

Sommelier: una professione in ascesa

Nell'ambito della ristorazione, la percentuale dei "ricavi cantina" è sempre considerevole e varia dal 30 al 40% dei ricavi totali, secondo il tipo di esercizio. Anche per questo la figura professionale del sommelier ha visto crescere negli ultimi anni la sua importanza.

I requisiti richiesti al sommelier sono molti, di carattere personale, morale e professionale. Occorrono prima di tutto: buona educazione, stile, cultura, dinamismo, capacità di comunicare, cortesia, attitudine al contatto umano, autorevolezza, memoria ferrea, intuito. Sul piano delle competenze più strettamente professionali necessitano: conoscenza e capacità di applicare le tecniche e le regole del servizio di sala; conoscenza della tecnica di degustazione; nozioni relative alla viticoltura, all'enologia, alla geografia e alla legislazione vitivinicola; conoscenza e capacità



e capacità di applicare il metodo AIS per l'abbinamento cibo-vino, padronanza delle principali lingue straniere; interesse rivolto alla partecipazione a degustazioni e seminari di aggiornamento.

In questi ultimi tempi sta facendo la sua comparsa nel mondo della ristorazione una nuova figura professionale: il wine manager, uno specialista che alle tradizionali competenze del sommelier ne somma nuove, come la gestione di tutto il settore delle bevande (beverage), disponendo allo scopo di un proprio budget da spendere.

Per approfondimenti si veda il sito dell'Associazione Italiana Sommelier:

<http://www.sommelier.it>