Vino: un linguaggio da trasmettere all’estero

vino-un-linguaggio-01-2ad9a7bd

Con 22 sedi satelliti a livello regionale e 40.000 iscritti di cui il 40% professionisti, AIS (Associazione Italiana Sommelier) è senz’altro la compagine associativa enologica con il maggior numero di iscritti sul territorio italiano. Nata nel ’65 in pieno boom economico aveva ambizioni sindacali con l’intento di qualificare come sommelier i dipendenti di sala  esperti nelle competenze enologiche. “Oggi – come spiega il **Presidente AIS Antonello Maietta** – i corsi di AIS non sono solamente dedicati al vino, ma alla ristorazione in generale. Il sommelier odierno è un personaggio non troppo formale che dialoga con il cliente dell’ospitalità, trasmettendogli senza barriere una cultura, quella enogastronomica, utile a supportarlo nelle scelte”. Considerando una formazione su tre livelli sono ben 2/3 gli iscritti che completano il percorso di durata triennale. E al di fuori delle lezioni convenzionali è garantito l’accesso all’aggiornamento improntato alla creazione di sommelier professionisti, attraverso sei seminari (per degustatore, per relatore di I, II e III livello) e ad alcuni stage formativi interni, a banchi degustazione e a visite guidate presso le aziende vitivinicole. “Numerosi – aggiunge Maietta – sono anche i concorsi tematici su base territoriale incentrati sulla formazione di veri e propri ambasciatori del territorio”. Tra l’altro AIS collabora con quella fucina di chef professionisti che è **ALMA di Colorno**, la Scuola Internazione di Cucina Italiana fondata da **Gualtiero Marchesi**, per offrire due corsi all’anno per sommelier professionisti. “E poi con la **Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa**, – sottolinea Maietta – per garantire un master denominato **Vino italiano e Mercati Mondiali** tenuto da docenti universitari di Agraria ed Economia”. Un percorso

dedicato a chi a sostenuto i tre livelli AIS (in questa sede perseguibile anche attraverso una formula “rapida” di 6 settimane) e, dopo il quale statisticamente ben il 75% dei graduati viene assorbito da aziende operanti nel settore enologico. Tra le collaborazioni di AIS sono da ricordare quella con le scuole alberghiere che si finalizza nel concorso annuale di sommelier Junior. E tecnicamente non meno importanti sono le collaborazioni con **Autogrill, Esselunga e Coop** per la formazione del personale o per la selezione dei prodotti.

LA PIÙ GETTONATA NELL’HOTELLERIE

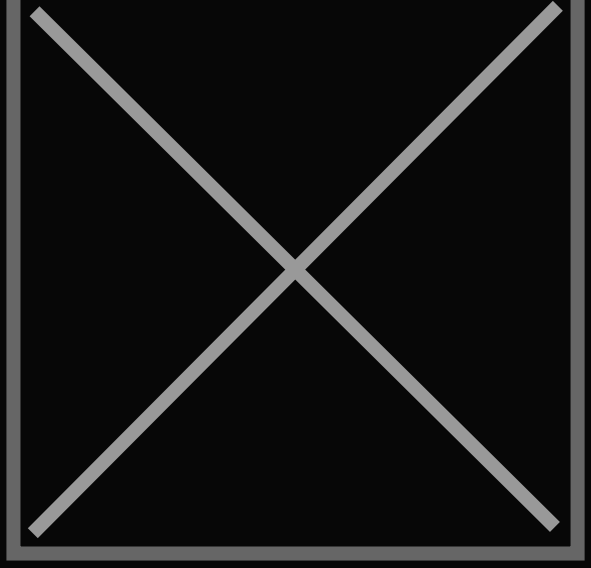
FISAR Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, nacque nel 1972 nel momento in cui i soci fondatori, quattro hotelier del Volterrano non si riconobbero nelle associazioni enologiche allora presenti in Italia. Attenta tradizionalmente al comparto  turistico-ricettivo,

