



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

**GUÍA PARA
SOMMELIER 2025**



ÍNDICE

PLANILLA DE CATA A CIEGAS	10
GRILLA DE SERVICIO DE CÓCTELES.....	16
GRILLA DE MARIDAJE DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS	19
GRILLA DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS - CUANDO SE PRESENTA CARTA DE VINOS.....	22
GRILLA DE SERVICIO DE PRECISIÓN DE VINO ESPUMOSO	26
GRILLA DE SERVICIO DE VINO.....	29
LA COMUNICACIÓN Y EL ASPECTO GENERAL	33
DECANTACIÓN.....	36
SERVICIO DE ESPUMOSO.....	42
IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON LINEAMIENTOS	46
EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS	51
SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA	61



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

GUÍA



Demostración de Conocimientos Teóricos y Comprensión

Objetivo:

Determinar los conocimientos teóricos del candidato sobre el vino y las bebidas, la gastronomía y su relación con la profesión de sommelier. La evaluación se centra en la capacidad de recordar hechos y de describir, discutir, explicar, comparar y contrastar una amplia variedad de información necesaria y/o directamente relacionada con la práctica de la sommellerie.

Nota: Este documento pretende ser una guía para los competidores, los candidatos al examen y los organizadores. No es la estructura exacta de cada examen, sino una guía para ayudar a organizadores y candidatos a prepararse.

Ejemplo de la estructura de un examen :

- Un total de 100 preguntas
- De 10 a 15 preguntas visuales (mapas, diagramas, imágenes, fotos, etc.)
- De 15 a 20 preguntas tipo test (sólo debe haber una respuesta correcta. Pueden incluirse faltas de ortografía intencionadas).
- 40 a 50 preguntas de respuesta corta
- 20 Correlaciones/asociaciones

Pauta general y variación del 5-10% en cada categoría principal de la estructura de las preguntas.

Ninguna respuesta a una pregunta aparecerá en el enunciado de otra pregunta.

Deberá facilitarse una traducción exacta en francés, inglés y español.

Todos los documentos deben ser revisados para garantizar que no haya duplicaciones ni errores.

Ejemplo de distribución del contenido del examen:

Directriz general y desviaciones del 5-10% en cada categoría principal de estilo de pregunta y desglose del contenido.

- **15 X Viticultura**** (variedades y clones de uva, enfermedades de la vid, ciclo de vida de la vid, terruño, clima, tiempo, suelo, aspecto, altitud, química, geología, legislación, biología y biodinámica), prácticas de vendimia. Véanse también los temas tratados por la OIV A. Viticultura y enología - La vid.
- **15 X Vinificación**** Métodos de producción (tinto, blanco, rosado), recipientes de fermentación, vinos especiales [espumosos, generosos], crianza del vino, mezcla, estabilización, clarificación, barricas, botellas,) véase el programa de formación de la OIV; (química, legislación) defectos del vino.
- **15 X Geografía****. Países/regiones/denominaciones/AVA, etc. Tenga en cuenta las regiones tradicionales y las emergentes. (No más de una pregunta/mapa por país.
- **Europa/América del Norte/América del Sur/Australasia/Asia/África/Oriente Medio.**



- **15 X Legislación **.** En este apartado se examinan las distintas legislaciones sobre el vino, los niveles de denominación (variedades de uva autorizadas, maduración, etc.). Europa/América del Norte/América del Sur/Australasia/Asia/África/Oriente Medio. Considere cómo la OIV vincula D. Legislación y comercio en relación con los aspectos legislativos de Viti y Vini mencionados anteriormente. *Nota: "Responsabilidad del anfitrión en relación con el alcohol" (no más de una pregunta por país y puede ser limitada, por ejemplo, sólo para su uso en un concurso nacional).*
- **5 X Cultura del vino** ((historia, fechas/acontecimientos clave, etc.) Cifras históricas, fecha de creación de las regiones, fecha de un acontecimiento específico (No más de una pregunta por país). Europa/América del Norte/América del Sur/Australasia/Asia/África/Oriente Medio
- **5 X Detalles prácticos de la profesión de sommelier en teoría.** Gastronomía (orígenes, maridajes, materias primas, métodos generales de cocina), maridajes entre vinos y menús y/o entre platos y la carta de vinos (justificación, motivación, método de servicio e información sobre el propio vino). Preguntas sobre la gestión de las existencias, la rotación de las existencias, las compras y la gestión de la bodega, las herramientas de trabajo y su historia, las innovaciones. Posibilidad de una pregunta sobre el éxito comercial de los restaurantes - el papel del sommelier en el éxito de un negocio de hostelería.
- **15 X Cerveza/espirituosos/sake.** Métodos de producción - tipos de destilación, estilos, marcas, origen, legislación, cócteles, etc.
- **5 X Tabaco/Café/Té/Agua.** Métodos de producción, estilos, marcas, orígenes, legislaciones, etc.
- **10 X Conocimiento de los productores-** Etiquetas, origen, añadas, productores clave y productores "emergentes". (No más de una pregunta por país)
Europa/América del Norte/América del Sur/Australasia/Asia/África/Oriente Medio
- **NOTA:** En las pruebas teóricas organizadas en el marco de un concurso, habrá al menos una pregunta por país participante.

General:

- * Un máximo de 100 preguntas y un mínimo de 60 preguntas:
- 90 minutos asignados para 100 preguntas.
- 60 minutos asignados para 60 preguntas.
- Es posible que sea necesario modificar el tiempo en algunas situaciones.

*** Nota: Algunas preguntas pueden incluir una combinación de viticultura, vinificación, geografía y legislación, por lo que puede haber un rango del 10 al 15% en cada uno de este tipo de preguntas. Recuerde, los mapas también representan geografía.*

- Para concursos: considere el uso de preguntas de desarrollo, tipo “ensayo” o un estilo de preguntas y respuestas de formato más largo (en formato escrito u oral) en las etapas posteriores de una competencia (por ejemplo, ronda semifinal y no en la ronda preliminar). Ejemplo: “¿Qué pasos seguirías para ...”.
- Asegúrese de que todas las fotos y mapas estén correctamente citados. Es mejor obtener aprobación / permiso previo para su uso y sin costo alguno.
- Las preguntas sobre Francia, Italia y España no deben dominar el examen y no deben representar más de la mitad del total de preguntas.
- Deben completarse traducciones precisas a los tres idiomas (francés, inglés y español).
- Antes de cualquier examen, se recomienda encarecidamente que se realice una “prueba previa” para garantizar que el tiempo sea realista.
- Es necesario abordar e identificar las políticas de requisitos de ajustes razonables / adaptaciones de los candidatos para que alguien pueda competir. Se sugiere encarecidamente que esto se aborde en todos los comités, liderados por el Grupo de Proyecto de Trabajo de Diversidad. Esto debe incluirse en todos los componentes de las iniciativas de ASI.
- Se recomienda que se publique un banco de preguntas de muestra dentro de cada categoría mencionada anteriormente a través de Educación para ayudar a los sommeliers en la capacitación.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

- **PLANILLA DE CATA A CIEGAS**
- **ORIENTACIÓN PARA SOMMELIERS**



- ▶ PLANILLA DE CATA A CIEGAS
- ▶ ORIENTACIÓN PARA SOMMELIERS

Objetivo:

Analizar, evaluar e identificar un vino para determinar su calidad a través de un análisis visual y sensorial mediante una descripción organoléptica completa, y cómo utilizar el vino en el contexto de la profesión sommelier (servicio y maridaje).

11

GAMA DE DESCRIPTORES		DIRECTRICES DE SOMMELIER
APARIENCIA		
Claridad	Claro / nublado	
Brillo	Brillante: brillante, Starbright, brillante, lustroso, brillante, opaco: plana, mate, sin brillo	
Color principal	Blanco / Rosado / Rojo	
Intensidad	Baja: Pálido - Tenue - Débil / Media: Moderada / Alta: Profundo - Opaco	
Color Interior	Blanco: Verde limón, limón, paja, heno, dorado, ámbar, marrón Rosé: gris, rosa, salmón, naranja, cebolla Tinto: púrpura, rubí, granate, rojizo, marrón	



Variación del aro	Sí / No Términos descriptivos: Acuosa a Denso Matiz, tinte de ..., Líneas de plata...	
Viscosidad	Bajo: Aguada, liviana Medio: moderada Alto: Pronunciada	
Otras observaciones	CO2, borra, sedimentos, turbiedad, opacidad. También podría identificar el desgarro.	
NARIZ		
Limpiar o defectuoso	Sí / No: (TCA, oxidación, Brettanomyces, acidez volátil, Reducción, notas de humo, Geosmina etc.)	Algunos de estos no son defectos a bajos niveles, pueden añadir la complejidad, pero cuando están en exceso debe tenerse en cuenta.
Intensidad	Baja: Suave, disminuida, pequeña, Mediana: moderado, leve, Alta: Pronunciado, franco, directo, elevado	
grupos principales de aroma (cítricos, floral, especiado, herbáceo etc.)	Ver Sinónimos Descriptores de la ASI para los "grupos principales de aroma"	Establezca los principales grupos pero luego debe pasar a descriptores de aroma más detallados
Aroma Descriptores (limón, rosa, clavo, hierba, etc.)	Ver Sinónimos Descriptores de la ASI para los descriptores "Aroma"	Los descriptores deben ser mencionados. Por ejemplo Floral para luego identificar el tipo de flor (violetas, rosa, etc.)
Influencia del roble	Sí: perceptible No: Imperceptible	
El nivel de madurez (desarrollo)	No madura - Joven - En proceso de maduración- Madura - Pasado el pico	
GUSTO		
Limpia o defectuosa	Sí / No: (TCA, oxidación, Brettanomyces, acidez volátil, Reducción, mancha de humo, Geosmina, Mousiness, Refermentación, etc.)	



