



Cofradía del Vino El Tanino



Sommeliers

30 marzo 2023

El día 30 de marzo de 2023 se celebró la Reunión SOMMELIERS que la Cofradía de Vino El Tanino había preparado para que Martín Flea nos diese a conocer el trabajo que realizan los Sommeliers.

Asistieron a la Reunión los siguientes Cofrades del Tanino: Sebas Olaizola, Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Beatriz Álvarez, Eduardo Cuenca, Ángel Fco. Rodríguez, Susana Echarri, Iñigo Logroño.

El Presidente del Tanino, Sebas Olaizola, tomó la palabra, saludó a los asistentes y presentó a Martín Flea.

Martín Flea, igualmente saludó a los asistentes y comentó que ha sido sommelier durante los últimos 15 años en el Restaurante Rekondo de Donostia cuya Bodega fue reconocida hace una década por la revista Wine Spectator como una de las cinco mejores bodegas de vino del mundo.

Ahora ha dejado Rekondo para dedicarse al mundo del vino. Nacido en Argentina ha decidido conocer y vender los mejores Vinos del mundo.

Ha aportado 5 vinos para degustarlos con los Cofrades del Tanino y consiguiendo un maridaje perfecto, que como siempre, lo ha realizado Antton en la cocina de su restaurante Kaskazuri.



Cubrió con papel aluminio una botella que se descorchó con sumo cuidado para presentar un gran vino, y seguidamente fue presentando los vinos que se sirvieron durante la cena:





Federico Paternina

Antigua Botella de Vino cosechada en el año 1930 en Ollauri (Rioja)

Etiqueta en el cuello: COSECHA 1930 (Está desplazada del centro)

Etiqueta Principal Federico Paternina Cosecha 1930 *Ollauri* (RIOJA)

Tapón de plomo *Ollauri* (Rioja) y escudo en color bronce

Malla de Fino Alambre algo rota

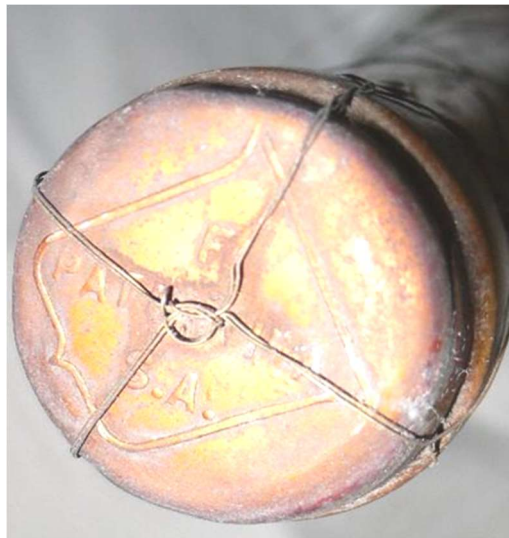
Llena. Sin abrir

Mide: 35 Cmts. de alto x 7 Cmts. Base

Vino blanco

Impresionante, puedo tratar de describirlo con más detalle pero qué grandes vinos se hacían en Rioja...

Botella procedente de una colección de vino muy especial, guardada en condiciones óptimas durante casi 40 años. Al parecer solo se hicieron 2.100 botellas y éstas se embotellaron en 1968



Relevo

VALCUERNA RIOJA



Rioja es una de las regiones vinícolas más famosas de España y es una de las dos únicas regiones clasificadas bajo el sistema de Denominación de Origen Calificada (DOCa). Sus dos uvas tintas más importantes son la Tempranillo y la Garnacha.

VALCUERNA es fruto, de un proyecto familiar el cual tiene su base en el legado de nuestras pasadas generaciones (viñedos viejos) y conocimientos innovadores de la actual generación. Sus vinos proceden de una vendimia seleccionada de viñedos propios en su totalidad, muchos de los cuales superan los 80 años de edad. Para obtener la máxima expresión de la uva, elaboramos un minucioso seguimiento desde el propio cultivo hasta el acabado final en botella.

Cuando se trata de tintos de Rioja, hay 4 categorías de crianza a tener en cuenta:

Joven - No hay requisitos específicos aquí, pero estos vinos tienden a tener 1-2 años.

