

F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

REGOLAMENTO DI SERVIZIO

INDICE

1. – DISPOSIZIONI GENERALI	3
2. – DIVISA	3
3. – SERVIZIO	4
4. – APERTURA DELLA BOTTIGLIA	6
5. – AVVINAMENTO	8
6. – DECANTAZIONE	8
7. – SERVIZIO CON IL CORAVIN	8
8. – SERVIZIO DELLA BIRRA	9
9. – SERVIZIO DEI DISTILLATI	9
10. – IL CAPO SERVIZIO	9
11. – GERARCHIA DI SERVIZIO	9
12. – DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER IL SERVIZIO AL TAVOLO	10
13. – DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER IL SERVIZIO IN BRIGATA	11
14. – DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER IL SERVIZIO AL BANCO	11



1. DISPOSIZIONI GENERALI

- 1.1. Ogni associato svolge il proprio incarico con cortesia, eleganza, competenza e discrezione, rispettando il codice etico associativo;
- 1.2. E' compito di ogni associato mantenere aggiornate le conoscenze personali sul vino, sul servizio, sulle metodologie e gli strumenti di comunicazione e sugli aspetti ludici del settore;
- 1.3. L'associato deve curare l'aspetto e l'igiene personale, senza adoperare profumi che potrebbero disturbare l'assaggio del commensale; le unghie devono essere curate nell'aspetto, non devono essere abbellite con smalto eccessivamente colorato né essere eccessivamente lunghe; il rossetto o il trucco non devono essere troppo evidenti. I capelli, se lunghi, devono essere raccolti; la barba deve essere curata; non devono essere indossati braccialetti, orecchini o anelli vistosi. Ove possibile, devono essere rimossi i piercing e coperti i tatuaggi;
- 1.4. Durante il servizio non è consentito fumare, né utilizzare telefoni cellulari o altri dispositivi. In caso di necessità impellenti è necessario chiedere sempre l'autorizzazione del capo servizio che darà il consenso all'utilizzo, ma solo lontano dalla vista dei commensali;
- 1.5. Ogni associato deve presentarsi nel luogo e nell'ora indicati nell'ordine di servizio. In caso di contrattempi è doveroso avvertire tempestivamente il responsabile del servizio del ritardo;
- 1.6. Il sommelier deve presentarsi al servizio munito di valigetta F.I.S.A.R. contenente il materiale in dotazione ufficiale: il tastevin, il cavatappi, il termometro a lettura rapida, la pinza da spumante, almeno un frangino bordeaux e uno bianco, almeno due calici da degustazione e altri attrezzi eventualmente richiesti nell'ordine di servizio;
- 1.7. Durante il servizio è consentito intrattenere una conversazione solo se interpellati dal commensale, se ciò non ostacola o rallenta il servizio. La conversazione dovrebbe affrontare solo argomenti inerenti al vino servito, astenendosi dall'esprimere giudizi personali;
- 1.8. L'associato che accetta di svolgere un servizio, accetta anche tacitamente di osservare le indicazioni fornite dal responsabile del servizio;
- 1.9. L'associato che svolge servizio deve essere obbligatoriamente in regola con la tessera associativa e con la normativa HACCP, ove richiesta da normativa regionale in vigore;
- 1.10. La consumazione del pasto, se prevista, non deve essere fatta alla presenza del pubblico. E' preferibile effettuarla prima dell'inizio del servizio o al termine;
- 1.11. L'associato ha diritto ad un rimborso per il servizio che svolge, se concordato in fase di organizzazione;
- 1.12. Il sommelier, se riceve dal committente o produttore delle bottiglie di vino, può accettarle previa autorizzazione del capo servizio;
- 1.13. Ogni sommelier può concordare direttamente con i committenti l'esecuzione di servizi. Laddove intenda utilizzare le insegne ufficiali FISAR è tenuto a comunicare il servizio al Delegato o al responsabile dei servizi di Delegazione, il quale potrà vietare l'uso delle insegne ufficiali solo per un giustificato motivo. Laddove il servizio privato debba svolgersi fuori dalla circoscrizione della Delegazione di appartenenza del Sommelier, il Delegato o il responsabile dei servizi dovrà darne comunicazione al Delegato competente, che potrà vietare l'uso delle insegne ufficiali solo per gravi motivi.

2. DIVISA

- 2.1. La divisa di servizio è l'abito smoking di servizio, con le caratteristiche riportate nel documento "Regolamento Utilizzo Marchio".