Seca / Dulce	Seco - casi seco - medio seco - semidulce - Dulce - Luscious	
Vino tranquilo / Descripción si espumoso	Tranquilo: Espumoso: chumbo, suave mousse - Se pronuncia la crema batida - mousse agresivo	<i>Todos los vinos tienen algún grado de CO2. Si usted tiene un vino joven con una cantidad perceptible de CO2 - asegurarse de hacerlo notar.</i>
Cuerpo	Niveles: Liviano - Medio - Completo descriptores de textura: cera, grasa, cremoso, recubrimiento bucal, acuoso, etc.	
nivel de acidez	Baja: apacible, suave Medio: equilibrado, moderado, Alto Refrescante: pronunciado, franco, directo, agresivo, dominante, delicioso, puchero, crujiente, agudo.	
Intensidad	Baja: Suave, silenciado, suave Medio: Moderado, Alto: Pronunciado, Upfront, fuerte, agresivo	
Principales notas gustativas (cítricos, floral, especiado, herbáceo etc.)	Ver Sinónimos Descriptores de la ASI para los "grupos principales de aroma"	<i>Establezca los principales pero luego el sommelier debe pasar a los descriptores más detallados del gusto</i>
Los descriptores de sabor (limón, color de rosa, clavo de olor, hierba, etc.)	Ver Sinónimo Descriptores de la ASI para los descriptores "Aroma"	<i>Los descriptores deben ser mencionados. Por ejemplo Floral para luego identificar el tipo de flor (violetas, rosa, etc.)</i>
Confirmación de la influencia del roble	Sí: perceptible: No: Imperceptible	
El nivel de madurez / añejamiento	Joven - En desarrollo de Maduración - Maduro - Pasado el pico	
Los taninos	Nivel: bajo, medio o moderado, alto Descriptores: suave, sedoso, de grano fino, suave, liso, pronunciado, agresivo, dominante, con buen agarre, Grueso, No maduro, Verde, integrado	



nivel de alcohol	Bajo: Suave, imperceptible, disminuido, restringido Medio: Moderado: equilibrado e integrado Alta: Pronunciado, franco, directo, calentamiento, caliente, quema fortificada
Final / Largo	Breve: Breve, momentáneo, Limited, fugaz Medio: Moderado, Largo: Persistente, prolongado, muy largo
CONCLUSIONES	
Las indicaciones de estilo de vinificación	Vino tranquilo: Fortificación, oxidativa, reductora, moderno, clásico, fermento en frío, contacto bajo lías, contacto con pieles Vino Espumoso: Tradicional / Tanque / Transferencia / Ancestrale / carbonatación etc. Vinos dulces: Botrytis, Appasimento ...
Clima frío o cálido	Fresco - Moderado - Caliente Ejemplos : Marítimo, Desierto, Continental etc.
Variedad de uva o variedades dominantes	
Apelación	
Región	
País	
Rango de edad	
Clásico	
Etiqueta del vino	
Productor	



Calidad	Simple - Acceptable - Bueno - Muy Bueno	
Potencial de guarda	Para su consumo inmediato y el disfrute (no destinado a añejamiento); Vinos con potencial de edad - Utilizar un rango dentro de los 3 años. (0-3, 3-6, 6-9, etc.)	
Servicio y comida		
La temperatura	Utilizando un rango dentro del 3 ° Celsius / 5,4 ° Fahrenheit	
La elección de las copas	Elegante vaso de vino blanco (Riesling, Sauvignon Blanc) Copón de vino blanco de vidrio (blanco burdeos) Elegante vaso de vino tinto (rojo Burdeos, Rojo Ródano) Copón de vaso de vino tinto (rojo Borgoña, Barolo) Pequeño vaso de vidrio liso (vinos fortificados)	
Se decanta, airear o no	Sí No Se decanta para eliminar los sedimentos. Aireación	
Descripción del paso / plato recomendado.	Estilo: elegante, rústico, rico, etc. Sabor / Estructura Componentes: Dulzura, sabor, Umami, acidez, amargo, caliente, graso, etc.	
Explica elección / razón detrás de la recomendación del maridaje	¿Qué puede hacer el plato para el vino? ¿Qué puede hacer el vino para el plato?	Identificar un plato adecuado y proporcionar una explicación del plato (ingredientes, razón).
COMUNICACIÓN GENERAL		
		En Comunicación general se evalúa la capacidad del sommelier para comunicar una impresión general del vino como si lo fuera a describir a un invitado. El sommelier debe utilizar frases completas para describir el vino en vez de frases cortas (por ejemplo, 'acidez: alta', frente a 'la acidez dominante y quebradiza').



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

- GRILLA DE SERVICIO DE CÓCTELES
- DIRECTRICES DEL SOMMELIER



- GRILLA DE SERVICIO DE CÓCTELES
- DIRECTRICES DEL SOMMELIER

Objetivo:

Preparar y presentar cócteles clásicos a los huéspedes.

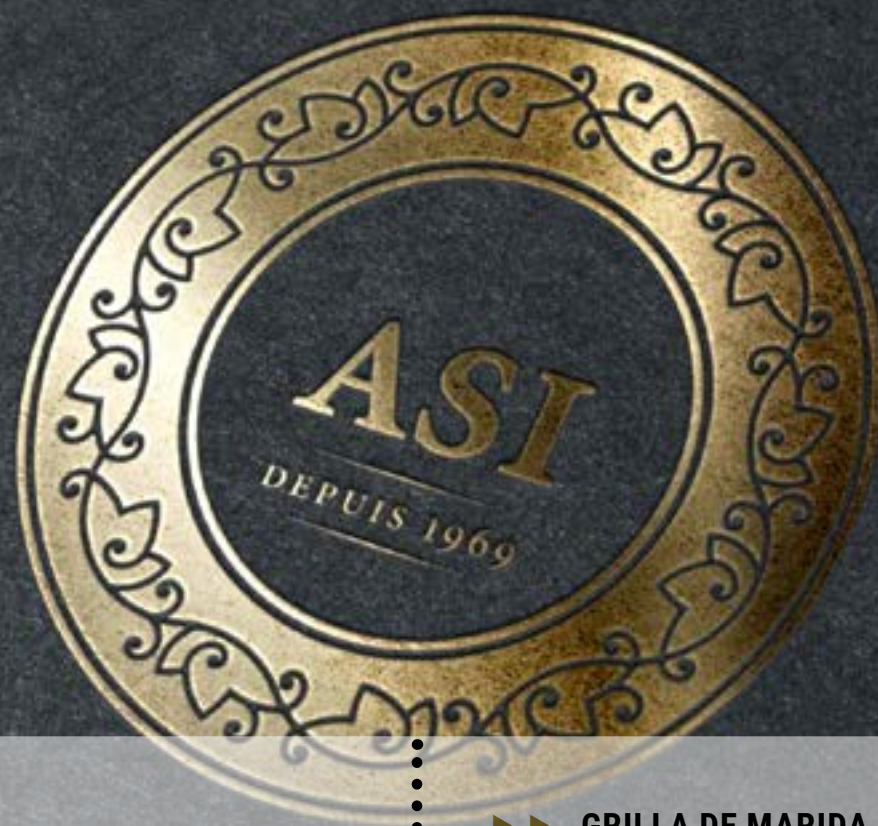
CÓCTEL REJILLA SERVICIO	NOTAS SOMMELIER
Tomar / confirmar la orden.	Ver Referencias de Cócteles enumeradas a continuación. (Resaltado)
Si el sommelier no sabe el cóctel, pueden preguntar a los evaluadores.	Si el sommelier no sabe la receta, se le puede pedir al cliente cómo hacer la receta, como en un restaurante. El sommelier será penalizado si no saben la receta.
Preguntar al cliente sobre sus preferencias personales con respecto al cóctel respetando la mise en place.	Preferencias podrían incluir método y los ingredientes. Si las preferencias están dadas por el cliente, las mismas deben basarse en la mise en place disponible durante la evaluación
Compruebe la coctelera y herramientas para la limpieza	Compruebe que el equipo está limpio y esté listo para su uso.
Enfriar coctelera / vaso mezclador con hielo con antelación	Sommelier debe utilizar pinzas o una cuchara para hielo.
Elija el vaso de cóctel apropiado	Selecciona material de vidrio adecuado para la receta.
Compruebe el estado de la copa de cóctel	Comprobación visual para asegurarse que los vasos no tengan astillas o estén teñidos.
Usar ingredientes correctos	De acuerdo con la receta. Nota: Si se utilizan las variaciones culturales, explicar lo que es el ingrediente correcto de acuerdo a la receta, en el orden correcto, y entonces por qué se está haciendo la variación.
Medir los ingredientes correctamente.	Las porciones están definidas por la receta.
Hacer el cóctel utilizando el método correcto (agitación / agitar / construcción) utilizando herramientas correctas.	Si el cliente solicita una preferencia que es diferente a cómo se hace el cóctel, entonces el sommelier debe indicar el método clásico y el motivo de la variación o el uso de productos locales.



CÓCTEL REJILLA SERVICIO	NOTAS SOMMELIER
Preparar y utilizar la guarnición correcta.	Generalmente, se recomienda el uso de pinzas en la preparación y la colocación de la guarnición, siempre que sea posible. Esto se basa siempre en la mise en place.
La apariencia del cóctel es profesional.	Asegúrese de que la parte exterior del cristal está limpio y que el cóctel debe verse de acuerdo con el método aceptado.
El sabor del cóctel.	Degustar el cóctel antes de servir para garantizar el sabor correcto . Los candidatos sólo deben utilizar una pajita ambientalmente sustentable para degustar .
Servir el cóctel para los invitados	Coloque el portavasos y sirva el cóctel sin que se derrame o gotee sin perjudicar la guarnición.
Ordene la estación de trabajo.	Para situaciones de examen y de competición: Las herramientas serán cambiadas por lo que no será calificado el sommelier por limpiar las herramientas. Los sommeliers deben poner en orden la estación de trabajo para que esté listo para el sommelier siguiente.
Mostrar habilidad de barra con confianza.	Debe haber un enfoque estructurado, eficiente y suave a la construcción del cóctel y el uso de herramientas . El sommelier no debe trabajar de manera torpe.
Durante un examen o la competencia el sommelier debe comunicar / describir la receta y método durante el proceso de preparación.	Para los propósitos del examen y de la competencia, los candidatos deben estar preparados para describir lo que están haciendo en la parte de preparación del servicio (ingredientes, proporciones, método, etc.). A menos que la receta pida una marca específica, la misma no necesita ser mencionada.
Opcional si se le pregunta por el examen o competidor organizador. Esté preparado para responder.	Opcional si se le pregunta por el examen o competidor organizador. Esté preparado para responder.
Preguntar si huésped quisiera una recomendación de alimentos.	
Si es así, proporciona la descripción y razonamiento de por qué el partido de alimentos es adecuado con el cóctel.	Los sommeliers deben estar preparados, si lo requiere el comensal, para proporcionar una recomendación de alimentos para el cóctel. Proporcionar una descripción breve de un plato que se correspondería con el cóctel y brindar razonamiento. Por ejemplo: identificación de los componentes que complementen o mejoren la experiencia del comensal.

