

# Análisis y propuesta para la mejora de la preparación profesional del sommelier en México

*María Fernanda Loreda Mafud,*

*Mtro. Jesús Díez Sánchez, Dr. Javier Becerril Isidro*

*ESDAI, Universidad Panamericana / Vinicultura /*

*Universidad Simón Bolívar México*

*mfer.loma@gmail.com / jesus@vinicultura.com.mx /*

*javier.becerril.is@usb.edu.mx*

## RESUMEN

La presencia del vino, junto con su correspondiente servicio: la sommelería, tienen una historia relativamente corta en México, sin embargo, es un tema que ha estado creciendo en los últimos años y, por lo tanto, es importante prestar atención al profesionalismo que se tiene en el mismo. El presente artículo trata la cuestión de la preparación profesional del sommelier impartida en México, analizándola a partir de una investigación documental con el fin de conocer las exigencias que se piden en torno a la sommelería y que, a su vez, mostró de una forma implícita qué tan valorada es la profesión, así como el nivel de cultura que se tiene en el tema. Posteriormente se empleó una investigación aplicada por medio de entrevistas dirigidas, tanto a sommeliers experimentados, como a personas que tienen o han tenido alguna relación con estos, las cuales tuvieron la intención de profundizar en los mismos objetivos de la investigación documental. En esta se buscó conocer que tan estandarizada y apegada está la sommelería nacional a la formación impartida a nivel internacional, para así saber si se puede mejorar y de qué forma.

**Palabras clave:** Sommelier, preparación, servicio, vino, estándares

## ANALYSIS AND PROPOSAL FOR THE IMPROVEMENT OF SOMMELIER'S PROFESSIONAL PREPARATION IN MEXICO

### ABSTRACT

The presence of wine, along with its corresponding service: the sommelier, have a relatively short history in Mexico, however, is a subject that has been growing in recent years and, therefore, it is important to pay attention to the professionalism that has in it. This article treats the issue of the professional preparation given in Mexico to perform the sommelier's work, analyzing it by means of a documentary research in order to know the demands that are asked about the sommelier and that, at the same time, implicitly showed how valued the profession is, as well as the level of culture in the subject. Subsequently, an applied research was used through interviews directed to both, experienced sommeliers and people who have or have had a relationship with them, who intended to deepen the same objectives of the documentary research. This one has the intention to know how standardized and attached is the national sommelier profession to the training imparted at international level, in order to know if it can improve and in what form.

**Keywords:** Sommelier, preparation, service, wine, standards.

## INTRODUCCIÓN

La profesión del sommelier en México comenzó en 1992 en la Universidad del Tepeyac, mientras que en Europa el término “sommelier” ya se escuchaba desde la Edad Media. ¿Será esto un aspecto determinante para definir la preparación y cultura actual en la sommelería en México a comparación del nivel internacional? O, más enfocado al problema alrededor del cual gira la investigación productora del presente artículo; ¿la capacitación y educación que recibe un estudiante para ser sommelier en México cumple con los estándares internacionales para lograr tal objetivo?

Se dice que aquellos profesionistas destacados del ámbito de la sommelería son personas que tomaron una preparación en el extranjero sobre vino y sommelería, lo que se puede ver con expertos como Pedro Poncélis, el pionero de la misma en México (León, H. 2017. En: La razón de México).

Para complementar esta investigación se conocerá y profundizará en el objeto de estudio, la capacitación y educación que reciben los aspirantes mexicanos a sommelier, así como terminología concreta para entender ese mundo y sus raíces como profesión aunado a la importancia de su capacitación en el ámbito hospitalario sin obviar el impacto económico que esto puede traer, con la intención de fortalecer los conocimientos requeridos por los estándares internacionales para esta profesión.

El servicio que se les brinde a los comensales al momento de consumir vino es esencial, pues convivir y ser ilustrado por una persona con vastos conocimientos de un tema, nos provoca interés y, a la vez, nuestra postura tiene mayor seriedad con respecto al mismo. Actualmente es muy común que no se le dé la impor-

tancia que merece una bebida tan antigua, como es el vino, y con una elaboración tan costosa y complicada. El definir un sistema estandarizado de servicio del vino en México, principalmente en sus restaurantes, permitirá que se le dé al sommelier el valor que merece y esto sólo se hace mostrándoles a las personas de la industria lo que eso significa confirmando lo importante que es su entrenamiento a través de una experiencia gastronómica-educativa.

## **HIPÓTESIS Y OBJETIVO**

Nuestra hipótesis afirma que la educación y capacitación que se imparte en México está por debajo de los estándares internacionales, partiendo de esto se tiene como variable independiente educación y capacitación y como dependiente el cumplimiento de estándares internacionales, generando así una correlación positiva entre los mismos, en donde a mejor educación y capacitación del sommelier mexicano mayor cumplimiento de estándares internacionales.

Generando, así como objetivo principal determinar el grado de educación y capacitación que se imparte en México para los aspirantes a sommelier, y así analizarlo de acuerdo a los estándares internacionales establecidos a partir de la investigación, contando de esta forma con un criterio mucho más claro para saber si debe mejorar la educación en este ámbito.

## **TEORÍA**

La investigación se va a sustentar en el constructivismo de Piaget, donde considera que el alumno va formando su aprendizaje de

forma activa, mientras que, de forma pasiva, aprende por el estudio y la asimilación en la práctica por medio de la teoría (Schunk, 1997), es así como funciona la profesión del sommelier, pues la parte práctica es lo que mayormente va a enriquecer sus conocimientos.

En los últimos años en México se ha visto mucho esnobismo en la compra y consumo de vino, pues las personas al comprar, lo evalúan más por el valor monetario que por su calidad o procedencia. Aunque cabe recalcar que esta conducta no es únicamente de México. De igual forma Manuel Orgaz, de la Asociación de Sommeliers Mexicanos (ASM), comenta que es importante recalcar que la educación hacia los sommeliers en el país no les permite aún portar el título de “profesional”, pues la preparación todavía no llega a tal nivel. En Francia encontramos la única universidad que imparte la licenciatura para ser sommelier, tanto por los conocimientos, como por la ética y prudencia que tienen los mismos para ofrecer o vender un vino, pues se tiene una idea errónea de vender más por la utilidad económica que esto les puede traer, que por hacer una verdadera recomendación. En México hay alrededor de 200 sommeliers, pero sólo 15 tienen un reconocimiento real de su trabajo (Silvestre, A. 2015).

Es correcto referirse al sommelier como la persona que se hace cargo del servicio de las bebidas, tanto de licores, como del vino, principalmente. Es el mediador entre el productor y consumidor, aquel que permite que un vino sea apreciado por el otro a sabiendas de su conocimiento y experiencia en el tema. Debe saber las técnicas correctas de servicio del vino; pero, también está a cargo de degustarlos, evaluarlos, maridarlos y saber recomendarlos con base en todo lo anterior. Atrás de esto, hay una extensa preparación e investigación, pues no es un trabajo que se logre con

facilidad, lo que sí es fácil es arruinar un vino y un platillo por una mala recomendación de maridaje. He ahí su valioso trabajo en la gastronomía y la experiencia del comensal.

Los bebedores de vino, fuera de ser llamados *sommeliers*, ya existían desde las épocas de los sumerios, residentes de Irak, Armenia, Turquía y Siria (Díez, J. 2014: El ABC del vino). La palabra “*sommelier*” o “*sumiller*”, tiene su origen en Francia durante la Edad Media. Esta no tiene un significado definitivo en cuanto a su origen, pues se cree que se usó para nombrar dos distintas cosas:

1. Para llamar a la persona encargada del cuidado y control de los animales de carga, “*bêtes de Somme*”, las cuales estaban a cargo del transporte de las valiosas pertenencias de los señores, donde se encontraban los vinos y barriles. Hasta el siglo XVII, el catalán Francesc Corominas usa el término “*sumiller*” para dirigirse a la persona responsable del servicio del vino. Posteriormente se les fueron dando mayores responsabilidades y fue hasta el siglo XX que comienza la especialización en su labor, no sólo del vino, sino de más bebidas de gran estatus (Rojas, G., N.D: En línea).
2. En las bodegas de los monasterios existía una persona *cellerier* y *cavistes*, que eran los encargados de esta; mientras que el *sommelier* era el encargado del servicio del vino, donde su origen yace de la palabra latina *sumer* o *sumere*, que significaba absorber o beber un líquido (El Sommelier Cubano, 2013: En línea).

