



# Le Funzioni del Sommelier

Corso di I livello per aspiranti sommelier



LA LEZIONE DI OGGI

## Il programma della lezione



## LA LEZIONE DI OGGI

### Il corso

Come è strutturato il percorso dell'aspirante sommelier in FISAR.



## LA LEZIONE DI OGGI

### Il Sommelier

Le origini e il valore del suo ruolo.  
Dalle divise alle sue funzioni.



## LA LEZIONE DI OGGI

### **Gli strumenti e le procedure**

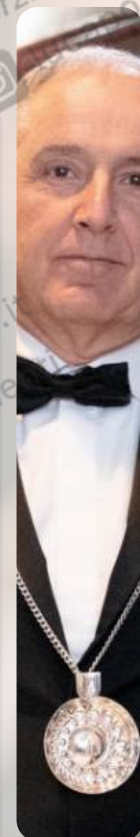
Come utilizzare gli strumenti corretti, nel modo consono per eseguire un servizio elegante.



## LA LEZIONE DI OGGI

### Prime prove

Analizziamo la pratica dei gesti di un sommelier e ci cimentiamo in una piccola degustazione "non ufficiale".



LA LEZIONE DI OGGI

## Materiale per lo studio

Il materiale di queste slide lo potete scaricare direttamente sul sito

**[www.lucaporzio.it](http://www.lucaporzio.it)**



FISAR

# IL CORSO FISAR



## Il Corso Fisar

Il corso **FISAR - Federazione Italiana Sommelier,  
Albergatori e Ristoratori**

è organizzato su 3 livelli distinti,  
al termine dell'ultimo, dopo aver superato l'esame  
abilitante, si ottiene il diploma di:

# SOMMELIER



## Il Corso Fisar

Il **primo livello** è l'inizio del viaggio nel mondo del vino: si comprenderà come viene prodotto: dal vigneto all'etichettatura; le tipologie e gli stili.

Si apprendono inoltre le regole della degustazione.

### I Livello

- Le funzioni del Sommelier
- Fisiologia dei sensi
- Analisi Sensoriale
- Viticoltura
- Enologia: Vinificazione 1
- Enologia: Vinificazione 2
- Spumanti
- Vini speciali
- Vini passiti e particolari
- Visita in un'azienda Vitivinicola
- Legislazione Vitivinicola
- I distillati
- Birra e altre bevande

### II Livello

### III Livello

### Formazione Superiore

## Il Corso Fisar

L'enografia nazionale e internazionale è protagonista del **secondo livello** di corso: un itinerario attraverso le regioni italiane, europee e mondiali che producono vino. Strumento essenziale per la formazione del Sommelier, l'enografia aiuta a tracciare una prima mappa identitaria del vino.

### II Livello

- Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
- Lombardia, Trentino, Alto Adige, Emilia Romagna
- Veneto e Friuli Venezia Giulia
- Toscana e Umbria
- Abruzzo, Molise, Marche e Lazio
- Campania, Basilicata e Puglia
- Calabria, Sicilia e Sardegna
- Francia 1 (Borgogna, Champagne, Alsazia, ...)
- Francia 2 (Bordeaux, Loira, Sud Ovest)
- Francia 3 (Languedoc, Roussillon, Rodano, ...)
- Spagna e Portogallo
- Resto d'Europa
- Resto del Mondo 1 (Le Americhe)
- Resto del Mondo 1 (Sudafrica e Oceania)

### III Livello

### Formazione Superiore

## Il Corso Fisar

Il **terzo livello** è interamente dedicato all'abbinamento vino/cibo. Il percorso inizia con lo studio dei principi di alimentazione e culmina nella scoperta della combinazione perfetta, in cui gli aspetti salienti di un cibo e di un vino si armonizzano e si esaltano reciprocamente.

### III Livello

- Alimentazione
- Metodologia dell'abbinamento
- Gli antipasti
- I primi piatti, salse e condimenti
- Le carni
- Il pesce
- Le verdure, i funghi, i tartufi
- I salumi
- I formaggi
- I dolci
- Cucina del territorio
- Il Sommelier e la tavola
- Esame finale (prova scritta)
- Esame finale (prova pratica e orale)

## Il Corso Fisar

La "**Formazione Superiore**" rappresenta un percorso avanzato dedicato ai sommelier diplomati che desiderano approfondire le proprie competenze e assumere ruoli di maggiore responsabilità all'interno dell'associazione.

### Formazione Superiore

- Comunicazione e Degustazione
- Direttore di Corso
- Docente
- Degustatore Ufficiale
- Squadra servizi

# IL SOMMELIER NELLA STORIA



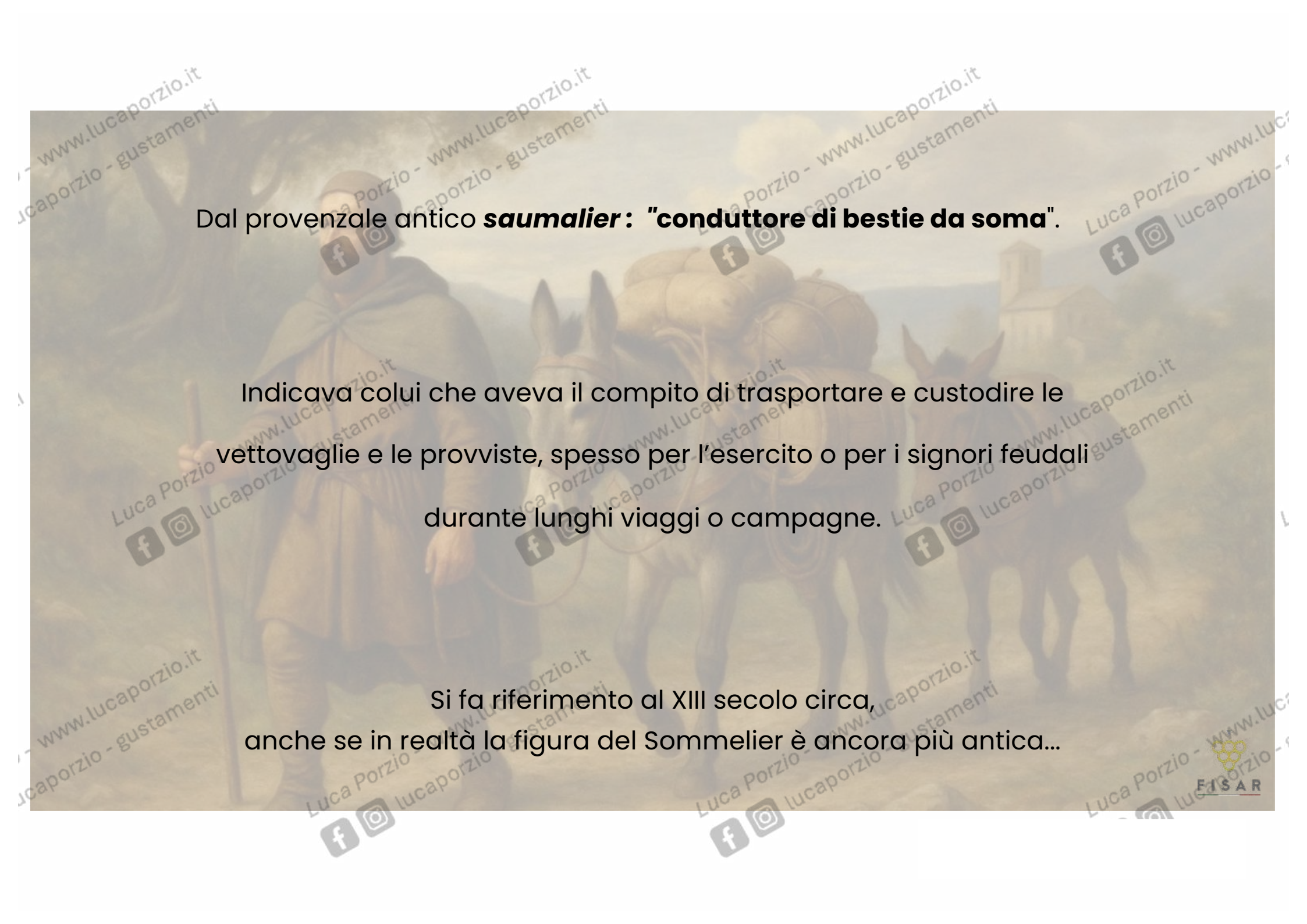
DAL VOCABOLARIO

# Sommelier

[som.me'lje]

Addetto all'assaggio e al servizio dei vini (con l'incarico di assistere i clienti nella scelta), nonché alla cura e all'organizzazione e gestione della cantina. Anche degustatore professionale di vini.





Dal provenzale antico **saumalier**: "**conduttore di bestie da soma**".

Indicava colui che aveva il compito di trasportare e custodire le  
vettovaglie e le provviste, spesso per l'esercito o per i signori feudali  
durante lunghi viaggi o campagne.

Si fa riferimento al XIII secolo circa,  
anche se in realtà la figura del Sommelier è ancora più antica...



## Antica Grecia

VII – IV sec. a. C.

### Simposiarca

Dirigeva il Simposio, mescendo vino, decidendo le porzioni per regolarne il quantitativo.



## Impero Romano

III sec a. C. – V sec. d. C.

### Rex Bibendi

Stabiliva l'ordine dei brindisi, le dosi e il ritmo del bere nel Convivium Romano.



### **Coppiere e Bottigliere**

Figure di fiducia nelle corti, con funzioni logistiche coadiuvavano il lavoro dello Scalco. Nelle Abazie compare il responsabile alla gestione del vino.

**Primi accenni al termine sommelier**

## **Medioevo**

IX – XIV sec. d. C.

