

# Intervista al Presidente Associazione Italiana Sommelier Antonello Maietta

Cultura, paesaggio, storia ed enogastronomia sono ormai argomenti integrati nell'offerta turistica e di conseguenza la figura del sommelier AIS ha ampliato le sue competenze, trasformandosi da semplice esperto di vino in un comunicatore dell'enogastronomia e del territorio.

---

*a cura Redazione Centrale ASA Magazine*



**A**ntonello Maietta, Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier, si accinge a concludere il suo secondo mandato. Cosa rappresenta oggi AIS nel mondo della sommellerie?

L'AIS con i suoi 40.000 iscritti è la più grande realtà di comunicatori del vino esistente al mondo, rappresenta quindi un punto di riferimento su questa materia, relativamente alla produzione, alla formazione, al consumo, ai rapporti istituzionali e ovviamente all'attività professionale dei sommelier, un aspetto che oggi travalica la figura legata alla ristorazione, coinvolgendo un ambito estremamente più allargato.

**Si può dunque dire che la figura del sommelier è cambiata in questi anni?**

Nel corso degli ultimi vent'anni si è registrato un grande cambiamento in tutto il settore: sono cambiati i consumi, si beve meno ma la qualità è cresciuta moltissimo. Il mercato del vino allarga la sua influenza verso settori, come quello turistico, che hanno generato dinamiche economiche nuove e in forte espansione. Cultura, paesaggio, storia ed enogastronomia sono ormai argomenti integrati nell'offerta



turistica e di conseguenza la figura del sommelier AIS ha ampliato le sue competenze, trasformandosi da semplice (si fa per dire) esperto di vino in un comunicatore dell'enogastronomia e del territorio. Una sorta di ambasciatore, pronto a diventare l'anello di congiunzione tra gli utenti e il complesso sistema che vede consumo e vendita quale parte conclusiva di un processo estremamente articolato.

**Come si conciliano le esigenze formative di chi si avvicina al mondo del vino per passione o cultura personale con quelle dei professionisti?**

I molti cambiamenti hanno necessariamente influenzato la didattica AIS, che si è evoluta, adeguandosi alle nuove esigenze. Oggi, più che mai, il diploma di sommelier non rappresenta un traguardo finale, quanto un punto di partenza che,

grazie a un acquisito bagaglio di informazioni fondamentali, permette l'accesso verso specificità ulteriori. Gli appassionati potranno mettere a frutto le proprie conoscenze affinando i gusti personali o scoprendo nuovi percorsi sensoriali, partecipando agli eventi e alle degustazioni organizzate dalle numerose Delegazioni sparse sul territorio. Chi lo desidera potrà invece proseguire il proprio cammino formativo con successivi livelli di approfondimento, pensati principalmente per i professionisti, fino ai master post-universitari che AIS organizza insieme ai diversi atenei, quali Pisa o Milano. Da questi percorsi emergono professionisti estremamente qualificati, pronti a lavorare non solo nell'ambito della ristorazione ma anche a livello di marketing, distribuzione, export e ovviamente turismo.

### **L'attività di AIS è esclusivamente rivolta all'Italia o anche all'estero?**

Il ruolo dell'Associazione a livello nazionale è indubbiamente prevalente, ma la scuola AIS gode di un'ottima reputazione anche fuori dai confini nazionali. Sono molte le richieste di sommelier AIS da parte di strutture alberghiere e importanti ristoranti da ogni parte del mondo. Da tempo esistono delegazioni locali

in molti paesi stranieri che organizzano corsi, eventi e degustazioni. Una delle nazioni dove si è registrato il maggior interesse per i corsi AIS è il Giappone, ma anche in Cina, Gran Bretagna o negli Stati Uniti, per citarne solo alcuni, esistono punti di riferimento AIS strutturati e nuovi ne stanno nascendo. Grazie al rapporto con la Farnesina, da due anni AIS partecipa attivamente alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, collaborando agli eventi organizzati dalle oltre 100 Ambasciate italiane aderenti e sedendo al tavolo di lavoro del progetto "Sistema Paese".

### **Oltre al Ministero degli Esteri, AIS ha rapporti anche con altre istituzioni?**

In un programma di comunicazione adeguato al proprio ruolo, l'Associazione Italiana Sommelier ha attivato collaborazioni con diversi dicasteri: MIPAAF, MIBACT e MIUR, oltre al già citato MAECI, rapporti che trovano massima espressione nell'ambito della Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, prevista quest'anno il 21 aprile e che vede coinvolte tutte le 22 emanazioni regionali AIS in un evento che gode della media partnership di RAI e TGR. Attraverso il Ministero della Cultura vengono messi a disposizione importanti siti museali dove organizzare

convegni e presentazioni che accomunano il patrimonio artistico alla cultura del vino e dell'olio, parti inscindibili dell'identità nazionale. Da questa edizione, grazie alla collaborazione del Ministero dell'Istruzione, saranno previsti incontri tra gli studenti dei licei classici con quelli degli istituti agrari che, con la collaborazione dei sommelier AIS e di esperti di storia dell'arte, potranno condividere un'esperienza formativa trasversale.

### **Come immagina il prossimo futuro di AIS, anche alla luce di quanto costruito fino a oggi?**

La nostra Associazione è entrata nel suo cinquantatreesimo anno di attività, dunque vanta un passato che ha contribuito fortemente a scrivere la storia della sommelierie. L'intensa e vivace attività attuale conferma un presente in buona salute, con una crescita numerica sia degli iscritti che dei partecipanti ai corsi. Un quadro che induce all'ottimismo per gli anni che verranno, dove immagino un'Associazione Italiana Sommelier sempre più attiva e vicina a produttori e consumatori, impegnata quotidianamente nella divulgazione di quel grande patrimonio culturale rappresentato dal vino, dall'olio e dai suoi territori. ■