



EL SUMILLER

por Custodio L. Zamorra

Desde la antigüedad, para el servicio de la mesa se disponía de una persona que se encargaba de escanciar los vinos y probarlos.

El sumiller es una pieza clave en la formación de los amantes y aficionados al vino. Su figura, conocimientos y prestigio son imprescindibles entre el personal de un buen restaurante.

Sus principales cometidos son crear la bodega en el restaurante, confeccionar la carta de vinos y mantener contacto directo con los clientes para aconsejarles, si lo desean, de los vinos y agua que mariden mejor con su menú.

El sumiller ha de ser humilde, discreto, tener cierta psicología y poseer conocimientos sobre los elementos que rodean al vino y a su profesión.

Protocolo de servicio

Abrir una botella no sólo es abrirla sin más, sino que significa cerrar un largo ciclo que comienza en el viñedo, pasa a continuación por la bodega y finaliza en nuestros sentidos.

Es importante buscar la alianza entre el vino y la elaboración que se vaya a consumir, en muchos casos el presentar un producto puede provocar rechazo o placer.

Cada tipo de vino tiene su forma de servirse, así los vinos tintos que tienen sedimentos y no han de decantarse se servirán en cestillo. Los vinos sin posos, en la propia botella y los vinos que precisan decantarse en la jarra decantadora.

Proceso del servicio:

Los pasos a seguir en un servicio correcto son:

Cortar la cápsula por debajo del anillo del gollete.

Limpiar con un paño (exento de olores extraños) la parte superior del cristal que queda al descubierto una vez descapsulada la botella.

Introducir suavemente la espiral por el centro con un sacacorchos adecuado, extraer el corcho evitando traspasar el tapón. Girar el sacacorchos y no la botella.

Cuando quede un centímetro para el descorche extraer el tapón con el dedo pulgar e índice, tirando lentamente para evitar ruidos y posibles roturas del corcho.

Limpiar por dentro del cuello de la botella la zona en la que pueda haber restos de "suciedad" adheridos al cristal.

Observar el corcho, fijándose en la superficie que ha estado en contacto con el líquido, su coloración, intensidad y olfatear a continuación con el fin de obtener información de su estado (humedad y evolución, entre otros aspectos).

Depositar el tapón en un platillo y ofrecerlo al cliente que desee examinarlo.

Catar el vino.

Aquellos que se decanten conviene probarlos antes por si presentan algún defecto notorio. Si esto ocurriera, no pierda el tiempo y sirva otra botella.

Temperatura:

El vino se ha de servir siempre a la temperatura adecuada para poder apreciar sus características y peculiaridades. Por ejemplo, si se sirve frío un vino tinto con crianza, estructura y abundantes taninos, dará una sensación en boca de mayor dureza y astringencia. En el caso de un vino poco ácido, al servirse a una temperatura más elevada resultará más cálido, no tan ardiente.

Antes de servir el vino, se han de tomar unas medidas para su consumo a una temperatura óptima. Les sugerimos que:

Si el vino manifiesta pocos aromas, suba su temperatura de servicio, aumentando su volatilidad, mostrándose así más potente en sus aromas.

Cuando el vino tiene alcohol en exceso se servirá más fresco ocultándose la elevada graduación alcohólica, resultará menos cálido.

Si el defecto es la escasez de acidez sívalo a una temperatura inferior resultará más fresco en boca y ganará equilibrio.

Un tinto que se presenta muy tánico y con la acidez elevada al servirlo algo tibio, manifiesta más alcohol y suavidad.

El vino blanco ha de servirse más frío que el tinto, para que en boca dé la sensación de agilidad y ligereza, apreciándose de esta forma mejor su acidez. En cambio si el vino nos parece demasiado dulzón se puede enfriar unos grados, disminuyendo así la sensación de alcohol, integrándose mejor el azúcar expresando una notable acidez, resultando al paladar más fresco y menos dulce.

La escasez de gas carbónico en los vinos espumosos se reduce si se sirve frío, disolviéndose menos el carbónico y se mantiene menos tiempo.

Estas correcciones térmicas son importantes para causar efectos sensoriales que mejoren ciertos vinos defectuosos. Una vez catado el vino, será el momento de corregir y tapar esos posibles defectos.

Si el vino está muy caliente para su degustación, se deberá introducir la botella en una cubeta con hielo y suficiente agua para que se sumerja lo más posible, controlando la temperatura en todo momento para evitar que se enfríe excesivamente.