- 2.2. Nei servizi che si svolgono all'aperto o al banco (che sia all'aperto o al chiuso), il Responsabile di servizio può disporre l'uso del grembiule, con le caratteristiche riportate nel documento "Regolamento Interno Generale". Il grembiule può essere utilizzato anche dai soci con funzione di supporto (in assistenza ai sommelier, senza avere contatti diretti coi commensali), nei servizi che prevedono l'uso dello smoking;
- 2.3. Il capo servizio, se coordina e dirige il servizio dei Sommelier ma non lo effettua, a sua discrezione può utilizzare la divisa di rappresentanza in alternativa allo smoking;
- 2.4. Il Tastevin va indossato con le modalità previste nel documento "Regolamento Utilizzo Marchio".

3. SERVIZIO

- 3.1. E' consentito il servizio di vino in bottiglia, birra in bottiglia e distillati;
- 3.2. Durante il servizio è raccomandabile utilizzare accessori ufficiali con il logo F.I.S.A.R. Bisogna usare il frangino bordeaux per vini rossi o rosati e quello bianco per i vini bianchi. Il frangino usato per il servizio può essere lo stesso usato per l'apertura della bottiglia;
- 3.3. La bottiglia di vino deve essere trasportata nel seguente modo:
 - a) Posizionare la bottiglia sul palmo sinistro della mano, sopra il frangino opportunamente ripiegato;
 - b) Il frangino di forma quadrata deve essere piegato a metà per formare un rettangolo. Andrà poi ripiegato ulteriormente a metà, lungo il lato corto e calzato sul dito indice della mano sinistra, posizionando le dita medio e anulare esternamente al frangino e il dito mignolo nel lato interno, in modo da assicurarne la presa. Bisogna prestare attenzione che il lato su cui è ricamato il logo, cada sul lato esterno della mano (vedi immagini in calce al presente allegato);
 - c) La bottiglia deve essere tenuta in posizione eretta con l'etichetta rivolta in avanti;
 - d) Il braccio sinistro deve scendere lungo il fianco in posizione verticale, quindi formare un angolo di novanta gradi con l'avambraccio;
 - e) Il braccio destro deve essere tenuto dritto lungo il fianco;
- 3.4. La presentazione della bottiglia deve essere effettuata alla sinistra del commensale. E' possibile effettuarla dal lato destro nel caso in cui l'ambiente non permetta di posizionarsi sul lato sinistro, oppure se a bottiglia già aperta, al momento del servizio, il commensale richiede informazioni. Al momento di presentarla, il Sommelier, mantenendo la base della bottiglia nella mano sinistra, ne afferra la parte posteriore del collo con il pollice e l'indice della mano destra e la inclina verso il petto formando un angolo di 45°, mostrando l'etichetta frontale.

Si potrà procedere dunque a fornire le informazioni sul vino rispettando il seguente ordine:

- Nome del vino
- Denominazione
Specifica del vitigno (se presente)
- Ulteriori menzioni - se presenti (classico, superiore, riserva)
- Classificazione in base agli zuccheri - solo per spumante
- Menzione Geografica Aggiuntiva (se presente)
- Annata (se presente)
- Alcol (enunciato unicamente con "percentuale di alcol in volume")
- Nome del produttore
- Zona di produzione (informazione facoltativa)

Successivamente il Sommelier, se presente la retro etichetta, afferra con la mano destra la bottiglia sull'etichetta, con le punte delle dita rivolte verso il basso e la ruota in senso orario. La bottiglia deve rimanere così posizionata per il tempo necessario a permetterne la lettura delle informazioni riportate. Per tornare alla posizione di partenza, ruotare la bottiglia in senso contrario;

Il sommelier rimane alla sinistra del commensale, mantenendo la base della bottiglia nella mano sinistra, afferrando la parte posteriore del collo con il pollice e l'indice della mano destra ed inclinandola

al petto per formare un angolo di 45°, continuando a mostrare al commensale l'etichetta frontale fino a ricevere il suo consenso a servirla. Successivamente potrà continuare con le operazioni previste.

