



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASI SOMMELIER DIPLOMA 2024

ASI, the Association de la Sommellerie Internationale, established in 2012 the exam for "ASI Sommelier Diploma", aiming to harmonize the level of sommeliers worldwide and prove in any part of the world the professionalism of the "ASI Sommelier"

COMPETENCIES FOR THE ASI DIPLOMA

The ASI Sommelier Diploma is certifying the competencies of professional sommeliers achieving an internationally recognized standard of service.

Although the ASI Sommelier is expected to have a very broad knowledge of beverages and the understanding of the hospitality environment, these guidelines will try to clarify the specific knowledge assessed during the ASI Diploma exam.

The environment of the ASI Diploma examination is always considered to be taking place in a fine dining environment unless instructed otherwise. The ASI Diploma exam requires the candidate to be fluent in French, English or Spanish.

Candidates being assessed in a foreign language (French, English or Spanish) will be awarded a bonus.

Practical Skills

- - Ability to interact comfortably with guest
- - Ability to listen to your guest's requirement and recommend appropriately
- - Ability to describe and sell successfully beverages, food and services
- - Understanding of the dynamic of a brigade, and the ability to adapt to different roles of the service team, from welcoming the guests, explaining food preparation up to taking the order, service of plated dishes, management of a cheese tray/platter, cleaning post service.
- - Preparation and service of classic cocktail, service of aperitif, waters, coffees, teas, cigars and digestives.
- - Service of wines, classic aeration and decantation, including larger format bottles.
- - Appropriate service of beers
- - Banqueting skills, management of large groups.
- - Sparkling wines appropriate service
- - Maintenance of the equipment for the bar and general beverage services: glassware, ice buckets, decanters, sommelier's tools
- - Hygiene management in the hospitality environment
- - Alcohol regulations and compliance to them
- - Tray service, adequate pouring, recommendation of alternative beverages or alternative food. -



Management Skills

- - Food and Beverage costing
- - Calculation of margins, profits, gratuities
- - Cellar, stocks and Inventories management
- - Team building and team training skills
- - Converting and using volumes of beverages
- - Sales and promotion techniques
- - Wine and Beverages Lists: creation, curation and management

Knowledge of the Hospitality industry

- - Understanding the structures of the industry
- - Famous chefs, famous restaurants and famous ASI Sommeliers
- - The History of the ASI
- - Knowledge of the classic French, Italian, Spanish, Mediterranean, Chinese, Japanese, Indian cuisine, and some specific world-famous regional dishes of preparation (i.e.: Ceviche, Taboulé, Thai Curry, Indian Tandori, Goulash, Gravlax, Couscous....)
- - Understanding the different modes of cooking, sous vide, grilling, roasting, poaching, smoking, pickling...
- - Managing allergies or dietary requirements from Guests

Tasting Skills

- - Being able to identify precisely all the beverages used in the hospitality environment.
- - Being able to provide an organoleptic description and identification of wines, beers and sake.
- - Descriptions are considered to be made in a sommeliers style, covering the beverages description and identification, but as well their potential usage in the restaurant service environment, temperature and glassware of service, pairing with food and commercial potential of the product.
- - It is expected that the candidate recast full sentences as if a client was addressed to.

Food & Drinks Pairing

- - Reasoning of the possible suggested matches, and ability to recommend alternative options both for the food and the drink.

- - Management of complex pairing, included but not limited to guests electing difficult pairing components.
- - Ability to communicate clearly to clients, chefs, service staff and food & beverage management
- - Understanding of the interactions of the spices, textures, flavours, tastes, perceptions and incompatibilities.

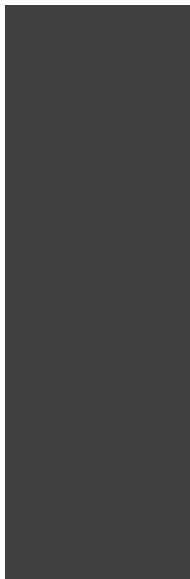
Theory Knowledge

- - General culture of the world of food and drinks
- - History of the wine
- - Geography and relevance of vineyards such as the UNESCO listed ones.
- - The wine in culture /arts like literature, painting, movies.
- - Wine celebrities
- - Structures of the industry, regulations bodies and institutions.
- - Winemaking techniques and Viticulture, traditional, organic and biodynamic
- - Vines' pests and diseases, management of these
- - Planting, grafting, growing, trellising, pruning, soil composition and equipment used for vine growing. The idea of terroir, from micro to meso-climate around the world.
- - Traditional terminology for vine cultivation, and winemaking, coming from French, Italian, German, Portuguese...
- - Comprehensive Winemaking terminology and process, traditional or modern technology.
- - From pressing to bottling, including analytical parameters, maturation and quality control.
- - Sake: Production methods and terms, classification and quality levels, service and food pairing, terminology, base material and production areas.
- - Beers: Production methods and terms, service and food pairing, History of beers, terminology, base material and key producers. Brewing specificity and speciality beers.
- - Ciders, meads and other fruit wines, production, styles and food pairing.
- - Liqueurs, bitters and aperitifs: Production methods, regulation, most common brands, countries of production, service, composition, recommendations.
- - Spirits: Whiskey (including but not limited to Scotland, Ireland, USA, Canada, Japan, South Africa, Taiwan, Australia...), Grape spirits (Including but not limited to Cognac, Armagnac, Marc, Grappa, Brandy, Bagaceira...), Gin, Rum, Vodka, Mezcal/Tequila, Eau de Vie, Aniseed flavoured spirits, Baiju/Moutai... Production methods, maturation, wood usage, blending, regulations, styles and brands/producers.
- - Fortified wines and liqueur wines with designation of origin: Sherry, Port, Madeira, Montilla Moriles, Malaga, Tarragona, Maury, Rivesaltes, Rasteau, Muscat du Minervois, de Frontignan, Banyuls, Beauges de Venise, Commandaria, Marsala, Vernaccia di Oristano liquoroso, Quinato, Vermouths, Cape Vintages and SA Muscadelles, Australian Fortified, Muscat and Topaque, Jeropigo, Floc, Ratafia, Pineau des Charentes, Setubal... Production, styles, regulations and classifications.
- - Legislation / Appellations and Monopolies for importing and distributing wines and alcoholic beverages
- - Grapes of the world, their origin, the vitis Vinifera cultivars but as well the hybrids and other vines species such as Vitis Labrusca, Vitis Rupestris, Vitis Riparia, Vitis Berlandieri...