Recursos para hacer referencia a la hora de preparar esta tarea: <https://iba-world.com>

Leer 'Los Inolvidables ' y 'Clásicos Contemporáneos' y variaciones: Alexander, Americano, Daquiri, Dry Martini, Gin Fizz, John/Tom Collins, Manhattan, Negroni, Old Fashioned, Side Car, Whiskey/Pisco Sour, Bellini, Black Russian, Bloody Mary, Caipirinha, Champagne Cocktail, Cosmopolitan, Cuba Libre, Margarita, Mint Julep, Mojito, Moscow Mule, Grasshopper.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

- ▶ ▶ GRILLA DE MARIDAJE DE MARI-
DAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS
- ▶ GUÍAS PARA SOMMELIER



- GRILLA DE MARIDAJE DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS
- GUIAS PARA SOMMELIER

GRILLA DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS - PRESENTADA CON MENU DE COMIDAS				NOTAS DE SOMMELIER
El sommelier pregunta si existen restricciones o preferencias	Descripción general de plato (no en profundidad)	El vino o bebida: (vintage / non vintage, productor, varietales / base, origen, país). Si la bebida no tiene vintage, expréselo	Servicio: (temperatura, copa, decantar / airear o no)	El número de pasos variará de acuerdo a los organizadores, los examinadores o jueces. Las opciones de pasos pueden ser de 3 o más. Ejemplos de ocasión y / o estilo de restaurante: Los huéspedes están celebrando un aniversario en un restaurante de alta cocina. Recomiende un nivel adecuado de Champagne para la ocasión.
Paso 1 ejemplo.	Dar una breve descripción del plato lleno. Ejemplo: Tartar de salmón con pickles de jengibre picado y lima ralladura.	"2019 calidad Scharzhof Riesling, Egon Müller Scharzhof, Riesling, Mosela, Alemania"	"Tenemos salmón fresco, grasa / untuoso, rico en umami, servido crudo. Las cáscaras de lima proporcionan claras notas de acidez. Los pickles de jengibre tienen un cierto dulzor, acidez y un poco de especias. Los pickles deben ser tenidos en consideración ya que afectarán a la elección del vino. Por ello necesitamos un vino con acidez para equilibrar a la lima y reducir la sensación grasa / untuosa del salmón. al mismo tiempo, necesitamos una pequeña cantidad de dulzura para que coincida con el jengibre y aún no sí, no domine la experiencia en general".	"+ 10-11 ° C / 50-52 ° F, sin necesidad de aireación; Servir en copas de vino blanco."
Progresión				Una progresión armónica de vinos y bebidas debe fluir a través del menú. El sommelier debe explicar cuando se desvíe o rompa la armonía del conjunto.
Diversidad en la selección, el estilo de cosechas en todo el menú				El sommelier debe considerar una variada selección de bebidas a base a los parámetros de las instrucciones proporcionadas. Por ejemplo: Al sommelier se le pide: "No utilice una región o país de origen más de una vez a lo largo del menú." Puntos pueden descontarse si el sommelier proporciona entonces dos o más recomendaciones de bebidas de la misma región de origen. Se debe realizar un esfuerzo por incluir una diversidad de estilos, de las regiones.



GRILLA DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS - PRESENTADA CON MENU DE COMIDAS					NOTAS DE SOMMELIER
Razones para elegir vinos y bebidas adecuados a lo largo del menú					Por ejemplo: El sommelier debe tener en cuenta la relación entre el precio de la alimentación y las bebidas. El sommelier debe considerar clásicos regionales. Si es así, brindar justificación. El sommelier debe tener en cuenta el público objetivo. Considere el menú en su conjunto.
Ofrecimientos adicionales	Proporcionar producto, el origen, productor.				Esta parte es OPCIONAL. Los jueces deben indicar al sommelier que al invitado que ya ha ordenado una bebida (por ejemplo, un aperitivo), le pregunte si desea sugerencias adicionales de alimentos y bebidas (ver las categorías de abajo a la izquierda). Siempre que sea posible y lógico, sin ser molesto, el sommelier debe tratar de aumentar las ventas de alguna manera.
Aperitivo					
Agua					
Café					
Té					
Chocolate					
Digestivo # 1					
Digestivo # 2					
Cigarro # 1					
Cigarro # 2					
Otros					Los evaluadores también pueden considerar las sugerencias que son interesantes, creativo o emocionante. p.ej. Tabla de quesos: ofrece una selección específica de queso en comparación con sólo decir un plato de queso; o da un condimento específico por ejemplo una sal especial, aceite de oliva, etc.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

► GRILLA DE MARIDAJE DE COMIDAS
Y BEBIDAS - CUANDO SE PRESENTA
CARTA DE VINOS

► GUÍAS PARA SOMMELIER



- ▶ GRILLA DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS - CUANDO SE PRESENTA CARTA DE VINOS
- ▶ GUIAS PARA SOMMELIER

Objetivo:
En base a la información proporcionada, identificar los componentes clave de sabor, aroma, textura, tanto en alimentos y bebidas para determinar el emparejamiento óptimo con el fin de maximizar la experiencia sensorial.

GRILLA DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS - CUANDO SE PRESENTA CARTA DE VINOS					NOTAS DE SOMMELIER
	El sommelier pregunta si existen restricciones o preferencias		ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE		
Bebida 1	Breve descripción del vino / bebidas / producto	Paso recomendado (incluya descripción completa supuesto, los productos por ejemplo, métodos de cocción, aderezos).	Los fundamentos deben incluir: los detalles estructurales de un vino, como la fruta, alcohol, taninos, niveles de azúcar, acidez, cuerpo, etc. y cómo interactúan con los sabores básicos y la estructura de un paso. Ser capaz de comunicar la causa y efecto en el encuentro entre una bebida y un paso.	La temperatura de la bebida que sirve, copa, decantar / airear	El número de pasos variará de acuerdo a los organizadores, los examinadores o jueces. Las opciones de pasos pueden ser de 3 o más. Ejemplos de ocasión y / o estilo de restaurante: Los huéspedes están celebrando un aniversario en un restaurante de alta cocina. Recomiende un nivel adecuado de Champagne para la ocasión.



GRILLA DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS - CUANDO SE PRESENTA CARTA DE VINOS					NOTAS DE SOMMELIER
Considere el "ejemplo de bebida 1" como una forma simplificada de abordar esta tarea.	"1990 Barolo Monprivato, Giuseppe Mascarello, Barolo Piemonte, Italia" Un vino muy elegante, con taninos suaves y lisos, una vibrante acidez, enmarcando una fruta sutil, con un perfume sensual.	Medallones de ternera braseados con un risotto de trufa cremosa y una reducción de vino tinto.	La elegancia del vino nunca va a dominar a los sabores suaves de la ternera. Los de por sí suaves taninos en el vino se suavizan aún más y se integran de forma natural en el cremoso risotto. La acidez apoyará el risotto para que no se sienta demasiado pesado. La reducción de vino tinto reflejará el perfil de sabor en el vino. Como beneficio adicional, gracias a la paciencia por dejarlo añejar, este vino se mostrará maduro / desarrollado en aromas / perfumado. Esto traerá una nueva dimensión a este maridaje especialmente en relación con los densos aromas de trufa del risotto.	"+ 17-18 °C / 62-64 °F. Decantar el sedimento, airear durante 30 minutos antes de servir. Usar en copón de vino tinto"	
Progresión					Una progresión armónica de vinos y bebidas debe fluir a través del menú. El sommelier debe explicar cuando se desvíen o rompan la armonía del conjunto.
Diversidad en la selección y el estilo de pasos					Al sommelier debe considerar una variada selección de alimentos y platos basados en los parámetros de las instrucciones proporcionadas. Por ejemplo: El sommelier se le dice: "No utilice una región o país de origen más de una vez a lo largo del menú." Puntos pueden descontarse si el sommelier proporciona entonces dos o más recomendaciones de comida de la misma región de origen. Se debe realizar un esfuerzo por incluir una diversidad de estilos, de las regiones.
Pasos apropiados y justificación de los mismos					Por ejemplo: El sommelier debe tener en cuenta la relación entre el precio de la alimentación y las bebidas. El sommelier debe considerar clásicos regionales. Si es así, brindar justificación. El sommelier debe tener en cuenta el público objetivo. Considere el menú en su conjunto.
Ofrecimientos adicionales	Proporcionar producto, el origen, productor.	Justificación: Sommelier explica de una forma racional por qué ellos funcionan bien juntos, debe dar el fundamento de las recomendaciones.			Esta parte es OPCIONAL. Los jueces deben indicar al sommelier que al invitado que ya ha ordenado una bebida (por ejemplo, un aperitivo), le pregunte si desea sugerencias adicionales de alimentos y bebidas (ver las categorías de abajo a la izquierda). Siempre que sea posible y lógico, sin ser molesto, el sommelier debe tratar de aumentar las ventas de alguna manera.



GRILLA DE MARIDAJE DE COMIDAS Y BEBIDAS - CUANDO SE PRESENTA CARTA DE VINOS					NOTAS DE SOMMELIER
Aperitivo					
Agua					
Café					
Té					
Chocolate					
Digestivo # 1					
Digestivo # 2					
Cigarro # 1					
Cigarro # 2					
Otros					Los evaluadores también puede considerar la sugerencia (s) que son interesantes, creativo o emocionante. p.ej. Tabla de quesos: ofrece una selección específica de queso en comparación con sólo decir un plato de queso; o da un condimento específico por ejemplo una sal especial, aceite de oliva, etc.

ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

- ▶ GRILLA DE SERVICIO DE PRECISIÓN
DE VINO ESPUMOSO
- ▶ GUÍAS PARA EL SOMMELIER



- ▶ GRILLA DE SERVICIO DE PRECISION DE VINO ESPUMOSO
- ▶ DIRECTIVES SOMMELIER

Objetivo:
Demostrar la capacidad para servir porciones iguales en serie, con un número específico de copas, sin dejar el vino en la botella y ni copas vacías. En general, esto sólo se utiliza en una competición.

GRILLA DE SERVICIO DE PRECISIÓN DE VINO ESPUMOSO	GUÍAS PARA EL SOMMELIER
Comprobar la condición de la cristalería.	
Realizar corte de cápsula de lámina de una manera ordenada, por debajo del borde de la botella, utilizando la cuchilla del sacacorcho.	Corte de cápsula de lámina con la cuchilla por debajo del segundo borde de la botella de una manera ordenada, sin oscurecer la etiqueta.
Apuntar la botella fuera del alcance de los evaluadores, compañeros sommeliers y la audiencia durante la apertura.	Tan pronto como el bozal de alambre se afloja, el corcho debe ser controlado en todo momento. El bozal de alambre se puede dejar apartado durante la apertura.
Abrir la botella de una manera elegante, sin sonido "estridente".	El sommelier mantiene un firme control en todo momento. Gira la botella, no el corcho. Si es necesario, el sommelier puede hacer girar la botella delante y hacia atrás para mayor seguridad. La botella debe estar inclinada aproximadamente 45 ° durante la apertura. Dos manos deben estar siempre en la botella para controlar por seguridad.
Evaluar la condicion del corcho (visual y olfato) en busca de defectos y ponerlo en un portavasos.	El uso de una servilleta es opcional cuando se manipula el corcho. Si se encuentra un defecto, el sommelier debe tenerlo en cuenta y continuar.
Se separa la placa del bozal y se coloca el papel de aluminio y el bozal en el bolsillo del sommelier.	



