

Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2007

Relaciones Institucionales

... **Panorama Internacional:**

- La situación en la ASI se va normalizando, después de varios problemas internos. La delegación argentina tuvo una destacada participación. La isla de Rodas, en Grecia, fue finalmente el escenario elegido para llevar a cabo el XII Concurso Mejor Sommelier del Mundo entre el 18 y el 21 de mayo pasados. La delegación argentina estuvo compuesta por las sommeliers María Mendizábal y Mariana Pando Amil, ganadoras del Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2006, y por el sommelier Andrés Rosberg, presidente de la AAS. De la partida también fueron -costeándose sus propios gastos- los sommeliers Pablo Tenguerian y Fernanda Orellano, vicepresidente y secretario de la AAS respectivamente. Nuestra candidata tuvo una participación destacada, y la AAS, en la persona de su presidente Andrés Rosberg, no sólo participó como jurado durante la semifinal sino que también fue seleccionada entre las pocas asociaciones que evaluaron la instancia final, un honor que reafirma el trabajo que se viene realizando y confirma el cada vez mejor posicionamiento de la Sommelierie Argentina en la ASI.
- En el mes de agosto, la AAS, junto a las asociaciones de sommeliers de Canadá, México, Venezuela, Brasil y Chile, fundó la Alianza Panamericana de Sommeliers (APAS), cuyo objetivo primordial es la promoción de la sommelierie en el continente americano. El directorio para los próximos dos años quedó conformado de la siguiente manera: Danio Braga, por Brasil, presidente; Héctor Vergara, por Chile, vicepresidente; Andrés Rosberg, por Argentina, secretario; Jean-Yves Bernard, por Canadá, tesorero; y Leo D' Addazio y Luís Cárdenas, por Venezuela y México respectivamente, directores. Algunas de las primeras medidas tomadas por la APAS fueron permanecer en la ASI hasta al menos las elecciones de septiembre de 2007, apoyar la candidatura de Chile para realizar el Concurso Mejor Sommelier del Mundo en la ASI en 2010, coordinar políticas de integración regional y de participación en la ASI, y comenzar organizar un primer Concurso Mejor Sommelier de las Américas en la primera mitad de 2009 en un país todavía por determinar.
- Asistimos y participamos también en la Asamblea Anual Ordinaria de la ASI realizada en Austria en el mes de septiembre. En ellas resultó contundentemente elegida una nueva comisión directiva, presidida por Kazuyoshi Kogai, de Japón, en lo que representa un dramático giro en la conducción de la ASI. El rol de la APAS fue vital, obteniéndose la nominación para que Chile realice el Concurso Mejor Sommelier del Mundo en 2010 y logrando ubicar a tres representantes americanos en puestos de relevancia nunca antes vistos en la ASI: Brasil como VP de las Américas (puesto que coincide con la presidencia de la APAS), Canadá como Tesorero, y Chile como director del Comité Técnico (dado que organizará el próximo Concurso). Esto abre una nueva y esperanzadora etapa en la ASI

- Se mantuvieron conversaciones, a título informativo por el momento, con representantes de la recién fundada World Sommelier Association (WSA), en la que participan España, una de las asociaciones de Italia, y una de las asociaciones de EE.UU.

Panorama Nacional:

- Se buscó profundizar el diálogo y la cooperación con el Fondo Vitivinícola y con Wines of Argentina, los dos organismos encargados de la ejecución del plan de promoción del vino argentino de la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR).
- En el marco del acuerdo con Wines of Argentina, la ganadora del Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2006 cató junto a personalidades como Jancis Robinson y Oz Clarke en el Seminario Vinos y Estilos Exitosos en el Reino Unido organizado en febrero pasado.
- Continuamos trabajando en el desarrollo de una mayor inserción en el ámbito institucional argentino.
- Se alcanzó un acuerdo con Ligier para organizar catas de raros vinos argentinos de alta gama de su guarda.

Comité Técnico

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.

Concurso Mejor Sommelier de la Argentina.

- La Comisión Directiva decidió suspender la organización del Concurso Mejor Sommelier de la Argentina hasta el año 2008, asegurándose así una mayor cantidad de recursos disponibles y una mejor organización del mismo.

Atención al Socio

Continuamos brindando respuestas personalizadas a dudas y consultas de socios e interesados.

Trabajamos permanentemente en la actualización de nuestra base de datos.

Incorporamos nuevos socios y trabajamos en la regularización de la situación de aquellos que eran morosos: A la fecha la AAS cuenta con 157 socios titulares y 23 socios adherentes.

