



I 35 MIGLIORI SOMMELIER UNDER 35 RACCONTANO COME EVOLVE UNA PROFESSIONE

Chi è il sommelier? Quanti anni ha? È lo stesso personaggio ingessato di pochi decenni fa? E quale importanza ha in sala? È una figura solo per ristoranti di livello? O anche per pizzerie? Gli uomini e le donne del vino hanno cambiato volto. Con docenti, professionisti, critici abbiamo fatto il punto sui migliori giovani sommelier

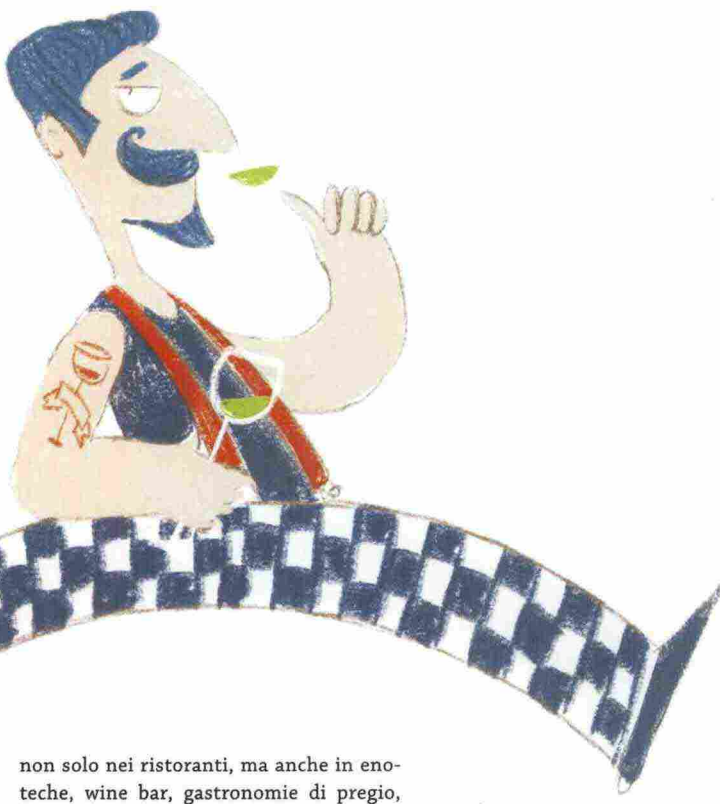
parole di Francesca Ciancio - disegni di Gianluca Biscalchin

LE STORIE

Ben vestiti ma non ingessati; sorridenti ma con parsimonia; attenti ma non eccessivamente solerti; dalla gestualità elegante ma non regale. Questa potrebbe essere una prima istantanea del sommelier che vorremmo trovarci dinanzi. La lista delle qualità si allunga se si cominciano a spuntare tutte le voci necessarie a fare di questa figura una sorta di professionista ideale. L'inglese bisogna saperlo, il francese poi è la lingua del vino, una memoria elefantiaca occorre per aprire tutte le cantine della memoria, una curiosità e un fegato inarrestabili per affrontare ogni tipo di etichetta, studio, esperienza, intraprendenza. E anche una certa dose di coraggio, se si vuol fare la differenza. Insomma, altro che "saumalier" che nel francese del XVI secolo voleva dire "conducente di bestie da soma" e solo più tardi diventerà "cantiniere", qui siamo dinanzi a una persona che deve saperne anche di psicologia se vuole rassicurare il cliente. Rassicurarlo, anche, per assicurarselo. Perché di certo il sommelier non lo fa per beneficenza.

IL BACKGROUND DEI GIOVANI

I più giovani - gli under 35 che abbiamo selezionato intercettato e analizzato per stare dentro alla fascia dei millennials - sembrano avere il background ideale, fatto di studio, pratica, passione, esperienze all'estero, uso appropriato dei social per rendere questa professione più accattivante rispetto al passato. Confonderlo con l'assaggiatore di vino è una diminutio. Se in comune hanno la conoscenza tecnica e degustativa, il sommelier deve saper presentare il vino e abbinarlo ai piatti. Farsene comunicatore e



non solo nei ristoranti, ma anche in enoteche, wine bar, gastronomie di pregio, grande, piccola e piccolissima distribuzione. Il momento del racconto poi è solo la tappa finale di un percorso che inizia con la selezione dei prodotti, con la stesura e aggiornamento della lista dei vini e con la gestione della cantina. Con un occhio al portafoglio e con il cuore alla clientela. Forse ha ragione **Alessandro Pipero**, titolare dell'omonimo ristorante romano e tra i fondatori di Noi di Sala, l'associazione che dal 2012 è impegnata nella valorizzazione dell'identità del servizio nei ristoranti, quando dice che si tratta di uno stile di vita. «Perché anche quando sei in vacanza scegli i posti dove mangiare in base all'accoglienza che speri di poter ricevere, si osserva, si controlla, si impara». Nel suo locale tra un occhio al menu e l'ordinazione, arriva una flûte di Champagne e nella lista al

I GIOVANI SOMMELIER ITALIANI

IL TRATTO DELL'ILLUSTRATORE

Sono loro a gestire la parte dionisiaca dei grandi ristoranti, dei bistrot, dei tavoli sociali e delle interminabili inutili discussioni post-prandiali. Mi ha colpito nei più giovani l'esplosione di diversità nel modo di servire, di apparire, di essere. Ho cercato di disegnare le plurime anime di questa nuova tribù, tutta colori ed eterodossia.

– Gianluca Biscalchin

**Ben vestiti, ma non ingessati;
eleganti, ma non regali;
sorridenti, ma il giusto.
Ecco la nuova schiera dei giovani
sommelier che riscrivono
le regole di una professione
che non era più al passo coi tempi**

bicchieri scorrono nomi come Monfortino, Chateau Mouton Rothschild, Armand Rousseau. «Io offro questa possibilità» continua il ristoratore capitolino «è la nostra super coccola a chi esprime un desiderio. Noi, di contro, ci assumiamo il rischio economico di avere grandi capitali immobilizzati».

In effetti il coraggio è altra dote apprezzabile nel campo. Se cresce la competizione, aumenta anche l'audacia nel proporre e nel proporre. Le carte dei vini come comfort zone sono sempre più rare. E in questo il sommelier ha un vantaggio: l'appassionato di vino difficilmente ha una bottiglia feticcio. Più beve, più conosce, più ha sete di nuove esperienze. Il cliente ideale? Una spugna che il sommelier deve essere bravo a immergere in tante bottiglie. Le prime di solito, con cognizione di causa, si assaggiano durante i corsi professionali. ▶



Io come voi, nel lavoro più bello del mondo

Leggere quest'articolo e la carrellata di storie di questi ragazzi sparsi tra l'Italia e il mondo mi suscita un senso di grande nostalgia. La mia storia professionale è iniziata tanti anni fa, ai tempi dell'università, proprio dalla sala e dal rapporto con il cliente. Dalla trattoria di quartiere ai locali stellati non mi sono fatto mancare niente: ho fatto corsi su corsi, viaggi di studio con i soldi faticosamente raggranellati tra i tavoli dei locali, ho stappato tante bottiglie importanti condividendole con gli amici che avevano la stessa passione e facevano lo stesso percorso. Molte delle storie che seguono assomigliano alla mia. Di fondo, devi avere una straordinaria passione per il mondo del vino e per l'enologia, ma soprattutto devi amare il rapporto con gli ospiti del locale. Questo è il punto fondamentale. Questo è quello che fa la differenza tra un professionista preparato e affollato di nozioni e un fuoriclasse come questi giovani che stanno cambiando il volto della professione. Quello che conta è regalare un'emozione a chi si siede al tavolo del ristorante o al bancone del tuo wine bar. Raccontare storie attraverso un bicchiere di vino. L'ultima cosa che un cliente vuole è una lezione. Spesso – ho capito a mie spese – ne sa più di te su certe zone e su certi vini. Vuole esser meravigliato, divertito, vuole scoprire qualcosa di nuovo. Per fare tutto questo con classe non basta la cultura appresa nei corsi. Ci vuole empatia, devi avere l'occhio clinico per capire al volo chi hai davanti e cosa si aspetta da te. Anche se ha gusti completamente diversi dai tuoi quel che conta è farlo felice per un'ora o due. Sono doti che si affinano con l'esperienza, e che vanno espresse senza dogmatismi, senza adesioni totali a scuole di pensiero, senza steccati ideologici (come qualche volta accade). C'è tanto di buono da assaggiare nel mondo, cocktail, tè e sake compresi... Chi lo capisce non ha limiti. Fortunatamente noi italiani in questo senso abbiamo una marcia in più: il successo di questi ragazzi lo dimostra.

