



RISOLUZIONE OIV-ECO 474-2014

DEFINIZIONE DI SOMMELIER

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

CONSIDERATA la necessità di definire il ruolo e le funzioni del sommelier espressa da parte degli attori della filiera vitivinicola,

CONSIDERATA la varietà dell'offerta in termini di prodotti vitivinicoli e l'importanza di consigliare adeguatamente i consumatori,

CONSIDERATO il Piano strategico dell'OIV 2012-2014 e, in particolare, il punto N.2,

RACCOMANDA agli Stati membri di assicurarsi che il professionista che esercita in qualità di sommelier soddisfi le seguenti caratteristiche:

Definizione di sommelier

Per sommelier si intende un professionista del settore vitivinicolo e della ristorazione (ristoranti, wine-bar), enoteche o altri attori della distribuzione che raccomandano e servono bevande a livello professionale.

Il suo campo di azione riguarda il servizio del vino nell'ambito della ristorazione o negli esercizi in cui si vende vino, nonché la consulenza specializzata agli attori del mercato vinicolo, assicurando una presentazione e il servizio adeguati dei prodotti,

Il sommelier ha 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 presente risoluzione.

Ruolo del sommelier

Il sommelier contribuisce all'acquisto di vini e altre bevande in funzione della clientela e dell'offerta gastronomica dell'esercizio per il quale opera. Partecipa attivamente alla gestione delle scorte, alla composizione e alla redazione della carta dei vini, delle bevande spiritose e di altre bevande e consiglia ai clienti i migliori abbinamenti cibo-vino. Ha l'importante ruolo di analizzare e comprendere il gusto dei clienti, al fine di consigliarli e servire loro i vini - o altre bevande - che meglio si sposano con i piatti. Il sommelier può anche fornire consulenza agli attori della distribuzione, compresi i

*Esemplare certificato conforme
Mendoza, il 14 novembre 2014
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Jean-Marie AURAND

negozi specializzati.. Si tratta di un professionista che opera come collegamento interattivo tra produttore e consumatore..

Competenze del sommelier

Deve possedere conoscenze specialistiche sui vini, le bevande e la gastronomia. Le sue competenze comprendono la padronanza della degustazione, della gestione, della comunicazione, della selezione e del servizio del vino e delle altre bevande e del loro abbinamento con le pietanze.

*Esemplare certificato conforme
Mendoza, il 14 novembre 2014
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Jean-Marie AURAND