Si por el contrario el vino está demasiado frío, lo recomendable es esperar a que se vaya atemperando poco a poco. Los cambios bruscos de temperatura no son convenientes. En una habitación con 25°C el vino aumenta 2°C cada cuarto de hora aproximadamente.

- Temperatura mínima y máxima, según el tipo de vino:

Dulces – 6°C / 8°C

Olorosos – 14°C / 17°C

Jerez fino y Manzanilla – 7°C / 10°C

Amontillados – 14°C / 15°C

Vinos espumosos (cava brut, champagne brut) – 6°C / 8°C

Champagne Rosé – 7°C / 11°C

Blancos secos y jóvenes – 8°C / 10°C

Blancos secos de crianza – 9°C / 12°C

Rosados – 9°C / 12°C

Tintos jóvenes ligeros – 12°C / 16°C

Tintos jóvenes con cuerpo – 14°C / 17°C

Tintos viejos, reservas y grandes reservas – 16°C / 18°C

El Sumiller en el restaurante

Indumentaria

Los sumilleres por regla general visten un uniforme diferente que el resto de la brigada; el más utilizado es un pantalón de frac negro, camisa blanca, chaquetilla negra y delantal de cuero con bolsillo delante, donde guarda todos sus utensilios. El catavinos, que ha de ser de plata, lo lleva colgando con una cadena.

Confección de la carta de vinos

La carta de vinos ha de presentar todos los vinos que ofrece la bodega, tanto nacionales como extranjeros, clasificados con un cierto orden. No es necesario que haya muchos ejemplares de esta carta: dos o tres serán suficientes.

La carta se puede confeccionar por orden alfabético de bodegas y dentro de ellas:

Vinos blancos, rosados y tintos nacionales.

Cavas; Champagnes.

Vinos extranjeros: blancos, tintos; oportos; aperitivos; licores y aguas minerales.

Se debe presentar el precio de la botella o de la copa en el caso de los licores.

Toma de comanda

El sumiller, teniendo en cuenta los platos solicitados por los comensales, ofrece sus servicios, comenzándose así un dialogo entre cliente y sumiller. Algunos clientes dejan la elección en manos del sumiller, en cuyo juicio confían; otros en cambio tienen claro el tipo de vino que desean tomar y solo buscan en la carta uno que reúna esas características; y el resto pueden ir ya con una idea establecida.

El sumiller, en el caso de que la elección sea de su cuenta, debe ofrecer un vino adecuado con el menú que vayan a tomar.

Una vez seleccionados los vinos y el agua, se efectúa la toma de la comanda. De esta comanda sólo se hace original y copia; el primero va a la bodega y la copia a facturación.

Releve

Es un estadillo que debe realizarse periódicamente, según el servicio, de todas las existencias de los distintos departamentos del restaurante.

El sumiller se encarga de hacer el correspondiente releve a su departamento; este vale hace las veces de inventario, ya que suele llevar una serie de datos, como la fecha, departamento, producto, existencias de cada artículo, indicando cantidad, precio unitario y total; salidas y cierre, que facilitan conocer en cada momento las existencias de cada producto.

Accesorios

El profesional encargado de ofrecer este servicio al cliente debe estar provisto de:

Sacacorchos de espiral con navaja.

Sacacorchos de láminas (no perfora el corcho), muy útil para los vinos de reserva. Hay que tener gran maestría a la hora de manejarlo para no hundir el corcho.

Termómetro, para asegurar la temperatura de los vinos.

Cerillas.

Abrechapas para botellas de agua.

Bloc y bolígrafo.

Libro de comandas y de añadidas.

Menaje

El sumiller también ha de estar pendiente de que todo el material que va a utilizar esté en perfectas condiciones.

- Cristalería: existen distintos tipos de copas para cada variedad de vino: Borgoña, Burdeos, Tempranillo, Sauternes, entre otras. El profesional deberá buscar dos o tres copas para la mesa, del mejor cristal posible.

Para el servicio del cava se debe utilizar, siempre que sea posible, la copa de flauta para el aperitivo, y para el almuerzo y cena, la de tulipán, con el fin de poner una cantidad prudente y evitar que se caliente.

- Cubo con pie: se sitúa junto a la mesa del cliente, debe haber, a ser posible, uno por mesa. El material más utilizado es la alpaca plateada o el acero inoxidable.

Para su utilización, se llena de agua hasta la mitad y el resto con hielo, que quede suelto, colocando en su interior la botella inclinada y el lito colgado en la argolla.

