

ProWein 2016: Articolo Specializzato – Novembre 2015

## L'ascesa del Sommelier

Con l'evento vinicolo per i professionisti del settore la ProWein (Fiera Internazionale per i vini e gli alcolici – International Trade Fair for Wines and Spirits) ha acquisito nel corso degli ultimi anni un significativo impulso in quanto ha affinato, e ridefinito su larga scala l'esperienza della degustazione. Mentre non si finirebbe di lodare il lavoro fatto dietro le quinte il fatto che rimanga un evento esclusivamente indirizzato ai professionisti del vino ha svolto un ruolo significativo nella sua progressiva crescita.

Mentre gli acquirenti del vino sono stati sia dei professionisti che delle persone influenti per decenni, questo non è si verificato per una delle grandi figure della ProWein: il Sommelier. Oggi il sommelier gioca un ruolo sempre più decisivo nella diffusione della conoscenza del vino, ed è diventato una parte integrante dei successi e della conquiste della ProWein.

I Sommelier non hanno avuto sempre l'influenza ed il potere che hanno oggi. In passato erano spesso visti come semplici camerieri ai vini, e a buona ragione, c'era poca ambizione professionale ed il semplice commercio non ricompensava le persone brillanti. La situazione é incominciata a cambiare seriamente, solo nel 1980 con una nuova leva di professionisti come Kevin Zraly al Windows on the World, Daniel Johnnes a Montrachet, e Larry Stone del Charlie Trotter's.

Durante quegli anni d'oro del 1980 i sommelier avevano un buon vantaggio su quelli che lavoravano in prima linea. I grandi vini non erano ancora conosciuti, non erano disponibili, e sottopagati, e il pubblico non era esperto pur essendo desideroso di imparare. In questo scenario alcuni uomini, e a quei tempi si trattava solamente di tutti maschi, fecero che il miracolo avvenisse. Oltre che per il cibo i ristoranti cominciarono




Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Germany  
Telefon +49 (0) 2 11/45 60-01  
Telefax +49 (0) 2 11/45 60-6 68  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Geschäftsführung:  
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)  
Hans Werner Reinhard  
Joachim Schäfer  
Bernhard Stempfle  
Vorsitzender des Aufsichtsrates:  
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und  
Messe-Ausschuss der  
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur  
Freiwilligen Kontrolle von  
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung



ad acquistare fama grazie alla loro lista dei vini, ed il Sommelier, sempre più presente sulla scena era fautore di questa fama.

Bisogna notare che gli anni 1980 sono stati anni cruciali per la diffusione della cultura del vino negli USA. Grazie ai multimedia che hanno messo a fuoco l'attenzione sul vino, ma anche grazie a personalità come Robert Parker, che stava cambiando il modo di descrivere il vino rendendo più facile la ricerca e la comprensione dei vini pregiati.

La gente ovviamente ne ha preso atto ed i media principali incominciarono a considerare pienamente il vino come parte essenziale dell'esperienza culinaria. Le parole di Ruth Reichl sulla valutazione del Montrachet nel NY Times di Luglio 1994, quasi un decennio dopo l'apertura, colgono il momento in tutto il suo splendore quando i lettori sono stati raggirati e adescati con un discorso monotono come questo:

*“Vorreste un pò di vino dolce che stia bene con il fegato d’oca? La carta dei vini è stata splendidamente elaborata per accompagnare il cibo, e solo pochi ristoranti sono all’altezza di Montrachet quando si tratta di servire i vini. Se chiedete un consiglio nella carta dei vini riceverete non solamente buone indicazioni ma anche l’informazione che l’annata 83 è preferibile a quella dell’85 a causa della botrytis, la “muffa nobile” che dà ai Sauternes (AOC) la sua complessità, che era quasi assente nel 1985. Questa informazione è fornita come un dato di fatto senza essere minimamente pretenziosa. E anche se la carta abbonda di ottimi vini, quando voi chiederete un consiglio al Sommelier Daniel Johnnes, egli tira fuori immediatamente una lista di bottiglie deliziose e poco costose, discutendo tanto amorevolmente come se si trattasse di “grand crus”.”<sup>2</sup>*



In larga misura questo salto in avanti di professionalità, è stato sostenuto dalla Court of Master Sommeliers, un ente di formazione fondato nel 1969 sia per promuovere la professione, sia per introdurre un rigoroso sistema di controlli degustazione e credenziali la dove prima non esisteva niente. Nonostante il programma sia stato originariamente creato nel Regno Unito, dei 230 professionisti insigniti sin dall'inizio del titolo di “Master Sommelier”, 147 provengono dagli Stati Uniti;<sup>3</sup> questo è



indicativo sia del valore del programma riconosciuto qui negli Stati Uniti sia della vitalità del mestiere.

