Francesco Cosci (Foto © Clément Guégan)

Francesco Cosci, l’italiano alla guida della sommellerie del Bristol Paris

Dagli esordi a Cortona alle esperienze nei grandi ristoranti londinesi e parigini, il Miglior Sommelier d’Italia ASPI 2023 racconta il rapporto con gli ospiti, i territori del vino e il valore del lavoro di squadra

Dalla Toscana a Londra, passando per la Borgogna e l’Italia, fino a uno degli indirizzi più prestigiosi dell’ospitalità parigina. È il percorso internazionale di **Francesco Cosci**, dal 23 febbraio 2026 Director of Wine & Sommellerie di **Le Bristol Paris**, storica icona dell’hôtellerie di lusso parte di Oetker Hotels.

Nel nuovo incarico coordina la squadra dei sommelier e la proposta enologica dei cinque ristoranti e bar della struttura, con l’obiettivo di coniugare la tradizione della maison con una visione contemporanea della sommellerie.

L’ingresso del Le Bristol Paris (Foto © Sorya Pedoussaut).

Da Cortona a Parigi, la carriera di Francesco Cosci

Originario di Cortona, in provincia di Arezzo, Cosci scopre il vino a 16 anni durante uno stage all’ **Osteria del Teatro**. A 18 anni si trasferisce a Londra, dove lavora da **Novikov** e **Clos Maggiore**, maturando una prospettiva internazionale.

Nel 2018 approda in Francia, al **ristorante Les Climats**, come direttore della sommellerie: qui approfondisce la conoscenza della Borgogna e costruisce relazioni dirette con i produttori. Nel 2021 dirige il programma dei vini di **Le George**, ristorante stellato del Four Seasons Hotel George V a Parigi.

Nel 2022 consegue la certificazione **Advanced Sommelier della Court of Master Sommeliers**, ottenendo il punteggio più alto della sua classe. Nel 2023 vince il titolo di Miglior Sommelier d’Italia ASPI.

La sala Epicure dell’Hotel Le Bristol (Foto © Pierre Bae?len)

Il vino, i territori e il futuro della sommellerie

Nell’intervista a La Gazzetta del Gusto, Cosci ripercorre alcuni momenti della propria carriera e riflette sull’evoluzione del servizio, sull’importanza della collaborazione fra produttori e sulla sommellerie che sta costruendo al Bristol Paris.

Ripensando al ragazzo di Cortona che scoprì il vino a 16 anni, che cosa è rimasto di quel primo incontro nel sommelier che è oggi?

Senza dubbio, il divertimento e la gioia di incontrare le persone e accoglierle con calore. Quello spirito non lo ha mai abbandonato.

Una volta ha detto che «il vino è uno straordinario strumento di lavoro». Che cosa può esprimere il vino che le parole non riescono a comunicare?

Il vino non sostituisce necessariamente le parole, ma aggiunge loro una dimensione sensoriale e una certa profondità. Il vino è cultura e patrimonio e, proprio come la musica e l’arte, è capace di risvegliare i sensi.

Gli ospiti di oggi sono sempre più curiosi e informati. Questo ha cambiato anche il modo di presentare il vino a tavola?

Sì. Con la crescente attenzione verso il mondo del vino, oggi si parla di un numero di territori vitivinicoli mai così ampio. Anche la selezione dei vini al calice offre un grande aiuto: permette agli ospiti di bere un po' meno, scoprendo al tempo stesso nuovi orizzonti.

Che cosa significa entrare a far parte di una realtà come Le Bristol Paris e portare avanti l'eredità della sua sommellerie?

Prima di tutto, significa raccogliere un'eredità. Vuol dire rispettare il luogo e il suo stile, lasciando che sia la casa stessa a esprimersi attraverso il programma dei vini e il suo magnifico team di sommelier.

Chi sono, secondo lei, i produttori italiani della nuova generazione che stanno cambiando il modo in cui il mondo guarda al vino italiano? E in Francia?

Molte denominazioni stanno ottenendo ottimi risultati, soprattutto quelle in cui i produttori collaborano tra loro per migliorarsi reciprocamente. La Toscana, per esempio, sta uscendo dalla zona di comfort dei vini «fatti per piacere» per orientarsi verso vini che esprimono autenticamente il terroir, grazie alla forza delle comunità locali, come quella di Montalcino. In Francia, invece, è senza dubbio la Champagne a fare da apripista ormai da diversi anni. La lezione è la stessa ovunque: da soli non si può fare.

Francesco Cosci tra i vini della cantina (Foto © Cle?ment Gue?gan).

Il vino è sempre più internazionale, eppure cresce anche il desiderio di autenticità e di un forte legame con il luogo d’origine. Come convivono queste due tendenze?

Il vino è internazionale da molto tempo, la novità è che anche il desiderio di scoprire un terroir, di ritrovare nel vino il senso del luogo da cui proviene, sta diventando internazionale. E questo è un segnale molto positivo. Ci spinge a cercare produttori capaci di lasciare che sia il terroir a parlare, più dello stile.

Se dovesse scegliere tre parole per descrivere la sommellerie che sta costruendo a Le Bristol, quali sarebbero?

Spirito di squadra, gioia e duro lavoro.

C’è una bottiglia, un produttore o un incontro con un vino che ha cambiato il suo modo di vedere questa professione?

Molti! Ma consiglierebbe a ogni appassionato di vino di provare a incontrare **Eishi Okamoto**, di Beau Paysage, in Giappone. Potrebbe essere un’esperienza capace di cambiargli la vita.

Data di creazione
04/11/2026
Autore
salvatore-ognibene