

Il Covid ucciderà la figura del Sommelier?

scritto da Agnese Ceschi | 25 Novembre 2020



Il mondo della ristorazione mondiale è fortemente provato dalla pandemia. Purtroppo è un dato di fatto. Con i ristoranti chiusi per almeno un mese in alcuni Paesi europei o con forti limitazioni al servizio di sala in altrettanti, come l'Italia, ci si chiede che fine faranno i sommelier dopo questa seconda ondata di pandemia.

Può sembrare questa una domanda anomala ad alcuni? Fatto sta che il tradizionale ruolo del sommelier di sala o dedicato a creare la lista vini del ristorante potrebbe essere seriamente in pericolo. **Questo ruolo, infatti, potrebbe essere visto sempre di più come un lusso**, o una figura non necessaria nell'economia di un normale ristorante, al di fuori degli hotel 5 stelle o dei ristoranti stellati.

Secondo la **giornalista inglese Lucy Shaw**, autrice di un recente interessante [articolo sul mondo della ristorazione inglese](#), "se il coronavirus ci sta insegnando qualcosa è la necessità di adattarsi per sopravvivere. Con i ristoranti in giro per il mondo in *modalità sopravvivenza* il trade deve

imparare a ripensarsi e rifocalizzarsi. I sommelier che riusciranno a mantenere il proprio lavoro alla fine della pandemia saranno quelli che si dimostreranno malleabili e volenterosi nell'adattarsi a nuovi ruoli".

In **Inghilterra**, in particolar modo, c'è aria di cambiamento: molte location londinesi previdentemente stanno reclutando *general manager* con un buon fiuto anche per il vino in modo che possano ricoprire due ruoli in uno, mentre altre realtà nel mondo *hospitality* stanno unendo le forze per cercare sommelier-consulenti per realizzare insieme le liste vini e condividere così le spese.

Secondo alcuni esperti intervistati dalla Shaw, come il sommelier e wine consultant **Bert Blaize**, "il ruolo del sommelier tradizionale, come lo intendevamo qualche anno fa, sta lentamente scomparendo per fare spazio a *wine director* o *buyer* per gruppi di ristoranti". Lo dimostra il fatto che molti sommelier di ristoranti in Inghilterra stanno facendo sempre di più la scelta di reinventarsi come buyer per gruppi o come consulenti. Anche **in Italia** molti professionisti si sono lanciati durante la pandemia con **servizi di consulenza online** o carte vino digitali (come ha fatto la start-up [Decanter Consulting](#)), degustazioni a distanza tramite **virtual tasting** (i cosiddetti Sommelier a casa) e corsi per diventare sommelier online (come quelli di [Degustibus](#)). Per non parlare dell'uso dei social da parte di molti di loro e della collaborazione con i brand per promuovere e far conoscere i loro vini. Anche le associazioni di categoria hanno capito che è venuto il momento di fare qualcosa e di cambiare un po' le dinamiche di relazione con i consumatori finali, come ha fatto l'[AIS Veneto](#) che ha appena creato una selezione vini digitale con uno **shop online**.

In tandem con il cambiamento del ruolo del sommelier c'è stata anche una riduzione delle liste vini, poiché i ristoranti cercano di snellire questo strumento per evitare di ritrovarsi con cantine di bottiglie lasciate a prendere polvere.

L'approccio all'acquisto del vino da parte dei ristoratori in questo periodo parrebbe essere **molto cauto**: riduzione delle dimensioni delle carte vini e del numero dei fornitori conseguentemente.

Dunque cosa possiamo dedurre da tutte queste considerazioni? La figura del sommelier è davvero in pericolo? Il sommelier non sarà certo defunto al termine di questo delicato momento, ma, secondo gli esperti intervistati dalla Shaw, a lui sarà richiesto un cambiamento di rotta: maggiore apertura mentale, flessibilità e disponibilità ad adattarsi a mansioni meno tradizionali. “Fino alla prossima estate saremo in *modalità sopravvivenza*” spiega Blaize. “Dunque ai sommelier sarà richiesto sempre di più di giustificare la loro presenza diversificando il proprio ruolo come jolly all'interno dello staff di un ristorante”.