

## Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2006

### Relaciones Institucionales

#### • Panorama Internacional:

- Las relaciones con ASI están normalizadas, asistimos y participamos en la Asamblea realizada en Alemania en 2006.
- La ASI está atravesando una importante crisis interna, nosotros nos mantendremos al margen y no tomaremos decisiones hasta que se aclare el panorama. Como consecuencia de ello, el Concurso Mejor Sommelier del Mundo no se realizó en España como estaba previsto, y se realizará en Grecia durante el próximo mes de mayo.
- Iniciamos conversaciones, a título informativo por el momento, con representantes de la recién fundada World Sommelier Association (WSA).
- Independientemente de los dos puntos anteriores, iniciamos también conversaciones con las demás asociaciones de países americanos con vistas a la creación de una asociación interamericana de sommeliers que se focalice en la región.

#### • Panorama Nacional:

- Suscribimos convenios de cooperación con el Fondo Vitivinícola y con Vinos de Argentina, los dos organismos encargados de la ejecución del plan de promoción del vino argentino de la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR).
- Continuamos trabajando en el desarrollo de una mayor inserción en el ámbito institucional argentino.

### Comité Técnico

#### • Escuelas de Sommellerie:

- Definimos los estándares mínimos de educación indispensables para ser un Sommelier Profesional, de acuerdo con los parámetros de la ASI.
- Acordamos la implementación de dichos estándares, y la consiguiente acreditación de sus títulos, en 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. Las otras escuelas declinaron implementar dichos estándares, por el momento.

#### • Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2006.

- Redactamos el Reglamento del Concurso.
- Definimos pautas y procedimientos para la organización del Concurso, así como los estándares y criterios académicos para la confección de las pruebas que integran el Concurso del Mejor Sommelier de Argentina.
- Está en marcha el plan de trabajo para la organización del Concurso Mejor Sommelier de la Argentina 2007, que se realizará en el próximo mes de septiembre y contará con importantes premios para los finalistas.

## Desarrollo Profesional

- Alcanzamos un acuerdo con la consultora mendocina APM según el cual los socios de la AAS cuentan con importantes descuentos en todos sus cursos de ampelografía, enología, y marketing y defectos del vino.
- Circulamos importantes ofertas laborales entre nuestros socios.
- Acordamos con CAVE un precio especial para socios en su curso de inglés especializado en términos relacionados al vino.
- Estamos en tratativas para alcanzar un acuerdo para que la Court of Master Sommeliers de EEUU vuelva a tomar exámenes en la Argentina.

## Relaciones Corporativas

- Pusimos en marcha una propuesta de sponsoring de la AAS y el Concurso Mejor Sommelier de la Argentina.
- A la fecha contamos con los siguientes auspicios:

- Main Sponsor:

Campaña “Vino Argentino, un buen vino”.

- Sponsors Oficiales:

Eco de los Andes  
Hotel Madero by Sofitel  
Fondo Vitivinícola Mendoza

Vinotecas Ligier  
Club del Vino

- Auspiciantes:

Chivas Regal

Pressnova

- Bodegas que acompañan a la AAS:

Bodega del Desierto  
Bodega del Fin del Mundo  
Bodega Enrique Foster  
Bodega La Azul  
Bodega La Rural  
Bodega Navarro Correas  
Bodega NQN  
Bodega Ruca Malén  
Bodega San Telmo  
Bodega Tapiz  
Bodega Xumek  
Bod. & Viñedos Santiago Graffigna

Bodegas Chandon  
Bodegas Etchart  
Bodegas Nieto Senetiner  
Bodegas Valentín Bianchi  
Catena Zapata  
Clos de los Siete  
Dominio del Plata  
Escorihuela Gascón  
Familia Schroeder  
Familia Zuccardi  
Finca La Amalia  
Joffré e Hijas

Mauricio Lorca Bodega & Viñedos  
Melipal Viña & Bodega

Viña Cobos

### Marketing y Atención al Socio:

#### Atención al socio

- Activamos un sistema de respuestas a dudas y consultas de socios e interesados.
- Trabajamos permanentemente en la actualización de nuestra base de datos.
- Incorporamos nuevos socios y regularizamos la situación de aquellos que eran morosos: A la fecha la AAS cuenta con 137 socios titulares y 11 socios adherentes.