– Marco Sabellico

LE STORIE

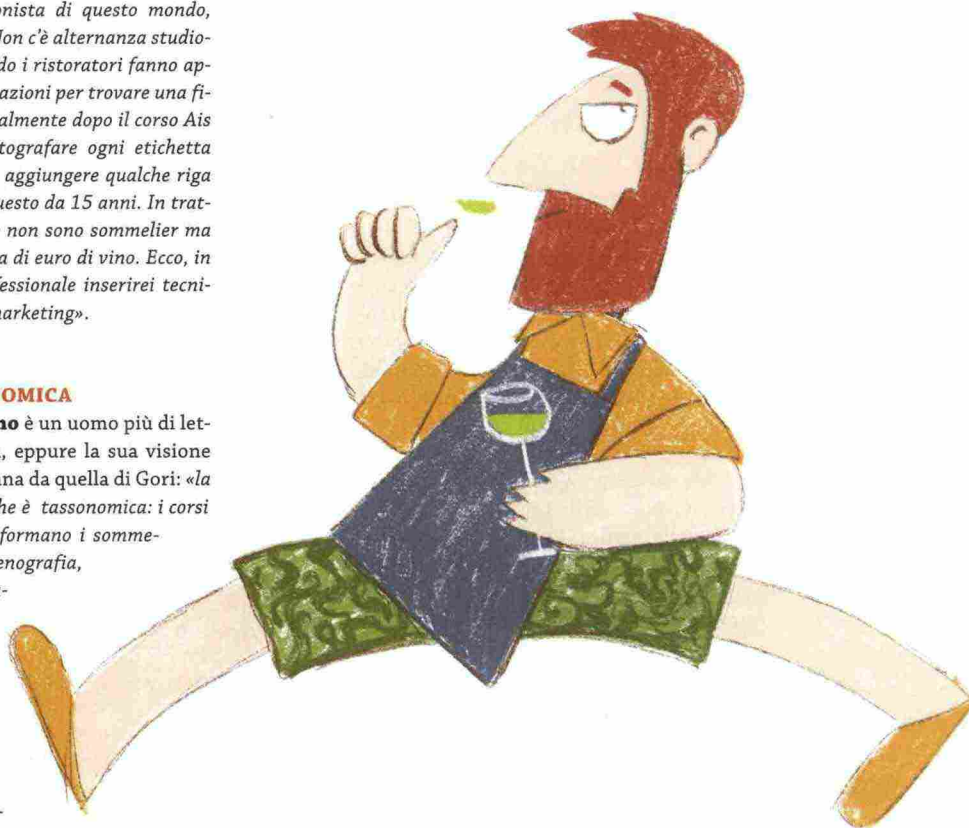
LA FORMAZIONE E IL MARKETING

Le associazioni formative sono diverse e altrettanti i diplomi consegnati. Cosa importante da sottolineare però è che questi non hanno alcuna validità ufficiale. Ais, Fisar, Fis e Aspi - per citare le sigle più accreditate - sfornano in Italia circa 60mila diplomati: un esercito! «La maggior parte di loro sceglie però il corso di sommelier come alternativa allo yoga». **Andrea Gori** non si lascia incantare da così tanti tastevin. Fiorentino, è stato tra i primissimi a portare il mestiere sul web ed è oste dell'antichissima trattoria Da Burde nel capoluogo fiorentino: «la finalità dei corsi a mio avviso è quella di farti conoscere il vino per poi farti spendere in vino come acquirente. I corsisti ideali sono medici, avvocati, notai, gente che ha una visione edonista di questo mondo, non professionale. Non c'è alternanza studio-lavoro e molto di rado i ristoratori fanno appello a queste associazioni per trovare una figura adatta. Personalmente dopo il corso Ais ho cominciato a fotografare ogni etichetta che assaggiavo e ad aggiungere qualche riga a ogni foto, faccio questo da 15 anni. In trattoria ho ragazzi che non sono sommelier ma che vendono migliaia di euro di vino. Ecco, in un programma professionale inserirei tecniche di vendita e di marketing».

**SOMMELLERIE
FACCENDA ECONOMICA**

Armando Castagno è un uomo più di lettere che di numeri, eppure la sua visione non è poi così lontana da quella di Gori: «la prima critica direi che è tassonomica: i corsi per sommelier non formano i sommelier. Parlerei più di enografia, ma non di preparazione alla somministrazione del vino». Lui è tra coloro che si sono occupati di formazione professionale almeno fino al 2007 all'in-

terno dell'associazione Ais. Poi i suoi corsi di didattica del vino hanno conquistato un pubblico soprattutto di curiosi e appassionati. «Nella sommelierie» spiega il critico enoico «la difficoltà numero uno è la gestione del patrimonio. La cantina può essere considerata una bomba a mano, perché può fare la fortuna o la rovina di un locale, per questo è indispensabile una preparazione economico-aziendale. Il cinquanta per cento delle tesi che ho letto come commissario di laurea all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo sono dedicate al marketing. Che si finisca in un ristorante o meno devi costruirti delle capacità imprenditoriali».



LE STORIE

MEGLIO IMPARARE SUL CAMPO?

La proposta di una sorta di "centro per l'impiego per i sommelier" non è fantasiosa. L'attuale presidente della Fisar **Luigi Terzago** punta proprio a questo con il suo mandato e prima di lui **Giuseppe Vaccarini**, alla presidenza dell'Aspi, ha presentato un disegno di legge nel 2006 (vedi box). Per il momento però, per un nome che ha successo ce ne sono tantissimi considerati alla stregua di semplici camerieri, sia per mansioni che per retribuzione. «Però le cose stanno cambiando». La fiducia riposta è quella di **Beppe Palmieri**, l'uomo del vino (e non solo) di Massimo Bottura, un duo che funziona alla perfezione da vent'anni: «Sala e cantina stanno vivendo un momento incredibile, anche grazie a un pubblico sempre più colto in materia. Credo infatti sia la curiosità dei clienti a migliorarci. Non ne faccio una questione di alta ristorazione. Noto la stessa intelligenza curiosa alla Francescana, come alla Franceschetta e da Panino» spiega citando le note insegne modenesi di Massimo Bottura e sue. E aggiunge: «Sai in quanti mi hanno chiesto di aprire una scuola di formazione per sommelier? Mi sono sempre rifiutato e rispondo che la vera formazione si fa tra i tavoli e un periodo dai tre ai sei mesi può già essere un'ottima palestra». Altra runner di sala utile a spiegarci come sta evolvendo questa professione è **Fabiana Gargioli**, quasi quarantenne e da più di dieci anni responsabile di cantina del ristorante Armando al Pantheon a Roma. Il locale è casa sua e all'occorrenza fa di tutto, servire ai tavoli come stipare i cartoni di vino: «il sommelier deve dialogare con la cucina, deve conoscere piatti e ingredienti per vendere al meglio una bottiglia. Se il cliente si fida di te, non fa caso al prezzo dell'etichetta». Il suo maestro è stato lo zio Fabrizio, ma Fabiana sottolinea il training continuo: «non c'è giorno in cui non assaggi qualcosa di nuovo e almeno una volta al mese partecipo a una degustazione importante».