A pesar de no tener un origen preciso, ambas suposiciones nos llevan en dirección al vino, donde, el *sommelier* está a cargo de la bebida, su ingesta y todo aquel parámetro que se requiere para lograr comprenderlo.

Regresando al siglo XXI, las principales ramas de desempeño que se conocen en la sommelería son:

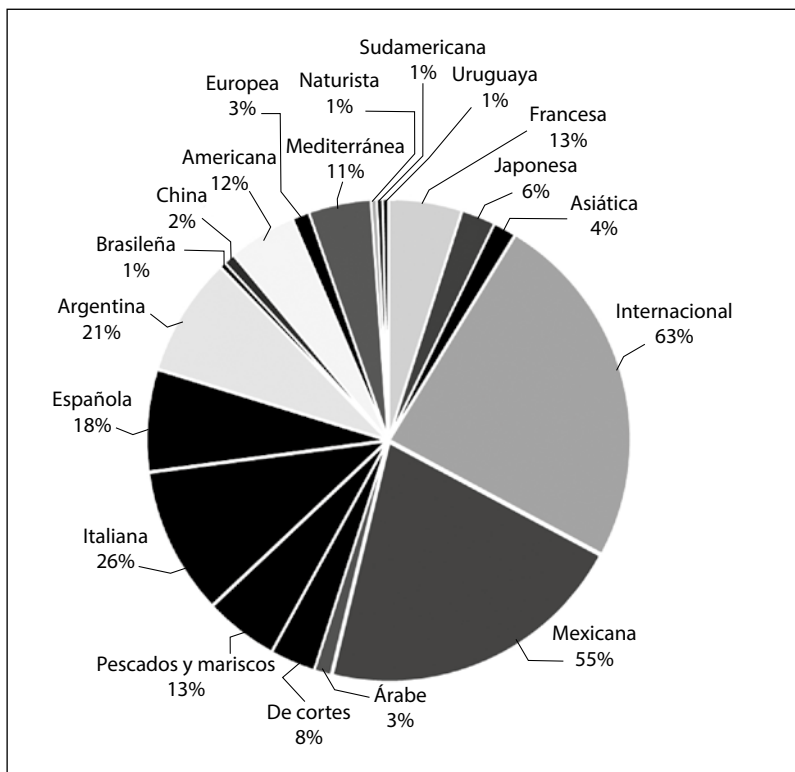
- Bodegas, cavas y viñedos: se encargan de la exportación del producto. Si tiene vastos conocimientos en el tema, también ayudan a dar su opinión para estandarizar la producción de vino.
- Exportación e importación: se ponen en contacto con distintas productoras e importadoras para dar entrada a nuevos vinos y promover los del país de origen.
- Industria de Alimentos y Bebidas (AyB): recomiendan los vinos al comensal a través de sus conocimientos de maridaje y armonización.
- Cata: prueban nuevos vinos, dan catas guiadas e investigan sobre su labor.
- Docencia: responsables de implementar los conocimientos en torno a la sommelería.
- Ventas: en tiendas especializadas o autoservicio.

Partiendo de lo expuesto y para entender el contexto espacio – temporal de esta investigación a continuación se muestran algunos datos pertinentes:

De acuerdo con la información de *Queremos Comer* existe un total de 4674 restaurantes en la Ciudad de México, sin contar establecimientos de comida rápida, antros, bares ni cafeterías. De estos, sólo 304, que equivalen al 6.5%, cuenta o requiere del servicio de un sommelier, independientemente del tipo de comida ofrecida o del valor del cheque promedio (Queremos Comer, 2017).

La siguiente gráfica muestra la clasificación de los 304 establecimientos dependiendo del tipo de comida que sirven:

Gráfica 1. Restaurantes por tipo de comida.



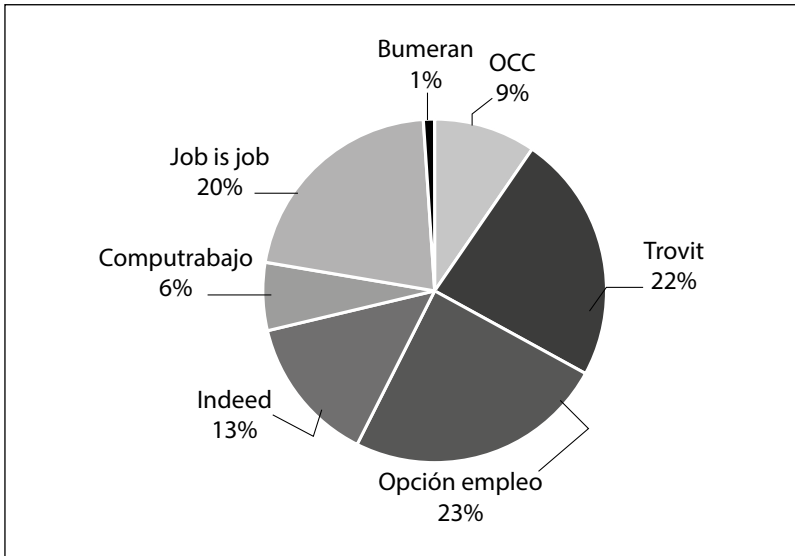
Fuente: elaboración propia con datos obtenidos de la Guía de restaurantes Queremos Comer (Queremos Comer, 2017).

La gráfica 1 menciona la clasificación de acuerdo a la forma como el restaurante denomina su comida, es por esto que, aunque se mencione una clasificación de comida Sudamericana existen otros establecimientos que se clasifican como comida Uruguaya, Argentina, Brasileña de forma más específica; no quiere decir que se repitan dentro de la clasificación general. De la misma forma sucede con la clasificación Europea, Internacional, Mediterránea y Asiática.



Por otro lado, la siguiente gráfica expone la oferta laboral para *sommeliers*, investigada en las principales fuentes de trabajo de internet, en las cuales el promedio de sueldo mensual es de entre \$10,600 y \$15,000; donde el menor es de \$6,400 y el mayor de \$20,000. Sin embargo, “de acuerdo a la revista *Forbes* pueden ganar en promedio de \$6 mil a \$126 mil dólares por año en los Estados Unidos” (MSN, 2016).

**Gráfica 2.** Bolsas de trabajo virtuales.



Fuente: elaboración propia con datos obtenidos de las páginas web de las empresas mostradas

## INSTRUMENTACIÓN

Considerando que no existe ninguna institución que certifique a los futuros *sommeliers* en México, los diferentes reconocimientos que dan las instituciones que brindan un tipo de preparación para

sommeliers se vuelven relativos, pues los otorgan de acuerdo a sus criterios sin tomar ningún parámetro internacional en cuenta. Considerando el hecho de no contar con un registro oficial de los egresados de cursos, diplomados o similares, se decidió aplicar los instrumentos hacia un muestreo dirigido, los instrumentos fueron cualitativos y consistieron en entrevistas.

Para recopilar la información únicamente se consideraron sommeliers que poseen renombre en ambiente de la sommeliería derivado de las aportaciones que han hecho en dicho ámbito en México. Por otro lado, se eligieron personas que han tenido o tienen distintos tipos de relación con sommeliers, para, así, conocer las distintas perspectivas. Se realizaron las entrevistas a un sommelier especializado de cada área, es decir, docencia, bodega, exportación, ventas y de AyB.

