

Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2010

La AAS sigue trabajando. Sin prisa, pero sin pausa. Y los resultados están a la vista. Si el 2009 se recordará por ser el año en que organizamos el 1° *Concurso AAS – APAS – ASI Mejor Sommelier de las Américas Argentina 2009*, el 2010 quedará en nuestra memoria como el año en que hicimos realidad un sueño, con la puesta en marcha del acuerdo entre la AAS y la *Court of Master Sommeliers*, que permite a nuestros sommeliers continuar especializándose y participar del programa más reconocido en el mundo de la sommellerie sin moverse de su país. Si a eso le sumamos las decenas de actividades, beneficios y búsquedas laborales; el crecimiento en el interior del país, y los más de trescientos socios, podemos concluir en que el 2010 fue un (otro) gran año para la AAS. Esta memoria presenta una reseña de lo sucedido, ¡esperamos seguir superándonos en 2011!

Panorama Nacional:

La AAS en el interior: La AAS adquiere una presencia y una relevancia que no tenía en la región, se realizaron casi una decena de actividades de muy alta factura, y el número de socios cuyanos está aumentando paulatinamente, lo que refuerza el proceso de expansión y federalización que está atravesando nuestra asociación.

Concurso *Vino Argentino. Un buen Vino Mejor Sommelier de la Argentina 2010:* Se realizó la cuarta edición de este concurso, alcanzando gran repercusión. Resultó ganadora Paz Levinson, escoltada por Agustina de Alba y Matías Prezioso. El nivel demostrado por todas las participantes en las diferentes instancias del concurso continúa creciendo con cada edición. Se decidió realizar el concurso de forma anual. En 2012 se realizará una gran final entre los ganadores de las ediciones de 2010, 2011 y 2012 para elegir al candidato o candidata que nos representará en el panamericano 2012, y en el mundial 2013.

Instituciones del sector: Se afianzó y profundizó el diálogo y la cooperación con Wines of Argentina y el Fondo Vitivinícola, que apoyaron la realización de las diferentes actividades llevadas a cabo durante el año, especialmente el concurso panamericano. Wines of Argentina convocó a la AAS para que participe de la edición 2011 del Argentina Wine Awards, lo que constituye un reconocimiento enorme de la industria a la profesión del sommelier en general y a la AAS en particular. El Fondo Vitivinícola volvió a ser el main sponsor del concurso nacional, a través de su campaña *Vino Argentino. Un buen Vino*, por tercera vez consecutiva, lo que reconfirma la alianza y el trabajo en conjunto.

Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR) / Sede AAS: Continuamos en tratativas con la COVIAR, desarrollando una relación cada vez más directa a través de la asistencia a algunas de sus reuniones, etc. La COVIAR incorporó a la Cámara Riojana de Productores Agropecuarios (CARPA) a la negociación, que parece ahora encaminada. Esperamos poder resolver el tema de la sede de la AAS durante 2011.

Escuelas de Sommellerie: Se mantuvo la implementación de los estándares de estudios de la ASI, con la consiguiente acreditación de los títulos de las escuelas de sommellerie más importantes de la Argentina: Hoy los graduados de EAS, EAV, CAVE y L' École (de Mar del Plata), así como aquellos que cuentan con un título avalado por la ASI del exterior, pueden incorporarse como miembros titulares a la AAS. Se alcanzó un acuerdo para avalar el título de la Escuela de Sommeliers del Caribe, dirigida por la sommelier AAS Cecilia Gadea. Otras escuelas declinaron implementar dichos estándares, por el momento. Se continúa trabajando en la implementación del reconocimiento de AAS y ASI a los títulos otorgados por las escuelas que conforman la AAS. Comenzamos una campaña de afiliación de socios y unificación de vencimientos de cuotas, lo que en el mediano plazo hará la administración mucho más simple.

Prensa & Difusión: Lamentablemente, durante 2010 sufrimos la pérdida de nuestra agente de prensa (luego devenida amiga) Vilma Stern, lo que constituyó un duro golpe. Ante la proximidad del concurso nacional y la necesidad de retomar las actividades de prensa, a mediados de año se contrató a Ana Paixao, quien lleva la prensa de la AAS adelante hasta la actualidad. La cobertura de prensa obtenida a raíz del concurso nacional fue muy importante. 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. Apoyamos, asimismo, las incursiones de sommeliers miembros de la AAS en distintos medios de prensa. 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.

Empresas: Diversas empresas nos han acompañado, aportando su granito de arena al crecimiento de nuestro *métier*. A las decenas de bodegas hay que sumar al Hotel Panamericano, que se ha convertido en nuestro segundo hogar, y a los ya tradicionales apoyos de Tonel Privado y Nespresso, entre otros. A todas les queremos expresar nuestra gratitud por el apoyo prestado.

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. Esperamos obtener las exenciones e inscripciones definitivas a lo largo de 2011. Esto es algo en lo que se venía trabajando desde 2006, y constituye un logro enorme que nos llena de alegría.

