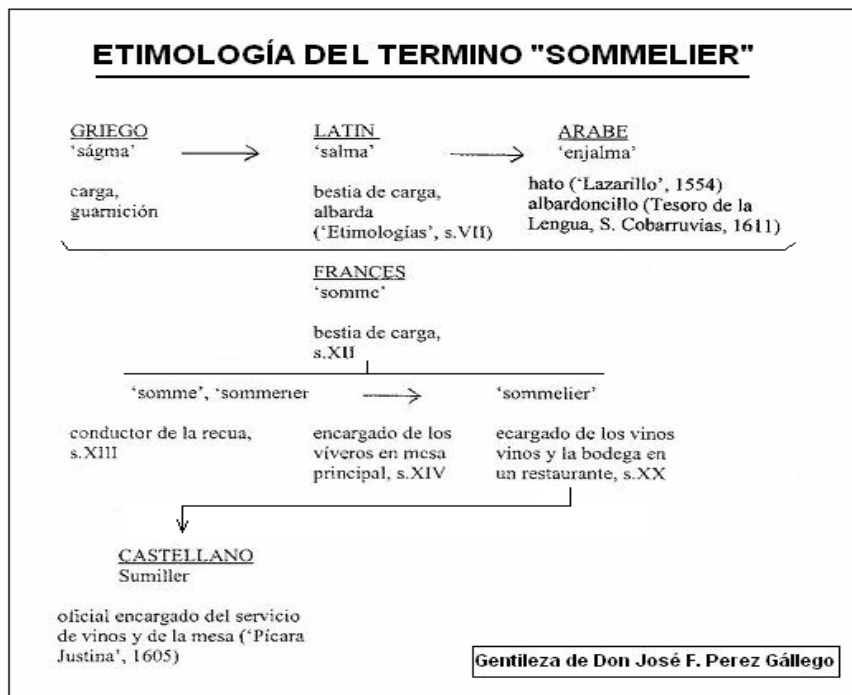


EL SOMMELIER (SUMILLER)

1-) ETIMOLOGÍA:



2-) DEFINICIONES:

Sumiller de Cava

Oficial de boca en Palacio, a cuyo cargo está toda la plata perteneciente al oficio. Lleva la cuenta de los proveedores de vino; cuida del agua y las fuentes de donde se trae (...). Es nombre introducido en Castilla por la casa de Borgoña.

Real Academia Española
Diccionario de la lengua castellana, 1739
(primera definición en lengua castellana)

Sumiller

Del fr. “sommelier”. En grandes hoteles, restaurantes, etc., es la persona encargada del servicio de vinos y licores.

Real Academia Española
Diccionario de la lengua castellana, 2001

Sommelier

El sommelier es un profesional del sector vitivinícola y de la restauración (restaurantes, bares), bodegas, u otros agentes del sector distribución que recomiendan y sirven bebidas en el ámbito profesional.

Su campo de acción se sitúa en el servicio del vino en la restauración o en los establecimientos que venden vino; así como en el asesoramiento especializado a los actores del mercado del vino, garantizando la buena presentación y el servicio adecuados de los productos.

El sommelier ha seguido una formación que otorga un diploma o certificado conforme con la definición, el papel y las competencias previstos en esta resolución”.

Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)
(Resolución 11-474 / Año 2014)

Sommelier:

Un sommelier es ante todo un “businessman” (un hombre de negocios), luego una inspiración para todo su equipo y finalmente, el más importante eslabón de la cadena que permite conectar al productor de vinos con el consumidor de vinos.

MW MS Gerard Basset
Mejor Sommelier del Mundo 2010

3-) FUNCIONES DEL SOMMELIER (RESTAURANTE):

- Diseñar la carta de vinos y bebidas del restaurante.
- Gestionar la compra, almacenamiento y rotación correcta de los vinos y bebidas.
- Asesorar a los comensales sobre vinos y maridajes (sólo si los clientes lo solicitan).
- Ofrecer aperitivos o cocktails antes de la comida.
- Elegir la cristalería adecuada -asegurando su higiene- para los vinos que se servirán.
- Verificar el estado de conservación de todos los vinos -antes de servirlos-.
- Presentar y servir los vinos correctamente (temperatura, descorche, decantación).
- Ofrecer infusiones, puros, digestivos o cocktails al finalizar la comida.

4-) OTRAS FUNCIONES DEL SOMMELIER:

- Comercializar vinos u otras bebidas (vinotecas o grandes superficies)
- Atender stands en ferias vitivinícolas.
- Capacitar sobre vinos. Guiar catas o degustaciones.
- Rematar vinos (casas de subasta).
- Atender el departamento de hospitalidad de las bodegas (enoturismo).
- Competir en concursos profesionales.
- Escribir textos especializados para revistas, guías o páginas web.

5-) HERRAMIENTAS DEL SOMMELIER:

- Sacacorchos profesional.
- Sacacorchos de láminas.
- Termómetro.
- Lito, cristal o servilleta.
- Decantadores.
- Cestillo (para vinos añejos).

6-) FRASES CÉLEBRES:

"El copero debe ser hombre muy limpio y de noble condición, no liviano ni risueño sino muy reposado y discreto. A de traer el rostro mesurado y honesto."

Ruperto de Nola (*Libro de Cocina - 1529*)

"Hay que reconocer, socrática y humildemente, que de vinos (...) no hay quien entienda mucho, pues son saberes holísticos, muy humanos y complementarios, demasiado grandes para ser abarcados en su totalidad. Quien más presume, más se elogia de entender; habla y pontifica ex-cátedra, es el que menos entiende."

José Posada (*enófilo español*)

"El Sumiller es un camarero que se ha especializado en vinos, destilados y algunas otras cosas como quesos, mermeladas y otro montón de cosas. Un camarero que se encarga además de la compra, conservación, mantenimiento y venta de vinos. En restaurante, el encargado de la bodega que también compra y conserva -cada vino tiene su conservación- y sirve al cliente. También puede ser el jefe de bodega dentro de grandes superficies comerciales. En definitiva, un camarero, y el que diga lo contrario miente."

Alfonso Fraile (*Presidente de la Asoc. de Sumilleres de Cantabria*)

"Los mandamientos de un Sumiller son la discreción, amabilidad y sobre todo la psicología para entender al cliente. Nosotros no estamos para dar ninguna clase magistral. Tenemos que ser lo más humilde posibles e intentar hacer felices a las personas que nos visitan."

Custodio López Zamarra (*sumiller español*)

"Un Sommelier debe estudiar, conocer, ser servicial, humilde y profesional. Nunca se debe dar lecciones al cliente; porque una cosa es aconsejar y otra muy diferente imponer. Pero sobre todo, el buen sumiller tiene que saber vender."

Juan Muñoz (*Presidente UAES*)

"Para ser un buen Sommelier ante todo hay que ser un apasionado por el vino, pero también por la hospitalidad. No somos "rockstars"; tenemos que ser humildes y pensar siempre en asistir a los clientes."

Jon Arvid Rosengren (*Mejor Sommelier del Mundo 2016*)

"El Bebedor desea beber y el Sommelier sabe como satisfacerle."

"La copa está al servicio de la botella y el Sommelier al servicio del bebedor."

Arturo Pardos Batiste (*gastrónomo español*)