



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
DIRECTRICES
para
SOMMELIERS
2025



CONTENIDO

Sección	Pagina
EJEMPLO DE LA ESTRUCTURA DEL EXAMEN	5
FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS	8
FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS - CON LA CARTA DE VINOS	11
FICHA DE SERVICIO DE VINO	15
FICHA DE DECANTACIÓN	19
FICHA DE SERVICIO DE VINO ESPUMOSO	25
FICHA DE SERVICIO PRECISO DE VINO ESPUMOSO	29
FICHA DE SERVICIO DE CÓCTELES	32
IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES	35
EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS	40
FICHA DE CATA A CIEGAS: VINO	52
SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: VINO	58
FICHA DE CATA A CIEGAS: SAKE	61
SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: SAKE	67
FICHA DE CATA A CIEGAS: CERVEZA	71
SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: CERVEZA	77
COMMUNICACIÓN Y EL ASPECTO GENERAL	80



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



DIRECTRICES



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

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).
- De 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 cosecha. 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, apelaciones/ denominaciones de origen (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 del inventario, 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 Cigarros / 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.
- 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



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
**FICHA DE
MARIDAJE DE
COMIDA Y BEBIDAS**



FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS

FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS – CUANDO SE PRESENTA UN MENÚ					DIRECTRICES para SOMMELIERS
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.
Plato 1 ejemplo	Dar una breve descripción del plato lleno. Ejemplo: Tartar de salmón con pickles de jengibre picado y ralladura lima	"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.



FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS

FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS – CUANDO SE PRESENTA UN MENÚ

DIRECTRICES para SOMMELIERS

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 comida 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.



• FICHA DE MARIDAJE DE • COMIDA Y BEBIDAS - • CON LA CARTA DE VINOS

FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS - CON LA CARTA DE VINOS

Objetivo:

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

FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS - CON LA CARTA DE VINOS					DIRECTRICES para SOMMELIERS
	El sommelier pregunta si existen restricciones o preferencias				A menos que se indique lo contrario, asegúrese de preguntar al cliente si existe alguna restricción o preferencia.
Bebida 1	Breve descripción del vino / bebidas / producto	Menu 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, necesidad de 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.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS - CON LA CARTA DE VINOS

FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS - CON LA CARTA DE VINOS					DIRECTRICES para SOMMELIERS
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 sedosos, 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 platos					El sommelier debe considerar una variada selección de alimentos y platos basados en los parámetros de las instrucciones proporcionadas. Por ejemplo: Al 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.
Platos apropiados y justificación de los mismos					Por ejemplo: El sommelier debe tener en cuenta la relación entre el precio de la comida 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.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

**FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS - CON
LA CARTA DE VINOS**

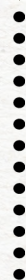
FICHA DE MARIDAJE DE COMIDA Y BEBIDAS - CON LA CARTA DE VINOS			DIRECTRICES para SOMMELIERS
Ofrecimientos adicionales	Proporcionar producto, el origen, productor.	Justificación: Sommelier explica de una forma racional por qué ellos funcionan bien juntos, debe dar el fundamento de las recomendaciones.	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.
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



FICHA DE SERVICIO DE VINO



FICHA DE SERVICIO DE VINO

Objetivo:

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

FICHA DE SERVICIO DE VINO	DIRECTRICES 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)	Escuche atentamente al cliente, al maître o al organizador. No repetirán el pedido.
Recomiende comida si se lo solicitan	Identifique un plato adecuado y proporcione una explicación sobre él (ingredientes, justificación).
Instale la estación de trabajo (cerca del cliente) utilizando una bandeja.	La mesita debe incluir cinco elementos: 1. Una botella de vino; 2. Posavasos (dos), uno para la botella y otro para el corcho. (Si la botella tiene un corcho Vinolok o Stelvin, solo se necesita un posavasos, a menos que el cliente pida otro); 3. Una copa de degustación; 4. Una servilleta; 5. Una bandeja, presentada con destreza. El número de viajes entre la estación y la mesa auxiliar debe reducirse al mínimo.
Presenta la botella para el anfitrión. Éste debe confirmar que es el vino correcto.	La botella debe presentarse por el lado que menos moleste al anfitrión. La etiqueta debe quedar visible para el anfitrión.
Indique: Añada - Vino - Productor - Región / Denominación - Etiqueta - País	
Elija la cristalería adecuada.	Elija copas adecuadas para el tipo de vino.
Compruebe el estado de la cristalería.	Compruebe que la cristalería esté limpia y no tenga astillas.
Utilice una bandeja para transporte de copas.	El sommelier solo está autorizado a llevar la botella en la mano. Todo lo demás debe transportarse en una bandeja.
Coloque las copas de una manera consistente, con la marca de logotipo hacia el invitado.	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.



FICHA DE SERVICIO DE VINO

FICHA DE SERVICIO DE VINO		DIRECTRICES para SOMMELIERS
Corte con cuidado la cápsula de aluminio debajo del borde inferior de la botella. Coloque el papel de aluminio en el bolsillo.		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.
Limpie el cuello de la botella y la superficie del corcho.		Asegúrese de que se utiliza una servilleta.
Retire el corcho, vinolok; quite la cápsula stelvin asegurándose de que la etiqueta siga mirando hacia los invitados.		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.
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).		El uso de una servilleta es opcional cuando se manipula el corcho. Colocar el tapón en el portavasos demuestra servicio clásico sobre mantel blanco.
Limpie la parte superior y el cuello de la botella.		Asegúrese de que se utiliza una servilleta.
Pruebe el vino.		Pide 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.
Presente el corcho al anfitrión en un portavasos (en caso de corcho natural).		
Sirva al anfitrión una muestra de degustación del vino. Limpie la botella con la servilleta de vino.		Vierta 2 o 3 centilitros de vino en la copa del anfitrión (no la llene).
Sirva el vino a los invitados antes que al anfitrión. Servir de una manera consistente.		Por lo general, el sommelier pedirá al anfitrión que apruebe el vino o la bebida y, a continuación, servirá a los invitados en el sentido de las agujas del reloj, independientemente de su género. Hay una excepción para el primer servicio: el invitado de honor designado por el anfitrión.
Limpie 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.
Sirva de forma consistente con niveles iguales sin provocar derrames. Tener en cuenta no dejar clientes 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.



FICHA DE SERVICIO DE VINO

Vuelva al anfitrión y complete el servicio para el anfitrión.

Pide permiso para quitar el corcho de la mesa, (si un corcho natural).

Pregunta 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, coloque 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.

Póngase en orden la tabla gueridon.

Póngase en orden el gueridon o traslade el gueridon al espacio de mise en place.

Las herramientas son devueltas a su lugar correcto.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

FICHA DE DECANTACIÓN



DECANTACIÓN

Objetivo de decantación::

Asegurarse que el vino servido no contenga sedimentos.

FICHA DE DECANTACIÓN	DIRECTRICES para SOMMELIERS
	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.
Tome o repita el pedido (según las instrucciones de los organizadores).	Escuche con atención al cliente, maître, o el organizador. El pedido no se repetirá.
Pregunte al cliente si a él / ella le gustaría una recomendación de alimentos.	
Si es así, recomienden platos.	Identifique un plato adecuado y proporcione una explicación del plato (ingredientes, justificación).
Instale la estación de decantación cerca del huésped, utilizando una bandeja.	Debe haber 8 cosas sobre el gueridon: 1. Botella de vino en una cesta; 2. Portavasos para la botella; 3. Portavasos para el decantador; 4. Portavasos para el corcho; 5. Copa de degustación; 6. Vela; 7. Servilleta para el portavasos del decantador; 8. Servilleta para el servicio del vino. Debe haber un número mínimo de viajes entre la estación y el gueridon. La botella debe llegar desde la mise en place ya en una cesta si ha estado acostada. 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. El jurado debe preparar la estación completa de antemano.
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.	Cuando se utiliza una cesta de mimbre clásico, una servilleta puede ser utilizada 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. Si la botella está de pie moverla en una posición vertical.



DECANTACIÓN

FICHA DE DECANTACIÓN		DIRECTRICES para SOMMELIERS
Presente la botella al anfitrión. El anfitrión confirma que el vino es correcto.		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.
Indique: Añada - Vino - Productor - Región/ Denominación - Nombre del país (si procede).		
Elija las copas adecuadas.		Elija copas adecuadas para el estilo de vino.
Compruebe el estado de las copas de los huéspedes.		Compruebe que el cristal esté limpio y no saltado.
Utilice la bandeja de copas para transportarlas.		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.
Coloque las copas de una manera consistente, con el logotipo de la marca frente al cliente.		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.
Elija un decanter apropiado.		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.
Compruebe el estado del decanter.		Compruebe si el decanter está limpio, impecable y no saltado.
Utilice una fuente de luz (el uso de fósforos es obligatorio en los exámenes).		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.
Corte la cápsula de una manera ordenada, debajo del borde inferior de la botella. Coloque la cápsula en el bolsillo.		El sommelier no debe retirar la cápsula inferior más allá del borde / el labio de la botella.
Limpie el cuello de la botella y la superficie de corcho.		Asegúrese de que se utiliza una servilleta.



