

# Anche i sommelier diventano manager

**Nicola Dante Basile**

REGGIO CALABRIA. Dal nostro inviato

**I**l vino come la moda. I sommelier come gli stilisti: assaggiatori professionisti che portano nel mondo la cultura enologica made in Italy.

Un confronto forse un po' sbilanciato dal punto di vista del business (ma non tanto, visto che l'export vinicolo nazionale vale ormai 3 miliardi di euro), ma non certo da quello della comunicazione, di cui sono protagonisti i sommelier.

Non è un caso se dopo anni di tumultuosa crescita del numero degli assaggiatori professionisti, passati dai 13mila del 1998 ai 26mila nel 2002 fino ai 32.600 attuali, l'Associazione italiana sommelier abbia fatto richiesta ufficiale per istituire l'Albo professionale della categoria. Un successo che ha portato alla firma di un accordo con la Sda Bocconi per organizzare un corso dedicato al "manager sommelier" e a una trattativa con il ministero della Pubblica Istruzione, avviata all'inizio dell'anno, per realizzare un programma didattico nei licei sulla cultura del vino e dei prodotti tipici del territorio. Trattativa che il cambio di Governo ha messo, per ora, in stand by.

Ma la conferma di questo nuovo ruolo di comunicatori e portatori della cultura del vino italiano nel mondo sta nella crescente richiesta da parte di Paesi esteri di dialogare con i sommelier di casa nostra. Dialogo che ha portato negli ultimi due anni alla costituzione dell'Ais Caraibi e Giappone, nonché alla organizzazione di corsi per professionisti in Germania, Gran Bretagna, mentre sono in fase

avanzata trattative con Santo Domingo, Venezuela e Stati Uniti. Un elenco dettagliato delle iniziative fatte e di quelle future è venuto dal presidente dell'Ais, Terenzio Medri, in occasione del 40° congresso dell'Associazione, a Reggio Calabria, che è stato anche l'occasione per annunciare il nome del miglior sommelier italiano 2006.

Consegnando il riconoscimento a Michele Garbuglio, primo sommelier dell'hotel Principe e Savoia di Milano, Medri ha insistito sul tema dell'internazionalizzazione della professione. «Il successo del vino italiano nel mondo — ha detto il presidente — è al tempo stesso il successo della *sommellerie* nazionale e della capacità di quanti svolgono questo lavoro: organizzando il servizio al tavolo, gestendolo e comunicandolo, portando così cultura enologica nel mondo».

Anche perché alla maggiore diffusione di vino e cibo made in Italy nella cucina internazionale, corrisponde una maggiore richiesta di giovani sommelier italiani da parte di ristoranti e hotel esteri. Si calcola che solo nel 2005 siano stati più di 300 i giovani appena diplomati esperti di sala o di cucina con titolo di sommelier assunti da catene estere.

Ogni anno inoltre un gran numero di giovani, donne, persone di ogni età e mestiere decide di frequentare i corsi (dal 2002 al 2005 ne sono stati fatti 1.435) che le sedi regionali dell'Ais organizzano in piena autonomia, attendendosi però a un codice e a valori assai severi. E questo spiega perché molte associazioni internazionali hanno adottato il corso base dei sommelier italiani.



**Terenzio Medri**, presidente dell'Associazione italiana sommeliers

