

Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2012

El 2012 fue un año que marcó el logro de varios hitos para la AAS: Nuestra asociación registró un crecimiento importante de la planilla de socios (casi 450), un incremento fuerte de la presencia en Mendoza, la organización exitosa de la quinta edición del Concurso Mejor Sommelier de la Argentina en el marco de la Semana de la Sommellerie, en la que se celebraron las asambleas generales de la APAS y la ASI y la cena de gala en colaboración con GAJO. El año terminó de la mejor manera posible, con la AAS, en la persona de Andrés Rosberg, siendo electa a la presidencia de la APAS por tres años y las colegas Paz Levinson y Agustina de Alba brillando en el 2do Concurso Mejor Sommelier de las Américas, en Brasil, en el que alcanzaron la cuarta y quinta posición respectivamente. Fue un gran año para la AAS, y un gran estímulo para seguir creciendo en 2013. Esta memoria presenta una reseña de lo sucedido.

La AAS en el interior: Se constató un importante incremento en la cantidad de socios (ya más de treinta) y actividades de gran factura en Mendoza, reforzando el proceso de expansión de la sommellerie en el interior del país.

Court of Master Sommeliers: Según lo decidido en 2011, en 2012 el foco estaría puesto en la organización de la Semana de la Sommellerie, y los exámenes de la CMS de los niveles 1 y 2 pasaron a realizarse de manera bianual, en los años impares. Sobre el cierre de 2012, sin embargo, y como consecuencia de la inestabilidad cambiaria del país y la instauración del cepo cambiario, se decidió posponer la visita de los MS en 2013.

Concurso Mejor Sommelier de la Argentina 2012: Tras decidir realizar los concursos nacionales de sommeliers cada dos años, en los años pares, a los efectos de instalar la figura del ganador o ganadora con mayor fuerza en el sector vitivinícola y saturar con la repetición de concursos, en 2012 se realizó la quinta edición de esta competencia, que consagró ganadora a Agustina de Alba, y a Valeria Gamper y Martín Krawczyk Pardo en la segunda y tercera posición respectivamente. El concurso, que se realizó en el marco de la Semana de la Sommellerie, contó con la participación de jurados internacionales, fue visto por una gran cantidad de sommeliers y representantes del sector vitivinícola, y tuvo enorme repercusión en los medios.

1ra. Semana de la Sommellerie: Junto con el concurso Mejor Sommelier de la Argentina 2012 se realizó la primera Semana de la Sommellerie, que contó con la asistencia de los presidentes de las asociaciones de sommeliers de todo el mundo, autoridades de la provincia de Mendoza, y una importante cantidad de referentes de la industria. Entre las actividades más importantes desarrolladas durante esta semana se destacaron:

- Asamblea General de la APAS
- Asamblea General de la ASI
- Concurso Mejor Sommelier de la Argentina
- Cena de Gala en colaboración con GAJO y las ganadoras de las ediciones pasadas del concurso Mejor Sommelier de la Argentina, en la que se firmó un acuerdo de colaboración con la Provincia de Mendoza.

Instituciones del sector: Se afianzó y profundizó la colaboración con instituciones del sector como WofA, COVIAR y el Fondo Vitivinícola, que, junto a otras empresas del sector renovaron su apoyo a la labor desarrollada en la AAS.

Prensa & Difusión: Continuamos trabajando para difundir y promover la sommellerie en nuestro país. Se contrató a la agencia IR Comunicación, que tuvo un gran éxito en la difusión de la Semana de la Sommellerie y posteriores eventos.

Panorama Internacional - APAS & ASI: El 2012 marcó un gran crecimiento para la AAS en estos frentes: La buena organización de la Semana de la Sommellerie, la gran performance en el Concurso Mejor Sommelier de las Américas 2012 realizado en Brasil, y la elección de Andrés Rosberg como presidente de la APAS en representación de la AAS marcaron el ritmo. La AAS, asimismo, siguió trabajando en el fortalecimiento de la candidatura de Argentina para ser sede del Concurso Mejor Sommelier del Mundo en 2016, que se definirá en 2013.

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), más búsquedas laborales que el año anterior, más actividades y eventos, y catas de alto vuelo como las visitas de enólogos internacionales de la clase de Leonardo Borsi (Domaine du Vieux Telegraphe, Francia), Michael Silacci (Opus One, California), Antonio Morescalchi (Altos Las Hormigas). 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:

