



DeVinis > [L'intervista](#)

Competenza, sensibilità e finezza: quando la professionalità è donna

mercoledì 11 gennaio 2012 14:40:00

di Paolo Valente



RSS FEED 

[Intervento precedente <<](#)



Maria Teresa Bertocco è Maître d'Hotel e sommelier a Venezia. Lavora presso il ristorante dell'Hotel Danieli, in Riva degli Schiavoni, dalla cui terrazza si possono ammirare la monumentale chiesa della Salute, l'isola di San Giorgio e il lido. Il carattere forte e deciso la porta a combattere contro le avversità di ogni giorno, e a proporsi sempre con nuova energia ed entusiasmo.

Come è avvenuto l'incontro con AIS e che cosa l'ha maggiormente colpita?

L'Associazione mi è stata presentata da uno dei sommelier con cui lavoravo all'Hotel Bauer: manifestavo sempre curiosità per il vino e sentivo la necessità di approfondire le mie conoscenze. Provengo da una famiglia che si è sempre occupata di ristorazione, e ho pure un parente

enologo, ma non avevo mai rivolto la mia attenzione a quel mondo che, per tradizione, era riservato agli uomini. A Venezia la figura del sommelier donna non era, e forse non è ancora, così evidente.

La curiosità si è poi trasformata in voglia di conoscere i vini nazionali e internazionali e in passione per il servizio. Il percorso in AIS ha rappresentato, per me, una grande crescita personale e professionale. Ho imparato tantissimo frequentando l'Associazione. Per il mio lavoro si è rivelato molto utile anche frequentare il master sulle tecniche di servizio.

Parliamo della sua attuale occupazione: Maître d'Hotel e Sommelier presso l'Hotel Danieli di Venezia.

Sono l'unica sommelier AIS, ma anche la prima e unica Maître d'Hotel donna. Nella nostra struttura, la responsabilità della gestione della cantina è affidata al "food & beverage manager" con cui sono in stretto contatto e al quale suggerisco nuovi vini. La nostra carta, seppure non particolarmente ampia, contempla prodotti di assoluto pregio: Supertuscan, Champagne, vini piemontesi e toscani in prevalenza.

Quali sono i plus che come donna ha nel rapporto con gli ospiti?

Trovo che la donna, in generale, abbia un atteggiamento di maggior classe rispetto all'uomo. Lo noto proprio nelle giovani collaboratrici che lavorano con me: possiedono maggiore attenzione e cura dei particolari, una finezza nel dettaglio. Il cliente è attratto dalla figura femminile in un ruolo che storicamente è stato maschile, mette alla prova la nostra preparazione. Gli ospiti del nostro hotel sono particolarmente informati e ci sfidano continuamente per verificare se siamo alla loro altezza.

Come sono le relazioni con i colleghi e con la brigata?

Essere la prima Maître d'Hotel donna al Danieli, i primi anni, non è stato facile: i colleghi non erano preparati a riconoscere una donna come caposervizio. Poi, lentamente, le cose sono migliorate: io ho iniziato ad ammorbidire le mie posizioni e loro a riconoscere le mie capacità. È stato

Statistiche

Interventi (104)

Commenti (0)

Archivi

- [gennaio, 2012 \(1\)](#)
- [dicembre, 2011 \(2\)](#)
- [novembre, 2011 \(1\)](#)
- [ottobre, 2011 \(3\)](#)
- [settembre, 2011 \(3\)](#)
- [agosto, 2011 \(2\)](#)
- [luglio, 2011 \(3\)](#)
- [giugno, 2011 \(2\)](#)
- [maggio, 2011 \(2\)](#)
- [aprile, 2011 \(2\)](#)
- [marzo, 2011 \(1\)](#)
- [febbraio, 2011 \(1\)](#)
- [gennaio, 2011 \(1\)](#)
- [dicembre, 2010 \(2\)](#)
- [novembre, 2010 \(2\)](#)
- [ottobre, 2010 \(2\)](#)
- [settembre, 2010 \(2\)](#)
- [agosto, 2010 \(2\)](#)
- [luglio, 2010 \(1\)](#)
- [giugno, 2010 \(2\)](#)
- [maggio, 2010 \(2\)](#)
- [aprile, 2010 \(2\)](#)
- [marzo, 2010 \(2\)](#)
- [febbraio, 2010 \(2\)](#)
- [gennaio, 2010 \(2\)](#)
- [dicembre, 2009 \(1\)](#)
- [novembre, 2009 \(1\)](#)
- [ottobre, 2009 \(2\)](#)
- [settembre, 2009 \(2\)](#)
- [luglio, 2009 \(2\)](#)
- [giugno, 2009 \(2\)](#)
- [maggio, 2009 \(2\)](#)
- [aprile, 2009 \(2\)](#)
- [marzo, 2009 \(1\)](#)
- [febbraio, 2009 \(2\)](#)
- [gennaio, 2009 \(2\)](#)
- [dicembre, 2008 \(2\)](#)
- [novembre, 2008 \(2\)](#)
- [ottobre, 2008 \(2\)](#)
- [settembre, 2008 \(2\)](#)
- [agosto, 2008 \(1\)](#)
- [luglio, 2008 \(1\)](#)
- [giugno, 2008 \(1\)](#)
- [maggio, 2008 \(3\)](#)
- [aprile, 2008 \(2\)](#)
- [marzo, 2008 \(2\)](#)
- [febbraio, 2008 \(1\)](#)