DECANTACIÓN

FICHA DE DECANTACIÓN		DIRECTRICES para SOMMELIERS	
Retire 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.			
Compruebe el estado de corcho (visual y olfato) para buscar defectos y colocarlo en un portavasos.		El uso de una servilleta es opcional cuando se manipula el corcho. Coloque el corcho en un portavasos demuestra servicio clásico de mantel.	
Limpie la parte superior y el cuello de la botella con una servilleta.			
Acondicionamiento del decanter para las botellas acostadas: siga A y B			
A. Huela el vino antes de acondicionar el decantador, vertiendo una muestra en una copa de degustación.		Vierta una muestra en una copa de cata para oler el vino y evaluar su estado.	
B. Condicione el decanter con el vino de la copa de degustación.			
Acondicionamiento del decanter para las botellas en posición vertical: siga C			
C. Asegúrese que el decantador esté limpio.		Evite enfriar el decanter si la botella está en posición vertical. El sommelier debe prestar especial atención al estado del decanter. Pruebe el vino después de decantarlo.	
Pruebe el vino.		Pida permiso al anfitrión antes de probar su vino. Si el vino tiene algún defecto, pregúntele al anfitrión si desea una nueva botella. Si la botella está en posición vertical, pida probar el vino de la jarra una vez que haya terminado la decantación.	
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.	
Asegúrese de que la botella esté bien colocada antes de comenzar la decantación.		El decanter debe mantenerse con un ángulo para minimizar el ruido.	



DECANTACIÓN

FICHA DE DECANTACIÓN	DIRECTRICES para SOMMELIERS
Decanta 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.
Evite tocar el cuello de la botella en el borde del decanter.	
Decanta de una manera suave, con un flujo uniforme del vino hacia el interior del decanter.	Sirva con el menor ruido posible. El sommelier no debe apartar la mirada de la botella y del decanter durante la decantación.
Compruebe que el vino no tenga sedimentos utilizando la luz de la vela.	
Presente el corcho al anfitrión sobre un posavasos.	
Sirva al anfitrión una muestra para degustación del vino. Limpie el decanter con la servilleta de vino.	Sirva 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.
Sirva el vino a los huéspedes antes que el anfitrión. Servir de una manera consistente.	Por lo general, el sommelier pedirá al anfitrión que apruebe el vino o la bebida y, a continuación, servirá a los invitados en el sentido de las agujas del reloj, independientemente de su género. Hay una excepción para el primer servicio: el invitado de honor designado por el anfitrión.
Limpie 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.
Sirva porciones iguales de forma consistente sin cualquier derrame.	Cada vaso debe contener una cantidad constante cercana a una dosis normal (entre 80 y 150 ml aproximadamente) en función del tamaño del vaso y del número de invitados. Máximo dos dosis por copa.
Vuelva al anfitrión y finalice el servicio para el anfitrión.	
Pregunte antes de retirar el corcho de la mesa.	
Pregunte al anfitrión si desea que la botella y/o el decanter se quedan sobre la mesa.	Si es así, colóquela sobre el posavasos, con la etiqueta orientada hacia los invitados.



FICHA DE DECANTACIÓN		DIRECTRICES para SOMMELIERS	
Manipule la botella con cuidado en todo momento.		Esto incluye siempre llevar con la mano la botella, sin transportarla en el gueridon.	
Apague la vela sin soplarla después de su uso.		Esto tiene que ser hecho después del servicio, para evitar malos olores que perturben a los huéspedes.	
Ponga en orden la mesa gueridon.			
Las herramientas se guardan en su lugar correspondiente.			
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 en función de los residuos que dejen en las copas y el decanter. Debe quedar la menor cantidad posible de vino en la botella. Se penalizará a los candidatos que, por precaución, dejen 1/3 del vino en la botella para ganar tiempo.	



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

**FICHA DE
SERVICIO DE VINO
ESPUMOSO**



FICHA DE SERVICIO DE VINO ESPUMOSO

Objetivo:

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

FICHA DE SERVICIO DE VINO ESPUMOSO		DIRECTRICES 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.
Tome o repita el pedido (según las instrucciones de los organizadores).		Escuche atentamente al cliente, al maître o al organizador. El pedido no se repetirá.
Instale la estación de servicio de vino espumoso cerca del anfitrión.		1. Posavasos para la botella; 2. Posavasos para corcho; 3. Posavasos para el frapera; 4. Dos servilletas (una sobre el cubo para secar la botella y otra debajo de la frapera para absorber el agua de condensación, ya sea sobre la mesita o sobre la base). Si el sommelier dispone de su propia toalla de servicio, más pequeña, es importante utilizarla únicamente para secar el cuello de la botella después de servir el vino y no para secar toda la botella, ya que podría resultar antihigiénico. 5. Copa de degustación 6. Frapera (con suficiente hielo y agua) con plato o pedestal.
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.
Seque la botella antes de presentarla cuando sea necesario.		Usando sólo una servilleta.
Presente la botella al anfitrión mostrando la etiqueta.		Esto debe hacerse desde el lado que causa menos molestia al anfitrión, con la etiqueta visible hacia el mismo.
Indique: Añada / NV - Vino - Productor - Región/ Denominación - Nombre del país, si procede.		



FICHA DE SERVICIO DE VINO ESPUMOSO

FICHA DE SERVICIO DE VINO ESPUMOSO		DIRECTRICES para SOMMELIERS
Elija las copas adecuadas.		Elija copas adecuadas para el tipo de vino espumoso. Eviten en la medida de lo posible las copas flauta y copones.
Compruebe el estado de las copas de los clientes.		El sommelier debe comprobar que la cristalería esté limpia y no saltada.
Utilice la bandeja de copas para transportarlas.		
Coloque las copas de una manera consistente, con el logotipo de la marca frente al cliente.		Si es posible, las copas se colocan fuera de la colocación del cuchillo.
Corte 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.
Apunte 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.
Controle la apertura de la botella con elegancia, sin el ruido del «pop».		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.
Compruebe 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.
Separe 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.
Coloque la placa de bozal en el portavasos con el corcho.		
Limpie alrededor del cuello de la botella y la parte superior de la botella.		



FICHA DE SERVICIO DE VINO ESPUMOSO

FICHA DE SERVICIO DE VINO ESPUMOSO		DIRECTRICES para SOMMELIERS
Pruebe el vino, comprobando los defectos.		El sommelier debe pedir permiso al anfitrión antes de probar su vino. Si el vino es defectuoso, consulte al anfitrión si le gustaría una nueva botella.
Presente el corcho y la placa de bozal al cliente en un portavasos / bajoplato.		
Sirva 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.
Sirva el vino a los clientes antes que al anfitrión. Sirva de una manera a 'mano abierta' buscando consistencia.		Por lo general, el sommelier pedirá al anfitrión que apruebe el vino o la bebida y, a continuación, servirá a los invitados en el sentido de las agujas del reloj, independientemente de su sexo. Hay una excepción para el primer servicio: el invitado de honor designado por el anfitrión.
Sirva cantidades parejas del vino en cada copa, sin ningún tipo de derrames, usando una servilleta de vino para limpiar después de cada lote. No volver a vasos previamente vertidas.		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.
Pregunte si se puede quitar el corcho y el bozal de la mesa.		
Pide 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.
Maneja la botella con cuidado en todo momento.		Esto incluye llevarla en las manos, no movilizarla sobre el gueridon.
Ordene el gueridon / pedestal.		Evite gotas de condensación de agua en el suelo.
Coloque las herramientas en su lugar correcto.		
Pregunte al cliente si quisiera una recomendación de comida.		
Si es así, haga recomendaciones de comida.		Identifique un plato adecuado y proporcionar una explicación del plato (ingredientes, justificación).



FICHA DE SERVICIO PRECISO DE VINO ESPUMOSO

FICHA DE SERVICIO PRECISO DE VINO ESPUMOSO

Objetivo:

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

FICHA DE SERVICIO PRECISO DE VINO ESPUMOSO		DIRECTRICES para SOMMELIERS
Compruebe el estado de la cristalería.		
Corte la cápsula de una manera ordenada, por debajo del borde de la botella, utilizando la cuchilla del sacacorcho.		Corte de cápsula con la cuchilla por debajo del segundo borde de la botella de una manera ordenada, sin tapar la etiqueta.
Apunte 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.
Abra la botella con elegancia, sin hacer el ruido de 'pop'.		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. Las dos manos deben estar siempre en la botella para controlar por seguridad.
Compruebe el estado del corcho (aspecto y olor) para posibles defectos y colóquelo sobre un posavasos.		El uso de una servilleta es opcional cuando se manipula el corcho. Si se encuentra un defecto, el sommelier debe mencionarlo y continuar.
Separe la placa del bozal y coloque el papel de aluminio y el bozal en el bolsillo del sommelier.		
Coloque tanto el corcho como la placa en el portavasos.		
Limpie alrededor del cuello de la botella y la parte superior de la botella.		



