

**Condiciones de obtención del
"Certificado de Sumiller Europeo A.S.E."**

REGLEMENTO

Art. 1 – Formaciones para obtener el Certificado

La A.S.E (Association des Sommeliers d'Europe www.sommeliers-europe.com) propone una formación específica para que cada postulante pueda obtener el "Certificado de Sumiller Europeo" con el fin de armonizar los métodos de venta del vino en toda Europa y el mundo.

Art. 2 – Condiciones de inscripción a la formación

Esta formación está reservada a las personas que trabajan en los sectores de la hotelería – restauración, en una bodega o en una propiedad vitícola, y que tengan como mínimo 3 años de experiencia profesional.

Art. 3 – Modalidades de inscripción

Las inscripciones se realizan únicamente ante la dirección de la ASE. El candidato debe ser obligatoriamente miembro de la ASE y pagar 150 € de gastos de tramitación. Este monto se adaptará al nivel de vida de los diferentes países europeos.

El postulante debe facilitar los siguientes documentos:

- El formulario de inscripción debidamente completado,
- Su currículum,
- Una copia de los certificados laborales de los 3 últimos años,
- Una foto de identidad tipo pasaporte.

Art. 4 – Las sesiones de formación

Las sesiones de formación se organizarán en los diferentes países europeos, y en colaboración con un organismo de formación oficial para adultos registrado por el Embajador del país. Las sesiones tendrán lugar en un local previsto a este efecto o en un restaurante en el que se reunirán candidatos de una misma zona geográfica.

Art. 5 – Los formadores

Los formadores: sumilleres de formación y miembros de la ASE, serán habilitados por la dirección de la ASE una vez que hayan leído y aceptado seguir el programa de formación común a todos los países. Se le cubrirán los gastos según acuerdo con la dirección de la ASE.

Art. 6 – Programa de la formación

Los candidatos recibirán una formación dividida en 7 módulos de 4 horas cada uno, es decir, un total de 28 horas. Los cursos podrán repartirse en dos o varias semanas luego de un acuerdo previo concluido con los candidatos. Los candidatos deberán obligatoriamente asistir a toda la

formación para poder pretender pasar el examen final, salvo en caso de fuerza mayor justificada.

El programa de formación está adjunto en el anexo del presente documento.

El libro de referencia, de Roland Rohn, es

“Vins de France et du Monde, alcools et autres boissons” Ediciones LT Jacques Lanore

Art. 7 – Idiomas oficiales de la formación

Las clases se darán en el idioma del país. Si el formador es de otra nacionalidad, las organizaciones del país dispondrán de un intérprete. En el examen final habrá una pregunta en inglés, o bien en francés para los candidatos de habla inglesa.

Art. 8 Evaluación para obtener el certificado

Una parte del cuestionario será elaborado por la junta directiva y será propuesto a todos los países; otra parte sobre las regiones vitícolas del país, será redactado con el formador. Se someterá este cuestionario a los participantes al final de cada sesión con el fin de evaluar los conocimientos adquiridos. Este cuestionario será escrito en el idioma del país organizador y será corregido según una evaluación preestablecida y un baremo único.

Art. 9 – Resultados y entrega de los certificados

El formador se encargará de la corrección de las pruebas, validadas obligatoriamente por la junta directiva. Se comunicarán los resultados al Embajador del país quien informará el resultado a cada candidato. De ninguna manera podrán contestarse los resultados. Si un candidato no obtuvo su certificado de sumiller europeo, podrá presentarse como candidato libre tantas veces como lo desee, abonando una participación para los gastos de inscripción de 50 €. Tendrá que pasar nuevamente el examen final completo.

La dirección de la ASE enviará por correo postal a cada beneficiario los certificados firmados por el Presidente de la ASE y el Embajador del país.

Art. 10 – Pliego de condiciones

La comisión responsable del Certificado de Sumiller Europeo enviará a cada país organizador, si necesario, un pliego de condiciones reactualizado frecuentemente.

Anexo 1: PROGRAMA DE LA FORMACIÓN PROPUESTA POR LA A.S.E

Módulo 1 *La cata del vino* 4 h

Mecanismo de la cata

Reconocer sabores básicos en boca

Reconocer aromas de nariz (floral, frutado, animal, empíreo, etc.)

Cómo catar un vino

Práctica: cata a ciegas de los tres colores

Luego, cata analítica comentada, familiarización con el vocabulario específico del vino

Módulo 2 *Hablar del vino, conocer su elaboración* 4 h

La uva hasta la vendimia, ciclo de la viña

Las variedades de cepa y "terroirs"

Vinificación en tinto

Vocabulario asociado

Cata de vinos tintos

Noción de equilibrio en un vino tinto

Persistencia y largo en boca de los aromas

Módulo 3 *Vinificaciones en blanco y rosado* 4 h

Las variedades de cepas

Vinificación en blanco y en rosado

Vocabulario asociado

Cata de vinos blancos y rosados

Noción de equilibrio en un vino blanco y en un vino rosado

Persistencia y largo en boca de los aromas

Módulo 4 *Vinificaciones especiales* 4 h

Los vinos espumosos, El Champán

Los vinos dulces naturales

Los vinos de Licor

Otras vinificaciones, vino de paja, vino amarillo, Maury, Banyuls

Práctica mediante la cata

Módulo 5 *Conservación, servicio del vino* 4 h

La carta de los vinos

La conservación del vino

La bodega ideal, evolución de los vinos en barril y en botella, conservación una vez abierto

Servicio: recipiente, temperatura óptima, orden del servicio

Cómo presentar una botella, abrir y servir

Práctica y utilidad de la decantación o de la aireación

Cata de un vino a diferentes temperaturas

Módulo 6 Maridaje Platos y Vinos

4 h

El vino desde el aperitivo hasta el postre

Armonía, contrastes de los platos y los vinos: maridajes clásicos e insólitos

Los diferentes grupos de bebidas, la composición y las obligaciones de etiquetado

Las diferentes licencias

Técnicas de venta (venta al vaso, etc.)

La ley en vigor en el país

Higiene y seguridad

Módulo 7 El viñedo del país en el mundo

4 h

Estudio de las diferentes regiones vitícolas del país

Los países productores de vino en el mundo

