Vino e musica: il Sommelier – e DJ- Enrico Panizzuti è diventato il migliore del Veneto secondo secondo AIS

scritto da Agnese Ceschi | 29 Ottobre 2024



Enrico Panizzuti, vincitore del Concorso Miglior Sommelier del Veneto 2024, racconta come la sua passione per il vino e la musica si intrecciano in un'armonia perfetta. Con la sua carriera da DJ e sommelier, Enrico riflette su cambiamenti nel mondo del vino, l'importanza dello storytelling e l'evoluzione delle nuove generazioni di consumatori.

Per lui il vino è come la musica, è tutta questione di armonia. Lo vede così il vino **Enrico Panizzuti,** il vincitore del ***Concorso Miglior Sommelier del Veneto 2024***, appuntamento annuale organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier

Veneto in collaborazione con AIS nazionale.

38 anni di Mestre e di professione deejay e Sommelier, il primo classificato ha saputo conquistare la Giuria grazie alle importanti conoscenze teoriche e alle grandi abilità pratiche dimostrate durante le prove, aggiudicandosi un viaggio studio in Portogallo di cinque giorni – offerto da Amorim Cork Italia – e l'ammissione di diritto alla Semifinale del *Concorso Miglior Sommelier d'Italia.*

"Quello di oggi è un traguardo raggiunto con dedizione, sacrifici e molto studio, che ha saputo dare i suoi frutti. Un viaggio unico attraverso la magia del vino, di calice di calice, di nota in nota" ci racconta Enrico.

Come sei diventato Sommelier?

Fin da ragazzo, ho lavorato in enoteche e pizzerie per arrotondare durante la stagione estiva. Poi sono diventato anche Dj.

Fino al 2020 non sapevo neanche come si facesse il vino, ma qualche anno fa, ho voluto migliorarmi ed elevarmi professionalmente. Così in pochissimo tempo ho studiato, iscrivendomi al corso AIS ed il vino mi ha preso il cuore. Nel mentre sono diventato anche degustatore di formaggi. Oggi lavoro come sommelier e continuo con la musica come DJ.

Cosa ti ha fatto innamorare del vino e progredire nella formazione?

Dietro il vino c'è tanto armonia. Per me il calice di vino è come una bolla favolosa e colorata di Natale, al cui interno trovare storia, paesaggio, tradizione, gusto.

L'altro fattore che mi ha fatto innamorare è la comunione tra la musica ed il vino: il vino giusto al momento è come il disco giusto al momento giusto. Così ho unito con un fil rouge

le mie due passioni.



Cosa c’è nel tuo futuro?

Al termine del mio mandato lavorativo e dopo la gara, la mia prospettiva è di prendermi dei mesi per rigenerarmi e viaggiare, esplorando territori e cantine. Raccolgo i frutti di questo periodo intenso.

Fai parte della generazione dei Millennials, qual è la tua visione sulle nuove generazioni?

Abbiamo assistito ad un cambio di direzione nel mondo del vino. Oggi è un prodotto curato, con un packaging specifico, un’attenzione in vigna, una maggiore qualità media. Purtroppo c’è una questione che oggi preoccupa: il calo nel consumo, siamo a 30 litri pro capite anziché 100 di 30 anni fa.

Si sta alzando la qualità, ma la quantità diminuisce. Lo vedo

anche nei locali, dove girano molti più cocktail o analcolici. Per avvicinare le nuove generazioni la cosa su cui si può far leva è il piacere di stare a tavola, sottolineando l'aspetto emotivo, esperienziale e sociale.

Leggi anche: Perché un giovane smette di bere vino

Cosa ne pensi del vino nella mixology? Sei un purista del vino?

Io credo che si debba provarle tutte. Non sono di vedute chiuse e sono molto curioso. Arrivando dal cucina, però, penso che quando la materia prima è di qualità si dovrebbe cercare di lasciarla più pura possibile.

Cosa ne pensi dei vini a basso contenuto alcolico?

Non mi trovo molto su questa prospettiva. Per me è uno snaturamento della nostra storia. Piuttosto, io penso che sia meglio avere coscienza nel berlo.

E i vini sostenibili?

C'è stato un boom verso il prodotto artigianale. Talvolta spinto più dalla moda. Io credo che il vino di qualità debba necessariamente essere impeccabile dalla vigna alla cantina. Nel risultato del vino l'importante è la qualità e quando è di qualità il processo che sta dietro ha un serio controllo.

Cosa caratteristica accomuna voi Sommelier?

Direi la curiosità. Questo mondo non annoia ed è in continua evoluzione.

Cosa è richiesto ad un Sommelier oggi?

Molte competenze che non si limitano solo al servizio, ma includono anche la capacità di fare storytelling del vino e di proporlo in abbinamento in modo creativo.

Che cambiamenti hai notato nel mondo della ristorazione?

Sono cambiate molte cose post Covid. I locali sono diversi, ma ciò che è rimasto invariato è il piacere di bere un bicchiere di vino per stare in compagnia e vivere un momento di convivialità.

Spirits, birra e vino: noti delle differenze in termine di appeal in questo momento?

Ognuna di queste categorie trova il proprio momento ed il proprio spazio. Io dico sempre che molto dipende anche dall'umore. Quando mi chiedono cosa possono bere, io a volte chiedo: "Che umore hai?".

C'è una domanda che non ti abbiamo fatto e manca?

Non mi avete chiesto qual è il mio vino preferito, e ne sono felice. Quando me lo domandano rispondo sempre che non è una risposta che riesco a dare senza un contesto, un momento, una melodia ed una compagnia. Il vino giusto, con il disco giusto, al momento giusto.

Punti chiave:

1. **Armonia tra vino e musica**: Enrico Panizzuti, vincitore del Concorso Miglior Sommelier del Veneto 2024, vede un parallelismo tra vino e musica, entrambe caratterizzate da un senso di armonia, in cui il vino giusto si sposa con il momento giusto, proprio come la musica.
2. **Formazione e dedizione**: Enrico ha iniziato la sua carriera come sommelier solo pochi anni fa, dimostrando che con dedizione e studio si possono ottenere grandi risultati in poco tempo.
3. **Cambiamenti nel consumo di vino**: Panizzuti nota un calo nel consumo di vino tra le nuove generazioni, che preferiscono cocktail o bevande analcoliche. Tuttavia, ritiene che il vino possa essere valorizzato attraverso l’aspetto sociale ed esperienziale.
4. **Curiosità come chiave del successo**: Enrico sottolinea che la curiosità è ciò che accomuna i sommelier, una professione che richiede una costante evoluzione e aggiornamento.
5. **Nuove competenze del sommelier**: Oggi al sommelier è richiesta non solo competenza tecnica, ma anche la capacità di fare storytelling, di raccontare il vino e proporlo in abbinamento in modo creativo.