GRILLA DE SERVICIO DE PRECISIÓN DE VINO ESPUMOSO	GUÍAS PARA EL SOMMELIER
Coloca tanto el corcho como la placa en el portavasos.	
Limpia alrededor del cuello de la botella y la parte superior de la botella.	
Degusta el vino, comprobando existencia de defectos.	El sommelier debe pedir permiso al anfitrión antes de probar su vino. Si el vino es defectuoso, tengalo en cuenta y continuar.
Vertir cantidades iguales de vino en cada copa, sin ningún tipo de derrames, usando una servilleta para limpiar después de cada servicio. No vuelva a copas previamente servidas.	Cada vaso debe contener una cantidad cercana consistente a un tamaño normal (aproximadamente 80 - 150 ml) en función del tamaño de las copas provistas y número de invitados. Vertir dos veces como máximo por copa, antes de pasar a la siguiente. El sommelier no debe regresar a una copa previamente vertida. Asegúrese de no derramar mousse / líquido sobre la copa.
Manejar la botella con cuidado.	Esto incluye siempre llevando la botella, sin transportarla en un canasto. No cubra la etiqueta con la mano o los dedos.
La cantidad de vino en la botella / decantador: El evaluador debe medir el volumen. Puntos: 0 / 5/ 10 basado en la fórmula de medición.	Esta es la única ocasión en que se muestran puntajes al sommelier para una mejor preparación y entender qué se espera de él. Debe entenderse que la ponderación (no estructura de puntos) puede diferir dependiendo de la competición u organizador. 0% restante (vacío) -> 10 puntos; <5% de la cantidad original restante -> 5 puntos (esto sería 75ml en una botella Magnum regular); > 5% de la cantidad original restante -> 0 puntos.
Los servicios están en niveles constantes e igual en todas las copas. El evaluador medirá el volumen. Puntos: 0, 5 o 10 solamente basan en la fórmula de medición.	Los sommelieres han sido advertidos de que esta es la única ocasión en la que la estructura de puntos está siendo revelado para ayudarles a preparar y entender las expectativas. Se entiende que la ponderación (no estructura de puntos) puede diferir dependiendo de la competición u organizador. Por ejemplo, una forma perfecta de servir una botella Magnum es 15 copas de 100 ml / copa. Este debe calcularse antes de la competición por los evaluadores de acuerdo con la tarea específica. Esto se puede evaluar con dos cilindros de medición, en el que se vierten el más vacío y la copa más llena y se comparan después con el servicio perfecto. Para este ejemplo en particular (15 vasos y una Magnum) el puntaje sería así: 10 puntos por ninguna copa por debajo de 90 ml o más de 110 ml. Es imprescindible que haya un juez 'supervisor' que supervisa el proceso y no participe activamente en la evaluación.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

► GRILLA DE SERVICIO DE VINO

► GUÍAS PARA SOMMELIERS



► GRILLA DE SERVICIO DE VINO

► GUIAS PARA SOMMELIERS

Objetivo:

Presentar, abrir y servir vino tranquilo que no requiera decantación.

GRILLA DE SERVICIO DE VINO	GUÍAS PARA SOMMELIERS
	En un entorno de competencia, todos los sommelieres deben estar preparados para enfrentar escenarios alternativos o desafiantes para poner a prueba sus habilidades. Los sommeliers deben estar familiarizados con todos los tipos de cierres.
Tome o repita pedidos (en base a las instrucciones de los organizadores)	Escuchar con atención al cliente, maître'd, u organizador. No van a repetir la orden.
Hacer recomendaciones de comida si se le pide hacerlo	Identificar un plato adecuado y proporcionar una explicación del plato (ingredientes, justificación).
Configurar la estación de trabajo (en las proximidades de la habitación) usando una bandeja.	Debe haber 5 cosas sobre el gueridon: 1. Botella de vino; 2. Portavasos (dos de ellos), uno para la botella y uno para el corcho. (Si es un vinolok o una cápsula Stelvin, sólo necesitan un portavasos si el cliente no lo requiere); 3. Una copa de degustación; 4. servilleta; 5. El servicio de bandeja con destreza. Debe haber un número mínimo de viajes entre la estación y el gueridon.
Presentar la botella para el anfitrión. Éste debe confirmar que es el vino correcto.	Presentación de la botella debe hacerse del lado del anfitrión que causa menos molestias al mismo. La etiqueta necesita ser visible para el anfitrión.
Estado: Añada - Vino - Productor - Región / Denominación - nombre (en su caso) - País	
Seleccionar la cristalería adecuada.	Elija el tipo de compas adecuado para el estilo de vino.
Compruebe el estado de la cristalería.	Compruebe que la cristalería está limpia y sin detalles.



GRILLA DE SERVICIO DE VINO	GUÍAS PARA SOMMELIERS
Utilice una bandeja para transporte de copas.	<i>Al sommelier sólo se le permite llevar con la mano la botella. Todo lo demás tiene que ser transportado en una bandeja.</i>
Coloque las copas de una manera consistente, con la marca de logotipo hacia el invitado.	<i>La colocación de las copas puede variar en función del escenario, las instrucciones y las normas del lugar de trabajo. La clave es ser constante alrededor de la mesa durante toda la tarea.</i>
Cortar la lámina de cápsula de una manera ordenada, debajo del borde inferior de la botella. Colóquela en el bolsillo.	<i>El sommelier no debe retirar la lámina de debajo de la base de aro / labio de la botella. En el caso de cierre de cera, se corta debajo del borde si es posible. En el caso de cera dura, corte sobre la parte superior de la botella con la cuchilla del sacacorcho. Asegúrese de que la cera se retire de una manera ordenada permitiendo el servicio de vino sin goteo.</i>
Limpiar la superficie del cuello de botella y el corcho.	<i>Asegúrese de que se utiliza una servilleta.</i>
Extraer el corcho, vinolok / quita la cápsula Stelvin; con la etiqueta siempre de cara a los invitados.	<i>La botella no debe moverse durante este proceso. Hacer el menor ruido posible mientras se realiza la extracción del corcho. Si se trata de un cierre vinolok o Stelvin el sommelier debe colocarlo en su bolsillo.</i>
El corcho se debe extraer sin ningún tipo de partículas que puedan entrar en la botella, (en el caso de un corcho natural).	
Compruebe el estado de corcho (visual y olfato) para buscar defectos y poner en un portavasos, (en el caso de un corcho natural).	<i>El uso de una servilleta es opcional cuando se manipula el corcho. Colocar el tapón en el portavasos demuestra servicio clásico sobre mantel blanco.</i>
Limpiar la parte superior y el cuello de la botella.	<i>Asegúrese de que se utiliza una servilleta.</i>
Degustar el vino	<i>Pedir permiso al anfitrión antes de probar su vino. Si el vino es defectuoso, pida al anfitrión si a él / ella le gustaría una nueva botella.</i>
Presentar el corcho al anfitrión en un portavasos (en caso de corcho natural).	
Servir al anfitrión una muestra de degustación del vino. Limpie la botella con la servilleta de vino.	<i>Vierta 2 a 3 centilitros de vino en el vaso del anfitrión (no un vaso lleno).</i>



GRILLA DE SERVICIO DE VINO	GUÍAS PARA SOMMELIERS
Servir el vino a los invitados antes que al anfitrión. Servir de una manera consistente.	En general, el servicio deberá realizarse en el sentido de las agujas del reloj a partir de la derecha del anfitrión y del invitado de honor. En su caso, podrán aplicarse las costumbres locales de servicio, pero deberán darse instrucciones claras al sommelier al comienzo del servicio. El sommelier deberá servir utilizando el método de la "mano abierta", es decir, utilizando su mano izquierda si sirve en el lado izquierdo del cliente.
Limpiar el borde de la botella con una servilleta después de cada copa, asegurando que no gotee.	Asegúrese de que una servilleta se utiliza después de cada copa.
Servir de forma consistente con niveles iguales sin provocar derrames. Tener en cuenta no dejar huéspedes sin vino.	Cada copa debe contener una cantidad cercana a una cantidad regular de líquido (aprox. 8 - 15 cl) en función del tamaño de la copa provista y el número de invitados. Máximo dos servicios por copa
Retornar al anfitrión y completar el servicio.	
Pedir permiso para quitar el corcho de la mesa, (si un corcho natural).	
Preguntar al anfitrión si le gustaría tener la botella en la mesa si quedó vacía, o una frapera refrigerada si quedó vino en la botella.	Si es así, colocar en un portavasos con la etiqueta hacia los invitados. En el caso de los vinos que requieren frapera, recuerde usar un portavasos grande y servilleta adecuada.
Ordenar el gueridon / pedestal	Ordenar el gueridon o traslade el gueridon al espacio de mise en place
Herramientas y equipos son devueltos a su lugar correcto.	

.....
Firma del Evaluador:



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

- LA COMUNICACIÓN Y EL ASPECTO
GENERAL
- GUÍA PARA SOMMELIERS



► LA COMUNICACIÓN Y EL ASPECTO GENERAL

► GUÍA PARA SOMMELIERS

Propósito:
Evaluar la forma en que un candidato se presenta como un sommelier profesional a sus clientes en un restaurante de alta cocina y cómo muestra una interacción segura y elegante durante todo el servicio.

DETALLES	GUÍAS PARA SOMMELIERS
Ordenado y código de vestimenta profesional	
Traje formal profesional o Uniforme profesional	<i>Traje oscuro planchado (pantalones o vestido / falda) o un uniforme profesional como para un restaurante de alta cocina. Elección de uniforme: debe tener bolsillos funcionales para las herramientas necesarias para el servicio, no ser llamativo y de color oscuro.</i>
Zapatos	<i>Zapatos cerrados y pulidos como para un restaurante de alta cocina.</i>
Camisa o vestido limpios y planchados	<i>Toda la ropa (camisas, corbatas) debe estar planchada.</i>
Delantal	<i>El uso de delantales es opcional a menos que sea ordenado por los organizadores.</i>
Accesorios discretos	<i>No debe haber pendientes excesivos, joyas etc. Se prefiere que los tatuajes y otras marcas queden cubiertos. No se permiten símbolos que podrían ser interpretados como odio (en tatuajes o joyas).</i>
Aseo e higiene personal	<i>Manos y uñas limpias. Cabello con un estilo y arreglado, maquillaje discreto, el vello facial limpio y peinado o afeitado. Evitar perfumes y colonias.</i>



DETALLES	GUÍAS PARA SOMMELIERS
Herramientas necesarias	
Debe tener las herramientas apropiadas para completar la tarea.	Los sommeliers deben proporcionar herramientas para la tarea específica. No están obligados a suministrar las pinzas de oporto, embudos, decantadores, etc.
Demostrar destreza competente cuando se utilizan las herramientas de sommelier.	El sommelier debe demostrar conocimiento y manejo de herramientas elegantes. Nunca debe dejar caer las herramientas.
Aplicación práctica	
Destreza profesional / agilidad en el servicio	El sommelier debe trabajar en la planta de servicios de una manera profesional, elegante y consistente alrededor de los huéspedes. Esto incluye el lenguaje corporal positivo (por ejemplo, no agitar demasiado las manos).
Buena capacidad de organización	Organizar cada elemento en su lugar correcto. Puesta en marcha eficiente de mise en place. Servir de una manera ordenada durante todo el servicio mientras se comunica con los clientes (sin silencios prolongados).
La comunicación y el lenguaje de invitados	Uso de lenguaje (comunicación verbal y no verbal) profesional y comprensible por los invitados y el uso de las palabras adecuadas.
Interacción con los huéspedes	Mejorar la experiencia de los invitados mediante la interacción de una manera profesional y positiva. La interacción con el cliente demuestra la capacidad de establecer una relación profesional con el fin de participar y demostrar habilidades de ventas al mismo tiempo que muestra una genuina hospitalidad.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

