

IL SOMMELIER

I requisiti del sommelier nell'epoca moderna debbono essere:

1. conoscere perfettamente la tecnica della degustazione e ciò per poter stabilire le qualità di un vino (infatti mentre l'analisi chimica ci può dare le quantità ottenute in un vino, i nostri sensi ci possono dare le qualità dello stesso); ed a questo si arriva con una attenta analisi delle nostre sensazioni con conseguente giudizio qualitativo. Potremo così stabilire lo stato di conservazione di un vino o meglio il suo stato di salute ed età attraverso:

- a) il colore, che tende ad ingiallire con l'avanzare dell'età (nei rossi da rubino violaceo al mattone);
- b) il profumo, che nei vini giovani è fruttato per poi diventare floreale ed infine più complesso come i profumi di cuoio, pelliccia, tartufo, cacao, caffè che formano il famoso bouquet;
- c) il sapore, che nei vini bianchi giovani marciano in acidità (freschezza) e nei rossi giovani marciano in tannicità (ruvidezza, spigolosità);
- d) la persistenza aromatica (sensazione gusto-olfattiva) che nei vini giovani è appena avvertita mentre nei vini maturi è lunga;

2. una conoscenza molto approfondita e sempre aggiornata dei migliori vini nazionali ed esteri;

3. sensibilità nell'acquisto con riferimento al rapporto prezzo qualità che significa non seguire le mode bensì fare una ricerca sul meglio della produzione tenendo in considerazione le esigenze del proprio locale;

4. impostare una lista di vini, carta di identità del Sommelier dove la sua preparazione tecnico-culturale deve esprimersi in un'offerta centrata ed essenziale, accompagnata da una impostazione grafica semplice e di facile lettura, dando la precedenza prima ai vini regionali poi a quelli nazionali ed

infine a quelli esteri, sempre rispettando la sequenza tipologica (spumanti – bianchi – rosati – rossi – vini da dessert);

5. occuparsi della cantina, dove le bottiglie devono essere coricate in appositi scaffali seguendo la stessa sequenza tipologica della lista dei vini, partendo dal basso verso l'alto, in modo da sfruttare la temperatura del locale (dal freddo al caldo); codificazione dei singoli vini con tenuta di carico e scarico;

6. proporre l'abbinamento tenendo conto del fattore psicologico, elemento essenziale per stimolare una corretta scelta del vino che non deve essere imposto, ma suggerito in considerazione del carattere del cliente, della sua disponibilità spirituale e materiale, nonché da situazioni esterne, come ad esempio i giorni feriali, pre-festivi, il tempo atmosferico, le stagioni...;

7. fare il servizio, che inizia con la scelta giusta del bicchiere che deve essere a calice, di vetro fino e non lavorato, con uno stelo piuttosto pronunciato e soprattutto adatto a contenere il tipo di vino prescelto (dalla flute al ballon); per continuare con la presentazione al cliente del vino ordinato; la stappatura, incidendo la capsula sotto l'imboccatura della bottiglia ed estraendo il tappo in maniera continua senza lacerazioni e senza botto, e per finire l'analisi olfattiva dello stesso; l'assaggio nel tastevin o nel bicchiere per un velocissimo giudizio organolettico ed infine la mescita, servendo prima gli ospiti e per ultimo il cliente ordinante.

Eventuali osservazioni sul vino vanno prese in considerazione anche se non condivise.