**PROFESSIONE SOMMELIER
COME LA VEDONO ESPERTI E DOCENTI**

«Per sommelier si intende un professionista del settore vitivinicolo e della ristorazione, enoteche o altri attori della distribuzione che raccomandano e servono bevande a livello professionale [...] Il sommelier contribuisce all'acquisto di vini e altre bevande in funzione della clientela e dell'offerta gastronomica dell'esercizio per il quale opera. Partecipa attivamente alla gestione delle scorte, alla composizione e alla redazione della carta dei vini». Si legge, così, nella risoluzione Oiv-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, che definisce a livello internazionale il ruolo di questa figura. In Italia, la professione di sommelier è inquadrata come terzo livello nel Contratto collettivo nazionale, ma non esistono né un ordine apposito, né un'abilitazione alla professione,

ottenuta tramite esame di Stato. È, quindi, tutto affidato alle associazioni private (tra le sigle più importanti, Ais, Fis, Aspi, Fisa) che si occupano di formazione esame e diploma.

Qualche mese fa, però, il neo presidente Fisar **Luigi Terzago** ha avanzato la proposta di rivedere l'inquadramento di questa figura, passando dal riconoscimento giuridico e dal dialogo anche con le altre associazioni di categoria: «La mia missione - sostiene - è il riconoscimento della figura lavorativa del sommelier in Italia». In realtà, non è la prima volta che si tenta questa strada. Già nel lontano 2006, un disegno di legge (disciplina della professione sommelier), in tal senso, era stato presentato in Parlamento, sotto la spinta del presidente Aspi **Giuseppe Vaccarini**. L'obiettivo

GIOVANI? TROPPO ENTUSIASTI

Uomo da bancone è **Giorgio Fogliani**, penna felice del mondo della scrittura enologica, ma anche co-proprietario dell'enoteca Vino di Milano. Uno che il vino lo racconta e lo versa sul serio. Il suo locale è in zona Porta Romana, che in fatto di vino è il luogo più all'avanguardia nelle proposte: «Eppure quando sto dietro al banco mi rendo conto che l'ottanta per cento dei discorsi tra noi addetti è clamorosamente smentito dalla dialettica dei clienti. Ciò che a noi sembra roba vecchia è invece per loro avanguardia. Insomma manca un reale dialogo tra le parti». Come vedi lo sguardo dei giovani?, gli chiediamo riportandolo sul tema della nostra inchiesta: «Tra le nuove leve della sommellerie c'è tanto entusiasmo, talvolta eccessivo. Noto una preparazione tecnica un po' confusionaria e settoriale; si pensi all'or-

I GIOVANI SOMMELIER ITALIANI

era istituire degli albi provinciali dei sommelier e introdurre un esame di abilitazione. Ma, poi, non si andò avanti. Sarà questa la volta buona? «In altri paesi, come in Svizzera – spiega Vaccarini – 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 Aspi e Fisar sembrano, quindi, convergere nel progetto, **Antonello Maietta**, presidente Ais, non si dimostra troppo entusiasta: «Il mestiere del sommelier è inquadrato nel Contratto collettivo nazionale. Mentre, se parliamo di un sommelier comunicatore (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». Posizione sostenuta anche da **Franco Maria Ricci** della Fondazione Italiana Sommelier, che in generale non ha molta fiducia negli albi professionali e che, piuttosto, punta l'attenzione su un'altra questione: l'introduzione del vino nel percorso formativo scolastico. Regolamentazione sì, regolamentazione no, c'è, però, un altro punto su cui convergono tutte le associazioni: la sommelierie

deve diventare una corsia preferenziale per il mondo del lavoro. Vanno in tale direzione le misure messe in campo in questi ultimi mesi: dalla creazione di una banca dati Fisar, per far incontrare domanda e offerta, alla possibilità di effettuare stage in azienda, pensata da Ais, passando per il concetto nuovo di "sommelier contemporaneo". Termine introdotto da Aspi, che allarga la cerchia delle conoscenze dal vino a tutte le bevande, che accompagnano il pasto e che rispondo-

no a un pubblico sempre più cosmopolita. E se fosse davvero questa la professione del futuro?

– **Loredana Sottile**

«... la todossia delle carte dei vini naturali, quasi una religione! Il lavoro in sala una volta era più rigido ma anche più competente. Oggi ho la sensazione che tutto questo entusiasmo venga vomitato sul cliente, senza offrire vere chiavi di lettura. In enoteche e wine bar va anche peggio perché difficilmente si investe in personale qualificato».



LE STORIE

PUNTARE SUL CLIENTE

Il rispetto del cliente è al centro del lavoro anche per **Fabrizio Pagliardi**, alla guida di tre locali importanti della Capitale come Remigio, Barrique e Barnaba. Proprio per quest'ultima creatura ha scelto un taglio decisamente 'naturale' per i vini. *«Ma non rincorro alcuna moda del momento. Sulla bontà della mia selezione ci metto la mano sul fuoco. Prima di aprire Barnaba ho viaggiato molto, ho investito tanto in tempo e denaro, ho sacrificato le ferie. Lottanta per cento del vino che vendo lo importo io, il che vuol dire che la mia squadra deve conoscere a menadito le etichette proposte. Ho lavorato su una formazione sartoriale. E chi ha accettato si è assunto il rischio di questa formula, crescendo con umiltà».*

Di carriera se ne può fare, grazie proprio all'umiltà e alla tenacia. Poi il talento fa la differenza. Talentuoso è **Mauro Mattei** che dopo tanti anni in sala e cantina - quelle del Piazza Duomo di Alba - ha scelto la strada del Wine specialist per la famiglia Ceretto e per la loro distribuzione Terroirs. Oggi con i sommelier lui ci parla, li forma e gli vende il vino, insomma un promulgatore con grossa delega commerciale: *«Sono tanti i ristoratori che incontro che mi chiedono nomi di colleghi all'altezza. Vuol dire che di sommelier in gamba non ce ne sono poi tanti. Spesso manca la voglia di sacrificarsi e la ristorazione è sacrificio. È pur vero che si emerge a fatica e i compensi sono bassi. Basti pensare che nei periodi di chiusura anche l'alta ristorazione può mandare tutti a casa, chef a parte. Non sei considerato ancora una figura chiave. Di contro»* continua Mattei *«noi italiani abbiamo una marcia in più rispetto alla sommellerie francese che rimane ingessata e polverosa. Siamo bravi nella ricerca, siamo più spumeggianti e, se pur attenti alla forma, riusciamo a dare leggerezza a questa figura».* Di scouting Mattei ne ha sempre fatto, non solo di bottiglie ma anche di persone. **Mirko Feroce** al ristorante Condividere di Torino (gruppo Lavazza)

NUMERI E SIGLE

Complessivamente i sommelier in Italia sono circa 80mila, sebbene - non avendo un albo - bisogna attenersi ai numeri delle singole associazioni.

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. A livello nazionale gli iscritti sono circa 20mila.

