
CLUB WINESURF ([HTTPS://WWW.WINESURF.IT/CATEGORY/WINESURF-CLUB/](https://www.winesurf.it/category/winesurf-club/))

Alessandra Piubello: il vero maestro nella nostra professione è il vino! 12 min read

di CARLO MACCHI, ([HTTPS://WWW.WINESURF.IT/AUTHOR/CARLOMACCHI/](https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/)) 28 Aprile 2024



Abbiamo fatto una lunga chiacchierata con Alessandra Piubello, giornalista, curatrice della Guida Vini Veronelli e collaboratrice di molte testate italiane e estere. Siamo partiti dalla sua infanzia di “piccola cantiniera” per arrivare alle sue passioni, al lavoro attuale e alle prospettive del giornalismo enogastronomico e delle guide vini.

Winesurf. “E’ vero che avevi 6/7 anni e alla domanda cosa farai da grande tu

hai risposto “farò la degustatrice di vini per una o più guide”?

Alessandra Piubello *“Quasi! La storia è questa: mio padre faceva il vino in Valpolicella (per sé, non per venderlo) e io ero “la responsabile della cantina”. Sin da piccola ho respirato un po’ tutto quello che succedeva nel fare il vino e nel vendemmiare. Per me era anche un gioco.”*

W. “Quindi sei nata in un tino praticamente.”

A. P. *“Questo non lo so ma posso dirti una cosa per me bella. Tra me e mio padre c'erano molti anni di differenza: lui era una persona molto rigida e piuttosto burbera. Aveva fatto la seconda guerra mondiale e anche la persona che da noi faceva il cantiniere l'aveva fatta. Quindi io mi ritrovavo a pranzo con queste due persone che bevevano come si beveva allora, però erano gli unici momenti in cui mio padre si apriva e comunicava con me. Il mio papà a tavola si trasformava, era un'altra persona, mi raccontava quello che avevano vissuto, anche tutto quel mondo di sofferenze e per me bambina erano cose incredibili. Per questo il vino per me è stato una specie di collante e un modo per tessere rapporti, un qualcosa che mi è rimasto dentro. Non posso nemmeno scindere il cibo dal vino perché mia mamma era un'ottima cuoca. In realtà tutta la mia famiglia, in qualche modo era impegnata con il vino o con il cibo: mio zio aveva una pizzeria e io andavo ad aiutarlo, un altro zio aveva un'importante azienda che produceva e vendeva prosciutti, un altro ancora aveva una trattoria nei Colli Berici e mio nonno aveva un negozio di alimentari.”*



W. “Come ti giravi o c’era cibo o c’era vino.”

A.P. *“Vero! Dalla parte materna il cibo, dalla parte paterna il vino.”*

W. “Quindi il primo vino che hai bevuto da bambina era quello che faceva tuo padre.”

A.P. *“E’ stato un amarone, me lo davano col ciuccio... roba che non si dovrebbe dire. Attorno a cinque/sei anni ero già una piccola cantiniera, anche se scendere in cantina, fare quelle scale verso il basso, mi faceva un po’ paura.”*

W. “E dopo quest’infanzia tra cibo e vino che studi hai fatto?”

A.P. *“Ho fatto l’Istituto Tecnico per il turismo perché mi interessavano molto le lingue e lì tedesco, inglese e francese le ho fatte molto bene. Era una scuola privata, studiavamo molto e ogni anno dovevamo fare gli esami su tutte le materie per parificarla a quella statale. Pensa che dopo il primo anno siamo rimasti in 7 su 31! Già però in*

quegli anni amavo scrivere e scrivevo soprattutto di cinema, che era ed è la mia grande passione.”

W. “Passione in che senso? Volevi fare l’attrice, la regista, il critico?”

A.P. *“Attrice no, mi piaceva vedere i film e parlarne ma non entrare in quel mondo.”*

W. “E qual è il film che ti ha dato il più grande imprinting?”

A.P. *“E’ complicato, come se mi chiedessi il miglior vino... adesso mi viene in mente La Rosa purpurea del Cairo per questo gioco tra realtà e fuga nello schermo, ma ce ne sono tantissimi.”*

W. “(Scherzando) E io che pensavo ti fosse piaciuto Biancaneve e i sette nani.”

A.P. *“Ma assolutamente no, anche se mi piacciono molto i cartoni. Per esempio amo Pocahontas, la prima vera donna eroina che non segue lo stereotipo della fanciulla il cui ruolo è aspettare l’uomo per essere baciata.”*



W. “A proposito il mondo del giornalismo enogastronomico da 1 a 10 quanto è maschilista?”

A.P. “Nove!”

