



Sommelier, una professione affascinante e ricca di opportunità

Qual è la formazione del professionista che esplora la scienza della degustazione e conduce i wine lover in un sofisticato sogno, tra competenze sensoriali ed enogastronomiche?

© *Articolo di Giovanni Torluccio* (Giornalista e Sommelier)

Come si diventa sommelier? Dove si studia, quanto dura il percorso di formazione e quali sono i costi da sostenere? Soprattutto, quali sono le opportunità professionali, dopo l'impegno profuso per studiare e approfondire la materia con visite e degustazione?

Sono queste le domande più frequenti di coloro che, avendo la passione del vino, stanno pensando di intraprendere questa professione.

Il sommelier e l'avvincente mondo del vino

Il vino è un universo affascinante, ricco di sfumature, aromi e storie che si intrecciano tra le vigne e le cantine di tutto il mondo. Per immergersi in maniera approfondita in questo cosmo e diventare un esperto, **è necessario seguire un percorso formativo** che, oltre allo studio teorico, coinvolga tutti i sensi. Solo in questo modo, si aprirà un mondo di saperi che vanno al di là del contenuto di un bicchiere.



Il tastevin è una ciotolina in argento, emblema del sommelier (Foto © Giovanni Toluccio).

Come si diventa sommelier?

Tutto inizia con il semplice atto di assaporare un calice di vino, ma dietro a questo primo sorso si nascondono **conoscenze da acquisire e sensibilità sensoriali da sviluppare**, al fine di riconoscere gli aromi nonché valutare e percepire le sfumature del gusto che rendono ogni vino un'esperienza unica e spesso irripetibile.

Questa esperienza può essere guidata da un **fondamentale attore del settore: il sommelier**, la cui formazione va oltre la mera conoscenza delle etichette, dell'ampelografia e delle regioni vinicole.

Per diventare sommelier del vino non è richiesta una specifica formazione da parte di enti di regolamentazione professionale ma è necessario costruirsi una competenza approfondita e aderire a standard e requisiti specifici.

A tale scopo, si sono costituite **associazioni a carattere professionale ma di natura privatistica**, fondate su base volontaria senza vincoli di rappresentanza esclusiva, con il fine di valorizzare le competenze degli associati e garantire il rispetto delle regole deontologiche.

Le Associazioni di riferimento per diventare sommelier

Senza considerare i tantissimi incontri di “**avvicinamento al vino**” che, in due o tre lezioni, forniscono qualche informazione di massima sul vino e sulla degustazione, in Italia operano diverse associazioni molto più professionalizzanti, alcune attive sul territorio nazionale e altre concentrate in specifiche regioni, egualmente qualificate dal punto di vista didattico.



La maggior parte dei corsi da sommelier prevedono 3 livelli, con esame finale.

Vi riportiamo un elenco delle organizzazioni più famose e storiche, con la certezza di non coprire l'intero arco esistente poichè – negli ultimi anni – sono nate diverse realtà a fronte di una crescente richiesta degli appassionati del vino.

Segnaliamo, in ordine alfabetico: **A.I.E.S. – Accademia Internazionale Enogastronomi Sommelier**

(accademiasommeliers.it), A.I.S. – Associazione Italiana Sommelier (www.aisitalia.it), Assosommelier (www.assosommelier.it), F.I.S. – Federazione Italiana Sommelier (www.bibenda.it), F.I.S.A.R. – Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori (www.fisar.org), O.N.A.V. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino (onav.it).

Com'è strutturato un corso da sommelier

Struttura e programmi dei corsi sono abbastanza simili nelle varie associazioni che propongono tre livelli e un esame finale.

Il **primo livello** introduce la funzione del sommelier, le tecniche di degustazione, nozioni di enologia, le tipologie di vitigni, la vigna e le tecniche di vinificazione. Inoltre si tratta anche della gestione di una cantina e del servizio di *sommellerie*, con qualche accenno sull'universo delle bevande alcoliche. **Nel secondo livello** gli allievi approfondiscono le **varie tipologie di vini italiani e internazionali**, individuando alcune specificità con particolare attenzione alle aree di produzione (*terroir*). Vengono, inoltre, affinate le tecniche di degustazioni del vino. Il percorso si conclude con il **terzo livello** che ruota prevalentemente sul **tema dell'abbinamento cibo-vino**.



Nel primo livello dei corsi si parte dalle nozioni di enologia (Foto © Giovanni Toluccio).

In ogni lezione, dopo una prima parte teorica si passa alla degustazione per esaminare gli aspetti visivi, olfattivi e gustativi nonché i corretti abbinamenti con il cibo.

Non tutte le associazioni prevedono esami di passaggio tra un livello e l'altro, ma tutte sottopongono i corsisti ad un esame finale per la consegna dell'**attestato da sommelier**, in genere consegnato in una cerimonia formale ed emozionante. L'esame prevede un'esercitazione scritta e una prova orale e pratica per dimostrare la preparazione completa ottenuta con lo studio.



