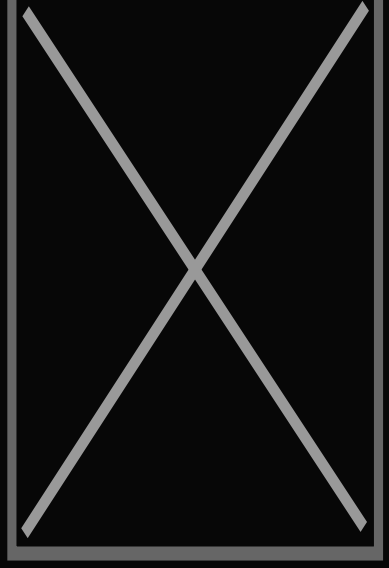
Formazione: novità sul fronte del vino

formazione-vino-novita-276536f8

Alcuni mesi fa **ONAV** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) e **ASPI** (Associazione Sommellerie Professionale Italiana) hanno firmato un accordo per garantire più completezza, professionalità e reciprocità alle rispettive metodologie didattiche. L'intesa avviene nel contesto di un mercato della formazione in campo enologico che negli ultimi anni ha dimostrato una crescita continua: **+15% nel 2017** rispetto al 2016 (+13% nel 2016 sul 2015). A testimoniare il trend, l'analisi svolta sugli iscritti alle associazioni aderenti a **Co.N.V.I** (Consulta Nazionale Vino Italiano – vedi tabella). Attualmente l'ONAV forma ogni anno 1.700 persone e conta circa 10.000 iscritti tra enologi, cantinieri e addetti alla distribuzione. ASPI che di persone ne forma una ventina all'anno presenta circa 700 sommelier professionisti, la maggior parte dei quali impegnati nella ristorazione ad alto livello. Come spiega il **Presidente Giuseppe Vaccarini**: "ASPI offrirà la propria professionalità nella formazione di coppieri e sommelier professionisti, accompagnando questi soggetti attraverso un percorso unico nel proprio genere in Italia". Fino al momento dell'accordo la didattica ASPI, grazie all'autorevolezza di Vaccarini, era l'unica in Italia a essere riconosciuta dalla prestigiosa **Associazione della Sommellerie Internazionale** (ASI) che rappresenta il *Gotha* dei professionisti in campo enologico a livello mondiale. Ora che anche il metodo formativo di ONAV godrà della stessa opportunità grazie ad alcuni step di formazione aggiuntiva, ha spiegato il **Presidente Vito Intini**, che ha poi proseguito l'intervista: "La nostra associazione offrirà le proprie competenze in campo tecnico-enologico nell'arte dell'assaggio, della formazione post-universitaria, nella formazione dei consumatori e dei tecnici a partire dal livello più semplice. [...] Grazie a questa alleanza i nostri soci potranno allargare i propri orizzonti ed essere in grado di dare un giudizio ancora più significativo, completo e autorevole sulla qualità del vino".

[caption id="attachment_146897" align="alignright" width="195"]

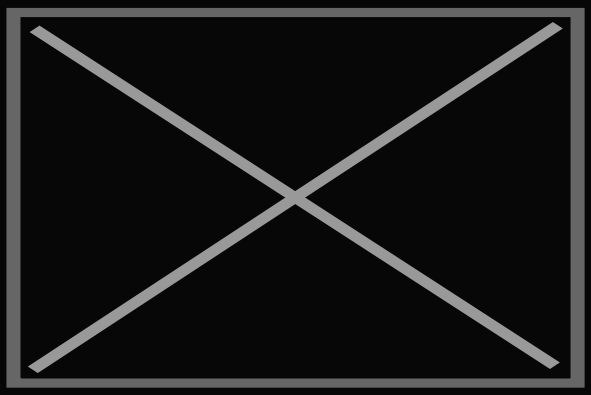


Vito Intini[/caption]

Presidente Intini, come si concretizzerà a livello pratico l’accordo tra ONAV e ASPI?
Due commissioni rispettivamente di ASPI e ONAV stanno lavorando per armonizzare, il linguaggio e la
didattica su 3 livelli distinti e paralleli affinché le due associazioni, già il prossimo settembre, possano iniziarel’attività di formazione nella nuova configurazione e sempre con identità proprie.

Può spiegare le caratteristiche, le similitudini e le differenze tra i due percorsi?
Con ONAV, al terzo livello che è il più alto, si ottiene il grado di **Maestro assaggiatore**, le cui tecniche insegniamo anche ai laureandi della facoltà di Agraria. Al secondo livello si diventa “esperti assaggiatori” e si impara l’enografia, cioè la classificazione del vino per denominazione e zona geografica – igt, doc, docg ecc. – mentre al primo livello che consta di 15 lezioni si ottiene la patente di assaggiatore dopo aver imparato la composizione del vino con un taglio tecnico-enologico, nonché l’assaggio secondo i principi dell’analisi organolettica. Con il terzo livello ASPI invece si ottiene il titolo di **Sommelier Professionista** a tutti gli effetti, dopo un primo livello di 12 lezioni che insegna le tecniche di degustazione. E un secondo livello di 10 lezioni che concerne l’enografia quindi reciprocamente riconosciuto dalle due associazioni. I due “primi livelli” si possono integrare con 7 lezioni aggiuntive. I percorsi di terzo livello vanno invece frequentati interamente, ma chi di ONAV integrerà i primi due livelli ASPI potrà frequentare il corso di Sommelier professionista e accedere ai percorsi internazionali di ASI.

