



IL SOMMELIER

La figura del Sommelier Disciplinare e Requisiti

Il Sommelier è un professionista del settore vinicolo i cui compiti principali sconfinano dalla degustazione dei vini a competenze più complesse come gli abbinamenti con il cibo e la gestione del servizio del vino.

Il sommelier è la figura qualificata per la presentazione e il servizio del vino.

Il Sommelier è un vero e proprio esperto di bevande. Questa figura si occupa soprattutto dei vini, è infatti un esperto che studia i vini, le aziende vinicole e le loro produzioni.

La sua professione è molto più complessa delle sue apparenze. La figura del **Sommelier** è nota soprattutto per ciò che fa in sala, ma esistono tantissimi altri compiti che lui svolge. Quest'ultimi sono fondamentali per garantire al cliente un'esperienza di livello alto.

Il Sommelier è una figura che prettamente lavora nella ristorazione, ma può lavorare in maniera autonoma come libero professionista e la sua competenza è richiesta anche da cantine, aziende vinicole e nel settore enogastronomico.

Il Sommelier è un esperto nell'abbinamento cibo-vino.

È impiegato in molteplici realtà aziendali, ultimamente anche nella GDO. Nei ristoranti si occupa della selezione dei prodotti, in accordo con la direzione della struttura, della redazione e dell'aggiornamento della lista dei vini nonché della gestione della cantina. Nella sala ristorante consiglia ai clienti il giusto vino da abbinare alle preparazioni dello chef. Cura il servizio dei vini stessi e di tutte le bevande alcoliche. **Il Sommelier** non serve l'acqua, compito demandato esclusivamente ai camerieri.

Il Sommelier professionista deve conoscere le principali regioni vitivinicole del mondo (enografia) insieme a nozioni normative (enolegislazione), la storia del vino, le tecniche colturali ed enologiche, i vitigni (ampelografia) e i vini; inoltre, non deve trascurare la conoscenza dei distillati, dei liquori, delle birre, dei principali cocktail internazionali, della gastronomia e della cucina.

Il Sommelier è una figura di esperto al quale rivolgersi per le notizie sulle caratteristiche dei vini e degli abbinamenti. Pertanto, il sommelier deve essere in grado di rispondere con competenza alla richiesta di tali informazioni ed essere in grado di fare un'analisi organolettica di un vino con termini appropriati. Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, egli ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi su tutte le innovazioni eno-tecnologiche.

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

Le Origini.

Radici storiche della professione del Sommelier

Il termine **Sommelier** deriva dal francese medio *saumalier*. In origine il significato era conducente di bestie da soma; col tempo mutato in addetto ai viveri, poi in cantiniere. L'origine latina va individuata nella parola *sagma*, che significa soma e, per estensione, il carico che gli animali da soma trasportano.

La figura del **Sommelier** è diversa da quella dell'assaggiatore di vino, seppure siano comuni la degustazione professionale di un vino nonché la conoscenza e la cultura dei vini. L'assaggiatore si focalizza sul giudizio tecnico e sulla qualità del vino (in particolare, è addestrato per rilevare e giudicare gli eventuali difetti presenti o la conformità all'eventuale disciplinare o modello produttivo/territoriale); il sommelier integra l'assaggio con la presentazione, il servizio e l'abbinamento del vino. A differenza di una degustazione eseguita da un assaggiatore (che deve esclusivamente utilizzare dei termini codificati), il sommelier deve sapere "raccontare" (cioè "comunicare") un vino ovvero, in misura variabile al contesto in cui si trova, descriverlo anche in termini "lirici" (linguaggio poetico) oltre che strettamente specialistici (linguaggio tecnico).

Quello del **Sommelier** è un ruolo piuttosto antico di cui si ha traccia fin dall'epoca dell'Antica Grecia. Qui esisteva la figura del "Simposiarca", ovvero il responsabile del "simposio", la seconda parte di un tipico banchetto greco, quella dedicata alla degustazione dei vini e ai dibattiti politici. Nello specifico, il "simposiarca" si occupava della miscita del vino che, a causa del suo carattere piuttosto sciropposo, non si beveva mai solo ma mischiato con l'acqua. Aggiungere la giusta quantità di acqua al vino per permettere agli invitati al banchetto di poter gustare al meglio la bevanda era il compito principale del "simposiarca".

Una figura simile è presente anche nell'Antica Roma. Si tratta dell'"Arbiter Bibendi" o del "Magister Cenae" che si occupavano di preparare la miscela di acqua, vino e spezie da servire nel corso del convivio.

Il "Simposiarca" e l'"Arbiter bibendi" erano ruoli di grande responsabilità, riconosciuti solo a persone fidate, ma poco qualificati: l'abitudine e l'esperienza nella miscita del vino e non tanto la conoscenza delle sue caratteristiche erano i requisiti essenziali per ricoprire questo ruolo.

