

## **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

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

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**

## 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

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<sup>[1]</sup>  
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

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

---

<sup>[1]</sup> 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/>