SOMMELLERIE ITALIANA: OBIETTIVO LAVORO

I sommelier del Belpaese guardano sempre più al mondo del lavoro e il nuovo presidente Fisar lancia l'idea di rivedere l'inquadramento di questa figura professionale. Ma non è la prima volta che si tenta questa strada. Ecco cosa va cambiato e quali sono le proposte delle altre associazioni di settore

a cura di Loredana Sottile

foto: Fisar

"*La mia missione sarà il riconoscimento della figura lavorativa del sommelier in Italia*". Inizia con queste parole il mandato di **Luigi Terzago** (*foto*) alla presidenza di Fisar, al suo primo consiglio itinerante a Roma. A dimostrazione di come, oggi più che mai, il connubio tra esperto di vino e occupazione lavorativa si intrecci in modo indissolubile. Tanto che il presidente Fisar sembra intenzionato ad accelerare proprio su questo tema, anche a partire dall'annuncio di creare una banca dati per far incontrare domanda e offerta. Una sorta di "centro per l'impiego" (per usare un'espressione molto in voga in questo periodo) per sommelier. "*Diciamo che sarà uno sportello preferenziale per i nostri soci*" spiega il presidente "*i quali avranno, in questo modo, la possibilità di trovare lavoro tramite gli annunci del nostro sito*". Per quanto riguarda l'inquadramento professionale, Terzago è deciso a portare in sede governativa la discussione, ma non prima di aver raccolto proposte ed eventuali consensi dalle altre associazioni che operano in questo campo. "*In un Paese che è ormai solidamente il primo produttore di vino al mondo*" continua "*non è concepibile che non esista la figura lavorativa del nostro settore. La cosa mi sta a cuore e vorrei portarla avanti, sperando di riuscire nell'intento, collaborando con le strutture politiche preposte e con le altre associazioni di categoria che si occupano di sommellerie*". Tra le possibilità, per valorizzare maggiormente questa figura, potrebbe aprirsi l'ipotesi di istituire un albo della categoria, come ad esempio è avvenuto con gli enologi, o quella di ottenere un inquadramento contrattuale di secondo livello (una sorta di maitre-sommelier) e non di terzo, com'è attualmente previsto dal Contratto collettivo nazionale.

I TENTATIVI PASSATI

Tuttavia, come ricorda l'Aspi (Associazione della sommellerie professionale italiana), guidata dal presidente **Giuseppe Vaccarini** (*foto*), non è la prima volta che viene avanzata questa proposta. Il disegno di legge di cui lo stesso Vaccarini era stato ispiratore e promotore ("*disciplina della professione sommelier*"), presentato in Parlamento già nel lontano 2006 (e ripreso anche successivamente), prevedeva l'istituzione degli albi provinciali dei sommelier e l'introduzione di un esame di abilitazione. "*Purtroppo, però, non vide mai la luce, proprio perché le altre associazioni - Ais e Fisar - espressero la loro contrarietà al testo*" sottolinea il presidente Aspi che, interpellato da Tre Bicchieri non le manda di certo a dire: "*In Italia, il sommelier viene ancora vissuto come una moda ed è relegato essenzialmente a livello amatoriale. Da qui, il rifiuto alla proposta di legge da parte di chi temeva una restrizione del proprio campo operativo e dei propri guadagni. Per quanto mi ri-* ››

