



Instructivo
Concurso Mejor Sommelier de la Argentina 2019

Es requisito para participar del concurso *ser sommelier socio de la AAS* (sommelier con cursada completa de segundo año de la carrera de cualquier escuela de sommellerie, o bien Nivel 2 aprobado de Court of Master Sommeliers o Diploma ASI) y tener la *cuota social al día*.

Los *sommeliers extranjeros* que quieran concursar, deberán poder acreditar dos (2) años de residencia en el país trabajando en gastronomía y/o actividades relacionadas con el vino.

Aquellos sommeliers adherentes que alcancen alguna posición dentro del Top Ten, pasarán inmediatamente a la categoría de socio titular dentro de la AAS.

Todas las pruebas tendrán lugar en la **Ciudad de Buenos Aires**.

La **primera ronda**, de la que participan todos los concursantes, tendrá lugar el día sábado 31 de Agosto en una locación a definir. Los candidatos deberán presentarse con su uniforme de sommelier. Los detalles sobre horarios y modalidad serán informados en los próximos meses, con suficiente antelación.

La **final** tendrá lugar el día lunes 02 de Septiembre en la Usina del Arte (Agustín Caffarena 1, Ciudad de Buenos Aires). Los finalistas deberán estar disponibles a lo largo de toda la jornada, independientemente del horario específico de la competencia final.

Se detallan a continuación los ítems y puntajes que forman parte de las fichas con las que se efectúan las correcciones debajo de cada prueba, de manera que se pueda tener conocimiento sobre los elementos por los que serán juzgados los concursantes.

Este Instructivo es a modo de referencia. Su composición, horarios y pruebas pueden variar de acuerdo a la cantidad de inscriptos y las decisiones del Comité Técnico.



PRUEBA SEMIFINAL / PRIMERA RONDA

Participan todos los socios que se inscriban al Concurso

Examen Escrito

Escrito en castellano e inglés. Serán consignas con *multiple choice*, “V” o “F”, de desarrollo, que deberán ser contestadas en un plazo de tiempo comunicado al inicio de la prueba.

Examen de Cata

La prueba es escrita. Cada candidato deberá catar a ciegas y describir completamente diversos vinos. Los vinos pueden tener que ser descriptos en inglés o francés (a elección del concursante).

Tiempo Promedio: 5 a 7 minutos por vino, dependiendo la prueba y cantidad de vinos.

Vista	Limpidez, intensidad, fluidez, evolución (desarrollo)	1
	Color	1
Nariz	Condición, carácter	1
	Intensidad aromas	1
	Aromas	3
Boca	Seco – Dulce	0,5
	Acidez	1
	Taninos	1
	Alcohol	1
	Cuerpo	1
	Intensidad sabores	0,5
	Aromas	2
	Impresión final (equilibrio, armonía)	1
	Cepa	1
	Apelación o Provincia	1
	Región o País	1
	Cosecha	1
	Capacidad de Guarda	1
	Segmento precio	1
Vino/ Comida	Descripción Plato (2 platos)	2
	Justificación	2
	Temperatura de servicio recomendada	1
Metodología	Oratoria	1
	Orden	1
	Vocabulario cata	1
	Acierta vino	1
	TOTAL	/30





ASOCIACIÓN
ARGENTINA DE
SOMMELIERS

Concurso Mejor Sommelier de Argentina
8va Edición, 2019

Test de Maridaje

La prueba es escrita, el idioma puede variar entre español y una lengua extranjera (inglés o francés, a elección del candidato). Se presentarán vinos y preparaciones gastronómicas, debiendo cada concursante:

- Describir el plato
- Explicar el comportamiento gustativo de cada vino con el plato.
- Elegir con qué vino marida mejor el plato y justificar la elección.

Tiempo Promedio: 10 minutos, dependiendo la prueba y cantidad de vinos.





Prueba de Servicio

La prueba de servicio consiste en la decantación de un vino, la apertura de una botella de espumoso o cualquier otro tipo de servicio de bebidas. El competidor podrá ser interrogado por el jurado acerca de cualquier factor relacionado a la prueba. Se utilizarán los estándares de servicio de decantación y espumoso de ASI. Esta prueba podrá incluir exigencias adicionales que se mantendrá en sorpresa.

Tiempo Promedio: entre 2 y 10 minutos, dependiendo la prueba.