Wine Knowledge

- - All styles of **sparkling wines**, methodology of production, regulations, brands around the world.
- - Questions on France, Italy and Spain combined shall not be more than 50% of the points on the wine theory assessment.
- - **France**: All AOP, AOC, major IGP, regulations, grapes, viticulture, terroirs and climats, classifications, planting, history of AOP/AOC, styles (SGN, effervescent, vin de paille, barrel maturation...), noteworthy news, soils, labelling, trade structure, vintages of note, noteworthy producers and negociants; regional particularity, regional traditional food pairing, latest news.

- - **Italy:** All DOP, DOC and DOCG, major IGP, IGT, regulations, grapes, viticulture, terroirs, classifications, planting, history of DOC, DOCG and IGT, styles (Passito, Spumante, Recioto, Vin Santo...), noteworthy news, soils, labelling, trade structure, vintages of note, noteworthy producers and Cooperatives; regional particularity, regional traditional food pairing.
- - **Spain** All DOC and DOCa, Vinos de Pago, major VT, regulations, grapes, viticulture, terroirs, classifications, planting, history of DOC, DOCa, styles, Cava and new sparkling classifications, noteworthy news, soils, labelling, trade structure, vintages of note, noteworthy producers, negociants and cooperatives; regional particularity, regional traditional food pairing.
- - **Portugal:** All DOC and VR, regulations, grapes, viticulture, terroirs, demarcation and classifications, planting, history of DOC and VT, styles, noteworthy news, soils, labelling, trade structure, vintages of note, noteworthy producers, negociants and Cooperatives; regional particularity, regional traditional food pairing.
- - **Greece & Cyprus:**-History of wine, indigenous cultivars, principal regions and appellations, specific wines (retsina, vinsanto...) Key producers.
- - **Austria:** DAC and other regions, specific style, classifications and regulations, ÖTW classification, soils, native grapes and cross, key producers and latest news.
- - **Germany:** Grapes, regions, styles and appellations. VDP structure, regulations, Key producers and noteworthy vineyards. Latest news.
- - **Chile:** Regions, terroirs, appellations, grapes and key producers, latest news.
- - **USA:** Wine districts and AVA, structure of the wine trade, history of the industry, Principal AVA focusing on the West Coast ones. Regulations, key producers, latest news.
- - **Argentina:** Wine regions, DO, subdistricts, terroirs, grapes and key producers, latest news
- - **Canada** – Wine Regions, Ontario VQA DVA, styles of wine (Icewine, Ice-ciders), wine trade system, climatic influence. Key producers, latest news.
- - **Australia:** Terroir and wine regions, IG and specific wines associated to certain regions. Winemaking practices, classification, history, key producers and brands, latest news.
- - **New Zealand:** Wine regions and terroirs, styles and production, GI system, key producers, latest news.
- - **South Africa:** Wine regions, districts and wards, grapes and terroirs, classification, key producers, history, latest news.
- - **Rest of the World:** Main regions, main terroirs, main producers and styles, latest news of Hungary, Bulgaria, Romania, Slovenia, Czech Republic, Luxembourg, Switzerland, England & Wales, Croatia, Lebanon, Palestine and Israel, Syria, Georgia, Turkey, Uruguay, Brazil, Mexico, China.
However a broad understanding of the wine world dynamic is required, so questions can be on the fringe of the defined regions. i.e. Koshu grape from Japan or the new wine producers like Thailand or India when they make the headline in reputable global wine magazines (Sommeliers International, Decanter, La Revue du Vin de France, Jancis Robinson's Purple Pages, Wine Spectator....)





ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASI SOMMELIER DIPLOMA 2024

L'ASI, Association de la Sommellerie Internationale, a établi en 2012 l'examen du "Diplôme de Sommelier ASI". "ASI Sommelier Diploma", visant à harmoniser le niveau des sommeliers dans le monde entier et à prouver dans n'importe quelle partie du monde le professionnalisme du "Sommelier ASI".

COMPÉTENCES REQUISES POUR LE DIPLÔME ASI

Le diplôme de sommelier ASI certifie les compétences des sommeliers professionnels dont le niveau de service est reconnu au plan international.

Bien que le sommelier ASI soit censé avoir une connaissance très large des boissons et une compréhension de l'environnement de l'hôtellerie, ce récapitulatif tente de préciser les connaissances spécifiques évaluées lors de l'examen pour l'obtention du diplôme ASI.

L'environnement de l'examen du diplôme ASI est toujours sensé se situer dans un cadre de restaurant gastronomique, sauf indication contraire. Pour obtenir le Diplôme ASI, le candidat doit maîtriser le français, l'anglais ou l'espagnol.

Les candidats évalués dans une langue étrangère (français, anglais ou espagnol) bénéficieront d'un bonus.

Compétences pratiques

- Capacité à interagir confortablement avec un client
- Capacité à écouter les besoins du client et lui faire des recommandations appropriées
- Capacité à décrire et à vendre avec succès des boissons, des aliments et des services
- Compréhension de la dynamique d'une brigade, et capacité à s'adapter aux différents rôles de l'équipe de service, de l'accueil des clients, à l'explication de la préparation des repas jusqu'à la prise de commande, au service des plats cuisinés, à la gestion d'un plateau/assiette à fromage, au nettoyage du service après-vente.
- Préparation et service d'un cocktail classique, service d'apéritif, eaux, cafés, thés, cigares et digestifs. - Service des vins, aération classique et décantation, y compris les flacons de grand format.
- Service approprié de bières
- Compétences en matière de banquets, gestion de grands groupes.
- Service approprié des vins effervescents
- Entretien de l'équipement du bar et des services généraux de boissons : verrerie, seaux à glace, carafes, outils du sommelier
- Gestion de l'hygiène dans le secteur de l'hôtellerie
- Connaissance et respect de la réglementation sur l'alcool
- Service au plateau, doses adéquates, recommandation de boissons, d'aliments de substitution.