► **DECANTACIÓN**

► **NOTAS DEL SOMMELIER**



- DECANTACIÓN
- NOTAS DEL SOMMELIER

Propósito de Decantación: Asegurarse que el vino servido no contenga sedimentos

GRILLA DE DECANTACIÓN	GUÍA PARA SOMMELIERS
	<i>En un entorno de competencia, todos los sommelieres deben estar preparados para desafiar escenarios alternativos o desafiantes para poner a prueba sus habilidades. Asegúrese de tener las herramientas adecuadas para la decantación, incluyendo fósforos.</i>
Toma de la orden (en base a las instrucciones de los organizadores)	<i>Escuchar con atención al cliente, maître'd, o el organizador. La orden no se repetirá.</i>
Preguntar al cliente si a él / ella le gustaría una recomendación de alimentos.	
	<i>Identificar un plato adecuado y proporcionar una explicación del plato (ingredientes, justificación).</i>
Configurar la estación de decantación cerca del huésped, utilizando una bandeja.	<i>Debe haber 8 cosas sobre el gueridon:</i> 1. botella de vino en una cesta; 2. Portavasos para la botella, 3. Portavasos para el decantador; 4. Portavasos para el corcho; 5. Decanter de vidrio; 6. Vela; 7. Servilleta para el portavasos del decantador; 8. Servilleta para el servicio del vino. <i>Debe haber un número mínimo de viajes entre la estación y el gueridon.</i> <i>La botella debe llegar desde la mise en place ya en una cesta si ha estado acostada.</i> <i>Sugerimos un máximo de 2 viajes con una botella de tamaño regular y 3 para Magnums o fraperas necesarias desde la estación para una puntuación completa.</i> <i>El jurado debe preparar la estación completa de antemano.</i>
Utilice una cesta si la botella está acostada. Una canasta de línea con una servilleta es opcional. Si la botella está de pie, debe mantenerse en posición vertical.	<i>Cuando se utiliza una cesta de mimbre clásico, una servilleta puede ser utilizado si ayuda a estabilizar la botella. En general, la canasta se mueve hacia la botella y no la botella hacia la canasta. El uso de la servilleta depende del estilo de la cesta.</i> <i>Si la botella está de pie moverla en una posición vertical</i>



GRILLA DE DECANTACIÓN	GUÍA PARA SOMMELIERS
Presentar la botella para el anfitrión. Este debe confirmar que el vino es correcto.	<i>La presentación de la botella debe hacerse del lado del invitado que menos lo incomode. La etiqueta debe ser visible para el huésped. Cuando la añada está en la contraetiqueta o hacia abajo, el sommelier debe dejar la botella de esta manera. El giro de la botella no está aceptado.</i>
Indicar: Añada - Vino - Productor - Región / Apelación - Nombre del país (cuando se pueda)	
Seleccionar las copas adecuadas	<i>Elija copas adecuadas para el estilo de vino.</i>
Compruebe el estado de las copas de los huéspedes	<i>Compruebe que el cristal esté limpio y no saltado.</i>
Utilizar la bandeja de copas para transportarlas	<i>El sommelier sólo se permite llevar el decanter y la botella (dentro o fuera de la cesta) con la mano. Todo lo demás tiene que ser transportado en una bandeja.</i>
Colocar las copas de una manera consistente, con el logotipo de la marca frente al cliente	<i>La colocación de las copas puede variar en función de las normas del escenario, las instrucciones y el lugar de trabajo. La clave es ser constante alrededor de la mesa y en toda la tarea.</i>
Elija un decanter apropiado	<i>Los evaluadores proporcionan más de un estilo de decantador. el sommelier debe seleccionar un decantador apropiado a la madurez del vino (por ejemplo, decantadores pequeños para vinos más maduros). El uso de dos decantadores está permitido para botellas magnum, ambos deben estar acondicionados.</i>
Compruebe el estado del decanter.	<i>Compruebe si el decanter está limpio, impecable y no saltado.</i>
Utilice una fuente de luz (el uso de fósforos es obligatorio en los exámenes).	<i>Debe quedar claramente establecido como parte de las instrucciones al sommelier que no están autorizados a utilizar una fuente de luz electrónica. Asegurarse que la llama no pueda extinguirse a causa del aire acondicionado. Debe haber varias velas en el sitio para reemplazar después de la participación de cada sommelier o asegurarse que la mecha puede ser utilizada por el próximo sommelier. Los sommeliers tienen que encender la vela antes de abrir la botella. La vela puede ser iluminado sólo por fósforos en los exámenes.</i>
Cortar la cápsula de una manera ordenada, debajo del borde inferior de la botella. Coloque la cápsula en el bolsillo.	<i>El sommelier no debe retirar la cápsula inferior más allá del borde / el labio de la botella.</i>
Limpie el cuello de la botella y la superficie de corcho.	<i>Asegúrese de que se utiliza una servilleta.</i>



GRILLA DE DECANTACIÓN	GUÍA PARA SOMMELIERS
Extraer el corcho sin girar la botella.	La botella no debe moverse durante este proceso. Hacer el menor ruido posible durante la extracción del corcho.
El corcho se debe extraer sin ningún tipo de partículas que entren en el vino.	
Comprobar el estado de corcho (visual y olfato) para buscar defectos y colocarlo en un portavazos.	El uso de una servilleta es opcional cuando se manipula el corcho. Colocar el tapón en un portavazos demuestra servicio clásico de mantel.
Limpiar la parte superior y el cuello de la botella con una servilleta.	
Acondicionamiento del decanter para las botellas acostadas: seguir A y B	
A. Oler el vino antes de acondicionar el decantador, vertiendo una muestra en una copa de degustación.	Verter una muestra en una copa de degustación para oler el vino y evaluar su condición.
B. Acondicionar el decanter con el vino de la copa de degustación.	
Acondicionamiento del decanter para las botellas en posición vertical: siga C	
C. tener un cuidado especial para asegurarse que el decantador esté limpio.	Evitar el acondicionamiento del decanter si la botella está de pie. El sommelier debe prestar especial atención a la condición del decantador. Probar el vino después de decantar.
Probar el vino.	Pedir permiso al anfitrión antes de probar su vino. Si el vino es defectuoso, pida al anfitrión si a él / ella le gustaría una nueva botella. En caso de botella en posición vertical, pida degustar cuando la decantación esté completa.
Retire suavemente la botella fuera de la cesta (a menos que la cesta permite decantación clara y vista a través del cuello / hombro de la botella).	Se aplica sólo si la botella está de su lado cuando se retira de la cava.
Garantizar ángulo correcto de la botella antes de empezar a decantar.	El decanter debe mantenerse con un ángulo para minimizar el ruido
Decantar por encima de la fuente de luz sin gotear o derramar vino.	Asegúrese que la botella no esté demasiado cerca de la fuente de luz y que el hombro de la botella esté por encima de la fuente de luz. El vino no debe calentarse. Los sommeliers deben tener una línea directa entre la luz de las velas y sus ojos, a través del hombro de la botella.



GRILLA DE DECANTACIÓN	GUÍA PARA SOMMELIERS
Evitar tocar el cuello de la botella en el borde del decanter.	
Decantar de una manera suave, con un flujo uniforme del vino hacia el interior del decanter.	Verter con el menor ruido posible. El sommelier no debe apartar la mirada de la botella y del decanter durante la decantación.
Comprobar que el vino no tenga sedimentos utilizando la luz de la vela.	
Presentar el corcho al anfitrión en un portavasos.	
Servir al anfitrión una muestra para degustación del vino. Limpiar el decanter con la servilleta de vino.	Verter 20 a 30 ml de vino en el vaso del anfitrión (no una copa llena). El anfitrión debe aprobar. El sommelier debe esperar la aprobación antes de servir al primer invitado.
Servir el vino a los huéspedes antes que el anfitrión. Servir de una manera consistente.	En general, el servicio debe realizarse en el sentido de las agujas del reloj desde la derecha del anfitrión y del invitado de honor. Cuando proceda, podrán aplicarse las costumbres locales de servicio, pero deberán darse instrucciones claras al sommelier al comienzo del servicio. El sommelier deberá servir según el método de "mano abierta", es decir, deberá utilizar su mano izquierda cuando sirva el vino en el lado izquierdo del cliente.
Limpiar los labios del decanter con la servilleta después de cada servicio, asegurando que no gotee.	Asegurarse de que se utiliza una servilleta después de cada servicio ya sea en el caso de una botella o decanter.
Servir porciones iguales de forma consistente sin cualquier derrame.	Cada copa debe contener una cantidad consistente cercana a un tamaño de servicio normal (aproximadamente 80 - 150 ml) en función del tamaño de las copas y el número de huéspedes. Cómo máximo debe haber dos servicios por copa.
Volver al anfitrión y completar el servicio.	
Preguntar antes de quitar el corcho de la mesa.	
Preguntar si el anfitrión le gustaría tener la botella y / o el decanter sobre la mesa.	Si es así, colocarlo en un portavasos con la etiqueta hacia los invitados.
Manejar la botella con cuidado en todo momento.	Esto incluye siempre llevar con la mano la botella, sin transportarla en el gueridon.
Apagar la vela sin soplarla después del servicio.	Esto tiene que ser hecho después del servicio, para evitar malos olores que perturben a los huéspedes.



GRILLA DE DECANTACIÓN	GUÍA PARA SOMMELIERS
Ordenar el gueridon / pedestal	
Herramientas y equipos son devueltos a su lugar correcto.	
Los evaluadores comprobarán las copas y el decanter de residuo y sedimentos. También verán la cantidad de vino en la botella	• El sommelier será evaluado por la cantidad de residuos que aparezcan en copas y decanter. Debe haber tan poco vino como sea posible en la botella. • Un castigo debe aplicarse a los candidatos que dejan 1/3 del vino en la botella para ahorrar tiempo.
PUNTAJE TOTAL:	

.....

Nombre del Evaluador

Firma del Evaluador



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

- **SERVICIO DE ESPUMOSO**
- **GUIAS PARA EL SOMMELIER**



- SERVICIO DE ESPUMOSO
- GUIAS PARA EL SOMMELIER

Propósito:

Presentar, abrir y servir el vino espumoso de una manera segura y profesional.

GRILLA DE ESPUMOSO

GUIAS PARA EL SOMMELIER

En un entorno de competencia, todos los sommelieres deben estar preparados para enfrentar escenarios alternativos o desafiantes para poner a prueba sus habilidades.