FICHA DE SERVICIO PRECISO DE VINO ESPUMOSO

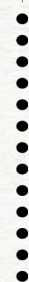
FICHA DE SERVICIO PRECISO DE VINO ESPUMOSO		DIRECTRICES para SOMMELIERS	
Deguste el vino, comprobándolo para defectos.		Si el vino está defectuoso, señálelo y continúe.	
Sirva cantidades iguales de vino en cada copa, sin ningún tipo de derrames, usando una servilleta para limpiar después de cada servicio. No vuelva a copas previamente servidas.		Cada copa 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. Sirva dos veces como máximo por copa, antes de pasar a la siguiente. El sommelier no debe regresar a una copa previamente servida. Asegúrese de no derramar mousse / líquido sobre la copa.	
Maneje la botella con cuidado.		Esto incluye siempre sostener la botella, nunca dejarla en un guéridon. No cubra la etiqueta con las manos 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.		Es la única ocasión en la que se revela la estructura de puntuación para ayudar a los sommeliers a prepararse mejor. Hay que tener en cuenta que la ponderación (y no la estructura de puntuación) puede variar según la competición o el organizador. Por ejemplo, el servicio perfecto de una botella Magnum es de 15 copas de 100 ml cada una. Fórmula de medición: < 10 % de desviación del servicio perfecto = 10 puntos, 10-20 % de desviación del servicio perfecto = 5 puntos; > 20 % de desviación del servicio perfecto = 0 puntos. Los vasos que no se llenen obtendrán la puntuación más baja (por ejemplo, 0 puntos). Para este ejemplo concreto (15 vasos y una botella Magnum), la puntuación sería: se otorgan 10 puntos si ningún vaso tiene menos de 90 ml o más de 110 ml; se otorgan 5 puntos si ningún vaso tiene menos de 80 ml o más de 120 ml; por lo tanto, si hay un vaso de 90 ml y otro de 120 ml, el candidato solo obtiene 5 puntos y no 10. Se otorgan 0 puntos cuando un vaso tiene menos de 80 ml o más de 120 ml; esto incluye los vasos completamente vacíos.	



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



FICHA DE SERVICIO DE CÓCTELES



FICHA DE SERVICIO DE CÓCTELES

Objetivo:

Preparar y presentar cócteles clásicos a los clientes.

FICHA DE SERVICIO DE CÓCTELES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
Tome/confirme el pedido.	Ver Referencias de Cócteles enumeradas a continuación. (Resaltado)
Si el sommelier no sabe el cóctel, puede 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.
Pregunte 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.
Enfríe la coctelera/vaso mezclador con hielo con antelación.	El sommelier debe utilizar pinzas o una cuchara para hielo.
Elija el vaso de cóctel apropiado.	Seleccione el recipiente de vidrio adecuado para la receta.
Compruebe el estado de la copa de cóctel.	Inspección visual para asegurarse de que el material de vidrio no esté astillado ni manchado.
Utilice los ingredientes adecuados.	Según la receta. Nota: si se utilizan variaciones culturales, explique cuál es el ingrediente correcto según la receta, en el orden adecuado, y luego por qué se realiza la variación.
Mida correctamente los ingredientes.	Las porciones están definidas por la receta.
Prepare el cóctel según el método adecuado (agitar/ mezclar/ combinar) con las herramientas adecuadas.	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.



FICHA DE SERVICIO DE CÓCTELES

FICHA DE SERVICIO DE CÓCTELES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
Prepare y utilice la guarnición (garnish) 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.
Deguste el cóctel.	Deguste el cóctel antes de servir para garantizar el sabor correcto. Los candidatos sólo deben utilizar una pajita sustentable para degustar.
Sirva el cóctel al invitado.	Coloque el portavasos y sirva el cóctel sin que se derrame o gotee sin perjudicar la guarnición.
Ordene su puesto de trabajo.	Para los exámenes y concursos: se cambiarán los utensilios, por lo que no se les calificará por la limpieza de los mismos. Los sommeliers deben ordenar su puesto de trabajo para que esté listo para el siguiente pedido.
Demuestre sus habilidades en el bar 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 concurso, el sommelier debe comunicar/describir la receta y el 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 lo solicita el organizador del examen o la competición. Esté preparado para responder.	Opcional si se le pregunta por el examen o competidor organizador. Esté preparado para responder.
Pregunte al huésped si desea una recomendación gastronómica.	
Si es así, proporcione una descripción y una explicación de por qué cree que ese plato combina bien 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>

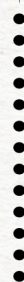
Revise las secciones 'Los Inolvidables' y 'Clásicos Contemporáneos' y variaciones: Alexander, Americano, Daquiri, Dry Martini, Gin Fizz, John/Tom Collins, Manhattan, Negroni, Old Fashioned, Side Car, Whiskey/Pisco Sour, Bellini, Black Russian, Bloody Mary, Caipirinha, Champagne Cocktail, Cosmopolitan,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



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES



IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES

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.

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES (EJEMPLOS)

	Categoría de bebidas	Tipo de bebida	Base de fermentación /destilación de bebidas	Origen	Marca/ Nombre de la bebidas	Elementos aromáticos (Esté preparado para indicar los elementos aromáticos si se le pide)	DIRECTRICES para SOMMELIERS
1	Gin / Ginebra	Ginebra	Grano	Reino Unido	"Hendrick's" William Grant & Sons	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	Los ingredientes aromáticos no son la base de 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	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	La categoría "Infusión Botánica" incluye ajeno, Pastis, ouzo, Rak, etc.
3	Destilado de orujo	Grappa	Orujo de uva	Italia	"Roccanivo" Berta	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	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.

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES (EJEMPLOS)

	Categoría de bebidas	Tipo de bebida	Base de fermentación /destilación de bebidas	Origen	Marca/ Nombre de la bebidas	Elementos aromáticos (Esté preparado para indicar los elementos aromáticos si se le pide)	DIRECTRICES para SOMMELIERS
4	Destilado de caña de azúcar	Ron	Jugo de la caña de azúcar	Guatemala	"Zacapa XO" Zacapa	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	"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	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
6	Destilado de caña de azúcar	Mekhong	Melaza	Tailandia	"Mekhong" Bangyikhan	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	Algunos productos no tienen un "Tipo", sino una "Marca". Igual caen bajo una "categoría" distinta. Por ejemplo, "Mekhong" y "Sangsom".
7	Vino aromatizado	Vermouth	Vino	Francia	"Noilly Prat" Noilly Prat	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	Los ingredientes aromáticos no son la base de fermentación. Vino de uva fortificado y aromatizado sería la respuesta correcta (generalmente).
8	Vino aromatizado	Chinato	Vino	Italia	"Barolo Chinato" Borgogno	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
9	Bíter	Apéritif Bitter	Vino	Italia	"Campari" Campari	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	Los ingredientes aromáticos no son la base de destilación. Vino sería la respuesta correcta.
10	Bíter	Digestif Bitter	Vino	Italia	"Sibona Amaro" Sibona	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
11	Bíter	Demi Bitter	Grano	Alemania	"Jägermeister" W Mast	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
12	Sake	Daiginjo Koshu	Arroz	Japón	"Yuki Manman" Dewasakura	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	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	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES

	Categoría de bebidas	Tipo de bebida	Base de fermentación /destilación de bebidas	Origen	Marca/ Nombre de la bebidas	Elementos aromáticos (Esté preparado para indicar los elementos aromáticos si se le pide)	DIRECTRICES para SOMMELIERS
14	Sōchū/Soju	Kome Sōchū	Arroz	Japón	"Michi he Sougu" Heiwa Shuzo	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	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	Sōchū/Soju	Imo Sōchū	Batata	Japón	"Kurouki Ouka" Kuroki Honten	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
16	Licores de frutas	Eau de Vie	Peras Williams	Francia	"Poire Williams Sélection" Nussbaumer	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	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	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
18	Whisky/Whiskey	Whisky malta	Cebada	Reino Unido	"30 Years old" Laphroig	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	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	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
20	Whisky/Whiskey	Blended Whisky	Grano	Reino Unido	"Johnny Walker Red Label" Johnny Walker	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	El maíz es la base destilación correcta, ya que el Bourbon está bajo leyes estrictas de producción, y debe contener al menos 51% de maíz, que se especifica por la ley.
21	Whisky/Whiskey	Borbón	Maíz	Estados Unidos	"Family reserve 15 yrs old" Old Rip Van Winkel	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES

IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS CON DIRECTRICES							DIRECTRICES para SOMMELIERS
	Categoría de bebidas	Tipo de bebida	Base de fermentación /destilación de bebidas	Origen	Marca/ Nombre de la bebidas	Elementos aromáticos (Esté preparado para indicar los elementos aromáticos si se le pide)	
22	Licor	Licor de crema	Grano	Irlanda	"Baileys" Diageo	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	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 hiebas	Vino de uva	Francia	"Chartreuse Jaune" Grande Chartreuse Distillery	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
24	Licor	Licor de fruta	Vino de uva	Francia	"Grand Marnier" Marnier Lapostolle	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
25	Aguardiente de cereales	Vodka	Grano	Estados Unidos	"Smirnoff Vodka" Smirnoff	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	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	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
27	Vino fortificado	Fino Sherry	Uva	España	"Fino Jarana" Emilio Lustau	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	Vinos fortificados a base de vino de uva que se ha fortificado después de la fermentación.
28	Vino fortificado	Licor de fruta	Uva	Argentina	"2014 Malmando Malbec" Zuccardi	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	
29	Mistela/Vino de licor	Pineau de Charentes	Uva	Francia	"Pineau de Charentes" Remy Martin	Consulte la ficha separada «Aromas en las categorías de bebidas».	"Mistela" o "Vino de licor" 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.



• EJEMPLOS DE • REFERENCIA PARA LA • IDENTIFICACIÓN BÁSICA • DE BEBIDAS

EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA 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, etc).

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación /destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	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
	Anjenjo	Vino de uva		Francia	Pernod, Treno
	Raki	Vino de uva		Turquía	Efe, Yeni Raki
	Ouzo	Vino de uva		Grecia	Adolo, Isidoros Arvanitis
	Arrak	Vino de uva		Líbano	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	Ningún otro que la base de destilación	Francia	Hennessy, Remy Martin
	Armagnac			Francia	Darroz, Tariquet
	Fine*			Francia	Domaine Roulot
	Brandy de Jerez			España	Sanchez Romate Hnoz.
	Brandy de Catalunya			España	Miguel Torres
	Pisco			Chili/Perú	Gobernador, Mistral, Capel, Queirolo, Porton
	Weinbrand			Alemania	Asbach Uralt
	Otro				

EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación /destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	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 "Eaux de vie" sólo es aplicable a los aguardientes de frutas que no caen bajo las reglas de denominación de origen. Por ejemplo brandy de pera Williams.	Calvados	Manzana/Pera	Ningún 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	Varias frutas	Varias frutas	Alemania/Austria	Bauers Obstler
	Geist	Varias frutas		Alemania/Austria	Rochelt, Wieser
	Rakia	Varias frutas		Países balcánicos	Vocar Kopaonik
	Pálinka	Varias frutas		Hungría	Matheus Kecskemeti
	Eaux de Vie**	Varias frutas		Francia	Nussbaumer
	Kirschwasser	Cereza Morello	Ningún otro que la base de destilación	Alemania	Lörch
	Marillen brand	Albaricoque		Austria	Rochelt

EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación/ destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	Marcas
GIN / LA GINEBRA	London Dry Gin	Cereales (a veces otras bases, es decir vino de uva)	Genebro, 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 Degtinė Distillery
	Jonge/Oud Genever			Países Bajos	Bols, Bokma
	Borovička			Eslovaquia	Spišská borovička
DESTILADOS DE CEREALES *	Akvavit	Cereales/patatas	Caroway, 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		Ningún otro que la base de destilación	Suecia / Rusia / Polonia / Estados Unidos	Purity, Smirnoff, Belvedere
	Vodka aromatizado		Aromas naturales o artificiales.	Suecia / Rusia / Polonia / Estados Unidos	Belvedere, Smirnoff
	Brand de cerveza	Cereales	Ningún otro que la base de destilación	Alemania, Francia	Bertrand, G. Miclo
	Awamori	Arroz		Japón	Sakimoto Shuzo

EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación/ destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	Marcas
MEZCAL	Tequila	Agave	Ningún 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* * Es importante indicar "orujo de uva" como base de fermentación/ destilación para esta categoría de aguardiente. No basta con utilizar la palabra "uva".	Grappa	Orujo de uva	Ningún otro que la base de destilación	Italia	Poli, Romano Levi
	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

EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación/ destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	Marcas
SŌCHŪ/SOJU	Kome Sōchū	Qrow	Ningún otro que la base de destilación	Japón / Corea del Sur	Heiwa Shuzo
	Mugi Sōchū	Cebada			Destilería Tensei
	Imo Sōchū	Batata			Kuroki Honten
	Kokuto Sōchū	Azúcar morena			Destilería Nishihira
	Soba Sōchū	Trigo sarraceno			Destilería Akara
	Kasutori Sōchū	Lías de sake			Hakusen Shuzo
	Kuri Sōchū	Castañas			Cervecería Yamato

EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación/ destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	Marcas
WHISKY/WHISKEY	Blended Whisky	Cereales	Ningún otro que la base de destilación	Reino Unido	Johnnie Walker, Bell’s, Famous Grouse
	Whisky de grano				Teeling, Famous Grouse
	Whisky de cebada	Cebada			Springbank, Lagavulin, Bowmore
	Whisky de centeno	Centeno		Estados Unidos	Knob Creek, Sazerac, Bulleit
	Whisky de trigo	Trigo			Bernheim, Catskill Distilling
	Whisky de maíz	Maís			Hudson, Mellow Corn
	Borbón				Pappy van Winkel, Jim Beam, Blanton’s
	Whiskie de Tennessee				Jack Daniels, Prichard’s
LICORES	Licor de hierbas	Vino de uva / cereales/ Caña de Azúcar	Hierbas	Global	Chartreuse, Sambuca, Galliano
	Licor de frutas		Fruitas		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		Whiskie/Fruitas		Baileys, Amarula, Irish Cream, Bols
	Licor de nueces/granos		Nueces/Chocolat/Café		Frangelico, Malibou, Eau de Noix Serres, Kahlua
	Licor de vegetales		Plantas		Réglisse, agave, thé
	Licor de verduras		Verduras		Concombre, piment, etc.

EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación/ destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	Marcas
AMARGOS	Bitter Aperitivo	Vino de uva/Cerelaes	Gentiana, ajeno, artemisa, clavo, canela, jengibre, anís estrellado, piel de cítricos, cilantro, salvia, albahaca, tomillo, manzanilla, quinina, bayas de enebro, Etc.	Global	Campari, Aperol
	Bitter Digestivo				Amaro, Gammeldansk, Fernet, Cynar
	Bitter Semi-Amargo				Jägermeister, Nordsøbitter, Kuemmerling
	Bitter de Cóctel	Cereales / caña de azúcar			Angostura bitter, Peychaud, Fee Brothers
VINOS AROMANTIZADOS	Vermouth	Vino de uva	Artemisa, ajeno, ajeno Árbol	Global	Punt e Mes, Martini, Noilly Prat, Carpano
	Quinquina		La quinina + Varios botánicos		Byrrh, Lillet
	Chinato		Varios productos botánicos	Italia	Borgogno
	Americano				Cocchi
	Vino Amaro		Raíz de genciana + Varios botánicos		Giovanni Bosca, Antica Erboristeria Cappelletti
	Vinos aromatizados a base de huevo		Huevo (Marsala cremovo)	Marsala, Sicilia	Sperone, Radicati



EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación/ destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	Marcas
VINOS FORTIFICADOS La categoría se divide después de sus denominaciones. Esté preparado para indicar los subestilos dentro de los tipos de vinos fortificados. Ver ejemplos a continuación. *Tenga en cuenta que no todos los vinos de Jerez son fortificados..	Banyuls	Vino de uva	Ningún 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
	Jerez*				Emilio Lustau, Osborne
	Porto			Portugal	Niepoort, Graham's
	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			Sudláfrika	De Krans, Simonsig
	Marsala			Italia	Marco de Bartoli, Florio



EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Ejemplos de los vinos
fortificados y los
subestilos conectados
con ellos.