Panorama Internacional:

APAS: El concurso panamericano recibió grandes comentarios. A los siete países que componen la APAS (Canadá, Méjico, Venezuela, Brasil, Chile, Perú y Argentina) se sumó Uruguay como miembro titular. República Dominicana continua como miembro veedor. En el mes de julio se registró legalmente la sede de la APAS en México, que era un trámite pendiente. En la última asamblea de la APAS se decidió realizar el próximo concurso panamericano en 2012 en Perú, y se reeligió a Argentina al frente de la Secretaría General de APAS por tres años más.

ASI: La AAS tiene sus cuotas sociales al día desde el año 2005, y vamos ganando en relevancia y reconocimiento, asistiendo a todas las asambleas y reuniones a fines de no perder representatividad. Estuvimos en el mundial en Chile, en donde nuestra candidata Agustina de Alba, a pesar de no llegar a la final, cumplió con un destacado papel, y participamos con USD 500 en la donación por un total de USD 20,000 que hizo la ASI para aliviar el impacto del terremoto. En el mes de noviembre participamos de la Asamblea General, en la que se eligió nuevo presidente en la ASI, que es Shinya Tasaki, también de origen japonés. El resto del directorio se mantuvo con pocos cambios. La Argentina tuvo el honor de ser reelecta, en la persona del presidente de la AAS Andrés Rosberg, para participar del Comité Educativo, así como también del jurado de la final del Concurso Mejor Sommelier de Europa (en la que participaron presidentes de menos de diez países solamente)..

Court of Master Sommeliers: Se coronó el trabajo de varios años con la visita de la *Court of Master Sommeliers* de EEUU, con la idea de que viajen a Buenos Aires una vez por año y que cada vez más sommeliers de Argentina y el resto del Cono Sur puedan participar de su programa, que es el más reconocido del mundo en nuestra profesión. Esto permitió que decenas de personas de nuestro país, Chile, Uruguay y Brasil tomaran sus exámenes sin necesidad de viajar al hemisferio Norte, lo que constituye un enorme paso adelante en el desarrollo continuo de nuestra profesión. 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. El resultado fue marcadamente positivo, y se decidió renovar la visita en 2011.

Socios:

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 (podés consultarlos en la página de la AAS, www.aasommeliers.com.ar), un 25% más de búsquedas laborales que el año anterior, casi un 50% más de actividades y eventos, y catas de alto vuelo como las de los *Decanter World Wine Awards* junto a la Master of Wine Marina Gayan o la de espumosos y Champagnes en la que se sirvieron Dom Pérignon y Krug. 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:

- Envío a todos los socios de un link para descargar sin cargo *The Sotheby's Wine Encyclopedia*, un clásico de Tom Stevenson.
- Asamblea Anual de la AAS, en 878.
- Invitaciones varias a asistir a charlas informativas sobre el programa de la *Court of Master Sommeliers* en Buenos Aires.
- Invitación a participar del programa de la *Court of Master Sommeliers* en abril de 2010, con descuento para socios, reuniones de estudio previas, etc.
- Cata vertical de Ópalo, con Mauricio Lorca, en 0800 Vino.
- Invitación a la Feria de Vinos a Mitad de Precio de Winery.
- Degustación de los Vinos de Ricardo Santos, junto a Don Ricardo, con posterior cena opcional, en 878.
- Invitación a participar del Ciclo de la Cultura del Vino, organizado por Pan & Arte y auspiciado por el Fondo Vitivinícola, con actividades que se extendieron durante todo el mes de abril.
- Descuento para participar en catas de vinos sudafricanos organizadas por Onia.
- Cata de vinos top de Lamadrid y Durigutti, junto a Héctor Durigutti, en Mendoza.
- Cata de vinos españoles junto a la colega Sandra Buch, en la EAS.
- Disertación sobre tipos de agua y maridajes, con Leonardo Soifer, CEO de Agua Gota, en Experiencia del Fin del Mundo.
- Visita técnica y cata en Bodegas Chandon, dirigida por el prestigioso Onofre Arcos, en Mendoza.
- Cata de Ediciones Especiales de Casa Bianchi, junto al sommelier Sebastián Koncurat, en CAVE.
- Invitación a la presentación de "El libro de la yerba mate", escrito por la colega Karla Johan Lorenzo, con disertación y cata, en el Museo de la Ciudad de Buenos Aires.
- Presentación de la nueva cosecha de aceites de oliva de Familia Zuccardi, junto a Miguel Zuccardi, en 878.
- Cata de vinos importados (Borgoña, Toscana, Priorato y otros) a cargo del sommelier Ezequiel Schmeer, en Grand Cru.
- Invitación a la presentación del libro "Las viñas del cielo", escrito por la colega Carolina Garicoche, en el marco del Salón de Vinos de Altura 2010.
- Vertical de Altimus, el ícono de Bodega El Esteco, en vinoteca Lo de Joaquín Alberdi.
- Cata y presentación de puros, junto a Ana Alsogaray, en Prado y Neptuno.
- Acuerdo poner un banner y un link a la página de la AAS en el website de bonvivir.com, sitio ligado al diario La Nación, sin cargo.
- Presentación de la carta de invierno en Thymus, con 40% de descuento para socios AAS.
- Cata de los vinos de Altocedro, junto a enólogo y propietario de la bodega, Karim Mussi, en 878.
- Dos verticales de lujo: Angélica Zapata Malbec y Angélica Zapata Chardonnay, junto al renombrado winemaker Alejandro Vigil, en el Marriott Plaza Hotel Buenos Aires.