Nell'esame finale del percorso, i candidati dovranno affrontare una prova scritta e uno teorica.

Durata e costo dei corsi di sommelier

La presenza alle lezioni non è obbligatoria e quasi per tutte le associazioni non esiste un limite massimo di assenze. La **durata media dei corsi è di circa 10/15 incontri** per ogni livello ed il costo varia tra i **450 e i 650 euro** per ogni livello. Ai costi vanno aggiunte le quote associative annuali, dai 50 agli 80 euro.

Le associazioni internazionali per formare esperti del vino

In campo internazionale esiste il **WSET – Wine & Spirit Education Trust** (www.wsetglobal.com), un ente di certificazione inglese, considerato uno dei principali fornitori mondiali di formazione nel settore delle bevande alcoliche. I corsi, anche in questo caso, sono strutturati per livelli e si tengono in oltre 70 Paesi e in 15 lingue.

Gli esami contemplano prima una degustazione alla cieca di due vini, un bianco e un rosso, con la relativa compilazione delle schede in inglese. Superata la prova, si passa all'esame scritto (tutto in inglese), composto da 50 domande a risposta multipla e 4 domande aperte.

Le **certificazioni WEST** sono riconosciute a livello internazionale per la loro alta qualità e, ai fini occupazionali, costituiscono un importante valore aggiunto.

Le competenze di un sommelier

Al termine del ciclo di lezioni e superato l'esame, molti sommelier restano iscritti alle associazioni di riferimento per beneficiare delle opportunità di aggiornamento tramite una formazione continua e l'acquisizione di ulteriori specializzazioni.

Con un corso di sommeler, si assumono competenze specifiche per valutare il colore, l'aroma e il sapore dei vini ma la formazione non si esaurisce con un corso perchè è fondamentale anche la pratica.

Se la fase di **degustazione è necessario per giudicare la qualità** e l'idoneità di un prodotto, è altrettanto importante che un **sommelier sia esperto negli abbinamenti**, soprattutto per coloro che lavoreranno nei ristoranti. Ciò richiede una dettagliata conoscenza delle caratteristiche dei cibi e dei vini da abbinare, per consigliare i commensali, tenendo conto dei loro gusti personali e, con discrezione, del budget disponibile.

Un professionista deve anche saper gestire la cantina, soprattutto se responsabile dell'acquisto e della selezione dei vini; questo include la cura della conservazione delle bottiglie, la valutazione delle scorte e la gestione dell'inventario.



Le opportunità di un professionista sono tante, anche nelle cantine (Foto © Giovanni Toluccio).

Un'altra competenza riguarda la capacità di educare e formare gli eventuali collaboratori del settore e condurre eventi di degustazione e corsi per il pubblico.

In sintesi, il sommelier deve essere capace di servire correttamente le bevande, gestire la cantina, consigliare sulla conservazione e la temperatura di servizio, utilizzare correttamente gli strumenti propri come cavatappi, decanter etc e promuovere la cultura del buon bere, senza trascurare l'aggiornamento sulle nuove tendenze, sulle nuove aree geografiche vinicole, sulle varietà di uva e le tecniche di produzione.

Gli sbocchi occupazionali

Con una buona preparazione, le **prospettive di lavoro per un sommelier sono ampie**, sia in Italia che all'estero. La crescente attenzione al vino e alla cultura gastronomica producono una richiesta di professionisti qualificati e stanno contribuendo a creare nuove opportunità di impiego.

Gli sbocchi occupazionali, come liberi professionisti o come dipendenti, possono essere molteplici presso:

- **ristoranti e alberghi**, dove il sommelier diventa figura fondamentale soprattutto per categorie di livello alto;

- **enoteche, wine bar** e, sempre più spesso, nella grande distribuzione;
- **cantine di produzione**, dove l'esperto può lavorare come consulente occupandosi della vendita e promozione delle referenze aziendali;
- consorzi, organizzazioni e associazioni legate al mondo del vino, con incarichi vari.



Il sommelier è un diffusore della cultura del vino (Foto © Giovanni Toluccio).

Quanto guadagna un sommelier?

Per quanto concerne il compenso, esso varia a seconda dei contratti di riferimento e delle esperienze professionali acquisite.

La **retribuzione base** per una prima occupazione è di circa 1.500 euro mensili netti, che può raggiungere oltre 5.000 euro mensili netti per gli operatori impiegati nei ristoranti stellati o grandi hotel di lusso. Più complessa è la stima del reddito di un libero professionista, perché legato alla quantità dei servizi e alle consulenze svolte.

Ora sapete tutto sulla figura del sommelier e potrete decidere se restare dei semplici appassionati delle bevute in compagnia o trasformarlo in un vero lavoro. Mettendoci impegno e studio, può essere molto più una semplice aspirazione!

Data di creazione

26/01/2024

Autore

redazione