È vero che le difficoltà di un piccolo gruppo di questi studenti di Maestrii Sommelier sono serviti a rivelare, ad un vasto pubblico, i meccanismi interni della professione. *Somm* il film, uscito nel 2012, descrive la cronaca delle peripezie di quelli che aspiravano a diventare Master Sommelier. Sebbene il film abbia avuto solo un modesto successo al botteghino, ha guadagnato ottime recensioni da parte dei maggiori critici cinematografici così anche un sorprendente 77% su "Rotten Tomatoes"<sup>4</sup> ed un riconoscimento di quattro stelle e mezzo su Amazon<sup>5</sup>, dove il film rimane disponibile per la visione.

È stato un momento chiave per i Sommelier in collegamento con il grande pubblico come era successo un decennio prima con il film *Sideways*, così come fecero i recensori della ristorazione raffinata negli anni 90, e con la ripresa della critica dei vini negli anni 80. Il film è stato il più recente esempio di come la stampa dei media principali riesca a fare diventare il vino più facilmente accettabile promuovendo un'ulteriore rivalutazione di ciò che significa essere un vero professionista del vino.

Mentre i Master Sommeliers rimangono rari, i veri professionisti del vino abbondano, particolarmente in città come New York dove si trova sia la cultura della ristorazione propensa a coltivare questi talenti sia la comunità di supporto. Una discussione sullo stato attuale del Sommelier con alcuni dei più prestigiosi professionisti che operano qui a NYC, ha rivelato qui una prospettiva non spesso colta dai consumatori finali. Rajeev Vaidya, Capo Sommelier al Ristorante Daniel qui a NYC, ha velocemente notato il cambiamento da un saggio di nicchia in uno che influenza un mercato più allargato.

*"Il ruolo ha subito dei cambiamenti da mescitore di vino a creatore di tendenze e di successo dei marchi. Noi abbiamo un'enorme influenza sul mercato e sulla popolarità del vino. Ci sono molti appassionati/collezionisti del vino che stimano al massimo la mia*

13.-15.03.2016  
International Trade Fair for Wines and Spirits  
**Düsseldorf, Germany**  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)





*opinione ed utilizzano i miei gusti come una guida all'acquisto ma che non ha mai cenato al ristorante."*

Con la loro precedente influenza limitata ai confini delle loro sale da pranzo, non c'è da stupirsi che il potenziale dei social media potrebbe rivelarsi una manna per allargare l'influenza dei principali protagonisti. Precedentemente i loro preziosi consigli erano stati offerti giudiziosamente a tavola ma ora possiamo tutti sederci a quella tavola e la gente vuole sapere di che cosa si parla. Jeffrey Kellogg, Direttore dei Vini del ristorante Maialino di NYC riscontra regolarmente l'evidenza di questa influenza e commenta:

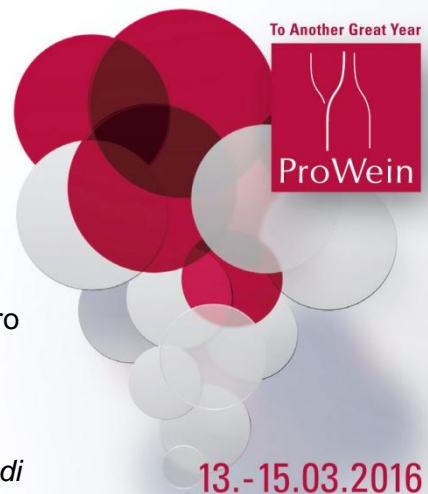
*"Sicuramente i Sommelier hanno sostituito il punteggio nell'insegnare agli ospiti quali vini bere. Là dove i sommelier una volta parlavano con gli ospiti di un vino che aveva un punteggio alto, ora invece mi chiedono se ho in lista un vino perché l'hanno visto in un instagram di un sommelier."*

Uno di questi Sommelier potrebbe benissimo essere Patrick Capiello, Direttore dei Vini di Pearl & Ash ristoranti Rebelle che è un utente di Instagram usandolo con entusiasmo e ritenendolo essere *"un modo divertente e creativo per presentare cio' che spesso può essere un pretesto "mettendosi in mostra" una carriera pretenziosa."* O Michael Madrigal, Capo Somelier del Bar Boulud, *Épicerie* Boulud, e Boulud Sud che posta una foto della sua grande bottiglia giornaliera che versa nel bicchiere, spesso aggiungendo un tocco di umorismo alla sua posta per mantenere uno spirito divertente e non pretenzioso accessibile al grande pubblico.