Crianza - Estos vinos se encuentran en su 3er año, con al menos 12 meses de permanencia en barrica de roble.

Reserva - Cuando se seleccionan añadas excelentes para convertirse en vinos Reserva, pasan 3 años de crianza, de los cuales 12 meses como mínimo en roble, seguidos de 6 meses en botella.

Gran Reserva - Los vinos cuidadosamente seleccionados para este proceso deben pasar por un mínimo de 60 meses de crianza, de los cuales 2 años deben ser en barrica de roble, con otros 2 años en botella.

Por lo general, los vinos más jóvenes tendrán un estilo de cuerpo más ligero, exhibirán más características de fruta fresca y serán aptos para beber mientras son jóvenes. Los vinos más viejos tienen perfiles de sabor más desarrollados y características terrosas.

Viñedos en Valcuerna Rioja



Angel Sequeiros Foudre. Es albariño... pero no como se espera



FICHA TÉCNICA Terroir: Quinta Gaviñeira

D.O.: Rías Baixas (Galicia)

Sub-zona: Condado do Tea

Suelo: Fina capa de arena arcillosa sobre sustrato granítico meteorizado

Viñedo: 7.4 Ha. 25 años

Situación: Muy cerca del río Miño

Variedad: 100% Albariño

Cosecha: Sept. 2010

Embotellado: Sept. 2011 / 2012

Producción: 5.300 Botellas

Consumo: Gran potencial de guarda en botella

ANALÍTICA Acidez total (ácido tartárico): 6,4 g/L

Acidez volátil (ácido acético): 0,4 g/L

Azúcares reductores: 2,9 g/L

pH: 3,17

Grado alcohólico: 13,5%

ELABORACIÓN

En el viñedo:

No fertilizantes químicos

No herbicidas

No se remueve la tierra

Selección clonal

Poda y vendimia en verde

Cuidadosa vendimia manual con selección de racimos

En el lagar:

Acidez y azúcares naturales

Mínima intervención

Fermentación en frío en cubas de acero inoxidable

Tras eliminar borras, se envejece 11 meses sobre lías, en foudre de roble francés

Estabilizado en acero inoxidable durante 12 meses

No fermentación maloláctica

Seis meses en botella antes de comercializar

Tiempo total de elaboración: 30 meses

CATA

Vista: Amarillo pajizo con tonalidades verdosas, brillante

Nariz: Intenso, hierbas aromáticas (laurel, monte bajo), balsámicos, flores blancas, frutas de hueso maduras (claudia, níspero), ligeramente especiado (pimienta blanca), y fondo mineral (piedra, granito)

Boca: Fresco y potente, amplio, sabroso y bien estructurado, con buen equilibrio entre las sensaciones aromáticas y su crianza en madera. Lías finas, cremoso (brioche) y largo

MARIDAJE Todo tipo de alimentos

RECONOCIMIENTOS

• International trophy: DWWA 2013. London. Reino unido

• Medalla de oro y Regional trophy: DWWA 2013. London. Reino unido

• Medalla de oro: Challenge International du Vin 2013. Bordeaux. Francia

• Medalla de oro: Bacchus 2013. Madrid. España

• Medalla de plata: Concourse Mondial 2013. Bruxelles. Belgica

• Medalla de plata: Decanter Asia World Awards 2014. Hong Kong



DOMAINE CHARVIN

Vino Tinto

País

Francia

Región

FR-Ródano

Productor

Domaine Charvin

Volumen

75 cl

Denominación De Origen

AOC Cotes du Rhone

Cosecha

2020

Tipo De Viticultura

Convencional

Tipo De Uva

Cariñena

Garnacha

Monastrell

Syrah

Grados

14,0

El Cotes du Rhone de Charvin se elabora fundamentalmente con Garnacha a la que se añaden cantidades menores de Syrah, Mourvedre, Carignan y Bourboulenc, y su vinificación es similar a la del Chateauneuf, con raspón y depósitos de cemento.

La familia Charvin cuida de sus 8 hectáreas en Chateauneuf du Pape y las 20 en Cotes Cotes du Rhone en biodinámica, y realizan la vinificación con racimos enteros (sin despalillar, usando el raspón) y empleando cemento. Sus vinos son completamente clásicos y necesitan generalmente entre 3 y 5 años para dar de sí todo lo que llevan tiempo.

