



## COMPETENCIAS

Especificaciones de competencias para el examen ASI Prep en hostelería para estudios de sommelier

### Ámbito de competencia 1: Influencias del viñedo

- Identificar los componentes de una uva (piel, pulpa, pepitas, tallos) y su contribución al vino.
- Identificar las condiciones necesarias para el crecimiento de la vid (calor, sol, agua, nutrientes, dióxido de carbono).
- Describir las etapas clave de la formación y maduración de la uva.
- Explicar los factores ambientales (clima, meteorología, ubicación) que influyen en la madurez de la uva y la calidad del vino.
- Explicar la influencia de la madurez de la uva en el estilo y la calidad del vino.
- Definir los términos de etiquetado relacionados con el origen, la normativa

### Ámbito de competencia 2: Vinificación y envejecimiento en botella

- Describir la fermentación alcohólica.
- Identificar las etapas de la vinificación de los vinos tintos, rosados y blancos.
- Explicar cómo las técnicas de vinificación influyen en el estilo y la calidad del vino.

### Área de competencia 3: Principales variedades de uva

- Principales variedades de uva tinta (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir).
- Principales variedades blancas (Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc, Airen).
- Explicar las técnicas de vinificación que influyen en los estilos de las principales variedades.
- Describir los efectos del envejecimiento en botella sobre las principales variedades.
- Definir los términos de etiquetado específicos de cada región para las principales variedades.

### Área de competencia 4: Variedades de uva importantes a nivel regional

- Variedades de uva tinta importantes a nivel regional (Gamay, Garnacha, Tempranillo, Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Corvina, Montepulciano, Zinfandel/Primitivo, Pinotage, Carmenère, Malbec, Tannat).
- Describir las características de las variedades de uva blancas importantes a nivel regional (Chenin Blanc, Sémillon, Viognier, Gewurztraminer, Verdicchio, Cortese, Garganega, Fiano, Albariño, Grüner Veltliner, Furmint).

### Ámbito de competencia 5: Vinos espumosos y vinos fortificados

- Identificar las variedades de uva de los principales vinos espumosos (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato, Glera).
- Describir los métodos de vinificación de los vinos espumosos (métodos tradicionales y en cubas) y de los vinos fortificados.

- Describir los principales estilos de vinos espumosos (Brut, Demi-Sec, Millésimé, Non millésimé) y de vinos fortificados (Fino, Amontillado, Oloroso, Ruby, LBV, Millésimé, Tawny).
- Identificar las principales indicaciones geográficas (Champagne, Cava, Prosecco, Sherry, Porto).
- Definir los términos que figuran en las etiquetas y que indican el estilo y la calidad de los vinos espumosos y fortificados.

#### **Ámbito de competencia 6: Conservación, servicio y armonía de vinos**

- Identificar las condiciones ideales para la conservación del vino (temperatura, luz, posición de las botellas).
- Identificar los métodos de conservación del vino después de su apertura (sistemas de vacío, sistemas de cobertura).
- Indicar las temperaturas de servicio recomendadas para:
  - Vinos espumosos (bien frescos: 6-10 °C)
  - Vinos dulces (bien frescos: 6-8 °C)
  - Vinos blancos y rosados ligeros y de cuerpo medio (frescos: 7-10 °C)
  - Vinos blancos con cuerpo (ligeramente frescos: 10-13 °C)
  - Vinos tintos ligeros (ligeramente frescos: 13-15 °C)
  - Vinos tintos con cuerpo medio y con cuerpo (temperatura ambiente: 15-18 °C)
- Demostrar los procedimientos correctos para abrir vinos tranquilos y espumosos.
- Demostrar las técnicas correctas de decantación y servicio del vino.
- Seleccionar y evaluar las copas adecuadas para diferentes estilos de vino.
- Identificar los defectos comunes del vino (sabor a corcho, oxidación, daños causados por el calor) y sus efectos en el aroma y el sabor.
- Explicar los principios clave del maridaje de vinos y platos, teniendo en cuenta las interacciones entre el dulzor, el umami, la acidez, la sal, el amargor y el alcohol.

#### **Área de competencia 7: Conocimientos básicos sobre bebidas internacionales**

- Identificar y describir las características de las bebidas importantes a nivel internacional:
  - Cerveza (Bélgica, Alemania, Países Bajos, Reino Unido, Italia)
  - Whisky (escocés, bourbon, irlandés, japonés)
  - Brandy (coñac, armañac)
  - Ginebra (London Dry, Genièvre)
  - Ron (blanco, dorado, oscuro)
  - Vodka (neutro, aromatizado)
  - Tequila (blanco, reposado, añejo)
  - Grappa (joven, añeja, etc.)
- Describir los métodos básicos de servicio y las temperaturas de servicio recomendadas para las bebidas espirituosas (puro, con hielo, etc.).

#### **Área de competencia 8: Normas de servicio de recepción**

- Explicar las normas básicas de etiqueta y las normas de servicio de recepción para el vino y las bebidas espirituosas.
- Demostrar competencias profesionales en el servicio de vino y bebidas espirituosas (servicio en mesa, interacción con los clientes).