Compétences en gestion

- Contrôle des coûts des aliments et des boissons
- Calcul des marges, des bénéfices, des gratifications

- Gestion des caves, des stocks et des inventaires
- Formation d'équipe et compétences en matière de formation d'équipe
- Conversion et utilisation des volumes de boissons
- Techniques de vente et de promotion
- Vins et boissons : création, conservation et gestion des cartes

Connaissance du secteur de l'hôtellerie

- Comprendre les structures du domaine de l'hôtellerie et de la restauration.
- Des chefs célèbres, de restaurants célèbres, des sommeliers célèbres de l'ASI
- L'histoire de l'ASI
- Connaissance de la cuisine classique française, italienne, espagnole, méditerranéenne, chinoise, japonaise, indienne, et de certains plats régionaux de préparation spécifique de renommée mondiale (par exemple : Ceviche, Taboulé, Curry thaïlandais, Tandori indien, Goulash, Gravlax, Couscous....)
- Comprendre les différents modes de cuisson, sous-vide, griller, rôtir, pocher, fumer, mariner...
- Gestion des allergies ou des besoins alimentaires des clients

Compétences en matière de dégustation

- Être capable d'identifier précisément toutes les boissons utilisées dans le milieu de la restauration.
- Être capable de fournir une description organoleptique et une identification de vins, bières et saké. - Les descriptions sont considérées comme étant faites dans un style sommelier, couvrant la description et l'identification des boissons, mais aussi leur utilisation potentielle dans l'environnement du service de restauration, la température et la verrerie du service, l'association avec les mets et le potentiel commercial du produit.
- On demande au candidat de rédiger des phrases complètes comme pour s'adresser à un client.

Harmoniser mets et boissons

- Raisonnement autour des accords suggérés, et capacité à recommander des options alternatives tant pour les mets que pour la boisson.
- Gestion d'harmonies complexes, y compris, mais sans s'y limiter, des éléments qui se marient difficilement mais choisis par les clients.
- Capacité à communiquer clairement avec les clients, les chefs, le personnel de service et la direction du restaurant
- Comprendre les interactions des épices, des textures, des saveurs, des goûts, des perceptions et des incompatibilités.

Connaissances théoriques

- Culture générale du monde de la nourriture et des boissons
- Histoire du vin
- Géographie et pertinence des vignobles tels que ceux qui sont répertoriés par l'UNESCO.
- Le vin dans la culture / les arts comme la littérature, la peinture, le cinéma.
- Célébrités du vin
- Structures de l'industrie, organismes et institutions de réglementation.
- Techniques de vinification et viticulture, traditionnelle, biologique et biodynamique
- Ravageurs et maladies de la vigne, gestion de ceux-ci
- Plantation, greffage, culture, palissage, taille, composition du sol et matériel utilisé pour la culture de la vigne. La notion de terroir, du micro au méso-climat dans le monde entier.
- Terminologie traditionnelle de la culture de la vigne, et de la vinification, provenant du français, de l'italien, de l'allemand, du portugais...
- Terminologie et processus complet de la vinification, technologie traditionnelle ou moderne.
- Du pressurage à la mise en bouteille, y compris les paramètres analytiques, la maturation et le contrôle de

qualité.

- Saké : Méthodes et termes de production, classification et niveaux de qualité, service et accords alimentaires, terminologie, matériel de base et zones de production.

- Bières : Méthodes et termes de production, accords avec les aliments, histoire des bières, terminologie, produits de base et principaux producteurs. Spécificité de la brasserie et bières de spécialité.

- Cidres, hydromels et autres vins de fruits, production, styles et accords alimentaires.

- Liqueurs, amers et apéritifs : méthodes de production, réglementation, marques les plus courantes, pays de production, service, composition, recommandations.

- Spiritueux : Whiskey (y compris, mais sans s'y limiter, l'Écosse, l'Irlande, les États-Unis, le Canada, le Japon, l'Afrique du Sud, Taiwan, l'Australie...), les spiritueux à base de raisin (y compris, mais sans s'y limiter, le Cognac, l'Armagnac, le Marc, la Grappa, le Brandy, Bagaceira...), Gin, Rhum, Vodka, Mezcal/Tequila, Eaux de Vie, Spiritueux aromatisés à l'anis, Baiju/Moutai... Méthodes de production, maturation, utilisation du bois, assemblage, réglementation, styles et marques/producteurs.

- Vins fortifiés et vins de liqueur à appellation d'origine : Sherry, Porto, Madère, Montilla Moriles, Malaga, Tarragone, Maury, Rivesaltes, Rasteau, Muscat du Minervois, de Frontignan, Banyuls, Beaumes de Venise, Commandaria, Marsala, Vernaccia di Oristano liquoroso, etc. Quinato, Vermouths, Cape Vintages et Muscadelles, Australian Fortified, Muscat et Topaque, Jeropigo, Floc, Ratafia, Pineau des Charentes, Setubal... Production, styles, réglementations et classifications.

- Législation / Appellations et monopoles d'importation et de distribution des vins et boissons alcooliques

- Raisins du monde, leur origine, les cépages de Vitis Vinifera mais aussi les hybrides et autres espèces de vigne comme Vitis Labrusca, Vitis Rupestris, Vitis Riparia, Vitis Berlandieri...

Connaissances du vin

- Tous les styles de vins effervescents, la méthodologie de production, les réglementations, les marques dans le monde entier.

- Les questions sur la France, l'Italie et l'Espagne combinées ne doivent pas dépasser 50 % des points de l'évaluation de la théorie du vin.

- **France** : Toutes les AOP, AOC, les principales IGP, la réglementation, les cépages, la viticulture, les terroirs et les climats, les classifications, la plantation, l'histoire des AOP/AOC, les styles (SGN, effervescent, vin de paille, élevage en barrique...), les actualités remarquables, les terroirs, l'étiquetage, la structure commerciale, les millésimes remarquables, les producteurs et négociants remarquables ; la particularité régionale, l'accord traditionnel régional, l'actualité du monde du vin.

