vinetur

Sumiller, el origen de un oficio

Desde la Edad Media hasta nuestros tiempo, los sumilleres han ido evolucionando hasta el punto de convertirse, junto con los cocineros, en figuras imprescindibles en la restauración actual, además de grandes divulgadores que viajan por el mundo a eventos y prestigiosos certámenes internacionales promoviendo el arte del servicio del vino y la mesa

lunes 3 de junio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La sumillería se podría denominar como el arte de armonizar los platos con las bebidas, ya sean vinos, espirituosas, así como también aguas, cervezas, tés, cafés y, por qué no, puros.

Cuenta la historia que el servicio del vino no existía y que fue inventado. Como todo. Ya que los hombres se pusieron primero al servicio del vino antes de servirlo. Si nos sumergimos a realizar un viaje y aterrizamos en la antigüedad podremos descubrir algunas de las más bellas imágenes de un pasado con un gran número de celebraciones báquicas. En ellas se puede observar camareros y camareras encargados del servicio del vino. En ese entonces no era un oficio, sino simplemente un servicio.

Allá a lo lejos en el tiempo, los criados realizaban todos los trabajos relativos a la vida cotidiana. No existía ningún tipo de especialización. Para todo eso todavía faltaría bastantes años de historia y un poco de organización de la vida señorial y principesca.

Progresivamente, con la llegada de la Alta Edad Media nació una forma de servicio especializado en los vinos. El amo o señor que daba una fiesta en su casa, encargaría a sus "viñadores" (se llamaba así al personal que trabaja la viña y, además, hacía el vino) para que sirvan los vinos durante las comidas, que en esos momentos se extendían en largas veladas que podían llegar a durar de cuatro o cinco horas.

Cuenta la historia también que hubo que esperar a que los monjes se hicieran cargo de los viñedos para ver aparecer a los primeros bodegueros y servidores. El primero en llegar fue el ecónomo de la abadía que llevaba el nombre de "cillerero", que era nada más y nada menos que el monje responsable de la comunidad del "cellier" o bodega donde se hacía y se conservaba el vino. Esa labor tenía una importancia vital. Ya que el "cillerero" era el responsable también en el monasterio de designar y organizar los trabajos de la viña y la bodega. Durante las comidas y para los oficios religiosos además tenía la tarea de encargar a otros monjes el servicio del vino. Ellos serían los primeros escanciadores.

La palabra escanciador tiene su origen en el vocablo "skanjo" utilizado entonces en tierras franco-germánicas para designar al encargado del servicio del vino. El "skanjo", así, se convertiría en el escanciador o copero, quien entraría cada vez más en el servicio del consumo diario del vino, así como también en las grandes fiestas o

banquetes.



Vale la pena aclarar, que el término copero ya marcaba otro estatus, ya que se comenzó a utilizar para nombrar al oficial encargado de la intendencia del vino en la mesa del señor o del rey. Según la historia, la figura de Copero de Francia o el Copero Mayor, uno de los oficiales de la corona, aparece por primera vez en el siglo XI sustituyendo al Maestro Escanciador y se encargaría, además, de la administración de los viñedos reales y de la jurisdicción relativa a los negociantes y comerciantes del vino.

Así, el escanciador tendría la posibilidad de ascender en la escala social, nobleza aparte del vino. Incluso cuando la vida señorial ya estaba totalmente organizada el escanciador tuvo un cargo honorífico, ya que se convertiría en el oficial encargado de servir la bebida a príncipes o reyes.

Paralelamente a los escanciadores existieron los "sommiers" y los sumilleres. La palabra "sommier" deriva del latín "sagmarium" que significa: hombre dedicado a la carga y al peso. Entonces, si nos atenemos al pie de la letra al origen de la raíz de la palabra, originariamente los "sommiers" eran las personas utilizadas como caballos o

bestias de carga que transportaban toda clase de objetos.

Después de la edad media llegaría la figura del "sommier" del señor y, algún tiempo después, el "sommier" oficial asignado al transporte, básicamente encargado de los caballos de carga y de todos los objetos que seguían a los príncipes y señores.

Esto quiere decir que la palabra "sommier" por extensión en su nacimiento designó primero a las cargas y luego a la persona encargada de ellas. Algún tiempo después llegó la palabra sumiller como la conocemos actualmente. Esto sucedió ya en la etapa de los conductores de carros que transportaban esas cargas o "sommiers" (básicamente se solían referir a los baúles de los príncipes o señores). Los responsables de llevarlas eran entonces los sumillers. Esta palabra tiene un origen latín medieval que significa: oficial encargado de los víveres. Acá ya estaríamos bastante más cerca al significado actual en donde relacionamos al sumiller como el responsable del servicio de las bebidas y su relación justamente con los "víveres".

Ya en las cortes reales o principescas el sumiller era el oficial encargado también de poner la mesa y del servicio de ella. Pero, atención, que en ese entonces la palabra sumiller también era empleada para designar a las personas encargadas de otro tipo de labores que nada tienen que ver con el mundo del servicio del vino, la gastronomía o el arte de la mesa. Había sumilleres de armas, por ejemplo, que eran los responsables de las armas del rey o príncipe. También estaba el sumiller de panadería que servía bajo las órdenes del panadero mayor o el sumiller copero, que era quien servía los vinos y estaba bajo las órdenes del copero mayor o primer escanciador.



Se podría afirmar, que la restauración y la hostelería crearían poco a poco el servicio del vino, tal como hoy lo conocemos. Aunque no se imaginen que el servicio era como el que recibimos actualmente en restaurantes, vinotecas o bodegas. Ya que antiguamente los recipientes como marmitas, cacerolas o soperas se ponían directamente la mesa para que cada cliente se sirva y convive a sus huéspedes. Solo el vino se servía a medida que se tomaba, ya que las jarras o botellas no se ponían en la mesa.

Es recién en torno a 1920 y 1960, la época en la que realmente se afirma como una especialidad la labor práctica del sumiller, aunque como todos sabemos no fue hasta hace un par de décadas que comenzamos a escuchar más frecuentemente que los sumilleres existían y hasta viajaban por el mundo compitiendo en prestigiosos certámenes internacionales. A partir de ese entonces y hasta ahora, cada vez con más fuerza, los sumilleres forman una especie de cofradía que vive con mucha pasión su labor alrededor del vino. Y son imprescindibles, junto con los cocineros, en formar esta dupla de artistas al servicio del vino y la mesa.