Jerez	Fino			
	Manzanilla			
Jerez	Amontillado			
	Palo Cortado			
	Oloroso			
	Moscatel			
	PX			
Porto	Ruby Porto			
	Porto Vintage			
	Porto Vintage Quinta Única			
	Porto LBV			
	Porto Crusted			
	Porto Tawny			
	Porto Colheita			
Madeira	Sercial			
	Verdelho			
	Boal			
	Malmsey			
Marsala	Ambra			
	Oro			
	Rubino			
Banyuls	Banyuls Blanc			
	Banyuls Traditional			
	Banyuls Rimage			
	Banyuls Grand Cru			
	Rimage Mise Tardive			

EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación/ destilación de bebidas	Compotentes aromáticos	Origen, declarado o comun	Marcas
MISTELAS / VINOS DE LICOR* El "Mistela" o "Vino 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	Ningún otro que la base de maceración	Francia	Jean-Luc Pasquet, Remy Martin
	Floc de Gascogne				Domaine Chiroulet, Château Laubade
	Cartagène				Château Ricardelle, Cave de Roquebrun
	Ratafia de Champagne				Lanson, Egly Ouriet
	Macvin de Jura				Anne & Jean-Francois Ganevat, Domaine Labet
	Jerepigo			Sudáfrica	Kaapzicht, Badsberg
	Pommeau de Normandie	Zumo de manzana		Francia	Christian Drouin Coeur de Lion, Boulard
	Rinquinquin	Melocotón			Distilleries & Domaines de Provence
	Umeshu	Ciruela		Japón	Daishichi, Nate Shuzo
	Yuzu-Shu	Limón Yuzu			Kozaemon, Ninki-Ichi



EJEMPLOS DE REFERENCIA PARA LA IDENTIFICACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS

Categoría de bebidas	Tipo de bebidas	Base de fermentación/ destilación de bebidas	Composants aromatiques	Origen, declarado o comun	Marcas
SAKÉ * Esté preparado para indicar los sub niveles / detalles de sub niveles de Producción si se le pide.	Junmai Daiginjo-shu	Arroz	Ningún otro que la base de destilación	Global (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



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



FICHA DE CATA A CIEGAS: VINO

FICHA DE CATA A CIEGAS: VINO

Objetivo:

Analizar, evaluar e identificar un vino para determinar su calidad a través de un análisis visual y sensorial mediante una descripción organoléptica completa.

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
APARIENCIA		
Claridad	Limpio/Turbio	
Brillo	Brillante: brillante, resplandeciente, luminoso, reluciente, opaco: plano, mate, sin brillo.	
Color principal	Blanco / Rosado / Tinto	
Intensidad	Baja: Pálido - Tenue - Débil Media: Moderada Alta: Profundo - Opaco	
Color Interior	Blanco: Verde limón, limón, paja, heno, dorado, ámbar, marrón Rosado: gris, rosa, salmón, naranja, cebolla Tinto: púrpura, rubí, granate, rojizo, marrón	
Variación del borde	Sí / No Términos descriptivos: Acuosa a Denso Matiz, tinte de ..., Lineas de plata...	
Viscosidad	Baja: Aguada, liviana Media: Moderada Alta: Pronunciada	
Otras observaciones	CO2, borra, sedimentos, turbiedad, opacidad. También podría identificar las lágrimas.	



FICHA DE CATA A CIEGAS: VINO

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE		GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
NARIZ			
Limpio 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, débil, Media: moderada, leve, Alta: Pronunciada, franca, directa, elevada		
Sensación de alcohol en la nariz	Integrado, pronunciado, elevado, adelantado		
Grupos principales de aromas (cítricos, floral, especiado, herbáceo etc.)	Ver Sinónimos Descriptores de la ASI para los "grupos principales de aromas"		Establezca los principales grupos pero luego debe pasar a descriptores de aroma más detallados
Descriptores Aromáticos (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 maduro - Joven - En proceso de maduración- Maduro - Pasado el pico		
GUSTO			
Limpio o defectuosa	Sí / No: (TCA, oxidación, Brettanomyces, acidez volátil, Reducción, mancha de humo, Geosmina, Mousiness, Refermentación, etc.)		
Seco/Dulce	Seco - off-dry - medio seco - semidulce - Dulce - Goloso		
Vino tranquilo / Descripción si espumoso	Tranquilo: Espumoso: Efervescencia viva / Espuma suave - Espuma marcada - Espuma agresiva		Todos los vinos tienen algún grado de CO2. Si usted tiene un vino joven con una cantidad perceptible de CO2 - asegurarse de hacerlo notar.
Cuerpo	Niveles: Liviano - Medio - Completo Descriptores de textura: cera, grasa, cremoso, recubrimiento bucal, acuoso.		
Nivel de acidez	Bajo: apacible, suave Medio: equilibrado, moderado, Alto Refrescante: pronunciado, franco, directo, agresivo, dominante, delicioso, puchero, crujiente, agudo.		



FICHA DE CATA A CIEGAS: VINO

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
GUSTO		
Intensidad	Baja: Suave, silenciada, suave Media: Moderada, Alta: Pronunciada, Avanzada, fuerte, agresiva	
Principales grupos de sabor (cítricos, floral, especiado, herbáceo)	Ver Sinónimos Descriptores de la ASI para los "grupos principales de aroma"	Establezca los principales grupos pero luego el sommelier debe pasar a los descriptores más detallados del gusto.
Los descriptores de sabor (limón, color de rosa, clavo de olor, hierba)	Ver Sinónimo 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.)
Confirmación de la influencia del roble	Sí: perceptible No: Imperceptible	
El nivel de madurez / añejamiento	Joven - En desarrollo de Maduración - Maduro - Pasado el pico	
Taninos	Nivel: bajo, medio o moderado, alto Descriptores: suave, sedoso, de grano fino, suave, liso, pronunciado, agresivo, dominante, con buen agarre, Grueso, Non maduro, Verde, integrado	
Nivel de alcohol	Bajo: Suave, imperceptible, disminuido, restringido Medio: Moderado: equilibrado e integrado Alto: Pronunciado, franco, directo, calentamiento, caliente, quema, fortificado	
Complejidad	Sencillo - Complejidad moderada - Complejo - Complejidad elevada	
Final / Persistencia	Corto: breve, momentáneo, limitado, fugaz Medio: moderado, Largo: persistente, prolongado, largo	
CONCLUSIONES		
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.	



FICHA DE CATA A CIEGAS: VINO

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
CONCLUSIONES		
Variedad de uva o variedades dominantes		
Apelación		
Región		
País		
Rango de edad		
Añada		
Etiqueta del vino		
Productor		
Calidad	Simple - Aceptable - 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 maridaje		
Temperature	Utilizando un rango dentro de 3 ° Celsius / 5,4 ° Fahrenheit	
Selección de las copas	Copa estilizada para vino blanco (Riesling, Sauvignon Blanc) Copa ancha para vino blanco (Borgoña blanca) Copa estilizada para vino tinto (Burdeos, Ródano) Copa ancha para vino tinto (Borgoña, Barolo) Copa de vinos generosos / fortificados	



FICHA DE CATA A CIEGAS: VINO

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
CONCLUSIONES		
Decantar, airear o no	Sí/No Se decanta para eliminar los sedimentos. Aireación	
Descripción del menu / plato recomendado.	Estilo: elegante, rústico, rico, etc. Sabor / Estructura Componentes: Dulzura, sabor, Umami, acidez, amargo, caliente, graso, etc.	
Explica selección / 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



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

• **SINÓNIMOS ASI:**
• **DESCRIPTORES DE**
• **SABOR Y AROMA:**
• **VINO**

SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: : VINO

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.courtformastersommeliers.org>

Objetivo:

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

GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES	SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
FLORAL	Secas/frescas	Blancas Flores de saúco, Lirio de los valles, Azahar, Jazmín, Gardenia, fruto del espino...
		Azules Violeta, Lavanda...
		Rojas Rosas, Geranios, Hibiscus...
FRUTAL	No maduro/ 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...
		Cítricos Limón, Lima, Naranja, Pomelo, Mikan/Mandarina, Yuzu, Pomelo...
		Bayas Fresa, Frambuesa, Arándano, Zarzamora, Zarza...
		Fruta roja
		Fruta negra
TIERRA	Inorgánico	Caliza, Pedernal, Piedras húmedas, Tiza, Grava, Grafito, Sal...
	Orgánico	Suelo de bosque, Trufa, Setas, Hojas húmedas, Compost, Petricor...
QUÍMICO		Combustible, 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...



SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: : VINO

GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES		SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
VEGETAL	Fresco/Cocido		Hierba, heno, paja, pimienta verde, espárragos, brócoli, aceitunas, pepino...
ESPECIAS	Especias picantes/Especias dulces/para hornear		Pimienta blanca, pimienta negra, azafrán, vainilla, clavo, canela, nuez moscada, cardamomo, jengibre seco...
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	Frescos/Tostados		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...
PASTELERÍA			Pan, masa de pan, pan tostado, bollo, masa, levadura, galleta, pastelería...
OXIDATIVO			Almendra, mazapán, avellana, nuez, chocolate, café, caramelo, caramelo de mantequilla, embutidos, salado, rancio...
REDUCCIÓN/REDUCIDO			Ajo, col, tubería atascada, cebolla, goma quemada, humo...
MADUREZ			Joven - En desarrollo - Desarrollado - Cansado.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



FICHA DE CATA A CIEGAS: SAKE

FICHA DE CATA A CIEGAS: SAKE

Objetivo:

Analizar, evaluar e identificar un sake para determinar su calidad a través de un análisis visual y sensorial mediante una descripción organoléptica completa.

