



Lo más probable es que todos hayamos escuchado hablar alguna vez de **la figura del sumiller** y lo asociemos a las bodegas de algunos restaurantes, pero ¿sabemos realmente qué es un sumiller y cuáles son sus funciones?

Funciones del sumiller

El sumiller es un experto en vinos, y su principal función es recomendar a los clientes de grandes restaurantes cuáles son los tipos de vino más apropiados, con los que pueden acompañar la comida que han elegido, pero existen otras muchas funciones que desempeña esta figura.

- Es el encargado de crear una carta de vinos acorde con los platos que se sirven en el restaurante.
- Comprar y controlar el stock de los vinos.
- Es el encargado de que el vino salga en las perfectas condiciones para su servicio.
- aconsejar a los clientes sobre que tipo de vino elegir.
- Descorchar, respetar los [pasos para catar el vino](#) y servirlo de forma correcta.
- Capacitación del personal de sala para el correcto servicio del vino.

Si te fijas bien en su atuendo, podrás detectar un elemento que lo distingue. Se trata de una pequeña taza de plata que cuelga sobre su pecho llamado **Catavinos o Tastevin**. La función de este pequeño plato o bandeja metálica es la de catar vino dentro de las bodegas o directamente de las barricas. Su forma redonda y su fondo en relieve, hacen que la luz se refleje en varias direcciones, permitiendo apreciar mejor el color, el brillo y la claridad de los vinos.

¿Qué diferencia hay entre un enólogo y un sumiller?

El enólogo se encarga de definir el punto óptimo de las uvas para la [vendimia](#), y controla todo el proceso del vino, desde que las uvas llegan a la bodega hasta que el vino acaba en la botella. Sin embargo, la labor del **sumiller** comienza a partir de que el vino empieza a descansar en la botella, se encarga del correcto almacenamiento y gestión de los vinos en un restaurante y de garantizar a los clientes un correcto [maridaje](#) entre los vinos y los platos del restaurante.

Un buen sumiller siempre debe **mantenerse al día en todas las novedades** que surgen en el mundo del vino, a nivel nacional e internacional, y en las diferentes **tendencias gastronómicas** que se van poniendo de moda. La importancia que está adquiriendo el mundo del vino en los últimos años ha impulsado esta profesión. Por eso, aunque el lugar de trabajo más habitual para un sumiller es el restaurante, es fácil encontrar a estos profesionales realizando labores como críticos gastronómicos, colaborando con enólogos, dirigiendo catas o asesorando a tiendas especializadas, vinotecas y clubes de gourmets.

Como podéis ver, el mundo del vino es muy amplio, con un sinfín de aspectos por descubrir, ¿nos acompañas? Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).