

Educare al vino significa educare alla cultura

scritto da Agnese Ceschi | 24 Novembre 2025



Con il progetto di AIS Veneto, il vino entra nelle scuole come veicolo di cultura, responsabilità e formazione. L'obiettivo è educare i giovani al bere consapevole e valorizzare la tradizione enogastronomica italiana. Il sommelier è un comunicatore culturale capace di trasmettere storia, identità e piacere responsabile del vino.

Educazione al bere responsabile, consapevolezza degli effetti dell'alcol, valore culturale, storico e territoriale del vino e ruolo del professionista nella narrazione enogastronomica: sono i temi al centro del ciclo di incontri proposti dall'Associazione Italiana Sommelier del Veneto ad alcuni istituti scolastici di secondo grado della Regione. Lo scopo è sensibilizzare i giovani sul corretto consumo delle bevande alcoliche, in modo da poter fornire loro gli strumenti critici

e le conoscenze che li aiutino a rapportarsi con il vino in modo consapevole.

Abbiamo intervistato **Gianpaolo Breda, Presidente di AIS Veneto**, per comprendere meglio questo progetto.

Da cosa è nato questo progetto, presidente?

Tutto nasce dall'attenzione di AIS verso le nuove generazioni, che rappresentano il futuro. La nostra presenza nelle scuole come esperti del settore vuole offrire un contributo autorevole e concreto. Non si tratta soltanto di sensibilizzare ma di assumerci la responsabilità di educare con il supporto degli istituti scolastici e delle realtà professionali del territorio. Lo scopo è creare sinergie: collaborando con i Consorzi e le scuole si raggiunge un pubblico più ampio.

L'iniziativa ha inoltre l'obiettivo di consolidare il legame tra formazione e mondo del lavoro: i giovani a cui parleremo in aula saranno un domani ambasciatori della nostra identità culturale nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. Con la nostra offerta didattica siamo presenti anche nei percorsi post diploma di ITS Academy con il modulo *Food & Wine Tourism* a Treviso e Verona, e nell'attività formativa di Enaip con *Marketing del turismo enogastronomico* a Conegliano. Inoltre, saremo coinvolti anche nei programmi dell'Ente Bilaterale Turismo di Venezia.

Quale obiettivo vi ponete?

L'obiettivo principale è l'educazione al bere consapevole, fondamentale per la salute, ma anche portare nelle scuole una visione più culturale del vino. Noi rappresentiamo l'Italia, l'Europa, il vecchio mondo delle grandi tradizioni vitivinicole: dal mondo greco, all'Impero Romano, agli Etruschi. All'interno di un calice c'è più di una bevanda

alcolica: c'è storia, cultura, tradizione. Il sommelier oggi non è più solo chi serve il vino, ma un comunicatore.

Che appeal ha il mondo della sommellerie tra i giovani?

Fortunatamente, stiamo ricevendo riscontri positivi: nel primo semestre 2025 la quota di iscritti under 35 ai corsi di primo livello per Sommelier di AIS Veneto ha raggiunto il 40% del totale, in crescita rispetto agli ultimi due anni. Un dato che evidenzia come le nuove generazioni non considerino più il vino soltanto una passione, ma anche una concreta opportunità professionale. Parallelamente, aumenta l'offerta formativa sul territorio regionale, con 27 corsi in partenza tra settembre e ottobre distribuiti in 17 sedi e di cui 12 sono di primo livello.

Questo è interessante, quindi l'idea che i giovani si allontanino dal vino non è del tutto vera?

Molti under 35, giovani adulti già impegnati nel lavoro, mostrano interesse e fanno investimenti professionali nel mondo del vino. Crescendo, riscoprono la passione per un prodotto con storia e tradizione, e piacevole da scoprire.

Cos'è cambiato nel mondo della sommellerie negli ultimi vent'anni?

Ci sono due fronti principali di cambiamento: il wine lover e il professionista. Il wine lover vuole valorizzare le bottiglie che possiede, imparare ad abbinarle correttamente e diventare più consapevole negli acquisti. Il professionista, invece, deve saper comunicare e confrontarsi con clienti sempre più preparati, conoscendo il prodotto e usando il vocabolario giusto senza affidarsi solo alle informazioni

reperibili online.

La trasformazione più evidente è culturale: oggi si beve meno per abitudine e più per condividere un momento di piacere, assaporando il vino e comprendendo la storia e l'identità territoriale dietro ogni bottiglia. Il sommelier non è più solo in un ristorante stellato: può trovarsi anche in un wine bar o enoteca. Ovunque si trovi deve essere pronto a guidare l'esperienza di degustazione.

Qual è il messaggio che cercate di trasmettere riguardo al bere responsabile?

Puntiamo su consapevolezza e responsabilità. Non si tratta di bere tanto, ma di degustare, apprezzare il valore di un calice, capire cosa si assaggia e come farlo. Nei nostri corsi dedichiamo metà tempo alla teoria e metà alla degustazione, con quantità minime ma significative, per imparare a godere il vino senza eccedere.

In che modo avete adattato il linguaggio comunicativo?

Per dialogare ancora più da vicino con le nuove generazioni, AIS Veneto ha rinnovato anche il proprio linguaggio, scegliendo una comunicazione digitale più diretta, autentica e coinvolgente. L'obiettivo è rafforzare la presenza sui social e intercettare i giovani che guardano con curiosità e passione al mondo del vino e dell'ospitalità.

Punti chiave

1. AIS Veneto porta il vino nelle scuole per educare al

consumo consapevole e al valore culturale della tradizione enologica italiana.

2. **Formazione e responsabilità:** un progetto condiviso con istituti, consorzi e realtà territoriali per creare sinergie educative.
3. **Sommellerie come professione moderna:** cresce l'interesse dei giovani, con un +40% di iscritti under 35 ai corsi AIS.
4. **Dal servizio alla comunicazione:** il sommelier oggi è un narratore del vino e dell'identità territoriale, non solo un tecnico di sala.
5. **Nuovo linguaggio digitale:** AIS Veneto rinnova il proprio stile comunicativo per coinvolgere le nuove generazioni anche online.