vinetur

Sumiller: qué es y en qué se diferencia de un enólogo

lunes 3 de agosto de 2020

ESCRITO POR VILMA



El término sumiller viene del francés *sommelier* y hace referencia a los **expertos en vinos**, digestivos, licores, bebidas espirituosas y aperitivos con los que suelen contar los grandes restaurantes.

A diferencia de los **enólogos**, los sumilleres analizan los vinos desde el punto de vista del consumidor, no de las bodegas productoras.

Un sumiller ha de contar con **conocimientos de enología, química, biología, agricultura, técnicas culinarias y gastronomía.**

La profesión de sumiller no es sencilla y requiere, además de una clara vocación, de una **exhaustiva y completa formación** con un grado de especialización muy alto que cuenta, en la mayoría de los casos, con un reconocimiento oficial. Los mejores cursos en sumillería dotan de unos **especializados conocimientos sobre la elaboración del vino, destilación y cata,** entre otros muchos conceptos.

Para despejar cualquier duda, vamos a mostrarte qué es un **sumiller**, sus funciones y las diferencias existentes entre estos profesionales y los enólogos, algo que no siempre se tiene claro.

¿Qué es un sumiller?

Principalmente un **sumiller** es el encargado del servicio de vinos de un restaurante. Su trabajo se desarrolla **tanto de cara al público como en diferentes aspectos de la gestión interna de la bodega** del establecimiento en el que presta sus servicios.

Lo que diferencia externamente a un sumiller del resto del personal laboral del restaurante es la taza de plata que luce colgando en su pecho. Este elemento recibe el nombre de ***tastevin* o catavinos**, tradicionalmente utilizado para catar nuevos vinos y que, en la actualidad, se ha convertido en el distintivo más importante de estos profesionales.

¿Cuáles son las funciones de un sumiller?



Como buen experto en vinos, un sumiller debe tener conocimientos de diferentes campos relativos a los mismos, como **viticultura, cata y enología**.

Elegir los vinos con rigor y aconsejar a los clientes

El sumiller debe tener **conocimientos de gastronomía, con el objeto de saber maridar los platos con los vinos** de una forma adecuada.

Su papel en un restaurante es muy importante, tanto por las funciones que le son propias como por el prestigio que puede aportar al local. Por eso, los profesionales de la sumillería son cada vez más demandados en el mundo de la restauración.

Al realizar la lista de vinos de un local, un sumiller debe tener en cuenta **cuáles son los platos que ofrece el restaurante, así como su ubicación geográfica**. Cuando este se encuentra en una zona o región vitivinícola es importante que oferte sus vinos más representativos.

Por ejemplo, si un restaurante se encuentra en la Región de Murcia, sería absurdo que su sumiller no incluyera en su lista vinos de la tierra, como los de Jumilla, Bullas y Yecla. Esto no quiere decir, claro está, que la carta de vinos no deba estar completada con otros buenos vinos de otras zonas.

Control de stock

Otra función de un sumiller es la **gestión de stock** (lo que en el argot se llama "mover el vino"), es decir, realizar las compras en una cantidad adecuada, de forma que el local cuente con las suficientes existencias sin excederse. Hay que recordar que algunos vinos tienen una vida corta y que hay que darles salida antes de que pierdan sus virtudes.

Conservar el vino en condiciones adecuadas

Dentro de la bodega del restaurante, los sumilleres deben atender a su organización y a los **factores que afectan a la buena conservación del vino:** grado de humedad, temperatura, exposición a la luz, entre otros.

En qué se diferencia de un enólogo



En líneas generales, mientras el trabajo de un sumiller está más estrechamente ligado al cliente/consumidor, el de un enólogo lo está con la bodega productora de vino.

En cuanto a la formación, un enólogo debe contar con estudios superiores, algo que no es un requisito para ejercer desumiller.

Ambas profesiones son fundamentales dentro del mundo del vino pero, a pesar de que una parte relevante de la población las confunde, presentan importantes diferencias, que vamos a resumir sucintamente:

- Mientras el sumiller trabaja en restaurantes y otros locales de hostelería**,** el campo profesional de un enólogo se desarrolla en bodegas, consejos reguladores o laboratorios.
- Un sumiller es, básicamente, un camarero experto en vinos, que los selecciona, recomienda y sirve a los clientes. Un enólogo es un licenciado universitario expecializado en química o biología, cuya labor contribuye a la elaboración del

vino.

- Los estudios de un sumiller pueden ser de hostelería, FP o cursos específicos, mientras que un enólogo debe tener estudios superiores para poder ejercer su profesión.
- Mientras que un sumiller responde ante sus clientes, un enólogo lo hace ante la bodega, Consejos Reguladores o incluso inspecciones de sanidad.

Un punto en común de ambas profesiones es su creciente influencia en la difusión de los conocimientos relativos al vino, siendo llamados muchas veces para realizar charlas, conferencias o entrevistas en medios de comunicación.

Este punto de convergencia es la razón por la que se ha creado cierta confusión acerca de las funciones que realizan cada uno de estos profesionales.

En resumen, desde un punto de vista del público, un sumiller es un experto en vino cuyos consejos están al alcance de todos los clientes que acudan a un restaurante que cuente con sus servicios, mientras que un enólogo es un experto más lejano, situado en la retaguardia de las bodegas productoras, y responsable de buena parte de la calidad del vino que llega al consumidor final.