La entrevista consideró los siguientes temas:

- Importancia de la certificación para ejercer como sommelier.
- Certificación "Conocer".
- Identificación y valoración de instituciones académicas.
- Perfil de un sommelier internacional vs. el perfil del sommelier nacional.
- Preparación nacional e internacional como sommelier.
- Temas que debe dominar un sommelier.
- Importancia y utilidad de la labor del sommelier.

En cuanto a los resultados obtenidos por medio de la investigación documental sobre las instituciones académicas, las respuestas se dirigieron a cuatro centros educativos de la Ciudad de México:

- Asociación Mexicana de Sommeliers (AMS): Universidad del Tepeyac.
- Asociación de Sommeliers Mexicanos (ASM).
- Escuela Mexicana de Sommeliers: Superior de Gastronomía.
- Academia Mexicana del Vino.

Posteriormente se establecieron los estándares de la sommeliería a partir de:

- La Certificación de Competencia Laboral en la Norma de Servicio a Comensales, por parte de *Conocer*, organización del gobierno de México por parte de la SEP. Esta provee certificación a través de estándares de competencia (habilidades, destrezas y actitudes) del personal encargado de la parte operativa de los establecimientos de AyB (*Conocer*, 2017: En línea). Esta está avalada por varias instituciones donde se mencionan dos específicamente del servicio de vino:
  - Asociación Mexicana del Vino, A.C.
  - AMS.

Esta menciona los siguientes parámetros concernientes a la labor del sommelier:

|   |
|---|
| Corroborar que las bebidas y los alimentos cumplan con las características y especificaciones de lo solicitado por el comensal. |
| Servicio de las bebidas al comensal: tomando el vaso/copa por la parte inferior; entrando por el lado derecho del comensal.     |
| Conocimiento sobre la clasificación de las bebidas.   |

Fuente: elaboración propia con datos obtenidos de la Certificación de Competencia Laboral (*Conocer*, 2017)

Por medio del análisis de las opiniones de los entrevistados, se complementarán los estándares.

## RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS

A continuación, se expondrán las respuestas con mayor relevancia para la investigación y a partir de las cuales se establece un panorama mucho más real del mundo de la sommelería. Posteriormente, se mencionarán otros puntos interesantes de los demás temas abarcados en la misma.

| Importancia de la certificación para ejercer como sommelier y conocimiento de estas |   |
|---|---|
| Sommeliers  |   |
| Pablo Antonio García Hernández, Sommelier del restaurante Pujol.                    | Considera que sí es importante tener una certificación en su profesión, pues hay muchos tabús en torno a este, principalmente en cuanto a los vinos. Se creía que la experiencia te daba más conocimientos que la escuela y era menospreciado el valor que esta daba; pero se dio cuenta de que la preparación que te da la escuela te abre mucho la mente y provee muchos conocimientos que en la mera experiencia no puedes obtener. Algunas cosas básicas como conocer de regiones, saberte expresar, tener mayor vocabulario te las enseña la escuela básica y, el trabajo como sommelier se complementa con la preparación especial para esto, la cual te enseña a vender lo que buscas vender como tal. |
| Ricardo Espíndola, Fundador y director de la Escuela Mexicana de Sommeliers.        | En México no se está preparado para acreditar una certificación como sommelier debido a la oferta laboral y la demanda del mercado,   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>pues, en general, la cultura del vino y trabajo de un verdadero sommelier requiere de mayor enriquecimiento, ya que se ha malentendido la profesión del sommelier al atribuirle el título a cualquier persona que conozca un poco de vino. Un sommelier debe de ser reconocido como una parte importante de los negocios. Una vez teniendo cavas amplias y una demanda mucho más especializada del vino, la entrada de un sommelier certificado puede ser ideal, de otra forma es innecesario por la carencia de la exigencia y valoración de una labor tan especializada.</p>   |
| <p>Axel Solares, Sommelier vendedor de Catamundi</p>                               | <p>Considera que la certificación para laborar como sommelier es importante, ya que esta también les da certidumbre a los clientes al usar el servicio, pues tienen la confianza de que los atiende una persona avalada.</p>  |
| <p>Mauricio Millán, Sommelier corporativo de Monte Xanic</p>                       | <p>Contemplando el crecimiento de la industria vitivinícola, considera que la certificación o aval de la profesión como sommelier es necesario y, aparte, debe ser único, es decir, evitar que haya tantos cursos o diplomados sin un temario común y bien establecido. Es necesario estandarizarlo, pues al haber un crecimiento de la oferta de trabajo, las personas que egresan de los diplomados piensan que ya tienen el título de sommelier y, al representar la figura del servicio, también está representando al establecimiento y profesionalismo del mismo, pero, muchas veces estos egresados no cuentan con el nivel para representar tal figura.</p> |
| <p>Marco Antonio García González, Sommelier ejecutivo comercial de Monte Xanic</p> | <p>Comenta que, en México ya existe la oportunidad de certificación como sommelier por el Master Sommelier, gracias a Johan Valderrabano que le abrió las puertas al país, sin embargo, la tienes que aplicar fuera de México. Le pa-</p>   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>recería interesante que las personas tuvieran que certificarse para laborar como sommeliers, pero que, desde otro punto, la industria restaurantera tampoco se maneja con muchos estándares ni orden, entonces no hay que perder de la vista que somos un país tercermundista a diferencia de Estados Unidos, en donde sí te piden certificación para todo y, por lo mismo, no muchas empresas van a pagar a un sommelier certificado lo que verdaderamente cobra.</p> |
| Relacionados  |   |
| Luis Alberto Gómez Valdés,<br>Jefe de sala del Pujol                            | <p>La certificación como sommelier es algo fundamental en el ámbito laboral curricularmente, garantizando el profesionalismo de una persona capaz de elevar la experiencia de un comensal.</p>  |
| Constanza Villamar Salame,<br>alumna de gastronomía del Superior de Gastronomía | <p>Es importante tener una certificación para ejercer como sommelier, ya que es una industria que está creciendo constantemente y no todas las personas que trabajan en ella conocen el proceso que abarca, es por eso que es necesario que haya algún organismo que ayude a regularlo.</p>   |
| Maite del Cueto, Jefa de compras de vinos y licores de Costco                   | <p>Es importante la certificación de los sommeliers pues, al haber mucha incertidumbre en esa profesión, el saber que está avalado le brinda confianza al consumidor al proyectar su honestidad.</p>  |
| Odette Lasses y Ojeda,<br>amante del buen comer y buen beber                    | <p>Menciona que el vino tiene dos cualidades principales: el placer de degustarlo y lo saludable que es por los taninos, por lo tanto, una persona certificada que te recomiende un buen vino y que, aparte, lo sepa maridar con un platillo, va a permitir enaltecer el placer de la experiencia, por lo que es muy útil y necesario su servicio.</p>  |

|  |   |
|--|---|
| Stephane Guillain, Director comercial de Importaciones Interamericanas | Considera que, como en cualquier profesión, la certificación es básica e importante para ejercer, para generar certidumbre y confianza. |
|--|---|

