Al via il primo corso online da sommelier in Italia

decantico-fd28eaf2

Sempre più persone sono interessate al mondo del vino. Spesso, però, rinunciano a frequentare corsi da sommelier perché distanti o organizzati secondo tabelle di marcia serrate, difficili da conciliare con impegni e lavoro. Spesso, poi, sono molto costosi.

[caption id="attachment_177067" align="alignright" width="300"]



Marco Gallo[/caption]

Marco Gallo, classe 1991, di Bordighera, diploma come sommelier professionista nel 2017 e una laurea in Economia e Direzione delle Imprese all'Università di Torino, ha così avuto l'idea. "Serviva una piattaforma che guardasse avanti: abbiamo iniziata a svilupparla prima della pandemia, ma il lockdown ci ha ulteriormente convinto che fosse l'idea giusta".

Si tratta di Decantico, un sito che permette di frequentare il **primo corso da sommelier online**, cercando di non perdere l'emozionalità del percorso, ma sfruttando le potenzialità della rete. Prendiamo il corso uno: 15 lezioni da 30 minuti. Al momento dell'acquisto arriva a casa anche una bella scatola con dieci mini bottiglie.

"Ogni corso è un capitolo e può essere stoppato, riascoltato, rivisto, mentre si degustano i vini. Alla fine di ognuna delle 15 lezioni c'è sempre un test", spiega Gallo, dal 2019 membro della commissione di assaggiatori dell'International Taste and Quality Institute di Bruxelles dove ogni anno sommelier selezionati da tutta Europa assegnano certificati di qualità a prodotti provenienti da tutto mondo. Ecco,

così, che nel primo corso si parla di vino ma anche di vigne, di enologia, di vinificazione, con una panoramica sulla professione.

"Nella mia vita ho incontrato tante persone che lavorano in bar o ristoranti e per lavoro non riescono a frequentare i corsi da sommelier e vedo sempre più ragazzi interessanti. Il mondo del vino ha bisogno di guardare avanti e con questa piattaforma digitale si frequenta il corso quando e dove si preferisce, lo si stoppa mentre si assaggia, lo si rivede".

Gallo, che nella vita lavora in banca, ben capisce le esigenze di chi lavora o non riesce a impegnare una o due sere a settimana. Il suo mentore è **Pietro Sattanino**, due volte miglior sommelier del mondo e riconosciuto come uno dei massimi esperti del mondo enologico.

La chicca del percorso offerto da Decantico è poi la **lezione finale, virtuale, ma one-to-one**. A disposizione per domande e dubbi, 24 ore su 24, c'è anche un tutor. Si riceve, alla fine, un certificato di sommelier 100 per centogarantito dai wine-master di Decantico.

Il corso numero uno "**Decantico Master**" è già online, il secondo arriverà nel mese di settembre ed è dedicato ai vini d'Italia, della Francia e del resto del mondo, il numero 3 è tutto su abbinamenti cibo/vino. L'altra rivoluzione di Decantico è il prezzo: **un corso costa il 50 per cento in meno rispetto a molte proposte frontali**, poiché abbatte corsi di aule, spostamenti, personale.

Ma oltre ai corsi professionali Decantico Master (da 14-15 lezioni), esistono anche quelli **Decantico Taster**, per appassionati, con una formula light da due, tre, quattro lezioni.