- 3.5. Durante il servizio di mescita del vino il sommelier si muove intorno al tavolo sempre in senso orario. Per tornare alla propria postazione si consiglia invece di usare il buon senso e di procedere in senso orario solo se questo sia agevole, evitando giri inutili;
- 3.6. Per servire il vino, il Sommelier impugna la bottiglia con il palmo della mano destra e le dita distese, allineando il fondo del palmo al fondo della bottiglia e facendo attenzione che nessuna parte dell'etichetta venga coperta. Il servizio va svolto alla destra del commensale seduto, possibilmente alle sue spalle, impugnando la bottiglia con la mano destra, stendendo il braccio con eleganza. La mano sinistra, con il frangino piegato, viene posizionata dietro la schiena, piegando il braccio. L'etichetta deve essere sempre ben visibile dal commensale;
- 3.7. Per il servizio dei grandi formati, ove sia difficoltoso esercitare la presa di cui al punto 3.6, al sommelier è consentito appoggiare il collo della bottiglia sull'indice della mano sinistra, coperta dal frangino. È altresì possibile utilizzare la roulette verneur;
- 3.8. La bottiglia di spumante può essere servita, in alternativa a quanto previsto dal punto 3.6, inserendo il pollice della mano destra nell'incavo basale della bottiglia e sorreggendola con il palmo e i polpastrelli delle altre dita della mano destra.
- 3.9. I vini particolarmente invecchiati possono essere trasportati, dalla cantina alla sala, utilizzando il paniere verneur, impugnandolo dalla maniglia. Sul guéridon l'apertura della bottiglia deve avvenire avendo cura di mantenerla sempre coricata all'interno del paniere verneur, seguendo le indicazioni descritte nei punti 4.1a e 4.1b. Per l'estrazione del tappo, se disponibile, è possibile utilizzare il cavatappi a vite senza fine. Successivamente il vino potrà essere servito direttamente dal paniere verneur oppure, se opportuno, decantato per poi essere servito con il decanter, come descritto nel punto 3.10;
- 3.10. Il servizio con il decanter deve essere effettuato nella maniera più elegante possibile. Date le numerose forme diverse che il decanter può avere, non è possibile dare indicazioni precise. Sicuramente dovrà essere impugnato con la mano destra il più lontano possibile dall'imboccatura, senza compromettere l'eleganza del servizio. È consentito aiutarsi appoggiando il collo del decanter sul dito indice della mano sinistra coperto dal frangino, ove le dimensioni del decanter rendessero difficoltoso il servizio con la sola mano destra;
- 3.11. Sarà cura del responsabile del servizio assicurare che tutti i sommelier adottino la stessa presa;
- 3.12. La quantità di vino da versare è generalmente circa metà calice per un pranzo o una cena, e circa un terzo del calice per una degustazione. Ovviamente quanto appena detto dipende anche dalle dimensioni del calice. Il vino deve scendere delicatamente nel calice, facendo attenzione ad evitare schizzi e a non toccare il calice con la bottiglia. Raggiunta la quantità necessaria il Sommelier deve interrompere la mescita, sollevare leggermente la bottiglia e ruotarla, asciugando velocemente le eventuali gocce rimaste sul cercine; Le operazioni di pulizia del cercine andrebbero effettuate dietro la schiena del commensale, se questo non comporta rischi di fare gocce sul tavolo;
- 3.13. L'uso del "drop-stop" di alluminio è consentito solo ove il produttore o l'organizzatore del servizio lo richiedano espressamente. È vietato l'uso di qualsiasi altro dispositivo simile;
- 3.14. Il sommelier effettua la sostituzione dei calici presenti in tavola quando, a servizio iniziato, si accorge che sono danneggiati oppure sporchi. Inoltre se durante un pasto il commensale, dopo aver assaggiato il vino, desidera continuare con quello precedente, il sommelier deve fornire il calice corretto, se questo non è più presente in tavola. In ogni caso il commensale non deve mai rimanere senza calice, dunque per la sostituzione il Sommelier porta prima il calice corretto, successivamente serve il vino ed in fine

rimuove eventualmente il calice; I calici dovranno essere rimossi e riposizionati posizionandosi alla destra del commensale;

- 3.15. Durante il servizio il sommelier non riempie il calice del commensale temporaneamente allontanato, provvedendovi al momento del suo ritorno;
- 3.16. Il sommelier, qualora il commensale comunicasse di non voler bere vino durante tutta la durata del pasto, rimuoverà i calici del vino, lasciando solo quello dell'acqua;
- 3.17. I calici devono essere rabboccati prima che siano i commensali a richiederlo. E' opportuno però ricevere la conferma prima di versare il vino.

