

Pandemia e sommeliers: prospettive ed evoluzioni

scritto da Emanuele Fiorio | 15 Settembre 2020



Sommeliers e mixologists di tutto il mondo dovranno sempre più mettere in campo una **forte capacità di adattamento e flessibilità**, dato che la pandemia di Covid-19 sta già trasformando il canale on-premise globale.

Come riporta IWSR, l'impatto di Covid-19 sul canale on-premise in tutto il mondo è stato significativo, ma è variato notevolmente da paese a paese. Mentre bar e ristoranti di città come Buenos Aires rimangono chiusi, un quadro più positivo si sta delineando in Italia.

“Stiamo assistendo a un cambiamento costante nel panorama di bar, ristoranti e hotel, molti purtroppo chiuderanno definitivamente le porte”, riferisce Dan Dove, ex manager del concorso di cocktail Diageo World Class, e fondatore della

nuova Global Bartending Talent Agency, che rappresenta una serie di mixologists internazionali di alto profilo.

“Molti sommeliers stanno perdendo il lavoro”, dice Ronan Sayburn MS, responsabile del vino al 67 Pall Mall, un club privato londinese per wine lovers, e COO della Court of Master Sommeliers Europe. “Non sono quelli più anziani, sono quelli più giovani”. Penso che **i ristoranti di fascia alta andranno bene, ma il mercato di fascia media potrebbe soffrire – quelli con un solo sommelier, piuttosto che una squadra**”.

Il Regno Unito dipende molto dai sommelier e da altre figure professionali provenienti dall'Europa continentale, ma molti sono tornati a casa durante la pandemia e, complice anche la continua incertezza di Brexit, molti potrebbero non tornare. Coloro che rimangono devono affrontare un mercato del lavoro altamente competitivo e la necessità di essere sempre più flessibili sul posto di lavoro, dato che i locali riducono il livello del personale.

“I sommelier potrebbero non dedicarsi più solo al vino”, dice Xavier Rousset MS, ristoratore e sommelier, i cui ristoranti londinesi includono Cabotte, Greenwich Kitchen e Blandford Comptoir. **“potrebbero anche dover aiutare durante il servizio. Devono adattarsi, ora non hanno scelta, o così o sei senza lavoro”.**

Nel frattempo, i bar si stanno sempre più evolvendo per assomigliare ai ristoranti, con il servizio al tavolo, le prenotazioni ed i limiti di sosta ai tavoli. Dove sostiene che “i tempi di servizio sono rallentati, con un conseguente calo del fatturato, questo permette di dedicare più tempo ai clienti e potenzialmente un servizio più personalizzato”.

La riduzione dell'interazione e l'impatto finanziario sui ristoranti, porteranno ad un'**evoluzione con liste di vini e cocktail digitali più brevi, accessibili tramite telefoni cellulari e codici QR, con note più dettagliate sui singoli**

vini e sulle loro possibilità di abbinamento gastronomico.

“I locali on-trade hanno adottato abbastanza rapidamente i menu digitali in risposta alle misure di Covid-19. I menu digitali diventeranno probabilmente molto più interattivi e, come è già stato osservato, gli ordini e i pagamenti saranno probabilmente sempre più incorporati nel processo. **Mixologists e sommeliers avranno sempre un ruolo importante nel settore dei bar e dei ristoranti, ma in alcuni formati, in particolare nelle catene, la loro influenza potrebbe iniziare a diminuire in futuro**”, commenta Dan Mettyear, responsabile IWSR per il vino e direttore della ricerca per l’Africa.

Man mano che i ruoli di sommeliers e mixologists si evolvono e si adattano alla situazione che cambia, il futuro di molti dipenderà dalle capacità personali, dal fatturato di bar e ristoranti e dalle conseguenze economiche della pandemia.