

Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2008

El año 2008 marca un punto de inflexión en la historia de la Asociación Argentina de Sommeliers. Se organizó el mayor concurso nacional de sommeliers jamás realizado en nuestro país, se logró una destacada participación en la muestra Bodegas y Vinos, y se cruzó la barrera de los 200 socios. Hoy la AAS está posicionándose en un nivel más alto, insertándose activamente entre las diversas instituciones del sector en Argentina y el mundo. Presentamos aquí una reseña de lo actuado durante 2008, y seguiremos esforzándonos en 2009!

☰ **Panorama Nacional:**

Mejor Sommelier de la Argentina 2008: Se realizó el tercer concurso nacional de sommeliers de la Argentina (los otros fueron en 2002 y 2006), el Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2008, que consagró ganadora a Agustina de Alba y finalistas a Marcelo Rebolé, Carolina Garicoche, y Martín Mantegini. Record en cantidad de competidores y asistencia, realizado en el exclusivo Four Seasons Hotel Buenos Aires, con Danio Braga (presidente de APAS y ABS) y otros prestigiosos sommeliers y periodistas como jurados, y con una repercusión inusitada en la prensa nacional e internacional, marca un antes y un después en la sommellerie argentina, y fija un standard de difícil repetición. El concurso también repartió importantes premios, incluyendo un cheque por USD 3,000 para la ganadora, una semana visitando bodegas en Mendoza y muchos otros.

Fondo Vitivinícola: Se profundizó el diálogo y la cooperación con el Fondo Vitivinícola, a cargo de la Campaña Vino Argentino, un buen vino, quienes por segunda vez consecutiva se convirtieron en el main sponsor del concurso nacional, demostrando así el apoyo de la industria vitivinícola argentina en su conjunto a la AAS.

Wines of Argentina: También se profundizó el diálogo con WofA, (junto con el Fondo Vitivinícola, el organismo encargado de la ejecución del plan de promoción del vino argentino de la Corporación Vitivinícola Argentina –COVIAR-), y en dicho marco la ganadora del Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2008 cató junto a personalidades como Tim Atkin MW, Mario Telles y Jacques Orhon en el Argentina Wine Awards 2009

Otras instituciones: Continuamos trabajando en el desarrollo de una mayor inserción en el ámbito institucional argentino, obteniendo el apoyo de la Secretaría de Turismo de Mendoza y comenzando a dialogar con otras entidades a los efectos de construir una AAS cada vez más grande.

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. Otras escuelas declinaron implementar dichos estándares, por el momento. Se comenzó a trabajar en la implementación del reconocimiento de AAS y ASI a los títulos otorgados por las escuelas que conforman la AAS.

Prensa & Difusión: El desempeño de Vilma Stern, nuestra agente de prensa, fue notable, alcanzando su pico con la cobertura del Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina. Así, se aumentó significativamente nuestra presencia en medios tanto nacionales como especializados y TV (por cable y abierta) nuestra relación con periodistas, y la difusión de nuestras actividades. También se ha logrado que prestigiosos medios internacionales como Wine Spectator, Decanter, Wallpaper y Sommeliers International, entre otros se hagan eco de nuestra sommellerie y reproduzcan entrevistas a sommeliers argentinos y novedades de la AAS en sus páginas. 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).

Panorama Internacional:

APAS: El hecho más destacable del plano internacional de 2008 es la nominación de Argentina como sede para la realización del 1° Concurso Mejor Sommelier de las Américas de la APAS. La misma se decidió en la Asamblea General de la APAS mantenida en Bulgaria en el mes de mayo, en ocasión de la Asamblea General de la ASI y el Concurso Mejor Sommelier de Europa. Tras la renuncia de Canadá a ser sede del mismo, sólo Argentina y Brasil se postularon, resultando elegida la propuesta de Argentina principalmente gracias al apoyo de la asociación de sommeliers de Chile. Se decidió, por ende, la realización de dicho concurso en el año 2009 en Argentina, y se comenzó a trabajar en su organización. En el marco de colaboración regional se invitó a Danio Braga, presidente de APAS y de la Asociación Brasileña de Sommeliers (ABS) a participar del jurado de nuestro concurso nacional, del que, según comentó, se retiró muy bien impresionado. Se invitó también a Héctor Vergara, de la Asociación de Sommeliers de Chile, quien no pudo participar. Por último, retribuyendo dicha invitación y renovando la apuesta regional, Danio Braga y Andrés Rosberg participaron como jurados en el Concurso Mejor Sommelier de Chile, realizado entre agosto y septiembre de 2008 (con gastos pagos por la asociación anfitriona), y se realizaron catas de vinos de Argentina en Chile y de vinos de Chile en Argentina que serán detalladas en la sección de actividades.

ASI: Las situación política al interior de la ASI está normalizada, se frenó por completo la salida de países, se renovaron las incorporaciones de nuevos países, y se trabaja hoy por reforzar el posicionamiento de la ASI a nivel mundial. La AAS tiene sus cuotas sociales al día desde el año 2005, y vamos ganando en relevancia y reconocimiento. Nuestro país fue honrado con una invitación hecha a Andrés

Rosberg a participar en representación de la AAS en el Comité Didáctico de la AAS, y a colaborar como jurado tanto en la semifinal como en la final del Concurso Mejor Sommelier de Europa. Se presentó en la Asamblea General, asimismo, la decisión de APAS de realizar el 1° concurso Mejor Sommelier de las Américas en Argentina en el 2009, que obtuvo aprobación general y despertó el interés de ASI por colaborar con la organización y realización del mismo. Se le ofreció también a Argentina la posibilidad de postularse para la realización de una Asamblea General de la ASI, aunque, debido a la dificultad implícita en la coordinación de la misma (habría que recibir a más de 100 personas) y a que se sumaría a una ya compleja organización como es la del concurso panamericano, se declinó la oferta y se acordó la postulación de Argentina para una futura ocasión. En el mes de noviembre, la ASI celebró un congreso y una Asamblea Anual en Sochi, Rusia, a la que se decidió no viajar, puesto que no se decidiría nada realmente importante para la AAS e implicaba un gasto innecesario. La AAS sí estuvo, de cualquier manera, presente, representada a través de un poder por la hermana asociación de sommeliers de Chile que mostró un breve video del concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2008 y confirmó las fechas del concurso panamericano a la ASI.