Participamos con un stand propio en Vinartes, Vinos & Bodegas, y Experiencia Malbec, y obtuvimos pases sin cargo para Vinos de Lujo, obteniendo presencia de esa manera en las ferias de vinos más importantes del país.

Organizamos las siguientes actividades para nuestros socios:

- Proyección del film Mondovino, con debate y brindis con productos de Escorihuela Gascón en el restaurante rëd del Hotel Madero by Sofitel.
- Servicio del té, con la somm. Paola Tambellini y la maestra de ceremonia Mei Shin, de Pei Chen, con cata posterior de tés de alta montaña y cena opcional en el restaurante rëd del Hotel Madero by Sofitel.
- Disertación del enólogo Leonardo Puppato y degustación de los vinos de Familia Schroeder, con cena opcional en Arguibel.
- “100 años en vinos”, degustación de vinos añejos vinoteca Ligier.
- Cata de Havens Wines de Napa Valley, con cena opcional en Casa Coupage.
- Utilización de micro-oxigenación en la elaboración de vinos y cata vertical de Malma Malbec Reserva, a cargo del enólogo Gustavo Agostini de Bodega NQN en el restaurante Freyza.
- Elaboración y estándares de calidad de aceites de oliva y degustación de variedades y aceites defectuosos, a cargo del somm. Claudio D’Auria, de Yancanelo, en STG.
- Híper-oxigenación en la elaboración de vinos, a cargo de Matías Michelini, con degustación de los vinos de Finca Sopenia, en CAVE.
- Elaboración de chocolates y cata de cacao, a cargo del somm. Pablo Kochi, de Chocolates Kochi, con opción a cena en Lobby Bar.
- Sistemas de conducción de viñedos orientados a la obtención de aromas frutales en el vino, a cargo del enólogo Mauricio Lorca, con cata de vinos Ópalo y tapeo en el restaurante rëd del Hotel Madero by Sofitel.
- “Grandes enólogos de la Argentina”, degustación de vinos añejos en vinoteca Ligier.
- Presentación de la nueva Bodega del Desierto y sus vinos en el restaurante rëd del Hotel Madero by Sofitel.
- Degustación de variedades de Monastrell de la DO Yecla y la DO Jumilla, con cena opcional, en el restaurante Minna.
- Reunión en Casa Coupage para convocar a nuevos socios y hacer un balance del Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Vino de la Argentina 2006.
- Levaduras indígenas versus levaduras seleccionadas, con cata de los vinos de la bodega Melipal, a cargo de su enólogo Héctor Durigutti, con cena maridada opcional en Casa Coupage.

- Maduración y manejo de viñedos, con cata de los vinos de Don Martino, a cargo de Mauricio Pérez Parodi, en el Circolo Italiano.
- Presentación exclusiva del ultra-premium Cadus Estiba 39 Malbec 2000 y agasajo en la Escuela de Enófilos de Nieto Senetiner.
- Asado y brindis de fin de año en Che Vinos, con vinos de la distribuidora Arrayanes.

### **Prensa y Comunicación**

- Identidad e imagen de la AAS.
  - Definimos la identidad de la AAS.
  - Diseñamos e implementamos la nueva imagen corporativa.
  - Cambiamos el isologotipo, adecuando las siglas a las iniciales de la Asociación Argentina de Sommeliers.
- Activamos un sistema permanente de comunicación con nuestros socios, enviando mails informativos periódicamente.
- Llevamos adelante una exitosa campaña de prensa y difusión, centrada en la realización del Concurso Vino Argentino, un buen vino Mejor Sommelier de la Argentina 2006, que nos llevó incluso a la tapa del diario Clarín, entre otros medios.

### **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.