necessario dimostrare che una donna è in grado di svolgere gli stessi compiti di un uomo.

Lei si dedica anche all'insegnamento?

Sono entrata recentemente a far parte dell'Associazione Veneziana Albergatori e collaboro alla formazione del personale; in questi ultimi anni, a Venezia, abbiamo sofferto una grande carenza di professionisti del settore. La mia attività consiste nell'insegnare le informazioni di base al personale che si dedicherà alla ristorazione: dalla mise en place fino alle prime nozioni di abbinamento cibo-vino. Spero che, in seguito, i miei allievi possano appassionarsi all'argomento e frequentare i corsi AIS. Credo che i nostri corsi riescano a trasmettere sia cultura sia passione per il vino: ancora oggi continuo personalmente il mio studio e la mia ricerca. A livello professionale, poi, la clientela cerca sempre più personale che sappia suggerire il corretto abbinamento tra cibo e vino.

Ci racconta un aneddoto simpatico che le è capitato?

Lo scorso anno un gruppo di clienti francesi ha voluto ingaggiare una sfida tra i nostri vini e quelli d'Oltralpe. In Francia, nonostante riconoscano la nostra preparazione e la qualità dei prodotti italiani, sono sempre un po' prevenuti. Hanno portato direttamente alcune loro bottiglie per confrontarle con i nostri vini e hanno richiesto che io li accompagnassi nella degustazione: in tutto otto commensali più la sottoscritta. Ho fatto una degustazione in piena regola durante la cena. È stato molto interessante tenere una lezione sul vino a ospiti francesi.



E come si è conclusa la sfida Italia contro Francia?

È finita in perfetta parità; è stato divertente, un confronto positivo, uno di quei momenti che fanno crescere; i commensali erano molto competenti e ascoltare opinioni diverse è sempre molto stimolante.

Ci suggerisca un abbinamento tra un piatto del vostro ristorante e un vino.

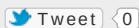
Nel nostro hotel si coniuga la cucina tradizionale a quella internazionale; prepariamo molti assortimenti e grigliate di pesce oppure risotti con scampi; a questi piatti siamo soliti abbinare, per restare nel Veneto, vini della zona di Soave. A me piace anche proporre vini friulani: i loro bianchi strutturati sono una carta vincente con il turista. E poi ancora i Greco di Tufo o i Fiano per i clienti che si fanno guidare nella scelta.

Qual è il suo approccio nei confronti dei vini rosati?

I rosati sono vini di moda che creano curiosità. Assaggiandoli si scoprono prodotti molto interessanti e piacevoli, come, ad esempio, alcuni pugliesi o toscani. Sono stati i vini più "alla moda" della scorsa estate. I francesi li gradiscono particolarmente per il pranzo; recentemente sono riuscita a proporli anche a ospiti americani o giapponesi. I russi, invece, prediligono gli champagne o i grandi vini rossi toscani. Anche a me entusiasmano i vini rossi per la complessità evolutiva che si esprime in maniera diversa a seconda delle annate e dell'invecchiamento.

[gennaio, 2008 \(1\)](#)
[dicembre, 2007 \(2\)](#)
[novembre, 2007 \(2\)](#)
[ottobre, 2007 \(2\)](#)
[settembre, 2007 \(3\)](#)
[agosto, 2007 \(1\)](#)
[luglio, 2007 \(2\)](#)
[giugno, 2007 \(1\)](#)
[maggio, 2007 \(2\)](#)
[aprile, 2007 \(2\)](#)
[marzo, 2007 \(1\)](#)

© Associazione Italiana Sommelier (ed altri contributi)



Regional Proxy Service

[Intervento precedente <<](#)



© 1965 – 2012 Associazione Italiana Sommeliers, p.iva 11526700155, cf. 80022570156
[Privacy](#) | [Mappa Sito](#) | [Versione stampabile](#) | [Powered by mojoPortal](#) | [XHTML 1.0](#) | [CSS](#) | Website by [EffectiveWeb](#)