



ASI CERTIFICATION 1 EXAM

LIST OF COMPETENCIES

The ASI Certification 1 assesses competencies covering the accepted international knowledge an assistant sommelier requires to perform her/his duties appropriately.

The focus is on products with global relevance, international cuisine and practices validated in the ASI Guidelines.

This list of competencies will evolve with time to reflect the evolution of the sommelier profession while staying true to the values of the ASI.

Questions in different formats will be multiple choices.

The assessment will consist of 100 questions, yielding different points based on their complexity. The minimum pass mark is 65%

The total of possible points shall be spread according to the following indicative formula:

- Wine Knowledge 45%
- Viticulture and Oenology 10%
- Spirits 10%
- Sommelier Skills 25%
- Other Beverages 10%

The level of knowledge expected is as follows:

Wine Knowledge

- The choice of wine countries covered is based on a formula including the OIV figures of production, both in value and quantity, the export shares and the subjective importance of each wine producing country as set out by the 8th Edition of the Atlas of Wine by Jancis Robinson.
- This calculation gives a relative weight of over 50% for wines from France, Spain and Italy. It reflects an accurate view of the availability of imported wines in restaurants around the world.
- Other main wine countries are, in no specific order: Argentina, Chile, USA, New Zealand, Australia, South Africa, Germany, Austria, Portugal.
- Appellations will be limited to the major AOP and IGP or equivalent, covering the
 - AOP's key regulations. (AVA, IG, DO.)
 - (eg for the USA the focus will be on AVAs relevant to the global market, such as Napa, Sonoma, Willamette...).
- Grapes varieties covered are found on the OIV list of important grape varieties per country (OIV - distribution-of-the-worlds-grapevine-varieties.pdf); however, grapes of non-listed countries with global relevance may still be included (ie: Furmint from Hungary, Chasselas from Switzerland, Saperavi from Georgia, Assyrtiko and Xinomavro from Greece or Grüner Veltliner and Blaufrankisch from Austria).

Viticulture and Oenology

- The assessment will cover the geological and climatic influencers, both meso- and microclimatic, the concept of Terroir, the basics of viticulture (both for the *vitis vinifera* and the rootstocks), the concept of hybrids and crosses, the reasons behind the use of rootstocks and grafting, the vine cycles in both hemispheres, concepts of pruning and canopy management, major pests and diseases up to the harvest.
- In Oenology and winemaking, the assessment will cover the alcoholic fermentation process, the processing of dry white wine, dry rosé, dry red wines, fortified wines and the major styles of making sparkling wines (at least bottle fermentation vs tank fermentation) – The equipment needed and the styles of winemaking. The maturation and the effect of different containers such as oak barrels, the concept of malolactic fermentation, and also the main sources of spoilages, such as TCA or VA.

Spirits

- Distillation processes
- White spirits, their main ingredients and basic regulations
- Brown spirits, the art of blending and barrel maturation, and basic regulations
- The assessment will cover Cognac, Armagnac, Whiskeys including Bourbon and Scotch Whisky, White and Aged rums, Grappa or Marc, Gin, Vodka, and agave spirits (Tequila and Mezcal) and their respective regulations
- Basic cocktails

Other Beverages

- Mineral water definition and main producers, coffee origins, service and classic milk preparations, basics of teas, ingredients of beer and classic fermentation styles, service protocols, ciders production and definition, Basic sake process and ingredients.

Sommelier's professional skills

- Wine tasting descriptions
- Storage and Service of beverages
- Understanding taste, flavours and textures
- Basic principles of food pairing
- International cuisines, iconic and noteworthy dishes.
- Understanding the structure of dishes and being able to explain them.
- Protocols of service, etiquette, hospitality rules
- Basic management, calculations, banqueting protocols
- Basic Wine list management
- Key Wine personalities
- Customer management
- Costing and profit
- Alcohol awareness, safe consumption, pregnancy and driving
- Wine History & culture
- Main style of cheeses and relevant regional products
- Closures, formats of bottles and wine faults
- The tools of a Sommelier



CERTIFICATION ASI 1 EXAMEN

COMPÉTENCES REQUISES

La Certification ASI 1 évalue les compétences couvrant les connaissances internationales reconnues dont un assistant sommelier a besoin pour exercer ses fonctions de manière appropriée.

L'accent est mis sur les produits d'importance mondiale, la cuisine internationale et les pratiques validées dans les directives de l'ASI.

Cette liste de compétences évoluera avec le temps pour refléter l'évolution de la profession de sommelier tout en restant fidèle aux valeurs de l'ASI.

Les questions sont à choix multiple. L'évaluation comprend 100 questions, qui donneront lieu à différents points en fonction de leur complexité. La note minimale de passage est de 65%.

Le total des points possibles est réparti selon la formule indicative suivante :

- Connaissance du vin 45 %.
- Viticulture et œnologie 10 %
- Spiritueux 10%.
- Compétences en sommellerie 25
- Autres boissons 10%.