come spiega il Presidente dell’associazione **Luigi Terzago**: “Il vino è sempre stato un aspetto integrante dell’ospitalità, ma bisogna saperlo gestire. Per questo stiamo lavorando alla creazione di una scuola di sommellerie universitaria con un taglio manageriale finalizzato all’amministrazione: degli acquisti, della cantina e del servizio. I corsi avranno una durata di 14 mesi all’interno dell’**Università di Pollenzo** e si avvarranno della collaborazione di **Slow Wine** sempre all’insegna dell’alta ristorazione”. L’inizio del corso è fissato per l’autunno del 2020 essendo necessario un test d’ingresso. Premesso che le lezioni si svolgeranno in lingua inglese, la ratio del corso è presto detta: “Come diceva Veronelli – prosegue il Presidente – abbiamo vigne d’oro e vini di argento. Brunello, Amarone e Barolo si vendono da soli. Ecco perché bisogna capire che oggi gli importatori esteri hanno più interesse verso mercati emergenti. Questo garantisce più profitto sia a loro sia all’alta ristorazione”. Il percorso in questione rappresenta il culmine tre livelli: a) servizio, 10 lezioni, b) enologia italiana e internazionale, 13 lezioni, c) abbinamento, 12 lezioni. “Attualmente – conclude Terzago – gli iscritti all’associazione sono 12.000. Siamo presenti nelle 10 città italiane più importanti e dislocati nell’82% delle province italiane. Mancano Calabria e Basilicata ma la prima sarà presto integrata. Oggi supportiamo **TAO Moda** di Taormina, manifestazione per la moda nel Sud Italia. Inoltre collaboriamo con la Franciacorta attraverso la **Camera della moda per le Milano Week** e poi portiamo in Cina i nostri corsi”. Da non perdere l’annuale kermesse “**Vinoè**” organizzata da FISAR che dal 16 17 Maggio 2020 si svolgerà a Bologna all’interno di **Fico Eatalyworld**.

CARTA D’IDENTITÀ INTERNAZIONALE

È bene riconoscere che tra i requisiti professionali utili a un sommelier per accreditarsi presso strutture di ristorazione estera, l’attestato **WSET** (Wine&Spirits Education) è il più richiesto. Succede per esempio in catene quali **Marriot, Hilton** per citarne alcune. A  sottolinearlo è

il Direttore di **Accademia del Vino con sede a Milano**, **Flavio Grassi**, aggiungendo che: “WSET non è l’emanazione didattica di un’associazione, ma una certificazione a tutti gli effetti che si rivolge a persone che hanno già affrontato un livello formativo in campo enologico”. Il livello 1 è un corso introduttivo di una giornata (esame con 30 domande scritte) nel quale si impara la cultura generale del vino (vini principali creati con uve principali). Il livello 2, in inglese e in italiano, è dedicato alle zone dei vini, è molto più articolato e si conclude in tre giornate, ma presuppone 30 di ore di studio teorico sui libri prima del corso, per rispondere a un esame di una cinquantina di domande scritte. “La principale funzione di un sommelier – dice Grasso – è la descrizione del vino, dunque il suo racconto deve essere privo elementi di soggettività. Ecco perché la nostra didattica mira all’apprendimento di una terminologia prestabilita e standardizzata, quindi convenzionale. I descrittori fantasiosi sono sconsigliati e in sintesi si cerca comunanza nell’esperienza con l’obbiettivo di dare ai vini un profilo conciso e sensato. In tutti i corsi, il metodo di assaggio è sempre più complesso col salire dei livelli in quanto si aggiungono descrittori sempre più specifici”. Nel diploma WSET l’aspetto commerciale è spiccato. Tanto è che al livello 3 i frequentanti sono per l’80% professionisti, mentre la percentuale ammonta al 50% al livello 2 (18 ore aula). Ci si può iscrivere al livello 3 anche senza aver frequentato il livello 2. Comunque la selezione è molto accurata con un tasso di bocciature che può arrivare anche al 50%. Il livello 4 denominato ***Master of Wine*** è di livello



universitario (“diploma” di 6 esami e 600 ore di studio individuale). Soltanto una cerchia ristretta di professionisti lo ha conseguito: “In Italia – dice Grassi – non esiste alcuno che abbia mai raggiunto questo livello il cui ingresso tra l’altro è sottoposto a un’ammissione “per autorevolezza” da parte del Consiglio WSET”. Quest’anno WSET festeggia il 50enario. Fino al 1984 si trattava di una certificazione ad appannaggio dei soli professionisti e degli appartenenti a imprese commerciali. Poi l’accesso è stato aperto a tutto in tutto il mondo. Oggi certificatori WSET sono presenti in 75 Paesi con un monte iscritti complessivo di 108.577 persone nel mondo (+15% nel 2019). Milano (Accademia del Vino dal 2012), Roma, Verona, Genova e occasionalmente la Puglia ospitano le sedi italian WSET, ognuna delle quali si finanzia con i proventi che derivano esclusivamente dai corsi.