



RESOLUCIÓN OIV-ECO 474-2014

DEFINICIÓN DEL SUMILLER

LA ASAMBLEA GENERAL, sobre la base de los trabajos del Grupo de expertos "Formación",

CONSIDERANDO la necesidad de definir el papel y las funciones del sumiller expresada por los actores del sector vitivinícola,

CONSIDERANDO la diversidad de la oferta de productos vitivinícolas y la importancia de asesorar de manera adecuada a los consumidores,

CONSIDERANDO el Plan Estratégico 2012-2014 de la OIV, y más particularmente el punto N.2,

RECOMIENDA a los Estados miembros asegurar que el profesional que ejerza en calidad de sumiller responda a las características siguientes:

Definición del sumiller

El sumiller es un profesional del sector vitivinícola y de la restauración (restaurantes, bares), bodegas, u otros agentes de 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, y en el asesoramiento especializado a los actores del mercado del vino, para garantizar la presentación y el servicio adecuados de los productos.

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

Papel del sumiller

El sumiller contribuye en la compra de vinos y otras bebidas en función de la clientela y de la carta gastronómica del establecimiento. Participa activamente en la gestión de las existencias, en la composición y la redacción de la carta de vinos, bebidas espirituosas y otras bebidas, y aconseja a los clientes los mejores maridajes entre "comidas y vinos". Tiene la importante función de analizar y comprender el gusto de los clientes, con el fin de aconsejarles y servirles los vinos (u otras bebidas) acompañando los platos más convenientes. Asimismo, el sumiller puede asesorar a los agentes de distribución y tiendas especializados. Es un profesional que actúa como enlace interactivo entre el

*Certificado conforme
Mendoza, 14 de noviembre de 2014
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Jean-Marie AURAND

productor y el consumidor.

Competencias del sumiller

Debe tener conocimientos especializados en lo concerniente a los vinos, las bebidas y la gastronomía. Sus competencias incluyen el dominio de la cata, de la gestión, de la comunicación, de la selección y del servicio del vino y otras bebidas y del maridaje con las comidas.

*Certificado conforme
Mendoza, 14 de noviembre de 2014
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Jean-Marie AURAND