Ais-Associazione italiana sommelier è stata fondata nel 1965 a Milano. Oggi, gli iscritti in Italia sono 40mila. A giugno 2018, Antonello Maietta ha guadagnato il suo terzo mandato consecutivo come presidente.

Fisar-Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori conta 12mila soci, suddivisi in oltre 60 delegazioni territoriali sparse in Italia. La sede centrale è a San Giuliano Terme (Pisa). Il presidente è Luigi Terzagio.

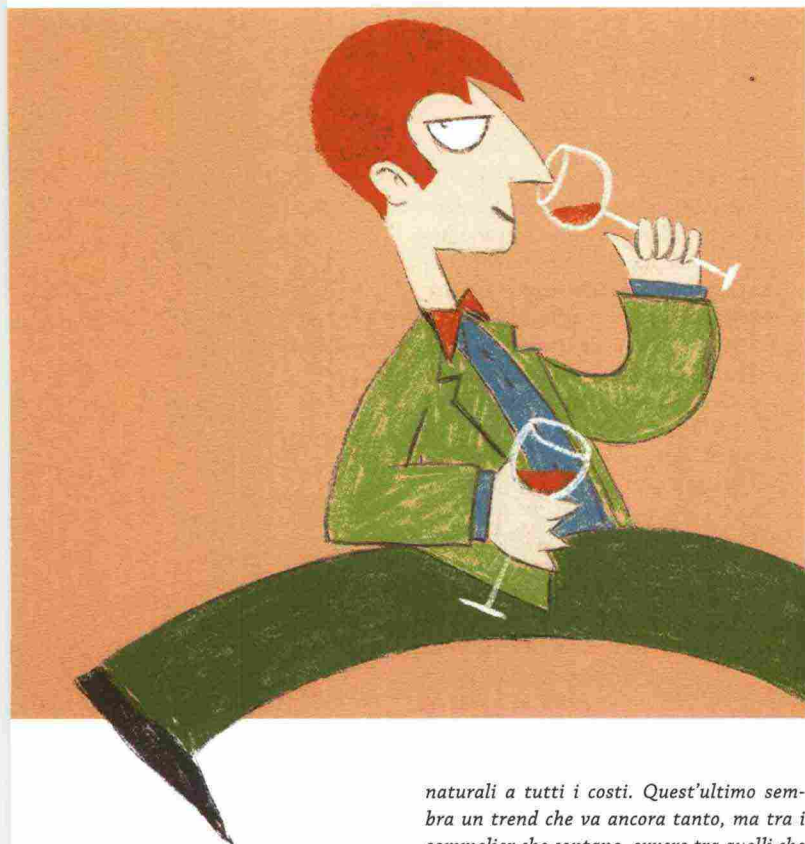
Aspi-Associazione della sommellerie professionale italiana è l'unica italiana associata all'Association de la sommellerie internationale (Asi). Nasce, infatti, nel 2007 dopo che l'Ais rompe i rapporti con l'Asi. La sua sede nazionale è Milano, ma conta delegazioni in tutta Italia. Dalla fondazione, il suo presidente è Giuseppe Vaccarini, promotore della prima proposta di legge per il riconoscimento professionale della figura del sommelier in Italia.

ce l'ha portato lui, ma il colpo da maestro è stato il cambio di staffetta al Piazza Duomo con **Vincenzo Donatiello**, il sommelier, direttore di sala, restaurant manager che mette d'accordo tutti. Quasi una figura paradigmatica nonché doppia: sapevate che il fratello gemello Mauro Donatiello fa il sommelier nell'acclamato ristorante romagnolo DaGorini?

VINI NATURALI GIÀ ROBA SUPERATA?

Donatiello è il bomber di questa squadra nata tra la fine degli anni '80 e la metà dei '90, il cui minimo comune denominatore è spingere al massimo. Gli spieghiamo il motivo della telefonata, un articolo sui migliori 35 sommelier under 35, ma secondo lui non si arriva a venticinque. *«Quelli bravi sono liberi dal condizionamento delle guide enologiche e dalle liste dei vini*

I GIOVANI SOMMELIER ITALIANI



I BOMBER: DA DONATIELLO A SINESI

Le storie di questi ragazzi, diventati uomini tra sala e cucina, si assomigliano. Anche **Giovanni Sinesi** è della metà degli anni '80, lavora con Niko Romito al Reale, quello che secondo Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso è il miglior ristorante d'Italia, e crede in un progetto nato in un'Italia un po' periferica come quella abruzzese di Castel di Sangro. «A Barletta, dove sono nato, i miei avevano un ristorante. Servivo acqua e pane. La scuola alberghiera a Roccaraso mi ha fatto incontrare Romito nel 2004. Sono con lui da quindici anni perché ho creduto in una filosofia che si è trasformata in progetto. Oggi potrei decidere di lavorare in una grande città, ma qui mi sento libero di portare avanti anche alcuni miei desideri, come quello di fare vino. Uscirà infatti una selezione chiamata «Impressioni

di Gianni Sinesi», si parte con un Montepulciano di Abruzzo, forse ci sarà anche una bollicina. Tra fare il super consulente e il vino ho scelto la seconda cosa».

L'ecosistema Romito è solo apparentemente decentrato. L'impegno

di Sinesi arriva a Milano come a Roma e intanto al Reale le prestazioni devono essere altissime: «Ammetto che quando è arrivata la terza stella sono andato in crisi. Ho passato molto tempo a studiare le carte dei vini di tutti i trstellati. Dopodiché ho capito che bisognava perseguire una nostra strada passo dopo passo. Ancora oggi la cantina ha qualche carenza sulle verticali, ma quando sei il responsabile acquisti devi pensare ai soldi come se fossero i tuoi». Alla nuova scena di sala pensa che servirebbe più umiltà: «Complici anche i social» continua Sinesi «vedo troppe super etichette bevute e postate come trofei dai colleghi. Sugerirei un po' di testa bassa».

naturali a tutti i costi. Quest'ultimo sembra un trend che va ancora tanto, ma tra i sommelier che contano, ovvero tra quelli che dettano le tendenze, questa moda è già bella e che passata». Il punto è non limitarsi a essere bravi, ma aspirare a diventare i re delle guide, facendo un percorso a scale, dove il primo scalino è quello del cameriere: «ma in Italia si è restii» sottolinea Donatiello «a chi arriva da me in stage dico sempre che bisogna ambire alla crescita e il percorso da sommelier lo consente, sia in termini di incontri che di soddisfazione economica. La mia ricetta è segui questi tre punti: STUDIO, ovvero formazione su vino, territori e persone per anticipare le tendenze; VETRO, ossia un numero incalcolabile di bicchieri da assaggiare e RISTORANTI, sedersi alle tavole più disparate per assaggiare, capire e portare a casa esperienza».

LE STORIE

E LE DONNE?

Umile o meno, la scena finora qui incontrata è senza dubbio maschile. Una prevalenza non casuale ma che è il dettaglio di un dato generale. Di donne il mondo del vino è pieno, ma quando si parla di servizio in sala, la presenza femminile si assottiglia notevolmente. Consapevole di questo **Valentina Bertini** ha stretto i denti più di tanti colleghi maschi e ha dato il massimo. Non ancora quarantenne è da qualche mese la Wine manager del gruppo Langosteria, ristorazione di pesce di altissima qualità con una delle più belle carte di Champagne d'Italia e un fatturato da multinazionale. «Con i clienti mai avuto problemi. Piuttosto a discriminare sono i datori di lavoro che pensano che le donne siano ancora fonte di problemi tra famiglia, figli e scarsa capacità di sopportare la fatica». Alla

Langosteria torna in qualità di manager, dopo qualche anno trascorso al ristorante Terrazza Gallia dell'omonimo albergo milanese: «Abbandono i tavoli per fare formazione al personale interno e per occuparmi degli acquisti per ben cinque locali. Il servizio mi mancherà ma sono orgogliosa di questo risultato perché lo devo alla mia testa dura e alla passione grande



che ho per il vino. Fare il sommelier può voler dire anche stare in ufficio per fare in modo che tutto funzioni al meglio».