Vino Tinto

País Francia

Región FR-Ródano

Productor

Domaine Charvin

Volumen

75 cl

Denominación De Origen

AOC Cotes du Rhone

Cosecha

2020

Tipo De Viticultura

Convencional

Tipo De Uva

Cariñena

Garnacha

Monastrell

Syrah

Teodoro Ruiz Monge **La Pacha**

España•Rioja•Teodoro Ruiz Monge•Vino tinto•Coupage



Nuestros viñedos se sitúan en San Vicente de la Sonsierra, en las faldas de la sierra de Cantabria, zona privilegiada por un microclima perfecto. Inviernos fríos y veranos con grandes contrastes térmicos entre el día y la noche, gracias a los aires de norte que contribuyen a cosechas de calidad.

Los viñedos de pequeña superficie y avanzada edad están en tierras de origen arcillo-calcáreo.

Estas tierras por su pobreza ayudan a bajas producciones y uvas de pequeño tamaño pero de gran calidad.

4.2

31 calificaciones

[Añadir a la lista de deseos](#)

Color rubí profundo, aromas y sabores de cerezas negras maduras, ciruelas rojas, lavanda seca, tierra de maceta de café tostado y toques de canela.

Cuerpo medio +, suave, sedoso y jugoso. Taninos aterciopelados de acidez media.

Final largo herbáceo/terroso subrayado por frutos rojos. Interesante mezcla de tempranillo, garnacha, viura, mazuelo, turrón y malvasía. Maceración carbónica, fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

Coupage de Rioja realmente delicioso y fresco 😊.

En casa, Gran sorpresa! Sin duda la mejor maceración carbónica que he probado (igual no lo parece 😊), también fermenta en barrica. Coupage de Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo, Turrón y Malvasía de viñedos centenarios.

14% vol.

Color picota con capa media.

Fruta roja y negra.

Notas minerales.

Es fresco, sedoso, elegante, sabroso, acidez media correcta, tanino pulido y persistencia media-alta.

Muy buena RCP y altamente recomendable.



Menú Kaskazuri



CENA

- *Ceviche de vieiras y gambas*
- *Risoto de hongos y trufa con foiegras*
- *Santiaguino al horno con curri verde*
- *Osobuco en su salsa con pólenes frito y Kale*

POSTRE

- *Mousse de maracuyá con chocolate*
- *Café / Infusiones*

El corcho de la Antigua Botella de Vino cosechada en el año 1930 se deshizo al extraerlo de la botella



¿CUÁL ES LA LABOR DE UN SOMMELIER?

Sommelier

Tanto si estás bien introducido en el mundo del vino como si no, la palabra sommelier no resulta desconocida. Sin embargo, es posible que no sepas qué funciones tiene un sommelier, o por qué su figura es tan importante dentro del mundo de los vinos.

El o la sommelier es una persona experta en vinos, aunque no lo debemos confundir con la figura del enólogo, que también es experto en vinos pero tiene otras funciones-, que es capaz de reconocer las características, defectos y virtudes de esta bebida. Al contrario de lo que se pudiera pensar, ser un sommelier no es un trabajo fácil, pues hay que tener los sentidos muy desarrollados y entrenados.

El origen de la profesión

El origen de los sommeliers se encuentra en Francia, en el s.XIV, cuando los monarcas empezaron a contar con **catadores** para sus vinos con el objetivo de comprobar que la bebida no estaba envenenada, y que se extendió hasta la Revolución Francesa. Tiempo después, la figura del catador real evolucionaría hacia la profesión que conocemos hoy en día.

¿Cuál es la función del sommelier?

Debido a la educación, conocimientos y experiencia que adquieren, muchos sumilleres trabajan como críticos de vinos. Uno de sus trabajos principales es participar en catas de vino, crear listas sobre los mejores vinos, compararlos y recomendar cuales son los mejores para los maridajes con cualquier tipo de alimento.

Trabajan sobre todo en restaurantes de cierto prestigio para satisfacer la demanda del cliente, que a menudo no sabe qué tipo de vino elegir para su menú o simplemente quiere dejarse aconsejar por un buen profesional del vino. Algunos otros trabajan como agentes libres, ofreciendo sus servicios como *maitre* – camarero especializado en restaurantes u hoteles, relaciones públicas y conocedores del mundo gastronómico; también realizan catas, degustaciones privadas y presentaciones.