- Visita técnica y degustación en Bodega Caelum, junto al enólogo Guiseppe Franceschini y la sommelier, Constanza Pimentel, en Mendoza.
- Cata de los nuevos vinos de Malbec de Ángeles, con Juan Manuel González, enólogo y director del proyecto, en Lo de Joaquín Alberdi.
- 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 el Sofitel Hotel Buenos Aires.
- Cata de Malbecs salteños de diferentes alturas (1600, 2200, y 2600 msnm) junto a Thibaud Delmotte, enólogo de Bodega Colomé, en Natural Deli, Palermo.
- Cata de aceites de oliva con Miguel Zuccardi, en Sa Giara.
- Presentación de los vinos Argento, con Leandro Juarez (Director) y Sebastián San Martín (winemaker), en Guido's restaurante.
- Presentación y cata de Bodega Patrìtti, junto al enólogo Nicolás Navío y el propietario, Rubén Patrìtti, en 878. Al final de la cata, quienes así lo desearon, se sirvió un menú especial a precio módico y maridado con los vinos.
- Presentación y cata del proyecto Tempus Alba Vero, a cargo del ing. Agrónomo y director de la bodega, Leonardo Biondolillo, en 878.
- Cata especial de vinos de la bodega Fin del Mundo, junto al enólogo jefe de la bodega, Marcelo Miras, en Experiencia del Fin del Mundo.
- Charlas informativas varias sobre el concurso nacional de sommeliers informando sobre el desarrollo del mismo e invitando a los socios a participar de la competencia.
- Concurso *Vino Argentino. Un buen Vino* Mejor Sommelier de la Argentina 2010, ganado por Paz Levinson.
- Invitación a la presentación del Día Mundial del Malbec, junto a Wines of Argentina, en el Sofitel Hotel Buenos Aires.
- Presentación de los nuevos vinos Kaikén, con el reconocido Aurelio Montes, en la EAS.
- Visita técnica y cata a Bodega Tapiz, junto al enólogo Fabián Valenzuela, en Mendoza.
- Exclusiva cata de los nuevos vinos de Salentein elaborados por José "Pepe" Galante, en Casa Salentein, Mendoza.
- Mega cata de espumosos y Champagnes junto a Hervé Birnie Scott, de Moët Hennessy Argentina, en el Four Seasons Hotel Buenos Aires. En esta cata se degustaron muestras del calibre de Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Dom Pérignon, y Krug, lo que resultó un lujo para nuestros sommeliers.
- Invitación a participar de un seminario de biodinámica, dictado por el Ing. Javier Grané Sanahuja y Sebastián Julio Iriberry, manager de agricultura de Bodega Colomé, en Natrual Deli.
- Presentación de los nuevos vinos de Bodega Salentein, junto a José "Pepe" Galante, en el Palacio Duhau Park Hyatt Hotel Buenos Aires.
- Invitación a la campaña "Vino Argentino. Un buen Vino 2010 – 2011", junto al Fondo Vitivinícola, en el Espacio Grupo Nacional, en Palermo, Bs. As.
- Cata de piscos peruanos de alta gama, junto a la sommelier peruana Lucero Villagarcía, en CAVE.

- Degustación de los vinos argentinos e italianos que elabora la Bodega Masi, en Sol y Vino, Mendoza
- Fiesta de Fin de Año de la AAS, en la Galería Ernesto Catena, en Buenos Aires.
- Invitación al “Día del Fin del Mundo”, organizado por la bodega homónima en Espacio del Fin del Mundo.
- Invitación a la reapertura de Casa Coupage en su nueva sede.
- Brindis y cena de fin de año junto a los colegas de Mendoza, en The Vines of Mendoza y El Ceibo restaurante.
- Promoción para adquirir el libro “La interpretación sensorial del vino” del INTA con descuento especial para socios AAS.
- Se enviaron a lo largo del año unas 25 búsquedas laborales, incluyendo cruceros, hoteles de la talla del Faena, y destinos en Ecuador, Hong Kong, Dubai.

Ferías: Durante 2010 los socios de la AAS también tuvieron pases sin cargo y/o con importantes descuentos a todas las ferias importantes del sector.

- Vinos & Terruños 2010, en Vicente López, Provincia de Buenos Aires.
- Bodegas y Vinos 2010, en La Rural.
- Expo Cuisine & Vins 2010, en el Palacio Paz.
- Expo Vinos Tandil 2010, en Tandil, Prov. de Bs. As.
- Wine Tasting exclusivo para sommeliers y clientes de los vinos distribuidos por Clusters, en el Restaurante Litoral, en Palermo
- Vinos de Lujo 2010, en el Alvear Palace Hotel.
- Sparkling Nights de Revista Joy, en el Hotel Panamericano.
- Salón de Vinos de Altura, en el Marriott Plaza Hotel Buenos Aires.

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.