PAROLE CHIAVE? UMILTÀ, IMPEGNO E SACRIFICIO

Per dirla alla Ennio Flaiano insomma "la situazione è grave ma non è seria" pensando alla sommelierie italiana. Tornano nei discorsi di molti parole come umiltà, impegno, sacrificio. «Indubbiamente, rispetto al passato, si fa un gran parlare di sala e cantina, ma c'è un modello da offrire a chi vuole intraprendere la professione?». La domanda se la pone **Alessandro Morichetti**, wine-blogger su Intravino, con un passato di sala nella ristorazione marchigiana. La risposta avrebbe fatto il pari con l'ironia sarcastica di Flaiano: «Le associazioni che intendono promuovere la sala e le virtù di competenza, passione, modestia e spirito di servizio» continua Morichetti «finiscono poi per glorificare personaggi spocchiosi, immodesti, poco curiosi ma smaliziatissimi, ambiziosi (che di per sé non sarebbe un male) ▶

Le donne nel mondo del vino sono moltissime, ma nel servizio in sala i numeri cambiano. Ma più che i clienti, sono i datori di lavoro a discriminare, dicono le sommelier

LE STORIE

LO SCENARIO DEI GIOVANI SOMMELIER ALL'ESTERO

Vendite, posizionamento, interesse: l'immagine del vino italiano nel mondo non è mai stata così luminosa. A renderla così vitale, una generazione di sommelier italiani sempre più nel vivo della grande ristorazione internazionale. Portano in carta etichette nuove, fresche: stupiscono con percorsi e veri inviti al viaggio. Cambia l'approccio, il linguaggio diviene via via più diretto e sintetico, appassionato, in modo da portar per mano i clienti. Nei nostri viaggi abbiamo collezionato liste a dir poco ricercate, personali, fruibili; il filtro è un palato italiano che è entrato in contatto con una visione globale e nuovi modelli di business. «Qui il sommelier è molto ben visto e riconosciuto come una guida preziosa per capire cosa i clienti capiscono, conoscono, scelgono. In Italia la figura è ancora associata al ragazzo/a da mandare via perché avrebbe fatto in modo di far spendere il più possibile», ci spiega **Federico Dadone** che, dopo l'esperienza da Rigò, è al centro del progetto VyTA che aprirà a fine mese sempre a Londra. **Francesco Cosci**, 24 anni, alle prese con la profondissima cantina dal ristorante Les Climats, rafforza il concetto: «Qui siamo considerati delle star... in Inghilterra come in Francia è un lavoro ben preciso e ben remunerato». Il sommelier è diventata un'opportunità d'investimento, alte sono le prospettive di carriera. «Eleva il livello di qualità in sala

e garantisce un ritorno a livello economico (relazioni con i clienti, aumento delle vendite...): oggi è più multitasking, conseguenza di un nuovo modo di mangiare a tavola», racconta **Simone Sammuri**, manager & sommelier di Francis, Hong Kong. E i campi di giochi raddoppiano: «Non si parla più solo di vino, intanto, ma anche di tè, caffè, cocktail, birre e mille altre cose. È più difficile di prima, ma anche molto più stimolante. Il sommelier in futuro potrebbe fondere tanti settori, dalla finanza al marketing e chissà cos'altro», commenta un entusiasta **Alessandro Cini**, classe 1994, sommelier di Le George a Parigi, approdato lì dopo l'esperienza da Pinchiorri. E anche nei contesti asiatici più lussuosi, l'approccio cambia. «Anche qui i fine dining stanno diventando sempre più accessibili, magari anche casual: il cliente vuole sentirsi a suo agio e godere una bella esperienza di cibo e vino». Quindi, vocabolario più semplice, storie e aneddoti a tavola per guidare il cliente curioso, ci racconta **Simone Macri**, manager del ristorante Jaan a Singapore, sullo sfondo la nave sospesa del Marina Bay Sands, oltre c'è l'Indonesia. Le qualità più apprezzate degli italiani? Empatia, memoria, innato senso dell'ospitalità e, soprattutto, una spiccata capacità sull'abbinamento con il cibo, settore che la formazione italiana mette molto più a fuoco. È quanto emerge dai

ben più attaccati a gloria, riconoscimento pubblico e servilismo della stampa che non al servizio dell'ospite qualsiasi. Di modesti e realmente validi ce ne sono eccome ma non alzano la voce e non sbracciano». E allora forse si dovrebbe iniziare, o ricominciare, proprio da qui. Dal sommelier inteso come figura addetta al servizio del cliente ancor prima che al servizio del vino.

LA NOSTRA TOP 35

Per continuare nella nostra analisi dei giovani che operano in questo scenario, abbiamo selezionato 35 professionisti, i migliori secondo noi, e a tutti loro abbiamo chiesto perché hanno cominciato, com'è cambiata la professione e come la vedono nel futuro. Risposte diverse a domande uguali per una fotografia di un settore strategico in un momento di evoluzione e cambiamento. ❖

«Le associazioni spesso privilegiano professionisti spocchiosi, immodesti, attenti solo a stampa e immagine personale», è l'accusa. E allora la ricetta è proprio ricominciare da qui: il sommelier al servizio dell'ospite prima che addetto al servizio del vino

I GIOVANI SOMMELIER ITALIANI

tanti manager esteri interpellati. In fatto di scelte, si pesca sempre più tra produttori medio-piccoli, in aumento i bianchi italiani, soprattutto campani. Il fenomeno globale? L'Etna. La domanda estera ha fatto schizzare i prezzi dei terreni sul vulcano più alto d'Europa, valorizzato più all'estero di quanto lo sia in Italia. Fortissima anche l'attenzione al mondo naturale dei sommelier più giovani, in particolare a Copenaghen, San Francisco, Sydney e Parigi; ancora esigua la componente femminile. «Siamo ancora poche, anche se qui a New York il numero di sommelier in gonna è decisamente in crescita. Ma lo stupore è ancora tanto da parte dei clienti; mi capita spesso che mi porgano il biglietto per ritirare la giacca incontrandomi in sala scambiandomi per l'hostess o mi chiedano di mandare il sommelier», chiosa

Mariarosa Tartaglione, Head Sommelier di Ai Fiori, una delle più belle cantine di Manhattan.