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
APARIENCIA		
Color principal	Sin color/ Blanco / Rosado	
Brillo	Brillante: resplandeciente, lustroso, brillante opaco: plano, mate, sin brillo	
Claridad	Claro, ligeramente turbio, turbio Lías ligeras, lías medias, lías espesas	
Color Interior	ISin color, verde limón, limón, dorado, ámbar, marrón Blanco, blanco roto, defectuoso (amarillo, marrón, gris)	
Intensidad	Acuoso, pálido, medio, intenso Sin color, ligeramente coloreado, coloreado (defectuoso)	
Variation del aro	Sí / No Términos descriptivos: Acuosa a Denso, Matiz, tinte de ..., Lineas de plata...	
Viscosidad	Baja: Aguada, liviana Media: moderada Alta: Pronunciada	
Otras observations	Piernas/lágrimas, CO2, tonos rojos/rosados.	

FICHA DE CATA A CIEGAS: SAKE

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
NARIZ		
Limpio o defectuoso	Sí/No: Oxidación, Degradación por la luz, TCA, DMS (maíz en conserva), Acidez volátil, Nama Hine (olor a almacenamiento), Nama Hine ka (olor a vino viejo), Mure-ka (olor a isovaleraldehído)	
Intensidad	Baja: Suave, disminuida, pequeña, Mediana: moderada, leve, Alta: Pronunciada, franca, directa, elevada	
Sensación de alcohol en la nariz	Integrado, pronunciado, elevado, anticipado	
Grupos principales de aromas (Ginjo-ka, afrutado, floral, herbáceo, cereal, láctico)	Ver los descriptores de los ASI sinónimos del sake para los «principales grupos de aromas».	
Descriptores Aromáticos (plátano, flor de saúco, hierba, malta, yogur, etc.)	Ver los descriptores de ASI sinónimos de sake para los «descriptores de aromas».	
Influencia del roble	Sí: perceptible (roble/cedro, etc.) No: imperceptible	
El nivel de madurez (desarrollo)	Joven - Maduro - Pasado el apogeo	
GUSTO		
Limpio o defectuoso	Sí/No: Oxidación, Daños causados por la luz, TCA, DMS (maíz en conserva), Acidez volátil, «Nama Hine» (olor a almacenamiento, olor a vino viejo), «Mure» (olor a isovaleraldehído)	
Seco/Dulce	Seco - Semiseco - Semidulce - Dulce - Delicioso	
Sake tranquilo / Descripción si espumoso	Tranquilo: Espumoso: chispeante/vibrante, suave espuma, espuma pronunciada, espuma agresiva	
Cuerpo	Niveles: Ligero/Tan-Rei - Medio - Intenso Descriptores de textura: Ceroso, Aceitoso, Cremoso, Envolvente, Tánico, Untuoso, Acuoso, Espeso, aterciopelado, Crujiente, Seco, Rico	
Nivel de acidez	Bajo: suave, delicado Medio: equilibrado, moderado, refrescante Alto: pronunciado, franco, directo, agresivo, dominante, apetecible, astringente, vivo, ardiente.	



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

FICHA DE CATA A CIEGAS: SAKE

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
GUSTO		
Umami	Bajo: moderado; Medio: medio; Alto: pronunciado	
Intensidad	Baja: suave, discreto, ligero Media: moderado Alta: pronunciado, directo, fuerte, agresivo	
Principales notas de sabor (Carácter ginjo, afrutado, floral, herbáceo, cereal, láctico)	Ver los descriptores de los sinónimos del sake de la ASI para los «principales grupos de aromas».	
Descriptores de sabor (plátano, flor de saúco, hierba, malta, yogur, etc..)	Ver los descriptores de sinónimos del sake de la ASI para los «descriptores aromáticos».	
Confirmación de la influencia del roble	Sí: perceptible (roble/cedro, etc.) No: imperceptible	
Nivel de madurez / añejamiento	Joven - En desarrollo de Maduración - Maduro - Pasado el pico	
Nivel de alcohol	Bajo: suave, imperceptible, atenuado, moderado. Medio/moderado: equilibrado, integrado. Alto: pronunciado, franco, directo, cálido, caliente, ardiente, fortificado.	
Complejidad	Simple - Complejidad moderada - Complejo - Complejidad elevada	
Secado del final	Cho Karakuchi - "Sequedad bucal importante" Karakuchi - "boca seca" Amakuchi - "paladar dulce"	
Final / persistencia	Kire (final limpio y preciso) Corto: breve, momentáneo, limitado, fugaz Medio: moderado, Largo: persistente, prolongado, largo	



FICHA DE CATA A CIEGAS: SAKE

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
CONCLUSIONES		
Indicaciones relativas al iniciador de fermentación	Yamahai, Kimoto, Sokujo, Bodai-moto	
Categoría	Futsu-shu, Honjozo, Junmai, Junmai Ginjo, Ginjo, Junmai Daiginjo, Daiginjo	
Estilo	Koshu, Kijoshu, Sparkling/Happo-shu, Nigori, Genshu, Nama	
Índice de pulido del arroz/ Semaibuai	Daiginjo 50%, Ginjo 60%, Honjozo 70%, Junmai & Futsu-shu - ningún grado de molienda regulado	
Koji utilizado en la producción	Amarillo, Blanco	
País		
Prefectura (si Japón es el país de origen)		
Nom du saké		
Productor		
Calidad	Simple - Aceptable - Bueno - Muy bueno	
Añada si Koshu		
Rango de edad para Koshu	3-6, 7-10, 11-14, etc.	
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.)	



FICHA DE CATA A CIEGAS: SAKE

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
CONCLUSIONES		
Servicio y maridaje		
Temperatura	Utilizando un rango dentro del 3 ° Celsius / 25 ° Fahrenheit	
Selección de las copas	Tazas, copas en forma de tulipán	
Descripción del plato recomendado	Estilo: elegante, rústico, rico, etc. Componentes del aroma y la estructura: dulzor, salinidad, umami, acidez, amargor, picante, grasa, etc.	
Explique la elección/razón de la recomendación del maridaje.	¿Qué puede hacer el plato por el sake? ¿Qué puede hacer el sake por el plato?	Identifique un plato adecuado y proporcione una explicación sobre él (ingredientes, justificación).
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



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

• **SINÓNIMOS ASI:**
• **DESCRIPTORES DE**
• **SABOR Y AROMA:**
• **SAKE**

SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: : SAKE

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.courtformastersommeliers.org>

Objetivo:

Proporcionar ejemplos de términos que ayuden a describir y evaluar el sake.

GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES		SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
FLORAL	Secas/Frescas	Blancas	Flores de saúco, muguet, azahar, jazmín, gardenia, flor de peral, lirio francés, madreselva, rosa blanca.
		Azules	Violeta, Jacinto
		Rojas	Rosas, geranios, hibiscos, escaramujos.
FRUTAL	No maduro/ maduro/ sobremaduro/ cocido/con cáscara/asado/ horneado/secado	Fruta tropical	Piña, mango, papaya, lichi, plátano, melón, jengibre, guayaba, jackfruit, maracuyá, melón cantalupo, melón miel, guanábana, kiwi, tamarindo.
		Fruta de pepita	Pera, manzana, membrillo, pera Nashi, granada.
		Fruta de hueso	Albaricoque, melocotón, ciruela, cereza, dátil
		Cítrico	Limón, lima, naranja, pomelo, mikan/mandarina, yuzu, pomelo, kumquat, combava, naranja sanguina.
		Bayas	Fresa, frambuesa, arándano, mora, mora silvestre, açai, arándano rojo, grosella roja, grosella negra, grosella espinosa, baya de goji, higo.
TIERRA	Inorgánico		Caliza, pedernal, piedras húmedas, tiza, grava, grafito, salino...
	Orgánico		Suelo forestal, trufas, setas, hojas húmedas, compost, petricor...
QUÍMICO			Esencia, medicinal, caucho, caucho quemado, alquitrán, plástico, acidez volátil, artificial, sintético...
HERBÁCEAS	Seco/Fresco		Romero, salvia, tomillo, manzanilla, hoja de tomate, eucalipto, menta, alcanfor, agujas de pino, hojas, regaliz, tabaco, ortiga, hoja de higuera, albahaca, cilantro, apio de monte, estragón, melisa.

SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: : SAKE

GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES	SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
VEGETAL	Fresco/Cocido	Hierba, heno, paja, pimienta verde, espárragos, brócoli, aceitunas, pepinos, tabaco, té verde, té negro, té blanco, té Oolong, apio nabo, guisantes dulces, daikon, maíz, hinojo.
ESPECIAS	Especias picantes / Especias dulces / para hornear	Pimienta blanca, pimienta negra, azafrán, vainilla, clavo, canela, nuez moscada, cardamomo, jengibre seco, pimienta de Jamaica, pimienta de Sichuan, cardamomo, cúrcuma, anís estrellado, semillas de hinojo.
MADERA - DERIVADA DE LA CRIANZA EN BARRICA, ASTILLAS DE MADERA, DUELAS DE MADERA	Carbonizado/crudo/quemado	Cedro, madera carbonizada, humo, coco, vainilla, pan tostado, resina, té pu-erh, tamarindo, maduración.
CONFITERÍA/CARAMELO		Miel, caramelo de mantequilla, caramelo, caramelo blando, melaza, dulces, chicle, algodón de azúcar, malvavisco, azúcar moreno, sirope de arce.
UMAMI		Sauce soja, miso, champignons, viande séchée, bouillon, algues/kombu, thon séché (copeaux de bonite/katsuoboshi).
NUECES Y GRANOS	Frescos/Tostados	Salvado de arroz, gachas (copos de avena), nueces, avellanas, almendras, café, chocolate, malta, avena, maíz, copos de salvado, arroz cocido, cebada.
LÁCTEOS		Leche, queso, mantequilla, nata, nata fresca, yogur, diacetilo (mantequilla), suero de leche, kéfir, corteza de queso.
MICROBIOLÓGICO		Moflo, Levadura fresca, Lías, Salado
ANIMAL		Cuero, lana, carne, estiércol, granja
TERCIARIO / ENVEJECIMIENTO		Cuero, suelo forestal, tierra, setas, caza, tabaco, vegetal, hojas húmedas, sabroso, carnoso, firme, compost, polvoriento, tocino, miel, heno, paja, ciruelas pasas, pasas, higos, cerezas secas, albaricoques secos, arándanos secos, manzanas secas, plátanos secos, madera de cedro, tamarindo, caldo, vinagre balsámico, té pu-erh, té negro, vinagre (algunos sakes añejos pueden presentar una nota avinagrada sin que ello constituya un defecto).
GINJŌ-KA (solo en la nariz) GINJŌ (solo en cuanto al sabor)	Afrutado	Plátano, manzana, pera Nashi, pera, melón, lichi, uva, piña, cereza, fresa, uva, granada, pomelo, melocotón blanco, fruta de la pasión, guayaba.
	Floral	Lirio, rosa (acetato de feniletilo), lila, tilo, flor de peral, escaramujo.
	Herbáceo	Anís, ajeno, estragón, semillas de hinojo.
	Confitería	Chicle, gominolas, algodón de azúcar, azúcar en polvo, jugo de caña de azúcar.
MALOS OLORES/ CARACTERÍSTICAS		Cemedina/pegamento, vinagre, maíz en conserva, acidez volátil, pepinillos, oxidación, daños causados por la luz, TCA, DMS (maíz en conserva), acidez volátil, Nama Hine ka (almacenamiento en condiciones cálidas), diacetilo, ácido isovalérico (queso), 4VG (4-vinilguaicol, un olor similar al del clavo). Zatsumi (sabor no refinado o indeseable debido a una mala calidad de almacenamiento o distribución, a una calidad mediocre, a un desequilibrio o a una técnica de elaboración deficiente), Contaminaciones procedentes de los equipos de producción (plástico, caucho, metal, papel que se reflejan en el sabor), polisulfuro (col podrida), sulfuro de hidrógeno (huevo podrido), alteración microbiana (rancidez).



SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: : SAKE

GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES		SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
EXPLICACIÓN DE LOS ÉSTERES / CARACTERÍSTICAS	Negativo	Dimetil trisulfuro (DMTS)	"Hine Ka" - Olor a pepinillo
		4-vinilguaiacol (4VG)	Olor a humo, olor a clavo
		Isovaleraldehído	"Nama Hine-ka" - Olor a quemado, a avellana (olor de almacenamiento)
		Acetaldehído	Vidrio tallado, manzana verde
		TCA (tricloroanisol)	Contaminación por olores a humedad
		Indol	La luz golpeó
		Ácidos volátiles	Ácido acético (vinagre), ácido isovalérico (queso)
	Positivo	Acetato de isoamilo	"Ginjo-ka" - Pera, plátano, melón
		Caproato de etilo	"Ginjo-ka" - Manzana, Piña
		Sesquiterpenos	"Kiga" , Cedro japonés
		Lactonas de roble	Caramelo
		Sotolon	Umami



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



FICHA DE CATA A CIEGAS: CERVEZA

FICHA DE CATA A CIEGAS: CERVEZA

Objectivo:

Analizar, evaluar e identificar una cerveza para determinar su calidad a través de un análisis visual y sensorial mediante una descripción organoléptica completa.

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
APARIENCIA		
Color principal	Paja pálida - Paja - Amarillo - Oro pálido - Oro oscuro - Ámbar pálido - Ámbar medio - Ámbar oscuro - Marrón ámbar - Marrón - Rubí - Marrón oscuro - Negro - Rojo - Púrpura - Etc.	
Intensidad	Baja: Pálida - Débil. Media: Moderada. Alta: Profunda - Opaca.	
Brillo	Describe si se trata de un destello o un brillo, o si tiene un aspecto apagado o nebuloso.	
Claridad	Clara/nublada	
Retención de la espuma	Corta: breve, momentánea, limitada, fugaz Media: moderada Larga: prolongada, larga, robusta	
Color de la espuma	Pálido, blanco, cáscara de huevo, blanco roto, beige/can, café claro, marrón claro, etc.	
Textura de la espuma	Delgada, lisa, esponjosa, espumosa, irregular, espesa, densa.	
Tamaño de las burbujas	Finas, medias, grandes	
Otras observaciones	Sedimentos, levaduras, lúpulo, proteínas.	



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

FICHA DE CATA A CIEGAS: CERVEZA

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
NARIZ		
Limpio o defectuoso	Sí/No: Ligero golpe (empalagoso), diacetilo (mantequilla, ketchup), oxidación (rancio, papel, cartón húmedo), acetaldehído (manzanas verdes recién cortadas), ácido acético (vinagre), DMS (maíz dulce hervido), ácido caprílico (carácter graso, aceitoso, rancio), etc.	
Intensidad	Baja: suave, reducido, menor Media: moderado, ligero Alta: pronunciado, franco, directo, elevado	
Sensación de alcohol en la nariz	Integrado, pronunciado, elevado, anticipado	
Principales grupos de aromas	Ver los descriptores de los sinónimos ASI de la cerveza para los «principales grupos de aromas».	
Descriptores de aromas	Ver los descriptores de los sinónimos ASI de la cerveza para los «descriptores de aromas».	
Influencia del roble	Sí: perceptible No: imperceptible	
Nivel de madurez (evolución)	Joven - Maduro - Pasado el pico	Tenga en cuenta que las características de madurez, como las notas de caramelo y jerez, pueden provenir de un método de producción específico y no siempre constituyen un descriptor negativo. Todo depende del estilo de la cerveza. Lo que se busca en una Belgian Ale puede no ser un detalle positivo en una Lager. Lo mismo se aplica a la Kellerbier servida directamente de un tanque, en comparación con una Lager desde un punto de vista inverso, donde el carácter «inmaduro» de la levadura se considera normal en una Keller Bier, pero no en una Lager.
GUSTO		
Limpio o defectuoso	Sí/No: Ligero golpe (empalagoso), diacetilo (mantequilla, ketchup), oxidación (rancio, papel, cartón húmedo), acetaldehído (manzanas verdes recién cortadas), ácido acético (vinagre), DMS (maíz dulce hervido), ácido caprílico (carácter graso, aceitoso, rancio), etc.	
Seco/Dulce	Seco - Semiseco - Semidulce - Dulce - Delicioso	

**FICHA DE CATA A CIEGAS: CERVEZA**ASSOCIATION
DE LA SOMMELIERIE
INTERNATIONALE

GAMA DE DESCRIPTORES		DIRECTRICES para SOMMELIERS
GUSTO		
Uso (o no) de gas	Dióxido de carbono, nitrógeno o bombeo manual.	
Descripción de la espuma	Plano, ligero, delicado, suave, terso, picante, ácido, pronunciado, agresivo, cortante.	
Cuerpo	Niveles: Ligero - Medio - Completo Descriptores de textura: acuoso, astringente, fino, cremoso, envolvente en boca, aterciopelado, aceitoso, viscoso, burbujeante, etc.	
Nivel de la acidez	Baja: suave, ligera Media: equilibrada, moderada, refrescante Alta: pronunciada, franca, directa, agresiva, dominante, apetecible, picante, crujiente, ardiente.	
Intensidad	Baja: atenuada, suave Media: moderada Alta: pronunciada, directa, fuerte, agresiva	
Principales grupos de sabores	Ver los descriptores de los sinónimos ASI de la cerveza para los «principales grupos de aromas».	
Descriptores de sabor	Ver los descriptores de los sinónimos ASI de la cerveza para los «descriptores de aromas».	
Amargura	Baja: suave y equilibrada. Media: moderado y equilibrada. Alta: intensidad y equilibrio, potente pero con un final delicado.	
Confirmar la influencia del roble	Sí: perceptible No: imperceptible	
Nivel de madurez/envejecimiento	Joven - En desarrollo/madurando- Desarrollado/maduro - Pasado el pico	
Taninos	Nivel: Bajo, medio o moderado, alto Descriptores: Suave, sedoso, de grano fino, meloso, liso, pronunciado, agresivo, dominante, adherente, tosco, sin madurar, verde, integrado.	
Nivel de alcohol	Bajo: suave, inaceptable, reducido, contenido Medio/moderado: equilibrado, integrado Alto: pronunciado, franco, directo, cálido	
Complejidad	Simple - Complejidad moderada - Compleja - Complejidad elevada	
Final / Persistencia	Corto: breve, momentáneo, limitado, fugaz. Medio: moderado. Largo: que se prolonga, que dura mucho tiempo.	



