

Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2011

La AAS sigue trabajando sin pausa para promover la sommellerie en Argentina y el mundo. Durante 2011, año del décimo aniversario de la AAS, se renovó la alianza con la *Court of Master Sommeliers*, que permite a nuestros sommeliers -y a los de los países vecinos- continuar especializándose y participar del programa más reconocido en el mundo de la sommellerie sin moverse de su país; se llevaron adelante decenas de actividades, beneficios y búsquedas laborales; se registró un crecimiento fuerte en el interior del país; y se llegó a los casi 400 socios... Sin duda, otro gran año para la AAS. Esta memoria presenta una reseña de lo sucedido. ¡Esperamos seguir superándonos en 2012!

Institucionales: A principios de 2011, Aldo Graziani, quien había sido elegido vicepresidente de la AAS a fines de 2009, presentó su renuncia indeclinable a la CD de la AAS por razones personales, en lo que constituyó una baja importante en el equipo de trabajo.

La AAS en el interior: Se incrementó la presencia de la AAS en el interior -particularmente en Mendoza-, en donde se alcanzó una relevancia impensada. Con actividades mensuales de gran calidad, el número de socios cuyanos está aumentando constantemente, lo que refuerza el proceso de expansión y federalización que está atravesando nuestra asociación.

Court of Master Sommeliers: Después del trabajo de varios años y de una experiencia positiva en 2010, se renovó la visita de la *Court of Master Sommeliers* de EEUU, con la idea de que viajen a Buenos Aires y que cada vez más sommeliers puedan participar de este programa, que es el más reconocido del mundo en nuestra profesión, sin necesidad de viajar al hemisferio Norte. Los sommeliers AAS, asimismo, pudieron asistir a charlas informativas, reuniones preparatorias, e incluso un pequeño subsidio por parte de la AAS para cubrir los costos de participación. Aunque la cantidad de participantes no fue tan alta como en 2010 el resultado fue positivo. Por segundo año consecutivo la Court of Master Sommeliers desembarco en Buenos Aires para dictar su Nivel 1 y tomar los exámenes de sus Nivel 2. Nuevamente el evento reunió tanto sommeliers locales como de países vecinos que tuvieron la oportunidad de degustar una veintena de diferentes vinos del mundo junto a los MS Evan Goldstein, Chairman Emeritus de la sede de la Court of Master Sommeliers en EE.UU.; Brian Julyan, fundador y Chief Executive de la Court of Master Sommeliers en todo el mundo y Keith Goldston, quien es reconocido por su paso por los restaurantes Spago, Charlie Palmer y el célebre L' Aureole en Las Vegas.

Concurso Mejor Sommelier de la Argentina y Court of Master Sommeliers: Tras evaluar el tema detenidamente, se resolvió organizar los concursos nacionales de sommeliers cada dos años, y no todos los años como se había planteado el año anterior. Esto permitirá instalar la figura del ganador o ganadora con mayor fuerza en el sector vitivinícola y, por sobre todo, evitar la saturación que generaría la desmesurada repetición. De manera complementaria, y en vistas de la merma en la cantidad de inscriptos en la segunda edición del programa de la *Court of Master Sommeliers*, se decidió que esa actividad también se realice cada dos años, intercalándola con las ediciones del Concurso Mejor Sommelier de la Argentina. Así, los años pares se realizará nuestra competencia nacional, y los años impares el programa de los Master Sommeliers.

Vinandino: Organizado por el INV cada dos años, el concurso de vinos más importante de

América del Sur, y el único avalado por la OIV en el continente. Se alcanzó un acuerdo según el cual progresivamente se irán incorporando sommeliers AAS al jurado en futuras ediciones. Desde su fundación en el año 1993, sólo una vez, en 2007, un sommelier había participado del jurado. En 2011 fueron cuatro los sommeliers AAS que se desempeñaron como jueces. Estos fueron seleccionados por el INV en base a diversos criterios, incluyendo trayectoria, pertenencia a la AAS, performance en los concursos nacionales de sommeliers, balance entre Mendoza y Buenos Aires, entre otros. ¡Esperamos tener más jurados sommeliers en 2013!

Instituciones del sector: Se afianzó y profundizó el diálogo y la cooperación con entidades del sector, especialmente con Wines of Argentina (WofA), que convocó a la AAS para que colabore con la organización de la edición 2011 del Argentina Wine Awards, especialmente en lo concerniente a la convocatoria de los jurados internacionales. En esta oportunidad, WofA había decidido convocar a sommeliers como jurados (ya habían pasado periodistas y Masters of Wine), y utilizaron la red de contactos de la AAS -vía la APAS y la ASI- para convocar a los ganadores de los concursos de sommeliers más importantes del mundo, incluyendo a Gérard Basset, quien había triunfado en el mundial 2010 y sido huésped de honor de la AAS en el Panamericano 2009. Esto significó una validación para la AAS ante la APAS y la ASI, y principalmente y en una muestra clara de cómo lo que pasa en Argentina y lo que pasa en el extranjero se entremezcla, constituyó un reconocimiento enorme de la industria a la profesión del sommelier en general y a la AAS en particular: Por primera vez, a raíz de este evento, los enólogos y bodegueros más importantes del país salieron en masa a hablar públicamente de la importancia de la sommellerie y su rol en el sector, y una entidad de peso como WofA legitimó a la AAS como interlocutor válido del sector. Además, y como sucedió con las ganadoras de los concursos 2006 y 2008, la ganadora del Concurso Mejor Sommelier de la Argentina 2010 participó como catadora invitada. Finalmente, también se convocó al presidente de la AAS a formar parte del jurado oficial en representación de la sommellerie argentina, lo que constituyó la primera vez en que un argentino no enólogo es honrado con tal invitación.

Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR) / Sede AAS: Después de la desilusión que significó el fracaso de las negociaciones con la Casa de San Juan según las cuales la AAS instalaría sus oficinas en la Casa de San Juan en Buenos Aires, se iniciaron negociaciones con la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), que a su vez dio parte a la Cámara Riojana de Productores Agropecuarios (CARPA). Finalmente, el día 16 de abril de 2011, se firmó un acuerdo entre CARPA y la AAS en la ciudad de Chilecito, según el cual CARPA se comprometía a auspiciar a la AAS con 18 mil dólares al año, por tres años consecutivos, para que la AAS alquilara una sede propia. A cambio, la AAS se comprometía a colaborar con la difusión del Torrontés Riojano en particular y de los vinos de La Rioja en general. Lamentablemente, y luego de evaluar varias propiedades e incluso seleccionar dos de ellas para alquilar, la provincia de La Rioja nunca le giró los fondos a CARPA, que a su vez nunca le pagó a la AAS el acuerdo firmado -lo que constituye tal vez el trago más amargo de esta Memoria. Seguiremos, no obstante, porfiando, y trabajando para que el sueño de la sede propia se haga realidad en un futuro no muy lejano.

Prensa & Difusión: Continuamos trabajando para difundir y promover la sommellerie en nuestro país. Se trabajó significativamente nuestra presencia en medios nacionales y especializados tanto argentinos como del exterior. Afianzamos nuestra relación con periodistas, y la difusión de nuestras actividades. Se dejó de trabajar con Ana Paixao, y la tarea recayó temporalmente en los colegas Carolina Garicoche y Matias Prezioso. Se logró un acuerdo de

colaboración con el sitio iProfesional.com y otros medios para promover la colaboración de diversos socios con artículos de su autoría. La difusión de nuestras actividades es crucial a los efectos de dar a conocer nuestra profesión, promover la contratación y mejorar el status de los sommeliers, y posicionar a nuestra asociación en la industria vitivinícola local e internacional (lo que, por otro lado, incrementa nuestras posibilidades de obtener auspicios de entidades como el Fondo Vitivinícola o Wines of Argentina para poder realizar nuestras actividades). Por último, la AAS se sumó a nuevas tendencias, inaugurando perfiles tanto en Facebook como en Twitter.

Situación fiscal AAS: La importancia de este tema es inversamente proporcional a su visibilidad, ya que suele pasar desapercibida para la mayor parte de los socios, pero es crucial para nuestra administración. Durante 2010 la AAS obtuvo las exenciones impositivas provisorias de Ganancias e Ingresos Brutos, lo que permitió comenzar a normalizar un sector sensible de la administración y a percibir algunos auspicios que se encontraban trabados por este tema. En 2011 se obtuvieron las exenciones e inscripciones definitivas. Esto es algo en lo que se venía trabajando desde 2006, y constituye un logro enorme que nos llena de alegría.

Panorama Internacional - APAS & ASI: Se continuó trabajando fuertemente en ambos foros internacionales, manteniendo la cuota social al día. En el mes de abril se participó en la reunión del Comité de Educación de la ASI (con todos los gastos cubiertos por ASI) para trabajar en estándares de servicio. En junio asistimos a la asamblea general de la ASI, en donde comenzamos a hacer lobby para obtener la nominación de Argentina para realizar el Concurso Mejor Sommelier del Mundo en 2016, y en octubre colaboramos con la organización del concurso Mejor Sommelier de Chile 2011 (también con todos los gastos cubiertos), afianzando el trabajo conjunto y la presencia argentina a nivel regional.

Actividades, eventos, beneficios y catas: Se coordinaron, entre otras cosas, casi una decena de actividades en Mendoza, otra decena de más de beneficios para socios, más búsquedas laborales que el año anterior, más actividades y eventos, y catas de alto vuelo como las de los *Decanter World Wine Awards* junto a la Master of Wine Marina Gayan. Todo, con la sola idea de aportar calidad a nuestra profesión de sommeliers. Abajo hacemos un listado de las actividades más importantes del año para que tengamos como referencia:

