza ai Troisgros Roane di Parigi alle Clos de la Violette in Aix en Provence (2 stelle della Guida Michelin), passa alla fantastica Four Seasons Hotel Gorge V di Parigi (3 stelle Michelin), dagli esperti della Guida Zagat considerato il miglior ristorante al mondo, dove, sempre come chef sommelier, guida nove colleghi nella gestione della preziosa cantina, che annovera più di 50.000 bottiglie e 1800 etichette. Ottiene così anche il "Grand Awards", l'importante riconoscimento di Wine Spectator nel marzo del 2000, ma la consacrazione arriva nel 2002: unico italiano che si aggiudica il Miglior Sommelier d'Europa, ottava edizione del Trophée Ruinar, e l'anno scorso raggiunge l'Olimpo. Nell'undicesima edizione della "The Sommelier Competition", patrocinata dall'Association International de la Sommellerie (Asi), svoltasi dal 6 al 13 ottobre 2004 ad Atene in un tripudio da stadio, conquista l'alloro di Miglior Sommelier del Mondo, il più giovane di sempre come nei precedenti titoli conquistati. Una vittoria che arriva ad un italiano dopo 26 anni di strapotere francese, e il caso vuole che sia Enrico a succedere al suo stimato maestro Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Asi sostituito da un greco proprio nella manifestazione ateniese (un altro titolo per l'Italia l'ottenne Piero Sattanino nel 1971). Da solo, tra citazioni e

interviste, Bernardo si conquista ben il 16 per cento degli articoli nel mondo dove si parla di vini o di enologia, per il quotidiano "Le Figaro" "l'italiano che insegna ai francesi a bere". È stato tra i primi ad introdurre il Water tendency lanciata da S. Pellegrino, per scoprire i perfetti accoppiamenti tra acqua minerale e vino al fine di esaltare i sapori e i gusti dei cibi. Per misurare la conoscenza e la preparazione in viticoltura, enologia, vinificazione e tutto ciò che riguarda la cultura del vino, gli sfidanti dovranno attendere il prossimo appuntamento di Barcellona, nel 2007. Chi volesse iniziare la preparazione, sappia che le prove consistono nella degustazione alla cieca di cinque bevande, correzione di una carta dei vini sbagliata, scelta dei vini per accompagnare un menù con relativa motivazione e infine decantazione.

Leandro Verde