- **Italie** : Tous les DOP, DOC et DOCG, les principales IGP, IGT, les réglementations, les cépages, la viticulture, les terroirs, les classifications, la plantation, l'histoire des DOC, DOCG et IGT, les styles (Passito, Spumante, Recioto, Vin Santo...), les actualités marquantes, les sols, l'étiquetage, la structure commerciale, les millésimes importants, les producteurs et les coopératives importants ; les particularités régionales, les accords gastronomiques traditionnels régionaux.

- **Espagne** : Toutes les DOC et DOCa, Vinos de Pago, principaux VT, réglementation, raisins, viticulture, terroirs, classifications, plantation, histoire des DOC, DOCa, styles, Cava et nouvelles classifications d'effervescents, actualités marquantes, sols, étiquetage, structure commerciale, millésimes remarquables, producteurs, négociants et coopératives remarquables ; particularité régionale, accords gastronomiques traditionnels régionaux.

- **Portugal** : Tous les DOC et VR, réglementation, cépages, viticulture, terroirs, délimitation et classifications, plantation, histoire des DOC et VT, styles, actualités marquantes, sols, étiquetage, structure commerciale, millésimes remarquables, producteurs, négociants et coopératives remarquables ; particularité régionale, accords gastronomiques traditionnels régionaux.

- **Grèce et Chypre** : Histoire du vin, cépages indigènes, principales régions et appellations, vins spécifiques (retsina, vinsanto...) Principaux producteurs.

- **Autriche** : CAD et autres régions, style spécifique, classifications et réglementations, classification ÖTW, sols, cépages indigènes et croisements, principaux producteurs et actualités.

- **Allemagne** : Cépages, régions, styles et appellations. Structure du PDV, réglementation, principaux producteurs et vignobles remarquables. Actualités.

- **Chili** : Régions, terroirs, appellations, cépages et producteurs clés, actualités.

- **USA** : Districts viticoles et AVA, structure du commerce du vin, histoire de la viti-viticulture, AVA principales

se concentrant sur celles de la côte ouest. Réglementation, principaux producteurs, actualités.

- **Argentine** : Régions viticoles, DO, sous-districts, terroirs, cépages et principaux producteurs, actualités

- **Canada** : Régions viticoles, Ontario VQA DVA, styles de vin (vin de glace, cidre de glace), système de commerce du vin, influence climatique. Principaux producteurs, actualités.

- **Australie** : Terroir et régions viticoles, IG et vins spécifiques associés à certaines régions. Pratiques de vinification, classification, histoire, principaux producteurs et marques, actualités.

- **Nouvelle-Zélande** : Régions viticoles et terroirs, styles et production, système d'IG, principaux producteurs, actualités.

- **Afrique du Sud** : Régions viticoles, districts et circonscriptions, cépages et terroirs, classification, principaux producteurs, histoire, actualités.

- **Reste du monde** : Principales régions, principaux terroirs, principaux producteurs et styles, actualités de Hongrie, Bulgarie, Roumanie, Slovaquie, République tchèque, Luxembourg, Suisse, Angleterre et Pays de Galles, Croatie, Liban, Palestine et Israël, Syrie, Géorgie, Turquie, Uruguay, Brésil, Mexique, Chine.

Toutefois, une compréhension générale et globale du monde du vin est nécessaire, de sorte que les questions peuvent se situer en marge des compétences définies. Par exemple, le cépage Koshu du Japon ou les nouveaux producteurs de vin comme la Thaïlande ou l'Inde lorsqu'ils font la une des magazines de vin mondiaux réputés (Sommeliers International, Decanter, La Revue du Vin de France, Jancis Robinson's Purple Pages, WineSpectator...



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASI SOMMELIER DIPLOMA 2022

ASI, la Asociación de la Sommellerie Internationale, estableció en 2012 el examen para el "Diploma de Sommelier ASI", con el objetivo de armonizar el nivel de los sommeliers en todo el mundo y demostrar en cualquier parte del mundo la profesionalidad del "Sommelier ASI"

CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PARA OBTENER EL DIPLOMA ASI

El Diploma Sommelier ASI certifica las habilidades de los sommeliers profesionales que alcanzan un nivel de servicio reconocido a nivel internacional.

Aunque se espera que el sommelier de la ASI tenga un conocimiento muy amplio de las bebidas y la comprensión del entorno de la hospitalidad, las siguientes directrices tratarán de aclarar los conocimientos específicos evaluados durante el examen del Diploma de la ASI



Se considera que el entorno del examen Diploma ASI siempre tiene lugar en un ambiente de alta gastronomía a menos que se indique lo contrario.

El Diploma ASI requiere que el candidato se exprese fluidamente en francés, inglés y español.

Los candidatos que sean evaluados en un idioma extranjero (francés, inglés y español) obtendrán un Bonus.

Habilidades prácticas

- Capacidad de interactuar cómodamente con los huéspedes.
- Capacidad para escuchar los requisitos de su cliente y aconsejarle apropiadamente.
- Capacidad de describir y vender con éxito bebidas, alimentos y servicios.
- Comprensión de la dinámica de una brigada, y capacidad de adaptarse a las diferentes funciones del equipo de servicio, desde dar la bienvenida a los huéspedes, explicar la preparación de alimentos hasta tomar la orden, servicio plateado, manejo de una bandeja/plato de quesos, limpieza después del servicio.
- Preparación y servicio de cócteles clásicos, servicio de aperitivo, aguas, cafés, té, puros y digestivos.
- Servicio de vinos, aireación clásica y decantación, incluyendo botellas de gran formato.
- Servicio apropiado de cervezas.
- Habilidades de banquete, gestión de grandes grupos.
- Servicio de vinos espumosos.
- Mantenimiento de los equipos para el bar y servicios de bebidas en general : cristalería, cubiteras de hielo, decantadores, herramientas de sommeliers.
- Gestión de la higiene en el entorno gastronómico.

-Normas sobre el alcohol y cumplimiento de las mismas.

-Servicio con bandeja, vertido adecuado, recomendación de bebidas, alimentos alternativos.

Habilidades gerenciales

-Costo de alimentos y bebidas.

-Cálculo de márgenes, beneficios, propinas.

-Gestión de la bodega, existencias e inventarios. -Creación de equipos y entrenamiento de los mismos.