En resumen:

| <b>Importancia de la certificación</b> |                            |                   |
|--|----------------------------|-------------------|
| <b>Sommelier</b>                       | <b>A favor / en contra</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Pablo García                           | A favor                    | 60%               |
| Mauricio Millán                        | A favor                    |                   |
| Axel Solares                           | A favor                    |                   |
| Ricardo Espíndola                      | En contra                  | 40%               |
| Marco García                           | En contra                  |                   |
| <b>Relacionados</b>                    | <b>A favor / En contra</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Luis Gómez                             | A favor                    | 100%              |
| Constanza Villamar                     | A favor                    |                   |
| Maite del Cueto                        | A favor                    |                   |
| Odette Lasses                          | A favor                    |                   |
| Stephane Guillain                      | A favor                    |                   |

| <b>Perfil y dominio de conocimiento de un sommelier internacional contra el perfil del sommelier nacional</b> |   |
|---|---|
|   | Sommeliers  |
| Pablo Antonio García Hernández, Sommelier del restaurante Pujol.  | Considera que el perfil internacional que deben de tener cuenta con las siguientes características: conocedor, humilde, facilidad de expresión y transmisión (tanto para comensales como para alumnos) de la cultura del vino evitando toda prepotencia, entusiasta y |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>disposición a probar vino, tener facilidad de negociación (en cuanto a proveedores), transparencia en su trabajo, saber convivir con sus compañeros de trabajo, tener conocimientos de gastronomía, manejo y dominio de la sala y horarios, tener carisma. Sin embargo, piensa que a los sommeliers con preparación en México les hace falta seguirse cultivando para alcanzar ese perfil, también hace falta motivación y gusto por su labor.</p> <p>Debe de dominar temas como inteligencia emocional, que va a ser la que te ayude a proyectarte correctamente con tu comensal y tus compañeros, también debe dominar el lenguaje, el conocimiento para que no te sobrepase, controlar la pasión y emociones más como mexicanos, pues es parte de la personalidad. Pablo menciona que el tema principal no es el vino, es decir, de ahí nace la profesión, pero debe de conocer de todos los temas que se trabajan en un restaurante; más detalladamente comida, destilados, fermentados, vinos, entre otras cosas; esto por la experiencia que se le da al comensal, pues el sommelier es el filtro para que el comensal disfrute lo que quiere disfrutar. no se debe de atosigar al comensal con tanta información sobre la bebida, sin embargo, es importante transmitir la cultura del vino a aquellos comensales que no conocen mucho del tema, pero con la mayor humildad posible y con una sonrisa en el rostro.</p> |
| Ricardo Espíndola, Fundador y director de la Escuela Mexicana de Sommeliers | <p>El acceso a la prueba de vinos en México llega a ser un tanto limitado, lo que también influye en la preparación. Va de la mano el crecimiento del mercado que demanda vino de forma conocedora y consciente, el acceso a varias etiquetas y el progreso en la preparación del sommelier. La educación básica es fundamental y es importante no perder el piso y ser</p>   |



|   |   |
|---|---|
|   | <p>transparente con lo que verdaderamente es, ser humilde y honesto. A México le falta recorrer camino en este ámbito, a comparación de otros países.</p> <p>Desde su punto de vista, no debes de dejar de prepararte, incluso cuando ya tienes algún título, pues el estar actualizado es lo que te ayuda a perfeccionar tu labor, aparte de ser muy importante en un campo como el de alimentos y bebidas. Necesitas estudiar mucho y aplicar lo estudiado, aprendiendo de la experiencia y desarrollando las habilidades con la práctica; es necesario que conozca desde el campo, la viticultura, la vinicultura para conocer la base de su oficio y los porqués de las expresiones que manifiestan los diferentes vinos. Dominar temas como maridaje, formación gastronómica por ser el vino parte de esta, también es necesario conocer de todas las demás bebidas (destilados, licores, fermentados, cocktailería...), servicio. Es muy importante tener como base la familiarización con todo lo respectivo al vino y que, posteriormente, el sommelier debe de ir dominando estos otros temas y tener disposición para probar nuevas bebidas, vinos y alimentos para, de una forma más aplicada, enriquecer sus conocimientos.</p> |
| Axel Solares, Sommelier vendedor de Catamundi | <p>Un sommelier mexicano está igual preparado que cualquiera de algún otro país, comparando principalmente con europeos. Él tiene confianza en los sommeliers de México, pues culturalmente son muy competitivos y cree que la única ventaja que puede tener un sommelier europeo es la constancia que tienen de beber vino.</p> <p>Debe de conocer de vinos de todas las regiones productoras, al igual que historia, geografía gastronómica, maridaje, vino, terruños, matemáticas, un poco de todo. Axel piensa que</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | la educación básica es importante para esta profesión, pues te guía en tu elección.   |
| Mauricio Millán, Sommelier corporativo de Monte Xanic                       | <p>El sommelier internacional debe de haberse familiarizado con el campo y el restaurante, el cual llama su “nicho natural”, para así manejar y dominar todos los protocolos del servicio, también debe tener los conocimientos generales del vino (regiones, uvas, bodegas, marcas, estilos de vino), debe de conocer de todo, también de ventas, administración, estrategias, idiomas, terminologías, dicción y pronunciación. Para cualquier profesión es indispensable tener una base de educación y cultura, porque se puede notar la distancia entre una persona con formación académica y una que no, pues se hace evidente en muchos temas, como la manera de expresarse, percepción, interpretación, entre otras cosas; entonces, por más que una persona sin una base académica muy sólida se prepare para ser sommelier, hablando más específicamente, el profesionalismo se va a notar si este carece de esa primera base.</p> <p>En la preparación que se imparte en México con respecto al tema tratado lo que le falta es más exigencia, pues pone en manos de cualquier persona la posibilidad de diplomarse como sommelier, independientemente de su base académica, lo que genera discrepancias en los niveles de la profesión; pues hay sommeliers nacionales con un gran nivel y hay muchos otros que no.</p> |
| Marco Antonio García González, Sommelier ejecutivo comercial de Monte Xanic | Un sommelier debe de abarcar historia, mercado del vino y su crecimiento de forma aplicable, en la cual te enseñen errores y aciertos que se han cometido; aterrizar más todos esos conocimientos que inculcan, demostrar su utilidad y, así, generar grandes profesionistas con este enfoque, capaces de liderar   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>empresas. Debe dominar idiomas, pronunciación, cultura general, estar constantemente involucrado en las situaciones económicas, sociales y políticas de los países, como influyen para saber cómo aportar, aparte debe de ser humilde para saber cómo transmitir los conocimientos que domina, “dependiendo el sapo, la pedrada”. En cuanto a la cultura general que se tiene en México con respecto a este tema, él piensa que muchos si se comportan de forma arrogante, pretenciosa o con intención de disminuir al otro, pues el mundo alrededor del vino llega a tener la cualidad de generar status; sin embargo, esto depende de la personalidad de cada quién, suelen ser, principalmente las personas que no se han aterrizado en el tema.</p> |
| <b>Relacionados</b>  |  |
| Luis Alberto Gómez Valdés,<br>Jefe de sala del Pujol                               | <p>Necesitan estar preparado, no sólo en vinos, sino en enaltecer la experiencia culinaria con cualquier tipo de bebida, aparte es fundamental hacerse especialista en distintos campos. Un sommelier nacional debe de estar más preparado.</p>  |
| Constanza Villamar Salame,<br>alumna de gastronomía del<br>Superior de Gastronomía | <p>Necesita ser muy culto en cuanto a los procesos por los que pasa el vino y geografía, aparte, debe ser honesto, apasionado y saber qué es lo que vende, pero no abarcar únicamente una marca, ya que parece que sólo buscan vender o, incluso, cuando trabajan para una bodega llegan a apegarse mucho a su marca, al punto de menospreciar otras. Saber viticultura, procesos de creación del vino, geografía, afinación de percepción sensorial, gastronomía, ventas, mercadotecnia y maridaje. En México son cultos, sin embargo, les falta actualizarse mucho porque están apegados a la vieja escuela, pero no engloba a todos, ya que hay, tanto somme-</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>liers con una preparación evidente, como sommeliers que muestran deficiencia en la misma.</p>   |
| <p>Maite del Cueto, Jefa de compras de vinos y licores de Costco</p>          | <p>Debe de ser alguien que sepa usar el lenguaje, ser estudioso, ordenado, organizado y dedicado en su labor. Debe dominar temas como enología básica, la tierra, la vid, viticultura, cata, proceso de elaboración, embotellado y consumo, diciendo que el tema central de su labor es el vino.; y pensando en los profesionistas mexicanos de esta área, nos dice que les falta dedicación y entrega al estudio puramente del vino.</p>  |
| <p>Odette Lasses y Ojeda, amante del buen comer y buen beber</p>              | <p>Tener un buen olfato y gusto, un amplio conocimiento del vino, gastronomía, idioma y pronunciación, espíritu creativo y aventurado a probar maridajes nuevos. Tener entusiasmo para innovar, audacia, cultura general, buena presencia, elocuencia, capacidad para relacionarse de forma respetuosa y afable. En México, muchos sí cumplen con el perfil, pero que también está el lado opuesto, donde el sommelier vende el vino sin tener muy presente el valor que tiene el mismo y acaba ofreciéndolo de una forma que pareciera que su principal objetivo es la venta del mismo.</p> |
| <p>Stephane Guillain, Director comercial de Importaciones Interamericanas</p> | <p>Debe de conocer los conocimientos técnicos y saber detectar sabores, también tener conocimiento de servicio, el trato humano. Debe de dominar cocina y mesa, cristalería, utensilios de servicio de bebidas (principalmente del vino), comercio, inteligencia emocional, estar actualizado y tener vocación. En general, en cualquier país, la preparación será lo que defina qué tanto logra cumplir con este perfil.</p>  |

