

## I requisiti del sommelier



### Aspetti tecnici e professionali dell'addetto al servizio dei vini.

Affinché il **sommelier** possa svolgere ogni suo compito nel migliore dei modi, è fondamentale che la sua figura risponda a precisi requisiti umani e professionali, culturali e tecnici.

Il sommelier deve essere una persona che sa proporsi al cliente con la massima educazione e gentilezza, doti umane che devono essere supportate da una buona dialettica e da un'ottima chiarezza espositiva. Correttezza verbale e gestuale, misurata eleganza nei movimenti e nessuna teatralità, devono essere i paradigmi comportamentali sui quali il sommelier deve costruire il proprio atteggiamento e il proprio modo di essere. Inoltre, soprattutto se svolge la professione in un locale di alto livello o se la sua attività richiede frequenti contatti con l'estero, è necessario che sappia esprimersi con **proprietà di linguaggio** sia nella lingua madre sia nelle principali lingue straniere.

La **conoscenza delle lingue** si rivela di fondamentale importanza anche in un altro momento della professione del sommelier. Poiché deve essere animato da una vivace curiosità culturale e apertura nei confronti dei cambiamenti del mercato, delle nuove tendenze e dei prodotti di tutto il mondo enologico, il sommelier dovrà svolgere viaggi studio e tour enogastronomici, visitare aziende in Italia e all'estero, partecipare ai più importanti convegni e seminari sul vino, intessere rapporti con produttori e distributori di paesi diversi: il desiderio di aggiornamento deve essere per il sommelier quasi un obbligo morale. Svolgendo buona parte del lavoro a contatto con il pubblico, egli deve saper affrontare ogni tipo di persona, dalla più aperta e disponibile alla più esigente. Un buon **intuito psicologico** risulta quindi l'arma in più, che gli permetterà di creare un feeling particolare con il cliente, anche il più difficile da accontentare. Una buona cultura generale è alla base di ogni professione, in particolare di quella del sommelier, che lavora spesso in ambienti di grande prestigio e nei quali viene a contatto con persone di tutti i livelli culturali, anche i più elevati. Operando nell'ambito della ristorazione, le sue conoscenze più specifiche devono riguardare il settore enogastronomico. Egli deve conoscere bene le nozioni fondamentali della viticoltura, dell'enologia e dei sistemi di produzione delle diverse tipologie di vini, spumanti, liquori e distillati, le **tecniche della degustazione e dell'abbinamento**, quella del servizio e della comunicazione. Il sommelier svolge la sua professione anche dietro le quinte dell'azienda, nella fase di impostazione e gestione della cantina. In questo caso risultano fondamentali anche le sue conoscenze gestionali ed economiche, la padronanza dell'uso dei più semplici sistemi informatici, oltre a buone capacità manageriali e spirito d'iniziativa.

Tutto questo non deve mai superare i confini della **capacità di lavorare in equipe** e di collaborare con ogni settore dell'azienda, quindi anche con i colleghi di sala e di cucina, in particolare con lo chef, con il quale dovrà agire in stretto rapporto per stilare la carta dei vini scelti, anche in funzione di un perfetto abbinamento con i piatti proposti nel menù. Ma le conoscenze teoriche non bastano, perché il palcoscenico sul quale il sommelier continua ancora oggi a svolgere più di frequente la professione è la sala del ristorante, dove è chiamato a mettere in luce le sue competenze ed abilità

pratiche, il suo dinamismo e la sua efficienza nel servizio. Per svolgere un'attività di questo tipo, sembra quasi superfluo aggiungere che puntualità ed autocontrollo sono doti impagabili, sottolineando una volta di più l'importanza della diplomazia, dell'autonomia e della capacità di delegare ai collaboratori i diversi incarichi, sempre nel massimo rispetto dei ruoli, delle gerarchie e delle regole più comuni di etica professionale.

**Autore:** Tommaso Anibaldi