El oficio de sommelier

Si bien existen infinidad de cursos especializados, para convertirse en sommelier profesional se suele graduar a través de un programa reconocido a nivel internacional que se mantiene constantemente actualizado con respecto a todos los vinos lanzados a nivel mundial, y las diferentes tendencias gastronómicas. Esta actualización de conocimientos no solamente debe ser teórica, sino lo que es más importante, práctica. Por lo que un buen sommelier debe mantenerse actualizado profesionalmente, debe estar al corriente de las nuevas tendencias, pero sobre todo debe cuidar, mantener activo y educar constantemente su olfato y su paladar.



Sommelier o **sumiller** (término consignado en el diccionario de la Real Academia Española, procedente del francés *sommelier*) es la persona encargada del servicio de vinos y licores en la restauración. Habitualmente llevan como colgante el catavinos o *taste-vin*, que es una copa plateada.

El **catavinos**, **copa de degustación**, **tastevin** o **tâte-vin** y **collar sumiller**, son los nombres de varios recipientes usados para contener una muestra de vino extraída de la piqueta de una bodega, para luego ser degustada o catada. Originalmente hechos de cerámica (como diversos vasos de la Grecia y Roma antiguas) y madera (en la Edad Media), tomaron su forma más específica y representativa a partir del siglo XVI, fabricados en metal y vidrio.



Algunas fuentes sitúan los primeros catavinos oficiales en las bodegas de la Borgoña del siglo XVIII, fabricados en plata «para reflejar mejor la luz con la ayuda de una vela y así poder comprobar el color y la claridad del vino». En su origen fue precedido por recipientes de barro cocido, madera o metales como el hierro, estaño, cobre o bronce. Durante la Edad Media el empleo de arcillas y vidrio pasó por una etapa de declive y las maderas nobles y los metales adquirieron mayor protagonismo.

En Francia, el catavinos fue 'institucionalizado' por la Cofradía de los Caballeros del Catavinos (*Confrérie des Chevaliers du Tastevin*), donde al parecer se originó su nombre en francés.



Un sumiller es un experto en maridaje que conoce qué vino casa mejor con una comida u otra. Los restaurantes, hoteles, bares y estancias turísticas más prestigiosas suelen contar con uno para aconsejar a los clientes. También se encarga de administrar la bodega del restaurante u hotel, del abastecimiento de la misma, del control de los vinos y de su correcta conservación.

Un sumiller dispone de amplios conocimientos de geografía vitivinícola, de la cosecha, de la crianza, de la industria del vino y de su comercialización. También conoce los aspectos legales de las denominaciones de origen.

Mientras que un enólogo es experto en la fabricación del vino, un sumiller es experto en su maridaje.

En la actualidad algunos sumilleres pueden aportar un enfoque mejorado no solamente en vinos y licores, sino en cervezas, refrescos, cócteles.

El sumiller es la persona que más conoce los vinos y licores con los que cuenta el local y cómo combinan mejor con cada uno de los platos de la carta. Es decir, están especializados en lo que conocemos como maridaje con vinos y, últimamente, también en el maridaje con coctelería.

Etimología

La palabra moderna es francesa, derivada del francés medio, donde se refería a un funcionario judicial encargado del transporte de suministros. Este uso del término se remonta a un período en el que se utilizarían animales de carga para transportar suministros. El término en francés medio probablemente tiene su origen en el viejo provenzal, donde un saumalier era conductor de animales de carga. *Sauma* se refirió a un animal de carga o la carga de un animal de carga. En latín tardío, *sagma* se refería a una silla de montar.

Educación y certificación

Aunque 'sommelier' es un título de trabajo que potencialmente cualquiera puede reclamar, convertirse en un sommelier certificado profesional a menudo requiere una combinación de experiencia, capacitación, educación formal (no se requiere una licenciatura, pero las personas pueden obtener un título de asociado de dos años), clases y exámenes.