En resumen:

| Perfil y dominio de conocimiento  |   |
|---|---|
| Atributos   | Conocimientos   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conocedor.</li> <li>✓ Humilde.</li> <li>✓ Apasionado.</li> <li>✓ Creativo.</li> <li>✓ Audaz.</li> <li>✓ Innovador.</li> <li>✓ Con facilidad de expresión.</li> <li>✓ Con facilidad de transmisión de la cultura.</li> <li>✓ Entusiasta y carismático.</li> <li>✓ Dispuesto a probar vino y distintos maridajes constantemente, al igual que otras bebidas y alimentos.</li> <li>✓ Con facilidad de negociación.</li> <li>✓ Transparente y honesto.</li> <li>✓ Con facilidad de adaptarse.</li> <li>✓ Hábil para el manejo y dominio de la sala y horarios.</li> <li>✓ Organizado.</li> <li>✓ Dispuesto a actualizar conocimientos constantemente y estudiar.</li> <li>✓ Saber aplicar lo teórico.</li> <li>✓ Estar familiarizado con el campo y el restaurante.</li> <li>✓ Conocedor de distintas bodegas alrededor del mundo.</li> <li>✓ Tener buena dicción y pronunciación.</li> <li>✓ Conocedor la terminología.</li> <li>✓ Tener vocación.</li> <li>✓ Ser presentable y notable.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gastronomía.</li> <li>✓ Viticultura.</li> <li>✓ Vinicultura.</li> <li>✓ Procesos para la elaboración de vino.</li> <li>✓ Historia, principalmente del vino.</li> <li>✓ Geografía y vinos.</li> <li>✓ Maridaje.</li> <li>✓ Tipos de vinos.</li> <li>✓ Fermentados.</li> <li>✓ Química.</li> <li>✓ Enología.</li> <li>✓ Física.</li> <li>✓ Bebidas: destilados, fermentados, licores, cafés, té.</li> <li>✓ Coctelería.</li> <li>✓ Servicio.</li> <li>✓ Ventas.</li> <li>✓ Administración.</li> <li>✓ Estrategias.</li> <li>✓ Idiomas (dicción, ortografía).</li> <li>✓ Proyecciones y aplicación de la industria del vino.</li> <li>✓ Mercadotecnia.</li> <li>✓ Matemáticas.</li> <li>✓ Comercio y mercado del vino, junto con su evolución.</li> <li>✓ Técnicas para liderar.</li> <li>✓ Economía.</li> <li>✓ Cultura general-Mundialismo.</li> <li>✓ Inteligencia emocional.</li> </ul> |

## Importancia de preparación como sommelier y el peso que tiene una preparación adicional en el extranjero

| Sommeliers  |   |
|---|---|
| Pablo Antonio García Hernández, Sommelier del restaurante Pujol             | Un sommelier con preparación en el extranjero, en países con mayor antigüedad en el ramo del vino, son más considerados y apreciados que uno con preparación únicamente nacional, pues al nacional le hace falta disminuir egos e incluso aquellos que han tenido algún tipo de preparación en el extranjero han sido los que han marcado la pauta del conocimiento de la sommelería en México y que, por lo mismo, tienen mayor preparación; es por eso que el sommelier ha tenido planes de prepararse fuera del país, e incluso ha tenido el sueño de trabajar en restaurantes con estrellas Michelin. |
| Ricardo Espíndola, Fundador y director de la Escuela Mexicana de Sommeliers | Piensa que un sommelier con una preparación en el extranjero aparte de la nacional, es mucho más reconocido porque le falta camino por recorrer a México en el tema, entonces tener una preparación extra en otro país eleva tus conocimientos.   |
| Axel Solares, Sommelier vendedor de Catamundi                               | Tener una preparación extra en otro país te ayuda a adquirir más conocimientos y, por lo mismo, ser más reconocido; incluso él ha contemplado tener una preparación extra fuera de México en temas de enología y vitivinicultura.   |
| Mauricio Millán, Sommelier corporativo de Monte Xanic                       | Desde su experiencia, el sommelier considera que una preparación adicional en el extranjero, específicamente en países europeos, aporta mayor renombre que únicamente tener la nacional, pues cuenta con parámetros más establecidos en el tema, al igual que el gremio; sin embargo, una preparación adicional prove-  |

|  |  |
|--|--|
|  | niente de países sudamericanos, no va a aportar mucho, pues la preparación que ofrecen no es muy diferente a la mexicana.  |
| Marco Antonio García González, Sommelier ejecutivo comercial de Monte Xanic  | Como en cualquier otra profesión, una preparación adicional en el extranjero puede generar un mayor reconocimiento de la persona.  |
| Relacionados   |  |
| Luis Alberto Gómez Valdés, Jefe de sala del Pujol                            | Un sommelier con preparación en el extranjero no tiene mejor nivel que un sommelier con preparación únicamente nacional, porque considera que no existe un sommelier que conozca todo, por lo tanto, uno no es superior a otro; lo que te da tu lugar como sommelier reconocido es la especialidad en lo que te dediques, no tiene relación con el ámbito internacional, pero coincide que una persona que tiene una cultura más estrecha con el vino es más diestra en el tema, sin tener que ver con la preparación. |
| Constanza Villamar Salame, alumna de gastronomía del Superior de Gastronomía | Llegan a ser más reconocidos simplemente por tener un conocimiento más profundo, incluso considera que los sommeliers mexicanos deberían de tener una preparación extra en otro país.  |
| Maite del Cueto, Jefa de compras de vinos y licores de Costco                | Menciona que un sommelier con preparación adicional en el extranjero puede llegar a ser más confiable por tener más estudios y, por lo mismo, sería adecuado que los sommeliers que se preparan en México siguieran preparándose sin dejarlo, ya sea en el mismo país o en otro, el caso es que se enriquezcan constantemente, por lo que, sería ideal que hubiera instituciones mexicanas mundialmente reconocidas en esto.   |

|   |   |
|---|---|
| <p>Odette Lasses y Ojeda, amante del buen comer y buen beber</p>              | <p>La clave es que el sommelier sepa desempeñarse a la altura de la expectativa de un buen cliente, es decir un cliente conocedor y esto no lo va a definir su nacionalidad o si su preparación fue en un país u otro, sino su desempeño, calidad de maestros y, con todo esto, su preparación.</p> |
| <p>Stephane Guillain, Director comercial de Importaciones Interamericanas</p> | <p>Una preparación adicional siempre va a generar mayores conocimientos.</p>  |

En resumen:

| <b>Importancia de preparación complementada con una en el extranjero</b> |                            |                   |
|--|----------------------------|-------------------|
| <b>Sommelier</b>   | <b>A favor / En contra</b> | <b>Porcentaje</b> |
| <p>Pablo García</p>  | <p>A favor</p>             | <p>100%</p>       |
| <p>Mauricio Millán</p>   | <p>A favor</p>             |                   |
| <p>Axel Solares</p>  | <p>A favor</p>             |                   |
| <p>Ricardo Espíndola</p>   | <p>A favor</p>             |                   |
| <p>Marco García</p>  | <p>A favor</p>             |                   |
| <b>Relacionados</b>  | <b>A favor / en contra</b> | <b>Porcentaje</b> |
| <p>Luis Gómez</p>  | <p>En contra</p>           | <p>60%</p>        |
| <p>Constanza Villamar</p>  | <p>A favor</p>             |                   |
| <p>Maite del Cueto</p>   | <p>A favor</p>             |                   |
| <p>Odette Lasses</p>   | <p>En contra</p>           | <p>40%</p>        |
| <p>Stephane Guillain</p>   | <p>A favor</p>             |                   |



