

## **Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2015**

### **Prólogo**

El 2015 fue un gran año para la sommellerie argentina. Se organizaron decenas de actividades para socios, se enviaron múltiples búsquedas laborales, se volvió a presentar el programa de la *Court of Master Sommeliers*, y se trabajó intensamente en la organización del Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo Argentina 2016. La gran noticia del año la dio la colega Paz Levinson, que ganó el Concurso ASI & APAS Mejor Sommelier de las Américas Chile 2015, resultando la primera vez que un latinoamericano gana este concurso y permitiendo, con su triunfo, que Argentina cuente con dos representantes en el mundial a realizarse en 2016 en Mendoza (el segundo competidor argentino será Martín Bruno, quien resultara segundo en el concurso nacional de sommeliers en 2014). Esto constituye un gran paso en el largo camino de posicionar a la AAS como un jugador de peso en la vitivinicultura argentina y como un referente de la sommellerie internacional. Esta memoria presenta una reseña de lo sucedido.

### **Concurso ASI & APAS Mejor Sommelier de las Américas Chile 2015**

En abril pasado se realizó la tercera edición del concurso panamericano de sommeliers en Chile. Congregó a dos representantes por asociación nacional de sommeliers, y una decena de países dijeron presente. El nivel de la exigencia fue alto, y, ante los reclamos de las ediciones pasadas de este concurso, en las que los latinoamericanos habían estado al margen de la organización de la competencia y en las que habían habido más preguntas sobre Canadá y EE.UU. que sobre Latinoamérica, por primera vez se incorporaron dos latinoamericanos en el comité técnico organizador: Marcos Flores, de México, y Andrés Rosberg, de Argentina. El resultado fue positivo, ya que mejoró la performance de los latinoamericanos en general, y de la Argentina en particular: Paz Levinson, candidata de la Argentina, se alzó con el primer puesto, siendo la primera candidata latinoamericana en lograrlo. Martín Bruno, el segundo representante de nuestro país, obtuvo un muy digno 7mo puesto, y ambos clasificaron para competir en el mundial a realizarse en 2016 en Mendoza.

### **La AAS en Argentina**

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. Se puso en marcha el espacio AAS dentro de las oficinas de Bodegas de Argentina AC, que resultó vital a la hora de comenzar a ordenar la administración de una asociación cada vez más demandante, y, especialmente, en la organización del mundial de sommeliers. Fue destacable también 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 ASI Mejor Sommelier del Mundo 2016 sean un éxito. También, de cara al mundial, se constató un incremento en la cantidad de socios y actividades en Mendoza, reforzando el proceso de expansión de la sommellerie en el interior del país. Por último, hacia fines de 2015, Leonardo Dal Maso renunció a la tesorería por motivos personales, y fue reemplazado por Alejandro Martínez, que hasta el momento se desempeñaba como vocal.

### **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. Los exámenes tuvieron lugar en Buenos Aires en los primeros días de marzo, y fueron un éxito de convocatoria tanto de candidatos de Argentina como de otros países de la región. Esto es de gran importancia porque refuerza el trabajo que estamos haciendo por convertir a la Argentina en una de las capitales de la sommellerie del mundo, lo que no puede sino redundar en beneficios y ofertas laborales para nuestros socios y, en la medida en que más y más sommeliers del mundo se formen en nuestro país, en también en exportaciones de vino de nuestras bodegas.

### **Panorama Internacional - APAS & ASI**

En 2015 la AAS continuó insertándose en tanto en APAS como en ASI. A nivel APAS, se colaboró con el concurso nacional de sommeliers en Uruguay, 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. También se colaboró con la organización y el jurado del concurso Mejor Sommelier de Asia y Oceanía en Hong Kong, logrando incorporar vinos argentinos en diversas pruebas. En la Asamblea General de la ASI, asimismo, se presentó el segundo 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**

La organización del mundial, la partida de nuestra secretaría administrativa, y la búsqueda y contratación de una nueva secretaria demandaron mucho esfuerzo durante este año, pero igual se concretaron varias actividades en Mendoza y Buenos Aires a los efectos de aportar a la calidad a nuestros profesionales. Algunas actividades fueron realmente de alto vuelo como las de Vinos Austríacos y verticales de grandes vinos argentinos. Abajo hacemos un listado de las actividades más importantes del año para que tengas como referencia:

- Descuento especial en “Gestion de Enoturismo”, dictado por ADEN.
- Beneficio en Curso de Cocteleria en Bar Duarte, Buenos Aires.
- Degustacion de Finca La Escarcha, con Santiago Reta, en Marita Bistro
- Cata vertical de Bodega CARO, junto a Fernando Buscema y Nicolás Catena Zapata, en Uco Restaurante
- Descuento en Seminario de Piscos en Trova Bar
- Degustacion de Rosell Boher junto a Alejandro Martinez, en Uco Restaurante

- Cata de Pisco Chileno en Frank's
- 10 Becas para Jornada de Capacitación dictada por Puro Tabaco en Buenos Aires
- Presentación de vinos Revancha junto a Roberto de la Mota, en Aldo's
- Degustación junto a Nicolás Navio, enólogo de Bodega Patritti, en CAVE
- Degustación de cosechas especiales de la Bodega Lagarde, en Lo de Joaquín Alberdi
- Degustación vertical de Achaval Ferrer, en El Bistró del Faena Hotel
- Degustación del portafolio de Alfredo Roca, en Uco Restaurante
- Presentación de la Bodega Deumayen en Soil Vinoteca
- Degustación de Bodega Sottano, en Vinoteca JA!
- Degustación de distintos Terroirs de Malbec, por María Laura Ortiz, en Mendoza
- Degustación vertical de Riglos Gran Corte, junto a Juan Carlos Rodríguez Vila, en vinoteca Ser y Tiempo.
- Degustación de Bodega Fernando Dupont, en vinoteca JA!
- Presentación Altamillo y Terra d'Amics en Marita Bistró
- Cata de Veteris Conventus, junto a Roberto Vittori, en Soil Wines
- Degustación de Bodega Alpamanta y vinos dulces austríacos, en Pulpería Quilapan
- Presentación del whisky La Alazana.

**Ferias:** Durante 2015 los socios de la AAS también tuvieron pases sin cargo y/o con importantes descuentos a todas las ferias importantes del sector.

- Feria Masticar 2015
- Primera Feria de Vinos Winespotters, en Casa Arevalo
- Muestra Vinos 3D
- Feria Trova y Vinoutique
- Feria "Bodegas de San Rafael"
- 3ra edición, Wine Home Nieto Senetiner
- Verbena Wine Expo
- 6ta Degustación Annual Clusters Wines & Cabañas Piedras Blancas
- Feria Anual Trova y Vinoutique
- Sparkling Nights de Planeta Joy
- XIV Edición de Vinos de Lujo en Alvear Palace Hotel

### **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.