## **Rinascimento**

XV– XVI sec. d. C.



### **Coppiere**

Evoluzione del coppiere in figura di prestigio nelle corti signorili; comincia a distinguersi per competenze specifiche sul vino.



## Età Moderna

XVII – XVIII sec. d. C.

### **Sommelier de Bouche (bocca) e de Court (corte)**

Si consolida il ruolo dell'esperto del vino: gestione della cantina, selezione vini, mescita e presentazione a tavola.

Compare il Tastevin



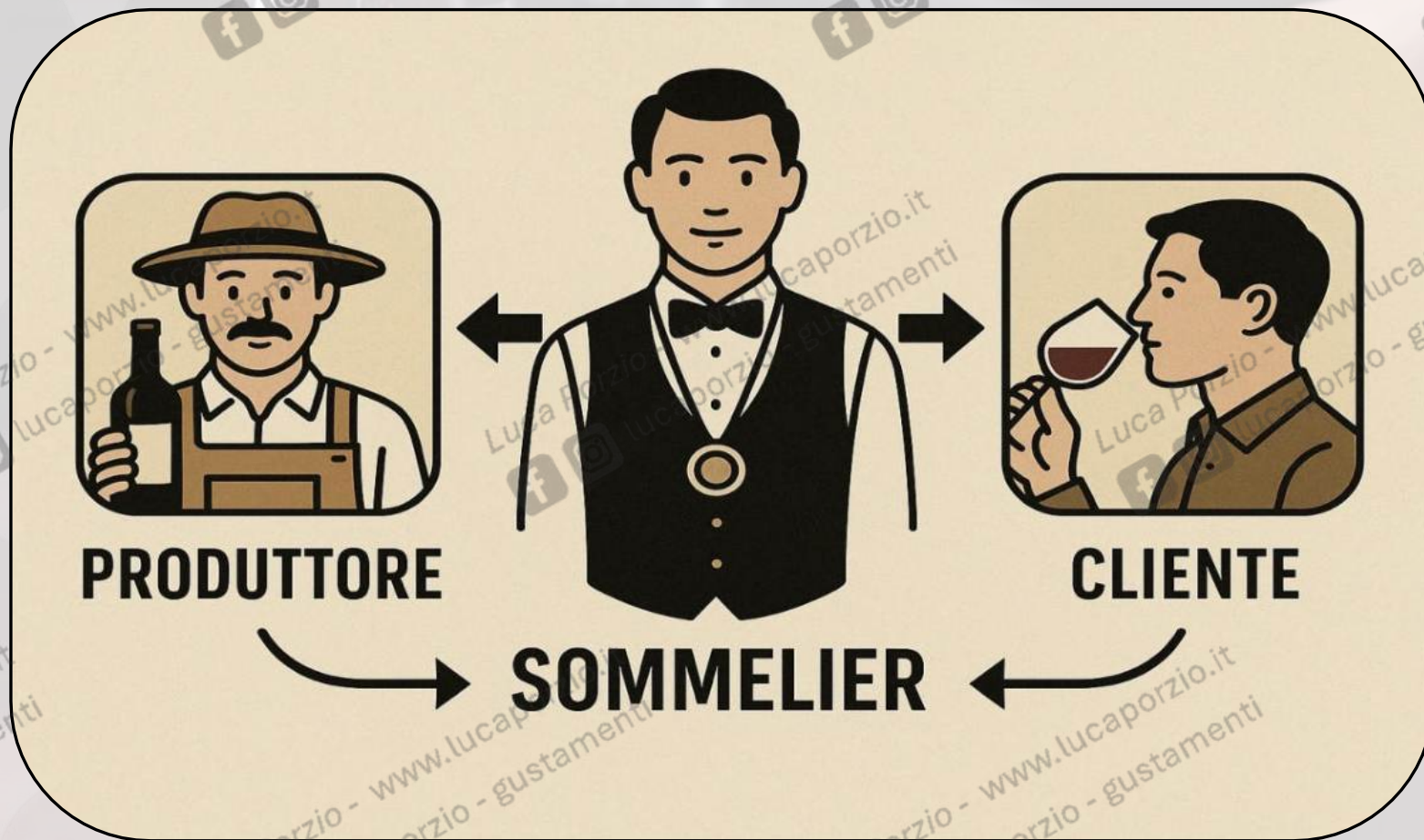
## Epoca Attuale

XIX sec. d. C. – oggi

### **Sommelier**

Diventa una figura autonoma, affermandosi come professionista con competenze tecniche, sensoriali e comunicative.

# Il Sommelier oggi



# Il Sommelier oggi

Quali sono i possibili  
impieghi lavorativi per  
un sommelier  
certificato ed esperto?



# Il Sommelier oggi come figura professionale

## Servizio



Servizio di presentazione e mescita del vino al ristorante, nei bar, in enoteca oppure per eventi a tema e in degustazioni guidate.



# Il Sommelier oggi come figura professionale

## Consulenza



Assistenza e collaborazione con i professionisti della ristorazione (Chef, Maître di sala). Consulenza per la realizzazione di carte vini e menù.



# Il Sommelier oggi come figura professionale

## Degustazione e insegnamento

Partecipare a degustazioni, panel sensoriali e collaborare con istituti di ricerca per la valorizzazione del vino e la divulgazione della conoscenza enogastronomica.



# Il Sommelier oggi come figura professionale

## Comunicazione e Marketing



Curare la visibilità dei prodotti collaborando con aziende e consorzi oppure lavorando per riviste di settore, forum dedicati e agenzie di promozione.



# ABBIGLIAMENTO DEL SOMMELIER



Le divise ufficiali del Sommelier FISAR sono tre:



## Divisa di Rappresentanza

Utilizzata in tutti gli eventi in cui si rappresenta la FISAR.  
Ad esempio le riunioni ufficiali, durante le lezioni, ai convegni, ecc...



## Divisa di Servizio - Smoking

Utilizzata per il servizio ufficiale al commensale.  
È la divisa che più rappresenta la figura del sommelier.



## Divisa di Servizio - Grembiule

Utilizzata esclusivamente se autorizzata dal sommelier capo servizio.  
È solitamente adoperata per i servizi al banco.

# La divisa di Rappresentanza

Cravatta/Foulard  
ufficiale FISAR

Spilletta ufficiale  
FISAR

Camicia bianca

Completo color  
grigio antracite

Calze nere

Scarpe nere

*La divisa da donna ammette sia il pantalone che la gonna*

# La divisa di Servizio - Smoking



Papillon

Camicia bianca con  
copri-bottoni e gemelli

Scudetto FISAR

Tastevin

Smoking - Giacca

- a 2 bottoni

- collo a lancia in raso

Pantalone con banda in raso

Gonna a tubino al ginocchio

Calze nere

Scarpe nere (tacco basso)

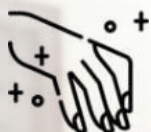
*La divisa da donna ammette sia il pantalone che la gonna*

## La divisa di Servizio - Grembiule

- Questa divisa non viene mai utilizzata per eventi estremamente formali e deve comunque essere approvata.
- Il grembiule va indossato sulla divisa di Servizio - Smoking privata della giacca.
- Il grembiule deve essere quello ufficiale della FISAR di colore nero.
- Quando si utilizza il grembiule il Tastevin **NON** deve essere indossato.



# Non solo divise: cura e atteggiamento



Mani e unghie pulite, eventuale smalto di colore tenue



Divieto di fumare



Trucco leggero e non appariscente



Spille FISAR



Capelli pettinati, eventualmente raccolti se particolarmente lunghi



Baffi e barba curati



Nessun profumo, ma deodorante neutro



25 servizi ufficiali



50 servizi ufficiali



# GLI STRUMENTI DEL SOMMELIER



# Il Tastevin

Lo strumento di  
riconoscimento dei  
sommelier

In passato era utilizzato per  
degustare i vini

Oggi è un oggetto dal  
significato esclusivamente  
simbolico

Lo si indossa esclusivamente  
quando si è in servizio



# Il Tastevin

- **Bolla di livello**
- **14 Perline**  
per ossigenare il vino
- **17 Scanalature**  
per esaminare i riflessi  
dei vini bianchi
- **8 Perline concave**  
per valutare la  
luminosità dei vini rossi
- **Impugnatura**