- Cata comparativa de akvavit dirigida por el sommelier Göran Klintberg, ex-presidente de la Asociación de Sommeliers de Suecia, actual comprador de vino de Argentina para el monopolio sueco, y jurado del próximo Argentine Wine Awards, en 878 Bar.
- Cata de Ronces junto al sommelier Philip Ili, brand ambassador de Zacapa y ganador del concurso Habano Sommelier 2010 que se realizó en Cuba, en Fierro Hotel Boutique.
- Cata de aceites de oliva de la marca Disola, dirigida por el empresario italiano Marco Scanu, en Experiencia del Fin del Mundo.
- Catas de Vinos Internacionales de cara a los Cursos de la Court of Master Sommeliers, en Hotel Own y 878 Bar.
- Presentación de Vinos El Enemigo de Alejandro Vigil, en Vinoteca Sol y Vino, Mendoza.
- Cata de Piscos Premium Chilenos, dirigida por Claudia Olmedo, sommelier y autora de la guía de piscos "40 Grados", en Mansión Vitraux Boutique Hotel.
- Presentación de Passionate Wines, del enólogo Matías Michelini, en El Ceibo

- Restaurante, en Mendoza.
- Presentación junto al enólogo Laureano Gómez de sus vinos de garage, en Fierro Hotel Boutique.
 - Degustación de vinos importados por Grupo Cinqueterre, Bodegas Amayna y Matetic de Chile y Trimbach de Francia, en CAVE.
 - Visita a la Bodega Masi Tupungato, almuerzo y degustación junto a su propietario Sandro Boscaini y enólogo Andrea Dal Cin, en Mendoza.
 - Degustación de la Bodega Viña Cobos junto a sus hacedores Andrea Marchiori y Luis Barraud, en CAVE.
 - Degustación de la Bodega Dominio del Plata junto a la reconocida enóloga Susana Balbo, en Aldo's Vinoteca y Restaurant.
 - Charla junto al Ingeniero Agrónomo Marcelo Canatella, EnoRolland, en The Vines of Mendoza, en Mendoza.
 - Lanzamiento del Vino Icono de Mauricio Lorca, en Zorzal Mané Hotel Boutique.
 - Presentación y cata de los vinos argentinos ganadores de medallas de oro en los Decanter World Wine Awards, junto al panel de jurados de dicha competencia, en Four Seasons Hotel Buenos Aires.
 - Presentación de novedades de la línea Cadus de Bodegas Nieto Senetiner, en Casa Nieto Senetiner.
 - Degustación de la Bodega Riglos, de la mano de su Director de Enología, Pulqui Rodríguez Villa, en Fierro Hotel Boutique.
 - Curso-Debate "El Origen del Vino: La marca de la Naturaleza", dictado por Virginia Biain, Responsable del Departamento Protección del Origen del Instituto Nacional de Vitivinicultura, en la Escuela Argentina de Vinos.
 - Degustación de las nuevas cosechas de Bodega Salentein junto a su Chief Winemaker José Galante, en Ceasar Park Hotel Buenos Aires.
 - Cata para Prensa de Vinos premiados en el Concurso Vinandino 2011, en Buenos Aires.
 - Charla y Degustación de los Vinos de Bodegas Casarena, junto a su gerente Marcelo Waldheim y Gabriela Celeste directora técnica y ejecutiva de Eno Rolland, en El Ceibo Restaurante, en Mendoza.
 - Segunda Degustación tipo feria de la importadora de vinos Grupo Cinque Terre, presentando todo su portfolio, en CAVE.
 - Exhibición de elaboración de cigarros a cargo de un Armador de Cigarros de la Fábrica de Francisco de Miranda, en el showroom de Francisco de Miranda.
 - Fiesta de Fin de Año de la AAS, en 878 Bar.
 - Beneficios para adquirir Cavas Winefroz, Cavas Vondom, los set de aromas "Spirit, el Aroma del Vino" y "Aromaster" y los libros "Argentina Tiempo de Cosecha" y "Chile Terroir de Viñas".
 - Se enviaron a lo largo del año unas 35 búsquedas laborales, incluyendo reconocidos Hoteles y Restaurantes, además de trabajos en destinos como Miami, San Pablo, Guayaquil.

Ferías: Durante 2011 los socios de la AAS también tuvieron pases sin cargo y/o con importantes descuentos a todas las ferias importantes del sector.

- Encuentro Vinos de Autor 2011 en M Buenos Aires – Samsung Studio
- Vinos y Bodegas 2011, en La Rural.
- Expo Cuisine & Vins 2011, en el Palacio Paz.
- Expo Vinos Tandil 2011, en Tandil, Prov. de Bs. As.
- Wine Tasting exclusivo para sommeliers y clientes de los vinos distribuidos por Clusters, en Almacén del Bajo
- Vinos de Lujo 2011, en el Alvear Palace Hotel.
- Sparkling Nights 2011 de Revista Joy, en el Hotel Panamericano.
- Salón de Vinos de Altura 2011, en el Marriott Plaza Hotel Buenos Aires.
- Salón de Vinos de Altura 2011, en el Holiday Inn de Córdoba

Agradecimiento: Queremos agradecer especialmente a toda la gente que trabaja con nosotros, a las instituciones del sector, empresas y bodegas que nos apoyan y a los proveedores, ya que sin ellos la gestión sería mucho más complicada. Pero, especialmente, queremos agradecer a cada uno de nuestros socios. Esto no sólo no sería posible sin su colaboración, sino que además no tendría sentido sin su participación.