Servicio de Espumoso

Verificar si las copas están fajinadas. (1) Cargarlas en bandeja y marcar en la mesa (1).	2
Buscar la botella, colocar en frapera, con suficiente agua y hielo (frapera sobre un cristal sobre un plato) (1). Apoyar la frapera en el gueridón o sobre un pie (1).	2
Sacar la botella de la frapera (0,50). Secarla (0,50).	1
Preguntar quién va a degustar. (Si es que no se le dijo en la consigna).	1
Presentar la botella al comensal que la ordenó. (0,50). Anunciarle la etiqueta. (marca, bodega/productor, añada, procedencia región/país, apelación/clasificación si la tuviera) (1,50).	2
Cortar la cápsula sin lastimarla, neta y limpia, con un cortante o con la navaja del sacacorchos. (0,50). Sacar la cápsula y colocarla en su bolsillo o el platillo (0,50).	1
Desajustar el bozal. Sacarlo y colocarlo en un platillo o bolsillo o dejarlo sobre el corcho.	1
Tener el corcho con una mano (y con el cristal si lo desea), y con la otra hacer girar la base de la botella siempre en el mismo sentido.	2
Descorchar con la botella inclinada en 45°, nunca orientada a un comensal.	1
Retirar el corcho sin hacer ruido.	2
Oler el corcho de perfil (1). Secar el gollete de la botella (1).	2
Degustar el espumante en la copa degustación.(1) Poca cantidad (1)	2
Acercar el corcho en un platillo (1) al cliente que la ordenó (1).	2
Dar a degustar el Champagne al comensal que lo ordenó.	1
Servir a los comensales respetando la precedencia y por la derecha (1). Respetar las proporciones en cada comensal. Servir no más de 2/3 (1). Rellenar por último al cliente que ordenó (1).	3
Poner la botella en la frapera y organizar/limpiar el gueridón.	2
Organización del trabajo: mise en place, no cambiar los utensilios de lugar, no se olvida ningún utensilio.	1
Destreza: manejo de bandeja, postura elegante, cristal en mano, mano izquierda por detrás, no hace ruidos, no gotea cuando sirve, ni golpea las copas.	1
Presentación del vino: sirve mostrando la etiqueta, realiza algún comentario sobre el vino, además de lo previsto anteriormente (enólogo, premios, añada, característica o estilo del vino, algún dato referido a la bodega).	1
TOTAL:	/30





Servicio de Decantación

Verificar si las copas están fajinadas. (1) Cargarlas en bandeja y marcar en la mesa (1).	2
Preparar material sobre el gueridón: vela, 2 platos, decantador, cristal, catavinos (2)	2
Manejar la botella con precaución y horizontal (1). Buscar botella con la canasta (1).	2
Presentación de botella a la persona que la ordenó. (0,5). Anunciar la etiqueta. (marca, bodega/productor, añada si lo fuese, procedencia región/país, apelación/clasificación si la tuviere) (1,5)	2
Cortar la cápsula, debajo del anillo o por el medio o retirarla. Guardar en el bolsillo.	1
Secar el gollete con la servilleta.	1
Descorchar sin ruido, sin derramar/gotear, sin traspasar el corcho.	2
Chequear / oler el corcho de perfil.	1
Sacarlo con ayuda del cristal (0,5), poner en platillo y presentarlo al cliente (0,5).	1
Secar el gollete nuevamente (interior y exterior).	1
Oler el vino en la copa degustación	1
Avinar el decantador. (1) Volver el vino a la copa. (1)	2
Encender la vela (0,5). Encender y apagar el fósforo sin soplar y de perfil (0,5).	1
Decantar sin ruido, sin manchar, lentamente.	2
Asegurarse que el sommelier está en condiciones de apreciar la limpidez del vino. (hombre botella sobre la luz de la vela). Observa la postura.	2
Detenerse cuando el depósito llegue al hombro de la botella (apreciar la cantidad restante en la botella y de la limpidez del vino en el decanter).	2
Apagar la vela sin soplar, con ayuda del fósforo.	1
Dar a degustar el vino al cliente que ordenó.	1
Servir a los comensales respetando la precedencia y por la derecha. (1)	2
Respetar las proporciones en cada comensal. (1)	1
Por último, rellenar la copa a quien ordenó el vino.	1
Dejar botella sobre el platillo, decanter y corcho al alcance visual del cliente.	1
Desbarazar/Organizar el gueridón o mesa de trabajo	1
Organización del trabajo: mise en place, no cambia los utensilios de lugar, no se olvida ningún utensilio.	1
Destreza: manejo de bandeja, postura elegante, cristal en mano, mano izquierda por detrás, no hace ruidos, no gotea cuando sirve, ni golpea las copas.	1
Presentación del vino: sirve mostrando la etiqueta, realiza algún comentario sobre el vino, además de lo previsto anteriormente (enólogo, premios, añada, característica o estilo del vino, algún dato referido a la bodega).	1
TOTAL	/35

