

Vini, lezioni in giapponese

MASSA — Direttamente dal Giappone per apprendere la professione di Sommeliers. E' un progetto pilota dell'Associazione Italiana Sommeliers, fortemente voluto dal presidente Terenzio Medri, e operato da Accademia dei Vini in collaborazione con Club Ais Japan, sotto la direzione di Roberto Bellini. Destinatari sono sommelier giapponesi, i quali apprendono il vino e l'abbinamento tra cibi e vini italiani nella loro lingua; infatti l'insegnamento è svolto da docenti italiani con l'ausilio dell'interprete sommelier Ais giapponese. Sono arrivati in sei, Kato Yoshihiro, Minami Toru, Kojima Ayako, Yoko Takahashi, Yasui Yuka, Isao Tagawa e dal 31 maggio stanno studiando per conseguire il "diploma" di sommelier Ais. Per apprendere l'arte di fare il vino sono venuti a visitare i Colli di Luni e il Candia. La scelta è conseguenziale ad una ricerca

E Cima rafforza la sua notorietà

MASSA — Aurelio Cima ha scoperto ieri di essere quasi una celebrità in Giappone. Infatti gli aspiranti sommelier lo conoscevano per un articolo con foto apparso su una rivista del settore. «Sono già 4 anni che lavoro col Giappone — ha detto — : è uno dei migliori mercati che abbiamo. Lo stesso Syrah (il "Gamo") è destinato all'Oriente».

di novità enologica che oltrepassi il valore dei vini Chianti-giani, dei Brunelli e del Nobile e si attesti su gusti più rinfrescanti, più "marini", in sintonia con la freschezza e la naturalità dei piatti della cucina giapponese. Hanno accompagnato gli aspiranti sommeliers



VINI Gli aspiranti sommelier giapponesi durante la visita all'azienda agricola Cima (Foto Nizza)

la responsabile Club Ais Japan in Giappone, la sommelier Emi Kameiama, Stefano Benedetti delegato Ais Apuana e il direttore del corso Roberto Bellini: entrambi tra l'altro stanno curando un progetto di guida dei vini toscani per il mercato giapponese. Ad ac-

cogliere il gruppo è stato il sindaco di Fosdinovo Dario Bologna e l'assessore provinciale Domenico Ceccotti. La giornata è vissuta tra visite in vigna e cantina, tra degustazioni e tantissima curiosità per prodotti e territorio. Prima tappa all'azienda Terenzuola, con il

suo patron Ivan Giuliani, ha accolto il gruppo proponendo in degustazione i vini curati dall'enologo Fabrizio Molard, tra cui il Vermentino Fosso di Corsano 2003 che ben si interpreterebbe in abbinamento con il sushi. Poi, in Candia, Aurelio Cima ha proposto i vini, espressione della collaborazione con l'enologo Alberto Antonini. In cantina sono stati degustati vini rossi ancora in barrique: Sangiovese e Merlot. La degustazione è continuata con Vermentino e Candia "Vigneto Alto" 2003, "Anchigi" Sangiovese e il Gamo 2001, che ben si proporrebbe con il filetto di manzo di Kobe. Bellini ha rilevato che questa è un'iniziativa di importanza strategica perché sottrae i futuri professionisti della ristorazione giapponese alla didattica francesizzante adottata dalla sommellerie nipponica.