Tomar la orden (en base a las instrucciones de los organizadores).

Escuchar con atención al cliente, maître'd, o el organizador. La orden no se repetirá.

Configurar la estación de espumosos en las proximidades del anfitrión

1. un platillo para la botella; 2. un platillo para el corcho; 3. un plato para el cubo; 4. dos toallas (una encima del cubo para secar la botella, otra debajo del cubo para absorber la condensación). Si el sommelier dispone de su propia fregona, más pequeña, es importante que la utilice sólo para limpiar el cuello de la botella después de servirla y no para limpiar el agua de toda la botella, ya que podría resultar antihigiénico), 5. una copa de cata y 6. un cubo (que contenga suficiente agua y cubitos de hielo) sobre un plato o soporte

Asegurarse que la botella se enfría correctamente y mantenerla fría.

Si hay varias botellas, el sommelier debe controlar que está utilizando la más fresca. La botella se mantiene dentro de la frapera con la mayor frecuencia posible.

Secar la botella antes de presentarlo cuando sea necesario.

Usando sólo una servilleta.

Presentar la botella para el anfitrión, mostrando la etiqueta.

Esto debe hacerse desde el lado que causa menos molestia al anfitrión, con la etiqueta visible hacia el mismo.

Decir: Añada / NV - Nombre - Productor - Región / Apelación - Nombre del país cuando sea posible.



GRILLA DE ESPUMOSO	GUIAS PARA EL SOMMELIER
Seleccionar las copas adecuadas	• Seleccionar las copas apropiadas para el estilo de vino espumoso. Flautas y copones deben evitarse siempre que sea posible.
Comprobar el estado de las copas de los huéspedes.	• El sommelier debe comprobar que la cristalería esté limpia y no saltada.
Utilizar la bandeja de copas para transportarlas	•
Colocar las copas de una manera consistente, con el logotipo de la marca frente al cliente	• Si es posible, las copas se coloca fuera de la colocación del cuchillo.
Cortar la cápsula con un cuchillo por debajo del segundo borde / labio de la botella de una manera ordenada, sin obstruir la etiqueta.	• Esto debe hacerse mientras la botella está ya sea en un portavasos o en la frapera con pedestal. Si la botella está en un portavasos, asegúrese de que los clientes pueden ver la etiqueta.
Apuntar la botella lejos de los clientes y otras personas durante la apertura.	• Tan pronto como el bozal de alambre se afloja, el corcho debe ser controlado en todo momento. La jaula de alambre se puede dejar durante la abertura. Evitar la apertura de la botella en la frapera.
Abrir controladamente la botella de una manera elegante, sin "chasquido"	• El sommelier mantiene un firme control en todo momento. Gire la botella, no el corcho. Si es necesario, él / ella puede hacer girar la botella hacia adelante y hacia atrás para mayor seguridad. La botella debe estar inclinada aproximadamente 45 °, durante la apertura. Las dos manos deben estar en la botella para controlarla por seguridad.
Comprobar el estado del corcho (visual y olfato) buscando defectos y colocarlo en un portavasos.	• El uso de una servilleta es opcional, pero ASI recomienda no utilizar una servilleta cuando se manipula el corcho.
Separar la cápsula de la placa del bozal, si es posible, y el bozal / alambre / jaula / agraffe en el bolsillo.	• El bozal / alambre / jaula se pueden quitar de la botella para una apertura sin peligro, si esto es una preocupación.
Colocar la placa de bozal en el portavasos con el corcho.	•
Limpiar alrededor del cuello de la botella y la parte superior de la botella.	•
Probar el vino, en busca de defectos.	• El sommelier debe pedir permiso al anfitrión antes de probar su vino. Si el vino es defectuoso, consultar al anfitrión si les gustaría una nueva botella.
Presente el corcho y la placa de bozal al huésped en un portavasos / bajoplateo.	•



GRILLA DE ESPUMOSO	GUIAS PARA EL SOMMELIER
Servir al anfitrión una muestra de degustación del vino, usando una servilleta de vino.	El sommelier debe servir un par de ml, no una copa llena.
Servir el vino a los huéspedes antes que al anfitrión. Sirva de una manera a 'mano abierta' buscando consistencia.	En general, el servicio debe realizarse en el sentido de las agujas del reloj desde la derecha del anfitrión y del invitado de honor. Cuando proceda, podrán aplicarse las costumbres locales de servicio, pero deberán darse instrucciones claras al sommelier al comienzo del servicio. El sommelier deberá servir utilizando el método de la mano abierta, es decir, utilizando su mano izquierda cuando vierta el vino en el lado izquierdo del cliente.
Verter cantidades parejas del vino en cada vaso, sin ningún tipo de derrames, usando una servilleta de vino para limpiar después de cada lote. No volver a vasos previamente vertidos.	- Cada copa debe contener una cantidad consistente cercana a un tamaño de servicio normal (aproximadamente 80 - 150 ml) en función del tamaño de las copas y el número de huéspedes. - Cómo máximo debe haber dos servicios por copa. - Asegúrese no derramar espuma / líquidos fuera de la copa.
Consultar si se puede quitar el corcho y el bozal de la mesa.	
Pedir al anfitrión si les gustaría conservar la botella en la frapera si ha quedado vino. Si no es así, colocarla en el portavasos con la etiqueta hacia los invitados.	La etiqueta debe enfrentarse a los huéspedes.
Manejar la botella con cuidado en todo momento.	Esto incluye llevarla en las manos, no movilizarla sobre el gueridon.
Ordenar el gueridon / pedestal.	Evitar gotas de condensación de agua en el suelo.
Poner las herramientas en su lugar correcto.	
Preguntar al huésped si quisiera una recomendación de alimentos.	
Si es así, hacer recomendaciones de comida.	Identificar un plato adecuado y proporcionar una explicación del plato (ingredientes, justificación).

.....

Nombre del evaluador:

Firma del evaluador:



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

- IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON LINEAMIENTOS
- GUÍA DE SOMMELIER



► IDENTIFICACION DE BEBIDAS CON LINEAMIENTOS

► GUIA DE SOMMELIER

Objetivo:

Analizar, evaluar e identificar una bebida alcohólica para determinar su origen y su identidad a través de un análisis visual y sensorial.

NO intente evaluar el color o el aspecto de las bebidas servidas en las copas negras.

El uso de las copas negras tiene por objeto garantizar una evaluación justa, basada únicamente en el aroma, el sabor y otros factores sensoriales, sin ninguna influencia visual.

Cualquier intento por parte de los candidatos de determinar el color de las bebidas utilizando una escupidera o una servilleta blanca NO ESTÁ PERMITIDO y puede dar lugar a una deducción de puntos.

GRILLA DE IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS (EJEMPLOS)							
	Categoría de bebidas	Tipo de bebida	Fermentación / Base Destilación de Bebidas	Origen	Marca / Nombre de la bebida	Elementos aromáticos (Esté preparado para indicar los elementos aromáticos si así se lo piden)	Guías para el sommelier
1	Gin / Ginebra	Ginebra	Grano	Reino Unido	"Hendrick's" William Grant & Sons	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	Los ingredientes aromáticos no son la base destilación, "Grano" es la respuesta correcta. Esté preparado para indicar los elementos aromáticos, si se le pide.
2	Destilados infusionados con anís	Pastis	Vino de uva	Francia	"Pernod" Pernod Ricard	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	La categoría "Infusión Botánica" incluye ajeno, Pastis, ouzo, Raki Etc
3	Destilado de orujo	Grappa	Orujo de uva	Italia	"Roccanivo" Berta	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	Una Grappa debe definirse como un destilado de orujo de uva , y no sólo por la palabra "uva". Debe distinguirse de Cognac / Armagnac / Brandy ya que tiene diferentes métodos de producción y carácter.
4	Destilado de caña de azúcar	Ron	Jugo de la caña de azúcar	Guatemala	"Zacapa XO" Zacapa	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	"Jugo de caña" o "Melaza" debe ser diferenciado en la definición de la base destilación / fermentación de un ron debido a las diferencias entre un "Rhum Industriel" y un "Rhum Agricole". Rhum traditionnel también se considera un tipo distinto, ya que los métodos de producción son diferentes.
5	Destilado de caña de azúcar	Ron	Melaza	Puerto Rico	"Bacardi Carta Blanca" Bacardi	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	



GRILLA DE IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS (EJEMPLOS)							
	Categoría de bebidas	Tipo de bebida	Fermentación / Base Destilación de Bebidas	Origen	Marca / Nombre de la bebida	Elementos aromáticos (Esté preparado para indicar los elementos aromáticos si así se lo piden)	Guías para el sommelier
6	Destilado de caña de azúcar	Mekhong	Melaza	Tailandia	"Mekhong" Bangyikhan	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	Algunos productos no tienen un "Tipo", sino una "Marca". Igual caen bajo una "categoría" distinta. Por ejemplo, "Mekhong" y "Sangsom".
7	Vino aromatizado	Vermut	Vino	Francia	"Noilly Prat" Noilly Prat	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
8	Vino aromatizado	Chinato	Vino	Italia	"Barolo Chinato" Borgogno	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
9	Bíter	Aperitif Bitter	Vino	Italia	"Campari" Campari	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	Los ingredientes aromáticos no son la base de destilación. Vino sería la respuesta correcta.
10	Bíter	Digestif Bitter	Vino	Italia	"Sibona Amaro" Sibona	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
11	Bíter	Semi Bitter	Grano	Alemania	"Jägermeister" W Mast	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
12	Sake	Daiginjo Koshu	Arroz	Japón	"Yuki Manman" Dewasakura	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	El arroz es considerada la base de fermentación, sin tener en cuenta si "Aruten" / Alcohol se añade a un Sake Aruten (sake no Jun-mai). Esté preparado para hablar de uno de los sub niveles si procede.
13	Sake	Junmai Ginjo	Arroz	Japón	"No:6 S type" Aramasa	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	

GRILLA DE IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS (EJEMPLOS)							
	Categoría de bebidas	Tipo de bebida	Fermentación / Base Destilación de Bebidas	Origen	Marca / Nombre de la bebida	Elementos aromáticos (Esté preparado para indicar los elementos aromáticos si así se lo piden)	Guías para el sommelier
14	Sochu / Soju	Kome Sōchū	Arroz	Japón	"Michi he Sougu" Heiwa Shuzo	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	Sochu / Soju se divide en sub tipos, ya que puede estar hecha de diferentes bases de destilación. El arroz se considera la base de la destilación de "Kome Sochu". "Imo Sochu" tiene la batata como la base.
15	Sochu / Soju	Imo Sōchū	Batata	Japón	"Kurouki Ouka" Kuroki Honten	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
16	Licores de frutas	Eau de Vie	Peras Williams	Francia	"Poire Williams Sélection" Nussbaumer	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	La palabra común "Eau de vie" se utiliza solamente para los destilados de frutas que no están bajo nombre o normas de apelación, por ejemplo: Calvados, Coñac.
17	Licores de frutas	Calvados	Manzanas / Peras	Francia	"Réserve de Semainville" Adrien Camut	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
18	Whisky / whiskey	Whisky de malta	Cebada	Reino Unido	"30 Years old" Laphroig	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	Grano debe indicarse como la base destilación si es un "whisky Blended" y el grano específico no está definido. Si se trata de un estilo específico de un whisky por ejemplo "Whisky de malta", entonces "cebada" debe indicarse como la base destilación.
19	Whisky / whiskey	Whisky de centeno	Centeno	Canadá	"Canadian Club" Beam Suntory	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
20	Whisky / whiskey	Blended Whisky	Grano	Reino Unido	"Johnny Walker Red Label" Johnny Walker	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
21	Whisky / whiskey	Borbón	Maíz	Estados Unidos	"Family reserve 15 yrs old" Old Rip Van Winkel	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	El maíz es la base destilación correcta, ya Bourbon está bajo leyes estrictas de producción, y debe contener al menos 51% de maíz, que se especifica por la ley.