Con esto terminan las pruebas de la primera ronda. Se llamará por teléfono a los candidatos para anunciar los tres finalistas el mismo sábado, lo antes posible después del final de las pruebas.





RONDA FINAL

Los tres participantes que obtengan la mayoría de puntos en la primera ronda, serán seleccionados para ir a la final. Los exámenes, puntajes u orden de mérito son totalmente confidenciales y bajo ninguna circunstancia serán informados o dados a conocer a nadie que no sea miembro del Comité Técnico.

Todas las pruebas de la final son en público, en un escenario, frente a un jurado de notables, y de acuerdo a las consignas que los participantes reciben en el momento de cada prueba.

La Final se realizará el día lunes 02 de septiembre, en la Usina del Arte (Agustín Caffarena 1, Ciudad de Buenos Aires). Los finalistas deberán estar presentes el día de la final vistiendo su uniforme de sommeliers y con sus herramientas de trabajo (sacacorchos, fósforos, etc.)

A continuación se detalla la información de pruebas estándar que los participantes pueden conocer antes de la competencia (aunque la organización del concurso se reserva el derecho de modificar estas pruebas, agregar otras, etc.).

Cata a Ciegas

La prueba es oral, pudiendo ser en idioma castellano o extranjero (inglés o francés, a elección del candidato). El finalista debe efectuar una cata completa, analítica y comercial de vinos.
(Ver ficha anterior)

Reconocimiento de bebidas

La prueba es oral, pudiendo ser en idioma castellano o extranjero (inglés o francés, a elección del candidato). El finalista deberá reconocer bebidas servidas a ciegas. Deberá, a los efectos de obtener la mayor cantidad posible de puntos, detallar método de producción (por ej., “destilado”), materia prima (por ej. “granos”), bebida (por ej. “whisky”), procedencia (por ej., “Escocia”), y marca (por ej. “Glenmorangie”).

Toma de Comanda

El finalista deberá realizar un simulacro de toma de comanda utilizando la armonía entre platos, vinos y cualquier bebida alcohólica o no alcohólica presente en un restaurante. Deberá sugerir las bebidas conforme la consigna que se indique en el momento de la prueba (es vital prestar mucha atención a la misma). El jurado puede realizar alguna pregunta o intervención, antes, durante o al finalizar la prueba.

Los ítems a juzgar son:

Agua Mineral	1
Aperitivo – Describe completa la sugerencia	1
Justificación de la elección	1
¿Queda bien el acuerdo?	1
Vino/primer plato Nombre del vino, Productor, Origen y Añada	2
Justificación de la elección	1
¿Queda bien el acuerdo?	2
Vino/segundo plato Nombre del vino, Productor, Origen y Añada	2
Justificación de la elección	1
¿Queda bien el acuerdo?	2





Vino/quesos Nombre del vino, Productor, Origen y Añada	2
Justificación de la elección	1
¿Queda bien el acuerdo?	2
Vino/postre Nombre del vino, Productor, Origen y Añada	2
Justificación de la elección	1
¿Queda bien el acuerdo?	2
Café o infusión	1
Digestivo	2
Cigarro	2
Orden lógico de estilos de vinos para un menú (progresión en cuanto a intensidad, dulzor, coherencia de precios, originalidad, etc.)	5
Pregunta sorpresa	2
Actitud de venta	2
Actitud general	2
TOTAL	/40

Carta con Errores

Deberá corregir una carta de vinos. Se trata de una carta internacional con errores. Se penaliza el error en la corrección.

Pruebas de servicio

El finalista deberá realizar el servicio de un vino (decantación, espumoso, etc.) conforme estándares de la AAS y ASI. Se evaluará estilo, *mise en place*, presencia, técnica, etc. El jurado puede realizar alguna pregunta en español o en la segunda lengua (inglés o español). (Ver fichas utilizadas en la primera ronda).

Pueden existir pruebas adicionales a discreción del Comité Técnico.

