

VINOS

El noble oficio de *sommelier*

Ese personaje que nos acerca al vino, nos asesora y nos resuelve las dudas

Juan Pablo Ferrari Saavedra
jferrari@elfinancierocr.com

En el mundo del vino existe un personaje que la mayoría de gente muchas veces ignora y otras veces teme, como suele temer en un restaurante a la carta de vinos, esa donde figuran más de 20 referencias muchas de las cuales no siempre son marcas conocidas.

Se trata del *sumiller* o *sommelier*, ese personaje que nos acerca al vino, nos asesora, nos resuelve las dudas y nos da la solución al enjambre de marcas, tipos, variedades y zonas vitivinícolas que tanto nos confunde a veces.

Hace una semana en Costa Rica se graduaron los primeros 14 *sommelier*, todo un hito, puesto que se trata de la primera vez que en el país se entrena y forma estos profesionales.

El programa que impartió el Politécnico Internacional tuvo una duración de un año y se brinda a través de la franquicia con la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS).

Además estos graduados, recibieron doble titulación, una otorgado por la mencionada EAS y otro por el CETT de la Universitat de Barcelona, un prestigioso centro internacional de formación y transferencia de conocimiento en hotelería y turismo adscrito a esa universidad.

Un profesional y un artista

Pero el *sommelier* no es solo un mero probador, como ocurría en la antigüedad con el siervo, que se jugaba la vida probando previamente lo que debía comer y beber su señor feudal o en muchos casos el mismo rey.

Tampoco es un mesero vestido elegante, disfrazado con delantal y catavino en ristre para acudir al rescate del comensal necesitado



AMED GONZÁLEZ PAI

En Costa Rica ya se graduaron los primeros 14 *sumiller*. La primera vez que se entrena y forma estos profesionales

de otra botella. Es un profesional que tiene mucho de artista.

Desempeñar la tarea de *sommelier* no es siempre fácil. Muchos de ellos están subutilizados, o no ejercen su oficio como tales, debido a que a menudo su trabajo no está debidamente reconocido por los propietarios de los restaurantes ni por los consumidores.

Para entenderlo mejor, entre las funciones que realizan estos profesionales está la de confeccionar la carta de vinos y elegir los más acordes con la especialidad culinaria del restaurante.

También gestionar y tener al día la bodega o cava del lugar, incorporando las novedades que sean posibles; y desde luego asesorar y dar consejos a los

clientes, de manera que el comensal pueda ser guiado, sin alardes grandilocuentes, en su aventura gastronómica de maridar vino y comida.

Suele ser una suerte de sicólogo *sui generis* que se esfuerza por comprender los deseos del cliente y su capacidad económica, y por supuesto, del justo equilibrio de ambos.

Es una profesión en alza. Hoy la tarea del *sommelier* no solo se realiza en los restaurantes, sino que está adquiriendo protagonismo en vinotecas, bares de vinos y tiendas especializadas.

Contar con un experto en vinos es un síntoma de buen prestigio para el local y un reclamo que tiene a la mano la clientela.

Y, por supuesto, en un restau-

rante, el *sommelier* es casi sacerdote que habrá de bendecir la santa y adecuada botella que ha elegido beber.

Tradicionalmente en Europa un *sommelier* se identifica por portar sobre su pecho una pequeña taza de plata colgada catavinos o *tastevin*. Mientras Estados Unidos, se le conoce como *wine steward*.

Aunque suene obvio, a diferencia de un enólogo, la función del *sommelier* es la de analizar los vinos desde la perspectiva del consumidor, de una manera objetiva, sin ninguna atadura productora o a la bodega.

Le cuento que a partir de marzo, el Politécnico iniciará un segundo periodo de formación *sommelier* en Costa Rica. ■