Le niveau de connaissances requis est expliqué ci-après :

Connaissance des vins

- Le choix des pays viticoles couverts tient compte des chiffres de production fournis par l'OIV, tant en valeur qu'en quantité, des parts d'exportation et de l'importance subjective de chaque pays producteur de vin telle qu'établie par la 8ème édition de l'Atlas of Wine de Jancis Robinson.
- Ce calcul donne un poids relatif de plus de 50% aux vins de France, d'Espagne et d'Italie. Il reflète également la disponibilité réelle dans les restaurants des vins importés du monde entier.
- Les autres principaux pays producteurs de vin sont, sans ordre précis, l'Argentine, le Chili, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Afrique du Sud, l'Allemagne, l'Autriche et le Portugal. Les appellations seront limitées aux principales AOP et IGP ou équivalents (AVA, IG, DO.). (c'est-à-dire que pour les États-Unis, l'accent sera mis sur les AVA pertinentes pour le marché mondial, telles que Napa, Sonoma, Willamette...), couvrant les règlements clés des AOP.
- Les cépages couverts doivent faire partie de la liste de l'OIV des cépages importants par pays (OIV distribution-of-the-worlds-grapevine-varieties.pdf). Mais des cépages de pays non listés ayant une portée mondiale peuvent être inclus (par exemple : Furmint de Hongrie, Chasselas de Suisse, Saperavi de Géorgie, Assyrtiko et Xinomavro de Grèce ou Gruner Veltliner et Blaufrankisch d'Autriche).

Viticulture et œnologie

- L'évaluation couvrira les facteurs d'influence géologiques et climatiques, les influences des méso- et microclimats, le concept de Terroir, les bases de la viticulture tant pour le type vitis vinifera que pour les porte-greffes, le concept d'hybrides et de croisements, les raisons de l'utilisation des porte-greffes et des greffes, les cycles de la vigne dans les deux hémisphères, le concept de taille et de gestion de la canopée, les principaux ravageurs et maladies jusqu'à la récolte.
- En ce qui concerne l'œnologie et la vinification, l'évaluation portera sur le processus de fermentation alcoolique, le traitement des vins blancs secs, des rosés secs, des vins rouges secs, des vins fortifiés et les principaux styles d'élaboration des vins effervescents (au moins la fermentation en bouteille comparée à la fermentation en cuve) - l'équipement nécessaire et les styles de vinification. La maturation et l'effet des différents contenants tels que les fûts de chêne, le concept de la fermentation malolactique mais aussi les principales sources d'altérations, comme le TCA ou le VA.

Les spiritueux

- Les procédés de distillation
- Les spiritueux blancs, leur principal ingrédient et leurs règles de base
- Les spiritueux bruns, l'art de l'assemblage et de la maturation en fût, et les règles de base.- L'évaluation portera sur le cognac, l'armagnac, les whiskies dont le bourbon et le scotch, les rhums blancs et vieillis, la grappa ou le marc, le gin, la vodka et les alcools d'agave (tequila et mezcal) et leur réglementation.
- Cocktails de base

Autres boissons

- Définition de l'eau minérale et principaux producteurs, origines du café, service et préparations classiques du lait, bases des thés, ingrédients de la bière et styles de fermentation classiques, protocoles de service, production et définition des cidres, processus de base du saké et ses ingrédients.

Compétences professionnelles du sommelier

- Description de la dégustation du vin
- Stockage et service des boissons
- Compréhension du goût, des saveurs et des textures
- Principes de base de l'association des aliments
- Cuisines internationales, plats emblématiques et remarquables.
- Comprendre la structure des plats et être capable de les expliquer.
- Protocoles de service, étiquette, règles d'hospitalité
- Gestion de base, calculs, protocoles de banquet.
- Gestion de base de la carte des vins
- Personnalités clés du vin
- Gestion de la clientèle
- Calcul des coûts et des bénéfices
- Sensibilisation à l'alcool, consommation sans risque, grossesse et conduite automobile
- Histoire et culture du vin
- Principaux styles de fromages et produits régionaux pertinents
- Fermetures, formats de bouteilles et défauts du vin
- Outils du sommelier



CERTIFICACIÓN ASI 1 EXAMEN

COMPETENCIAS REQUIRIDAS

La Certificación ASI 1 evalúa las competencias que cubren los conocimientos internacionales aceptados que un *Asistente de Sommelier* necesita para desempeñar sus funciones adecuadamente.

Se centra en los productos de relevancia mundial, la cocina internacional y las prácticas validadas en las Directrices ASI.

Esta lista de competencias evolucionará con el tiempo para reflejar la evolución de la profesión de Sommelier al tiempo que se mantiene fiel a los valores de la ASI.

