



Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

REQUERIMENTO Nº 5483/2023

EMENTA: REQUER CONSIGNAR EM ATA MOÇÃO DE CUMPRIMENTOS E CONGRATULAÇÕES COM A PASSAGEM DO DIA NACIONAL DO SOMMELIER, CONFORME ESPECIFICA.

SENHOR PRESIDENTE,

Apresentamos à consideração da Casa o seguinte:

Sommelier é o profissional, em qualquer estabelecimento que comercializa alimentação (restaurantes, lojas de vinhos, empórios, importadoras, vinícolas, empresas de eventos gastronômicos, hotelaria, supermercados, enotecas, comissariarias de companhias aéreas e marítimas. etc.), profundo conhecedor e responsável pelas bebidas – não somente vinhos como também destilados, cervejas, cafés, chás e até charutos – de um estabelecimento.

É profissional trabalhador, que cuida, no estabelecimento, de processos de curadoria, compra, recebimento, armazenagem, gestão da adega e estoque, prova das bebidas, treinamento da equipe, e pela qualidade nos serviços de atendimento ao cliente (que tangem as bebidas), degustações, entre outras atividades.

O Dia 29 de agosto é comemorado como o DIA NACIONAL DO SOMMELIER, porque a lei que regulamenta a profissão (Lei Federal nº. 12.467, de 2011), foi publicada no Diário oficial da União, no dia 29 de agosto de 2011, tornando este o dia nacional da profissão. Internacionalmente este dia é comemorado em outra data (03 de junho), data de fundação em 1969, da ASI – Association de la Sommellerie Internationale”, sediada na França.

Historicamente, há alguns registros que datam a profissão Sommelier do século XIII durante a idade média. Nessa época o “Sommelier” era a pessoa que conduzia os animais de carga, e aproximadamente um século depois o título também começou a ser utilizado para os responsáveis pelas provisões das cortes.





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

Nesse período não era difícil encontrar “Sommeliers” de todos os tipos como de frutas, de pães, carnes etc. De forma geral, o Sommelier sempre foi o responsável pela entrega dos produtos à corte, e um outro funcionário conhecido com “Échanson” (ou “Escansão”) – esse termo ainda é usado em Portugal designado aos responsáveis pelas bebidas de um estabelecimento – era o oficial responsável por servir as bebidas aos Reis e Rainhas. Além de servir ele também provava as bebidas não somente para atestar a qualidade como também para certificar que não estavam envenenadas. Com o tempo a palavra Sommelier passou a substituir o “Échanson”.

Muito tempo depois, no Século XVIII, a famosa Paris para muitos se tornara o centro da gastronomia, e seus restaurantes de renome já contavam com especialistas na curadoria e prova dos vinhos, e sem muitas dificuldades esse profissional passou a se chamar Sommelier, nome de outrora herdado.

Hoje no Brasil ainda é uma profissão relativamente nova, e muitos contratantes e contratados estão evoluindo em como lidar com o cenário em expansão. Existem por aqui algumas escolas de formação de Sommelier, bem como cursos de especialistas em vinhos e destilados, inclusive formações e certificações internacionais.

No País, algumas instituições e cursos, situados em diferentes regiões brasileiras, tratam da profissionalização, aperfeiçoamento e aprimoramento de Sommeliers, sendo o mais conhecido e popular os cursos oferecidos em algumas regiões pelo SENAC, além da Associação Brasileira de Sommeliers; a WSET – Wine Spirit Education Trust (Certificação Inglesa em diferentes níveis, disponível por diferentes provedores); a ISG – International Sommelier Guild (Certificação Americana em diferentes níveis, disponível em diferentes provedores); e, a WSG – Wine Scholar Guild (Certificação por países produtores de vinhos, disponível em diferentes provedores).

Entre tantos e bons profissionais da área em nossa cidade, destacamos o Sommelier ANDRÉ AMOROSO, formado pelo SENAC, WSET, com Pós-Graduação em Enologia pela Faculdade Metropolitana e Bacharel em Biblioteconomia e Ciências da Informação pela USP, formação buscada com foco e enfoque na utilização destes conhecimentos universitários na gestão e organização de de adegas e lojas de vinhos, atuando no ramo há mais de dez anos, tendo como tal, atuado em grandes, conhecidas e reconhecidas empresas como Carrefour, Mercovino, World Wine, Grand Cru, entre outras e atualmente, integrando, como Head Sommelier a equipe do Alma Julia Supermercado, em nossa cidade.

Posto isto, requeremos, ouvido o plenário desta Casa de Leis, o registro e ata de nossos trabalhos plenários, de VOTOS DE CUMPRIMENTOS E CONGRATULAÇÕES com os profissionais SOMMELIERS em nossa cidade.





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

Requeremos, ainda, seja oficiado destes cumprimentos, congratulações e homenagens nesta data, ao Sommelier ANDRÉ AMOROSO, que pode ser encontrado na Av. Prof. João Fiúsa, nº 3001 - Jardim Canada, Ribeirão Preto - SP, 14024-260 Ribeirão Preto, SP, em nome do qual as estendemos a todos os demais companheiros e companheiras desta honrosa e importante profissão.

Ante o exposto, com fundamento no inciso XI, § 3º, do artigo 122 do Regimento Interno, REQUEREMOS à nobre Mesa Diretora desta Casa de Leis, na forma Regimental, e após ouvido o Plenário da Câmara Municipal de Ribeirão Preto, o voto favorável ao supra proposto.

Sala das Sessões, 28 de agosto de 2023.

MATHEUS MORENO
Vereador - MDB