4. APERTURA DELLA BOTTIGLIA

- 4.1. L'apertura di una bottiglia di vino fermo viene eseguita con le seguenti modalità:
 - a) Tramite il coltellino di cui è munito il cavatappi, eseguire un taglio circolare della capsula appena sotto il cercine. È consigliabile, ma non obbligatorio, eseguire anche un taglio verticale della parte di capsula tagliata, così da creare un angolo sotto il quale inserire la punta del coltellino e facilitare la rimozione della capsula. La capsula deve essere rimossa, senza essere rotta e posizionata nell'apposito cestello o piattino sul guéridon;
 - b) Dopo aver pulito con il frangino il cercine e la parte superiore del collo della bottiglia per rimuovere eventuali tracce di polvere, inserire il verme del cavatappi al centro del tappo, e affondarlo verticalmente fino a circa 4/5 della lunghezza. È importante fare attenzione a non perforare tutto il tappo, per evitare che particelle di sughero cadano nel vino. Arrestare l'avvitamento, e fare perno sulla prima leva del cavatappi, quindi sulla seconda leva per estrarre il tappo quasi completamente. La rimozione definitiva del tappo avviene mediante movimenti circolari lenti del cavatappi avendo cura di sollevare la leva in linea con il manico. Se durante l'estrazione si avvisa il pericolo di lacerare o rompere il tappo, si può concludere l'operazione aiutandosi con il frangino. In questo caso il tappo viene afferrato tra il pollice e l'indice, coperte da frangino in modo da estrarlo delicatamente. La rimozione deve essere effettuata evitando rumori o "botti";
 - c) In nessun caso il tappo può essere toccato senza l'uso del frangino;
 - d) Mantenendo il tappo nel verme, testarlo annusandolo per verificare che non vi siano difetti. E' consigliabile girarsi leggermente mentre si effettua l'olfazione per una maggiore eleganza. La verifica del tappo è obbligatoria solamente per quelli in sughero. Successivamente, usando il frangino, rimuovere il tappo dal verme e collocarlo nell'apposito piattino, diverso da quello di cui al punto a), sul guéridon, a disposizione del commensale;
 - e) Con il frangino pulire nuovamente il collo della bottiglia per eliminare tracce di sughero o di altre particelle;
 - f) Durante le operazioni di apertura, la bottiglia deve rimanere sempre ferma in posizione verticale, con l'etichetta rivolta verso il cliente;
- 4.2. L'apertura di una bottiglia di spumante viene eseguita con le seguenti modalità:
 - a) Tramite il coltellino di cui è munito il cavatappi, effettuare un taglio circolare della capsula appena sotto l'anello della gabbietta. È consigliabile, ma non obbligatorio, eseguire anche un taglio verticale della parte di capsula tagliata, così da creare un angolo sotto il quale inserire la punta del coltellino e facilitare la rimozione della capsula. La capsula deve essere rimossa e posizionata nell'apposito cestello o piattino sul guéridon;
 - b) Rimuovere la gabbietta svitando l'asola di metallo e posizionarla nel piattino di cui al punto a). Qualora fosse rotta è possibile tranciare la gabbietta utilizzando la cesoia della pinza da spumante;
 - c) dopo aver rimosso la gabbietta tenere sempre il pollice, coperto dal frangino, sopra il tappo per evitare che venga espulso improvvisamente per la pressione interna della bottiglia;
 - d) Impugnare la bottiglia con due mani. La prima afferra il fondo per assicurarne la presa mentre la seconda, impugnando il frangino, afferra il tappo;