-Conversión y utilización de volúmenes de bebidas.

-Técnicas de venta y promoción.

-Creación, conservación y gestión de listas de vinos y bebidas. **Conocimiento de la industria hotelera**

-Comprender las estructuras de la industria.

-Chefs reconocidos mundialmente, restaurantes y Sommeliers ASI famosos.

-La historia de la ASI.

-Conocimiento de la cocina clásica francés, italiana, española, mediterránea, china, japonesa, india, y algunos platos regionales de preparación de fama mundial específicos (por ejemplo ; Ceviche, Tabouleh, Curry Tailandés, Tandoori indio, goulash, gravlax, cuscús....).

-Comprender los diferentes modos de cocinar, sous-vide, asar a la parrilla, hornear, escalfado, ahumar, encurtir.

-Saber manejar las alergias o los requisitos dietéticos de los clientes.

Habilidades de degustación

-Ser capaz de identificar con precisión todas las bebidas utilizadas en el entorno de la hostelería.

-Poder proporcionar una descripción organoléptica e identificación de vinos, cervezas, sake y otras bebidas. -

Las descripciones tendrán que ser técnicas siguiendo los requisitos para un sommelier profesional, cubriendo la descripción y la identificación de las bebidas, pero así como su uso potencial en el ambiente del servicio del restaurante, temperatura y cristalería del servicio, armonía con el potencial alimentario y parte comercial del producto.

-Se espera que el candidato haga frases completas como si estuviera dirigiendo a un cliente.

Armonías de alimentos y bebidas

-Razonamiento de los posibles maridajes sugeridos, y capacidad para recomendar opciones alternativas tanto para la comida como para la bebida.

-Habilidad de realizar armonías complejas, incluyendo pero no limitado a los huéspedes que eligen componentes de armonías difíciles.

-Capacidad de comunicarse claramente con clientes, chefs, personal de servicio y gestión de alimentos y bebidas.

-Comprensión de las interacciones de las especias, texturas, sabores, aromas, percepciones e incompatibilidades.

Conocimiento teórico

-Cultura general del mundo de los alimentos y bebidas.

-Historia del vino.

-Geografía y relevancia de viñedos como los catalogados por la UNESCO.

-El vino en la cultura/arte como la literatura, la pintura, el cine.

-Celebridades del vino.

-Estructuras del mundo del vino, órganos normativos e instituciones.

-Técnicas de vinificación y viticultura, tradicionales, orgánicos y biodinámicas.

-Plagas y enfermedades de la vid, manejo de estas.

-Plantación, injerto, cultivo, conducción, poda, composición del suelo y equipos utilizados en el cultivo de la vid. La idea del terroir, del micro al meso-clima alrededor del mundo.

-Terminología tradicional para el cultivo de la vid y la vinificación procedente del francés, italiano, alemán, español, portugués...

-Amplia terminología y proceso de vinificación, tecnología tradicional o moderna.

-Desde el prensado hasta el embotellado, incluyendo parámetros analíticos, maduración y control de calidad. - Sake : métodos y términos de producción, clasificación y niveles de calidad, servicio y armonía de alimentos, terminología, materia prima y áreas de producción.

-Cervezas: métodos y términos de producción, servicio y armonía de alimentos, historia de las cervezas, terminología, materia prima y productores clave. Elaboración de cervezas específicas y especiales.

-Sidras, aguamiel y otros vinos de frutas, producción, estilo y armonía de alimentos.

-Licores (como Chartreuse, Tarragone), Chinato, Bitters, y Vermuts: método de producción, regulación, marcas más comunes, países de producción, servicio, composición, recomendaciones.

-Aguardientes : Whiskey (incluidos entre otros Escocia, Irlanda, EEUU, Canadá, Japón, Sudáfrica, Taiwan, Australia.....), aguardientes de uva (incluidos entre otros Cognac, Armagnac, Marc, Grappa, Brandy, Bagaceira....), Ginebra, Ron, Vodka, Mezcal/Tequila, Eaux de Vie, destilados anisados, Baiju/Moutai.... Métodos de producción, maduración, uso de madera, mezclas, regulaciones, estilos y marcas/barras productores.

-Vinos fortificados y vinos de licor con denominación de origen: Jerez, Oporto, Madeira, Montilla Moriles, Malaga, Maury, Rivesaltes, Rasteau, Muscat Minervois, Frontignan, Banyuls, Beaumes de Venise, Commandaria, Marsala, Vernaccia di Oristano liquoroso , Cape Vintage y Muscadelles de Sudáfrica, Fortificados australianos: Muscat y Topaque, Jeropigo, Floc de Gascogne, Ratafia, Pineau des Charentes, Setúbal. Producción, estilos, reglamentos y clasificaciones.

-Legislación/ Denominaciones y monopolios para la importación y distribución de vinos y bebidas alcohólicas.

-Uvas del mundo, su origen, los cultivares Vitis Vinífera pero también los híbridos y otras especies de vid como Vitis Labrusca, Vitis Ruspestris, Vitis Riparia, Vitis Berlandieri...

Conocimiento del vino

-Todos los estilos de vinos espumosos, metodología de producción, regulaciones, marcas de todo el mundo.

-Las preguntas sobre Francia, Italia, España combinadas no superaran el 50% de los puntos de la evaluación teórica del vino.

-**Francia** : todas las AOP, AOC, IGP principales, regulaciones, uvas, viticultura, terroirs y climats, clasificaciones, plantación, historia de AOP/ AOC, estilos (SGN, efervescente, vin de paille, maduración en barricas...), datos notables, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas importantes, productores notables y negociantes; particularidad regional, armonías regionales de alimentos tradicionales, últimas noticias.

-**Italia** : todos los DOP, DOC y DOCg, principales IGP, IGT, regulaciones, uvas, viticultura, terroirs, clasificaciones, plantación, historia de DOC, DOCg e IGT, estilos (Passito, Spumante, Recioto, Vin Santo...), últimas noticias, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas importantes, productores notables y cooperativas; particularidad regional, armonías de alimentos tradicionales regionales.

