

Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2014

Prólogo: La AAS sigue creciendo en 2014. Entre otros objetivos alcanzados, se organizaron decenas de actividades, beneficios y búsquedas laborales para nuestros socios, la plantilla llegó a los 500 socios, se volvió a trabajar con la *Court of Master Sommeliers* para que dicten los primeros dos niveles de su programa en Argentina, y se trabajó fuerte en la organización del Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo Argentina 2016 que se realizará en Mendoza en abril próximo. Fue un año muy positivo para la AAS, y un estímulo para seguir creciendo en 2015 y organizando el evento más grande de la sommellerie mundial, para el que sólo faltan unos meses. Para finalizar, hay que destacar la organización del Concurso Mejor Sommelier de la Argentina 2014, que tuvo gran éxito y coronó a los colegas Paz Levinson, Martín Bruno y Agustina de Alba en el primer, segundo y tercer lugar respectivamente. Esta memoria presenta una reseña de lo sucedido.

Concurso *Vino Argentino. Un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2014:* En octubre pasado tuvo lugar la sexta edición de nuestro concurso nacional de sommeliers. El evento tuvo lugar en el Four Seasons Hotel Buenos Aires, lo que significó el regreso de esta competencia a uno de los hoteles más prestigiosos del país. El evento fue un éxito, y contó con la presencia de más de trescientos cincuenta referentes del sector, el apoyo de más de sesenta bodegas y empresas, y gran cobertura de prensa. El nivel de exigencia general de las pruebas se incrementó, y los competidores reaccionaron con solvencia. Asimismo, se instauró una novedad: en vez de anunciar sólo los tres primeros puestos, se publicó el listado de los diez mejores puestos, lo que permitió que ellos tuvieran mayor información respecto de su performance, darles premios a más personas, comunicar el listado de nombres a la industria y la prensa, y comenzar a construir nuevos referentes de nuestra profesión. El listado de los diez primeros puestos fue:

1. María Paz Levinson Huarte (Rest. L' Epicure, Hotel Le Bristol, 3 estrellas Michelin -Paris, Francia-);
2. Martín Bruno (Tegui Restaurant -9no mejor restaurante de Latinoamérica-);
3. Agustina de Alba (Aramburu Restaurante -14to mejor restaurante de Latinoamérica-);
4. Valeria Gamper (Clusters Wines);
5. Andrea Donadio (Oporto Almacén);
6. Marina Petersen (878Bar);
7. Martín Krawkzyc Pardo (The Vines of Mendoza);
8. Jerónimo Tellarini (Pobre Juan -Barra da Tijuca, Río de Janeiro, Brasil-)
9. Constanza Elizabeth Cabello (Rata Dining -Queenstown, Nueva Zelanda-)
10. Nicolas Andrés Martianhes (El Mercado, Faena Hotel Buenos Aires)

Algunos de ellos ya han cambiado de trabajo, pero es a todos ellos que la AAS quiere felicitar por la enorme contribución que están haciendo para llevar a la sommellerie argentina a niveles de altísima competitividad y profesionalismo.

La AAS en el interior: Se constató un incremento en la cantidad de socios y actividades de gran factura en Mendoza, reforzando el proceso de expansión de la sommellerie en el interior del país.

Court of Master Sommeliers (CMS): Luego de la suspensión de la visita de los MS desde 2012, relacionada principalmente con la inestabilidad cambiaria del país y la instauración del cepo cambiario, y luego de varias charlas con potenciales auspiciantes y con la CMS tendientes a retomar el programa, se decidió renovar el acuerdo y que los exámenes de la CMS vuelvan a nuestro país durante el primer trimestre de 2015.

Instituciones del sector: Se afianzó y profundizó la colaboración con instituciones del sector, que, junto a otras empresas del sector renovaron su apoyo a la labor desarrollada en la AAS. En particular, es destacable el compromiso asumido por la COVIAR y sus unidades ejecutoras, el Fondo Vitivinícola y Wines of Argentina, de garantizar los recursos y el apoyo para que el Concurso *Vino Argentino. Un Buen Vino Mejor Sommelier* de la Argentina 2014, y el Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo 2016 sean un éxito.