- e) Inclinare la bottiglia di circa 45° e compiere movimenti rotatori contrari (della bottiglia o del tappo) mantenendo ben saldo il tappo finché quest'ultimo non cederà e potrà essere rimosso delicatamente evitando rumori. Se il tappo oppone resistenza, utilizzando l'apposita pinza, può essere allentato avendo cura di appoggiare la bottiglia sul guéridon con l'etichetta in vista. In questo caso bisogna posizionare la pinza tra fungo e cercine e fare leva per scollare il tappo dal collo. La stappatura deve essere conclusa utilizzando il frangino. Dopo averlo rimosso, testare il tappo afferrato con il frangino annusandolo in ogni sua parte per verificare che non vi siano difetti e collocarlo nell'apposito piattino, diverso da quello di cui al punto a), sul guéridon, a disposizione del commensale;
 - f) Con il frangino pulire il collo della bottiglia per eliminare tracce di sughero o di altre particelle;
 - g) Durante le operazioni di apertura in nessun caso il tappo può essere toccato senza l'uso del frangino;
- 4.3. L'apertura di una bottiglia chiusa con tappo a vite o con tappo a pressione (legno o vetro) viene eseguita con le seguenti modalità:
- a) Impugnare la bottiglia con due mani. La prima afferra il fondo per assicurarne la presa mentre la seconda, senza frangino per avere una maggiore presa, afferra il tappo;
 - b) Inclinare la bottiglia di circa 45° e compiere movimenti rotatori contrari per rimuovere il tappo a vite o estrarre quello a pressione;
 - c) Rimuovere il tappo direttamente con le mani e posizionarlo nell'apposito piattino;
 - d) Con il frangino pulire il collo ed il cercine della bottiglia per eliminare eventuali tracce di polvere o di altre particelle;
 - e) Per la bottiglia chiusa con il tappo a pressione, se ci fosse la capsula di garanzia a protezione del tappo, questa deve essere rimossa come indicato nel punto a) dell'articolo 4.1;
- 4.4. L'apertura di una bottiglia con il cavatappi a bilama viene eseguita con le seguenti modalità:
- a) Tramite il coltellino di cui è munito il cavatappi a 2 leve standard, eseguire un taglio circolare della capsula appena sotto il cercine. È consigliabile, ma non obbligatorio, eseguire anche un taglio verticale della parte di capsula tagliata, così da creare un angolo sotto il quale inserire la punta del coltellino e facilitare la rimozione della capsula. La capsula deve essere rimossa e posizionata nell'apposito cestello o piattino sul guéridon;
 - b) Dopo aver pulito il tappo con il frangino, infilare le lame del cavatappi tra il tappo ed il collo della bottiglia, iniziando da quella più lunga;
 - c) Tramite movimenti alternati spingere il cavatappi in modo da affondare completamente le lame;
 - d) Tramite movimenti rotatori tirare il cavatappi per estrarre il tappo avendo cura di non fare rumore;
 - e) Mantenendo il tappo tra le lame, testarlo annusandolo in ogni sua parte per verificare che non vi siano difetti. E' consigliabile girarsi leggermente mentre si effettua l'olfazione per una maggiore eleganza. La verifica del tappo è obbligatoria solamente per quelli in sughero. Successivamente, usando il frangino, rimuovere il tappo dalle lame e collocarlo nell'apposito piattino, diverso da quello di cui al punto a), sul guéridon, a disposizione del commensale;
 - f) Con il frangino pulire nuovamente il collo della bottiglia per eliminare tracce di sughero o di altre particelle;
 - g) Durante le operazioni di apertura, la bottiglia deve rimanere sempre ferma in posizione verticale, con l'etichetta rivolta verso il cliente ed in nessun caso il tappo può essere toccato senza l'uso del frangino;
- 4.5. L'apertura delle bottiglie chiuse con un tappo a corona va effettuata utilizzando l'incavo situato nella leva del cavatappi;
- 4.6. Il rivestimento del tappo in ceralacca o in gomma lacca deve essere rimosso come se fosse una normale capsula, seguendo le indicazioni del punto a) del paragrafo 4.1. Nel caso di ceralacca si consiglia di posizionare un frangino aperto sul guéridon e un secondo sulla parte superiore vicino al cercine per limitare che le scaglie si spargano tutto intorno e sporcare il meno possibile;

- 4.7. Terminata l'apertura (punti 4.1 – 4.2 – 4.3 – 4.4 – 4.5 – 4.6), si procede con la verifica della qualità del vino versando nel calice di servizio una minima quantità di vino del quale si verifica in successione la temperatura, l'esame visivo, l'esame olfattivo ed infine l'esame gustativo. E' consigliabile girarsi leggermente mentre si effettuano le verifiche olfattive e gustative per una maggiore eleganza;

5. AVVINAMENTO

- 5.1. Ove sia opportuno eseguire l'avvinamento, che avverrà dopo aver verificato l'integrità del vino ed aver ricevuto dal commensale il consenso al servizio, deve essere eseguito con le seguenti modalità:
- a) Posizionandosi alla destra di ogni commensale, prelevare tutti i calici da avvinare e allinearli sul guéridon, ponendo all'estrema destra il calice di servizio. Se i calici da prelevare sono più di 4, effettuare più viaggi;
 - b) Versare una piccola quantità di vino nel primo calice a sinistra;
 - c) Inclinare e ruotare il calice in modo che il vino possa bagnare tutto l'interno del calice;
 - d) Versare la quantità di vino nel calice immediatamente a destra e ripetere le operazioni di cui al punto c);
 - e) Ripetere le operazioni del punto d) per tutti i calici;
 - f) Svuotare il contenuto dell'ultimo calice da avvinare in quello di servizio;
 - g) Riportare i calici ai commensali. I calici devono essere riposizionati passando alla destra del commensale;

6. DECANTAZIONE

- 6.1. La decantazione di un vino viene eseguita con le seguenti modalità:
- a) Aprire la bottiglia come descritto nel capitolo 4;
 - b) Avvinare il decanter;
 - c) Accendere la candela;
 - d) Versare delicatamente il contenuto della bottiglia nel decanter facendo in modo che, sotto al collo, vi sia la luce della candela e interrompere l'operazione alla prima comparsa di sedimenti. Se disponibile, è possibile agevolare le operazioni versando il vino nel decanter attraverso un filtro a maglie metalliche;
 - e) Ripetere le operazioni di cui al punto d) fino a quando non è più possibile separare i sedimenti;
- 6.2. Al termine della decantazione il Sommelier spegne la candela con la punta del coltellino del cavatappi, piegando lo stoppino infiammato nella cera liquida che si è creata.

