

THE SOMMELIER EDUCATION GUIDE – PART I

El panorama global de la formación del Sommelier

El Sommelier actual dispone de más opciones educativas que nunca. Desde certificaciones reconocidas internacionalmente y programas profesionales de sommellerie, hasta formación regional especializada, estudios académicos del vino y certificaciones específicas de bebidas, los caminos hacia la profesión se han diversificado de manera notable.

Sin embargo, estas organizaciones no cumplen todas la misma función. Algunas se dedican exclusivamente a la formación profesional del Sommelier, otras se centran en una educación enológica más amplia, mientras que otras se especializan en un país, una región, una categoría de bebidas o un ámbito concreto de la hospitalidad.

Este documento no clasifica los programas ni pretende identificar una única “mejor” cualificación. Su propósito es ofrecer una visión clara de diez organizaciones líderes especialmente relevantes para profesionales del vino y la sommellerie, seguida de otros caminos formativos influyentes.

El objetivo es sencillo: ayudar a los profesionales del vino — tanto aspirantes como consolidados — a comprender el panorama antes de elegir el camino que mejor se adapte a sus ambiciones.

Associazione Italiana Sommelier (AIS)

Fundación: 1965 **Sede:** Milán, Italia **Sitio web:** aisitalia.it **Enfoque principal:** Formación de Sommeliers, cultura del vino italiano, degustación, servicio y gastronomía **Programa clave:** Curso Sommelier AIS — formación profesional en tres niveles **Relevante para:** Sommeliers, profesionales de la restauración y quienes buscan un conocimiento profundo del vino y la gastronomía italiana

Descripción: Fundada el 7 de julio de 1965 en Milán, AIS se ha convertido en una de las organizaciones vinícolas más importantes de Italia. Ofrece un programa educativo amplio que abarca degustación, servicio, maridaje, regiones vinícolas italianas y cultura del vino, respaldado por una red activa en todo el país.

Association de la Sommellerie Internationale (ASI)

Fundación: 1969 **Sede:** París, Francia **Sitio web:** asi.info **Enfoque principal:** Desarrollo internacional de la profesión de Sommelier, formación, estándares y competiciones **Programas:** Diplomas ASI, formación internacional, concursos “Mejor Sommelier”, red de asociaciones nacionales **Relevante para:** Sommeliers profesionales con interés en la proyección internacional

Descripción: Fundada en Reims el 3–4 de junio de 1969, ASI es una asociación profesional internacional. No funciona como una escuela de vino tradicional: su misión incluye promover la profesión, establecer estándares comunes, educar al consumidor y coordinar competiciones internacionales.

Weinakademie Österreich (Austrian Wine Academy)

Fundación: 1991 **Sede:** Rust, Burgenland, Austria **Sitio web:** weinakademie.at **Enfoque principal:** Formación profesional en vino y cualificaciones internacionales **Programas:** Weinakademiker, Diploma WSET, seminarios profesionales **Relevante para:** Sommeliers, profesionales del vino, comerciantes, productores y aficionados avanzados

Descripción: Fundada en 1991 en Rust, la Weinakademie Österreich es hoy uno de los centros europeos más importantes de formación profesional en vino. Ofrece programas que van desde la iniciación hasta la cualificación avanzada de Weinakademiker, con colaboraciones internacionales. Su sede principal está en el histórico Seehof de Rust, con una oficina adicional en Krems.

Court of Master Sommeliers (CMS)

Fundación: 1977 **Sede:** Londres, Reino Unido **Sitios web:** courtofmastersommeliers.org | mastersommeliers.org **Enfoque principal:** Formación profesional del Sommelier, servicio de bebidas, hospitalidad y exámenes **Programas:** Introductory Sommelier, Certified Sommelier, Advanced Sommelier, Master Sommelier Diploma **Estructura:** CMS-Europe y CMS-Americas **Relevante para:** Sommeliers de restaurante y profesionales de la hospitalidad

Descripción: El Court of Master Sommeliers fue creado para elevar los estándares del servicio de bebidas en hoteles y restaurantes. El primer examen Master Sommelier se celebró en 1969 en Londres; la organización se formalizó en 1977. Hoy es un organismo internacional de certificación con presencia en Europa, América, Oceanía y Asia. CMS-Americas se estableció en 1987.

GuildSomm International

Fundación: 2009 **Sede:** Kansas City, Missouri, EE. UU. **Sitio web:** guildsomm.com **Enfoque principal:** Formación profesional, recursos de estudio y comunidad de Sommeliers **Recursos:** Materiales de estudio, certificaciones, mapas, artículos, podcasts **Relevante para:** Sommeliers en activo y profesionales que buscan formación avanzada autodirigida

Descripción: GuildSomm es una organización profesional que ofrece una amplia biblioteca de recursos educativos: contenidos técnicos, mapas detallados, análisis, podcasts y una comunidad internacional de profesionales.