# Il Cavatappi

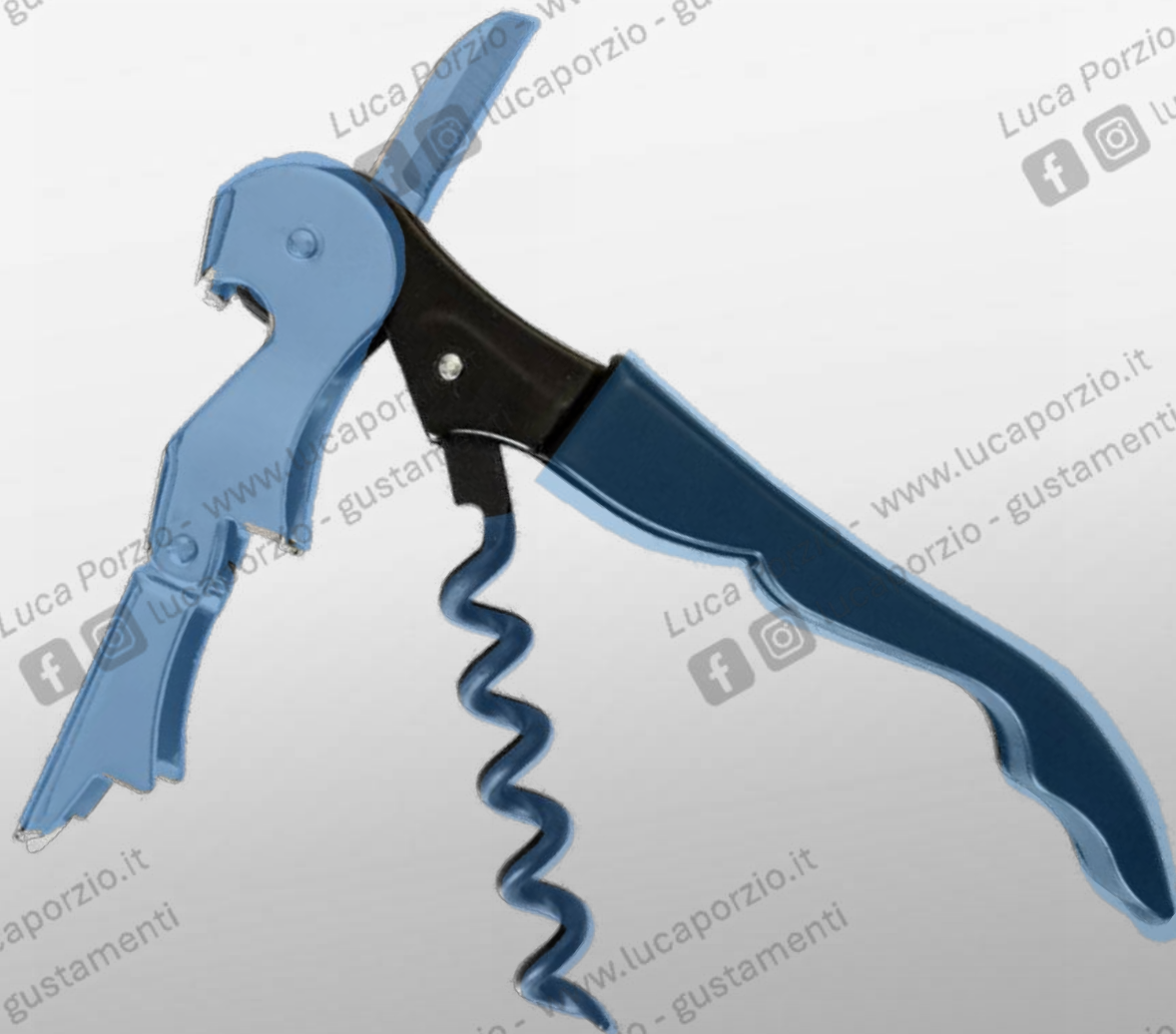
Lo strumento essenziale per i sommelier.

Ne esistono di differenti modelli e tipologie, ma per un servizio professionale ed elegante questo è il modello più adatto.



# Il Cavatappi

- **Impugnatura**
- **Lama**  
per tagliare la capsula
- **Verme**  
per agganciarsi al tappo
- **Doppio estrattore**  
permette l'estrazione agevole del tappo



# I Frangini

Vengono utilizzati per numerose funzioni durante le operazioni del sommelier: coadiuvare il trasporto della bottiglia, pulizia della stessa, migliorare l'eleganza e la praticità del servizio.

Sono di due colori e vanno alternati in funzione alla tipologia di vino servito.

Devono essere adoperati con eleganza (*vedremo in seguito*).



# Il Cavatappi a Lame (Ah-So, Buttler)

Utilizzato per estrarre i tappi da bottiglie molto vecchie. Il sughero potrebbe sbriciolarsi e il verme del cavatappi tradizionale non riuscirebbe a fare presa.

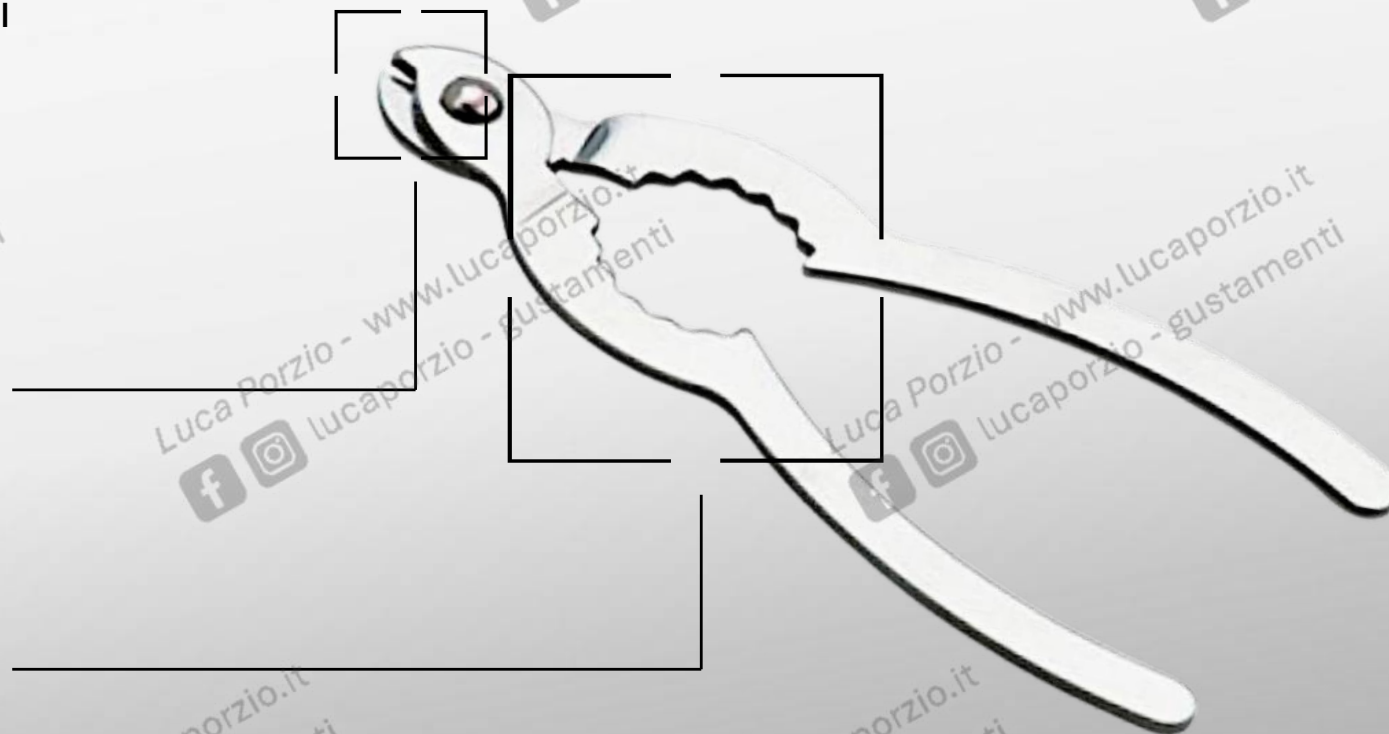


# Pinza

Adoperata per facilitare  
l'apertura delle bottiglie di  
spumante.

Tronchese: permette il  
taglio della gabbietta.

Morsa: migliora la  
presa sul tappo di  
difficile estrazione.



# Il Calice

Utilizzato sia per verificare il vino da servire, sia per tutti i momenti degustativi.

Caratteristiche di un ottimo calice:

- Trasparente
- Incolore
- Leggero
- Resistente
- Mantenuto bene con ottima

pulizia e cura



# Il Calice

Utilizzato sia per verificare il vino da servire, sia per tutti i momenti degustativi.

## IL CALICE ISO

Realizzato negli anni '50, basandosi sulle teorie per il corretto sviluppo degli aromi, serve per uniformare le degustazioni.

Ad oggi nella pratica è poco utilizzato, ma si prediligono calici ad hoc (*vedremo in seguito*).



# Il Termometro

Permette la valutazione oggettiva della temperatura del vino.

Va utilizzato inserendolo nel calice di assaggio con una piccola quantità di vino e non direttamente nella bottiglia.



# Accessori per il mantenimento della temperatura

Mantengono la bottiglia a una temperatura ideale di servizio:

- Il Secchiello del Ghiaccio
- La Glacette



# Accessori per la separazione dei sedimenti

Servono per la gestione dei sedimenti che si creano nella bottiglia di vino:

- Il Decanter e la candela
- Il Portabottiglie (Paniere)



## Altri strumenti

Il sommelier ha a disposizione anche altri strumenti dagli scopi più svariati che vengono utilizzati in specifiche situazioni.



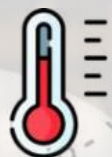
# LA CANTINA



# La cantina di stoccaggio

Questa è la cantina dove vengono custodi e conservati tutti i vini a disposizione.

Deve avere precise caratteristiche:



Temperatura  
costante 10°C – 14°C



Umidità controllata  
70% – 75%



Illuminazione  
tenue



Pulizia e ricircolo  
adeguato dell'aria



Stabilità e assenza  
di vibrazioni



Assenza di  
contaminazioni

# La cantina di stoccaggio

I vini vanno alloggiati in cantina in posizione orizzontale.



La loro disposizione deve tener conto della differente temperatura ambientale: più fredda in basso, più calda in alto.

VINI  
ROSSI



VINI  
BIANCHI



## La cantina del giorno

La "cantina del giorno" in un ristorante si riferisce a quel luogo in cui vengono tenuti i vini da utilizzare durante il servizio quotidiano, spesso in un ambiente a temperatura controllata, per garantire la giusta temperatura di servizio.

È cura del Sommelier verificare che sia sempre rifornita e aggiornata secondo quanto riportato in carta vini.



## Il Service

In caso di eventi di elevate dimensioni, quando il servizio diventa impegnativo e deve essere eseguito puntualmente e rapidamente, si utilizza una postazione in cui i sommelier sono incaricati di preparare le bottiglie pronte per essere già servite dai colleghi in sala.



