

# Sé profesional del vino

► Si te gusta el mundo enológico estudia el diplomado de sommelier, en el que aprendes sobre otros temas, como tabaco, café, licores y quesos

Claudia Mendoza

**U**n apasionante mundo como el de los vinos termina por atrapar la atención de quienes inician con un conocimiento básico y luego desean profesionalizar su gusto y convertirse en sommeliers.

Aunque existen muchos amantes de la enología en el País, sólo quienes han cursado el diplomado de sommelier pueden ostentar este título, que se consigue en diferentes periodos, dependiendo de la escuela que se elija.

Roberto Carlos, sommelier de Vinoteca Querétaro, menciona que hasta ahora existen en el País dos diplomados conocidos de sommelier: uno en la Universidad del Tepeyac y otro más en la Universidad Panamericana, ambas en la Ciudad de México.

“El de la del Tepeyac fue el primero y consta de 11 meses. En este diplomado se reúnen una vez a la semana durante cuatro horas y es impartido por Pedro Poncelis padre.

“En la Universidad Panamericana se imparte por varios sommeliers y dura aproximadamente dos años, porque además de ver los aspectos del vino, tocan temas como licores, café, tabaco, tes, quesos y lo que complementa la fun-

## Contáctalas

Éstas son las universidades que cuentan con diplomado en sommeliería:

### UNIVERSIDAD DEL TEPEYAC

Av. Callao 802, Col. Lindavista, México, D.F., C.P., 07300  
Tel.: (01 55) 5781-4033  
www.tepeyac.edu.mx/

### UNIVERSIDAD PANAMERICANA

Augusto Rodin 498, Col. Insurgentes-Mixcoac, Delegación Benito Juárez, México, D.F., C.P. 03920  
Tels.: (0155) 5482-1700 y 5482-1600  
www.up.mx

ción del sommelier”, explica.

Sin embargo, se busca en la actualidad abrir programas en otras ciudades e, incluso, profesionalizar la carrera con un plan académico definido y generalizado.

“Lo que se estudia en esos diplomados es inicialmente la histo-



► La sommeliería es un diplomado que permite profesionalizar el gusto por el vino y no requiere de una formación académica previa.

ria del vino: dónde surgió, cuáles fueron las primeras culturas que tuvieron contacto con la bebida y aspectos históricos que tienen que ver con anécdotas, pasajes bíblicos o descubrimientos que se relacionaron con el producto de la uva.

También se estudian temas

como la filoxera, insecto que ataca los viñedos, además de la viticultura y el ciclo vegetativo de la vid, tendencias de cultivo y factores de calidad como tierra y clima.

El proceso de vinificación, técnicas de fermentaciones, levaduras, contenedores y barricas son otros aspectos que se dan a conocer a los futuros sommeliers.

“Luego viene la parte de legislación, geografía, regiones vinícolas y se estudia país por país, iniciando con los europeos clásicos y luego se continúa con el Nuevo Mundo”.

Carlos indica que se ven aspectos de las legislaciones y limitaciones geográficas, las variedades de uva y los procesos autorizados en diferentes regiones, para luego pasar al tema del servicio que brinda el sommelier.

“Te indican la labor que se hace en el restaurante o centro de consumo, las cavas, las condiciones para guardar vinos, cómo administrarlos, darles rotación, negociar con los proveedores, el diseño,

el acomodo de las cartas de vino y todo lo que tiene que ver con el servicio y comercialización de los caldos”, agrega el sommelier.

En el tema de la cata se tocan todos los análisis organolépticos del vino con los sentidos, aunque día a día se catan alrededor de cuatro vinos.

“Después se ven los licores, sus zonas de producción y legislaciones en rones, brandys y tequilas, entre otros, así como los quesos, tes, cafés, puros y todo lo que tiene que ver con bebidas y productos gourmet”.

### SÓLO PARA AMANTES DEL VINO

No se requiere una formación previa para tomar el diplomado de sommelier, pues está abierto al público y lo buscan hasta profesionales de la restaurantería para ampliar sus conocimientos, sin el deseo de volverse grandes expertos.

“Pero sí recomiendo que quienes ingresen en él hayan tomado previamente una carrera afín, algunos cursos o tengan gusto y pasión por el vino, pues su estudio es complejo”.

La principal función en el mundo laboral se da en restaurantes, pero además hay otros cargos afines en donde el sommelier puede desarrollarse, como es el área de ventas con comercializadoras e importadoras, además de tiendas.

“Cada vez hay más personas interesadas en el tema, pero sí hay mucha gente que pierde la razón de ser de la sommeliería. Actualmente hay aproximadamente de 80 a 100 sommeliers en el País”, dice Carlos.

Para lograr un buen desempeño, el sommelier explica que se necesitan personas que gusten de la lectura, además de disciplinadas, tanto en los hábitos alimenticios como en el consumo del vino.

“Hay quienes pierden el piso y, después de tres copas, no se pueden controlar y no es la imagen que queremos dar como sommeliers. Debe ser una persona muy profesional en esos aspectos y tener un buen nivel académico, porque la información es tanta, que debes absorber y digerir muy rápido”.

Al ser sommelier no sólo conoces de vinos, sino que debes mantener una conversación fluida sobre otros temas de cultura general que puedan desarrollarse previa o posteriormente a una cata, aparte de que se requiere que seas una persona extrovertida.

“Antes de tomar el diplomado, hay personas que ya trabajan como encargados de tiendas e ingresan a clases para reforzar o aumentar el conocimiento, pero si no han trabajado antes deben estudiar mínimo un año más probando vinos”.

Locación: Instituto Culinario de México.



► Cada día, quienes estudian un curso de sommeliería, catan alrededor de cuatro vinos, en donde se realizan todos los análisis organolépticos de esta bebida.