-**España** : todos los DOC y DOCa, Vinos de Pago, principales VT, normativa, uvas, viticultura, terroirs, clasificaciones, plantación, historia de DOC, DOCa, estilos, Cava y nuevas clasificaciones para espumosos, noticias destacadas, suelos, etiquetado, estructura comercial, añadas, productores destacados, negociantes y cooperativas, particularidad regional, armonías regionales tradicionales.

-**Portugal** : todos los DOC y VR, reglamentos, uvas, viticultura, terroirs, demarcación y clasificaciones, plantación, historia de DOC y VT, estilos, noticias notables, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas

importantes, productores notables, negociantes y cooperativas; particularidades regionales, armonías regionales tradicionales de alimentos y bebidas.

-Grecia & Chipre : Historia del vino, cultivares indígenas, principales regiones y denominaciones, vinos específicos (Retsina, Vinsanto.....) productores clave.

-Austria : DAC y otras regiones, estilo específico, clasificaciones y regulaciones, suelos, uvas nativas y cruces, productores clave y últimas noticias.ÖTW ÖsterreichischeTraditionsweingüter.

-Alemania : cepas, regiones, estilos y denominaciones. Estructura VDP, reglamentos, Productores clave y viñedos notables. Últimas noticias.

-Chile : región, terroirs, denominaciones, uvas y productores claves, ultimas noticias.

-Estados Unidos : distritos vitivinícolas y AVA, estructura del comercio del vino, historia de la industria, principales AVAS centradas en los de la costaoeste. Regulaciones, productores clave.

-Argentina : regionesvitivinícolas, DOC, subdistrito, terroirs, uvas y productores clave, últimas noticias.

-Canadá : regiones vitivinícolas, Ontario VQA, DVA, estilos de vino (vino de hielo, sidras de hielo), sistema de comercio de vino, influencia climática. Productores clave, últimas noticias.

-Australia : terroir y regiones de vinos, IG y vinos específicos asociados a ciertas regiones. Prácticas enológicas, clasificación, historia, productores y marcas clave, ultimas noticias.

-Nueva Zelanda : regiones del vino y terroirs, estilos y producción, sistema de IG, productores clave, últimas noticias;

-Sudáfrica : regiones del vino, Distritos y Wards, uvas y terroirs, clasificacion, productores claves, historia, últimas noticias.

-Resto del mundo : Hungría, Bulgaria, Rumania, Eslovenia, República Checa, Luxemburgo, Suiza, Inglaterra y Gales, Croacia, Líbano, Palestina e Israel, Siria, Georgia, Turquía, Uruguay, Brasil, México, China. (Para estos países, principales regiones, principales terroirs, principales productores y estilos, últimas noticias). Sin embargo, se requiere una amplia comprensión de la dinámica del mundo del vino, por lo que las preguntas pueden estar al margen de las regiones definidas. Por ejemplo : la uva Koshu de Japón o los nuevos productores de vino como Tailandia o India que aparecen en los titulares de revistas de vinos de renombre



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

PREÁMBULO

CERTIFICACIÓN ASI 1 EXAMEN

editado por el Comité Exámenes de Certificación de la ASI

La ASI ha estado proporcionando exámenes estándar de alto nivel a los sommeliers desde 2012, comenzando con el Diploma ASI. Este Diploma está gestionado por el Comité Exámenes (CEC) supervisado por Giuseppe Vaccarini. El Diploma ASI evalúa y certifica las múltiples competencias y habilidades necesarias para cualquier sommelier internacional.

La ASI ha elaborado unas directrices oficiales para ayudar a los sommeliers en su trayectoria profesional y competitiva. Estas directrices fueron creadas gracias al trabajo conjunto de los Comités Exámenes, Concursos de Sommeliers y Educación. Este documento es ahora el punto de referencia oficial para las competencias de los sommeliers y para la evaluación de los exámenes y concursos en el mundo.

Muchos países miembros de la ASI necesitan un mejor sistema de formación para sus sommeliers que empiezan o piensan empezar su carrera. En la actualidad, el examen del Diploma de la ASI no es adecuado para esos miembros, ya que está orientado a un nivel demasiado alto. Por esta razón, el Comité Exámenes de Certificación de la ASI (CEC) ha acordado con la junta directiva de la ASI ofrecer dos niveles adicionales de certificación para atender a los aspirantes a sommeliers: la Certificación ASI 1 y la Certificación ASI 2. La Certificación 1 se ofrecerá en varios idiomas.

Además, cuando un país miembro de la ASI incluya cualquiera de las dos certificaciones de la ASI en su examen nacional, el logotipo de la Certificación ASI podrá utilizarse en el certificado de aprobación del examen junto al logotipo de la asociación nacional. El cuestionario relacionado con la Certificación ASI 1 y/o 2 deberá ser corregido por los miembros del CEC para que la certificación sea declarada válida. Esta opción de "certificación híbrida" permite a cada Asociación Nacional de Sommeliers miembro alinear su propio certificado con las directrices y competencias recomendadas por la ASI, así como obtener el respaldo de la ASI para la certificación nacional.

COMPETENCIAS REQUIRIDAS

La evaluación para la Certificación ASI 1 tiene un nivel que pone a prueba la capacidad de un candidato para poder desempeñar sus funciones como sommelier en la mayoría de los entornos y para atender cómodamente a cualquier cliente nacional e internacional. La Certificación ASI 1 pone a prueba los amplios conocimientos generales de un Sommelier y sus competencias relacionadas con los productos, recetas, viticultura, vinificación, variedades de

uva, etiqueta de servicio, protocolos de cata de vinos, gestión de existencias, atención al cliente, maridaje, marcas, etc.

FORMATO

La evaluación es un examen escrito. Las preguntas están orientadas a un nivel introductorio y cubren un amplio espectro de temas como el conocimiento global del vino, el servicio, el vocabulario y la metodología de la cata, las habilidades profesionales del sommelier, los mapas, etc. Las preguntas tienen diferentes formatos, como respuestas cortas, rellenar el

espacio en blanco, opciones múltiples, etc., para permitir una evaluación justa y amplia de la competencia de cada candidato.

El porcentaje de aprobados exigido es del 65%.

Tenga en cuenta que el examen será calificado exclusivamente por el CEC de ASI y no por la asociación nacional.