W. “Prima era dieci e adesso siamo a nove oppure la situazione sta peggiorando?”

A.P. *“Alcuni personaggi molto maschilisti sono per fortuna spariti dalle scene, diciamo che c’è un miglioramento, anche perché noi donne ci stiamo imponendo. Quando ho cominciato io di donne ce n’erano poche e ho trovato davanti a me una specie di muro, perché il vino era degli uomini e le donne non potevano entrare.”*

W. “Ma più o meno quando sei entrata nel mondo della critica enogastronomica?”

A.P. *“Sono poco più di vent’anni, ma ho iniziato in punta di piedi, partecipando agli eventi e andando in giro per cantine, cercando di farmi un mio mondo, soprattutto partendo da Verona. Poi piano piano, facendo anche la scuola AIS, sono cresciuta partecipando anche a eventi internazionali.”*

W. “Ti piace più scrivere articoli o degustare vini e fare schede?”

A.P. *“Bella domanda, a me piace molto scrivere, quindi anche di vini e di cibi. La cosa che a me piace non è tanto la scheda del vino, anche se va fatta, ma io non scrivo mai, guida a parte, di vini dove non sia stata in cantina. Secondo me il vino è umano e quindi devo scrivere di quello che ci sta dietro. Poi se dobbiamo fare le schede le facciamo ma senza esagerare con i descrittori, altrimenti si cade nel grave errore che di fatto ha allontanato tanti giovani dal vino, ribellandosi ad un modo di scrivere e di presentare il vino più che vetusto. A quella specie di tempio del vino che solo alcuni sacerdoti potevano capire. Dobbiamo ammettere che tanta comunicazione ce la siamo giocata male.”*

W. “In effetti siamo tutti un po’ colpevoli.”

A.P. *“Certo, altrimenti non ci troveremmo in queste condizioni, dove si fa fatica a parlare ai giovani, che sono importantissimi. Come importantissime sono le donne: da dati dello scorso anno risulta che il consumo femminile è aumentato del 15% rispetto a quello maschile. Oramai le donne non sono più quelle del*

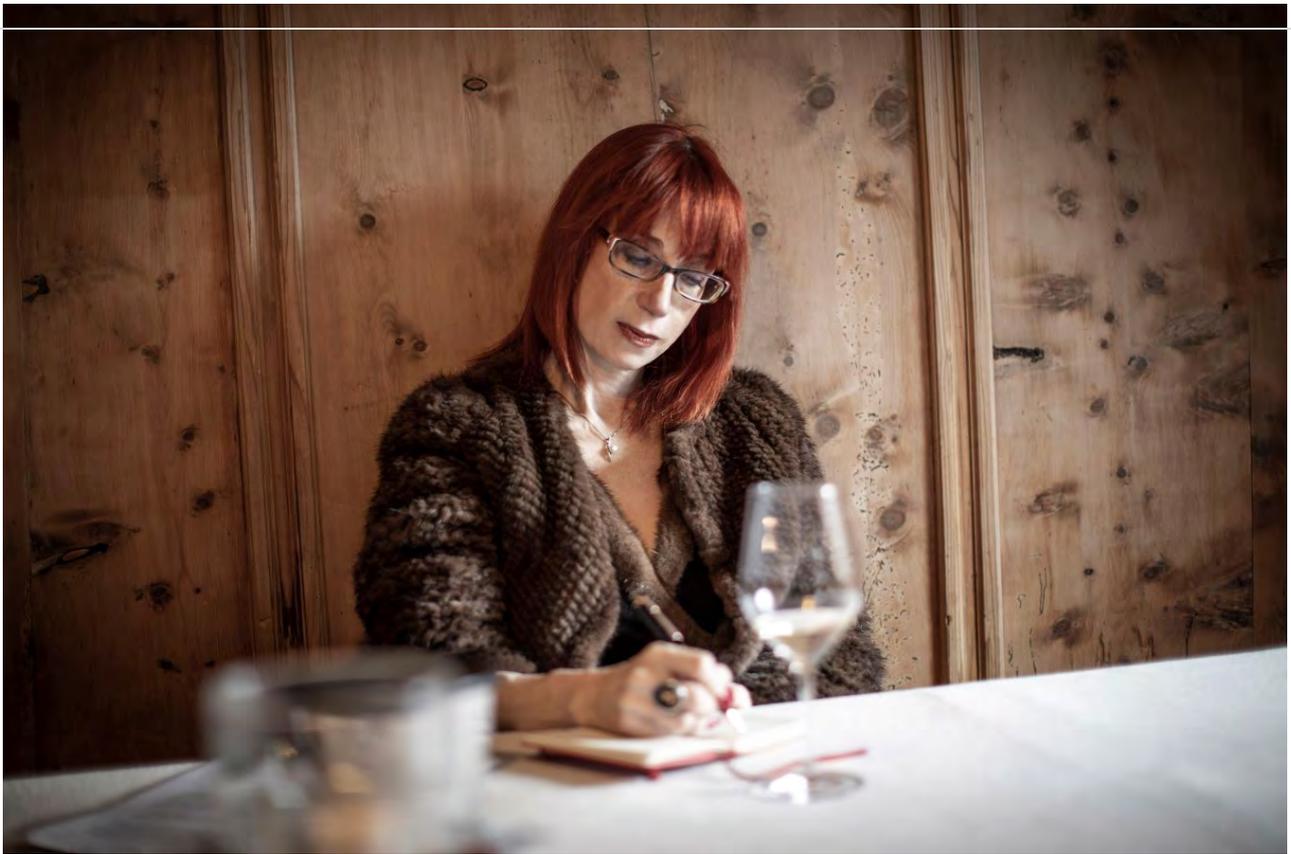
rosato e del vino dolce, ma scelgono e bevono qualsiasi categoria di vino. Questo stereotipo italiano della donne quando beve vino va distrutto.”