Institute of Masters of Wine (IMW)

Fundación: 1955 **Sede:** Londres, Reino Unido **Sitio web:** mastersofwine.org **Enfoque principal:** Conocimiento avanzado del vino y la cualificación Master of Wine **Programa clave:** Master of Wine Study Programme **Relevante para:** Profesionales altamente experimentados: directores, educadores, escritores, compradores, líderes del sector

Descripción: El IMW gestiona la prestigiosa cualificación Master of Wine. El programa combina teoría avanzada, degustación analítica y investigación independiente. Es una cualificación de máximo nivel, distinta de las certificaciones de sommellerie.

International Sommelier Guild (ISG)

Fundación: 1982 **Sede:** Norteamérica / Internacional **Sitio web:** internationalsommelier.com

Enfoque principal: Formación estructurada en vino, sommellerie, bebidas y hospitalidad

Programas: Certificación Sommelier ISG, formación avanzada **Relevante para:** Sommeliers en formación o en activo, profesionales de la hospitalidad y del negocio del vino

Descripción: Fundada en 1982, ISG ha evolucionado de una organización norteamericana a un ente internacional de formación y certificación. Sus programas abarcan vino, sommellerie, bebidas, hospitalidad, negocio del vino y formación de educadores.

Society of Wine Educators (SWE)

Fundación: 1977 **Sede:** Washington, D.C., EE. UU. **Sitio web:** societyofwineeducators.org

Enfoque principal: Educación profesional en vino y destilados **Programas:** CSW, CWE, CSS, CSE **Relevante para:** Profesionales del vino, formadores y quienes buscan certificaciones flexibles

Descripción: La SWE es una organización sin ánimo de lucro fundada en 1977, dedicada a la educación profesional en vino y destilados. Sus certificaciones se basan en estudio autodirigido estructurado, con exámenes en línea o presenciales.

Wine & Spirit Education Trust (WSET)

Fundación: 1969 **Sede:** Londres, Reino Unido **Sitio web:** wsetglobal.com **Enfoque principal:** Formación estructurada en vino, destilados y sake **Programas:** WSET Awards in Wines, Spirits y Sake, incluido el Diploma Nivel 4 **Relevante para:** Sommeliers, profesionales de la hospitalidad, minoristas, importadores, educadores

Descripción: Fundado en 1969 para atender las necesidades educativas del comercio británico del vino y los destilados, WSET es hoy uno de los principales organismos internacionales de formación, con una red global de centros acreditados.

Wine Scholar Guild (WSG)

Fundación: 2005 **Sede:** Internacional / EE. UU. **Sitio web:** winescholarguild.com **Enfoque principal:** Formación especializada por país o región **Programas:** French Wine Scholar, Italian Wine Scholar, Spanish Wine Scholar **Relevante para:** Profesionales del vino y Sommeliers que buscan profundizar en regiones específicas

Descripción: Fundada en 2005 por Julien Camus, WSG comenzó con un fuerte enfoque en la cultura del vino francés. Hoy ofrece programas especializados sobre Francia, Italia, España y otras regiones. Es un proveedor especializado, no una escuela generalista de hospitalidad.

Otros caminos formativos relevantes

Le Cordon Bleu **Enfoque:** Artes culinarias, hospitalidad, gestión de vino y bebidas **Categoría:** Formación en gastronomía y vino **Relevante para:** Profesionales de la restauración y perfiles que combinan vino y cocina

North American Sommelier Association Enfoque: Formación Sommelier en Norteamérica
Categoría: Organización regional Relevante para: Sommeliers y profesionales de la hospitalidad en el mercado norteamericano

Sake Sommelier Association Enfoque: Formación y certificación en sake Categoría: Bebidas especializadas Relevante para: Sommeliers que buscan especialización en sake

Sommelier-Union Deutschland / Deutsches Weininstitut Enfoque: Profesión Sommelier en Alemania y formación en vino alemán Categoría: Formación nacional Relevante para: Sommeliers y profesionales del vino en Alemania

UC Davis Continuing Education Enfoque: Ciencia del vino, viticultura, enología Categoría: Formación académica Relevante para: Enólogos, investigadores y profesionales orientados a la ciencia

Union de la Sommellerie Française Enfoque: Desarrollo profesional, estándares, competiciones Categoría: Organización nacional Relevante para: Sommeliers franceses e internacionales

Next in the Series

Este documento presenta el panorama global de la formación del Sommelier — desde organismos internacionales hasta programas especializados regionales. En la próxima parte, los responsables de estas instituciones compartirán sus perspectivas: cómo se crearon, cómo evolucionan y cómo preparan a la nueva generación de Sommeliers.

Las preguntas de entrevista ya han sido enviadas a los equipos directivos de todas las organizaciones mencionadas. Sus respuestas se publicarán en el **Part II**.