– Lorenzo Ruggeri



I MIGLIORI 10 GIOVANI SOMMELIER ITALIANI CHE LAVORANO ALL'ESTERO



LE STORIE

I 35 MIGLIORI GIOVANI SOMMELIER IN 3 DOMANDE

1 Perché
hai cominciato
a fare questa
professione?

2 Com'è cambiata
questa professione
da quando
hai iniziato?

3 Come vedi
il futuro
di questa
professione?

ALBA
Vincenzo Donatiello – Piazza Duomo

PRIOCCA
Giampiero Cordero – Il Centro

TORINO
Andrea Zoggia – Edit
Mirko Feroce – Condividere

GENOVA
Yoel Abarbanel – Les Rouges

MILANO
 Ilario Perrot – Lume
 Alberto Piras – Il Posto di Aimò e Nadia
 Rocco Tomas Galasso – Enoteca Naturale
 Jacopo Corti – Iyo
 Simone Marelli – Giancarlo Morelli
 Carlo Maldotti – Spazio Niko Romito
 Luca Enzo Bertè – Berton
 Paolo Porfidio – Hotel Gallia
 Sebastien Ferrara – Enrico Bartolini Mudec
 Alex Bartoli – Cracco

IMOLA
Francesco Cioria – San Domenico

MONTALCINO
Alberto Ponziani – Osticcio

FIRENZE
 Walter Meccia – Il Palagio del Four Seasons, Firenze
 Davide D'Alterio – Gastronomia Galanti, Firenze

ROMA
Luca Belleggia – Il Pagliaccio

CASTELLAMARE DI STABIA
Emanuele Izzo – Piazzetta Milù

MAIORI
Bonaventura Ferrara – Faro di Capo d'Orso

I GIOVANI SOMMELIER ITALIANI



LE STORIE

1 Perché hai cominciato a fare questa professione?

2 Com'è cambiata questa professione da quando hai iniziato?

3 Come vedi il futuro di questa professione?

Ilario Perrot

31 anni

Lume, Milano

1 Il mio percorso inizia nel 2001 in un ristorante vicino casa in Piemonte, ma l'amore grande per il vino è scattato solo con l'esperienza alla Ciau del Torna-vento di Treiso.

2 Rispetto al passato, la figura del sommelier assomiglia molto più a quella dell'oste di una volta: è il vero padrone della sala.

3 La clientela avrà sempre più voglia di affidarsi e di fidarsi di qualcuno che conosce già i suoi gusti.

Andrea Zoggia

29 anni

Edit, Torino

1 Ho cominciato a lavorare in sala a 15 anni per guadagnare un po' di soldi: non facevo che ripetermi che da grande non avrei mai fatto questo lavoro. Poi ho cominciato a leggere le retro-etichette dei vini, ad assaggiare, a trovare le differenze... non ho più smesso.

2 Se oggi tutti - o quasi - sanno chi è un sommelier, quindici anni fa non era così scontato...

3 Spero che sarà un mestiere sempre più considerato e valorizzato e che garantisca le giuste retribuzioni: altrimenti saremo sempre obbligati a diventare maitre o restaurant manager per ottenere un equo inquadramento.

Walter Meccia

32 anni

Il Palagio del Four Seasons, Firenze

1 Ho cominciato questa professione per la passione trasmessami da alcuni docenti dell'Alberghiero: e ho sempre pensato al vino come occasione di buoni sbocchi professionali.

2 Maggiore apertura mentale e spazio a qualche sperimentazione hanno permesso uno svecchiamento di un settore legato molto, fino a poco tempo fa, a dettami da manuale.

3 Spero che il futuro del vino sia sempre accanto ai piatti e che il sommelier lavori sempre meglio sugli abbinamenti, tralasciando il puro lato edonistico.

Mirko Feroce

30 anni

Condividere, Torino

1 Ho cominciato a fare il sommelier appena tornato dall'Australia 3 anni fa. Lì ho capito quanto il vino italiano fosse importante per tutto il mondo.

2 Da quando ho iniziato, i gusti del cliente si sono sempre evoluti. Le nuove generazioni sono aperte anche a vini artigianali: magari meno perfetti, ma con un'anima più autentica.

3 Il futuro del sommelier è nella gente che ha voglia di sperimentare e divertirsi, affidandosi a persone esperte che possano stimolare il loro palato.

Tomas Torsiello

33 anni

Osteria Arbustico, Paestum

1 È il vino ha scelto me: fino a 18 anni sono stato astemio!

2 Un po' come è stato per la cucina, la mia generazione ha portato un alligierimento nel servizio di sala e in quello del vino.

3 L'obiettivo è di mettere il cliente sempre di più al centro dell'attenzione e farlo sentire a casa. Regalandogli una fantastica esperienza.

I GIOVANI SOMMELIER ITALIANI

Davide D'Alterio

31 anni

Gastronomia Galanti,
Firenze

sfaccettature degli ospiti che sono enologicamente sempre più preparati.

3 Difficile stupire: il futuro è legato alla capacità di emozionare, di trasmettere passione.

1 Alle elementari dicevo di volere un ristorante. Inseguendo il mio sogno ho trovato nel vino una sfumatura della ristorazione colma di sensazioni e mi sono lasciato ammaliare.

2 Uno dei lati affascinanti della sommellerie è la continua mutabilità: ci trasformiamo insieme alle tendenze e in base alle

Giulio Bruni

29 anni

Tasca d'Almerita,
Palermo

che considerano i corsi professionali un'opportunità di crescita o addirittura una speranza di occupazione.

3 Nel futuro immagino una figura sempre più versatile che possa ricoprire più ruoli all'interno del wine business.

1 Ho iniziato come garzone in un'enoteca vicino al Colosseo, nel frattempo studiavo Giurisprudenza. Più andavo avanti e più mi rendevo conto di come la multidisciplinarietà del vino fosse intrigante. Decisi così che non avrei fatto l'avvocato.

2 Ricordo che i corsi erano frequentati da persone come me, professionisti (o aspiranti tali) e casalinghe annoiate. Oggi invece vedo sempre più iscritti

Alberto Piras

32 anni

Il Posto di Aimò
e Nadia, Milano

venga valorizzato meglio.

3 Il futuro lo vedo basato su serietà, cultura e conoscenza a 360 gradi di prodotti, produttori e persone. La differenza la farà colui che sceglie di specializzarsi al meglio.

1 Verso la fine dei miei studi di scuola alberghiera dovevo decidere la specializzazione di sala: scelsi sommellerie perché mi sembrava opportuno che un buon cameriere avesse anche conoscenze sul vino.

2 Il senso del sacrificio e la difficoltà a trovare personale che abbia voglia di mettersi alla prova sono purtroppo all'ordine del giorno; spero che il nostro ruolo evolva e

Francesca Penzo

31 anni

La Taverna Rosolina,
Rovigo

sterclass, workshop e anche dalla Gdo.

3 Futuro positivo: pian piano si percepiscono le potenzialità di questa professione, ma le reali prospettive di lavoro restano, purtroppo, ancora all'estero.

1 Ho cominciato seguendo la mia forte passione per il mondo del vino e il turismo culturale, unite alla grande voglia di comunicarlo.

2 Il cambiamento, ben tangibile, riguarda il ruolo del sommelier: sempre più richiesta nelle attività di comunicazione da aziende vinicole, ma-

Yoel Abarbanel

31 anni

in passaggio da Bu.r, Milano
a Les Rouges, Genova e Milano

1 Tutto è nato all'Alberghiero: ho capito che il sommelier era la naturale evoluzione del cameriere, ma per conoscere davvero il vino devi sia andare in vigna sia fare esperienza all'estero.

2 In Italia sono tutti sommelier! All'estero invece è sempre più richiesta e valorizzata la figura di chi riesce a mutare il segno meno in segno più, a fine anno.

3 Vedo sommelier sempre più consulenti e ideatori di format, sul modello di M. Kleppe al Noma o di A. Rosengren al Charlie Bird. Le carte saranno sempre meno lette, perché il concept sarà comprensibile a priori. Ma il fattore umano rimane centrale.

LE STORIE

1 Perché hai cominciato a fare questa professione?

2 Com'è cambiata questa professione da quando hai iniziato?

3 Come vedi il futuro di questa professione?

Vincenzo Donatiello

34 anni

Piazza Duomo, Alba

1 Lavoravo in sala dall'età di 15 anni. Quando, a 19 anni, ho vinto il titolo di Miglior Sommelier Junior d'Italia, ho capito che era la mia strada.

