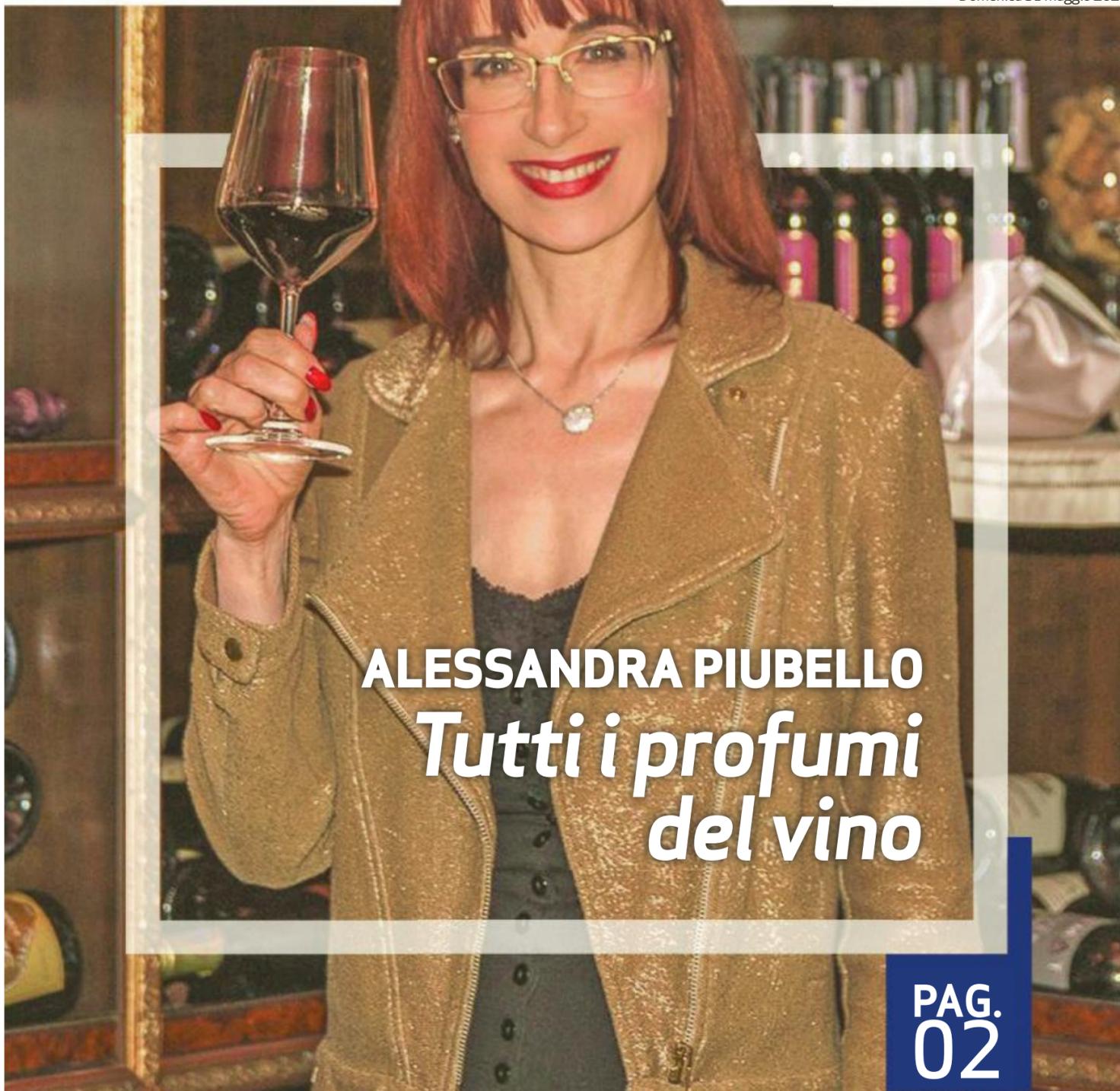


SALUTE  
MODA  
VIAGGI  
CUCINA  
TEMPO LIBERO  
MOTORI

# the week

L'Arena

a cura dei **CAPOREDATTORI**  
Domenica 31 maggio 2020



**ALESSANDRA PIUBELLO**  
*Tutti i profumi  
del vino*

**PAG.**  
**02**



**MOTORI**  
**VOLKSWAGEN**  
Nuova Golf Gti  
il mito è tornato  
ed è turbo benzina  
digitale e dinamico  
ZANINI a pagina 5