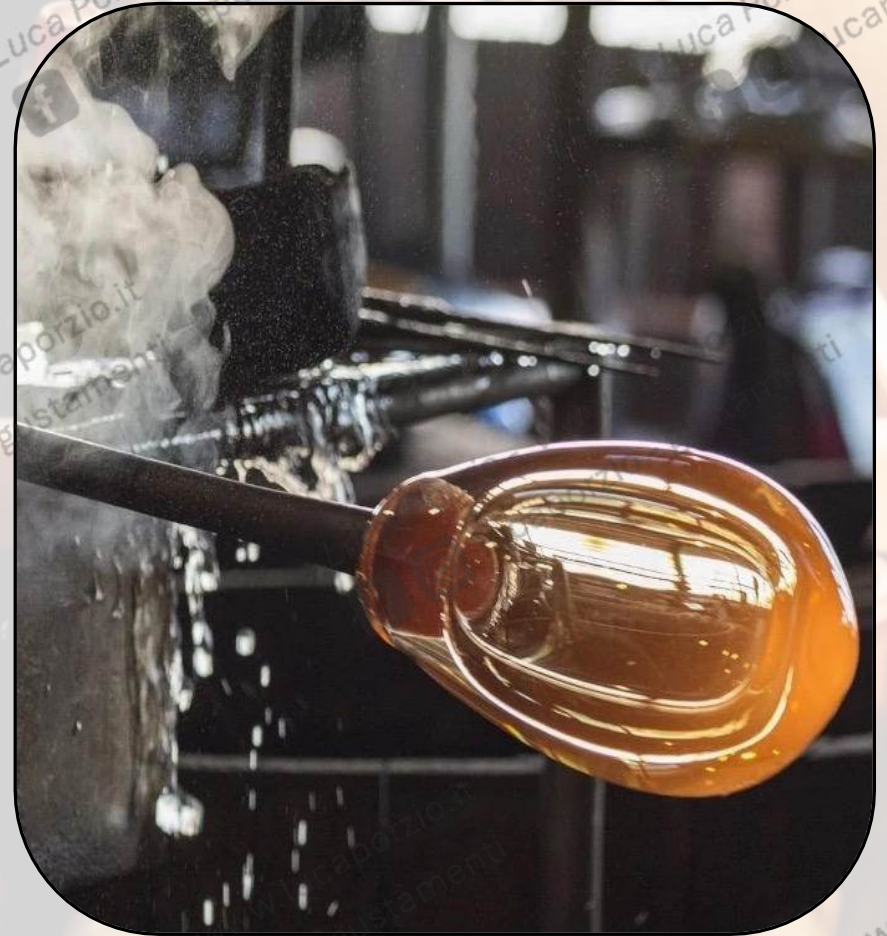
# LE BOTTIGLIE



## Le bottiglie

La nascita della bottiglia di vetro per il vino risale tra il XVI e il XVII secolo, quando le tecniche di soffiatura del vetro si diffusero in Europa, prima di allora, il vino veniva conservato in otri, anfore o botti.

Il materiale tradizionale è il vetro, scelto per la sua neutralità, impermeabilità e capacità di proteggere il vino dall'ossigeno. Il vetro scuro è adottato per proteggere il contenuto dalla luce, rallentandone l'ossidazione.





## Borgognotta

Bottiglia originaria della Borgogna, dalle linee morbide, con corpo più largo e spalle inclinate e basse. Per la sua capacità di stoccaggio e per la sua semplicità si è diffusa in tutto il mondo.



### Nota Tecnica

Anche se non ha spalle pronunciate per bloccare i sedimenti, la forma più ampia e il fondo arrotondato facilitano una decantazione delicata.



### Nota Storica

Una delle bottiglie più antiche in uso, risalente al XVII secolo. La sua forma derivava dai limiti della soffiatura del vetro dell'epoca, ma è rimasta simbolo della tradizione borgognona.

## Bordolese

La bottiglia più iconica, dal corpo dritto, spalle alte e squadrate e collo stretto. Come suggerisce il nome, questa forma – molto pratica per l'impilamento e lo stoccaggio – è tradizionalmente usata per vini rossi, in particolare Bordeaux.



### Nota Tecnica

Le spalle alte aiutano a trattenere i sedimenti durante il servizio, rendendola adatta a vini evoluti e/o affinati in bottiglia.



### Nota Storica

Introdotta nel XVIII secolo nella regione di Bordeaux per facilitare il commercio via nave, la sua forma e la sua funzionalità ne hanno fatto uno standard globale.



## Champagnotta

È la bottiglia di riferimento per gli spumanti in tutto il mondo, non solo per lo Champagne.



### Nota Tecnica

Il vetro spesso garantisce la resistenza a pressioni elevate; il doppio cercine consente la lavorazione per il metodo classico e l'aggancio della gabbietta al prodotto finito; il fondo concavo infine garantisce la redistribuzione della pressione e facilita il remuage.



### Nota Storica

Introdotta nel XVIII secolo in Inghilterra — dove il vetro era più resistente grazie all'uso del carbone nelle fornaci — questa bottiglia fu poi adottata dai produttori di Champagne per evitare le frequenti esplosioni delle bottiglie in vetro troppo sottile.



## Renana e Alsaziana

La Renana (Germania), e l'Alsaziana (Francia) sono due tipologie di bottiglia molto simili, nate entrambe per contenere vini bianchi fermi provenienti dal nord Europa.



### Nota Storica/Tecnica

Si sono sviluppate nel Medioevo e affermate tra Seicento e Settecento, per esigenze di trasporto:

- La forma slanciata e sottile permetteva di ottimizzare lo spazio: venivano affiancate e sovrapposte su chiatte e battelli per il trasporto fluviale.
- Il vetro sottile, sufficiente per vini che non richiedevano resistenza a elevate pressioni, le rende leggere e adatte alla movimentazione.

## Clavelin

Bottiglia molto particolare della zona dello Jurà (Francia). Prende il nome dal vetraio suo inventore e ha una capacità di soli 62cl.



### Nota Storica

Prodotta nel XVIII secolo, legata al tradizionale vino "Vin Jaune". Secondo la leggenda la sua capacità ridotta simboleggia la parte di prodotto "scomparsa" durante l'affinamento (detta "part des anges" - parte degli angeli), durante il quale una porzione evapora naturalmente.

Tuttavia, pare che il formato servisse ad aggirare parte della tassazione sul vino, che all'epoca era calcolata sulla quantità imbottigliata.



## Pulcianella (Bocksbeutel, Cantil)

Bottiglia dalla forma panciuta e compatta, simile a una piccola damigiana dal collo corto. Creata volutamente appiattita perché, non potendo rotolare, la rendeva agevole al trasporto.



### Nel Mondo

In Italia veniva storicamente usata a **Montepulciano**: i nobili inviavano alla Corte Pontificia il loro pregiato vino.

In Germania, la **Bocksbeutel** è tradizionalmente associata al vino della Franconia già all'inizio del XVIII secolo per i vini di pregio.

In Portogallo, la **Cantil** è ancora in uso per i vini rosati, tra cui il celebre Mateus.

## Anforetta

Bottiglia dalla forma sinuosa e slanciata, che richiama le anfore dell'antichità romana: base arrotondata, corpo panciuto e collo allungato. Questa forma è immediatamente associata al Verdicchio dei Castelli di Jesi, di cui è divenuta simbolo visivo fin dagli anni '50.



### Nota Storica

Fu ideata per un concorso nel 1953 dal designer milanese Antonio Maiocchi su commissione di Fazi Battaglia, un'azienda marchigiana che cercava un'immagine distintiva per i propri vini.

La bottiglia ebbe un successo clamoroso negli anni '60 e '70, diventando un'icona del vino italiano all'estero.



## Fiasco

Bottiglia dalla forma tondeggiante, con base larga e corpo panciuto, tradizionalmente rivestita da una copertura di paglia intrecciata. Dal XIX secolo è diventato il simbolo iconico del Chianti a livello internazionale.



### Nota Storica

Diffuso fin dal Medioevo in Toscana, il fiasco con la sua copertura di paglia protettiva e isolante, serviva per proteggere il vetro fragile e facilitare il trasporto. Il fiasco moderno è oggi più decorativo che funzionale, ed è stato quasi ovunque sostituito dalla bordolese.



