



COMPETENCIAS REQUIRIDAS

La Certificación ASI 1 evalúa las competencias que cubren los conocimientos internacionales aceptados que un *Asistente de Sommelier* necesita para desempeñar sus funciones adecuadamente. Se centra en los productos de relevancia mundial, la cocina internacional y las prácticas validadas en las Directrices ASI.

Esta lista de competencias evolucionará con el tiempo para reflejar la evolución de la profesión de Sommelier al tiempo que se mantiene fiel a los valores de la ASI.

Se utilizarán preguntas de diferentes formatos : respuestas cortas, opciones múltiples, mapas, rellenar los espacios en blanco, imágenes, enlazar la respuesta buena, descripciones cortas, cálculos...

La evaluación consta de 100 preguntas, que otorgarán diferentes puntos en función de su complejidad.

La nota mínima para aprobar es del 60%.

El total de puntos posibles se repartirá según la siguiente fórmula orientativa

- Conocimiento del vino 45%
- Viticultura y Enología 10%
- Espirituosos 10%.
- Habilidades de sommelier 25%
- Otras Bebidas 10%.

A continuación se explica el nivel de conocimientos esperado:

Conocimiento de los vinos

- La elección de los países vitivinícolas abarcados se basa en una fórmula que incluye las cifras de producción de la OIV, tanto en valor como en cantidad, las cuotas de exportación y la importancia subjetiva de cada país productor de vino, tal y como establece la 8a edición del Atlas del Vino de Jancis Robinson.
- Este cálculo da un peso relativo superior al 50% a los vinos de Francia, España e Italia. Refleja también la verdadera disponibilidad de los vinos importados en los restaurantes de todo el mundo.
- Otros países productores de vino son, sin orden específico, Argentina, Chile, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Australia, Sudáfrica, Alemania, Austria y Portugal.
- Las denominaciones de origen se limitarán a las principales AOP e IGP o equivalentes (AVA, IG, DO..). (es decir, en el caso de EE.UU., el enfoque se centrará en las AVA relevantes para el mercado global, como Napa, Sonoma, Willamette...), cubriendo las regulaciones clave de las AOP.
- Las variedades de uva cubiertas deben formar parte de la lista de la OIV de uvas importantes por países (OIV - distribution-of-the-worlds-grapevine-varieties.pdf), sin embargo, pueden incluirse uvas de países no incluidos en la lista con relevancia mundial (por ejemplo: Furmint de Hungría, Chasselas de Suiza o Saperavi de Georgia, Assyrtiko y Xinomavro de Grecia o Gruner Veltliner y Blaufrankisch de Austria).

Viticultura y enología

- La evaluación abarca los factores geológicos y climáticos, las influencias de los meso y microclimas, el concepto de Terroir, los fundamentos de la viticultura tanto para el tipo de vitis vinífera como para los portainjertos, el concepto de híbridos y cruces, las razones que motivan los portainjertos y los injertos, los ciclos de la vid en ambos hemisferios, el concepto de poda y manejo de la canopia, las principales plagas y enfermedades hasta la vendimia.
- En cuanto a la enología y la vinificación, la evaluación abarca el proceso de fermentación alcohólica, la elaboración de vinos blancos secos, rosados secos, tintos secos, vinos fortificados y las principales formas de elaboración de vinos espumosos (la fermentación en botella frente a la fermentación en tanque) - El equipo necesario y los estilos de

vinificación. La maduración y el efecto de los diferentes recipientes, como las barricas de roble, el concepto de fermentación maloláctica, así como las principales fuentes de deterioro, como el TCA o el VA.

Espirituosos

- Procesos de destilación
- Bebidas espirituosas blancas, su principal ingrediente y las normas básicas
- Bebidas espirituosas coloreadas, el arte de la mezcla, la maduración en barrica y la normativa básica.
- La evaluación abarca el coñac, el armañac, los whiskies, incluidos el bourbon y el whisky escocés, los rones blancos y envejecidos, la grapa o el marc, la ginebra, el vodka y los licores de agave (tequila y mezcales) y sus respectivas normativas
- Cócteles básicos

Otras bebidas

Definición de agua mineral y principales productores, orígenes del café, servicio y preparaciones lácteas clásicas, fundamentos de los téis, ingrediente de la cerveza y estilos de fermentación clásicos, protocolos de servicio, producción y definición de sidras, proceso e ingredientes básicos del sake.

Habilidades profesionales del sommelier

- Descripciones de la cata de vino
- Almacenamiento y servicio de bebidas
- Comprensión del gusto, los sabores y las texturas
- Principios básicos de armonía con comida
- Cocinas internacionales, platos emblemáticos y notables.
- Comprender la estructura de los platos y ser capaz de explicarlos.
- Protocolos de servicio, etiqueta, normas de hospitalidad
- Gestión básica, cálculos, protocolos de banquetes
- Gestión básica de la carta de vinos
- Personalidades clave del vino
- Gestión de clientes
- Cálculo de costos y beneficios
- Concientización sobre el alcohol, consumo seguro, embarazo y conducción
- Historia y cultura del vino
- Principales estilos de quesos y productos regionales relevantes
- Cierres, formatos de botellas y defectos del vino
- Herramientas del sommelier