

USA, Master Sommeliers: dopo gli scandali, inizia una nuova fase

scritto da Emanuele Fiorio | 20 Dicembre 2023



Negli USA il settore della sommellerie ha attraversato un periodo turbolento negli ultimi anni, la Court of Master Sommeliers, Americas (CMS-A) ha affrontato diversi scandali e difficoltà. Durante le proteste di Black Lives Matter, l'industria del vino statunitense nel suo complesso – e la stessa associazione di sommelier – è stata criticata per la scarsa diversità razziale al suo interno.

Inoltre una inchiesta del New York Times ha scosso la CMS-A, facendo emergere **diverse accuse di molestie sessuali da parte di alcuni membri celebri**, più di una dozzina di donne hanno riferito di pressioni sessuali da parte di Master Sommeliers. Tutto questo è avvenuto durante la pandemia di Covid-19, che ha fatto chiudere i ristoranti statunitensi e ha spinto molti sommelier a intraprendere altre professioni.

Cambiamenti in atto e nuovi obiettivi

Nonostante le avversità, attualmente leader come Michael Meagher (membro del Consiglio di Amministrazione e Master Sommelier) e Julie Cohen Theobald (Direttrice esecutiva) stanno portando avanti **cambiamenti significativi**. La CMS-A ha presentato un **piano strategico focalizzato su quattro principali aree di sviluppo**, mirando a diventare un faro di sviluppo professionale nel settore dell'ospitalità.

Il piano si concentra su:

- aumentare la visibilità e l'influenza nel settore,
- stabilire standard di sviluppo professionale,
- incoraggiare una comunità professionale più ampia,
- implementare l'innovazione e la modernizzazione nelle procedure operative.

Questi obiettivi si basano su valori chiave come **ospitalità, integrità e inclusione**.

Approccio inclusivo

In un'intervista apparsa su Wine Searcher, Meagher e Theobald hanno evidenziato come, nonostante la CMS-A sia stata tradizionalmente una organizzazione esclusiva, ora stia adottando un approccio più inclusivo, puntando a **coinvolgere una vasta gamma di professionisti dell'ospitalità**. Meagher ha sottolineato l'importanza di questo momento di trasformazione, affermando che nonostante le difficoltà passate, l'obiettivo è di creare un'organizzazione di cui essere veramente fieri.

Un punto chiave è stata l'introduzione di Julie Cohen Theobald, la cui prospettiva innovativa ha portato una ventata di cambiamento nell'organizzazione. La CMS-A si è impegnata a

implementare un piano strategico a cinque anni, questa nuova direzione ha permesso di stabilire obiettivi chiari e di adattarsi rapidamente alle esigenze mutevoli dell'industria.

Uno degli aspetti fondamentali è la volontà di coinvolgere una base più ampia di professionisti dell'ospitalità, non solo aspiranti sommelier, ma anche coloro che operano nel settore con diverse funzioni. La CMS-A vuole essere un **punto di riferimento per tutti coloro che aspirano a una carriera nell'ospitalità, offrendo mentorship, networking e supporto continuo a una vasta comunità.**

Supporto all'industria dell'ospitalità

Tuttavia, l'obiettivo non è solo incrementare il numero di membri, ma piuttosto sostenere l'intera industria dell'ospitalità. La certificazione offerta dalla CMS-A rappresenta un'opportunità per coloro che desiderano validare le proprie competenze professionali, indipendentemente dallo sviluppo di carriera in cui si trovano. È vista come una mossa per **valorizzare il settore e attrarre nuovi talenti.**

Adattamento e sensibilità culturale

Inoltre, la CMS-A sta adattando i suoi standard e le sue pratiche per rispecchiare meglio le tendenze emergenti e le esigenze di una società in continua evoluzione. Ciò include **modifiche nel codice di abbigliamento e nell'approccio al servizio**, a dimostrazione di una volontà di aprirsi a nuove prospettive e tradizioni culturali, oltre a essere più inclusivi e sensibili alle diversità.

La Court of Master Sommeliers, Americas sta affrontando il cambiamento con determinazione e ambizione, mirando a diventare un faro di sviluppo professionale e inclusione nell'industria dell'ospitalità, aperto a una vasta gamma di

professionisti che condividono la passione per il vino, le bevande e l'arte dell'ospitalità.