

THE SOMMELIER EDUCATION GUIDE – PART I

Il panorama globale della formazione del Sommelier

Il Sommelier di oggi dispone di più percorsi formativi che mai. Dalle qualifiche riconosciute a livello internazionale ai programmi professionali di sommellerie, dalle specializzazioni regionali agli studi accademici sul vino e alle certificazioni dedicate a categorie specifiche di bevande, il percorso verso la professione è diventato estremamente diversificato.

Tuttavia, queste organizzazioni non hanno tutte la stessa funzione. Alcune si dedicano esclusivamente alla formazione professionale del Sommelier, altre si concentrano su un'educazione enologica più ampia, mentre altre ancora si specializzano in un paese, una regione, una categoria di bevande o un ambito della gastronomia.

Questo documento non classifica i programmi e non cerca di identificare una “migliore” qualifica. Offre invece una panoramica di dieci organizzazioni leader particolarmente rilevanti per i professionisti del vino e della sommellerie, seguita da ulteriori percorsi formativi influenti.

L'obiettivo è semplice: aiutare i professionisti del vino — aspiranti o già affermati — a comprendere il panorama formativo prima di scegliere il percorso più adatto alle proprie ambizioni.

Associazione Italiana Sommelier (AIS)

Fondazione: 1965 **Sede:** Milano, Italia **Sito web:** aisitalia.it **Focus principale:** Formazione del Sommelier, cultura del vino italiano, degustazione, servizio e gastronomia **Programma chiave:** Corso Sommelier AIS — percorso professionale in tre livelli **Rilevante per:** Sommeliers, professionisti della ristorazione e chi desidera una conoscenza approfondita del vino e della gastronomia italiana

Descrizione: Fondata il 7 luglio 1965 a Milano, l'Associazione Italiana Sommelier è diventata una delle principali organizzazioni del vino in Italia. Offre un programma formativo esteso che copre degustazione, servizio, abbinamento cibo-vino, regioni vinicole italiane e cultura del vino, con una rete attiva su tutto il territorio nazionale.

Association de la Sommellerie Internationale (ASI)

Fondazione: 1969 **Sede:** Parigi, Francia **Sito web:** asi.info **Focus principale:** Sviluppo internazionale della professione del Sommelier, formazione, standard e concorsi **Programmi/attività:** Diplomi ASI, formazione internazionale, concorsi “Best Sommelier”, rete delle associazioni nazionali **Rilevante per:** Sommeliers professionisti e chi desidera un coinvolgimento internazionale nella professione

Descrizione: Fondata a Reims il 3–4 giugno 1969, ASI è un'associazione professionale internazionale. Non è una scuola di vino tradizionale: il suo ruolo comprende la promozione della professione del Sommelier, la definizione di standard comuni, la formazione dei consumatori e il coordinamento dei concorsi internazionali.

Weinakademie Österreich (Austrian Wine Academy)

Fondazione: 1991 **Sede:** Rust, Burgenland, Austria **Sito web:** weinakademie.at **Focus principale:** Formazione professionale sul vino e qualifiche internazionali **Programmi:** Weinakademiker, Diploma WSET, seminari e formazione professionale **Rilevante per:** Sommeliers, professionisti del vino, commercianti, produttori e appassionati avanzati

Descrizione: Fondata nel 1991 a Rust, la Weinakademie Österreich è oggi uno dei principali centri europei di formazione professionale sul vino. Offre percorsi che vanno dall'introduzione alla cultura del vino fino alla qualifica avanzata di Weinakademiker, con collaborazioni internazionali. La sede principale è nel Seehof storico di Rust, con un ufficio aggiuntivo a Krems.

Court of Master Sommeliers (CMS)

Fondazione: 1977 **Sede:** Londra, Regno Unito **Siti web:** courtofmastersommeliers.org | mastersommeliers.org **Focus principale:** Formazione professionale del Sommelier, servizio delle bevande, hospitality e esami **Programmi:** Introductory Sommelier, Certified Sommelier, Advanced Sommelier, Master Sommelier Diploma **Struttura:** Due capitoli — CMS-Europe e CMS-Americas **Rilevante per:** Sommeliers di ristorante e professionisti dell'hospitality che cercano una qualifica professionale

Descrizione: Il Court of Master Sommeliers è stato creato per elevare gli standard del servizio delle bevande nella ristorazione. Il primo esame Master Sommelier si è svolto nel 1969 a Londra; l'organizzazione è stata formalmente istituita nel 1977. Oggi CMS è un ente internazionale di esame con corsi e valutazioni in Europa, Americhe, Oceania e Asia. CMS-Americas è stato fondato nel 1987.

GuildSomm International

Fondazione: 2009 **Sede:** Kansas City, Missouri, USA **Sito web:** guildsomm.com **Focus principale:** Formazione professionale del Sommelier, risorse di studio e comunità professionale **Risorse chiave:** GuildSomm Study & Certification, contenuti educativi, mappe, articoli, podcast **Rilevante per:** Sommeliers attivi e professionisti del vino che cercano formazione avanzata autonoma

Descrizione: GuildSomm è un'organizzazione professionale che offre risorse educative approfondite per Sommeliers e professionisti del vino, con contenuti tecnici, materiali di studio, mappe dettagliate e una comunità professionale internazionale.