W. “Ti alzi la mattina e pensi “Oddio, devo degustare 80 vini” oppure “che bello devo degustare 80 vini”.

A.P. *“Che bello sicuramente. Per fortuna ancora mi godo questo mondo altrimenti non potrei andare avanti.”*

W. “Per fare la nostra professione di degustatori quali pensi siano le caratteristiche di cui non si può fare a meno?”

A.P. “La curiosità e la mente aperta: non ci devono essere pregiudizi o giudizi preconfezionati. Per questo a me piace degustare alla cieca, perché credo sia l’unico modo per toglierci da strutture che ognuno di noi ha, volente o nolente. Penso anche debba esserci determinazione, resistenza e grande passione. Il punto primo che ho omesso è che naturalmente ci vuole preparazione, è fondamentale. Uno deve aver fatto delle scuole e studiato a lungo prima di provare a emettere non un giudizio ma un qualsiasi suono. Non credo che un degustatore si possa improvvisare senza avere un bagaglio di studio e di confronto. Confronto con enologi, produttori, comunicatori, con il mondo del vino che si trova d’intorno. Se mancano le basi si va in confusione.”



W. “Ma quando ti dicono, come fai a capire un vino dopo che ne hai degustati 50/60 tu cosa rispondi?”

A.P. *“Dico che non so come faccio ma ci riesco. Non ho una risposta oggettiva perché il vino non è oggettivo, non è come fare 2+2. Mi ricordo una volta in Romagna c’era un sommelier che era molto prevenuto nei miei riguardi in quanto donna e in quanto degustavo bel 180 vini in un solo giorno. Nell’ultimo vino che assaggiai descrissi perfettamente alcune caratteristiche che lui non aveva notato assaggiandolo: lo riassaggiò e mi dette ragione. Ripeto, non so come ci riesco ma ci riesco.”*

W. “La situazione più comica in cui ti sei trovata durante una degustazione.”

A.P. “Lo sai non mi viene in mente niente.”

W. “E quella più tragica?”

A.P. *“Mi ricordo quando all’Enoteca di Siena, in una manifestazione organizzata da Davide Bonucci, mi storsi la caviglia ma continuai a degustare tutto il giorno con il ghiaccio sulla caviglia che sembrava un pallone e che mi*

faceva un male boia.”

W. “A cosa serve una guida vini?”

A.P. “Secondo me regna molta confusione nel mondo del vino, nel senso che c’è sicuramente gente preparata ma c’è anche un eccesso di comunicazione e questo può frastornare un consumatore. Una guida serve per avere un parere esperto, autorevole e disinteressato. E’ un servizio alla fine, anche se cerchiamo di trasmettere curiosità, spirito di scoperta. Del resto il vino dopo l’uomo è il personaggio più capace di regalare racconti, è uno dei simboli della civiltà. Una guida deve connettere tutte queste sensazioni, non esprimere sentenze anche se alla fine deve tradurre il tutto anche in un punteggio. Credo che una guida oggi abbia sempre un grande valore altrimenti non la farei, giocandomi ogni anno tutti i mesi estivi e non solo per assaggiare da mattina a sera.”

W. “Comunque è sempre meglio che lavorare in miniera.”

A.P. “Certo! Alla fine credo che il vero maestro sia il vino, i vini che degustiamo e sono felice ogni volta che ho un bicchiere davanti perché quel vino mi sta parlando e io devo capire cosa dice. Fino a che non mi ha parlato non lo mollo. Il mio vero rapporto è con il vino e per questo sono sempre innamorata del mio lavoro.”