Insieme a questa nuova ritrovata influenza ed accessibilità arriva però una grande responsabilità: la prossima pagina della saga del Sommelier. Il potere di suggerire vini, introdurre al pubblico nuove regioni o focalizzare certe tenute di campagna è perfettamente possibile oggi giorno e mentre bene guardiamo al futuro dovremmo considerare le sagge parole di Pascaline Lepeltier M.S. e Direttrice delle Bevande di Rouge Tomate mentre esprime la sua opinione sul modo in cui il

13.-15.03.2016  
International Trade Fair for Wines and Spirits  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)





Sommelier Star uomo o donna che sia , possa raggiungere il suo vero potenziale.

*“In questo momento, se non ci rendiamo conto che possiamo far parte di un ampio movimento alimentare, più allargato, cercando di mostrare che si possa mangiare e bere in modo ben diverso attraverso il sostegno a lungo termine, dell’agricoltura e della viticoltura alternative, per il futuro del pianeta, e dire di no allo scandaloso marketing, alla globalizzazione, ed industrializzazione dei prodotti agricoli. Esser guidato dai Media significa essere miopi ed eccentrici. Ma se si tratta di utilizzare i Media stessi per essere quella voce, allora si, cerchiamo di usarli!”*

Come in tutte le professioni, se non si migliora, si perde terreno. I Sommelier tengono il passo del loro gioco degustando dei vini e parlando con i produttori. Pur essendo coscienti che nulla può sostituire una visita al vigneto, eventi quale la ProWein offrono a professionista del vino l’opportunità di sfruttare al meglio i tre giorni di degustazione.

Con oltre 4.000 espositori, dozzine di seminari giornalieri, e l’opportunità di incontrare il mondo dei viticoltori tutti insieme sotto lo stesso enorme tetto (in realtà ce ne sono parecchi, ma rende l’idea) ProWein è l’evento per eccellenza per i professionisti del vino; si può scegliere di gustare tutti i vini di dozzine di produttori di grandi regioni vinicole come Rioja o Chianti Classico oppure sedersi per degustazioni dettagliate ed ampie con i preferiti dei fanatici Chateau Musar o Mas de Dumas Gassac. Come abbiamo appreso, il lavoro di un Sommelier professionista è incredibilmente duro, le esperienze come le visite alla ProWein sono non solo parte del lavoro, ma anche del premio che meritano tutti i Sommelier. La loro prossima opportunità si presenterà dal 13 al 15 Marzo sul comprensorio fieristico di Düsseldorf, Germania.

*Gregory Dal Piaz si è occupato di vini per oltre tre decenni, in ristoranti, vendita al dettaglio e letteratura. Caporedattore di SimplyBetterWines.com, ha speso il 2015 a Chianti, ricercando e scrivendo per un libro che uscirà il prossimo anno.*

13.-15.03.2016  
International Trade Fair for Wines and Spirits  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)





- *Ruth Riechl in The New York Times 7.29.1994*  
<http://events.nytimes.com/mem/nycreview.html?res=9C03E0D81739F93AA15754C0A962958260>
- <http://www.mastersommeliers.org/Pages.aspx/Membership>
- <http://www.rottentomatoes.com/m/somm/>
- <https://www.amazon.com/Somm-lan-Cauble/dp/B00DQM395C/>

*Foto Stampa della ProWein 2015 si trovano nella nostra banca dati foto stampa sotto "Press Service" all'indirizzo [www.prowein.com](http://www.prowein.com).*

**Contatto Stampa:**

Messe Düsseldorf GmbH, ProWein Servizio Stampa  
Christiane Schorn and Brigitte Küppers (Assistente)  
Tel. +49 (0)211 4560 -598 and -929

[SchornC@messe-duesseldorf.de](mailto:SchornC@messe-duesseldorf.de), [KueppersB@messe-duesseldorf.de](mailto:KueppersB@messe-duesseldorf.de)

**Ulteriori dettagli su:**

[www.prowein.com](http://www.prowein.com) e nei social networks

Facebook: [www.facebook.com/ProWein.tradefair](http://www.facebook.com/ProWein.tradefair)

Twitter: <https://twitter.com/ProWein>