Panorama Internacional - APAS & ASI: En 2014 la AAS continuó insertándose en tanto en APAS como en ASI. A nivel APAS, se colaboró con los concursos nacionales de sommeliers en Colombia y Chile, y se logró que por primera vez la ASI le otorgara dos puestos en el Comité Técnico del Concurso Mejor Sommelier de las Américas Chile 2015 a delegados de países de las Américas, resultando estos Argentina y México. A nivel de la ASI, la elección de Andrés Rosberg para la vicepresidencia de la ASI por las Américas implicó una mayor participación en el proceso de toma de decisiones de la ASI, ya que a las actividades en la Asamblea General anual se sumaron participaciones en la Comisión Directiva de la ASI, en el Comité Técnico para el concurso panamericano, y en la Comisión de Exámenes de la ASI. En la Asamblea General de la ASI, asimismo, se presentó un primer boceto del programa para el Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo Argentina 2016, que fue aprobado por unanimidad y generó gran expectativa entre los delegados del resto del mundo.

Actividades, eventos, beneficios y catas: Se coordinaron, entre otras cosas, más de una decena de actividades en Mendoza (más que el año anterior), otra decena más de beneficios para socios (podés consultarlos en la página de la AAS, www.asommeliers.com.ar), más una veintena de búsquedas laborales en Rosario, Mendoza, Misiones y Buenos Aires (incluyendo restaurantes de renombre como Aramburu, Fierro Hotel, Azafrán, Cavas Wine Lodge, Casa Coupage, etc. Entre las actividades del año, figuraron catas de alto vuelo como la de Vinos Austríacos realizada en Buenos Aires o como los Full Day en Bodegas en Mendoza, por las que pasaron algunos de los enólogos más reconocidos del país, como Juan Pablo Michelini, Ricardo Santos, Marcelo Pelleriti, Alejandro Vigil, Fernando Buscema, Roberto de la Mota y varios otros. 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 tengas como referencia:

- Taller de Coctelería Clásica junto a la Sommelier Maria Laura Ortiz, en Mendoza.

