

A tu per tu con **Marius Dumitru** Miglior Sommelier della Lombardia 2024

Il campione in carica, proclamato lo scorso 7 luglio al Westin Palace di Milano, racconta il lungo percorso che lo ha condotto alla vittoria e le sue principali esperienze professionali, fino all'incarico al ristorante Ma.Ri.Na, dove può dar voce alle sue passioni enologiche

di **JESSICA BORDONI**

Tra le virtù richieste a un sommelier, la perseveranza potrebbe non apparire la più scontata, ma si rivela determinante quando si affronta una competizione.

Lo sa bene Marius Dumitru, vincitore del Concorso Miglior Sommelier della Lombardia 2024 e che ha raggiunto l'ambizioso traguardo solo al quarto tentativo. «La prima occasione è arrivata nel 2020, su suggerimento dell'attuale delegato di Milano Fabio Scaglione», racconta il campione in carica. «Mi sono buttato a capofitto in quest'avventura e sono riuscito a classificarmi terzo». Un buon risultato, che però non lo soddisfa; così dopo la pandemia ci riprova e nel 2022 si piazza secondo. «Nel 2023 è andata peggio perché non ho passato lo scritto, ma non mi sono arreso e alla fine la mia tenacia è stata premiata».

Dietro a questa vittoria ci sono tante ore di studio e preparazione, ma anche la capacità di concentrazione durante le prove. «L'ansia è il nemico numero uno e bisogna gestirla, diversamente si smette di essere lucidi e la precisione e la memoria ti tradiscono. Quest'anno il mio motto durante il concorso è stato "no panic". E ha funzionato».

Sono passati mesi dal 7 luglio, giorno dell'esame orale e della cerimonia di premiazione al Westin Palace Hotel di Milano, ma l'emozione è ancora tangibile nella voce come nello sguardo. «Ricorderò sempre la gioia che ho provato, anzi che abbiamo provato». Il plurale è d'obbligo perché dietro al successo di Marius c'è anche la perseveranza di sua moglie Francesca, che in questi anni gli è sempre stata

accanto supportandolo sia a livello psicologico che pratico, tra interrogazioni e blind tasting da concertare. Una competizione come questa non si improvvisa e nei sei mesi prima Marius si è imposto di dedicare almeno un paio d'ore al ripasso. «A ridosso dell'orale a casa avevo sempre il cronometro in mano per controllare la durata delle risposte e un'enorme quantità di bottiglie aperte per simulare il servizio... sono stati giorni surreali!».

Classe 1988, Marius ha natali rumeni, ma dal 1995 vive in Italia e oggi è head sommelier del Ristorante Ma.Ri.Na di Olgiate Olona, in provincia di Varese. «Quando ero bambino la mia famiglia si è trasferita a Chivasso, dove sono rimasto per una quindicina d'anni». La prima esperienza lavorativa da cameriere in un ristorante-pizzeria della zona. Completamente digiuno di enologia, Marius non può fare a meno di notare una grande parete ricoperta di bottiglie e chiede al responsabile di sala di fornirgli qualche indicazione. Davanti a un no arrogante di quest'ultimo, decide di imparare a memoria i nomi dei vini e le altre scritte presenti sulle etichette. La curiosità lo porta ad acquistare i primi libri e a cimentarsi con gli assaggi. «La passione è cresciuta velocemente e ben presto ho deciso di alzare il livello, trascorrendo una stagione in un american bar con ristorante fine dining a Senigallia, dove ho avuto modo di conoscere sommelier molto preparati, ma anche la mia futura signora, originaria di Legnano».

Ed è proprio per amore di Francesca che Marius si trasferisce in Lombardia. Nel 2017 s'iscrive al primo livello



ONSTAGESTUDIO

Classe 1988, di natali rumeni, Marius vive in Italia dal 1995 e dal 2022 è sommelier dello storico ristorante Ma.Ri.Na, dove ha portato la sua passione per i vini dolci

rapporto qualità-prezzo. Mi accusano di essere francofilo e in effetti la carta comincia con la Francia e ci sono ben 10 pagine di Champagne...».

L'Italia s'incontra solo a pagina 40, ma poi si prende tutta la scena, a cominciare dai vini bianchi. «Sono sempre stato un amante dei bianchi e sono contento che il loro consumo sia finalmente aumentato. Li trovo più versatili, decisamente più facili e divertenti da modulare lungo il percorso di pairing». Se Friuli e Alto Adige sono le due regioni che gli danno più garanzie e soddisfazioni, a suo avviso anche la Lombardia ha buone

prospettive di crescita. «Penso soprattutto alla zona del Lugana, dove l'asticella della qualità si è alzata molto. Il mio vino del cuore è la Riserva Vigne di Catullo di Tenuta Roveglia. Lo propongo spesso perché so di andare sul sicuro: piace sempre a tutti e in primis piace a me».

Tra le passioni di Marius anche i vini dolci. «In Italia c'è ancora poca conoscenza e spesso i clienti mi chiedono se si producono solo al sud: tutti hanno in mente il Passito di Pantelleria e poco più. Così ho deciso di aumentare la selezione per valorizzare la straordinaria ricchezza di prodotti italiani e non solo». In carta figura anche un Eiswein rumeno, omaggio alle sue origini. Si chiama Feteasca Neagra ed è prodotto da Prince Stirbey, una delle storiche Cantine del Paese. Ma c'è di più, perché Marius è anche sake sommelier e ha introdotto un'intera pagina dedicata al fermentato nipponico. «Come per i vini dolci, lo storytelling e la capacità di racconto del sommelier fanno la differenza. All'ospite bisogna far scoprire ogni volta qualcosa di nuovo e di unico. È questo in fondo il valore del mio mestiere». ♦

Due giorni dopo era già in sala al Ma.Ri.Na, storica insegna di cucina di mare a Olgiate Olona, che proprio in quel periodo aveva deciso di rivoluzionare la sua identità e cercava una nuova figura di capo sommelier. A Marius viene data carta bianca e lui si dimostra all'altezza. «Ho fatto una scelta rivoluzionaria, togliendo dalla wine list quasi tutti i nomi più blasonati per inserire i piccoli produttori. Non sono contro i big, ma mi piace far conoscere al pubblico referenze nuove, fuori dai circuiti maggiori, con un buon

del corso AIS nella sede di Milano, che poi diventa anche la sua città professionale come sommelier del ristorante Il Liberty. Con lo chef patron Andrea Provenzano l'intesa è forte e Marius ha modo di approfondire anche gli aspetti commerciali dell'attività di sommelier, ma la voglia di intraprendere nuove sfide lo porta al ristorante gourmet del Bianca Relais affacciato sul lago di Oggiono, in Brianza. «L'unico limite era la lontananza: un'ora e mezza di macchina ad andare e a tornare. Così a malincuore il 22 novembre 2022 ho concluso l'ultimo servizio».