## Consorzi e Vini speciali

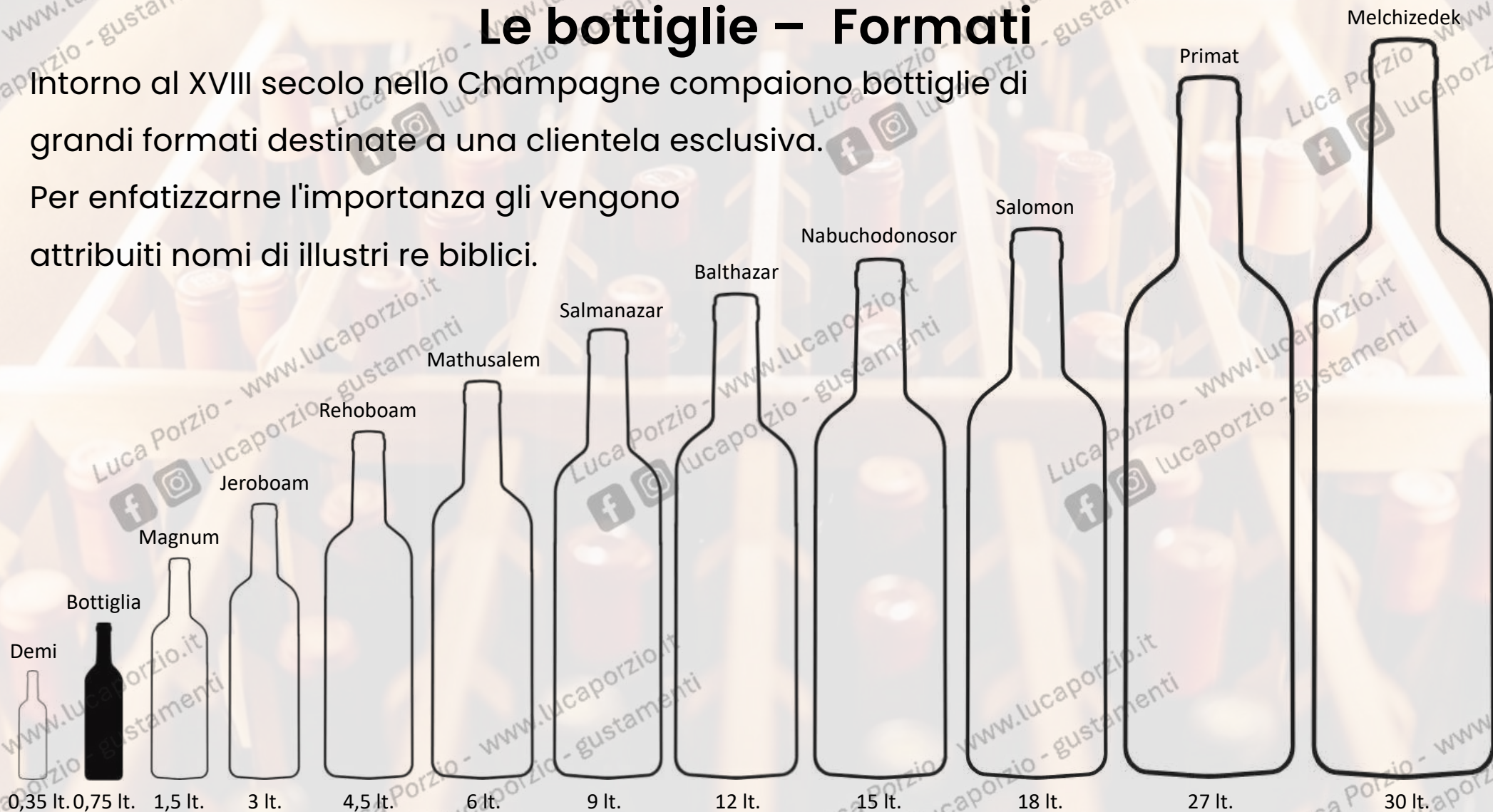
Molti consorzi e produttori, a tutela dei loro prodotti, hanno creato bottiglie particolari, sia per migliorare l'esperienza gustativa, sia per amplificare il messaggio promozionale e di marketing.



## Le bottiglie – Formati

Intorno al XVIII secolo nella Champagne compaiono bottiglie di grandi formati destinate a una clientela esclusiva.

Per enfatizzarne l'importanza gli vengono attribuiti nomi di illustri re biblici.



# I CALICI



## I Calici

Il calice è lo strumento che ha **sostituito** **il Tastevin** per il sommelier ed è oggi il mezzo universale attraverso cui clienti e appassionati di tutto il mondo assaporano i vini.

Il calice giusto può **esaltare l'esperienza di degustazione del vino**, permettendo a profumi e sapori di esprimersi al meglio.



## I Calici

I due materiali dominano il mondo dei calici da vino: **vetro semplice** e **cristallo**. I bicchieri in **cristallo** hanno pareti più sottili e leggere, risultando più eleganti e capaci di far percepire meglio il vino al palato. Oggi non più prodotto è sostituito dal **vetro sonoro**.

La **forma del calice** inoltre influisce su come gli aromi si sprigionano e su come il vino raggiunge il palato.



# I Calici – Tipologie

I principi generali che guidano la scelta della forma in base al vino servito sono:

# I Calici – Tipologie

## AMPIEZZA DELLA COPPA

Un calice più ampio espone più superficie del vino all'aria, favorendo **l'ossigenazione**: questo aiuta i vini robusti a "aprire" i loro profumi; una coppa più piccola limita il contatto con l'aria, mantenendo intatti freschezza e aromi delicati – caratteristica utile per vini bianchi giovani e leggeri.



# I Calici – Tipologie

## APERTURA E PROFILO BORDO

L'ampiezza dell'apertura determina **la concentrazione degli aromi** verso il naso. Un'apertura stretta concentra i profumi, mentre una bocca più larga li disperde di più.

Il profilo può essere leggermente svasato o chiuso sia per indirizzare il vino verso specifiche zone della lingua sia per trattenere meglio i profumi all'interno del calice.



# I Calici – Tipologie

## APERTURA E PROFILO BORDO

La coppa larga viene quindi utilizzata correttamente per vini dolci aromatici: i forti profumi vengono dispersi per non compromettere l'esperienza gustativa.

È errato il suo utilizzo per lo Champagne e per gli spumanti metodo classico (dove è importante preservare la finezza dei profumi).



# I Calici – Tipologie

## LUNGHEZZA DEL CALICE

La forma lunga favorisce la **risalita continua delle bollicine** in eleganti catenelle e ne rallenta la dissipazione.

Inoltre la lunghezza dello stelo serve a tenere il calice senza toccare la coppa, evitando di scaldare il vino con il calore della mano.



## I Calici – Pulizia

1. Se possibile, **sciacqua subito** il calice con acqua tiepida, evitando così il vino si secchi sul vetro.
2. Lava a mano i calici **usando acqua tiepida** e, se necessario, pochissimo detergente neutro. Utilizza una spugna morbida o un panno.
3. Asciuga il calice con **un panno in microfibra** pulito e senza lanugine.

In lavastoviglie (solo se consigliato dal produttore) usa un programma specifico e delicato, senza asciugatura a caldo.



# OPERAZIONI DI BASE

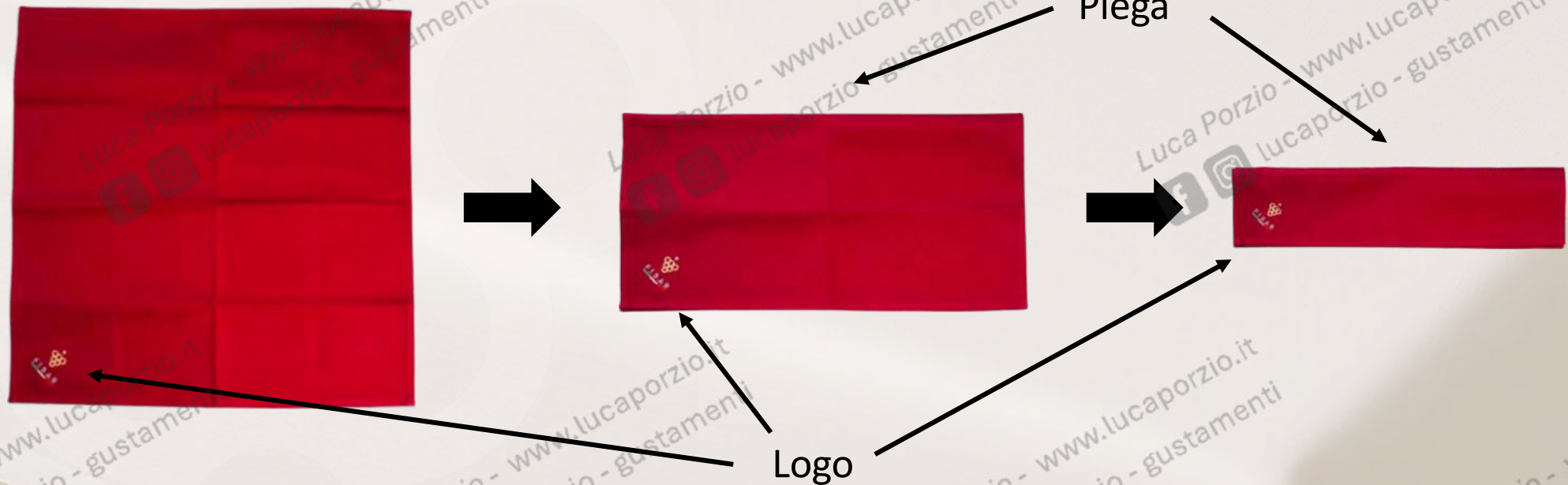


# Utilizzo del frangino

Il Frangino di servizio deve essere piegato nel modo corretto per trasportare la bottiglia e per effettuare il servizio.

# Come piegare il Frangino

1. Piegare il frangino due volte sullo stesso lato, mantenendo il logo FISAR in basso a sinistra e la piega in alto.



## Come piegare il Frangino

2. Calzare il frangino sull'indice della mano sinistra, facendo attenzione che il logo sia rivolto in avanti
3. Posizionare le dita medio e anulare esternamente al frangino



## Come piegare il Frangino

4. Posizionare il mignolo internamente al frangino in modo da assicurarne la presa e tenerlo compatto
5. Il frangino è pronto ad ospitare la bottiglia



## Trasporto della bottiglia

La bottiglia va posizionata sopra il frangino:

- l'etichetta della bottiglia è rivolta verso il davanti
- Il logo del frangino è verso l'interno
- La parte "continua" della piega del frangino è visibile

Il Gomito sinistro è piegato a 90°, mentre il braccio destro è disteso lungo il fianco



## Apertura della bottiglia - vino fermo

1. La bottiglia deve essere posizionata sul Gueridon con **l'etichetta rivolta verso i commensali.**

Si consiglia di effettuare le operazioni successive con il frangino del colore differente dal vino da servire, così da avere a disposizione quello simile nella fase di servizio al tavolo.



