

Enrico Bimbi, passione sommelier



http://www.tuttomondonews.it/wp-content/uploads/2015/03/20150314_1835191.jpg

Enrico Bimbi cammina su e giù dietro al bancone del suo negozio a **La Rotta**, frazione del comune di **Pontedera**. «Il vino è un'emozione – dice – è un essere vivente che si evolve nel tempo, cambia nella botte e anche nel bicchiere. E quando te ne accorgi è un incanto». È titolare di uno storico Tabacchi, ma nel passo misurato, nell'eleganza dei vestiti e nell'eloquio forbito, Enrico tradisce la propria seconda identità: quella di **raffinato sommelier**, esperto di vini e organizzatore di eventi culinari.

Negli anni ha collaborato con diversi comuni, fra cui quello di Pontedera, dove coordina i *Giovedì del gusto*, serate dedicate all'abbinamento di pietanze e vini per la diffusione di una **cultura della degustazione consapevole**. «Abbinare correttamente vini e pietanze» ci spiega infatti Enrico «significa ampliare le possibilità di godimento, di digestione, e dunque di benessere psicofisico».

Nel corso di una lunga chiacchierata racconta a *TuttoMondo* le **regole dell'abbinamento perfetto**, chiarisce alcuni aspetti del mestiere di sommelier e spiega perché un buon vino è in grado di esaltare la nostra **percezione** degli alimenti. In questa prima parte ripercorriamo le origini di una passione, l'esordio nel mondo dell'enogastronomia e i segreti del mestiere, con qualche **suggerimento** da portare sulle vostre tavole.

«Ho scoperto la passione quand'ero molto piccolo. A vent'anni già andavo per cantine, in cerca di buon vino» attacca Enrico, e sua madre gli fa subito eco: «Da piccino beveva l'**acqua tinta**, cioè vino annacquato». Enrico conferma con un sorriso: «Se ad attrarmi, inizialmente, era la soddisfazione di berlo, col tempo ho scoperto nel vino una **materia inesauribile**, dalle mille sfaccettature: non esiste una ricetta unica e ripetibile per farne uno buono, ogni anno il produttore incontra problematiche diverse, perciò è la sua sensibilità a fare la differenza.» Per un sommelier, questa si traduce in una vera **forma d'arte**: «Si tratta di un lavoro prima di tutto materiale» puntualizza il commerciante, che ogni tanto si interrompe per servire un cliente, e poi torna a passeggiare riprendendo il filo del discorso. «Un'arte, nel senso della composizione, che dunque richiede determinate **competenze** per essere apprezzata al massimo». Lui queste competenze le ha acquisite con lo studio: negli anni '90 frequenta lezioni della **Fisar** (<http://www.fisarpisa.it/>) e diventa sommelier. Tre corsi, un esame scritto e uno orale. «Ci vogliono costanza e tecnica per diventare intenditori» continua Enrico «non è questione di talento, ma di **allenamento**».



L'allenamento consiste nel raffinare e potenziare le vie percettive: «Le **percezioni gustative fondamentali** della bocca sono quattro: dolce, salato, acido e amaro. Conoscere le zone della lingua dove sono ubicate permette di indagare al meglio ogni sapore». Queste percezioni, se pur importanti, devono essere integrate da altre, antecedenti e successive, che ci trasmette l'apparato olfattivo in **due step**: «In primis troviamo l'**olfazione**, cioè l'inalazione diretta

con il naso degli odori. L'altro momento fondamentale quello della **retro-olfazione**, cioè una risalita, dopo mangiato o bevuto, delle sostanze volatili. Ecco perché non si è finito di gustare un cibo, o un vino, dopo aver masticato e deglutito». Il bello arriva dopo: «Il cervello possiede una memoria olfattiva che va allenata durante il giorno, concentrandosi per distinguere gli odori». Il sommelier diventa così una specie di "cane da tartufo" capace di isolare e codificare gli aromi presenti nel vino degustato. «A volte faccio a gare con mia moglie» scherza Enrico. «Ormai sono in grado di riconoscere tutti i prodotti per la pulizia della casa».



Nel '91 Enrico Bimbi entra nel consiglio direttivo della Fisar di Pontedera, dove è rimasto per due anni, organizzando eventi basati sull'abbinamento vino-pietanza. «Oggi li considero inscindibili, due facce della stessa medaglia che si completano a vicenda: se si sposano, il connubio moltiplica il **godimento** dei sensi». Ecco allora le **tre regole per un matrimonio perfetto**:

Prima regola: «Dall'accostamento devono nascere sensazioni inedite, che sono la fusione dei due elementi, cibo e vino».

Seconda regola: «Il vino non deve mai essere "inferiore" al piatto».

Terza regola: «Il vino deve agevolare il godimento, esaltando i sapori e smussando i difetti o le "interferenze" del piatto».

Quest'ultima regola vale anche a proposito del dolce, il quale «deve essere **inseguito** dal vino che l'accompagna». In altre parole: «Uno spumante secco su un dessert è un controsenso, e un profiterrol alla panna va bene con bollicine dolci che lo **sgrassano**, come un moscato piemontese, o un *San Colombano* di Fauglia, per restare in casa».

In [questo](http://www.tuttomondonews.it/abbinamenti-perfetti/) (<http://www.tuttomondonews.it/abbinamenti-perfetti/>) articolo applichiamo le regole a un pranzo completo. Il prossimo mese parleremo dei *Giovedì del gusto*.



(<http://www.tuttomondonews.it/wp-content/uploads/2015/03/IO.jpg>) Filippo Bernardeschi

(<http://rating-widget.com/my-rating-report/star/flat-yellow/rating-0-5/>)
Vota

Condividi l'articolo