**Opinión sobre la preparación que se imparte en México**

| Sommeliers  |  |
|---|--|
| Pablo Antonio García Hernández, Sommelier del restaurante Pujol             | La preparación como sommelier en México debe de estar controlada o regulada por estándares globales, es decir, que todas estas instituciones respeten, pues el tener diferencias entre planes de estudio sólo causa guerra y daño.   |
| Ricardo Espíndola, Fundador y director de la Escuela Mexicana de Sommeliers | Piensa que es necesaria una estandarización a través de una confederación de todas estas escuelas para que los conocimientos que brinden sean contundentes entre sí, que no varíen; es decir crear una única asociación que englobe a todos en vez de buscar competir. Por otro lado, el establecer niveles de sommelier, puede hacer mucho más clara la labor del sommelier, tanto para los estudiantes como para los que van a usar el servicio. |
| Axel Solares, Sommelier vendedor de Catamundi                               | Considera que la preparación que se imparte en México para ser sommelier no es muy buena y se debe de mejorar, pues pareciera que el tiempo y profundidad que las instituciones dedican a esta es deficiente y, también piensa que se debe de estandarizar más.  |
| Mauricio Millán, Sommelier corporativo de Monte Xanic                       | Hay muchos matices en el tema debido a la carencia de estandarización y a la creencia general de la gente, al pensar que el simple diploma ya te hace un sommelier en toda la extensión de la palabra, cuando esto es falso, pues un sommelier requiere de mucha práctica y enriquecimiento constante en varios ámbitos. El diplomado sólo es una base, el campo y el servicio es lo que ya comienza a formar a esta figura.                       |

|  |   |
|--|---|
| <p>Marco Antonio García González, Sommelier ejecutivo comercial de Monte Xanic</p> | <p>Piensa que, a México, para llegar a niveles de certificación, le hace falta un curso más completo, estilo MBA, más basto de conocimiento que satisfaga las expectativas que profesionistas egresados de carreras tengan con respecto al mismo; pues actualmente se dan cursos más para enófilos.</p> <p>Comenta que, desde su experiencia, la industria del vino no se debería de cerrar únicamente a sommeliers, pues hay tantas perspectivas de distintas profesiones, que unidas podrían ayudar a hacerla crecer; aparte a encontrar la utilidad de la labor del sommelier, no sólo desde un enfoque hedonista, sino un enfoque que permita una mayor aportación por parte de este. En México, esta industria es muy nueva, pero el proyecta que, una vez que esté mucho más establecida, sería ideal que carreras como mercadotecnia, tuvieran algún apartado dedicado al vino. Las carreras de sommelier deberían de ser más ambiciosas, inculcar el conocimiento del día a día. El sommelier considera que hace falta un poco más de control y orden en esta preparación, pues, muchas veces las personas que imparten los cursos no tienen la suficiente preparación, específicamente de docencia, necesaria para hacerlo. Posteriormente, comenta que cada asociación y escuela tiene su objetivo y que, si no buscas lo mismo, no puedes formar parte de la misma; comenta que muchas de estas no sirven para nada, porque sólo buscan tener “descorches de eventos”. Considera que la preparación para sommelier debería segmentarse para hacerla más establecida y mucho más formal que un simple diplomado</p> |
| <p>Relacionados</p>  |   |
| <p>Luis Alberto Gómez Valdés, Jefe de sala del Pujol</p>                           | <p>Los planes de estudio que ha conocido que se imparten en las instituciones mexicanas para</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>sommelier, son muy completos, sin embargo, es lo mínimo indispensable para salir al campo laboral y que los grandes sommeliers que ha conocido se han hecho en el campo de batalla, es decir los restaurantes, y conocimiento auto-didacta.</p>  |
| <p>Constanza Villamar Salame, alumna de gastronomía del Superior de Gastronomía</p> | <p>Podría y debería mejorarse y profesionalizarse. Impartir una profesión que verdaderamente respalde tus conocimientos. Es importante el trabajo de un sommelier pero, muchas veces, los restauranteros o clientes no saben aprovechar y ocupar ese servicio.</p>  |
| <p>Maite del Cueto, Jefa de compras de vinos y licores de Costco</p>                | <p>Sería ideal que hubiera instituciones mexicanas mundialmente reconocidas en esto. Al ser un tema en el que todavía falta cultura en México, el trabajo del sommelier es muy importante para irlo inculcando y darlo a conocer de una forma que incremente la cultura del mismo en el país.</p>   |
| <p>Odette Lasses y Ojeda, amante del buen comer y buen beber</p>                    | <p>No existe una cultura de preparación muy profunda de sommelier, porque tampoco existe un consumo muy especializado del cliente. El bebedor es un bebedor social. No existe la cultura de beber vino por el vino, por lo general; por lo que deberían de tener estándares a cumplir.</p> <p>Es importante el trabajo de un sommelier y sería muy padre que su presencia estuviera más extendida, al punto de poder capacitar a meseros de restaurantes de buen nivel para fomentar el consumo del vino, tomando en cuenta que este es mucho más saludable que el refresco (algo que se consume en gran medida en México), educando el paladar del consumidor a su vez y cuidando su salud. Para esto se necesita gente preparada y confiable.</p> |

|  |  |
|--|--|
| Stephane Guillain, Director comercial de Importaciones Interamericanas | Comenta que un sommelier francés puede estar, probablemente, un poco mejor preparado por su formación en el tema del vino, que un mexicano, también tomando los hábitos y costumbres del consumo de vino que hay en Francia, sin embargo, México está avanzando mucho. Remarca que, como en cualquier país, Francia está mejor preparado en vinos franceses, así como México será el mejor preparado en vinos mexicanos. |
|--|--|

En resumen:

| <b>Satisfacción con la preparación impartida en México</b> |                                |                   |
|--|--------------------------------|-------------------|
| <b>Sommelier</b>   | <b>Satisfecho/insatisfecho</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Pablo García   | Insatisfecho                   | 100%              |
| Mauricio Millán  | Insatisfecho                   |                   |
| Axel Solares   | Insatisfecho                   |                   |
| Ricardo Espíndola  | Insatisfecho                   |                   |
| Marco García   | Insatisfecho                   |                   |
| <b>Relacionados</b>  | <b>Satisfecho/Insatisfecho</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Luis Gómez   | Insatisfecho                   | 100%              |
| Constanza Villamar   | Insatisfecho                   |                   |
| Maite del Cueto  | Insatisfecho                   |                   |
| Odette Lasses  | Insatisfecho                   |                   |
| Stephane Guillain  | Insatisfecho                   |                   |

Como información adicional a lo anteriormente expuesto, ninguno de los entrevistados sabía de la existencia de la certificación que otorga “El Conocer”, lo que demuestra una exigencia muy laxa en general en temas de estándares en la industria de A y B.

Por otro lado, consideran que ninguna de las escuelas actuales para sommelier en México tienen el nivel de certificación, incluso Ricardo Espíndola menciona que él no otorga certificados, pues para lograrlo debes de estar en constante actualización, es decir que es algo que se logra con el nombre que te vas formando. En cuanto al público relacionado, en general se tiene un conocimiento pobre sobre las escuelas existentes que brindan cursos para sommelier.

Geoff Kruth, presidente de GuildSomm, compartió su opinión acerca de la preparación en el área de sommeliería en México después de haberle preguntado su visión tan internacional en el ámbito. Él dice que la calidad del servicio es muy alta y que el reto más grande que él nota es el acceso a probar diversos vinos de todo el mundo, tomando en cuenta que los impuestos aumentan mucho el costo de los mismos.

