RISOLUZIONE OIV-ECO 568-2017

RACCOMANDAZIONI PER L'ISTITUZIONE DI CORSI DI FORMAZIONE PER SOMMELIER

L'ASSEMBLEA GENERALE, sulla base dei lavori del Gruppo di esperti "Formazione",

CONSIDERATA la risoluzione OIV-ECO 474-2014 concernente la definizione di sommelier,

CONSIDERATO che la risoluzione OIV-ECO 474-2014 specifica che il sommelier deve aver seguito un corso di formazione che prevede il rilascio di un diploma o di una certificazione conforme alla definizione, al ruolo e alle competenze previsti nella risoluzione,

CONSIDERATO il Piano strategico dell'OIV 2015-2019,

DECIDE di adottare le seguenti linee guida per la costituzione di corsi di formazione per sommelier.

RACCOMANDAZIONI PER LA CREAZIONE DI CORSI DI FORMAZIONE PER SOMMELIER

Introduzione

I corsi di formazione per sommelier devono garantire che il sommelier acquisisca delle competenze e sia in grado di svolgere efficacemente il ruolo descritto nella risoluzione OIV-ECO 474-2014.

Livello del corso di formazione

Ai sensi della Classificazione internazionale standard dell'istruzione dell'UNESCO (ISCED 2011), il livello di istruzione minimo di un corso di formazione per sommelier è il Livello 4 (istruzione post-secondaria non terziaria) o certificazione professionale di livello equivalente, che prepara all'entrata nel mercato del lavoro.

Durata

La durata minima del corso è di 600 ore di insegnamento distribuite in base allo specifico piano di studi. Tale durata può includere in tutto o in parte le ore dedicate alla formazione preliminare richiesta per l'ammissione al corso di formazione per sommelier, ammesso che tale formazione preliminare sia riconosciuta dall'istituto di formazione.

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

PIANO DI STUDI

Il contenuto minimo del corso è riportato di seguito.

- A. Viticoltura ed enologia: 60 ore
- B. Degustazione di vini e pietanze: 240 ore
- C. Lavoro di ristorazione e servizio: 240 ore
- D. Legislazione e commercio: 60 ore

È obbligatorio un periodo di apprendistato della durata di due mesi.

A. VITICOLTURA ED ENOLOGIA

La vite
Morfologia, ciclo vegetativo della vite e maturazione dell'uva
Principali pratiche viticole
Principali vitigni a bacca bianca e rossa
Sostenibilità della produzione dell'uva
Terroir, clima, suolo ed effetti sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale
Ampelopatie che possono influire sulla qualità del vino

Elaborazione di vini bianchi, rosati e rossi

Fermentazioni alcolica e malolattica, lieviti e batteri
Tecniche e metodi di vinificazione
Fasi principali della vinificazione
Pratiche e trattamenti enologici
Costituenti del vino

Maturazione dei vini

Finalità della maturazione. Tipologie di maturazione e loro influenza sulle caratteristiche organolettiche del vino
Origine e diverse varietà di quercia nel mondo. Tipi di grana
La fabbricazione di botti: l'influenza della botte sul vino
Altri tipi di maturazione del vino

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Vini speciali

Vini spumanti e vini gassificati
Vini liquorosi e vini naturalmente dolci
Vini sotto fioretta, invecchiamento ossidativo, vini da vendemmia tardiva
Vini di ghiaccio

Distillati e bevande spiritose

I tipi di distillazione
Bevande ottenute dalla distillazione nel mondo

La bottiglia di vino

Tipologie e dimensioni delle bottiglie, altri contenitori
Sistemi di chiusura e loro influenza sulla conservazione del vino
Informazioni riportate in etichetta e loro interpretazione

B. DEGUSTAZIONE DI VINI E PIETANZE

Introduzione alla degustazione

Metodologia della degustazione dei vini; schede di degustazione: OIV e altri
Terminologia della degustazione
Difetti e alterazioni riscontrabili durante la degustazione dei vini

Modelli sensoriali e degustazione di vini con provenienza geografica e base varietale diverse

Principali tipologie di elaborazione
Principali varietà di vite
Vini delle principali aree di produzione del mondo
Degustazione più approfondita dei prodotti del paese che ospita il corso

C. LAVORO DI RISTORAZIONE E SERVIZIO

La carta dei vini

Aspetti generali di una carta dei vini:

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

- Formato, componenti, design e struttura
- Le carte digitali
- Gestione della carta

Creazione di una carta dei vini:

- Elementi specifici che influiscono sulla selezione dei vini
- Suddivisione dei vini nella carta
- Informazioni sui vini selezionati
- Metodi per la definizione dei prezzi
- Menù di degustazione, menù per eventi speciali

La cantina nel settore della ristorazione

Ubicazione e condizioni: temperatura, umidità, illuminazione e isolamento
Aspetti pratici: organizzazione e conservazione,
Conservazione ed evoluzione del vino nella ristorazione
Invecchiamento in bottiglia e momento ottimale di consumo
Idonea posizione delle bottiglie

Acquisto del vino

I diversi fornitori: viticoltori, produttori di vino, commercianti, distributori all'estero
Fattori che determinano l'acquisto: tipologia di ristorante, livello di qualità del vino, rapporto qualità/prezzo, pietanze servite dal ristorante, strutture destinate alla conservazione del vino

Gestione della cantina

Metodi di inventario e valutazione delle giacenze, controllo delle entrate e delle uscite
Rotazione del magazzino: controllo dei vini di pronta beva oppure destinati alla conservazione di breve, media o lunga durata
Controllo dello stato delle bottiglie e dell'invecchiamento
Contabilità e controllo di gestione
Sistemi informatici a supporto della gestione della cantina

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Gestione del servizio del vino

Prendere l'ordinazione
Comunicazione tra la sala e la cucina
Apertura e servizio di diverse tipologie di vino
Bicchieri e temperature di servizio ottimali
Mise en place per un servizio efficace
Decantazione e ossigenazione
Strumenti di servizio essenziali: cavatappi, bicchieri, cestelli, ecc.

Comportamento nella ristorazione e tecniche di vendita del vino

Attenzione al cliente, sequenza di servizio
Suggerimenti e informazioni ai clienti
Suggerimento di vini in base al ristorante e al cliente
Attenzione alle lamentele e ai reclami relativi alla vendita e al servizio
Tecniche di comunicazione

Servizio orientato a un consumo responsabile[1]
Terminologia enologica internazionale di base

Abbinamento cibo-vino

Tipologia di alimenti e accostamenti con i vini

Interazione dei vini con i sapori e le consistenze fondamentali
Influenza di alcuni metodi di preparazione e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti

A. LEGISLAZIONE E COMMERCIO

Normative vitivinicole

Organizzazione del settore vitivinicolo: panorama nazionale e internazionale
Aspetti principali delle normative internazionali vigenti e di quelle del paese che ospita il corso
Regolamenti relativi alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND
© OIV 2017

Normative in materia di bevande alcoliche

Servizio, manipolazione degli alimenti e igiene nella ristorazione

Il mercato del vino

Produzione e consumo di vino

Commercio vinicolo nazionale e internazionale

Struttura della catena di distribuzione e di vendita dalla cantina al consumatore

Ruolo del sommelier come intermediario tra distributore e consumatore

Degustazione professionale e marketing

Organizzazione di eventi enologici.

---

[1] Linee guida per la creazione di un modulo formativo per sommelier sul servizio orientato al consumo responsabile: Wine, Health and Responsible Drinking, di Wine in Moderation; https://www.wineinmoderation.eu/it/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017