

EMPORIO VINI E SAPORI

UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER I SOMMELIER DI CREMONA E DINTORNI



di Giordana Talamona

IL VINO LOMBARDO PREFERITO:

Marina Salada:
Franciacorta Docg
Montedelma
Stefano Piatti:
Bohemi Le Fracce
Maurizio Guarneri:
Franciacorta Docg Santus
Saten

Partito cinque anni fa come una scommessa, l'Emporio Vino e Sapori di Marina Salada e Stefano Piatti è, oggi, un' enoteca strategicamente rilevante per la delegazione di Cremona, dove i sommelier possono maturare esperienza nel servizio e nell'approccio con la clientela. «Da qui sono passati praticamente tutti», ci dice Marina Salada che coordina le iscrizioni ai corsi e collabora attivamente con la delegazione, organizzando degustazioni e viaggi studio.

Da sempre nel settore del food and beverage, Marina ha creduto nell'opportunità di fare gruppo, dando la possibilità ai sommelier cremonesi di collaborare nella sua enoteca, un'esperienza che permette loro di carpire dalla pratica tutti i segreti che fanno di un sommelier un esperto a tutto tondo. «È un lavoro che consiglio e che può aprire nuove opportunità. - spiega Marina - Oggi che la crisi ha lasciato in cassa

integrazione molte persone, essere sommelier può dare nuovi sbocchi lavorativi, come è capitato a due mie conoscenti. Anzi, auspico che questa professione, sempre più ricercata dai giovani, possa essere maggiormente apprezzata dai numerosi bar del territorio, che potrebbero, anzi dovrebbero, dare qualche opportunità in più alle giovani leve». Con lei c'è Stefano Piatti, che si occupa della vendita all'ingrosso di vino e che per questo mondo ha lasciato un lavoro da trader, cambiando radicalmente la propria vita. «Compravo e vendevo azioni su ordine dei clienti, - spiega Stefano - ma la passione per la natura ha prevalso. Prima di avvicinarmi al mondo del vino, infatti, mi sono appassionato a quello agricolo, grazie a degli amici del settore. Dall'agricoltura al vino il passo è stato breve, quindi ho deciso di accettare questa scommessa, aprendo l'enoteca con Marina».

L'Emporio Vino e Sapori vende al dettaglio e all'ingrosso, servendo le provincie di Cremona, Mantova e Piacenza. L'elegante location di Via Milano, al civico 12, ha una zona riservata alla vendita dei vini, una sala degustazione, un reparto oggettistica e un bar dove poter degustare particolari caffè monorigine. «Ho imparato che il mondo del vino non è solo la poesia. - commenta Stefano - Esistono, infatti, molti prodotti standardizzati che, tuttavia, soddisfano una certa fascia di mercato. Il punto è che la grande produzione e quella di nicchia, possono e devono convivere in un'enoteca. I primi aiutano a sopravvivere, i secondi permettono di fare pace con questa professione». Tra i numerosi sommelier che collaborano nel locale, c'è anche Maurizio Guarneri, diplomatosi a giugno 2010 nella delegazione

EMPORIO VINI E SAPORI

Via Milano n. 12
Cremona
Tel. 0372.801756 - 338.7962894

emporiovinoesapori@gmail.com

Giorni di chiusura: domenica
Specialità: enoteca con 3000 vini, sala degustazione, reparto oggettistica e bar con selezione di caffè monorigine, e degustazioni monotematiche.



Chi sono?

Marina Salada,
da sempre nel mondo del
commercio, apre
con Stefano Piatti,
a dicembre 2007,
l'enoteca Emporio
Vino e Sapori.
Stefano lascia
il precedente lavoro
di trader per lavorare
a tempo pieno
nell'enoteca come
agente di commercio per
le provincie di Cremona,
Mantova e Piacenza. Marina
porta a termine
il terzo livello AIS,
senza riuscire a superare
l'esame di diploma.
Entrambi collaborano
attivamente con la
delegazione di Cremona
per quanto attiene
all'organizzazione dei corsi e
alle degustazioni.
Presso la loro enoteca
collaborano molti sommelier
AIS, tra cui
Maurizio Guarneri.
Proprietario di un bar,
Maurizio si è diplomato
sommelier nel 2010.

di Cremona. «Mi rifornisco da anni presso la loro enoteca, - spiega Maurizio che gestisce un bar - tanto che ho maturato l'idea di frequentare il corso AIS proprio assieme a Marina. Oggi, che sono un sommelier, collaboro con loro, prevalentemente durante le serate di degustazione e i week-end». Una passione che permette a Maurizio di superare la stanchezza per le molte ore di lavoro passate nel bar. «Il corso AIS ha un valore inestimabile per chi, come me, ama questo settore, - prosegue Maurizio - ma anche l'esperienza fa la sua parte. Ecco perché amo collaborare con questa enoteca che, rispetto ad altre, cura anche l'abbinamento durante le degustazioni, permettendomi di analizzare e capire non solo i vini, ma anche i migliori accostamenti col cibo».