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI
ITALIANO 100% ITALIANO

Il tuo negozio di vini

MILANO PIAZZA DUOMO - MILANO VIA DANTE
BRESCIA - ARESE (MI) - TORINO - FIRENZE
REGGELLO (FI) - VICOLUNGO (NO) - VERONA
AFFI (VR) - VALPOLICELLA (VR) - VALLESE (VR)
MERANO (BZ) - BOLOGNA - CADRIANO (BO)

signorvino.com

» *guarda, invece, bisognerebbe pensare a questa figura come a un professionista che, dopo un percorso scolastico e formativo, opera essenzialmente nel mondo della ristorazione*". Motivo per cui, nonostante il fallimento dei tentativi di dialogo (l'ultimo tre anni fa), Vaccarini si dice comunque aperto e disponibile a un nuovo confronto: "*Se oggi vi è una nuova e diversa presa di coscienza da parte delle altre associazioni per ottenere la tutela della professione, in me troveranno sicuramente un alleato. D'altronde, in altri Paesi come, ad esempio, la Svizzera, la tutela del sommelier esiste da lunga data e la formazione è affidata agli istituti alberghieri di gestione statale. Mi sembra assurdo che noi, come Paese del vino e del turismo, non siamo ancora riusciti a ottenere questo risultato*". Se dopo oltre dieci anni, in un contesto in continuo mutamento, quella proposta potrà ritornare in auge, lo si vedrà. C'è da considerare che i tempi sono cambiati e la sommellerie è diventata una possibile chiave di accesso a una serie di professioni che fino a dieci anni fa non esistevano.

LE PROPOSTE DELLE ALTRE ASSOCIAZIONI

Quando si parla di sommelier di solito si pensa alla figura di chi, nei ristoranti, versa il vino nei calici. Una visione un po' riduttiva, così come conferma a Tre Bicchieri **Franco Maria Ricci**, presidente della Fondazione italiana sommelier, con sede a Roma: "*Di sbocchi* »

Definizione di sommelier (secondo la risoluzione Oiv-Eco 474-2014)

Per sommelier si intende un professionista del settore vitivinicolo e della ristorazione (ristoranti, wine-bar), enoteche o altri attori della distribuzione che raccomandano e servono bevande a livello professionale. Il suo campo di azione riguarda il servizio del vino nell'ambito della ristorazione o negli esercizi in cui si vende vino, nonché la consulenza specializzata agli attori del mercato vinicolo, assicurando una presentazione e un servizio adeguati dei prodotti, Il sommelier ha seguito un corso di formazione che prevede il rilascio di un diploma o di una certificazione conforme alla definizione, al ruolo e alle competenze previsti nella presente risoluzione.

Un confronto con gli Usa

Mariarosa Tartaglione, classe 1988, è partita da un piccolo paesino del Molise, per diventare sommelier a New York: ha preso il diploma all'American sommelier, oltre a superare gli esami del Wine & spirit education trust e del Court of master sommelier. Dopo un lungo periodo di gavetta, la grande svolta è stata l'esperienza lavorativa a Marea (ristorante italiano a Central Park South, 2 stelle Michelin), dove è diventata assistente del beverage director. Da gennaio è Wine director Ai Fiori (altro ristorante dell'hospitality group Altamarea, una stella Michelin e 'Grand award Wine spectator'). A lei abbiamo chiesto di evidenziare le differenze tra il percorso di sommelier in Italia e all'estero, ma soprattutto le prospettive lavorative.

