

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.

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



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:

- 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

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

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](https://www.wineinmoderation.eu/it/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/), di Wine in Moderation;
<https://www.wineinmoderation.eu/it/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/>