

Come valorizzare il lavoro del sommelier per un wine-bar di qualità

scritto da Redazione | 26/02/2020



In un momento in cui i wine lover sono anche molto preparati, la presenza di una figura professionale ed empatica all'interno di un locale è necessaria per offrire un servizio adeguato

Quando si decide di aprire un wine-bar o un locale ricercato dove proporre ai clienti vini e liquori di un certo spessore, la prima e più importante cosa da fare è **affidarsi a un sommelier esperto**, che conosca alla perfezione i produttori, ma anche la composizione, le qualità e gli abbinamenti migliori della bevanda da proporre e da servire.

Ma in che modo il lavoro di questa fondamentale figura può incidere sulle sorti di un wine-bar? Ecco **qualche indicazione utile per impiegare al meglio il sommelier**, in modo da garantire il successo dell'attività.

Il sommelier: da figura storica a professionista contemporaneo

Il sommelier non è solo un appassionato di vini e, in generale, di bevande alcoliche che ha letto di questi argomenti. Oggi quella del sommelier è una **professione tecnica** che richiede un percorso di formazione con tanto esercizio e per definirsi tale bisogna conseguire un diploma rilasciato da associazioni riconosciute (AIS, AIES, FISAR etc).

In realtà, la figura del sommelier - sebbene non proprio nei termini in cui è conosciuta oggi - esiste da secoli: sono diverse le fonti letterarie e artistiche che dimostrano l'esistenza, in antichità, del **"dispensatore di vino"** presso gli Egizi, i Greci e i Romani.

Oggi, però, il sommelier si caratterizza anche per le **conoscenze in materia di composizione delle bevande**, qualità che gli permettono di valutare la tipologia, le caratteristiche, le qualità di conservazione, le temperature di servizio e i corretti abbinamenti con i cibi.

Sono questi tratti caratterizzanti che spiegano, molto semplicemente, i motivi per cui un locale destinato alla vendita di vino o [cocktail](#) dovrebbe affidarsi, per poter aspirare ad **ottenere una clientela ricercata e la miglior qualità possibile del servizio**, ad una figura preparata e professionale. Ma quale dovrebbe essere il contributo di un sommelier per il proprio locale e come dotarlo di tutti gli strumenti necessari ad operare?

I compiti del sommelier per wine-bar

Se il titolare del wine-bar non è, a sua volta, un esperto di vini, dovrà necessariamente **individuare una figura qualificata** cui delegare tutta una serie di compiti, come si dirà. A tal fine, sarà possibile affidarsi agli organismi o associazioni che certificano l'acquisto di questa qualifica, oppure operare delle selezioni per individuare il candidato ideale il quale deve avere competenza ma anche buone doti di comunicazione ed empatia con il pubblico.

Una volta individuato il professionista da introdurre nel proprio locale, sarà possibile apprezzare in tutto e per tutto l'incredibile contributo che questi potrà offrire al successo dello stesso. Infatti, **il sommelier può utilizzare le proprie competenze per individuare i migliori fornitori** di vino e di prodotti da abbinare a questi ultimi; al contempo, le sue conoscenze in campo enogastronomico gli permetteranno di aiutare l'imprenditore a **determinare la miglior offerta di piatti da proporre ai clienti**, in relazione alle specificità del territorio e alle tradizioni locali. Questo può essere particolarmente importante nella organizzazione di serate a tema, nel corso delle quali valorizzare dei territori con una proposta cibo-vino dedicata.

Peraltro, impiegare nello staff un sommelier di provata esperienza potrà offrire al proprietario del locale delle **dritte utilissime per quanto concerne la conservazione dei vini e delle altre bevande alcoliche**, senza contare tutte le capacità relative alla presentazione (che si tratti di vino o di cocktail) e, dove occorre, alla stessa preparazione del servizio da offrire ai clienti.

Cosa fornire al proprio sommelier?

Sotto questo profilo, il proprietario di un wine-bar dovrà necessariamente **fornire al proprio staff tutti gli strumenti necessari per poter svolgere con la miglior cura il proprio impiego**. Per quanto riguarda il sommelier, sarà necessario ascoltare quest'ultimo per quanto riguarda i necessari approvvigionamenti (sia in termini di etichette che di strumenti di lavoro).

Bisogna ricordare, infatti, che il sommelier andrà a far parte del personale di sala e, dunque, **si troverà a diretto contatto con i clienti**, prendendone le comande e suggerendo proposte secondo

le disponibilità della cantina. Ne consegue l'importanza di affidare a quest'ultimo tutti gli strumenti più importanti per svolgere il lavoro alla perfezione, come i bicchieri da degustazione, set di cavatappi, frangini (le tovaglie di stoffa dedicate al servizio del vino) e i termometri.

Infine, occorrerà anche curare l'**aspetto e la capacità di immagine della figura**, fornendolo di apposite [divise sommelier](#). Non si può dimenticare, infatti, che l'abbigliamento deve essere elegante, ma anche funzionale, in modo da poter distinguere il sommelier dal resto del personale di sala: in questo modo, **ne risentirà positivamente la stessa attività dell'esperto all'interno del locale**, con l'effetto di donare stile e formalità al servizio e, conseguentemente, di **ottenere un maggior riscontro presso la clientela più ricercata**.

L'articolo contiene link sponsorizzati.