"Partiamo da una confessione. Non ho mai pensato, in Italia, di poter basare la mia carriera sulla passione per il vino: la maggior parte dei sommelier che avevo conosciuto erano semplici camerieri con una spilletta. Pensavo: "tanto studio per cosa?". E, di fatto, quando nel 2013 mi trasferii definitivamente a New York, iniziai a individuare una serie di attività professionali legate al vino: il cellar master, sommelier, wine director, wine representative, wine educator, etc. È innegabile che da queste parti il sommelier vada di moda. E l'ho capito quando ho visto in vetrina ad Halloween il costume del "wine snob". Inoltre, grazie al successo del docufilm "Somm", uscito nel 2013 e ora alla terza edizione, si è mitizzata la nostra figura professionale (altro che astronauta!). Di conseguenza, anche il sistema educativo è molto dinamico. La maggiore differenza con l'Italia? I percorsi formativi americani si basano su una visione molto globale del vino: vengono studiate tutte le regioni vitivinicole mondiali, con particolare attenzione ai vitigni internazionali e alle loro differenze d'espressione. Ovviamente, il vino francese occupa lo spazio più importante. I miei colleghi italiani fanno un percorso opposto: molto specifici sulle regioni e le Doc italiane, ma con difficoltà a confrontarsi sul resto del mondo. Come appassionata di vino italiano, provo molta invidia della loro cultura nazionale approfondita, ma nello stesso tempo mi rendo conto che nel mondo del vino si sta creando un linguaggio comune a cui loro fanno più fatica ad accedere. Per quanto riguarda i contratti e i guadagni, la maggior retribuzione dei lavoratori coinvolti nel servizio (i cosiddetti "front of the house") è basata sulle mance, più una paga oraria minima. Ma anche in questo caso vale la regola del dinamismo: il sommelier può essere considerato solo parte del servizio (e guadagnare meno dei camerieri) o avere un salario e assumere anche altri ruoli manageriali. In media, si inizia con 50/60mila dollari (lordi), fino a posizioni più esclusive di rilievo (wine director per ristoranti importanti, o beverage director aziendale – con l'aumentare delle grandi aziende pluriproprietarie, questa figura sta diventando molto importante) con salari che superano i 100mila dollari. Le posizioni più importanti sono rivestite sia da coloro che conseguono certificazioni top, come "Master of wine", "Advanced o Master Sommelier", ma anche da persone che hanno fatto pura gavetta. Con il boom del vino e la mancanza di molti professionisti, ho incontrato molte persone alle prime armi che occupavano posizioni che sarebbero state ambite dai più esperti sommelier italiani. Ora il mercato sta cambiando, il sommelier va di moda, e ci sono moltissimi giovani che prendono certificazioni: la competizione fa il sistema più rigido e le aspettative più alte. C'è da dire, poi, che al di fuori della ristorazione, ci sono tante possibilità per sommelier: negozi, vendite (molti colleghi stanchi delle ore piccole nei ristoranti, si spostano nella catena di distribuzione), educazione, consulenza, rappresentanza di aziende".

I principali corsi statunitensi

Da una parte c'è il corso di **American sommelier** che offre o il percorso formativo basico, o quelli più specialistici, come il "Sale, service&buying" per chi aspira a lavorare nella ristorazione e il "blind tasting", più specifico per i cosiddetti nerd che aspirano a competizioni e certificazione come Master sommelier o Master of wine.
Tra le altre scuole più rinomate, c'è anche il **Wine&spirit education trust**, che offre una formazione lunga e dettagliata (anche online) sul business del vino a livello globale per aspiranti giornalisti e commercianti.
Infine, da citare il **Court of master sommelier** (protagonista del docufilm Somm) che, più che un percorso formativo, dà la possibilità di dare degli esami, noti per la loro difficoltà.

›› *professionali oggi ce ne sono parecchi*" dice "*camerieri nei ristoranti; insegnanti di vino (ovviamente, al momento, nel privato); imprenditori (in Italia oggi abbiamo una cosa come 18mila winebar aperti da molti giovani appassionati di vino); figure professionali nelle cantine; venditori. Per ognuna di queste professioni, infatti, è richiesta una conoscenza approfondita della materia vino*". Sebbene, poi, per definizione, il vero sommelier dovrebbe essere quello che si occupa della cantina all'interno dei ristoranti: "*Non di certo quello che porta il piatto di pasta in tavola*" continua Ricci "*ma questo è un problema tutto italiano, che farei risalire più alla mancanza di cultura in fatto di vino*". Per il presidente della Fondazione, quindi, il problema non è trovare un nuovo inquadramento per la figura del sommelier, né tanto meno creare un albo ("*Io li abolirei tutti*", dice), quanto colmare il gap culturale italiano, partendo dalle scuole pubbliche. "*Quella di portare il vino a scuola*" spiega "*è una proposta che più volte ho avanzato. Di fatto, in Italia sono solo i privati a occuparsi di questa materia. Si pensi che neppure gli istituti alberghieri prevedono un ciclo di lezioni sul vino*".