GRILLA DE IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS (EJEMPLOS)							
	Categoría de bebidas	Tipo de bebida	Fermentación / Base Destilación de Bebidas	Origen	Marca / Nombre de la bebida	Elementos aromáticos (Esté preparado para indicar los elementos aromáticos si así se lo piden)	Guías para el sommelier
22	Licor	Licor de crema	Grano	Irlanda	"Baileys" Diageo	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	Un destilado que ha sido endulzado y su componente de sabor no es necesariamente la base de destilación o fermentación. Baileys está basado en whisky, el cual está basado en granos, no crema. Grand Marnier está saborizado con naranjas y está basado en cognac = vino de uva. The category is divided into sub types. E.g "Fruit", "Herb", "Cream", "Flower" etc.
23	Licor	Licor de hierbas	Vino de uva	Francia	"Chartreuse Jaune" Grande Chartreuse Distillery	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
24	Licor	Licor de fruta	Vino de uva	Francia	"Grand Marnier" Marnier Lapostolle	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
25	Aguardiente de cereales	Vodka	Grano	Estados Unidos	"Smirnoff Vodka" Smirnoff	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	El aguardiente de cereales es una categoría de bebidas alcohólicas sobre la base de grano que no sea las categorías "Gin / ginebra" y "whisky".
26	Aguardiente de cereales	Awamori	Arroz	Japón	"Yonaguni Blue" Sakimoto Shuzo	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
27	Vino fortificado	Fino Sherry	Vino de uva	España	"Fino Jarana" Emilio Lustau	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	Vinos fortificados a base de vino de uva que se ha fortificado después de la fermentación.
28	Vino fortificado	Licor de fruta	Vino de uva	Argentina	"2014 Malmando Malbec" Zuccardi	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	
29	Mistela	Pineau de Charentes	Mosto de uva	Francia	"Pineau de Charentes" Remy Martin	Véase la plantilla separada "Aromáticos en Bev Categorías"	"Mistela" o "Vin de liqueur" está hecho a partir de mosto de fruta sin fermentar con alcohol añadido o fruta impregnada de alcohol, lo que evita la fermentación (que no debe confundirse con las frutas maceradas en un destilado por encima de 25% vol). Se diferencia de los vinos fortificados que son vinos que han sido fortificados durante o después de la fermentación.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

► EJEMPLOS DE REFERENCIA
PARA LA IDENTIFICACIÓN
BÁSICA DE BEBIDAS

► EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACION BASICA DE BEBIDAS

Tenga en cuenta que se trata de una amplia pero no exhaustiva lista de las bebidas de todo el mundo. Algunas bebidas pueden encajar en más de categoría uno (por ejemplo, gin a base de vino, Arrak)

CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
LICORES INFUSIONADOS EN ANÍS Término utilizado para los destilados que tienen un sabor muy específico a anís, el cual tiene su propia categoría.	Pastis	Vino de uva	Anís, ajeno, hinojo, anís de estrella, menta, verónica, hisopo, melissa, cilantro, haba tonka, pimienta negra, etc	Francia	Ricard, Pernod
	Ajenjo	Vino de uva		Francia	Pernod, Ternet
	Raki	Vino de uva		Turquía	Efe, Yeni Raki
	Ouzo	Vino de uva		Grecia	Adolo, Isidoros Arvanitis
	Arrak	Vino de uva		Libano	El Massaya
BRANDY Brandy francés realizado desde fuera Denominación dictaminó orígenes, como el coñac y Armagnac. No debe confundirse con el término "Cognac Fine Champagne".	Cognac	Vino de uva	Ninguno otro que la base de destilación	Francia	Hennessy, Remi Martin
	Armagnac			Francia	Darroz, Tariquet
	Fine *			Francia	Domaine Roulot
	Brandy de Jerez			España	Sanchez Romate Hnoz.
	Brandy de Catalunya			España	Miguel Torres
	Pisco			Chile / Perú	Gobernador, Mistral, Capel, Queirolo, Porton
	Weinbrand			Alemania	Asbach Uralt
	Otro				



CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
LICORES DE FRUTAS * * Término utilizado para los destilados, aparte de los brandy de uva de vino y licores de orujo, que tienen su propia categoría. ** La palabra "agua de la vida" sólo es aplicable a los aguardientes de frutas que no cae bajo las reglas de denominación de origen. Por ejemplo brandy de pera Williams	Calvados	Manzana / Pera	Ninguno otro que la base de destilación	Francia	Adrien Camut, Le Morton
	Apple Jack	manzana		Estados Unidos	Laird´s, Jack Daniels
	Slivovitz	Ciruela		Países balcánicos	Kraljica, Žufánek
	Țuică	Ciruela		Rumania	Bucuria
	Damassine	Ciruela Damson		Suiza	Jean Maitre
	Obstler	Frutas Varias	varias frutas	Alemania / Austria	Bauers Obstler
	Geist	Frutas Varias		Alemania / Austria	Rochelt, Wieser
	Rakia	Frutas Varias		Países balcánicos	Vocar Kopaonik
	Pálinka	Frutas Varias		Hungría	Matheus Kecskemeti
	Eaux de Vie**	Frutas Varias		Francia	Nussbaumer
	Kirschwasser	Guinda	Ninguno otro que la base de destilación	Alemania	Lörch
	Marillen brand	Albaricoque		Austria	Rochelt
GIN / LA GINEBRA	London Dry Gin	Cereales (a veces otras bases, es decir vino de uva)	Enebro, semillas de cilantro, angélica de raíz, semilla de Angélica, limón, naranja, raíz de lirio, cardamomo, regaliz, corteza de Cassia, canela, romero, almendra, bayas Cubeb, granos del paraíso, jengibre, etc.	Global	Gordons, Beefeater, Hendrick´s
	Plymouth Gin				Plymouth Gin
	Old Tom				Langley´s
	Gin de Mahón			España	Gin Xoriquer
	Vilnius Gin			Lituania	Vilnius Degtiné Distillery
	Jonge/Oud Genever			Países Bajos	Bols, Bokma
	Borovička			Eslovaquia	Spiš



CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
DESTILADOS DE CEREALES *	Akvavit	Cereales/ papas	Caraway, eneldo, hinojo, cilantro, etc.	Suecia / Dinamarca / Noruega	Skåne, Aalborg, Linie Akvavit
* Los destilados de cereales son una categoría de bebidas alcohólicas aparte de las categorías "Gin / ginebra" y "Whisky".	Vodka		Ninguno otro que la base de destilación	Suecia / Rusia / Polonia / Estados Unidos	Purity, Smirnoff, Belvedere
	sabor de vodka		Ninguno otro que la base de destilación	Suecia / Rusia / Polonia / Estados Unidos	Belvedere, Smirnoff
	Bier Brand	Cereales		Alemania, Francia	Bertrand, G. Miclo
	Awamori	Arroz		Japón	Sakimoto Shuzo
MEZCAL	Tequila	Agave	Ninguno otro que la base de destilación	México	Arette, Fortaleza
	Mezcal				Montelobos, Del Maguey
	Raicilla				Estancia, La Venenosa
	Bacanora				La Niña del Mezcal, Santo Cuviso
	Sotol	Daslyrion (Sotol, relacionado con el agave)			Hacienda de Chihuahua, Por Siempre
AGUARDIENTE DE ORUJO*	Grappa	Orujo de uva	Ninguno otro que la base de destilación	Italia	Poli, Romano Levi
* Es importante indicar "orujo de uva" como base de fermentación/ destilación para esta categoría de aguardiente. No basta con utilizar la palabra "uva".	Marc			Francia	Domaine Roulot
	Orujo			España	Viña Mein
	Bagaceira			Portugal	Carvalho Ribeiro & Ferreira
	Tresterbrand			Alemania	Zenz-Pohl
	Tsipouro			Grecia	Tsilili
	Tsikoudia			Grecia (Creta)	Tsilili
	Zivania			Chipre	Vassilakis
	Törkölypálinka			Hungría	Gellavilla
	Chacha			Georgia	Tbilvino



CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
SOCHU / SOJU	Kome Sōchū	Arroz	Ninguno otro que la base de destilación	Corea Japón / Sur	Heiwa Shuzo
	Mugi Sōchū	Cebada			Tensei Distillery
	Imo Sōchū	Batata			Kuroki Honten
	Kokuto Sōchū	Azúcar morena			Nishihira Distillery
	Soba Sōchū	Trigo sarraceno			Takara Distillery
	Kasutori Sōchū	Lías de sake			Hakusen Shuzo
	Kuri Sōchū	Castañas			Yamato Brewery
DESTILADOS DE CAÑA DE AZÚCAR	Rhum Agricole	Jugo de la caña de azúcar	Ninguno otro que la base de destilación	caribe	Saint James, Kill Devil, Zafra
* Los productos sin nombre "Tipo", sólo tienen un nombre de marca	Rhum Martinique Agricole			Martinica / Francia	Rhum JM, Clément, J. Bally
	Rhum Traditionnel			caribe	Rivière du Mât
	Rhum Guadeloupe			Guadalupe / Francia	Damoiseau
** En esta categoría, ya que es considerado el padre del Ron. Tenga en cuenta que "la base" podría ser otra que la caña de azúcar	Rhum Réunion			Reunión / Francia	Isautier
	Malaga Rum			España	Lopez Hermanos
	Guatemala Rum			Guatemala	Ron Zacapa
	Madeira Rum			Portugal	William Hinton
	Tafia			Caribe	La Hechicera
	Cachaça			Brasil	Ypioca
	Clairin			Haití	Distillery Arawaks
	Guaro			América Latina	Antioqueño
	Rhum Industrielle	Melaza	Vainilla, canela, clavo de olor, pimienta de Jamaica, etc.	Caribe	Captain Morgan, Bacardi
	Mekhong/Sangsom *			Tailandia	Mekhong, Sangsom
	Ceylon Arrack **	Caña de azúcar / arroz rojo / savia de la flor de coco	Ninguno otro que la base de destilación	India	Rockland Distilleries
	Batavia Arrack **			Indonesia	Van Oosten



CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
WHISKY / WHISKEY	Blended Whisky	Cereales	Ninguno otro que la base de destilación	Reino Unido	Johnnie Walker, Bell´s, Famous Grouse
	Grain Whisky			Reino Unido	Teeling, Famous Grouse
	Malt Whisky			Reino Unido	Springbank, Lagavulin, Bowmore
	Rye Whiskey			Estados Unidos	Knob Creek, Sazerac, Bulleit
	Wheat Whiskey	Trigo		Estados Unidos	Bernheim, Catskill Distilling
	Corn Whiskey	Maíz		Estados Unidos	Hudson, Mellow Corn
	Bourbon			Estados Unidos	Pappy van Winkel, Jim Beam, Blanton´s
	Tennessee Whiskey			Estados Unidos	Jack Daniels, Prichard´s
LICORES	Licor de hierbas	vino de uva / cereales/ Caña de Azúcar	Hierbas	Global	Chartreuse, Sambuca, Galliano
	Licor de frutas		frutas		Limoncello, Curaçao
	Licor de bayas		Bayas		Lakka, Chambord, Mirto
	Licor de flores		flores		St-Germain, Creme de Violette, Génépi
	Licor de miel		Miel / whisky		Drambuie, Irish Mist, Krupnik
	Licor de crema / emulsion / huevo		Whisky / Frutas		Baileys, Amarula, Irish Cream, Bols
	Licor de nueces / granos		Nueces / Chocolate / café		Frangelico, Malibou, Eau de Noix Serres, Kahlua
	Licor de vegetales		Plantas		Liqorice, Agave, Tea?
	Licor de verduras		Verduras		Cucumber, Chili etc?
BITTERS	Aperitif Bitters	Vino de uva / Cereales	Gentiana, ajenjo, artemisa, clavo, canela, jengibre, anís estrellado, piel de cítricos, cilantro, salvia, albahaca, tomillo, manzanilla, quinina, bayas de enebro, Etc.	Global	Campari, Aperol
	Digestif Bitters				Amaro, Gammeldansk, Fernet, Cynar
	Semi Bitters				Jägermeister, Nordsøbitter, Kuemmerling
	Cocktail Bitters	Cereales / caña de azúcar			Angostura bitter, Peychaud, Fee Brothers



CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
VINOS AROMATIZADOS	Vermouth	Vino de uva	Artemisa, ajenojo, ajenojo Árbol	Global	Punt e Mes, Martini, Noilly Prat, Carpano
	Quinquina		La quina + Varios botánicos		Byrrh, Lillet
	Chinato		varios productos botánicos	Italia	Borgogno
	Americano				Cocchi
	Vino Amaro		raíz de genciana + Varios productos botánicos		Giovanni Bosca, Antica Erboristeria Cappelletti
	Egg-based Aromatized Wines		Huevo (Marsala cremovo)	Marsala, Sicilia	Sperone, Radicati
VINOS FORTIFICADOS La categoría se divide después de sus denominaciones. Está preparado para indicar los subestilos dentro de los tipos de vinos fortificados. Ver ejemplos a continuación.	Banyuls	Vino de uva	Ninguno otro que la base de destilación	Francia	Gérard Bertrand,
	Rivesaltes				Gérard Bertrand
	Muscat Beaumes de Venise				Paul Jaboulet, Famille Perrin
	Malaga			España	Jorge Ordoñez, Bentomiz
	Sherry				Emilio Lustau, Osborne
	Port Wine			Portugal	Niepoort, Grahams
	Madeira				Cossart Gordon, Vinhos Barbeito
	Moscatel de Setúbal				José Maria da Fonseca, Bacalhoa
	Rutherglen Muscat			Australia	Campbell's Wines, Chambers Rosewood
	Rutherglen Topaque				Chambers Rosewood, Morris of Rutherglen
	Apera				Chambers Rosewood, Emu Wine Company
	Cape Vintage			Sudáfrica	De Krans, Simonsig
	Marsala			Italia	Marco de Bartoli, Florio



CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
Ejemplos de los vinos fortificados y los subestilos conectados con ellos.	Jerez	Fino			
		Manzanilla			
		Amontillado			
		Palo Cortado			
		Oloroso			
		Moscatel			
		PX			
	Oporto	Ruby Port			
		Vintage Port			
		Single Quinta Vintage Port			
		Late Bottled Vintage Port			
		Crusted Port			
		Tawny Port			
		Colheita			
	Madeira	Sercial			
		Verdelho			
		Boal			
		Malmsey			



CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
	Marsala	Ambra			
		Oro			
		Rubino			
	Banyuls	Banyuls Blanc			
		Banyuls Traditional			
		Banyuls Rimage			
		Banyuls Grand Cru			
		Rimage Mise Tardive			
MISTELLAS* El "Mistela" o "Vin de licor" está hecho a partir de mosto sin fermentar con alcohol añadido o fruta impregnada de alcohol, lo que previene la fermentación (no confundirse con las frutas maceradas en un destilado por encima de 25% vol). Se diferencia de los vinos fortificados porque son vinos que han sido fortificados durante o después de la fermentación.	Pineau de Charentes	Mosto de uva	Ninguno otro que la base de destilación	Francia	Jean-Luc Pasquet, Remi Martin
	Floc de Gascogne				Domaine Chiroulet, Château Laubade
	Cartagène				Château Ricardelle, Cave de Roquebrun
	Ratafia de Champagne				Lanson, Egly Ouriet
	Macvin du Jura				Anne & Jean-Francois Ganevat, Domaine Labet
	Jerepigo			Sudáfrica	Kaapzicht, Badsberg
	Pommeau de Normandie	Zumo de manzana		Francia	Christian Drouin Coeur de Lion, Boulard
	Rinquiquin	Durazno			Distilleries & Domaines de Provence
	Umeshu	Ciruela		Japón	Daishichi, Nate Shuzo
	Yuzu-Shu	Yuzu (cítrico)			Kozaemon, Ninki-Ichi



CATEGORÍA	TIPO DE BEBIDA	LA FERMENTACIÓN BASE / DESTILACIÓN	COMPONENTES AROMÁTICOS	ORIGEN, YA SEA DECLARADO O COMUNES	MARCAS
SAKE * Esté preparado para indicar los sub niveles / detalles de sub niveles de Producción si se le pide	Junmai Daiginjo-shu	Arroz		Mundial (principalmente Japón)	Aramasa
	Daiginjo-shu				Daishichi Sake Brewery
	Junmai Ginjo-shu				Nabedana ink
	Ginjo-shu				Takashimizu
	Junmai-shu				Ninki Ichi
	Honjōzō -shu				Daimon Brewery Co
	Futsū-shu				Miyasaka Brewing Co
	Subniveles / Detalles de la producción en la categoría Sake	Tokubetsu			
		Koshu			
		Genshu			
		Kijoshu			
		Nigori			
		Happo-shu			
		Taru-zake			
		Nama			
		Kimoto			
		Yamahai			



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

► **SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE
SABOR Y AROMA**

► SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA

A continuación se presenta una lista de descriptores generales o sinónimos y hay muchos más que podrían añadirse. Los sommeliers no deben limitarse a lo que aquí se indica. Otros recursos útiles son:
WSET <https://www.wsetglobal.com>;
CMS <http://www.courtofmastersommeliers.org>

Objetivo:

Proporcionar ejemplos de términos que ayuden a describir y evaluar el vino y las bebidas

GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES		SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
FLORAL	Seco/Fresco	Blanco	Flores de saúco, Lirio de los valles, Azahar, Jazmín, Gardenia, fruto del espino...
		Azul	Violeta, Lavanda...
		Rojo	Rosas, Geranios, Hibiscus...
FRUTAL (LA DESCRIPCIÓN DE LA FRUTA SE PUEDE MEJORAR AÑADIENDO DESCRIPTORES DE COLOR DE LA FRUTA, POR EJEMPLO, FRUTA DE HUESO AMARILLA.)	Sin madurar/maduro/ sobremaduro/cocido/con cáscara/asado/horneado/secado	Tropical	Piña, Mango, Papaya, Lichi, Plátano, Sandía, Jengibre, Guayaba, Jaca, Maracuyá...
		Fruta de pepita	Pera, Manzana, Membrillo...
		Fruta de hueso	Albaricoque, Melocotón, Ciruela...
		Cítrico	Limón, Lima, Naranja, Pomelo, Mikan/Mandarina, Yusu, Pomelo...
		Baya	Fresa, Frambuesa, Arándano, Zarzamora, Zarza...
TIERRA	Inorgánico		Caliza, Pedernal, Piedras húmedas, Tiza, Grava, Grafito, Sal...
	Orgánico		Suelo de bosque, Trufa, Setas, Hojas húmedas, Compost, Petricor...
QUÍMICO			Gasolina, Medicamento, Caucho, Caucho quemado, Alquitrán, Plástico, Acidez volátil, Artificial, Sintético...
HERBÁCEAS	Seco/Fresco		Romero, Salvia, Tomillo, Manzanilla, Hoja de tomate, Eucalipto, Menta, Alcanfor, Aguja de pino, Hojas, Regaliz, Tabaco, Ortigas...



GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES		SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
VEGETAL	Fresco/Cocido		Hierba, Heno, Paja, Pimiento verde, Espárrago, Brócoli, Aceituna, Pepino...
ESPECIAS	Espicias picantes		Pimienta negra, Pimienta blanca, Pimienta de cayena
	Espicias dulces/ para hornear		Azafrán, Vainilla, Clavo, Canela, Cardamomo
MADERA - DERIVADA DE LA CRIANZA EN BARRICA, ASTILLAS DE MADERA, DUELAS DE MADERA.	Carbonizado/crudo/ quemado		Cedro, Madera carbonizada, Humo, Coco, Vainilla, Tostado, Resina...
CONFITERÍA/CARAMELO			Miel, Caramelo, Toffee, Caramelo, Melaza, Confitería, Chicle...
UMAMI			Salsa de soja, Miso, Setas, Carne seca, Jerky, Marmite/Vegemite...
NUECES Y GRANOS	Fresco/Tostado		Nueces, Avellanas, Almendras, Café, Chocolate...
LÁCTEOS			Leche, Queso, Mantequilla, Crema, Crema ácida, Yogur, Diacetilo (mantequilla)...
MICROBIOLÓGICO			Moho, Levadura fresca, Lías
ANIMAL			Cuero, Lana, Carne, Sangre, Estiércol, Corral, Perro mojado...
TERCIARIO / ENVEJECIMIENTO			Cuero, Suelo de bosque, Tierra, Champiñón, Caza, Tabaco, Vegetal, Hojas húmedas, Salado, Carne, Granja, Abono, Polvo, Tocino, Miel (no de roble), Heno, Paja, Ciruelas pasas, Higos, Cerezas secas, Albaricoque seco, Arándano seco, Manzana seca, Plátano seco...



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