7. SERVIZIO CON IL CORAVIN

- 7.1. Il servizio con il Coravin viene eseguito con le seguenti modalità:
- a) Posizionare la bottiglia sul guéridon con l'etichetta ben in vista;
 - b) Inserire il Coravin nel centro del tappo. E' facoltà del sommelier rimuovere la parte superiore della capsula prima di infilare l'ago del Coravin per evitare che l'ago venga occluso da parti della capsula stessa;
 - c) Versare una minima quantità di vino nel calice di servizio per procedere alla verifica della temperatura e della qualità;
 - d) Prelevare i calici in cui dovrà essere servito il vino al Coravin ed allinearli sul guéridon. Se i bicchieri sono già apparecchiati, andranno ritirati posizionandosi alla destra di ogni commensale. Se i calici da prelevare sono più di 4, effettuare più viaggi;
 - e) Effettuare il servizio del vino impugnando la bottiglia con la mano destra e facendo pressione sulla leva del Coravin con la mano sinistra;
 - f) Prima di procedere a riempire i calici, portare una piccola quantità di vino al commensale che ha effettuato l'ordinazione per ricevere il consenso a servire;



g) Pulire accuratamente il Coravin al termine dell'uso;

8. SERVIZIO DELLA BIRRA

8.1. Per il servizio della birra il sommelier si accorderà con il committente sulla modalità di servizio;

9. SERVIZIO DEI DISTILLATI

9.1. L'apertura delle bottiglie ed il servizio dei distillati vengono effettuate seguendo il regolamento per l'apertura ed il servizio del vino, seguendo le indicazioni fornite al capitolo relativo alla tipologia di tappo con cui è chiusa la bottiglia del distillato;

10. IL CAPO SERVIZIO

- 10.1. Il capo servizio è il responsabile della prestazione collettiva dei Sommelier qualora il servizio ne preveda più di uno. È designato dalla Segreteria Nazionale, oppure dal Coordinatore unico Sommelier. Nei servizi organizzati dalle singole Delegazioni è designato dal Delegato o dal responsabile dei servizi di Delegazione. È di norma il Sommelier con maggiore esperienza;
- 10.2. E' suo compito assicurarsi che ogni sommelier presente indossi la divisa in maniera corretta e rispetti il regolamento di servizio. E' responsabilità del capo servizio allontanare dal servizio i sommelier che non rispettino i criteri sopra citati;
- 10.3. Il capo servizio deve organizzare il servizio coordinandosi con il personale di sala per ottimizzare i tempi e le modalità di servizio del vino. Deve verificare le postazioni, assegnare i ranghi, verificare i punti di ghiaccio, informarsi su dove raccogliere le bottiglie vuote e prendere informazioni sulla presenza di persone che possano influire nella gerarchia di servizio. Deve altresì conoscere il menu, e suggerire gli abbinamenti opportuni. Deve trasmettere ai Sommelier le indicazioni sui vini che saranno serviti, non appena noti, e se possibile, fornire le schede tecniche dei vini stessi. Di norma redige un ordine di servizio che trasmette in via preventiva ai Sommelier che cureranno il servizio. Sul posto, deve verificare che i guéridon siano sufficienti e di agevole utilizzo e prendere in generale tutte le iniziative opportune per il migliore servizio. Ove necessario, soprattutto per servizi particolarmente impegnativi e con un numero elevato di commensali e Sommelier, poco prima dell'inizio del servizio effettua una riunione (briefing) per ricordare le indicazioni principali dell'ordine di servizio e fornire eventuali precisazioni;
- 10.4. E' compito del capo servizio assicurarsi che i vini che vengono serviti siano stati accuratamente testati nella loro integrità e quindi idonei per il servizio;
- 10.5. Il capo servizio deve rifiutare il servizio di vini sfusi o in bottiglie non etichettate, nonché il servizio di vini in calici di plastica o carta. Deve evitare anche il servizio dell'acqua e degli analcolici, salvo per il punto 12.10 o eventuali deroghe in situazioni particolari. Il servizio dei distillati al termine del convivio è consentito;
- 10.6. In caso di servizi con numerosi commensali, coordinandosi con il responsabile dell'evento, decide il numero totale di bottiglie da aprire;
- 10.7. Eventuali reclami sull'operato del capo servizio devono essere presentati per iscritto al Delegato interessato o, in caso di servizi nazionali, al Coordinatore unico Sommelier o alla Segreteria Nazionale con in copia il delegato della delegazione a cui appartiene il sommelier a cui è rivolto il reclamo.