The Court of Master Sommeliers

The Court of Master Sommeliers (CMS), establecida en 1977, es un organismo examinador independiente que ofrece el 'Diploma Master Sommelier', el 'Certificado de Sommelier Avanzado', el 'Certificado de Sommelier Certificado' y el 'Certificado de Sommelier Introductorio'. Fue creada bajo la supervisión de la Worshipful Company of Vintners, el Institute of Masters of Wine, la British Hotels & Restaurants Association, la Wine and Spirit Trade Association of Great Britain y la Wholesale Tobacco Trade Association. Tiene su sede central en Torquay, Reino Unido.

International Wine & Spirits Guild

El International Wine & Spirits Guild fue fundado en 1998 y está aprobado y regulado por el Departamento de Educación Superior de Colorado, Estados Unidos.

North American Sommelier Association

La North American Sommelier Association fue fundada en 2006 y tiene su sede central en Los Ángeles, Canadá.

National Wine School

La National Wine School fue fundada en 2009 en Los Ángeles, California, Estados Unidos. La escuela ofrece una certificación profesional que cumple con ANSI para el comercio del vino en los Estados Unidos. Ofrecen cinco niveles de certificación de vinos. Para obtener un pin de sumiller, se debe completar la certificación de nivel tres. Para obtener el pin de sumiller avanzado, el estudiante debe completar la certificación de nivel cuatro.

Unión de la Sommellerie Française

En Francia, la Unión des Sommeliers (UDS) fue fundada en 1907 para garantizar la protección social de sus miembros, tanto sumilleres como maestros de bodega en la región de París. El enfoque y el papel de la asociación se desarrollaron a lo largo de los años, ya que perdió su autonomía al fusionarse con la *Mutualité Hôtelière* en 1959. Diez años después, los sumilleres recuperaron su independencia con la Association des Sommeliers de París (ASP) que fue fundada en 1969. El mismo año se creó la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) y se federó con otras organizaciones en el mundo, y en 1970 la antigua UDS fue renombrada como Unión de la Sommellerie Française, UDSF, que supervisa hoy las 21 asociaciones regionales en Francia (incluida la ASP). Los títulos *Mention Complémentaire Sommellerie* (MCS) y *Brevet Professionnel de Sommelier* (BP) se pueden lograr estudiando para muchos proveedores aprobados diferentes, y la calificación final de *Maître Sommelier* puede lograrse después de una evaluación profesional precisa, que requiere al menos 10 años de experiencia profesional.

Associazione Italiana Sommelier

En Italia, la Associazione Italiana Sommelier fundada el 7 de julio de 1965, es una de las asociaciones de sommeliers más antiguas del mundo. Está oficialmente reconocida por el gobierno italiano. La Associazione Italiana Sommelier es parte fundadora de la Worldwide Sommelier Association (WSA).

Wine & Spirit Education Trust

El Wine & Spirit Education Trust (WSET) ofrece cursos de formación.

Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres

La Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES) agrupa y representa los intereses de las asociaciones locales y regionales de los sumilleres en España. Se encuentra dentro de la Association de la Sommellerie Internationale. Difunde en su web diversos cursos de formación que tienen lugar en España.

Escuela internacional de Cocina de Valladolid

La Escuela Internacional de Cocina de Valladolid, España, ofrece el Curso Internacional de Sumiller Profesional.

Basque Culinary Center

El Basque Culinary Center, en España, ofrece un máster en Sumillería y Enomarketing. Este título está respaldado por la Universidad de Mondragón.

Escuela Mexicana de Sommeliers

La Escuela Mexicana de Sommeliers ofrece cursos de formación.

Asociación Argentina de Sommeliers

Como miembro de la ASI avala los títulos de los siguientes centros: Centro Argentino de Vinos y Espirituosas, Escuela Argentina de Sommeliers, Escuela Argentina de Vinos, Escuela de Cocineros Patagónicos, Gato Dumas Colegio de Gastronomía y Universidad Católica de Cuyo.

El origen de la palabra sommelier es francés, en castellano sería sumiller. En sus orígenes se trataba de la persona experta en vinos que trabajaba para la realeza, en la actualidad es una persona que trabaja para los mejores restaurantes. Vamos a explicarte qué es un sommelier, cuáles son sus funciones, los conocimientos que debe tener y cómo convertirte en un excelente sommelier.