Institute of Masters of Wine (IMW)

Fondazione: 1955 **Sede:** Londra, Regno Unito **Sito web:** mastersofwine.org **Focus principale:** Conoscenza avanzata del vino e qualifica Master of Wine **Programma chiave:** Master of Wine Study Programme **Rilevante per:** Professionisti del vino altamente esperti, direttori, educatori, scrittori, buyer e figure senior del settore

Descrizione: L'Institute of Masters of Wine gestisce la prestigiosa qualifica Master of Wine. Il programma è rivolto a professionisti molto avanzati e combina teoria approfondita, degustazione

analitica e ricerca indipendente. È una qualifica di alto livello, non una certificazione di sommellerie.

International Sommelier Guild (ISG)

Fondazione: 1982 **Sede:** Nord America / Internazionale **Sito web:** internationalsommelier.com

Focus principale: Formazione strutturata in vino, studi di sommellerie, bevande e hospitality

Programmi: Certificazione Sommelier ISG, formazione avanzata sul vino **Rilevante per:** Aspiranti e professionisti della sommellerie, hospitality e wine business

Descrizione: Fondata nel 1982, ISG è cresciuta da un'organizzazione nordamericana a un ente internazionale di formazione e certificazione. I programmi coprono vino, sommellerie, conoscenza delle bevande, hospitality, wine business e formazione degli educatori.

Society of Wine Educators (SWE)

Fondazione: 1977 **Sede:** Washington, D.C., USA **Sito web:** societyofwineeducators.org **Focus**

principale: Educazione professionale su vino e distillati **Programmi:** CSW, CWE, CSS, CSE

Rilevante per: Professionisti del vino, formatori e chi cerca certificazioni flessibili

Descrizione: SWE è un'organizzazione senza scopo di lucro fondata nel 1977, dedicata alla formazione professionale su vino e distillati. Le certificazioni si basano su studio autonomo strutturato, con esami online o in presenza.

Wine & Spirit Education Trust (WSET)

Fondazione: 1969 **Sede:** Londra, Regno Unito **Sito web:** wsetglobal.com **Focus principale:**

Formazione strutturata su vino, distillati e sake **Programmi:** WSET Awards in Wines, Spirits e Sake, incluso il Diploma di Livello 4 **Rilevante per:** Sommeliers, professionisti dell'hospitality, rivenditori, importatori, educatori e operatori del settore

Descrizione: Fondato nel 1969 per rispondere alle esigenze formative del commercio britannico del vino e degli spiriti, WSET è oggi uno dei principali enti internazionali di formazione nel settore, con una rete globale di centri accreditati.

Wine Scholar Guild (WSG)

Fondazione: 2005 **Sede:** Internazionale / USA **Sito web:** winescholarguild.com **Focus principale:**

Formazione specialistica regionale **Programmi:** French Wine Scholar, Italian Wine Scholar, Spanish Wine Scholar **Rilevante per:** Professionisti del vino e Sommeliers che desiderano approfondire regioni specifiche

Descrizione: Fondata nel 2005 da Julien Camus, WSG ha iniziato con un forte focus sulla cultura del vino francese. Oggi offre programmi specialistici su Francia, Italia, Spagna e altre regioni. È un ente specializzato, non una scuola di hospitality.

Altri percorsi formativi rilevanti

Le Cordon Bleu Focus: Arti culinarie, hospitality, gestione di vino e bevande Categoria: Formazione hospitality e vino Rilevante per: Professionisti della ristorazione e chi combina vino e cucina

North American Sommelier Association Focus: Formazione Sommelier in Nord America Categoria: Organizzazione regionale Rilevante per: Sommeliers e professionisti dell'hospitality nel mercato nordamericano

Sake Sommelier Association Focus: Formazione e certificazione sul sake Categoria: Bevande specialistiche Rilevante per: Sommeliers che desiderano competenze specifiche sul sake

Sommelier-Union Deutschland / Deutsches Weininstitut Focus: Professione del Sommelier in Germania e formazione sul vino tedesco Categoria: Formazione nazionale Rilevante per: Sommeliers e professionisti del vino in Germania

UC Davis Continuing Education Focus: Scienza del vino, viticoltura, enologia Categoria: Formazione accademica Rilevante per: Produttori, ricercatori e professionisti orientati alla scienza

Union de la Sommellerie Française Focus: Sviluppo professionale, standard e concorsi Categoria: Organizzazione nazionale Rilevante per: Sommeliers francesi e internazionali

Next in the Series

Questo documento presenta il panorama globale della formazione del Sommelier — dalle certificazioni internazionali ai programmi specialistici regionali. Nella prossima parte della serie, i responsabili delle organizzazioni coinvolte condivideranno le loro prospettive: come sono nate le istituzioni, come evolvono e come preparano la nuova generazione di Sommeliers.

Le domande di intervista sono già state inviate ai team di leadership delle organizzazioni citate. Le loro risposte saranno pubblicate nel **Part II**.

 [Pubblica una posizione da Sommelier](#)

 [Trova una posizione da Sommelier: Sommelier-Jobs.com](#)

 [Crea Job Alert](#)