Court of Master Sommeliers: Seguimos en tratativas para alcanzar un acuerdo y apoyo económico suficiente para que la *Court of Master Sommeliers* de EEUU viaje cotidianamente a tomar exámenes en la Argentina.

Socios:

Ferías: Otro de los hitos del año fue la participación de la AAS con un importante stand propio en Bodegas & Vinos en La Rural en el que se congregaron varios colegas a brindar breves charlas de introducción a la cata a los asistentes. El éxito obtenido y la cantidad de gente que pasó por el stand fueron de tal magnitud que ya está acordada la participación con un stand similar para 2009. Durante 2008 los socios de la AAS tuvieron pases sin cargo y/o con importantes descuentos en:

- Bodegas y Vinos 2008, en La Rural.
- Vino y Moda, en el Tattersall de Palermo.
- Newines, en Palais Rouge.
- Segunda Muestra de Espumantes.
- Vinos de Lujo 2008, en el Alvear Palace Hotel.
- Salón de Vinos de Altura, en el Marriott Plaza Hotel Buenos Aires.
- 4° Feria de Vinos de Zona Norte, en el Círculo Trovador, Vicente López.

Actividades y Beneficios:

- Acuerdo con la revista Industria Bebible para que nos publiquen info y envíen la revista a los socios.
- Normalización de envío de carnets a los socios.
- Realización y venta de remeras con el logo de la AAS.

- 9 Carménères ícono chilenos, junto al periodista especializado Daniel Greve y el Director de la Asociación de Sommeliers de Chile y Mejor Sommelier de Chile 2008, Ricardo Grellet, en Minna.
- Vinos de 90 puntos Parker o más de Bodega Pascual Toso, con el sommelier Javier Pafilik y Soledad Llorente, de la bodega, en Pampa Picante.
- Vertical de Miguel Escorihuela Gascón, en Minna.
- Asamblea Anual de la AAS, en Casa Coupage.
- Presentación vinos reserva y premium de Bodega Sottano, en Sa Giara.
- Descuento para la inscripción en el Programa de Capacitación Ejecutiva en Marketing y Comercialización de Vinos organizado por la Universidad de San Andrés y ArgentineWines.com.
- Vertical de Ruca Malen Malbec, con el enólogo Pablo Cúneo, en 878.
- Descuento en Cenas Temáticas maridadas en La Cava del Querandí.
- Selección de los grandes Blends de Chile, con el periodista especializado Daniel Greve, en Minna.
- Cata Bodega Domingo Hnos., en Restaurante Angostura.
- Invitación a la Fiesta de Invierno del Magazine Buena Cepa, de Marcelo Chocarro.
- Invitación al cocktail y la final del Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2008 en el Four Seasons Hotel.
- Invitación a la Feria de Vinos a ½ de Precio solo para amigos de Winery.
- Descuento en el Curso Introductorio al Pisco, por el profesor Jorge Llanos, auspiciado por la Embajada del Perú en el Hotel Claridge, y a la Cena Especial de Maridajes con Pisco.
- Presentación de lo nuevo de Mauricio Lorca, con Mauricio Lorca, en Rêd, Hotel Madero.
- Invitación a la 2° Subasta Solidaria de Grandes Vinos de Trapiche, en el Gran Bar Danzón.
- Presentación aguas superpremium Gota, con Leonardo Soifer, presidente de Aguas Gota, en Ligier.
- Vinos y espumantes del Grupo Codorniú en el mundo (EE.UU., España y Argentina), con la sommelier Carola de la Fuente, en Restó Annetta.
- Vertical de Martín Alsina, vino ícono de la Bodega La Chamiza, dirigida por el enólogo de la bodega, Manuel González, en Winery.
- Selección de vinos de Familia Schroeder, junto al enólogo Leonardo Puppato y Roberto Schroeder, en Winery.
- Seminario “El Universo de los Espumantes”, con disertaciones a cargo de Gustavo Domínguez (SABIA), Pedro Rossel (Cruzat Larraín), Sebastián Alén Guichón (Zuccardi), entre otros, en la Universidad de Palermo.
- Última Feria de Vinos a ½ de Precio sólo para amigos de Winery.
- Vertical de Trapiche Iscay, con la sommelier Adriana Huck, en el Club Sueco.
- Disertación sobre Viticultura Biodinámica, a cargo del productor biodinámico Alberto Cecchin, en la EAV.
- Selección de Vinos de Croacia, en 878.
- Brindis de Fin de Año, en 878.

- Invitación con descuento para la Conferencia Internacional O2inWines™ sobre Gestión del Oxígeno en los Vinos, en Santiago de Chile, Chile.
- Se enviaron, a lo largo del año, casi 20 búsquedas laborales, incluyendo a hoteles de la talla del Alvear y el Sofitel, y destinos en Colombia y Méjico.