

«Da mezzo secolo siamo ambasciatori di “qualità da bere”»

Ais. L'associazione italiana sommelier compie 50 anni. Il presidente Jean Valenti ne ripercorre la storia. Che ha diversi legami, non solo di vino, con la Valtellina

MILANO

MARCO BORMOLINI

Buon compleanno sommelier. L'Associazione italiana sommelier compie cinquanta anni.

Un traguardo storico, grazie al loro lavoro il vino italiano negli anni ha conquistato lo spazio che merita.

Non tutti sanno che c'è anche un pizzico di Valtellina nella storia di quel 7 luglio 1965 a Milano, quando venne fondata l'Associazione italiana sommelier. Tra i soci fondatori figura infatti Jean Valenti, classe 1923, madre francese, padre italiano, un legame speciale con la nostra provincia.

Mogli di Sirta, figli “sondriesi”

«Mia moglie Palma Libera era valtellinese, originaria della Sirta, ci siamo sposati nel 1957, oggi riposa al cimitero del suo paese d'origine. Ci siamo conosciuti al Palace di Hotel di Saint Moritz, io ero sommelier capo servizio al ristorante Saint Maurice mentre mia moglie lavorava nella caffetteria dell'Hotel Pala-

ce. Dopo molti anni in giro per il mondo decidemmo di stabilizzarci in Italia, i nostri tre figli sono nati tutti in provincia di Sondrio. Ricordo ancora che proprio grazie al fatto di aver sposato una donna valtellinese, volevo venire a lavorare in Italia, accettai quindi senza indugi la proposta del commendatore Angelo Pozzi, patron del ristorante Savini, dove ho cominciato agli inizi degli anni Sessanta».

Le memoria ancora perfettamente nitida riporta indietro al 7 luglio di cinquant'anni fa.

«Al mattino lavorai al ristorante Savini sino alle tre e mezza - ricorda Valenti -, al pomeriggio era fissato l'appuntamento con il notaio per l'atto di costituzione. Quattro soci, insieme a me Leonardo Guerra, Ernesto Rossi e il professor Gianfranco Boti, a cui fu affidata la presidenza, il quale mi disse che mi sarei ricordato di quel giorno più avanti negli anni. In quel momento non ci stavamo rendendo perfettamente conto di quello che stavamo creando, ma abbia-

mo messo le basi per un'avventura straordinaria. Non voglio monumenti, ma mi sono goduto la festa organizzata per i cinquanta anni al Westin Palace di Milano».

Una professione cambiata nel corso di questi anni, tanti gli spunti di riflessione chiacchiando insieme al decano dei sommeliers italiani.

In Svizzera e in Usa

«I primi anni al Savini la percentuale di bottiglie di pregio era ancora appannaggio dei vini francesi, c'era ancora molto vino sfuso in mescita nonostante fosse un ristorante esclusivo, con il tempo abbiamo iniziato a servire vini di qualità provenienti anche dall'Italia, ma è stato un passaggio graduale. Anche l'evoluzione del vino valtellinese è stata notevole. Gli anni in cui lavoravo a Saint Moritz il Valtelliner, ovvero il vino valtellinese, era molto conosciuto e apprezzato in tutta la Svizzera come vino sfuso. Grazie ad aziende come Nino Negri, un po' alla volta si è iniziato produrre bot-

tiglie di qualità che oggi sono vendute in tutto il mondo. Nel ristorante di mio figlio negli Usa, Valenti & Co a San Anselmo nella zona di San Francisco, in cantina non manca mai vino valtellinese di qualità».

Tanti presidenti e delegati con la spilletta Ais si sono succeduti in questi anni, Jean Valenti, agli inizi del sodalizio segretario e oggi socio onorario, non ha nostalgie particolari e guarda con fiducia al futuro.

Universo che apre porte

«Forse siamo diventati un'Associazione che si è ingrandita troppo come numero di iscritti perdendo quindi quel legame familiare che c'era allora, ma l'obiettivo della propaganda del vino italiano da far conoscere nel mondo è stato raggiunto, grazie a tutti i sommeliers che in questi anni hanno svolto la professione con passione e competenza. Ai giovani consiglieri di avvicinarsi al mondo del vino, universo che apre moltissime porte, e di degustare senza esagerare, ma sempre con moderazione».



Degustazione a Morbegno in cantina, la Delegazione dell'Associazione italiana sommelier offre un importante servizio per un consumo "consapevole" del vino

