

## **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<sup>[1]</sup>

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.

---

<sup>[1]</sup> 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/>