## Apertura della bottiglia - vino fermo

2. Con il coltellino del cavatappi eseguire un taglio circolare della capsula **sotto il cercine** della bottiglia.

Il taglio dovrebbe essere fatto in due tempi per coprire tutta la circonferenza del collo della bottiglia. Se non si è sicuri effettuare un passaggio aggiuntivo.



## Apertura della bottiglia - vino fermo

3. Eseguire un taglio verticale sulla capsula dal precedente taglio verso il bordo (senza superarlo).

Con la lama del cavatappi afferrare la capsula e rimuoverla dalla bottiglia. Posizionarla infine sul piattino da servizio.

4. Con il frangino rimuovere dal collo e dal tappo l'eventuale polvere.



## Apertura della bottiglia - vino fermo

5. Inserire il verme del cavatappi nel tappo. Il foro deve essere centrale e il verme deve affondare per circa  $\frac{4}{5}$  della sua lunghezza. Il verme non deve mai perforare completamente il tappo per non rischiare che eventuali residui entrino nel vino. **Il tappo non va MAI toccato con le mani.**



## Apertura della bottiglia - vino fermo

6. Facendo perno con la prima leva e poi con la seconda del cavatappi estrarre quasi completamente il tappo. Terminare la rimozione definitiva effettuando lenti movimenti rotatori del cavatappi.

Le operazioni devono essere eseguita evitando rumori violenti.



## Apertura della bottiglia - vino fermo

7. Se non sono stati riscontrati difetti nel tappo, pulire il collo della bottiglia nuovamente per eliminare tracce di sughero o di altre particelle.



## Apertura della bottiglia - vino spumante

1. La bottiglia deve essere posizionata sul Gueridon con l'etichetta rivolta verso i commensali.

2. Utilizzando la lama del cavatappi eseguire un taglio circolare sotto la gabbietta per liberare il tappo dalla capsula.



## Apertura della bottiglia - vino spumante

3. Rimuovere la gabbietta svitando l'asola di metallo e posizionarla nell'apposito piattino. Qualora si incontrasse difficoltà è possibile utilizzare il tronchese della pinza poggiando la bottiglia sul gueridon. Dopo aver rimosso la gabbietta tenere SEMPRE il pollice - coperto dal frangino - sopra il tappo.



## Apertura della bottiglia - vino spumante

4. Impugnando la bottiglia a due mani inclinata di circa 45°, compiere movimenti rotatori contrari della bottiglia e del tappo per allentare quest'ultimo. Nel caso servisse aiutarsi inizialmente con la pinza.

**Il tappo va estratto dolcemente senza emettere rumori violenti.**



## Apertura della bottiglia - vino spumante

5. Eseguire il controllo del tappo come per l'apertura del vino fermo e poi riporlo nell'apposito piattino a disposizione del commensale.

Anche in questo caso il collo della bottiglia va pulito con il frangino.



## **Servizio al tavolo**

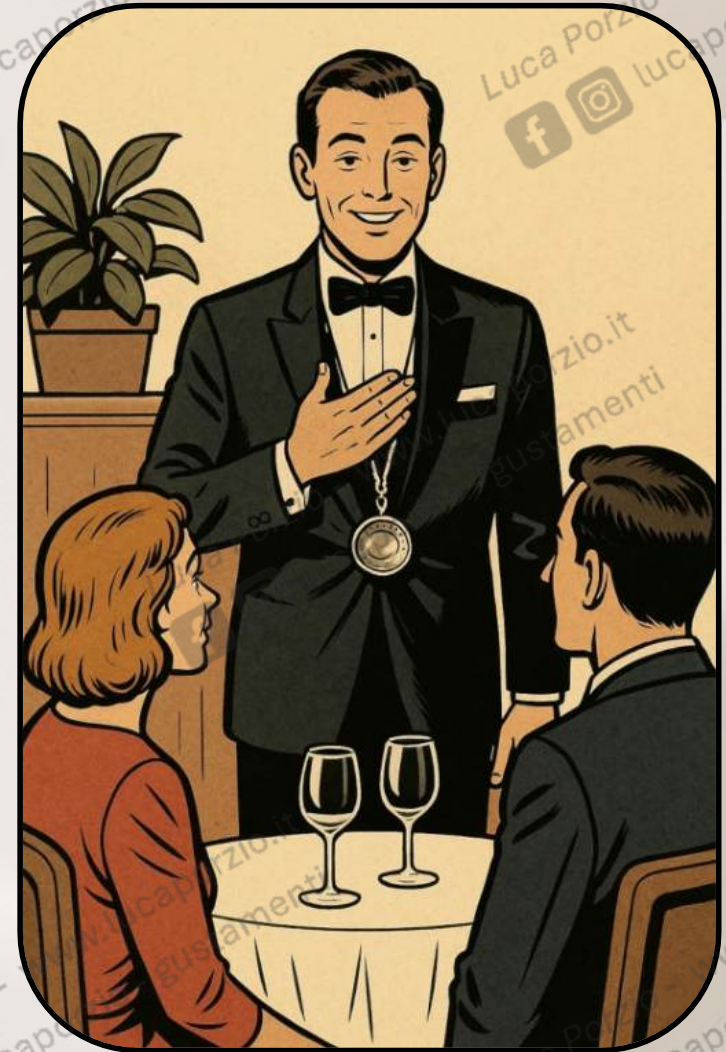
Il Servizio del vino al tavolo deve seguire un ordine preciso di operazioni.

# Servizio al tavolo

## INTRODUZIONE

Il Sommelier si presenta ai commensali, richiedendo loro se hanno già deciso quale vino degustare e se può essere d'aiuto.

Se richiesto, fornisce indicazioni e suggerimenti coerenti alla scelta del menù.



# Servizio al tavolo

## PRESENTAZIONE DEL VINO

Il Sommelier presenta il vino **alla sinistra**, del commensale che lo ha ordinato.

Enuncia **nell'ordine**:

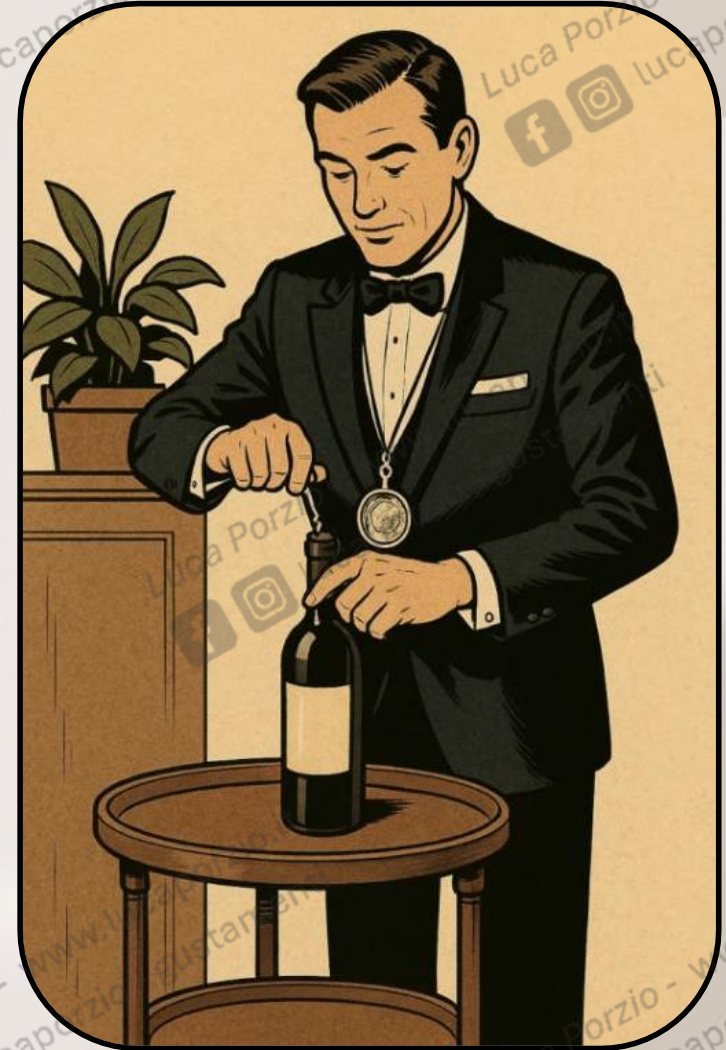
- Nome di fantasia
- Denominazione e ulteriori menzioni
- Annata
- Percentuale di alcol in volume
- Nome del produttore (ed event. zona)



# Servizio al tavolo

## APERTURA DEL VINO

Il Sommelier si sposta sul gueridon ed esegue la corretta apertura della bottiglia in funzione della sua tipologia.