**SALUTE & BENESSERE**  
Contro il mal di schiena  
sciogliamo i muscoli  
MERETA a pagina 3

**LIBRI & LIBRI**  
L'Italia del Novecento  
in dieci romanzi  
POLLINI a pagina 6

**FUTURO**  
Vado al lavoro in vacanza  
con il «remote working»  
A pagina 7



**CIBO & RICETTE**  
Foglie e fiori nel piatto  
con le erbe selvatiche  
LORANDI a pagina 4



I NOSTRI NETWORK  
INTERNAZIONALI



VERONA - Str.ne Porta Palio, 16/A  
Tel. 045 8001199 - [www.cofimimmobiliare.it](http://www.cofimimmobiliare.it)

SIRMIONE (BS) - Via Brescia, 8  
Tel. 030 3377972 - [www.cofimimmobiliaregarda.it](http://www.cofimimmobiliaregarda.it)



PINDEMONTI - Mq 135, cantina, garage, vicinissimo all'ospedale. APE "C" Rif. LS1527

## COVER STORY

ALESSANDRA PIUBELLO

Professione degustatrice  
«Il vino e il cibo nel Dna»

Curatrice della Guida Oro I vini di Veronelli dal 2017, è l'unica giornalista ad essere stata insignita del cavalierato dalla «Confrérie des Chevaliers du Tastevin» di Borgogna. Il ruolo della famiglia

LAURA ZANONI  
laura.zanoni@larena.it

«Non passa giorno senza che assaggi almeno dieci vini alla cieca per allenarmi, aiutata da un amico enologo». È il carattere distintivo di Alessandra Piubello, la modesta: eppure la giornalista veronese, specializzata in enogastronomia e degustatrice professionale, è curatrice della Guida Oro I vini di Veronelli dal 2017, ed è l'unica donna in Italia a ricoprire tale ruolo. Inoltre, è stata la prima e unica donna scelta come coautrice dei testi dalla Guida I vini de L'Espresso, nel 2016. Le collaborazioni con riviste autorevoli sono tantissime. E partecipa come giudice a concorsi enologici nazionali e internazionali (tra gli altri Decanter, Mondial de Bruxelles, Vinalies, Mondial des Pinots), ragione per la quale ha sempre la valigia pronta.

## Come è nata questa passione?

Il vino è parte della mia vita fin da piccola. Papà aveva delle vigne in Valpolicella, producevamo per noi e per gli amici: lo aiutavo a vendemmiare, controllare le botti, lavare le bottiglie, tenere pulita la cantina. Ricordo perfettamente tutti i profumi dall'inizio alla fine. Le viti, l'uva, il mosto, il vino: odori e sapori che, fin da piccolissima, mi hanno affascinata, stregata. Nel tempo non ho mai abbandonato questo fil rouge che mi ha sempre accompagnata. Alla fine ho capito, dopo anni di giornalismo nel settore cultura, che il vino e il cibo erano la sintesi di un mio percorso interiore e mi ci sono dedicata completamente. Ne ho fatto un mestiere: assaggiare e raccontare. Sono stata per cinque anni in Slow Wine e un anno ne I vini d'Italia de L'Espresso, unica donna scelta come co-autrice dei testi in 15 anni. Dal 2017 sono co-curatrice della Guida Oro I vini di Veronelli.

glio di sé. Lo zio aveva una pizzeria sul lago dove andavo a dare una mano, mio cugino una trattoria sui Colli Berici e il nonno un negozio di alimentari; un altro cugino era rinomato produttore di prosciutto crudo (San Daniele, Parma e Cargnagna) con il laboratorio di stagionatura a Lonigo. Un destino segnato. Ho imparato da tutti loro. La passione per la cucina mi ha portata a visitare numerosissimi ristoranti stellati, più di 300: poi sono approdata alla Guida de L'Espresso come ispettrice.

## Che tipo di formazione ha avuto?

Ho viaggiato molto per il piacere di farlo, ma soprattutto per imparare. Mi sono confrontata con enologi, agronomi e sommelier di tutto il mondo, ho studiato sia all'Ais (Associazione italiana Sommelier) sia al Wset (Wine & Spirit Education Trust), ho seguito corsi all'Università di enologia a Bordeaux, mi sono applicata alla potatura con Simonit&-

Sirch. Ho avuto molti scambi con artigiani del vino che mi hanno catturato per l'espressività fuori dal coro, per la passione travolgente.

## Come considera la capacità di degustazione?

Il vero maestro è il vino stesso, che ti parla. Se non capisci cosa ti sta dicendo devi ricominciare a studiare. Non bisogna ascoltare nessuno, ma ascoltare il vino, partendo da una base di conoscenza. Ti mette in discussione. È trasversale, e ben poche delle regole che si applicano ai cibi funzionano con il vino; in esso, e solo in esso, la componente culturale pesa più di qualunque qualità mercantile. È molto diverso dalla moda, tende ad essere più duraturo nel tempo. Per me, oggi bere vino e apprendere la cultura richiede molteplici conoscenze che amplificano la didattica della degustazione, che deve intrecciarsi ad altri «saperi» dimenticati nella maggioranza delle scuole di degustazione.