REGLAMENTO / ASOCIACIONES CERTIFICACIÓN ASI 1

La Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) estableció el examen para la Certificación ASI 1 con el objetivo de alinear los conocimientos y habilidades internacionales de los sommeliers entre los países de la ASI.

Art. 1 - Condiciones del examen

La ASI delega en las Asociaciones Nacionales ASI la tarea de organizar el examen de la Certificación ASI 1. Las Asociaciones Nacionales ASI que organizan la Certificación deben cumplir los requisitos técnicos mínimos establecidos por el CEC de la ASI.

La Certificación ASI 1 es gratuita (no se paga ninguna contribución financiera a la ASI por parte de la Asociación Nacional Miembro) y se ofrece únicamente a las Asociaciones Nacionales que están al día con sus cuotas de afiliación a la ASI.

La Certificación ASI 1 se ofrece cada año, cuyas fechas se anuncian en el sitio web de la ASI, y está disponible en francés, inglés y español.

Los países que deseen organizar el examen en un idioma distinto del francés, el inglés y el español, podrán hacerlo siempre que cumplan los siguientes criterios

- a) La presencia de un número razonable de candidatos (en función del coste de la traducción) en el idioma específico requerido
- b) El cuestionario será traducido por la CEC o bajo su control
- c) Cualquier coste adicional de traducción correrá a cargo de la asociación nacional miembro
- d) La presencia durante el examen de al menos un sommelier ORO de la ASI cuya lengua materna sea la elegida por la asociación, en caso de que ninguno de los miembros del CEC de la ASI domine el idioma solicitado.
- e) Una aprobación por escrito del CEC de la ASI de la selección de la lengua, y un plan de aplicación al menos cuatro meses antes del examen.

Art. 2 - Participación

El examen está abierto a todos los sommeliers o aspirantes a sommeliers que estudian o trabajan en la industria enogastronómica (restaurantes, bares de vinos, comerciantes de vinos, distribución...). Todas las solicitudes de los candidatos deben ser validadas por su Asociación Nacional ASI.

Art. 3 - Inscripción

Las inscripciones de los candidatos deben realizarse a través de sus Asociaciones Nacionales. Aunque la Certificación ASI 1 se ofrece gratuitamente a las Asociaciones Nacionales miembros, es posible que las Asociaciones Nacionales cobren una cuota de inscripción a los candidatos. Esta cuota no puede ser superior a 50€ y está destinada exclusivamente a cubrir los gastos de organización del examen.

Art. 4 - Coordinación

La Junta Directiva de la Asociación Nacional Miembro debe nombrar a un vigilante por centro de examen. Esta persona será responsable del buen funcionamiento del examen. Este vigilante será el único punto de contacto con el miembro designado por la ASI CEC.

Art. 5 - Desarrollo del examen

El examen de Certificación ASI 1 consiste en una prueba escrita, preferentemente en línea para determinados idiomas y bajo la supervisión del CEC.

El examen seguirá ofreciéndose en formato papel a petición de la asociación organizadora. El examen en papel y el examen digital deben realizarse siempre bajo invigilamiento y de acuerdo con las estrictas normas establecidas por el CEC.

Para el formato en papel, el cuestionario se envía únicamente a la asociación organizadora, al cuidado del vigilante, en el idioma elegido. Debe imprimirse en color, por una sola cara, en papel de formato A4 (o Carta) en el último momento para evitar cualquier filtración. Las hojas de examen impresas deben permanecer siempre bajo la custodia del vigilante.

Art. 6 - Evaluación del examen

El vigilante deberá escanear las hojas de examen completas y enviarlas por correo electrónico, en el formato prescrito, a la ASI CEC el mismo día del examen. La Asociación Nacional Miembro no marcará ninguna hoja de examen. El vigilante es responsable de la destrucción de las hojas una vez que el CEC de la ASI se lo indique.

Art. 7 - Resultados

Los resultados validados por el CEC son definitivos y se comunicarán directamente al Presidente de la Asociación Nacional. Es responsabilidad de cada Asociación Nacional miembro anunciar los resultados a sus candidatos.

La lista de candidatos que han superado la Certificación ASI 1 se publicará en el sitio web de la ASI sólo si la Asociación Nacional Miembro organizadora lo aprueba. Los candidatos pueden intentar el examen de la Certificación ASI 1 tantas veces como deseen.

Art. 8 - Certificados

Las Asociaciones Nacionales Miembros recibirán certificados imprimibles en formato digital, numerados y firmados por el Director del CEC de la ASI y el Presidente de la ASI, para los

candidatos que hayan superado el examen. La asociación nacional se encargará de imprimir y entregar los certificados en papel a los candidatos aprobados.

Art. 9 - Disposición especial

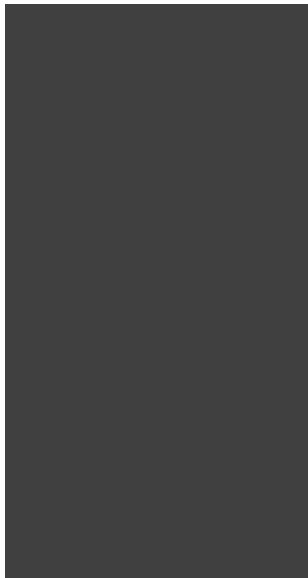
Un certificado que lleve a la vez el logotipo de la Certificación 1 de la ASI y el de las asociaciones nacionales miembros sólo podrá ponerse a disposición de la asociación nacional miembro si

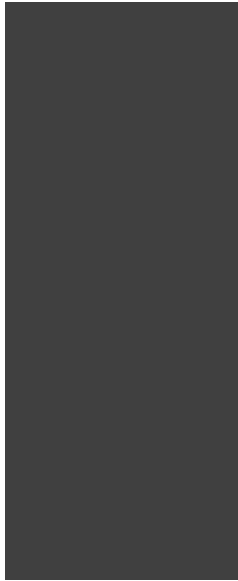
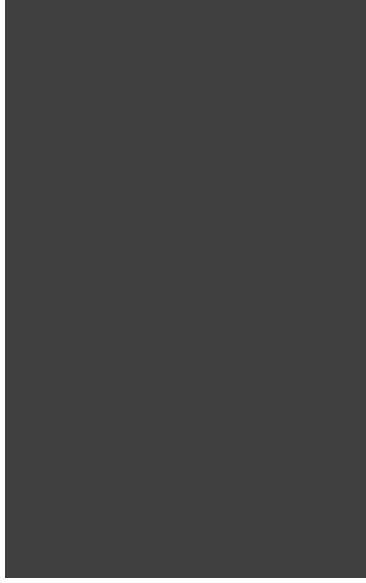
- La Certificación ASI 1 es el núcleo del examen local - El CEC de la ASI lo ha aprobado antes del examen.