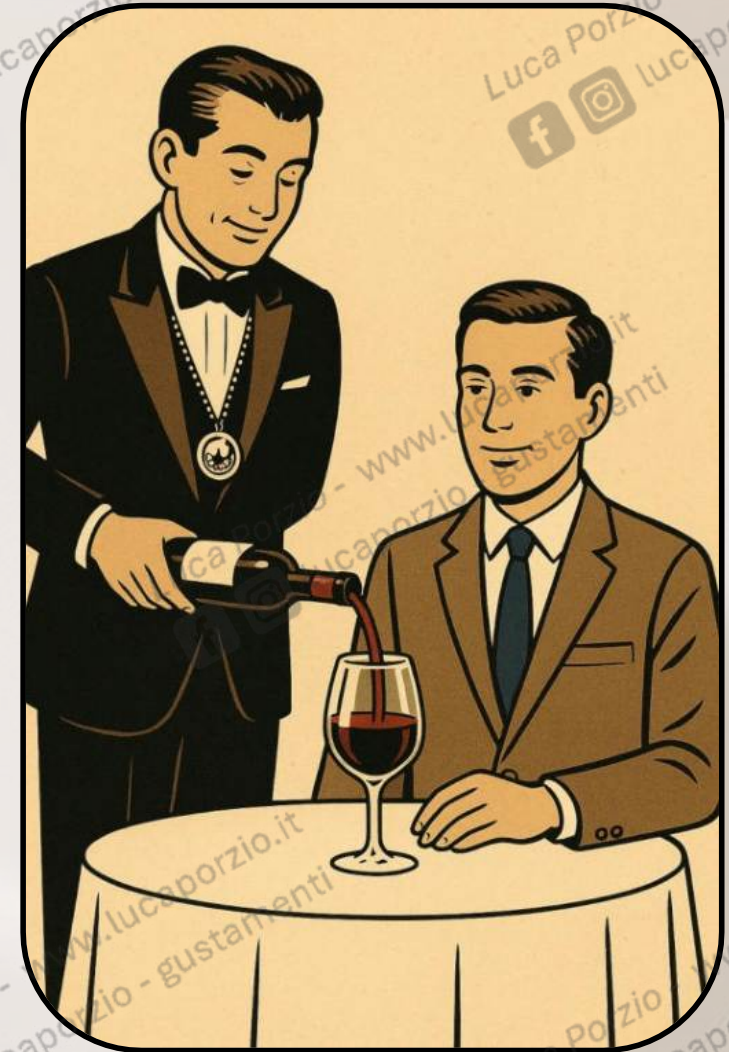


# Servizio al tavolo

## ASSAGGIO

Il Sommelier serve una piccola quantità del vino al commensale che lo ha scelto ed attende il suo consenso.

Ottenuto il consenso, procede a servire tutti i commensali.



## Versare il vino

Per effettuare un servizio corretto ed elegante il sommelier deve eseguire le seguenti operazioni:

1. Impugnare la bottiglia con il palmo della mano destra e le dita distese, **allineando il fondo del palmo al fondo della bottiglia**.



## Versare il vino

2. Il servizio va svolto **alla destra del commensale** seduto, possibilmente alle sue spalle, impugnando la bottiglia con la mano destra, stendendo il braccio con eleganza.

3. La mano sinistra, con il frangino piegato, viene posizionata **dietro la schiena**, piegando il braccio.

L'etichetta deve essere sempre ben visibile dal commensale.



## Versare il vino

4. Il vino deve scendere delicatamente nel calice, facendo attenzione ad evitare schizzi e a **non toccare il calice con la bottiglia**.

5. Raggiunta la quantità necessaria il Sommelier deve interrompere la mescita, sollevare leggermente la bottiglia e ruotarla, **asciugando le eventuali gocce** rimaste sul cerchio.



Quantità corrette

# Ordine di servizio

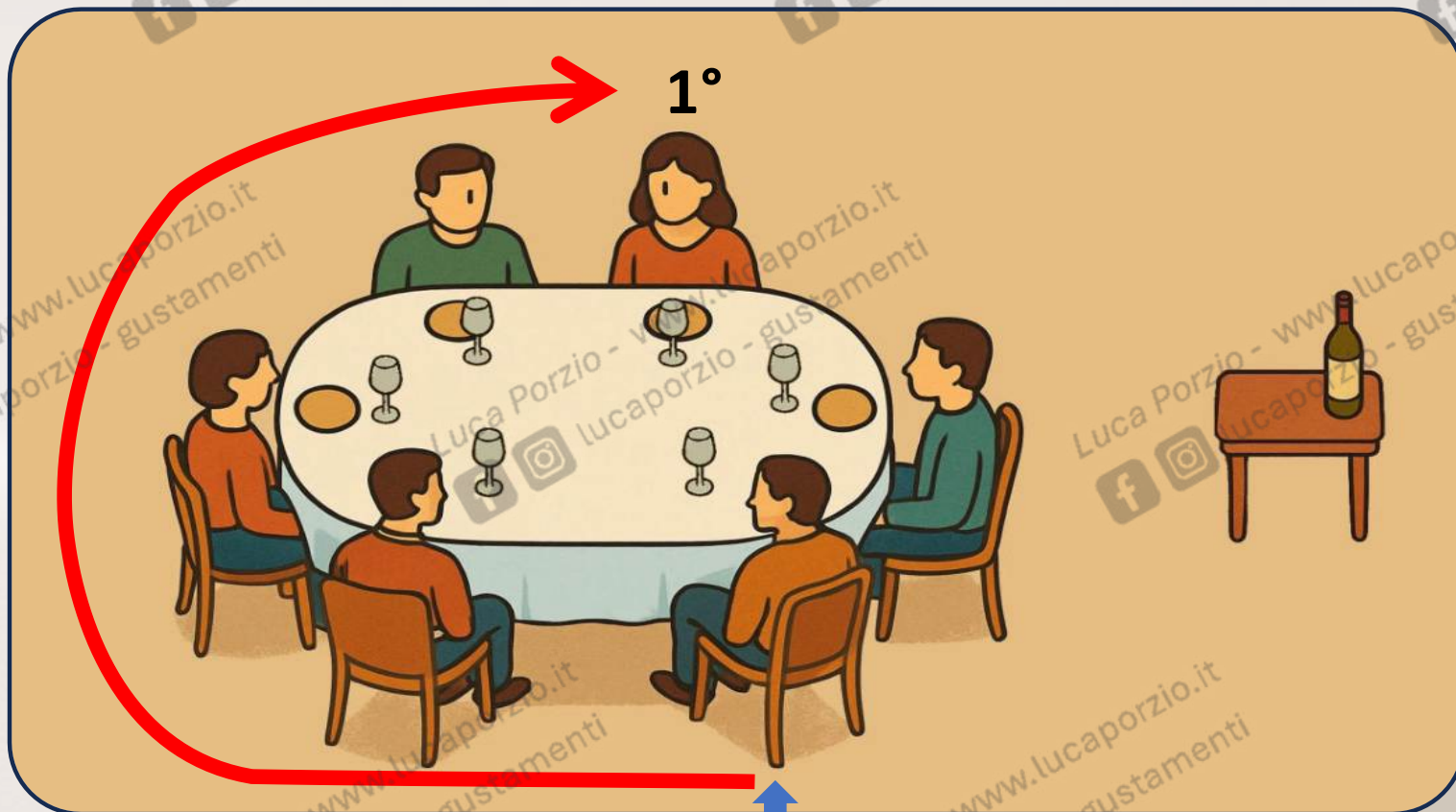
Il servizio deve procedere in **senso orario**, rispettando alcune gerarchie:

1. Autorità ecclesiastiche
2. Autorità civili
3. Autorità militari
4. Donne (a partire dalla più importante)
5. Uomini (a partire dal più importante)
6. Chi ha ordinato il vino



# Ordine di servizio

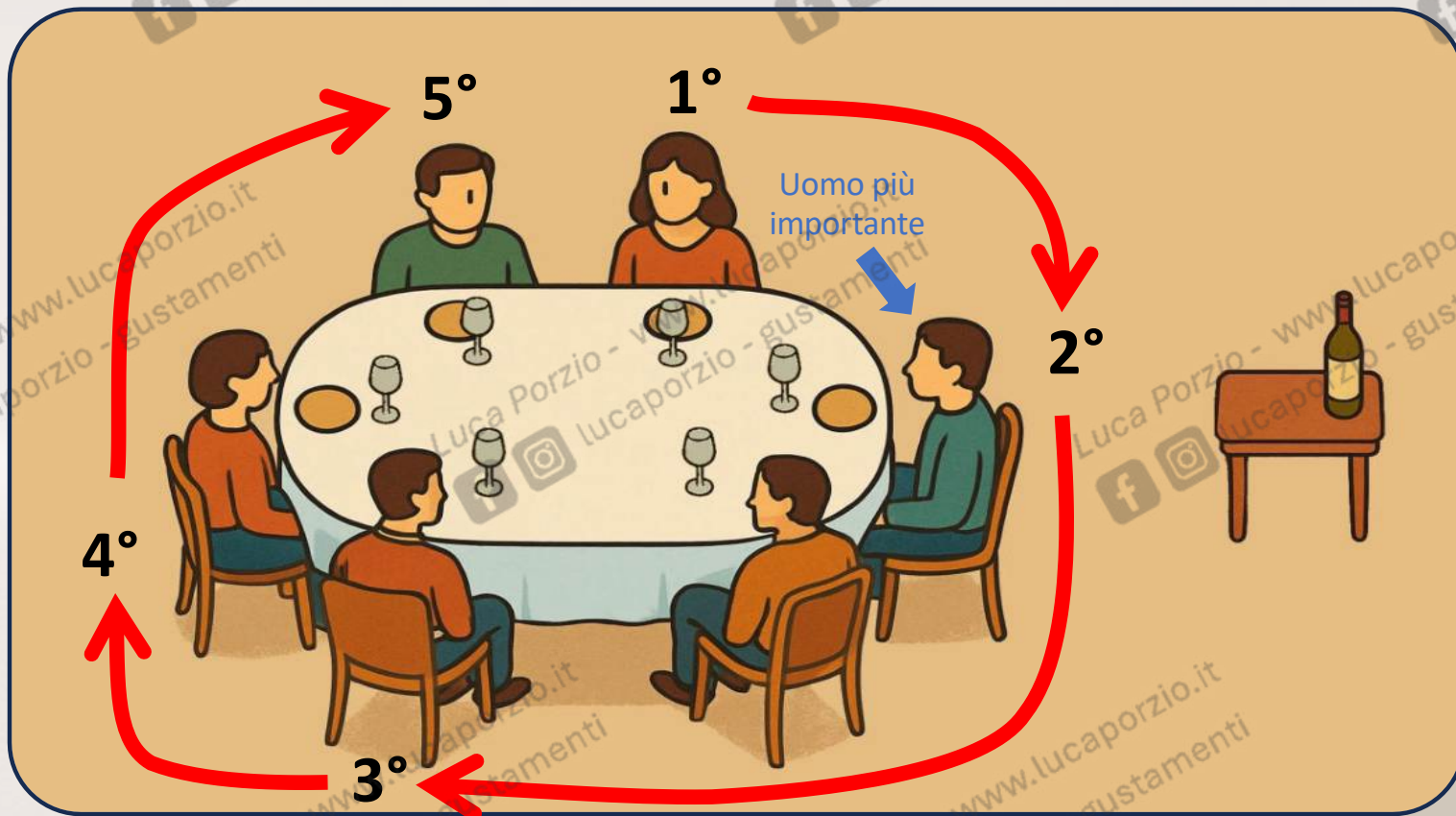
Il sommelier si muove intorno al tavolo sempre in senso orario.



