

MODE,  
TENDENZE  
E MERCATI  
INTERNAZIONALI,  
LA FIGURA  
DI RIFERIMENTO  
NEL MONDO  
DEL VINO  
È CAMBIATA

*Fashion, trends,  
international markets:  
how a central profession  
in the world  
of wines has changed.*

# RETROGUSTO 3.0

di P.A.

**I**l sommelier? Quel signore impetito ed elegante che con fare inefabile consiglia il vino giusto al commensale del ristorante chic. Poi amata, nota il bicchiere e dopo un attento quanto minimale sorso, senz'altro la bontà del contenuto: oggi è cambiato tutto o quasi.

L'aplomb, distintivo del sommelier nei locali di categoria rimane lo stesso, ma dietro alla figura vesuta di scuro e con il collare dotato di tasterivn oggi c'è un manager del vino, un uomo o, sempre più spesso, una donna che sa gestire gli acquisti della cantina, segue le nuove tendenze del bere e conosce a fondo sia il proprio territorio che quelli da cui provengono le diverse bottiglie.

«Al vino ci si avvicina spesso per curiosità», dice Antonello Maletta, Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier, la più importante associazione del mondo

*Who is the sommelier? An elegant, distinguished gentleman of courteous ways, advising guests in an elegant restaurant on the best wine for their meal. Uncocking the bottle with a practiced flourish, he examines, intakes, moves his glass just so and offer an attentive, yet restrained, sip deems the quality of its content. But today, all of this, or most of it, has changed. Yes, the distinctive aplomb of a sommelier in high-class eateries may well be the same, but the figure under the elegant dress and collar with its silvery tasterivn is no less than a wine manager. A man or, more often than not, a woman, skilled in directing purchases, knowledgeable in the latest trends, well-connected to the local community and to the areas of provenance of the various wines on display.*

«Many people start out simply curious» says An-





Monte Carlo, The Ritz  
London di Londra

# PROPOSTE VINO

tonella. *Maietta, Chair of AIS, the Italian Sommelier Association, the largest in the world, with over 35,000 members. "They attend in an entry-level course for a taste of the world of oenology, often to learn how to choose the right bottle for a meal, at home or with friends. Then it becomes a passion, and through classes, meetings, tastings and other opportunities offered by AIS, it turns into a professional skill."*

*Sommeliers 3.0 are transversal, multidisciplinary figures. This is well represented by a new App, Vitae, a best-seller in the iOS and Android stores which can be used to navigate a catalogue of over 10,000 bottles from AIS' guide, by the same name, to the best wines in Italy. More and more young people, and women, enrol in wine-tasting courses as part of their curriculum-building. Many are fresh out of university, and skilled in*

## Una professione che non è più solo "un cameriere del vino" Much more than very qualified "wine serves"

*languages, rather than coming specifically from the food industry. In Italy alone, there is a market for about 200,000 sommeliers in restaurants, in the tourism industry, as well as in export and in the wineries themselves. More and more, AIS graduates are in demand abroad. They represent much more than very qualified "wine servers": sommeliers today are ambassadors of "made in Italy" culture, representing Italian wine and other prestigious products, widely enjoyed abroad, and all interconnected.*

*This potential was obviously clear in the mind of Salvatore Ferragamo when he decided to institute, in cooperation with AIS, an award for best junior sommelier. Every year, the best students of Italy's hotelier institutes join for the coveted prize in the Tuscan estate of Borro, as part of their dream for a future of trends, food and glamour. A dream which has already come true for other AIS sommeliers before them.*



con i suoi 35.000 iscritti: «Ci s'iscrive al primo dei livelli di corso per conoscere meglio il mondo enologico, magari proprio per saper scegliere, anche a casa o con gli amici, la bottiglia da abbinare a un piatto. Poi ci si appassiona, ed è grazie agli approfondimenti didattici, agli incontri e le degustazioni che le opportunità offerte da AIS, diventano un vero valore aggiunto».

Il sommelier 3.0 è sempre più trasversale e multidisciplinare. Lo conferma la recente uscita dell'app Vitae che permette in tempo reale di navigare dal proprio cellulare tra i 10.000 vini che AIS recensisce sull'omonima guida dei migliori viticoltori italiani e che sta popolando negli store iOS e Android. Crescono i giovani e le donne che s'iscrivono ai corsi, a completamento dei propri curricula, con alle spalle o in essere, studi universitari, conoscenza delle lingue, anziché un background pro-

fessionale specifico nel settore. Si stima che solo in Italia servano circa 200.000 sommelier, tra ristorazione, turismo, export e produzione vitivinicola, ma sono sempre più numerose le richieste dall'estero di sommelier AIS. Il ruolo non è solo quello di un qualificato "cameriere del vino" ma si cerca sempre più spesso un ambasciatore del made in Italy, capace di rappresentare l'enologia italiana e le altre eccellenze nazionali, così apprezzate all'estero e sempre più interdipendenti.

Potenzialità che Salvatore Ferragamo ha certamente intuito quando ha istituito, in collaborazione con AIS, il premio per il miglior sommelier junior. Ogni anno nella tenuta toscana del Borro i migliori allievi degli istituti alberghieri di tutta Italia si contendono l'ambito titolo, sognando un futuro professionale tra mode, enogastronomia e glamour. Un successo che altri sommelier AIS hanno già raggiunto.



**BARBARESCO CURBA 2011**  
Un Barbaresco assoluto. Calore granato carico, ampio al naso, in bocca rivela tutta la sua importanza. The ultimate Barbaresco. Deep garnet red, full bodied bouquet, deep and rounded taste.



**IL MARINETTO 2014**  
Un scro di suadente Sud con i suoi sentori di mandarino e fico d'India, perfetto con gli ziti al pomodoro. A clean taste of the South reminiscent of fangame and prickly pear, to sip with a cold dish of pasta, tomatoes,



**SABBIA GIALLA 2014**  
Full-immersion nell'altissimo mondo degli aromi fruttati. Ideale con il risotto allo zafferano. A full immersion in the refined world of fruit aromas. Perfect with saffron rice.



**EXTRA BRUT RISERVA 2007**  
Pieno, morbido, fresco e minerale dopo ben 82 mesi di riposo sui suoi lieviti. Ideale sui tagliolini. Rich soil, fresh and mineral, after no less than 82 months aging over natural yeasts. Ideal with fresh pasta.

