

Professione Sommelier: dove studiare a Milano

Pubblicato: Giovedì 27 Agosto 2020



Quella del **sommelier** è una professione senza dubbio ricca di fascino, di eleganza e di classe, che richiede competenze specifiche, sia tecniche che culturali, e molta passione.

In sintesi, il sommelier è un **professionista del vino** a 360 gradi, un esperto conoscitore della bevanda che, a seguito di un'attenta degustazione, è in grado di offrire una serie di informazioni su **tutti gli elementi** che la contraddistinguono: la qualità, le caratteristiche organolettiche, il bouquet aromatico e il gusto.

Ma non solo, il sommelier conosce anche la migliore **destinazione** di utilizzo di ogni vino e l'**abbinamento** più corretto con piatti tradizionali o creativi e in base ai diversi contesti e occasioni.

A ciò, si aggiunga il fatto che l'Italia è uno dei paesi con una **tradizione enologica** ben radicata e famosa in tutto il mondo, con una produzione di vini a cui contribuisce in modo determinante ogni regione del territorio. La **Lombardia**, a questo proposito, attualmente ospita quasi 30000 ettari di vigneti.

Accademia Degustibuss: garanzia di prestigio e qualità

La vivacità del **capoluogo lombardo**, inoltre, rende oggi possibile seguire diversi corsi sul vino indirizzati a chiunque desideri conoscere più approfonditamente il vino, la sua storia, il suo processo produttivo e gli elementi che vanno a comporre il prodotto finito.

In tal caso è importante affidarsi esclusivamente ad aziende specializzate come, ad esempio, **Degustibuss**, accademia prestigiosa che offre, tra gli altri, anche un [corso per sommelier a Milano](#), strutturato in modo da permettere ai partecipanti di acquisire tutte le competenze necessarie per **riconoscere e valutare la qualità** di ogni tipologia di vino.

Per partecipare **non è necessario possedere alcun requisito** né disporre di conoscenze particolari riguardo ai vini: grazie al metodo di insegnamento e alla competenza dei docenti, ogni corsista sarà in grado di **portare a termine il corso** senza alcuna difficoltà.

Il percorso formativo si suddivide **in tre livelli**, per accedere al secondo e al terzo è necessario avere concluso con successo i corsi precedenti ed essere in possesso del relativo **attestato di qualifica**.

I corsi offrono il vantaggio di un programma ampio e completo ma non eccessivamente complesso e di una durata relativamente breve, con la possibilità da parte dei corsisti di degustare **oltre sessanta vini prestigiosi**, selezionati tra le migliori produzioni vinicole di tutto il mondo.

Le conoscenze acquisite con un corso di sommelier

I partecipanti al **corso di sommelier** proposto da realtà come Degustibuss apprenderanno i concetti basilari della **viticoltura**, della **vendemmia** e dei processi di **vinificazione**, andando a studiare anche le diverse tipologie di uve, tra quelle più diffuse nel mondo e originarie dei territori italiano, francese e del resto del mondo.

Una certa attenzione verrà dedicata alle diverse varietà **di produzione**, che andranno a differenziare le numerose tipologie del vino.

Il percorso formativo si soffermerà anche sulle tecniche di **degustazione**, su come gestire tutti gli aspetti organizzativi di una cantina, sulle modalità di presentazione del vino e sulla **temperatura ideale** a cui le diverse tipologie devono essere conservate. Inoltre, tra i numerosi aspetti su cui i docenti si soffermeranno, rientrano anche le tecniche fondamentali su come servire la bevanda e come abbinarla al cibo.

Le lezioni hanno una durata di 8 ore giornaliere a frequenza settimanale, e si svolgono presso **hotel prestigiosi** della scena milanese.

Perché frequentare un corso di sommelier

Alla base delle competenze di un sommelier si trova prima di tutto una grande **passione** e il desiderio conseguente di approfondire le proprie conoscenze personali con elementi tecnici e culturali.

Ovviamente, se il desiderio è quello di trasformare ulteriormente la passione in una **professione** vera e propria, occorre avere molta pazienza e determinazione. Un sommelier alle prime armi ha bisogno di un certo **periodo di tempo** per farsi conoscere nel proprio ambito di riferimento e, soprattutto, deve essere costantemente **aggiornato**.

Una volta raggiunto un livello ideale di competenze, un sommelier può proporsi come **dipendente e consulente** presso alberghi, enoteche e ristoranti, oppure lavorare come **libero professionista** in diversi contesti, dalle consulenze presso i pubblici esercizi, all'organizzazione di eventi culturali e promozionali, alla collaborazione con produttori vinicoli e aziende commerciali.

Non di rado, molti sommelier affiancano alla professione tecnica anche quella di **giornalista** specializzato nei servizi di enogastronomia.

Come si è detto, è molto importante tenersi sempre **aggiornati**, visitare spesso i territori di riferimento per la viticoltura e la produzione vinicola, le cantine più rinomate o più innovative e partecipare spesso ad eventi e degustazioni.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it