## E il rapporto cibo-vino?

Il vino non può essere disgiunto dal cibo, come messaggio da dare e come percorso, fatta eccezione naturalmente per le degustazioni. Fondamentale l'abbinamento cibo-vino, a cui ora molti corsi stanno dedicando attenzione. Ma per troppo tempo nella sommelierie sono state fatte scelte che hanno allontanato la gente dal mondo enologico, soprattutto i giovani, circostanza che ora si sta pagando. I giovani temo si stiano disamorando, e questo mi preoccupa soprattutto per il futuro, anche quello della critica. Ovviamente non ci sono più i padri fondatori della critica in Italia, Veronelli su tutti: a lui dobbiamo la nascita della comunicazione di settore, si è battuto per dare dignità e valorizzare il mondo enologico: un fuoriclasse.

Lei è l'unica giornalista donna italiana ad essere stata insignita del cavalierato dalla Confrérie des Chevaliers du Tastevin di Borgogna, la più antica istituzione del vino francese. Ne è orgogliosa?

In 84 anni di storia, di fatto sono stata l'u-



nica giornalista di sesso femminile «intornizzata». Ho ricevuto anche l'investitura dell'Ordine dei cavalieri dei vini e del tartufo d'Alba, oltre a quella dell'Imperial Castellania di Suavia.

## Quali sono le collaborazioni attuali?

Sono direttore responsabile di Queen International e Prince. Collaboro con venti testate fra periodici e riviste specializzate straniere e italiane: Decanter, Vitisphere, Sommelier India, Wine Picker, SpiritodiVino, Winenews, Pambianco wine&food, Cook\_inc., Cucina&Vini, Bubble's, BARTù, Livein Magazine, Sommelier Veneto, Barolo&Co., James, The Italian Wine Journal, Eatranks. Ho un magazine online, da me diretto, Spirits of life, in cui scrivo di vino e cucina, hotellerie, viaggi, birra, libri, mostre, cinema interviste. Scrivo per la guida I ristoranti d'Italia de L'Espresso e per Birre d'Italia di Slow Food. Faccio parte di diverse associazioni professionali.

## Cosa ci si può aspettare per il settore dopo il coronavirus?

La grande distribuzione organizzata ha tenuto ma il canale Horeca è in fortissima sofferenza. Con export quasi fermo e turismo inesistente, quasi tutta la vendemmia 2019 in pancia e una vendemmia da fare, con costi da sostenere, c'è poco da stare allegri. Va evitato, dopo anni di duro lavoro sul posizionamento dei vini italiani, di deprezzarne il valore. Serviranno sacrifici da parte dei produttori, una grande attenzione sui costi, ma non si dovrebbe prescindere dalla coerenza sulla qualità del prodotto; Argentina, Cile, Australia e Nuova Zelanda sono pronte a una concorrenza spietata verso l'Italia e non possiamo permetterci di perdere la credibilità faticosamente conquistata.

## Anche il cibo e la gastronomia erano ben rappresentati in casa Piubello, e fanno parte del Dna.

La mamma in cucina dava il me-



## IDEE E PROPOSTE

«Il sommelier? Un narratore»  
E i ristoranti come luogo di assaggio

Alessandra Piubello immagina nuovi modelli per la sommelierie e nuovi stili di degustazione, partendo dal presupposto che il mondo del vino italiano in questi anni è profondamente cambiato. Prima di tutto,

è cambiata la funzione del vino. Da alimento-nutritivo è diventato «un elemento quasi totemico, che contiene esperienze conoscitive. Gli appassionati enoici sono cambiati. Ma anche l'evoluzione del gusto. E i produttori. La comunicazione nel vino è mutata. Sembrano avere la meglio le praterie digitali, dove girano fake news a generare confusione. Ci vogliono persone esperte in grado di raccontare con onestà intellettuale e passione. Il progresso di una disciplina non consiste nel diventare più rigorosa, ma più immaginativa: questo vale soprattutto per la degustazione». Che, per Alessandra, non è il fine di nulla, ma uno dei mezzi per conoscere e raccontare un vino, il suo produttore. Fondamentale è l'assaggio alla cieca,

«non per fare i fenomeni e cercare di indovinare il vino ma per consentire alla mente di essere libera da pregiudizi. Le degustazioni alla cieca spesso sovvertono idee preconcepite». Perché allora, provoca Alessandra, non fare assaggiare alla cieca anche al ristorante con i clienti? «Capendo chi si ha di fronte, si possono portare delle bottiglie da far assaggiare alla cieca e formare le persone».

Alessandra è convinta che il sommelier oggi possa essere un narratore che può contribuire alla formazione di nuove generazioni di consumatori, prima che di altri sommelier. Può aiutare, «non solo nella relazione con il vino, ma anche nella relazione con i luoghi, alimentando il turismo enologico». LZ