Se utilizarán preguntas de diferentes formatos : respuestas cortas, opciones múltiples, mapas, rellenar los espacios en blanco, imágenes, enlazar la respuesta buena, descripciones cortas, cálculos...

Tenga en cuenta que, en el caso de las opciones múltiples, una respuesta incorrecta puede suponer un punto de penalización según las directrices del ASI.

La evaluación consta de 100 preguntas, que otorgarán diferentes puntos en función de su complejidad. La nota mínima para aprobar es del 65%.

El total de puntos posibles se repartirá según la siguiente fórmula orientativa

- Conocimiento del vino 45%
- Viticultura y Enología 10%
- Espirituosos 10%.
- Habilidades de sommelier 25%
- Otras Bebidas 10%.

A continuación se explica el nivel de conocimientos esperado:

Conocimiento de los vinos

- La elección de los países vitivinícolas abarcados se basa en una fórmula que incluye las cifras de producción de la OIV, tanto en valor como en cantidad, las cuotas de exportación y la importancia subjetiva de cada país productor de vino, tal y como establece la 8ª edición del Atlas del Vino de Jancis Robinson.
- Este cálculo da un peso relativo superior al 50% a los vinos de Francia, España e Italia. Refleja también la verdadera disponibilidad de los vinos importados en los restaurantes de todo el mundo.
- Otros países productores de vino son, sin orden específico, Argentina, Chile, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Australia, Sudáfrica, Alemania, Austria y Portugal.
- Las denominaciones de origen se limitarán a las principales AOP e IGP o equivalentes (AVA, IG, DO..). (es decir, en el caso de EE.UU., el enfoque se centrará en las AVA relevantes para el mercado global, como Napa, Sonoma, Willamette...), cubriendo las regulaciones clave de las AOP.
- Las variedades de uva cubiertas deben formar parte de la lista de la OIV de uvas importantes por países (OIV -distribution-of-the-worlds-grapevine-varieties.pdf), sin embargo, pueden incluirse

uvas de países no incluidos en la lista con relevancia mundial (por ejemplo: Furmint de Hungría, Chasselas de Suiza o Saperavi de Georgia, Assyrtiko y Xinomavro de Grecia o Gruner Veltliner y Blaufrankisch de Austria).

Viticultura y enología

- La evaluación abarca los factores geológicos y climáticos, las influencias de los meso y microclimas, el concepto de Terroir, los fundamentos de la viticultura tanto para el tipo de vitis vinifera como para los portainjertos, el concepto de híbridos y cruces, las razones que motivan los portainjertos y los injertos, los ciclos de la vid en ambos hemisferios, el concepto de poda y manejo de la canopia, las principales plagas y enfermedades hasta la vendimia.
- En cuanto a la enología y la vinificación, la evaluación abarca el proceso de fermentación alcohólica, la elaboración de vinos blancos secos, rosados secos, tintos secos, vinos fortificados y las principales formas de elaboración de vinos espumosos (la fermentación en botella frente a la fermentación en tanque) - El equipo necesario y los estilos de vinificación. La maduración y el efecto de los diferentes recipientes, como las barricas de roble, el concepto de fermentación maloláctica, así como las principales fuentes de deterioro, como el TCA o el VA.

Espirituosos

- Procesos de destilación
- Bebidas espirituosas blancas, su principal ingrediente y las normas básicas
- Bebidas espirituosas coloreadas, el arte de la mezcla, la maduración en barrica y la normativa básica.
- La evaluación abarca el coñac, el armañac, los whiskies, incluidos el bourbon y el whisky escocés, los rones blancos y envejecidos, la grapa o el marc, la ginebra, el vodka y los licores de agave (tequila y mezcales) y sus respectivas normativas
- Cócteles básicos

Otras bebidas

- Definición de agua mineral y principales productores, orígenes del café, servicio y preparaciones lácteas clásicas, fundamentos de los téis, ingrediente de la cerveza y estilos de fermentación clásicos, protocolos de servicio, producción y definición de sidras, proceso e ingredientes básicos del sake.

Habilidades profesionales del sommelier

- Descripciones de la cata de vino
- Almacenamiento y servicio de bebidas
- Comprensión del gusto, los sabores y las texturas
- Principios básicos de armonía con comida
- Cocinas internacionales, platos emblemáticos y notables.
- Comprender la estructura de los platos y ser capaz de explicarlos.
- Protocolos de servicio, etiqueta, normas de hospitalidad
- Gestión básica, cálculos, protocolos de banquetes
- Gestión básica de la carta de vinos
- Personalidades clave del vino
- Gestión de clientes
- Cálculo de costos y beneficios
- Concientización sobre el alcohol, consumo seguro, embarazo y conducción
- Historia y cultura del vino
- Principales estilos de quesos y productos regionales relevantes
- Cierres, formatos de botellas y defectos del vino
- Herramientas del sommelier