- Cestas: se usan para el servicio de los vinos tintos, que se sacan de la bodega en posición horizontal, procurando no moverlos, colocándolos en la cesta para su transporte al comedor. Entre la cesta y la botella se coloca una servilleta blanca que sirve para recoger las gotas que pudieran caer.

- Decantador.

- Catavinos: se utiliza en sustitución de la copa de cristal para catar vinos.

La bodega

Otro de los cometidos del sumiller es crear la bodega más completa posible en el restaurante y que cumpla una serie de requisitos. Debe estar situada en un lugar subterráneo o en una habitación que reúna buenas condiciones, procurando que no tenga ventanas ni paredes a Oriente, siendo lo más idóneo que mire al norte, con paredes gruesas y blancas. Si el suelo es de arenas de río, conviene regarlo con frecuencia, para conseguir la temperatura adecuada y evitar la creación de gérmenes nocivos. Debe estar aislada, principalmente del ruido, para que las vibraciones no perjudiquen su estabilidad.

La temperatura y la humedad debe ser constante. Esto no es problema cuando la bodega es subterránea. Se considera buena una temperatura entre los 12° y 14°C; hay que tener en cuenta que un exceso de calor puede provocar un envejecimiento prematuro y se corre el peligro de que el vino se dilate y rezume por el corcho; por el contrario, las bajas temperaturas provocan precipitaciones en el corcho.

Es importante que no haya olores o perfumes, ya que éstos se mezclarían con los del vino, llegando a estropearlo. Debe tener poca luz, pues ésta altera el color del vino, perjudicando su calidad; lo más aconsejable es una luz tenue e indirecta.

La humedad debe oscilar entre el 70 y el 75 por 100. Un exceso de humedad provocaría una alteración en las etiquetas y cápsulas por ejemplo, llegando a crear mohos entre éstas y el corcho, lo que daría al vino un sabor indeseable.

Para la clasificación de los vinos en la bodega existen unos botelleros de madera, hierro, plástico y ladrillo, entre otros materiales.

Las botellas se colocan en posición horizontal, con el fin de que el corcho esté siempre húmedo, ya que de secarse permitiría la entrada de aire dentro de la botella, pudiendo estropear el vino. Sólo los vinos de aperitivo, brandys y licores con tapones metálicos se colocan en posición vertical.

La bodega contará con un amplio muestrario de marcas de todas las zonas vinícolas españolas de calidad, así como de vinos extranjeros.

Una de las formas de clasificar los vinos es por añadas y bodegas, disponiendo las botellas de vino blanco en la parte inferior y las de vino tinto en la zona media y superior.

Es aconsejable disponer de un libro de bodega, ordenado para saber la ubicación de cada botella en la añada, bodega, denominación de origen y tipo de vino.

También es importante vigilar que las cámaras de botellas se encuentren surtidas de los vinos necesarios para el servicio.

La Cata

La Cata es una ciencia y un arte, cuyos resultados se expresan en un lenguaje técnico que puede parecer complicado a quienes no están acostumbrados a él.

La cata se desarrolla utilizando los cinco sentidos:

- Vista: éste órgano permite apreciar dos cualidades importantes del vino, el color y el aspecto. El color es la cara del vino, pudiéndose expresar mediante una extensa gama:

+ Para los vinos tintos: del rojo cereza rubí al rojo apicotado.

+ Para los rosados: del rosa pálido al grosella, entre otros.

+ Para los blancos: del pálido al dorado ambarino.

Mediante la vista se observa también la consistencia y limpieza del vino.

- Olfato: este órgano está situado en lo alto de las fosas nasales; en el momento de oler un vino se aprecian:

Aromas primarios: procedente de la variedad de uva, generalmente se encuentra en los vinos jóvenes.

Aromas secundarios.

Aromas terciarios: es la suma de los tres aromas, propios de los vinos de reserva y gran reserva. Al definirlo se emplea el término "bouquet".

- Gusto: órgano fundamental en la cata. Los sabores que se aprecian son: *dulce, amargo, salado y ácido*. El *dulce* se localiza en la punta de la lengua; el *amargo*, en la parte posterior; el *ácido*, en los costados y encima, y el *salado*, se degusta en varias fases:

Encuentro: sorbo de vino con el que se cubre el paladar.

Paso de boca: se da vueltas, aspirando un poco de aire, lo que provoca un ligero ruido (como de masticar), y se espera unos segundos.

- Post-gusto: sensación que queda impresionada en el olfato y en el gusto después de trasegado el vino.

- Tacto: la suma de sabores, con la sensación de tacto producida por la temperatura del vino, proporciona una imagen en relieve del vino y le hace tener forma y volumen.

