

## Le origini del sommelier



### **Storia di una figura professionale ormai presente in molti locali dove si vende o somministra il vino.**

Sommelier è un termine che arriva direttamente dal francese provenzale *saumalier*, "conduttore di bestie da soma", evolutosi poi nel significato di "cantiniere, cameriere per la scelta e il servizio dei vini". L'origine latina va individuata nella parola *sagma*, che significa soma e, per estensione, il carico che gli animali da soma trasportano. In realtà i cugini d'Oltralpe mutarono quest'ultima denominazione solo nell'Ottocento dall'italiano *somigliere*, citato per la prima volta negli editti del Duca di Savoia cent'anni prima. Questi istituivano la figura del Somigliere di Bocca e di Corte, pubblico ufficiale propriamente destinato a ricercare e valutare i vini, che poi sigillava con il timbro dell'anello imponendo le insegne ducali, nonché a determinare la corretta maniera nel servirli. Quello del Sommelier è però un ruolo molto più antico. Nell'antica Grecia esisteva un *Simposiarca* che dirigeva il *Symposion*, ovvero il momento finale del banchetto, quando gli uomini si riunivano per bere e discorrere di politica, arte e filosofia. Nell'Impero Romano ritroviamo invece l'*arbitrator bibendi* o *pocillator*, persona fidata che aveva il compito di preparare, poco prima dell'inizio del convivio, la miscela di acqua e vino (all'epoca il vino veniva diluito). Anche il *Coppiere* o *Butigliere* rinascimentale aveva un ruolo di primo piano nelle corti italiane, sacerdote di un rigido cerimoniale e responsabile della salubrità delle bevande.

Oggi, se sino a qualche anno fa il sommelier era solo considerato colui che conosceva le tecniche di servizio del vino e le applicava alla perfezione nella sala di un ristorante, oggi, sempre più spesso, è chiamato a svolgere compiti diversi. Così come possono essere differenti gli ambienti di lavoro. La nascita di numerosi wine-bar, nuovo tipo di locale molto amato anche dai giovani, la diffusione di enoteche e gli spazi dedicati al vino anche nella grande distribuzione, creano ambiti diversi nei quali il sommelier può svolgere la sua professione con serietà e competenza, disponibilità e cortesia. Le sue conoscenze e la sua esperienza risultano di fondamentale importanza anche nei momenti in cui si deve stabilire un piano finanziario ed organizzativo per la cantina di un nuovo ristorante, rinnovare la carta dei vini in locali in cui non operi una sommelier fisso, realizzare la selezione dei vini in una catena della grande distribuzione. Se aumentano le opportunità di lavoro, è evidente che la sua preparazione deve rispecchiare il cambiamento dei tempi. Davanti al sommelier si aprono nuove strade, ma aumentano anche le richieste di grande professionalità. Viene offerto di più e, com'è giusto che sia, viene chiesto di più.

**Autore:** Tommaso Anibaldi