Marketing

- ∴ Participamos con un stand propio en Vinos & Bodegas, y obtuvimos pases sin cargo y con descuento para Vinos & Bodegas, Vinos de Lujo, Wine Adventure 07 by EAV, la Primera Feria Anual de Ernesto Catena, ExpoTrastiendas, la Primera Muestra de Espumantes Argentinos, la 3° Feria de Vinos de la Zona Norte, y el Spirits Festival, obteniendo así presencia y beneficios de esa manera en las ferias de vinos más importantes del país.
- ∴ Organizamos las siguientes actividades para nuestros socios:
 - *San Pellegrino & Acqua Panna, worldwide leaders in qualified gastronomy*, la estrategia de *dual branding* a cargo de Arnaud Tillon, Acqua Panna International Brand Manager, y *water & wine tasting* con una selección de vinos italianos en el Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires.
 - Sorteo de cuatro vacantes -en una amena reunión en Casa Coupage- para viajar a visitar la Bodega Escorihuela Gascón a catar las nuevas cosechas y los próximos lanzamientos junto al enólogo Gustavo Marín y a pasar un par de días de recreación entre amigos en la finca que la familia Catena posee en Rivadavia.
 - Inauguración de la serie de *Catas Verticales de Grandes Vinos Argentinos* en el Espacio Ligier, con una selección de grandes cosechas de Luigi Bosca Cabernet Sauvignon: 2004, 2002, 1999, 1994, y 1985.
 - Primer Family Day de la AAS, con asado y campeonato de truco incluidos...
 - Vertical de Trivento Golden Malbec -2006, 2005, 2004, 2003, 2002, 2001 y 2000- junto al Federico Galeano, Jefe de Enólogos de la bodega, en el Hotel Alvear.
 - Invitación a la Avant Premiere de la película "La Maldición de la Flor Dorada", del director Zhang Yimou, junto a la revista RSVP.
 - Presentación sobre la utilización de levaduras seleccionadas en la fermentación de cervezas, a cargo del experto Chris White, CEO de *WhiteLabs*, en la Facultad de Ciencias Agrarias de la UCA.
 - Disertación sobre "La influencia del cambio climático en la implantación de viñedos", a cargo del Dr. Pablo Canziani, Director del Equipo Interdisciplinario para el Estudio de Procesos Atmosféricos en el Cambio Global (PEPACG) - UCA + CONICET, participante del equipo que fue premiado con el Premio Nobel por los estudios en este tema en 2007, en la EAS.
 - Charla "El enfoque de un plan comercial exitoso", por Carla Pelizzatti, primera Wine MBA argentina de la Universidad de Burdeos. Con posterioridad se cató una selección de vinos de Bodega Chakana, en La Cava del Querandí.
 - Cata vertical de los vinos Nina Petit Verdot y Nina Cabernet Sauvignon-Malbec, cosechas 2004, 2003 y 2002, de Bodega San Huberto, en el restaurante Ría en Puerto Madero.
 - Presentación y cata de los vinos de Finca La Luz, con el propietario de la bodega, Antonio Fernández, en restaurante Röd en el Hotel Madero by Sofitel.
 - Invitación a la Avant Premiere de "El sabor del Edén", junto a la revista RSVP.
 - Cata de Luigi Bosca Gala I y Gala II, y comparación de cosechas del Luigi Bosca Gewürztraminer, a cargo de la Somm. Andrea La Forgia, en CAVE.
 - Cata Vertical de Cavas de Weinert, degustando nada menos que 2000, 1999, 1994, 1983 y 1977 junto a Iduna y Bruno Weinert, en el Restaurante Don Julio.

- Asado y brindis de fin de año en Che Vinos, con vinos de Arrayanes.

Prensa y Comunicación

- ☛ Seleccionamos y contratamos un nuevo agente de prensa, Vilma Stern, quien comenzó a desempeñarse en julio de 2007, lo que aumentó significativamente nuestra presencia en medios tanto nacionales como especializados, nuestra relación con periodistas, y la difusión de nuestras actividades.
- ☛ Continuamos en permanente de comunicación con nuestros socios, enviando mails informativos periódicamente.
- ☛ Se cumplió con un viejo anhelo de la AAS: la presentación de nuestra propia página de internet, www.asommeliers.com.ar.
- ☛ Se envió un e-flyer con saludos de fin de año.

Relaciones Corporativas

- ☛ Se trabajó en la puesta en marcha de una propuesta de sponsoring para la AAS y el próximo Concurso Mejor Sommelier de la Argentina.

Desarrollo Profesional

- ☛ Circulamos importantes ofertas laborales entre nuestros socios, incluyendo búsquedas para Dinamarca, México, Mendoza y la Patagonia.
- ☛ Seguimos en tratativas para alcanzar un acuerdo y apoyo económico suficiente y que la *Court of Master Sommeliers* de EEUU viaje cotidianamente a tomar exámenes en la Argentina.

Beneficios

- ☛ En el marco de nuestro acuerdo con Wines of Argentina, contamos con un importante descuento en la inscripción para el Seminario Vinos y Estilos Exitosos en el Reino Unido, que contó con personalidades de la talla de Jancis Robinson MW y Oz Clarke, entre otros.
- ☛ También gracias al acuerdo con la consultora APM contamos con un importante descuento en la inscripción en "Los Espacios del Vino 2007. II Foro sobre proyecto, diseño y construcción de bodegas" que se realizó en la ciudad de Mendoza.
- ☛ Se distribuyó en diciembre el Carnet Social de la AAS, que entrará en funciones durante el 2008.

Agradecimientos

Queremos agradecer asimismo muy especialmente el vital apoyo brindado por nuestros sponsors; a las escuelas de sommellerie y otras instituciones que trabajan codo a codo con nosotros; a Juan Pérez de ATdot Web Programming y Luz Soldano Deheza de LSD | Brand Enhancement Services por su colaboración y profesionalismo; a cada uno de nuestros socios; y, en fin, a todos los sommeliers que se esfuerzan duro por ser cada vez mejores profesionales y a los amigos de la Asociación que nos ayudan a hacerla crecer con buena predisposición y generosidad día a día.