Si mostra scettico sulla proposta Fisar anche **Antonello Maietta**, presidente di Ais. "*Oggi*" dice a Tre Bicchieri "*la figura del sommelier è inquadrata nel Contratto collettivo nazionale. Mentre, se parliamo di un sommelier comunicatore - che è una categoria un po' ibrida di professionista - è prevista nei codici Ateco del Ministero delle Finanze (Agenzia delle entrate) come attività di libera professione*". Per quanto riguarda il riconoscimento di un albo apposito, continua: "*è bene non farsi troppe illusioni, considerando che sono a rischio quelli già esistenti*". Ciò non significa lasciare tutto com'è. Il mondo del lavoro è, infatti, una priorità anche per Ais: "*I nostri obiettivi*" dice Maietta "*attualmente sono quelli di far uscire dai corsi una figura sempre più formata e qualificata, in grado cioè di entrare rapidamente nel mondo del lavoro, rispondendo a richieste in crescita molto elevata da parte del settore. Questo significa affiancare la parte teorica del corso tradizionale con stage in azienda. Stiamo lavorando in questa direzione*". ❖

Le associazioni italiane

FISAR

La Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori (Fisar) oggi conta 12mila soci, suddivisi in oltre 60 delegazioni territoriali sparse in tutta Italia. A eccezione, al momento, della Calabria. L'allargamento al Sud Italia è, però, uno degli obiettivi del presidente Luigi Terzago, che si è appena insediato. Tra le novità introdotte dal neoeletto ci sono, poi, i cosiddetti "consigli itineranti": in pratica lo svolgimento dei consueti incontri tra i consiglieri nazionali nelle diverse sedi delle delegazioni territoriali (e non più nella sede nazionale toscana: San Giuliano Terme), in modo da ristabilire un legame, anche fisico, tra gli eletti e la base. Dopo la prima tappa di Roma, le prossime destinazioni sono Jesi, Pistoia, Prato, San Donà di Piave, Napoli e Monza.

AIS

L'Associazione italiana sommelier (Ais) è stata fondata nel 1965 a Milano da quattro soci: Gianfranco Botti (primo presidente), Jean Valenti, Leonardo Gerra e Ernesto Rossi. In un solo anno raggiunse 50 iscritti. Oggi, in tutte le regioni italiane, sono 40mila. A giugno 2018, Antonello Maietta ha guadagnato il suo terzo mandato consecutivo come presidente. Al suo fianco, in qualità di vicepresidente, è stato riconfermato Roberto Bellini.

ASPI

L'Associazione della sommellerie professionale italiana (Aspi) si definisce l'unico membro per l'Italia dell'Association de la sommellerie internationale (Asi). Nasce, infatti, nel 2007 dopo che l'Ais rompe i rapporti con l'Asi. La sua sede nazionale è Milano, ma conta delegazioni in tutta Italia per un totale di circa 600 iscritti. Dalla fondazione, il suo presidente è Giuseppe Vaccarini, promotore della prima proposta di legge per il riconoscimento professionale della figura del sommelier in Italia.

FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

La Fondazione italiana sommelier si occupa della diffusione della cultura del vino attraverso diversi corsi nella sede nazionale di Roma e nelle delegazioni territoriali. La sua storia si intreccia a quella dell'Associazione italiana sommelier Roma, il cui primo corso risale al 1953 (il distacco dall'Ais è del 2013). Il suo fondatore è l'editore Franco Maria Ricci, che lo scorso giugno ha consegnato il riconoscimento di sommelier onorario al presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Oggi conta 7mila soci per la sede di Roma e 30 corsi annuali. A livello nazionale gli iscritti sono circa 20mila.