RESOLUCIÓN OIV-ECO 568-2017

RECOMENDACIONES PARA LA CREACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE SUMILLERES

LA ASAMBLEA GENERAL,

SOBRE la base de los trabajos del Grupo de expertos “Formación”,

CONSIDERANDO la resolución OIV-ECO 474-2014, relativa a la definición de sumiller,

CONSIDERANDO que la resolución OIV-ECO 474-2014 establece que el sumiller debe haber realizado un curso de formación que otorgue un diploma o certificado conforme con la definición, la función y las competencias establecidas en dicha resolución,

CONSIDERANDO el Plan Estratégico de la OIV 2015-2019,

DECIDE adoptar las siguientes líneas directrices para la creación de programas de formación de sumilleres.

RECOMENDACIONES PARA LA CREACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE SUMILLERES

Introducción

Los programas de formación de sumilleres deberían garantizar que el sumiller adquiera habilidades y sea capaz de desempeñar con diligencia la función tal y como se describe en la resolución OIV-ECO 474-2014.

Nivel del programa de formación

De acuerdo con la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación de la UNESCO (CINE 2011), el programa mínimo de formación de sumilleres se corresponde con el nivel 4 (educación postsecundaria no terciaria) o una certificación profesional de nivel equivalente que prepara para la incorporación al mercado laboral.

Duración

Tendrá una duración mínima de 600 horas lectivas distribuidas de acuerdo con el plan de estudios establecido. Esta duración podría incluir todas o parte de las horas asignadas al curso de formación preliminar necesario para acceder al curso de formación de sumilleres, siempre que la institución formativa reconozca dicho curso

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

de formación preliminar.

PLAN DE ESTUDIOS

A continuación se indican los contenidos mínimos.

- A. Viticultura y enología: 60 horas
- B. Cata de vinos y alimentos: 240 horas
- C. Restauración y servicio: 240 horas
- D. Legislación y comercio: 60 horas

Unas Prácticas de 2 meses de duración son obligatorias

A. VITICULTURA Y ENOLOGÍA

La vid
Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la uva
Principales prácticas vitícolas
Principales variedades blancas y tintas
Sostenibilidad de la producción de uva
Terroir, clima, suelo y su influencia en las cualidades organolépticas del producto final
Enfermedades de la vid que pueden influir en la calidad del vino

Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos

Fermentaciones alcohólica y maloláctica, levaduras y bacterias
Métodos y técnicas de vinificación
Principales fases de la vinificación
Prácticas y tratamientos enológicos
Composición del vino

Crianza de vinos

Objetivos de la crianza. Tipos de crianza y su influencia en las cualidades organolépticas del vino
Origen y variedades de robles en el mundo. Tipos de grano
La tonelería y su influencia en el vino

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Otros tipos de crianza de vinos

Vinos especiales

Vinos espumosos y vinos gasificados
Vinos de licor y vinos dulces naturales
Vinos de crianza bajo velo de flor, crianza oxidativa
Vinos de vendimia tardía
Vinos de hielo

Destilados y bebidas espirituosas

Tipos de destilación
Bebidas del mundo obtenidas por destilación

La botella de vino

Tipos y tamaños de botellas; otros envases
Tipos de cierre y su influencia en la conservación del vino
La información de la etiqueta y cómo interpretarla

B. CATA DE VINOS Y ALIMENTOS

Introducción a la cata

Metodología de la cata de vinos; ficha de cata: OIV y otras
Vocabulario específico de la cata
Defectos y alteraciones detectables en la cata de vinos

Perfiles sensoriales y cata de vinos de diferente procedencia geográfica y diferentes variedades de vid

Principales tipos de elaboración
Principales variedades de vid
Vinos procedentes de las principales zonas del mundo
Estudio más detallado de los productos del país en el que se imparte la formación

C. RESTAURACIÓN Y SERVICIO

© OIV 2017

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

La carta de vinos

Aspectos generales de una carta de vinos:

- Formato, composición, diseño y estructura
- Cartas digitales
- Gestión de cartas

Confección de la carta de vinos:

- Factores específicos que influyen en la selección de los vinos de la carta
- Agrupación de los vinos en la carta
- Información sobre los vinos de la carta
- Métodos de fijación de precios
- Menús de degustación, menús para eventos especiales

La bodega en la restauración

Ubicación y condiciones ambientales: temperatura, humedad, iluminación y aislamiento

Aspectos prácticos: organización y almacenamiento

Conservación y evolución de los vinos en el sector de la restauración

Crianza en botella y momento adecuado de consumo

Posición adecuada de la botella

Aprovisionamiento

Proveedores: viticultores, bodegueros, distribuidores, importadores

Factores que influyen en el aprovisionamiento: tipo de establecimiento, niveles de calidad del vino, relación calidad-precio, cocina del restaurante, instalaciones para el almacenamiento de los vinos

Gestión de la bodega

Gestión de inventarios y evaluación de existencias, control de entradas y salidas

Rotación de existencias: seguimiento de los vinos para su consumo inmediato o su

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

conservación a corto, medio y largo plazo
Supervisión del estado de las botellas y del envejecimiento
Contabilidad y control de la gestión
Sistemas informáticos de apoyo para la gestión de la bodega

Gestión del servicio del vino

Toma de comandas de vinos
Comunicación entre el personal de sala y el de cocina
Cómo abrir y servir los distintos tipos de vino
Copas y temperaturas ideales de servicio
Mise en place para un servicio eficaz del vino
Decantación y oxigenación
Menaje y utensilios básicos para el servicio: sacacorchos, copas, cestillos, etc.

Protocolo en restauración y técnicas de venta de vinos

Atención al cliente y etapas del servicio
Asesoramiento e información al cliente
Sugerencias de vinos en función del restaurante y del cliente
Atención de las quejas y reclamaciones relacionadas con la oferta y el servicio de vinos
Técnicas de comunicación

Servicio orientado al consumo responsable[1]
Terminología básica internacional del vino

Maridaje de vinos y alimentos

Tipología de alimentos y su maridaje con vinos

Interacción de los vinos con los sabores y texturas básicos
Influencia de los métodos de cocinado y de conservación en las características organolépticas de los alimentos

A. LEGISLACIÓN Y COMERCIO

Legislación vitivinícola

Organización del sector vitivinícola: panorama nacional e internacional

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Aspectos clave de la normativa internacional vigente y de la relativa al país donde se imparte la formación

Legislación relativa a la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen

Normativa en materia de bebidas alcohólicas

Servicio, manipulación de alimentos e higiene en el sector de la restauración

El mercado del vino

Producción y consumo de vino

Comercio nacional e internacional de vinos

Estructura de la cadena de distribución y venta, desde la bodega al consumidor

El sumiller como intermediario entre el distribuidor y el consumidor

Cata profesional y marketing

Organización de acontecimientos enológicos

---

[1] Líneas directrices para el desarrollo de un módulo de formación de sumilleres, con un servicio orientado al consumo responsable: *Wine, Health and Responsible Drinking,* desarrolladas por Wine in Moderation; https://www.wineinmoderation.eu/es/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017