Ordina

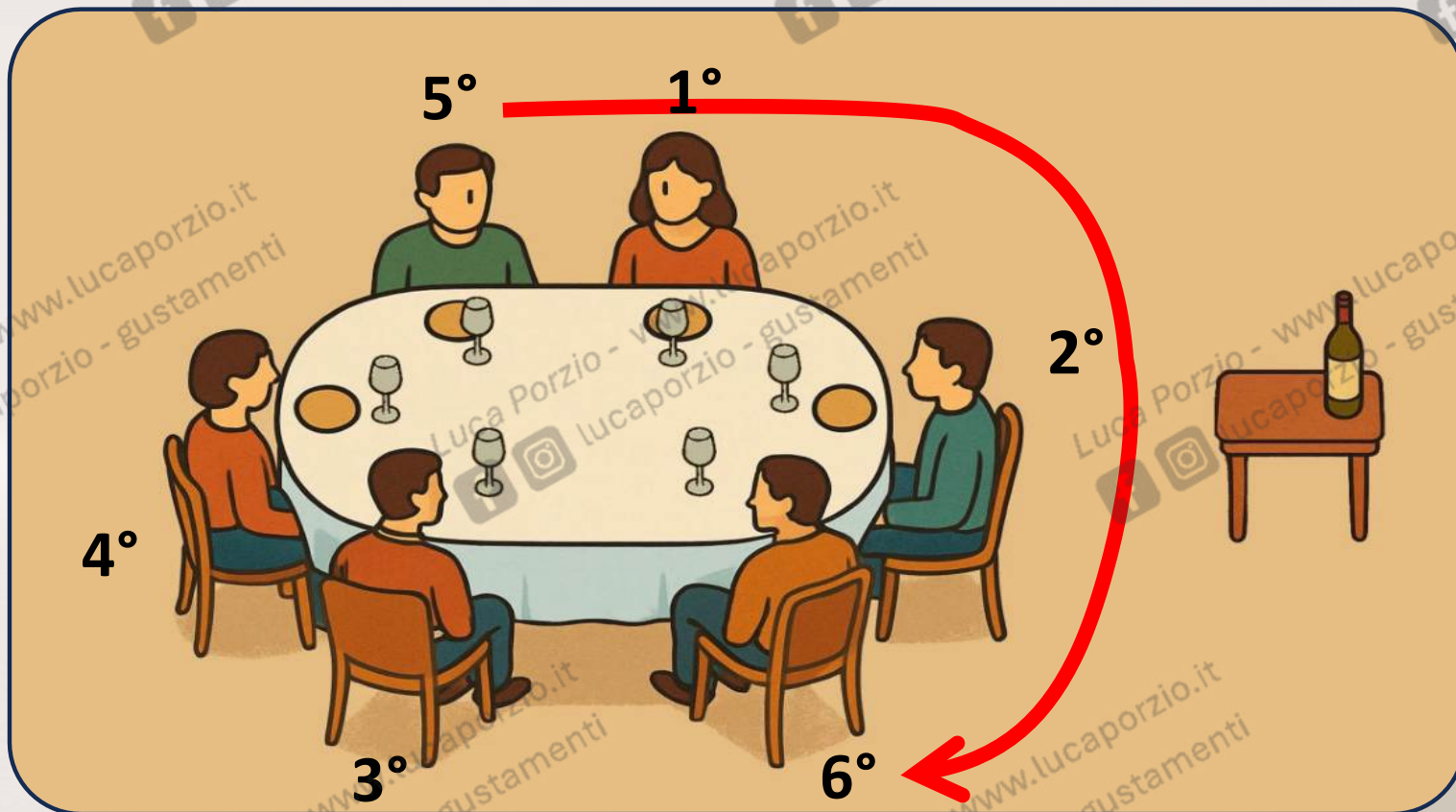
# Ordine di servizio

Il sommelier si muove intorno al tavolo sempre in senso orario.



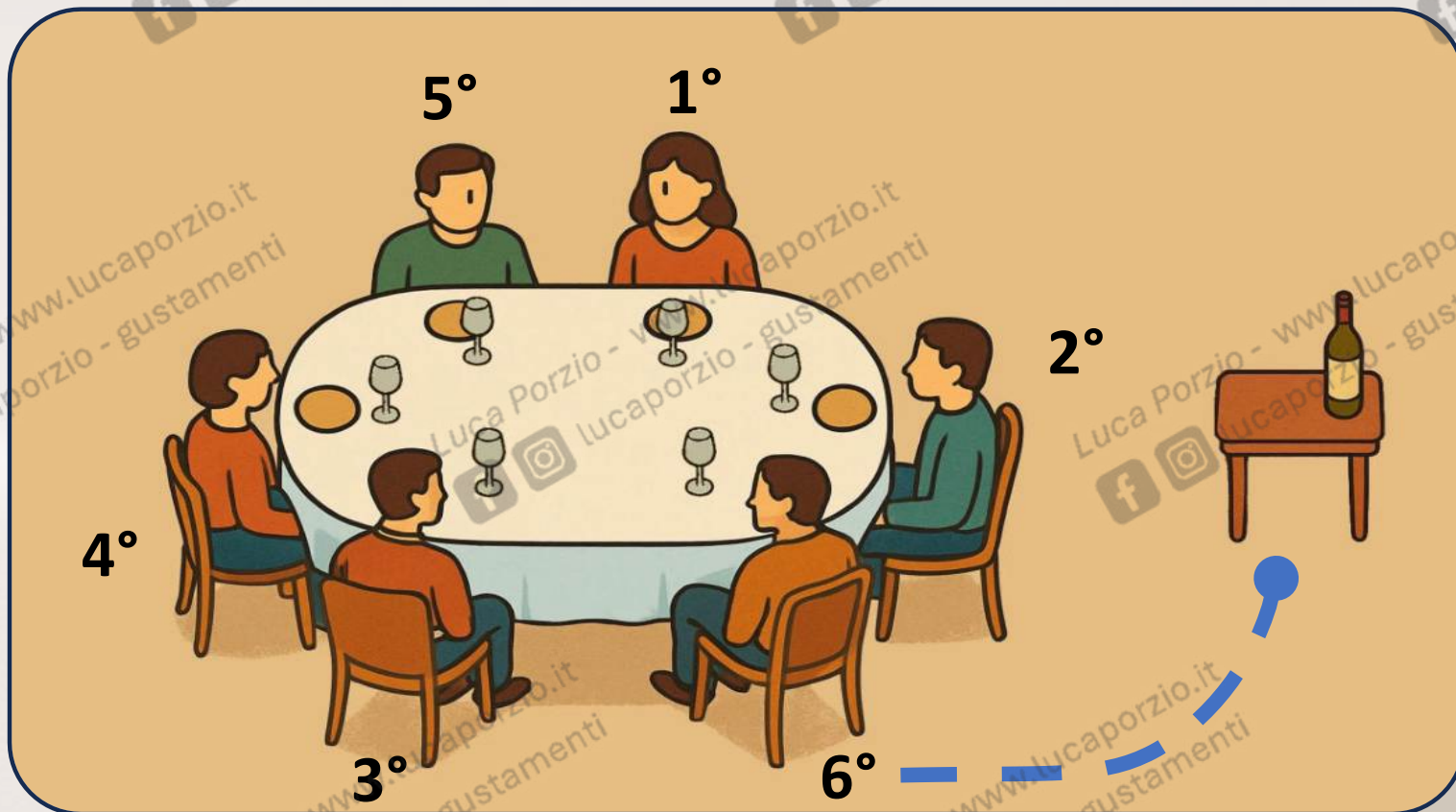
# Ordine di servizio

Il sommelier si muove intorno al tavolo sempre in senso orario.



# Ordine di servizio

Il sommelier si muove intorno al tavolo sempre in senso orario.



Tornare alla propria postazione in senso orario solo se questo è agevole, evitando giri inutili.

## Ordine di servizio

Se il commensale non è presente a tavola il vino **non va servito**.



# Temperature di servizio

Ogni vino deve essere servito alla corretta temperatura:

**Spumanti  
secchi e dolci**



6°C – 8°C

**Bianchi**



L: 8°C – 10°C

S: 10°C – 12°C

**Rosati**



10°C – 12°C

**Rossi**



L: 12°C – 14°C

MS: 14°C – 16°C

GS: 16°C – 18°C

**Passiti e  
liquorosi**



10°C – 12°C

UN SUGGERIMENTO

# ***STUDIATE DI VOLTA IN VOLTA***

Anche se alcuni argomenti vi sembrano facili,  
affinate fin da subito i concetti trattati.

Ogni lezione crea le basi per capire meglio quelle successive.

Grazie per l'attenzione



**FISAR**

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER  
ALBERGATORI • RISTORATORI

Luca Porzio