2 Un aspetto che mi rincuora parecchio è l'abbassamento dell'età media dei sommelier: un segnale di meritocrazia forte anche nel nostro paese.

3 La nostra professione toccherà ambiti sempre più differenti: dal vino alla mixability, dalle bevande nervine alla comunicazione. Il sommelier di domani sarà un manager. A tutti gli effetti.

Cristian Maitan

24 anni

Nuovo Ranch, Ponte di Piave

1 La passione è il motivo che mi ha spinto a intraprendere questo percorso.

2 È sempre più richiesto un profilo dinamico, versatile. E attento alla comunicazione.

3 Immagino un futuro dove il sommelier sia il vero protagonista del territorio, lavorando con prodotti e tradizioni locali. Non solo uomo di sala, ma ambasciatore.

Ramona Ragaini

34 anni

Andreina, Loreto

1 Ho iniziato un po' per caso. Mi sono prima innamorata della sala, poi è arrivato il vino. Una passione che mi ha travolto e che non mi abbandona.

2 Se in passato incuteva quasi timore, oggi il vino ha un volto "più umano". Inoltre questo mondo si è aperto molto alle donne cosa rara agli inizi della mia carriera.

3 La nostra professione dovrà prendere per mano i clienti e guidarli: una figura non più saccente, ma vicina ai desideri di chi ci sceglie.

Emanuele Izzo

33 anni

Piazzetta Milù, Castellammare di Stabia

1 Tutto è iniziato con un corso all'AIS Penisola Sorrentina più di 10 anni fa: avevo da poco iniziato l'università. Da quella prima lezione mi si aprì un mondo che ancora oggi mi affascina.

2 Il sommelier deve avere una cultura vastissima in tema di beverage. È cambiato il modo di concepire l'abbinamento: non solo con bevande alcoliche, ma anche con centrifugati ed estratti.

3 Assistiamo e assisteremo a una diversificazione del settore della ristorazione con realtà come pizzerie, wine bar, paninoteche che investono nella figura del sommelier.

Rocco Tomas Galasso

27 anni

Enoteca Naturale, Milano

1 Mi sono avvicinato al vino per caso, lavorando in una piccola enoteca nel 2014. Un mondo, allora, ancora sconosciuto che mi permetteva di pagarmi gli studi.

2 Il mondo del vino è in continuo mutamento. Oggi percepisco molta più attenzione da parte dei consumatori, ma anche dei vignaioli stessi.

3 Trovo le persone molto più curiose, non si fermano a un calice di prosecco o alle diciture rosso e bianco. Il futuro sarà curiosità.

I GIOVANI SOMMELIER ITALIANI

Donato Addesso

27 anni

Vitantonio Lombardo,
Matera

1 Ho iniziato perché sentivo il bisogno di "completarmi": amo il cibo, ma l'esperienza della tavola è fatta di sensazioni che solo mettendo insieme food&wine puoi provare.

2 Oggi la gente s'informa, legge e arriva al ristorante già preparata sul menu e sulla carta dei vini: dobbiamo essere pronti a soddisfare ogni esigenza.

3 Siamo in grande evoluzione: sempre più necessari professionisti formati e con la voglia continua di imparare.

Simone Marelli

28 anni

Giancarlo Morelli,
Milano

1 Volevo fare il cuoco, ma a 16 anni ho conosciuto il professor Vaccarini - presidente Aspi - e pian piano mi sono avvicinato al mondo del vino con le sue lezioni e le sue gite in cantina.

2 Il livello di conoscenza del cliente è cresciuto molto: ciò comporta una necessità di aggiornamento da parte nostra importante.

3 Futuro roseo: una clientela under 30 sempre più vicina al mondo dell'enogastronomia, che beve in maniera accurata e con scelte di qualità.

Jacopo Corti

25 anni

Iyo, Milano

1 Il mondo della ristorazione, del cibo e del vino mi ha sempre affascinato, desideravo farne parte. Mi piace l'idea di prendere parte a un momento di convivialità, regalando agli ospiti un'esperienza speciale.

2 Novità importante è la necessità di rinnovare continuamente la proposta: oggi i clienti sono alla ricerca di sapori e di esperienze sempre nuove.

3 In futuro sarà sempre più necessario saper ascoltare i desideri dei clienti.

Alfredo Buonanno

23 anni

Krèsios, Telesse Terme

1 Dal momento in cui ho avuto la possibilità di vedere all'opera una brigata di sala fatta da grandi persone e ottimi professionisti ho capito cosa significasse essere un cameriere: volevo diventare uno di loro.

2 Sicuramente oggi i mondi sala e vino sono più al centro dell'attenzione: s'investono più risorse, più tempo. Anche l'ospite è più esigente e più informato: pretende - finalmente - un giusto servizio, dalla trattoria al fine dining.

3 Futuro frizzante! Sono nate importanti scuole di formazione di sala e di sommelier che porteranno nei ristoranti giovani assetati (!) e competenti.

Luca Belleggia

28 anni

Il Pagliaccio, Roma

1 L'avvicinamento a questo mondo è stato piuttosto naturale, mentre lavoravo già da tempo come cameriere.

2 La professione è in continuo cambiamento: quello del vino e delle bevande è un mondo velocissimo e si è obbligati a tenere il passo se non si è fuori.

3 Credo sia necessario un ridimensionamento della figura del sommelier. Bisognerebbe prendersi un po' meno sul serio: usare meno paroloni e puntare alla semplicità.

LE STORIE

1 Perché hai cominciato a fare questa professione?

2 Com'è cambiata questa professione da quando hai iniziato?

3 Come vedi il futuro di questa professione?

Carlo Maldotti
34 anni

Spazio Niko Romito, Milano

1 Ho iniziato dopo anni trascorsi nei teatri a suonare musica classica, l'interazione con il "pubblico" al tavolo mi è sembrata più immediata e soddisfacente di quella tra palcoscenico e la platea.

2 Il vino rimane un prodotto sempre difficile da decifrare per i non appassionati, tuttavia conserva una grande attrattiva. Lo abbiamo capito e stiamo modificando il linguaggio affinché sia il bicchiere a parlare molto più di chi lo serve.

3 Il futuro è dei sommelier preparati, dei bevitori consapevoli e dei vini semplicemente buoni. Scevri da altri aggettivi o certificazioni.

Paolo Porfidio
29 anni

Hotel Gallia, Milano

1 Ho conseguito la laurea in Viticoltura ed Enologia che mi ha permesso di avere una visione a 360° sul vino, ma ho deciso di dedicarmi alla sala perché amo trasmettere questa mia grande passione.

2 Fino a qualche anno fa si apprezzava il vino quasi esclusivamente nei ristoranti, adesso è consuetudine bere un calice anche al pub con gli amici, in alternativa a cocktail o birra. E i sommelier si sono adeguati.

3 Il compito più importante oggi spetta alle scuole di formazione nel preparare professionisti capaci di trasmettere passione con una corretta comunicazione, a discapito di tecnicismi ormai obsoleti.

Bonaventura Ferrara
25 anni

Il Faro di Capo d'Orso, Maiori

1 Sono nato nel mondo della ristorazione, da piccolo ero rapito dal gesto di mio padre: roteare il calice e annusare il vino.

2 Il cliente è molto preparato: è un piacere ma anche un bell'impegno raccontare filosofia e storia di un'etichetta.

3 Voglio fare una previsione ottimistica: tra qualche anno il sommelier - e la sala in generale - prenderà il posto dello chef a livello mediatico!

Sebastien Ferrara
30 anni

Enrico Bartolini Mudec, Milano

1 Ho iniziato con la passione per le vigne. Mio nonno Sebastiano ha sempre prodotto vino in Puglia, eravamo insieme a ogni vendemmia.