El sommelier es un experto en vinos, conoce todo acerca de ellos, sobre todo los siguientes aspectos:

- Cuáles son los tipos de uvas usadas para elaborar un vino en particular.
- Cuál es la región donde se cultivaron las uvas.
- Cuál es el viñedo particular donde se cultivaron las uvas.
- La calificación del vino en los rankings o qué premios ha ganado.
- Cómo maridar correctamente los vinos con la comida.

Estos son los conocimientos que debe tener un sommelier. Ahora te explicaremos cuál es su función.

Además de servir el vino a los comensales y explicarles lo que sabe de ese vino en particular, la función de un sommelier incluye algunas responsabilidades de mucha importancia dentro de los restaurantes, como por ejemplo:

- Seleccionar los vinos para el menú del restaurante.
- Asesorar a los comensales sobre el mejor vino para maridar con su comida.
- Asegurarse de tener disponibles en el restaurante los vinos que aparecen en el menú.
- Almacenamiento correcto de los vinos, acondicionamiento del lugar para su conservación.
- Hacer la compra de los vinos a los proveedores.
- Capacitar a otros empleados sobre el conocimiento básico de los vinos.

Muchos sommeliers viajan por todo el mundo para probar nuevos vinos y asistir a convenciones gastronómicas y vinícolas. Esta es una excelente forma de mantenerse al tanto en tendencias de la industria, algo indispensable para ser un buen sommelier.

Además, es importante saber que el sommelier ayudará a los clientes a sentirse cómodos con la degustación de vinos y les ayudará a elegir un vino delicioso en su rango de precios. Las opiniones que reciba de los clientes o comensales le ayudará a seguir mejorando la selección de vinos para el restaurante.

Un buen sommelier podrá hacer que la experiencia gastronómica del cliente sea memorable, de hecho, esa es su máxima responsabilidad.

¿Cómo ser un excelente sommelier?

Ser un buen sommelier comienza por tener las ganas y la pasión por serlo. Normalmente, esto se descubre al trabajar en un restaurante, donde se comienza a tener contacto con el mundo de la gastronomía y los vinos.

Algunas personas que ya trabajan en restaurantes y han tenido algún acercamiento y experiencia con los vinos, optan por la autoformación, pero esto requiere mucha disciplina y autodeterminación. Además, en la industria es muy bien valorado tener una titulación.

Desde esta perspectiva, es una excelente opción matricularse en un programa académico para ser sommelier. Así se puede acceder al conocimiento necesario, con la seguridad de que sea impartido por expertos conocedores de la profesión.

Como no existe un único camino para convertirse en sommelier, no hay un tiempo establecido para hacerlo. Lo que es cierto es que, a mayor experiencia mejor será el trabajo realizado y más conocimientos tendrá el sommelier.

Además de adquirir todos los conocimientos necesarios para desempeñar la labor de forma profesional, es importante tener ciertas actitudes y aptitudes presentes: creatividad, intuición, sensibilidad, expresividad, flexibilidad, originalidad, innovación, curiosidad y ganas de aprender constantemente.

Por supuesto, el amor por el vino es indispensable, pero el amor por el servicio y por hacer felices a las personas es lo que finalmente te convierte en un excelente sommelier.

¿Qué hace un SOMMELIER?

Las tareas y responsabilidades de un experto en vinos.

Degustar vinos.

Organizar y ser anfitrión en catas de vinos.

Criticar y escribir reseñas de bebidas.

Ser asesor de vinos para empresas o aficionados.

Presentar vinos en eventos.

Diseñar una carta de vinos.

Ser responsable del servicio de bebidas en un restaurante.

Dar clases sobre vinos.













El presidente Sebas Olaizola, agradece a Martín Flea por su exposición de los vinos que hemos saboreado en esta Reunión de Cofrades del Tanino.

A los asistentes, por la atención que han prestado a los vinos presentados en la Reunión

Igualmente felicita al responsable de cocina del restaurante Kaskazuri por el maridaje en la cena con el menú que Antton le había preparado para los vinos que hemos disfrutado.

Y por último, añadir a esta cata de grandes vinos, el Reportaje sobre Sommeliers que nos ha ofrecido el secretario del Tanino.



Donostia – San Sebastián, 30 de marzo de 2023.