

## Alimentazione e ristorazione

# Sommelier - Assaggiatore di vini

*Professionista conoscitore del vino e dei suoi accostamenti alla gastronomia.*

- **Profilo professionale**
- **Sommelier**
- **Assaggiatore di vini**
- **Formazione**
- **Accesso alla professione**
- **Indirizzi utili**
- **Informazioni locali**

## ● **Profilo professionale**

### ○ **Sommelier**

Il **sommelier** è il professionista incaricato della scelta e del servizio delle bevande, in particolare dei vini, in aziende ristorative, alberghiere e nelle enoteche.

E' responsabile della cantina e del budget relativo alla gestione del suo settore, cura i rapporti con la produzione vinicola, la stesura periodica della carta dei vini e anche gli acquisti e la vendita delle bevande scegliendole in base al menù, alla clientela e alla categoria dell'azienda.

E' una professione molto dinamica e in continua evoluzione, che richiede aggiornamenti costanti.

### ○ **Assaggiatore di vini**

L'**assaggiatore di vini** è l'esperto in grado di eseguire veri e propri "esami sensoriali" sui vini e di valutarli secondo il colore, il profumo e il sapore.

Presta la sua opera durante i concorsi vinicoli nazionali, regionali e provinciali, le manifestazioni e le mostre dove si selezionano i vini di qualità.

Può anche essere consulente free-lance e, se iscritto alla Camera di Commercio, può far parte delle Commissioni Nazionali per le degustazioni DOC (Denominazione di Origine Controllata).

Non si tratta di una vera e propria professione ma di una specializzazione per chi opera già nel settore. Gli "assaggiatori di vino" sono quasi sempre ricercatori, scienziati, studiosi, commercianti di vino o produttori.

## ● **Formazione**

I corsi di professione per diventare sommelier o assaggiatore di vino sono molto numerosi. E' sempre più frequente trovare enti, associazioni o privati che trattano singoli argomenti o organizzano corsi di breve durata.

Qui segnaliamo quelli di rilevanza maggiore, che sono presenti in tutta Italia.

L'AIS (Associazione Italiana Sommeliers) organizza su tutto il territorio nazionale corsi di qualificazione professionale per **sommelier**, sviluppati su tre livelli che approfondiscono la materia in tutti i suoi aspetti e sono orientati alla preparazione di base per l'avviamento al lavoro e all'aggiornamento periodico per coloro che sono già inseriti. I corsi sono organizzati dai delegati dell'AIS che operano presso le varie province.

L'associazione ha come obiettivo primario il

---

rilancio di personale qualificato e offre l'opportunità di confrontarsi col mondo del lavoro attraverso stage finali.

Inoltre, promuove le proprie iniziative e attività attraverso la rivista "Il Sommelier italiano".

Anche la FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) organizza corsi di formazione per sommelier, articolati su tre livelli che trattano l'enologia, l'enografia e l'abbinamento cibo-vino approfondendo ulteriormente alcuni aspetti del programma.

L'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) organizza corsi di formazione per **Assaggiatori di Vino**. Ci si può iscrivere nella classe degli "Aspiranti Assaggiatori", versando la quota d'iscrizione stabilita dal Consiglio Nazionale dell'associazione. Diventando socio si può frequentare un corso di 18 lezioni teorico-pratiche per diventare degli esperti nell'arte della degustazione.

Superando l'esame finale, si potrà accedere automaticamente alla classe degli "Assaggiatori di Vino", si riceverà la patente di assaggiatore e si verrà inseriti nell'Albo Nazionale ONAV.

Dopo due anni di esperienza degustativa condotta con l'ONAV, si assumerà la qualifica di "Esperto Assaggiatore" e si potrà anche entrare a fare parte delle commissioni ministeriali preposte al controllo organolettico

dei "Vini di Qualità prodotti in Regioni Determinate" (VQPRD).

Gli enologi, gli enotecnici e i laureati specializzati in viticoltura ed enologia, con due anni d'esperienza degustativa possono accedere direttamente alla classe degli Assaggiatori presso l'ONAV con la qualifica di "Tecnici Assaggiatori".

## ● **Accesso alla professione**

E' necessario precisare che entrambe le professioni non sono riconosciute, quindi non ci sono particolari requisiti o leggi in vigore che regolino l'accesso alla professione.

Per diventare **sommelier professionista** si possono frequentare i corsi di formazione organizzati da enti o associazioni minori oppure dall'AIS (Associazione Italiana Sommelier) o dalla FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) e superare infine un esame di abilitazione.

Per diventare **assaggiatore di vini** si può richiedere l'iscrizione all'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini) come socio "Aspirante assaggiatore" e frequentare quindi l'apposito corso di formazione, oppure ci si può rivolgere agli altri enti o associazioni che forniscono questo tipo di servizio.

## ● **Indirizzi utili**

- AIS - Associazione Italiana Sommeliers - viale Monza 9 - 20125 Milano tel. 022846237 fax. 0226112328  
<http://www.sommelier.it> - E-mail: [ais@sommeliersonline.it](mailto:ais@sommeliersonline.it)
- FISAR - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori - via dei Condotti 16 - 56017 Asciano (PI) - tel.050857105 fax 050856700  
<http://www.fisar.com> - E-mail: [segreteria.nazionale@fisar.com](mailto:segreteria.nazionale@fisar.com)
- ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino - piazza Medici 8 - 14100 Asti - tel. 0141535246 fax 0141535245  
<http://www.onav.it> - E-mail: [segreteria@onav.it](mailto:segreteria@onav.it)

---

## ● Informazioni locali

- AIS Torino - Associazione Italiana Sommeliers Torino - via C. Ignazio Giulio 29 - 10122 Torino - tel. 0115217946
- FISAR Torino - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori - corso Galileo Ferrarsi 138 - 10129 Torino - tel. 0115096123 fax 01119706172 - Orario apertura ufficio: lunedì-venerdì 15.30-19.00.  
<http://www.fisar-torino.com>- E-mail: [fiisar-to@fiisar-torino.com](mailto:fiisar-to@fiisar-torino.com)
- ONAV Torino - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino - Per informazioni contattare il delegato provinciale Marco Di Sabatino, tel. 0119607192  
E-mail: [marco@docwine.it](mailto:marco@docwine.it)

Trattando una grande massa di documentazione il CIG di Torino dipende dalle sue fonti come ogni centro di documentazione. Per questo motivo alcuni errori possono sfuggire al nostro controllo.

Vi preghiamo di scusarci anticipatamente e di volerceli segnalare.

Grazie per la collaborazione.

Copyright 2008 Centro InformaGiovani del Comune di Torino.

La riproduzione del presente documento è vietata.

La riproduzione parziale è consentita solo per uso pubblico e gratuito, citando la fonte.