11. GERARCHIA DI SERVIZIO

11.1. Nei casi in cui il Committente del servizio non disponga di un cerimoniale ufficiale, nei servizi a banchetto o al tavolo, il Sommelier deve servire per prima l'eventuale Autorità presente, e laddove ve ne sia più di una, quella di maggiore importanza. In caso di presenza contemporanea al tavolo di

Autorità civili e Autorità ecclesiastiche, queste ultime, se almeno di rango vescovile, hanno precedenza anche su eventuali Autorità civili più importanti, ad eccezione dei Capi di Stato e dei Presidenti della Camera e del Senato. In assenza di Autorità, ad essere servita per prima sarà la signora più autorevole, quindi tutte le altre donne procedendo in senso orario e successivamente gli altri uomini, sempre in senso orario, iniziando da quello più prossimo all'ultima signora servita;

- 11.2. Sarà compito del Capo-Servizio o del singolo Sommelier, in caso di servizio individuale, verificare l'esistenza di un cerimoniale da applicare al servizio.

12. DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER IL SERVIZIO AL TAVOLO

- 12.1. Il servizio al tavolo prevede che un commensale si occupi di scegliere il vino tra le varie proposte del locale. Il Sommelier, dopo aver visionato le ordinazioni delle pietanze dei clienti, per proporre eventuali consigli, si avvicina al tavolo per ricevere l'ordinazione del vino;
- 12.2. Una volta ricevuta l'ordinazione del vino, il Sommelier posiziona sul guéridon:
- a) Cavatappi;
 - b) Frangino del colore corretto;
 - c) Un calice di servizio da usare per l'assaggio e per la conclusione delle eventuali operazioni di avvinamento;
 - d) Due piattini, uno riservato al tappo ed un per tutti gli altri materiali rimossi (capsula, gabbietta, ecc.);
 - e) Termometro;
 - f) Decanter, candela e pinza, nel caso in cui siano necessari;
- 12.3. Il guéridon è posizionato accanto al tavolo dei commensali, se mobile, oppure in una posizione tale da consentire al Sommelier di eseguire l'apertura a vista;
- 12.4. Il Sommelier preleva il vino dalla cantina e lo presenta, chiuso, al commensale che l'ha ordinato come descritto nel punto 3.4.
- 12.5. Il Sommelier si reca quindi al guéridon per eseguire l'apertura e la verifica del tappo con le modalità illustrate nel capitolo 4;
- 12.6. In caso non fosse disponibile un guéridon, l'apertura della bottiglia può essere effettuata appoggiandosi sul tavolo dei commensali. In questo caso si deve posizionare preventivamente il tovagliolo di servizio sul tavolo e quindi appoggiarci sopra la bottiglia per l'apertura;
- 12.7. Dopo l'apertura della bottiglia, il sommelier preleva i calici idonei al servizio del vino ordinato e li porta in tavola. Per apparecchiarli dovrà mettersi sul lato dextro del commensale e posizionarli in corrispondenza della punta del coltello, alla destra del piatto; Se necessario eseguirà l'avvinamento dei calici come descritto al punto 5 prima di portarli in tavola;
- 12.8. Se il vino non presenta anomalie, il sommelier si avvicina al commensale che ha effettuato l'ordinazione, versando nel calice una piccola quantità per l'assaggio. Ottenuto il consenso, procede a servire gli altri commensali secondo la gerarchia di servizio di cui al capitolo 11, rabboccando per ultimo il vino al commensale che ha eseguito l'assaggio;
- 12.9. Il commensale che ha ordinato il vino sarà servito per ultimo, tramite rabbocco, anche qualora sia la persona che avrebbe la precedenza ai sensi del punto 11.1;
- 12.10. L'eventuale avvinamento dei calici avviene solo dopo aver presentato la bottiglia al commensale ed aver ricevuto il suo consenso all'apertura e servizio;
- 12.11. E' facoltà del sommelier effettuare il servizio dell'acqua se richiesto dal committente;
- 12.12. La bottiglia del vino non deve mai essere lasciata sul tavolo del commensale;

13. DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER IL SERVIZIO IN BRIGATA

- 13.1. L'entrata in sala della brigata è guidata dal capo servizio che precede gli altri Sommelier disposti in ordine crescente di statura. Dopo l'ingresso ogni sommelier raggiunge il rango assegnato durante il briefing a meno che non ci sia da effettuare la presentazione al tavolo d'onore. Il servizio inizierà contemporaneamente in tutta la sala ad un cenno concordato;
- 13.2. Nel caso ci sia il tavolo d'onore, i Sommelier si allineano di fronte al tavolo presentando la bottiglia. Il capo servizio effettua oralmente la presentazione dell'etichetta. Data la distanza tra il sommelier e il tavolo d'onore, non va effettuata la presentazione della retro etichetta che risulterebbe inutile. Ad un cenno del capo servizio i sommelier, ruotando in senso anti orario, si rivolgono alla sala per la stessa presentazione, senza però effettuare nuovamente la presentazione orale dell'etichetta e, ad un nuovo cenno, si dirigono al rango assegnato, iniziando il servizio;
- 13.3. Durante il servizio il Sommelier deve mantenere la posizione nei pressi del proprio rango, curando il servizio ai tavoli che ne fanno parte e collaborando con i Sommelier dei ranghi vicini in caso di richiesta di aiuto da parte di questi ultimi;
- 13.4. Il servizio di ogni tavolo, se di massimo 10-12 persone, deve essere effettuato utilizzando un'unica bottiglia, dunque il sommelier dovrà regolarsi con la quantità da versare in ogni calice.

14. DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER IL SERVIZIO AL BANCO

- 14.1. Nel servizio al banco, il Sommelier allestisce il banco in modo da mantenere sufficiente spazio per un comodo servizio, per posizionare eventuali secchielli, boules porta-ghiaccio e caraffe svuota-vino. Posiziona le bottiglie in fila ordinata separandole per criteri omogenei. Ove siano disponibili più di una bottiglia per etichetta, solo una di esse, chiusa, sarà esposta con l'etichetta rivolta verso il pubblico, mentre le altre manterranno l'etichetta rivolta verso il Sommelier;
- 14.2. Il Sommelier verifica preventivamente che siano presenti tutte le bottiglie che gli sono state assegnate. In caso negativo lo comunica tempestivamente al responsabile del servizio;
- 14.3. I vini che hanno bisogno di essere mantenuti a bassa temperatura debbono essere contenuti in recipienti con ghiaccio. Una bottiglia, chiusa, può essere esposta al pubblico, avendo il Sommelier cura di posizionarla per tempo nei recipienti nel caso preveda la necessità di aprirla;
- 14.4. Il pubblico è servito in ordine di presentazione;
- 14.5. Il Sommelier, nelle ore prima del servizio, deve documentarsi e memorizzare tutte le informazioni sul vino che avrà in degustazione;
- 14.6. Il servizio del vino deve essere effettuato dal sommelier chiedendo all'avventore di appoggiare il calice sul tavolo oppure ritirandolo direttamente dalla sua mano. E' vietato servire il vino nel calice tenuto in mano dal cliente;

Allegato 1

1. Piegare il frangino di forma quadrata a metà per formare un rettangolo



2. Piegare ulteriormente il frangino a metà lungo il lato corto



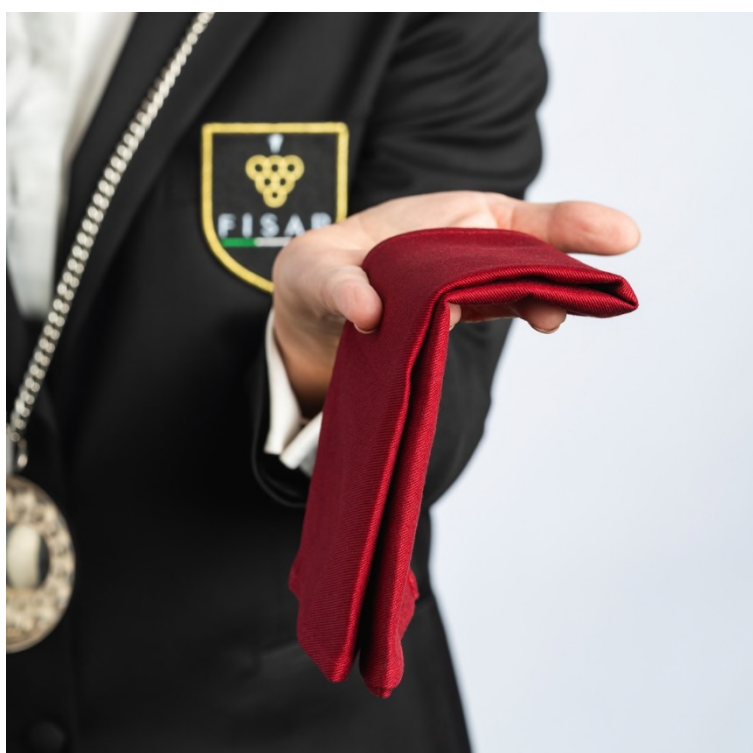
3. Calzare il frangino sull'indice della mano sinistra



4. Posizionare le dita medio e anulare esternamente al frangino



5. Posizionare il mignolo internamente al frangino in modo da assicurarne la presa e tenerlo compatto



6. Prestare attenzione che il logo FISAR cada sull'esterno della mano



7. Posizionare la bottiglia sopra il frangino sul palmo della mano aperta