## DISCUSIÓN

Después de reunir las distintas opiniones que los sommeliers y relacionados pueden tener del tema, se observa que, en cuanto a la certificación, la mayoría piensan que es importante para darle credibilidad a su labor, la opinión contraria piensa que, antes de hacer una certificación, es necesario inculcar una mayor cultura en torno al tema para que, de esta forma, la labor del sommelier sea bien valorada. Lo que nos lleva a pensar que, si se busca inculcar una mayor ilustración en el tema, no hay mejor forma que la divulgación de esta por autoridades de la misma, los sommeliers; ergo, la misma certificación impulsaría esta cultura. Con respecto a las instituciones en México que imparten algún tipo de preparación, por lo general se sabe que no otorgan certificación, únicamen-

te diplomados, aparte, se considera que se deben de mejorar en cuanto a exigencia, planes de estudio más especializados y profesionales, estándares globales e, incluso, generar reconocimiento internacional. Es importante difundir cultura en cuanto a lo que verdaderamente es considerado *sommelier* para evitar el mal uso del término. Todo esto se relaciona con la respuesta discutida en un primer momento, respaldando con mayor solidez la importancia de la certificación y divulgación de cultura de la *sommelería*.

Por otro lado, el perfil internacional engloba humildad, inteligencia emocional, buena pronunciación y dicción, confianza, empatía, vocación, dedicación al estudio, disposición para probar alimentos y bebidas, carisma, cultura, habilidad en la transmisión de conocimientos, innovación y audacia. Es importante mencionarlo, pues generalmente el *sommelier* no se aprecia con este perfil debido a la falta de servicialidad (principalmente) que debe de ser inculcada en la misma profesión, ya que es un aspecto que se llega a dejar en segundo plano. Aparte, este debe de dominar todos los temas correspondientes al vino, para posteriormente dominar servicio, gastronomía, historia, geografía, economía, ventas, mercadotecnia, lenguaje, ortografía, técnicas de liderazgo, administración, estrategia y proyecciones a futuro, lo que garantiza la experiencia gastronómica-educativa que brinda con sus servicios y que es algo que muchos consumidores no aprecian del todo, pues no logran apreciar todo lo que engloba la profesión y todos los conocimientos que el servidor puede brindar, garantizando un mejor servicio. Los entrevistados comentan que al *sommelier* nacional le falta mayor control, pues se tiene una concepción difusa de lo que es el *sommelier*, por otro lado, falta más entusiasmo, vocación y dedicación al constante enriquecimiento; por lo que el malentendido de la denominación de “*sommelier*” se origina en

la idea que se les transmite a los alumnos de sommelería, lo que provoca como consecuencia esa misma noción errada en el resto de la población. En su mayoría, consideran que una preparación adicional en el extranjero siempre va a enaltecer su nombre y les dará mayor confiabilidad en su labor. Por otro lado, no sé considere que la nacionalidad defina la calidad del servicio del sommelier, sino, que se define por el mismo estudiante, su dedicación y sus maestros. Debido a lo anterior, aquellos sommeliers con renombre en el país son profesionistas que se han cultivado en distintas escuelas, lo que les ha permitido tener una visión mucho más acertada y amplia en su profesión, pues, como se ha mencionado, México necesita una base más estable en la educación que provee. Es importante mencionar que nadie había escuchado hablar de la certificación que otorga el "Conocer" lo cual le resta importancia a dicha certificación.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Al no haber estándares establecidos en la industria de la sommelería en México, la preparación que se imparte no acata ningún parámetro internacional. De acuerdo a los profesionales entrevistados, ningún curso de sommelería impartido en el país llega al nivel una certificación. La teoría apunta también que, no sólo es cuestión de las escuelas que imparten cursos para sommeliers, sino también del mercado que solicita este servicio, tanto empresarios de establecimientos de alimentos y bebidas, como los mismos clientes, pues el servicio se valora más por el costo que este puede suponer, que el valor cultural y gastronómico que brinda. Es por lo anterior que la exigencia en el ámbito llega a ser muy laxa, ergo no buscan lograr una estandarización internacional.

Por otro lado, la importancia de la certificación radica en la mínima cantidad de instituciones que preparan sommeliers, dentro de las cuales, pocas tienen noción de la certificación que ofrece *el Conocer*, la cual no tiene casi ningún parámetro referente al servicio de sommelier sin embargo es regulada por dos instituciones de sommeliería mexicana, lo que le hace perder validez tanto a la certificación, como a las instituciones reguladoras. Por lo anterior, se puede intuir que tienen mucha menor conciencia de los estándares internacionales establecidos, lo cual, evidentemente, se traduce en la baja preparación de sus estudiantes. Aparte, al no ser debidamente conocida ni siquiera por las personas involucradas en el mundo del servicio, llega a perder importancia y arroja un foco a la necesidad de establecer verdaderos criterios de calidad, no solo en sommeliería, sino de servicio en general.

De acuerdo a lo que dijeron los entrevistados, se requiere considerable conocimiento de las normas y certificaciones, incluso por parte de quienes ejercen la profesión, sin embargo, hubo posturas diferentes al considerar una certificación que estandarice y regule a los sommeliers ya que unos consideraron que sí era importante y necesario, mientras que otros estuvieron en desacuerdo, pues México no alcanza el nivel para lograrla porque el mercado no lo exige y la remuneración correspondiente casi nadie la daría. Es importante mencionar que todos consideran que la preparación en la sommeliería debe de mejorar, pues ninguna llega al nivel de un profesional sino como cursos a hedonistas. Dentro de las certificaciones que mencionaron, no hubo ninguna que fuera otorgada en el país. Por ser México un país tercermundista, se llega a considerar erróneamente que la calidad, en cualquier ámbito, toma un lugar secundario, lo que, desde una perspectiva personal me parece que es un punto clave para hacer crecer al



país poco a poco, por eso secundo la noción de establecer una certificación que asegure la calidad del trabajo que el profesional en vinos presta.

La industria del vino ha crecido considerablemente, en números se traduce en un incremento del 10% de consumo por año, de igual forma la producción de vinos (Rocha, J. 2015), lo que le da mayor relevancia a la preparación de profesionales en el ámbito de la sommelería.

Incongruentemente, todos los entrevistados consideraron que la labor del sommelier es muy importante en el mundo de A y B, pero sólo el 6.5% de los restaurantes en la Ciudad de México cuentan o piden el servicio de uno. Es importante concientizar a la industria restaurantera de contar con personal preparado, pues se tiene la noción de que un sommelier es un servidor de lujo, por lo que muchos restaurantes no lo requieren. La realidad es que la labor de maridar y armonizar se puede realizar con todo alimento, la experiencia gastronómica-educativa que un sommelier provee al ofrecer sus servicios debería de ser mayormente promovido, lo que serviría para impulsar una cultura de consumo del vino. La fuerza de la demanda es la que impulsa al sommelier a superarse y a que las exigencias en su trabajo sean mayores, por lo que es necesario cambiar la perspectiva del mismo.

De esta forma, se logró cumplir con el objetivo de la investigación al conocer el panorama de la preparación profesional del sommelier en México y lo que se considera que debe de mejorar a comparación del perfil internacional. Ahora sólo hace falta difundir la información y promover un mayor control y estandarización en la sommelería.

A raíz de lo expuesto, se propone un plan de estudios que permita formalizar y elevar el conocimiento de los sommeliers en el

país, para que así, poco a poco, se logre llegar a competir con el nivel internacional y se tenga un panorama más y mejor establecido de los conocimientos que debe de dominar un sommelier. Para aplicar este plan, lo ideal es hacerlo por medio de la teoría de Piaget, haciéndolo en gran medida práctico, relacionándolo constantemente con el restaurante, que es considerado la cuna del sommelier. Deberán de ser motivados para explotar actitudes entusiastas, de dedicación, carisma, pasión y amor por su labor.