Scusi ma che differenza c’è tra l’assaggiatore e il sommelier e tra le rispettive tecniche di approccio al vino?

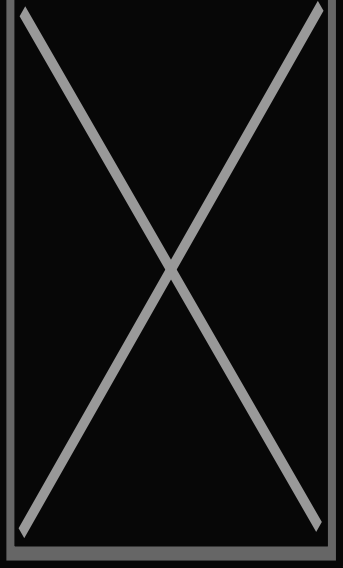


Il primo come detto si occupa di analisi organolettica quindi di capire la qualità del vino e la sua composizione per arrivare a definire se il vino è buono o meno. Il metodo prevede l'individuazione dei difetti che, una volta stabiliti, determinano la diminuzione a scalare del punteggio di 100 attribuito a ogni vino in partenza. I patentati ONAV non si sono mai occupati del vino nel momento del pasto, in relazione agli abbinamenti gastronomici e al servizio. Questa è una prerogativa tipica dei sommelier professionisti, serve a raccontare e a consigliare il vino al consumatoree si basa su una tipologia di assaggio che si definisce poetico.

Queste due tecniche hanno basi scientifiche?

No, solo in parte. Gli approcci dal punto di vista scientifico sono quelli legati alla cosiddetta analisi sensoriale che noi non insegniamo e in cui vi è la componente della statistica applicata secondo schemi precostituiti, quindi fondati sulla ripetitività del dato raccolto in seguito all'analisi. Questo tipo di assaggio è teso a stabilire quanto sia vero che un determinato prodotto susciti effettivamente una specifica percezione: "quanto sa" di ribes, "quanto sa" di pane, quanto di mandorla eccetera. È assolutamente valida, ma non ci dice se il vino è buono o meno ne individua la sua tipicità come avviene durante l'assaggio organolettico, sempre individuando i percettori, cioè i sentori, su base qualitativa.