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

FICHA DE CATA A CIEGAS: CERVEZA

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
CONCLUSIONES		
Índices de fermentación	Fermentación por arriba, fermentación por abajo, fermentación espontánea	
Tipo de cerveza	IPA, Lager, Pilsner, Saison, Stout, Tripple, Lambic (Gueuze, Mars, Faro), Sour Ale, etc.	
Características estilísticas de la producción	Lúpulo, malta, afrutado	
Variedades de lúpulo, si procede	Citra, Cascade, Goldings, Hallertauer Tradition, Saaz, etc.	
Tipo de malta	Maltas base, maltas caramelizadas, maltas tostadas, maltas torrefactas.	
Posible denominación		
Materias primas	Avena, trigo, centeno, cebada, frutas, bayas, etc.	
Región		
País		
Añada, si procede		
Rango de edad		
Nombre de la cerveza		
Productor		
Calidad	Simple - Aceptable - Bueno - Muy bueno	
Potencial de guarda	Para consumo y disfrute inmediatos (no aptas para el envejecimiento); cervezas con potencial de envejecimiento: consumir en un plazo de 3 años. (0-3, 3-6, 6-9, etc.)	
Servicio y maridaje		
Temperature	Uso de un rango de 3 °Celcius / 25 °Fahrenheit.	



FICHA DE CATA A CIEGAS: CERVEZA

	GAMA DE DESCRIPTORES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
CONCLUSIONES		
Elección de copas	Sleek, con forma de globo, «Flûte», «Chalice», «Teku», «Wheatbear», «vaso Pilsner» o el uso de la forma del vaso como descriptor.	
Instrucciones de servicio	Algunas cervezas requieren un procedimiento de servicio especial. Asegúrese de mencionar el procedimiento adecuado para la cerveza si se requiere un procedimiento de servicio específico.	
Descripción del plato recomendado	Estilo: elegante, rústico, rico, etc. Componentes del aroma y la estructura: dulzor, salinidad, umami, acidez, amargor, picante, grasa, etc.	
Explique la elección/razón de la recomendación de maridaje	¿Qué puede hacer el plato por la cerveza? ¿Qué puede hacer la cerveza por el plato?	Identifique un plato adecuado y proporcione una explicación sobre él (ingredientes, justificación).
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



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

• **SINÓNIMOS ASI:**
• **DESCRIPTORES DE**
• **SABOR Y AROMA:**
• **CERVEZA**

SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: CERVEZA

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 la cerveza.

GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES		SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
FLORAL	Secas/Frescas	Blancas	Flores de saúco, muguete, azahar, flor de manzano, jazmín, gardenia, flor de manzanilla, madreSelva.
		Azules	Violeta, lavanda, lila...
		Rojas	Rosas, geranios, hibiscos...
FRUTAL	No maduro/ maduro/ sobremaduro/ cocido/con cáscara/asado/ horneado/ secado	Tropical	Piña, mango, papaya, lichi, plátano, melón, jengibre, guayaba, jackfruit, maracuyá, kiwi...
		Fruta a pepita	Pera, manzana, membrillo...
		Fruta de hueso	Albaricoque, melocotón, ciruela, cereza...
		Cítrico	Limón, lima, naranja, pomelo, mikan/mandarina, yuzu, pomelo...
		Bayas	Fresa, frambuesa, arándano, mora, zarzamora...
TIERRA	Inorgánico		Caliza, pedernal, piedras húmedas, tiza, grava, grafito, sal...
	Orgánico		Suelo forestal, trufas, setas, hojas húmedas, compost, petricor...
QUÍMICO			Esencia, medicinal, caucho, caucho quemado, alquitrán, plástico, acidez volátil, artificial, sintético, alcanfor...
HERBÁCEAS	Seco/Fresco		Romero, salvia, tomillo, manzanilla, hoja de tomate, eucalipto, menta, alcanfor, agujas de pino, hojas, regaliz, ortiga...

SINÓNIMOS ASI: DESCRIPTORES DE SABOR Y AROMA: CERVEZA

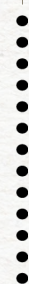
GRUPOS PRINCIPALES	VARIACIONES	SINÓNIMOS/DESCRIPTORES
VEGETAL	Fresco/Cocido	Hierba, heno, paja, pimienta verde, espárragos, brócoli, aceitunas, pepinos, tabaco...
ESPECIAS	Especias picantes/dulces/para hornear	Pimienta blanca, pimienta negra, azafrán, vainilla, clavo, canela, nuez moscada, cardamomo, jengibre seco...
CEREALES		Copos de maíz, harina, masa, levadura, centeno, copos de maíz, gachas, pan tostado...
RESINAS Y ACEITES AROMÁTICOS		Pino, resina, abeto, tuya, árbol del té (cedro), ciprés, cera, enebro, propóleo, cannabis...
ÉSTERES		Plátano/Pera (acetato de isoamilo), Piña/Manzana (hexanoato de etilo), Esmalte de uñas/ Pegamento (acetato de etilo), Chicle...
MADERA - DERIVADA DE LA CRIANZA EN BARRICA, ASTILLAS DE MADERA, DUELAS DE MADERA	Carbonizado/crudo/ quemado	Cedro, madera quemada, humo, coco, vainilla, pan tostado, resina, incienso, mirra, tuya (cedro). En el caso de las barricas usadas (ex), matices procedentes de bebidas envejecidas anteriormente, como bourbon, ron, tequila, etc.
CONFITERÍA/CARAMELO		Miel, caramelo de mantequilla, caramelo, caramelo blando, melaza, dulces, chicle...
UMAMI		Salsa de soja, miso, setas, carne seca, marmite/vegemite...
NUECES Y GRANOS	Frescos/Tostados	Nueces, avellanas, almendras, café, chocolate, haba tonka...
LÁCTEOS		Leche, queso, mantequilla, nata, nata fresca, yogur, diacetilo (mantequilla)...
MICROBIOLÓGICO		Mofla, levadura fresca, lías...
ANIMAL		Cuero, lana, carne, sangre, estiércol, granja, perro mojado...
SABORES Y AROMAS COMUNES		
LÚPULO	Floral, afrutado, terroso, vegetal, herbáceo, especiado, resinas y aceites.	Para los descriptores, véase más arriba.
MALTA Y CEREALES	Cereales, dulces/caramelos, frutos secos y huesos	Para los descriptores, véase más arriba.
LEVADURAS	Ésteres, microbiológicos, afrutados, especiados, animales, lácticos.	Para los descriptores, véase más arriba.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



COMMUNICACIÓN Y EL ASPECTO GENERAL

COMMUNICACIÓN Y EL ASPECTO GENERAL

Objetivo:

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	DIRECTRICES para SOMMELIERS
Orden y código de vestimenta profesional	
Traje formal profesional o Uniforme profesional	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.
Zapatos	Zapatos cerrados y pulidos como para un restaurante de alta cocina.
Camisa o vestido limpios y planchados	Toda la ropa (camisas, corbatas) debe estar planchada.
Delantal	El uso de delantales es opcional a menos que sea ordenado por los organizadores.
Accesorios discretos	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).
Arreglo personal e higiene	Manos y uñas limpias. Cabello con un estilo y arreglado, maquillaje discreto, el vello facial limpio y peinado o afeitado. Evitar perfumes y colonias.

COMUNICACIÓN Y EL ASPECTO GENERAL

DETALLES	DIRECTRICES para SOMMELIERS
Herramientas necesarias	
El sommelier 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	Coloque cada artículo en su lugar. Disposición eficiente. Atienda con orden durante todo el servicio, comunicándose con los clientes (sin largos silencios).
La comunicación y el lenguaje con 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 invitados	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



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



DIRECTRICES
para
SOMMELIERS
2025