2 Oggi occorre tornare un po' indietro: i più giovani ora vogliono subito una posizione, ma non sempre sono all'altezza.

3 Spero che il futuro del sommelier sia quello di passare più tempo in vigna. Il ristoratore deve comprendere l'importanza di questo mestiere e investirci.

Luca Enzo Bertè
31 anni

Berton, Milano

1 Sono da sempre un appassionato di vini. Dopo l' AIS, il mio desiderio era applicare ciò che avevo studiato nel mondo del lavoro.

2 Oggi l'ospite è sempre più preparato e aggiornato: è uno stimolo.

3 Il futuro di questa professione prevede di concentrarsi ancor di più sui dettagli: utilizzare il calice appropriato a una certa annata o la temperatura corretta, sono solo alcuni esempi. Inoltre, la tendenza è di bere al calice diverse proposte, con sezioni più ampie, curiose e ricercate.

I GIOVANI SOMMELIER ITALIANI

Gianni Sinesi

34 anni

Reale, Castel di Sangro

- 1 Ho iniziato a respirare l'aria del ristorante all'età di 10 anni, quando un po' per gioco e un po' per aiutare in famiglia, servivo acqua e pane nel locale di mio padre a Barletta.
- 2 Oggi c'è molta più velocità e facilità nel guadagnarsi una posizione nel settore del vino. In passato le maglie erano più fitte e strette e diventare qualcuno era più difficile.
- 3 Mi piacerebbe che la stessa autorevolezza che la cucina ha acquisito in Europa e nel mondo, si diffondesse anche rispetto alle professioni di sala e cantina. Un mondo che ha ancora tanto, tanto da dire.

Alex Bartoli

25 anni

Cracco, Milano

- 1 Studiavo da geometra, ma in estate facevo il cameriere a Riccione. Mi appassionai subito a questo lavoro, tanto che a settembre decisi di iscrivermi all'Alberghiero.
- 2 La mia professione si è molto evoluta in questi anni, in bene ma anche in male. In molti sono più curiosi di imparare e capire, ma c'è chi si siede sugli allori e rovinano questa professione.
- 3 La sala e la sommellerie si rivaluteranno presto in maniera esponenziale rispetto alla cucina, che in questi ultimi anni è stata sotto i riflettori, anche grazie a programmi televisivi.

Francesco Cioria

30 anni

San Domenico, Imola

- 1 Sono cresciuto in una famiglia dove il vino è sempre stato al centro della tavola. L'abbiamo sempre prodotto in casa e mio padre ci mette la stessa passione di quando ero bambino.
- 2 La clientela non compra più solo le grandi "marche" enologiche ma si affida a noi per fare nuovi viaggi e provare nuove emozioni. Il sommelier deve aver viaggiato, studiato e bevuto.
- 3 Tra una ventina d'anni tutti gli esercizi che somministrano bevande non potranno prescindere da una figura professionale che sappia interloquire di vino in maniera semplice e disinvolta con la clientela.

Alberto Ponziani

25 anni

Osticcio, Montalcino

- 1 Devo tutto a Samuele del Carlo, sommelier di Atman a Lamporecchio con Igles Corelli: mi ha insegnato tanto in brevissimo tempo, restavamo dopo il servizio a degustare fino alle tre del mattino.
- 2 I ristoranti stanno diventando delle biblioteche enogastronomiche e gli stessi clienti sono per me una fucina di insegnamenti.
- 3 Bisognerà essere sempre più aggiornati, avere l'umiltà di imparare continuamente e far vivere ai clienti serate costruttive. Nel modo più coinvolgente possibile.

Manuele Meneghini

33 anni

Lido 84, Gardone Riviera

- 1 Ero un ragazzino e facevo il tirocinio della scuola in un ristorante di Ferrara. Una mattina di poco lavoro il sommelier mi disse: "Forza Manuele, andiamo a sistemare la cantina". Non ne sono uscito più.
- 2 Si gioca di più sulla semplicità: il nostro scopo è quello di far passare un momento sereno agli ospiti, senza metterli in soggezione. Anche la mia carta è così.
- 3 Il futuro dobbiamo farlo noi: ogni annata è diversa, le stagioni e il clima sono fondamentali per la nascita di un prodotto così autentico come il vino. Viaggiate e bevete in modo sano!

LE STORIE

1 Perché hai cominciato a fare questa professione?

2 Com'è cambiata questa professione da quando hai iniziato?

3 Come vedi il futuro di questa professione?

Pascal Tinari

29 anni

Villa Maiella, Guardiaagrele

- 1** Volevo fare il cuoco. Ebbi la fortuna di entrare nella famiglia Santini a Caneto sull'Oglio: lì, grazie al signor Antonio, ho scoperto il fascino della sala.
2 La figura del sommelier è cambiata tanto: prima c'erano regole rigide e si riceveva una solida formazione. Oggi si hanno a disposizione molte più informazioni, ma la formazione tende a essere più superficiale.
3 Nella ristorazione italiana credo che la figura del sommelier tenderà sempre più a fondersi con la figura del maître.

Roberta Cozzetto

26 anni

Sapio, Catania

- 1** Inizialmente pensavo di diventare receptionist. Facendo diverse esperienze in sala, però, sentivo che instaurare un contatto diretto con il cliente a tavola mi piaceva di più.
2 Questa è una professione dinamica e in crescita: cambia insieme al grado di attenzione del cliente. La maggiore curiosità degli ospiti va di pari passo alla preparazione degli uomini e donne di sala.
3 Credo che in futuro ci sarà molta più attenzione agli ospiti, si cercherà di comprendere maggiormente le loro richieste e di metterli a proprio agio.

Eros Teboni

28 anni

Feuerstein Nature Family Resort, Fleres-Pflersch

- 1** Ho cominciato a occuparmi di vino nell'enoteca di famiglia. Poi mi sono spostato nell'hotellerie dove il livello dei vini assaggiati e venduti è aumentato in maniera esponenziale.
2 Le persone non ricercano più solo i grandi nomi, ma piccole realtà di alta qualità. Poi il prezzo: oggi davvero alla portata di tutti.
3 Il sommelier del futuro deve aumentare e ampliare la conoscenza di tutto ciò che è liquido: dal sake a tutti i distillati, senza dimenticare le bevande analcoliche, riuscendo ad avere anche una buona conoscenza dei cocktail e long drink.

Giampiero Cordero

32 anni

Il Centro, Priocca

- 1** Fin da quando ero bambino vivevo al ristorante con i miei genitori, ma da piccolo odiavo questo lavoro. E invece...
2 Abbiamo preso coscienza delle potenzialità del nostro territorio: vedere i nostri vicini, francesi e spagnoli, ottenere grandissimi risultati è stato uno stimolo importante.
3 Se è vero quello che diceva il grande Marchesi, che un gran piatto trova il miglior compagno in un bicchiere d'acqua, è altrettanto vero che la sinergia tra cibo e vino può dare emozioni di gran lunga superiori. Su questo bisogna puntare, far vivere emozioni al cliente.

Saverio Di Gennaro

29 anni

Quintessenza, Trani

- 1** Mi sono appassionato al vino dopo l'apertura del Quintessenza, progetto ristorativo di famiglia. Quasi per gioco mi è toccata la cantina. È stato amore a prima bottiglia.
2 Oggi si sa ciò che accade ovunque. I siti web, le riviste, i social ci permettono focus molto più mirati che in passato.
3 È una professione che premierà chi è capace di azzardare con criterio, chi regalerà emozioni agli ospiti anche con una semplice parola, prima di giungere all'effettiva degustazione.