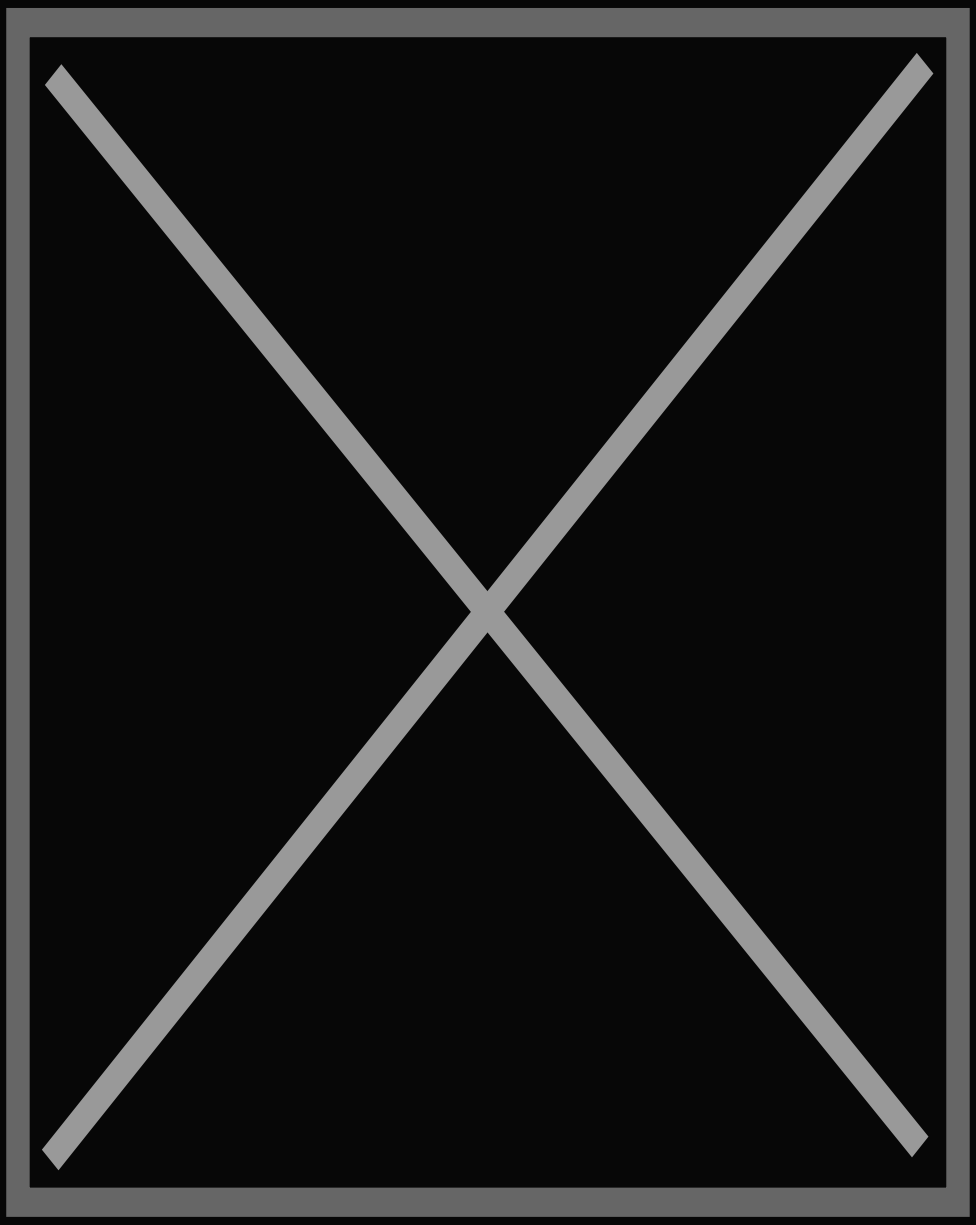
DECANO DELLA SOMMELLERIE



Spesso la sua fama lo precede e, pronunciato il suo nome, non avrebbe necessità di presentazioni. Tanto è che a differenza di molti suoi colleghi il suo profilo professionale si trova su Wikipedia. Classe 1952, Giuseppe Vaccarini, enologo e vincitore nel 1978 del Concorso di **Miglior sommelier del mondo ASI** è stato sommelier e direttore di diversi importanti ristoranti come **Marchesi** a Milano o la **Locanda La Morosa** di Sinalunga. Fino al 2011 si è dedicato alla formazione nelle materie enologiche come Professore all'**Istituto Alberghiero Carlo Porta** sotto la guida del **Preside Nardi**. E poi anche in qualità di membro AIS (Associazione Italiana Sommelier) di cui è stato anche Presidente. Terminata questa esperienza nel 2002, nel 2007 su richiesta del board ASI ha costituito ASPI: "L'Italia è un Paese del vino mi dissero – racconta Vaccarini – vi è la necessità di un'associazione che raggruppi i professionisti". Con l'avvento di ASPI i sommelier italiani ebbero la possibilità di accedere alla formazione internazionale e ai concorsi che contano nel mondo del vino: "Le competizioni come il Mondiale e l'Europeo ASI – dice il decano della sommellerie italiana – servono a dare visibilità alla professione e sono utili per far emergere i giovani professionisti. Le esperienze professionali all'estero sono fondamentali per la professione di sommelier". **Gabriele del Carlo** (Giorgio V a Parigi), **Matteo Ghiringhelli** (IYO Milano), **Alberto Piras** (Aimo e Nadia), **Giacomo Morlacchi** (Enrico Bartolini MUDEC), **Davide Valerio** (Unico Milano), **Fabio Scarpitti** (Enoteca Scarpitti Milano) sono solo alcuni dei grandi sommier italiani di oggi che aderiscono ad ASPI e a cui Vaccarini ha trasmesso didattica e formazione fin dai tempi del Porta. Quando gli si chiede quanto sia scientifico l'approccio poetico al vino tipico del sommelier risponde: "Attenzione! Il metodo ha basi tecniche perché il naso non sbaglia ed è uno strumento di per se scientifico". Basta educarlo. Per ciò il terzo livello ASPI di Sommelier Professionista si raggiunge dopo alcuni mesi di tutorato da parte di un esperto che segue l'aspirante in seminari sul lavoro per alcuni mesi. "Per permettere l'accesso alla formazione ASI – ha detto in conclusione – oltre ad ONAV ho proposto la collaborazione con ASPI anche ad altre associazioni". Il Concorso ASPI per miglior sommelier di Italia si terrà il 6-7

ottobre 2018 all’hotel Visconti Palace di Milano. I concorsi europeo e mondiale ASI hanno cadenza triennale e si svolgeranno rispettivamente a Cipro nel 2020 e dal 15 al 20 marzo 2019 ad Anversa.

LE ASSOCIAZIONI DEL VINO ADERENTI A CO.N.V.I*



*Nata tre anni fa su Iniziativa di Vito Intini, Angelo Gaja e Walter Massa.