vinetur

En La Rioja, la Asociación Cultural de Sumilleres eleva su vuelo con un Master Universitario

Si queremos estar a la altura de los tiempos y en lo alto de la profesión de Sumiller, hemos de tener altura de miras

lunes 2 de diciembre de 2024

ESCRITO POR ALFREDO SELAS, EXQUISITERIOJA



Núcleo fundador de la Asociación Cultural de Sumilleres de La Rioja, Logroño 2010

Actualmente, en muchas facetas de nuestra vida alimentamos la creencia mágica de que la práctica de algunos rituales mentales pueden mover el universo a tu favor, pero la realidad es mucho más prosaica. Específicamente en lo que respecta al servicio de vinos en locales como bares, cafeterías, tiendas de vinos... esta realidad es penosa, triste cuando no decepcionante. No, no sirve de tanto o no es suficiente que celebridades del mundo del vino o de la alta restauración gastronómica proclamen las maravillas de vinos caros, restaurantes estrellados y sus fríos rituales para degustar vinos y preparaciones culinarias... cuando esa mezquina realidad, para superarla, es necesario que existan, que presten sus servicios en locales públicos de asueto y restauración gastronómica personas formadas y con pasión, profesionales con dedicación y cultura relacionada que propicien el embrujo del placer sensorial que con su ayuda deviene placer emocional,

La mística, si es que oler vinos o degustar platos la tienen, no está en los productos, sino que radica y se expresa en las emociones de esas personas clientes que aceptan el envite (y el convite) de celebrar su gusto por la vida y los placeres que esta les regala al beber y al comer haciendo un uso ponderado de sus sentidos.

El Máster de Formación Permanente en Sumillería es un verdadero hito de una Universidad Pública en nuestro país. Los alumnos tendrán la posibilidad de formarse a través de una alta especialización en el oficio de Sumiller, muy necesario, altamente demandado y con excelentes perspectivas laborales. El plazo de inscripción termina el 20 de diciembre de 2024, la fecha de inicio es el 27 de enero de 2025 y las clases se celebrarán en el campus de la Universidad de La Rioja y en el CCR (Centro de la Cultura del Rioja) en el casco histórico de Logroño.

Si queremos estar a la altura de los tiempos y en lo alto de la profesión de Sumiller, hemos de tener altura de miras; pero no para mirar por encima del hombro a nadie y sí para mirar a los ojos y observar el lenguaje corporal de los clientes para así obtener información y satisfacer sus demandas e inquietudes, bien sea en un restaurante, en un local de vinos o haciendo labores comerciales. En este empeño, es innegable que la iniciativa de la Asociación Cultural de Sumilleres riojana de ofrecer estudios de cualificación profesional es también una invitación a financiar estos estudios por entes públicos y organizaciones empresariales que se benefician con negocios de

restauración, enoturismo, etc. Afrontar estos retos implica facilitar a quienes tengan deseo de formarse ayudarles a subir el definitivo peldaño que hay que subir cuando se quiere ofrecer servicios de calidad. El eje fundamental sobre el que pivota la profesión de Sumiller es la formación; formación reglada como es el caso de este Master... y luego formación continua que asiste para ir descubriendo el ADN de los vinos y otros alimentos y luego transmitirlos a las personas para satisfacerlas.



Visitando La bodega Miguel Merino, Briones 2018