- Degustación vertical de Benegas Lynch Cabernet Franc, junto a su enólogo, Federico Benegas Lynch, en la Bodega Benegas, en Mendoza.
- Jornadas enfocadas en la exportación y desarrollo de negocios en Estados Unidos, dictada por Tania Martinez, en Buenos Aires y Córdoba.
- Degustación de los espumosos de Alejandro Sejanovich, presentados por él mismo, en Aldo's, Buenos Aires
- Degustación de los vinos Penedo Borges de la Bodega Otaviano y almuerzo en la bodega, junto a Jorge Correa y Santiago Mayorga, en Mendoza.
- Actividad Malbec World Day en Hotel Intercontinental Mendoza, "Malbec de Terroir" con Alejandro Sejanovich y "Blends de Malbec" con Hector Durigutti.
- Invitación al Malbec Open Day organizado por Bodegas de Argentina en Bs. As.
- Degustación López de Punta a Punta, en la sede de la bodega en Buenos Aires
- Degustación y charla sobre el Proyecto Vero y selección clonal del Malbec junto a Leo Biondolillo, Ingeniero Agrónomo de Bodega Tempus Alba, en Aramburu Bis, Buenos Aires
- Degustación de la línea Eggo de Zorzal Wines de la mano de su enólogo Juan Pablo Michelini, en Aramburu Bis, Buenos Aires
- Invitación a participar de la Gala 20 Años de Wines of Argentina, en Bodegas Escorihuela, Mendoza
- Cata de Aguardiente Antioqueño, organizado por el Consulado Colombiano, en Hotel Intercontinental, Mendoza.
- Charla y degustación junto a Ricardo Santos, en 878 Bar, Buenos Aires.
- Degustación de los espumosos Alma 4, de la mano de Agustín Lopez, en Hotel Intercontinental, Mendoza.
- Descuento para el Seminario "Los secretos del mate", dictado por Karla Johan, en la sede de Bodegas de Argentina, en Buenos Aires.
- Degustación de Maal Wines, junto a su enólogo Alfredo Merlo, en Fierro Hotel, Buenos Aires.
- Invitación a la Charla Abierta Vino y Salud, a cargo del Dr. Raul Pastor, en la sede de Bodegas de Argentina, en Buenos Aires.
- Charla y degustación de sus vinos, junto al enólogo Marcelo Pelleriti, en Hotel Intercontinental, Mendoza.
- Degustación de Bodega Sottano junto a Pablo Sottano y Adrián Toledo, en Vinoteca Ja!, Buenos Aires.
- Degustación de El Equilibrista Wines junto a su enólogo Juan Ubaldini, en 878 Bar, Buenos Aires.
- Degustación de Te Camelia, junto a su hacedora Noelia Rinaudo, en Restaurante Abrasado, Mendoza.
- Degustación y charla junto a Roberto de la Mota presentando Mendel Wines y su propio proyecto, Revancha, en Aramburu Bis, Buenos Aires.
- Degustación de la Bodega Kaikén, de la mano de su enólogo Rogelio Rabino, en Vinoteca Ja!, Buenos Aires.
- Invitación a participar con un importante descuento de las Jornadas Internacionales de Enoturismo de la Cátedra UNESCO.
- Full Day Winemakers junto a Héctor y Pablo Durigutti, recorrida por viñedos, degustación y almuerzo en la Bodega, en Mendoza.
- Descuento para las "Jornadas Internacionales de Enoturismo", dictada por la Arq. Eliana Bórmida, en Buenos Aires.

- Degustación junto a Matías Riccitelli de sus vinos, en Aldo's, Buenos Aires.
- Full Day Catena Zapata junto a Alejandro Vigil y Fernando Buscema, con visita al viñedo Adrianna y presentación del Catena Institute, en la bodega, en Mendoza.
- Degustación de Vinos Biodinámicos y Naturales de Austria, junto al periodista Wolfgang Schedelberg, en 878 Bar, Buenos Aires.
- Versión N°1 Pisco Academy, Cata y Maridaje de la mano de la sommelier Claudia Olmedo y Clase de Coctelería con Sebastián García, en Nicky Harrison, Buenos Aires.
- Full Day junto al enólogo Pablo Martorell en The Vines of Mendoza. Recorrida de viñedos, degustación de distintas barricas y variedades no tradicionales, seguido de almuerzo maridado en el restaurante Siete Fuegos.

Ferías: Durante 2014 los socios de la AAS también tuvieron pases sin cargo y/o con importantes descuentos a todas las ferias importantes del sector.

- “Primera Feria de Vinos de Argentina – 14 terruños diferentes en un solo lugar”, en Vinoteca 1912, Buenos Aires
- 4to Encuentro Vinos de Autor 2014 en Nuevo Auditorio Buenos Aires
- Feria Wine Home N°2, en Casa Nieto Senetiner, Buenos Aires
- Feria “Vinos de San Rafael, Terroir con Historia, 2da Edición”, en Algodón Mansión, Buenos Aires
- Feria Masticar 2014, en Buenos Aires
- Sparkling Nights 2014 de Revista Joy, en el Hotel Panamericano, Buenos Aires.
- 5ta Degustación Anual de Clusters Wine Select y Cabaña Piedras Blancas en Loi Suites Recoleta, Buenos Aires.
- Vinos de Lujo 2014, en el Alvear Palace Hotel, Buenos Aires.
- 1ra Degustación Anual Fulanos Wines, en Casa Coupage, Buenos Aires.
- Salón de Vinos de Altura 2014, en Faena Hotel, Buenos Aires.

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