Nel Rinascimento comparvero altre figure: il "cantiniere", responsabile dell'acquisto del vino, il "bottigliere", che si occupava di preparare il bicchiere di vino per il signore, solo dopo aver assaggiato la bevanda per verificare che non contenesse del veleno, infine la figura del "coppiere" che portava il vino a tavola.

Presto la figura del "bottigliere" arrivò ad inglobare le altre due assumendo la denominazione di "somieliere di bocca", con funzioni molto simili a quelle del moderno sommelier. Del resto, il bottigliere assaggiava e selezionava i vini per la tavola dei signori, ne descriveva e presentava le caratteristiche e consigliava i commensali circa le modalità migliori per degustare la bevanda. Per molti, il primo sommelier della storia fu Sante Lancerio, il "bottigliere" o "somieliere di bocca" di papa Paolo III, la prima figura specializzata nell'arte di conoscere e di proporre vini.

Sante Lancerio dedicava ore e ore di studio al vino, alle sue caratteristiche, al riconoscimento delle sue proprietà e ai possibili abbinamenti a tavola. Si cominciò così a diffondere l'idea che proporre e servire vino fosse una vera e propria arte, frutto di studi approfonditi e di un'accurata preparazione professionale.

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24

50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

Fu così che, soprattutto in Italia e in Francia, due dei principali produttori di vino al mondo, si diffusero figure di questo tipo: “sommiglieri” o “bottiglieri” in Italia, “sommelier in Francia”.

Come opera il Sommelier.

- **Il Sommelier** collabora con il Manager del locale, o la proprietà, al fine di ricercare i prodotti più indicati a seconda del Target individuato di clientela
- **Il Sommelier** elabora la carta dei vini di un locale, analizzando la posizione geografica, il target del locale, che a sua volta è influenzato da costumi, tradizioni, etnia, eccellenze del territorio, optando la migliore scelta di abbinamento cibo-vino
- **Il Sommelier** seleziona le cantine e ne sceglie i vini
- **Il Sommelier** organizza la cantina, si assicura che sia sempre ben fornita e che i vini godano di un ambiente con umidità e temperatura controllata, al fine di preservare la conservazione e le proprietà organolettiche dei vini
- **Il Sommelier** nel locale prendere le comande di vini e bevande
- **Il Sommelier** consiglia ai clienti il vino perfetto da abbinare ad un determinato piatto, decantandolo quando è necessario, e “narrando” ai clienti le sue peculiarità
- **Il Sommelier** effettua degustazioni tecniche per gli ospiti in eventi
- **Il Sommelier** monitorare l'offerta dei vini dal punto di vista della soddisfazione del cliente, ed effettuare le modifiche necessarie
- **Il Sommelier** controllare e analizzare continuamente il livello dei vini proposti e la qualità della cantina
- **Il Sommelier** si prende cura giornalmente della cantina, ne cura la pulizia e l'inventario

Requisiti richiesti di ammissione.

Sono richiesti uno dei seguenti Titoli di studio o di Esperienza:

- Diploma di Sommelier riconosciuto da ASSOIP
- Laurea Triennale o Magistrale in Enologia, Agronomia o similari
- Master di Specializzazione in Enologia, Agronomia o similari
- Dottorato in Enologia, Agronomia o similari
- Eventuali altre candidature saranno sottoposte al Consiglio Direttivo

Ogni candidatura sarà sottoposta al Consiglio Direttivo per l'approvazione.

Obblighi di aggiornamento:

L'associazione richiede la partecipazione con frequenza annuale ad un corso di aggiornamento della durata non inferiore a 16 ore, o 20 CFU

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

Formazione continua

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 7 agosto 2012, n. 137

"... Al fine di garantire la qualità ed efficienza della prestazione professionale, nel migliore interesse dell'utente e della collettività, e per conseguire l'obiettivo dello sviluppo professionale, ogni professionista ha l'obbligo di curare il continuo e costante aggiornamento della propria competenza professionale secondo quanto previsto dal presente articolo. La violazione dell'obbligo di cui al periodo precedente costituisce illecito disciplinare. ..."

Strumenti predisposti per l'accertamento dell'obbligo di aggiornamento professionale:

L'assolvimento dell'obbligo formativo viene accertato attraverso la presentazione di idonea documentazione atta a certificare l'attività di formazione effettuata. Gli attestati di partecipazione agli eventi formativi organizzati direttamente dall'Associazione o da enti autorizzati da ASSOIP, devono essere inviati alla sede associativa presso la quale, per ogni associato, viene tenuta apposita cartella finalizzata al computo dei crediti formativi, e specifico database.

L'Associazione istituisce all'occorrenza classi di Specializzazione del Sommelier da abbinare alla qualifica principale.

Approvato dal Consiglio nella seduta del 20 marzo 2020

Il Consiglio Nazionale

Il Presidente

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it