- Oído: para una buena cata, es necesario que no haya mucho ruido para poderse concentrar.

Tras efectuarse la cata, el sumiller expresa en términos apropiados las sensaciones percibidas, siempre que el cliente lo requiera, ya que aquél debe ser discreto.

+ Decantación

Es el proceso que consiste en separar el vino limpio de los posos que se han formado en la botella. Suelen formarse posos en los vinos tintos, siendo ésta una de las señales de envejecimiento.

Se debe hacer con mucho cuidado, manteniendo la licorera de cristal inclinada para que el vino se deslice por la pared y el chorro no caiga sobre el fondo de la misma, vigilando la limpidez a través del cuello de la botella y, en cuanto algún poso se deslice, cortar. Para ello se coloca una vela de cera encendida cerca del cuello de la botella, observando el paso del vino.

Se decantan los vinos tintos que tengan sedimento, oportos viejos que sean vintage y, excepcionalmente, algún otro vino.

+ Aireación

Es trasvasar el vino de su botella de origen a un decantador, para que el vino y su expresión aromática sea mucho más rápida. Los vinos que deben airarse son, generalmente, los Ribera del Duero, Prioratos, Cabernets, algún Rioja de corte moderno y algún otro vino que por sus características lo requiera. No es

muy aconsejable airear, entre otros, Borgoñas, Riojas clásicos y Manchas porque la aireación podría oxidarlos con mayor rapidez.

Maridaje

El maridaje consiste básicamente en elegir el vino más adecuado para un plato determinado. Esta afinidad puede establecerse por el camino de la combinación o el contraste. La vía de complementar los diferentes vinos con las sensaciones táctiles dominantes de multitud de preparaciones culinarias (gelatinosas, grasas y ácidas) es también apropiada.

No existen normas estrictas para relacionarlos, pero es importante contemplar ciertos aspectos.

Los aromas y sabores de las comidas resaltan el sabor de la comida; una buena botella, en muchas ocasiones, hace que olvidemos una receta deficiente y por el contrario, una mediocre puede arruinar excelentes platos.

El placer de la unión de platos y vinos es mayor que si se degustan independientemente.

A continuación mostramos una serie de maridajes que realzan el sabor de las elaboraciones.

Alimento: pescados con salsa o azules, ostras, bogavantes, langosta, mariscos en general y pescados fritos a la parrilla

Vinos que le acompaña: Penedés, Riojas jóvenes, Ruedas, Albariños, Rhin, Mosela y verdes de la zona norte de Portugal.

Alimento: Zarzuelas de pescado, parrilladas, arroces con pescado, pato, foie, quesos azules, huevos, sopas, cremas, pastas, fiambres.

Vinos que le acompaña: Blancos semisecos, dulces y rosados.

Alimento: Carnes blancas poco elaboradas, aves de corral, caza ligera.

Vinos que le acompaña: Tintos ligeros jóvenes o de crianza.

Alimento: caza de pelo, carne de buey, vaca, cordero lechal, quesos curados.

Vinos que le acompaña: Tintos con cuerpo, crianzas, reservas y grandes reservas.

Alimento: Mariscos, pescados, huevos, cordero lechal, quesos, frescos y curados, legumbres, sopas, cremas, pastas, arroces, fiambres.

Vinos que le acompaña: Cava o champaña.

Alimento: Entremeses con vinagre, ensaladas, vinagretas, postres y helados de chocolate; quesos de cabra, espárragos, alcachofas y las verduras en general son difíciles de combinar.

Vinos que le acompaña: No maridan con ningún vino.

La tienda

La compra del vino, algo que en un principio puede considerarse fácil, se convierte en un auténtico reto, si no tenemos definidas nuestras necesidades. Lo primero a lo que tenemos que atender es a nuestro gusto. Los consejos del catador y los comentarios de expertos y conocidos son inestimables, pero los que vamos a comprar, consumir y catar el vino somos nosotros mismos, por eso es importante catar el vino antes de la compra.

Existen múltiples lugares donde se pueden adquirir vinos, desde los supermercados hasta los club de vinos, pasando incluso por Internet o las mismas bodegas.

Sin lugar a dudas, uno de los lugares más adecuados para la adquisición de vino son las tiendas especializadas. Aunque puede que las botellas resulten algo más caras, nos aseguramos el excelente estado (temperatura, conservación) de los vinos. Además, disponen de vendedores especializados que conocen perfectamente los productos que ofrecen, pudiendo asesorar, de esta forma, a los clientes en función de sus necesidades.