Art. 10 - Fraude

En caso de cualquier filtración del examen por parte de un candidato o de una Asociación Nacional miembro, ese candidato o/y esa asociación no podrán volver a presentarse/organizar los exámenes ASI. Además, el CEC de la ASI podrá decidir la celebración de una reunión extraordinaria para deliberar sobre penas y sanciones estrictas para cualquier acto fraudulento o comportamiento reprobable durante el examen.

mundial (Sommeliers International, Decanter, La Revue du Vin de France, Wine Spectator...).





-Vinos fortificados y vinos de licor con denominación de origen: Jerez, Oporto, Madeira, Montilla Moriles, Malaga, Maury, Rivesaltes, Rasteau, Muscat du Minervois, de Frontignan, Banyuls, Beaufort de Venise, Commandaria, Marsala, australianos: Muscat y Topaque, Jeropigo, Floc de Gascogne, Ratafia, Pineau des Charentes, Setubal. Producción, estilos, reglamentos y clasificaciones.

-Legislación/ Denominaciones y monopolios para la importación y distribución de vinos y bebidas alcohólicas. - Cepas del mundo, su origen, los cultivares Vitis Vinífera pero también los híbridos y otras especies de vid como Vitis Labrusca, Vitis Ruspestris, Vitis Riparia, Vitis Berlandieri...

Conocimiento del vino

-Todos los estilos de vinos espumosos, metodología de producción, regulaciones, marcas de todo el mundo. - Las preguntas sobre Francia, Italia, España combinadas no superaran el 50% de los puntos de la evaluación teórica del vino.

-**Francia** : todas las AOP, AOC, IGP principales, regulaciones, uvas, viticultura, terroirs y climats, clasificaciones, plantación, historia de AOP/ AOC, estilos (SGN, efervescente, vin de paille, maduración en barricas...), datos notables, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas importantes, productores notables y negociantes;

-**Italia** : todos los DOP, DOC y DOCG, principales IGP, IGT, regulaciones, uvas, viticultura, terroirs, clasificaciones, plantación, historia de DOC, DOCG e IGT, estilos (Passito, Spumante, Recioto, Vin Santo...), últimas noticias, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas importantes, productores notables y cooperativas;

-**España** : todos los DOC y DOCa, Vinos de Pago, principales VT, normativa, uvas, viticultura, terroirs, clasificaciones, plantación, historia de DOC, DOCa, estilos, Cava y nuevas clasificaciones para espumosos, noticias destacadas, suelos, etiquetado, estructura comercial, añadas, productores destacados, negociantes y cooperativas,

-**Portugal** : todos los DOC y VR, reglamentos, uvas, viticultura, terroirs, demarcación y clasificaciones, plantación, historia de DOC y VT, estilos, noticias notables, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas importantes, productores notables, negociantes y cooperativas; regionales tradicionales de alimentos y bebidas.

-**Grecia & Chipre** : Historia del vino, cultivares indígenas, principales regiones y denominaciones, vinos específicos (Retsina, Vinsanto.....) productores clave.

-**Austria** : DAC y otras regiones, estilo específico, clasificaciones y regulaciones, suelos, uvas nativas y cruces, productores clave y últimas noticias. ÖTW clasificación.

-**Alemania** : cepas, regiones, estilos y denominaciones. viñedos notables.

-**Chile** : región, terroirs, denominaciones, uvas y productores claves, últimas noticias.

-**Estados Unidos** : distritos vitivinícolas y AVA, estructura del comercio del vino, historia de la industria, principales AVAS centradas en los de la costa oeste.

-**Argentina** : regiones vitivinícolas, DOC, subdistrito, terroirs, uvas y productores clave, últimas noticias. -

-**Canadá** : regiones vitivinícolas, Ontario VQA, DVA, estilos de vino (vino de hielo, sidras de hielo), sistema de comercio de vino, influencia climática.

-**Australia** : terroir y regiones de vinos, IG y vinos específicos asociados a ciertas regiones. clasificación, historia, productores y marcas clave, últimas noticias.

-**Nueva Zelanda** : regiones del vino y terroirs, estilos y producción, sistema de IG, productores clave, últimas noticias;

-**Sudáfrica** : regiones del vino, Distritos y Wards, uvas y terroirs, clasificación, productores claves, historia, últimas noticias.

-**Resto del mundo** : Principales regiones, principales terroirs, principales productores y estilos, últimas noticias de Hungría, Bulgaria, Rumania, Eslovenia, República Checa, Luxemburgo, Suiza, Inglaterra y Gales, Croacia, Líbano, Palestina e Israel, Siria, Georgia, Turquía, Uruguay, Brasil, México, China.

Sin embargo, se requiere una amplia comprensión de la dinámica del mundo del vino, por lo que las preguntas pueden estar al margen de las regiones definidas. Por ejemplo : la uva Koshu de Japón o los nuevos productores de vino como Tailandia o India que aparecen en los titulares de revistas de vinos de renombre

mundial (Sommeliers International, Decanter, La Revue du Vin de France, Jancis Robinson's Purple Pages, Wine Spectator...).

Vernaccia di Oristano liquoroso

, Cape Vintage y Muscadelles de Sudáfrica, Fortificados

particularidad regional, armonías regionales de alimentos tradicionales, últimas noticias.

particularidad regional, armonías de alimentos tradicionales regionales.

particularidad regional, armonías regionales tradicionales.

particularidades regionales, armonías

Estructura VDP, reglamentos, Productores clave y

Últimas noticias.

Regulaciones, productores clave.

Productores clave, últimas noticias.

Prácticas enológicas,