### **ANEXO: TEMAS PROPUESTOS PARA EL PLAN DE ESTUDIOS**

**Orígenes del vino:** tecnicismos, correcto manejo del lenguaje, pronunciación y tener conocimientos de otros idiomas para saber hablar y expresarse de manera correcta cuando se hable del vino y cultura gastronómica de otra región. Proceso de elaboración del vino, conocer la planta de la vid, los distintos y más importantes varietales, enlazarlo con el tema de la geografía, pasando por la historia que narre cómo es que fue llegando el vino a los diferentes países, noción del origen de su profesión, de lo que por vitivinicultura se entiende y todos los cuidados que implica el tratar un vino, desde el fruto, hasta el momento del servicio o la ingesta del mismo (viticultura y la vinicultura). La correcta cosecha de las vides y su manejo, los diferentes procesos para hacer los distintos vinos, conocer cuáles son estos distintos vinos, etapas por las que pasa la uva antes de ser vino, características físicas y organolépticas –por medio del desarrollo de la percepción, principalmente olfativa– las añadas, la conservación del mismo, la composición del vino y los defectos que puede tener, su tiempo de vida, los diferentes corchos con los que se puede sellar una botella, la oxigenación de los vinos que lo requieren. Tener conocimiento de

química y enología en este apartado, pues es un punto clave para dominar, no sólo el vino, sino cualquier tipo de alimento.

Servicios del vino: desde las formas más clásicas y tradicionales de hacerlo, pero también las tendencias e innovación en estas, y, así, llegar a una perfecta armonía entre todos los estilos, evaluando su efectividad, agilidad, complacencia del consumidor y método que mejor refleje las cualidades del vino en todos sus aspectos.

Importancia del vino y sommeliería en la sociedad: En cuestiones económicas, de competencia, relaciones internacionales, gastronomía, avances científicos y tecnológicos, influencia en las relaciones sociales, enfermedades o intolerancias que puede provocar, prevenciones, aportes a la salud e impacto en la industria de alimentos y bebidas.

Educación humana: aquella que lo sensibilice y lo guíe por el correcto trato humano y moral, tocando temas sobre inteligencia emocional y de negociación, así como técnicas para saber liderar.

Asimilación del vino a través de los cinco sentidos y las distintas fases que engloba una cata: el vino debe de ser adecuado a la temperatura óptima de servicio, así como la oxigenación del mismo (en caso de ser necesario), tomando en cuenta la correcta terminología al interpretar, sin dejar de lado el servicio en la copa más adecuada para la cepa o cepas que se vayan a degustar, selección, compra y cuidado de la cristalería, los utensilios de servicio, aperitivos y cocteles hechos a base de vino (Pierrer-Robert. 2000).

Maridaje: sin miedo a experimentar con todos los sentidos lo que el vino te puede transmitir y evocar. El maridar implica ir más allá de detectar los aromas que el vino puede tener, sino saber resaltar las propiedades del mismo y de un alimento a través de su unión. En la mayoría de los casos, la estrella del maridaje va a ser el

alimento, por lo tanto, un punto clave será el conocimiento sobre alimentos y gastronomía, pues esto será un eje de movimiento en el maridaje para saber tomar decisiones en el consumo del vino. El conocimiento gastronómico se convierte en uno de los pilares del éxito de este servicio.

Compra y selección de vinos: saber elegir proveedores y armar una carta de vinos adecuada junto con los precios, basándose en el tipo de establecimiento, su mercado, la utilidad que buscan, popularidad del vino, técnicas de venta y mercadotecnia, parámetros de aceptación y rechazo de botellas, entre otras cosas. Debe de estar actualizado para ver cómo se mueve el mercado y la forma en la que influye el vino en todo aspecto es vital.

Maquinaria y equipo: de almacenamiento, conservación y servicio de los vinos, junto con la normatividad que va de la mano.

Otras bebidas: fermentadas, aguardientes, destilados y licores (Gibson, 2014), aparte, por supuesto de coctelería. Eso sólo hablando de las bebidas alcohólicas, pues también es relevante que el sommelier tenga conocimientos sobre té, café, agua e, incluso, aceite de oliva; pues su campo laboral y sus conocimientos pueden y necesitan llegar más lejos.

Aspecto administrativo: organización en su labor, control, desarrollar diferentes estrategias de venta y trato humano.

## FUENTES DE CONSULTA

- León, H. (2017). *Pedro Poncelis crea su propio vino*. La Razón de México, <http://razon.mx/spip.php?article121792>
- Schunk, D. H. (1997). *Teorías del aprendizaje*. México: Pearson Educación.
- Silvestre, A. (2015). *Maestro del vino*. El Universal, <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2015/07/8/maestro-del-vino>.

- Díez, J. (2014). El ABC del vino. México: Larousse.
- Rojas, G.. (N.D.). El oficio del Sommelier en la Historia. noviembre 21, 2016, de Academia Sitio web: [http://www.academia.edu/12512738/El\\_oficio\\_del\\_Sommelier\\_en\\_la\\_Historia](http://www.academia.edu/12512738/El_oficio_del_Sommelier_en_la_Historia)
- El Sommelier Cubano. (2013). El Sommelier. noviembre 21, 2016, de El Sommelier Cubano Sitio web: <http://www.elsommelierecubano.com/el-sommelier.html>
- Del Valle Mejías, M.. (2013). La particular figura del sommelier. En La historia y su comunicación Persuasiva (p. 109-110). Madrid: Visión libros.
- Dirkse, M.. (2014). La historia del vino comienza en Mesopotamia. noviembre 30, 2016, de Solera Wine Group Sitio web: <http://solerawinetradng.com/la-historia-del-vino-comienza-en-mesopotamia/>
- Alcalá, C.. (2007). La figura del sumiller. En El mundo del vino contado con sencillez (p. 58-62). Madrid: MAEVA.
- MSN (2016). Oficios que podrían dejarte muy buen salario. En MSN. Sitio web: <https://www.msn.com/es-us/dinero/finanzas-personales/los-5-errores-que-todos-cometemos-cuando-nos-pagan/oficios-que-podr%C3%ADan-dejarte-muy-buen-salario/ss-AAhj9b6#image=4>
- Conocer (2012). Estandar de Competencia. Mayo 01, 2017, de Conocer, gobierno federal Sitio web: <http://www.conocer.gob.mx/secciones-Extras/reconocer/paginas/ecmaster.php?estandar=EC0038#>
- Conocer (2007). Norma Técnica de Competencia Laboral. Mayo 01, 2017, de Conocer, gobierno federal Sitio web: <http://www.conocer.gob.mx/seccionesExtras/reconocer/pdf/EC0038.pdf>
- Pierrer-Robert, A. (2000). Como servir el aperitivo. En Pierrer-Robert, A. (2000). El arte de servir la mesa. (p. 81, 84, 90-93, 156, 158, 159, 160, 161). Madrid: Susaeta ediciones.
- Gibson, M. (2014). Curso de preparación para Sommeliers. (p. 95). México: Editorial Limusa Wiley.
- Rocha, J. (2015). Preferencias y consumo del vino mexicano por jueces consumidores en la ciudad de Saltillo, Coahuila. *Universidad Autónoma Agraria*. Recuperado de: <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/435/61303s.pdf?sequence=1>

**Entrevistas:**

- García, P. (comunicación personal, octubre 21, 2017).
- Espindola, R. (comunicación personal, octubre 24, 2017).
- Solares, A. (comunicación personal, octubre 24, 2017).
- Millán, M. (comunicación personal, octubre 25, 2017).
- García, M. (comunicación personal, octubre 26, 2017).
- Gómez, L. (comunicación personal, octubre 21, 2017).
- Villamar, C. (comunicación personal, octubre 24, 2017).
- Del Cueto, M. (comunicación personal, octubre 25, 2017).
- Lasses, O. (comunicación personal, octubre 25, 2017).
- Guillain, S. (comunicación personal, octubre 26, 2017).

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.