W. “Ti portano nel futuro, tra 50 anni, ci saranno le guide vini?”

A.P. “Sì!”

W. “E ci sarà il giornalismo enogastronomico?”

A.P. “(Ci pensa molto) Non credo. Lo vedo molto difficile. Credo che ci saranno i degustatori ma il giornalismo lo vedo male. Fare solo il giornalista senza altre entrate, come PR o marketing per aziende o enti e territori, è veramente dura. Io ho venti collaborazioni sia italiane che estere ma faccio una fatica boia ad andare avanti.”

W. “Praticamente pensi che il giornalismo enogastronomico si esaurirà per sfinimento?”

A.P. *“Sì, anche perché non siamo tutelati e siamo confusi con tanti che non sono per niente preparati. In certi tour mi trovo accanto persone che fanno domande da dove si capisce che non hanno idea del mondo del vino, eppure vengono invitati da produttori e magari le loro valutazioni considerate di alto profilo dai produttori stessi. Quindi come si fa a portare avanti un lavoro fatto di impegno, conoscenza, studio quando non c’è il minimo riconoscimento? Noi siamo ormai dei panda e andremmo “protetti”. Questo mestiere lo faccio per me: le cose dovrebbero essere sempre fatte bene perché dovrebbe essere un onore fare bene le cose. Non c’entra niente essere o non essere visti o ascoltati.”*



W. “Ce l’hai un sogno nel cassetto?”

A.P. “Sì, quello di scrivere un libro?”

W. “Su cosa?”

A.P. *“In realtà di libri vorrei farne più di uno ma non ti dico gli argomenti*

perché ho paura che qualcuno mi rubi le idee e li scriva prima di me.”

W. “Hai un territorio del vino che ami particolarmente?”

A.P. *“Magari è scontato dirlo ma amo moltissimo la Borgogna.”*

W. “Scommetto ti piace perché ci sono vini che costano poco.”

A.P. *“Questo è un grandissimo problema! Comunque il Pinot Nero è il mio vino del cuore, ma amo molto anche il Barolo perché è una realtà ancora abbastanza contadina, con tante aziende ancora legate alla terra. Per quanto riguarda territori meno noti Mamojada mi ha rubato il cuore per la capacità di essere ancora integrata completamente in un tessuto rurale. Loro stanno facendo quello che si faceva sempre in agricoltura, ci si dava una mano fra tutti per emergere, si era una grande famiglia.”*

W. “Calo dei consumi di vino in generale, molti meno rossi, più bollicine. Può una guida vini indirizzare i consumi?”

A.P. *“Non credo, può dare una lettura dei consumi ma avere un peso sull’andamento economico non penso. Prima l’aveva, oggi non credo.”*

W. “E in futuro tornerà ad averlo? Cioè torneranno ad avere il ruolo che avevano 25/30 anni fa o si andrà verso quella che potremmo definire “decadenza”?”

A.P. *“E’ una domanda difficile e credo servirebbe una sfera magica. Di certo non andiamo incontro a momenti semplici per il mondo del vino.”*

W. “Anche nel mondo non del vino...”

A.P. *“Certo, quindi ancora più difficile fare previsioni. Potrebbe migliorare forse solo se riuscissimo a fare sistema, ad unirli per un progetto comune, un qualcosa di potente che abbia un ruolo anche a livello internazionale ma credo che, come in passato, non sarà possibile.”*

W. “Come credi che i produttori italiani considerino le guide vini? Ti metto di fronte ad alcune possibilità: utili, inutili, importanti, ininfluenti, una scocciatura, un modo per avere un riscontro sul proprio lavoro. Quali pensi siano i termini più azzeccati?”

A.P. *“Sono solo mie impressioni, non ho statistiche. Credo e spero che sia l’ultima.”*

W. “La paura che siano una scocciatura non ti tocca?”

A.P. *“Quella no, sento più la paura che le giudichino inutili. Quando parlo con i produttori, e lo faccio spessissimo, non ho mai riscontrato questa sensazione. Neanche l’inutilità lo percepita.”*

W. “Qual è stato il complimento più bello che ti hanno fatto come degustatrice?”

A.P. *“I complimenti tendo a dimenticarli, sono fatta così. Però se ci penso mi ricordo che durante gli assaggi del Decanter Wine Awards stavo difendendo un vino a spada tratta mentre tutta la commissione lo voleva penalizzare. Steven Spurrier era lì come supervisore e non poteva parlare perché non faceva parte della commissione, però mi ricorderò sempre l’occhiata che mi dette: ammirata, sorpresa e mi fece capire che apprezzava molto la difesa di quel vino e il fatto che lo apprezzassi.”*