- Cata de los vinos de la Bodega Ave Wines, junto a Jacopo Di Bugno, en M Buenos Aires.
- Charla y degustación junto a Michael Silacci, enólogo de la bodega californiana Opus One, en Lo de Joaquín Alberdi.
- Degustación de Johnnie Walker dirigida por su Brand Ambassador Juan Carlos Baucher, en 878 Bar.
- Presentación de Piscos Premium de Chile, a cargo de la sommelier especializada Claudia Olmedo, en 878 Bar.
- Invitación a la "Noche del Pisco Sour" por parte del Embajador de Perú en Argentina, Nicolás Lynch Gamero, en 878 Bar.
- Cata de Piscos Huarangal, junto al director de la pisquera, Claudio Soldi, en la Embajada del Perú.
- Fiesta AAS de Inicio de Año 2012, en la Galería Foster Catena.
- Degustación de vinos de Châteauneuf-du-Pape junto a Leo Borsi enólogo y director técnico de Domaine du Vieux Telegraphe, en Marita Restaurante y Vinoteca.
- Degustación de Moët Hennessy Argentina, en la que se cataron cinco diferentes cosechas de Chandon Extra Brut en formato magnum, de la mano de Gustavo Agostini, enólogo de Chandon, en Marita Restaurante y Vinoteca.
- Degustación de la línea completa de la Bodega Mendel Wines junto a su ingeniero agrónomo y enólogo Santiago Mayorga, en 878 Bar.
- Degustación de los vinos de Ernesto Catena Vineyards junto a su enólogo

- Bernardo Bossi y su brand manager Nicolás Alemán, en la finca ubicada en Vistaflores, Mendoza.
- Degustación de la Bodega Dante Robino, presentando su Gran Dante Bonarda junto a los enólogos Marcos Miguelez y Juan Carlos Rodríguez Villa, en la Escuela Argentina de Sommeliers
 - Degustación de los vinos de la Bodega Ojo de Vino, en Fierro Hotel Boutique.
 - Degustación de los vinos de la Bodega Viña Cobos dirigida por su enólogo Luis Barraud, en Marita Restaurante y Vinoteca.
 - Degustación de los vinos de la Bodega Tierra Inti, proyecto personal del enólogo David Bonomi, en Aldo's Vinoteca y Restaurant.
 - Charla sobre elaboración de cerveza con Eduardo Maccari de Cerveza Jerome, en Jerome Brew Pub, Mendoza.
 - Taller de Piscos dictado por Lucero Villagarcía, Sommelier y reconocida catadora de Pisco, en la Escuela Argentina de Sommeliers.
 - Presentación de la nueva línea de vinos Single Vineyard de Bodegas Salentein, a cargo de José Galante, Chief Winemaker de la bodega, en Fierro Hotel Boutique.
 - Cata vertical de Goyenechea 135 Aniversario, dirigida por Sebastián Goyenechea, en Espacio Sagardi.
 - Presentación de los vinos de la Bodega Decero a cargo de su CEO Juan Marcó, en Fierro Hotel Boutique.
 - Degustación de los vinos de la Bodega Riglos a cargo del enólogo de la bodega, Pulqui Rodríguez Villa, en Aldo's Vinoteca y Restaurant.
 - Degustación vertical conmemorativa de los 10 años de Bodega Familia Durigutti, en la bodega en Luján de Cuyo, Mendoza.
 - Cata de vinos de la Bodega José Luis Mounier, junto a su enólogo, en La Cava del Querandí.
 - Concurso Vino Argentino, Un Buen Vino Mejor Sommelier de la Argentina 2012, ganado por Agustina de Alba, en NH City Hotel.
 - Cena AAS - GAJO "Nueva Cocina Argentina" en el marco de la Semana de la Sommellerie, donde se presentó la Candidatura de Mendoza como sede del Concurso Mejor Sommelier del Mundo 2016, en NH City Hotel.
 - Feria de Vinos exclusiva para socios AAS y reconocidos sommeliers panamericanos en el marco de la Semana de la Sommellerie, en NH City Hotel.
 - Presentación de TintoNegro Collezione Italiana de la mano de Jeff Mausbach, director de marketing del proyecto, en Aldo's Vinoteca y Restaurant.
 - Degustación de la Bodega Altos Las Hormigas "De Macro a Micro Terroir" de la mano de su fundador Antonio Morescalchi, en 878 Bar.
 - Degustación de la Bodega Algodón Wine Estates, en Algodón Mansión.
 - Presentación de Aceites de Oliva Virgen Extra Miditerra, a cargo de Sergio Stalman vicepresidente de Miditerra y la sommelier Karla Johan, junto a vinos Clos de los 7, en Fierro Hotel Boutique.
 - Fiesta AAS de Fin de Año 2012, en la Galería Foster Catena.
 - Beneficio en la compra de la guía "Austral Spectator 2012".
 - Se enviaron a lo largo del año una variedad importante de búsquedas laborales, tanto en Buenos Aires como en Mendoza.

Ferias: Durante 2012 los socios de la AAS también tuvieron pases sin cargo y/o con importantes descuentos a todas las ferias importantes del sector.

- Segundo Encuentro Vinos de Autor 2012 en M Buenos Aires – Samsung Studio
- Vinos y Bodegas 2012, en La Rural.
- Expo Cuisine & Vins 2012, en el Palacio Paz.
- Expo Vinos Tandil 2012, en Tandil, Prov. de Bs. As.
- Wine Tasting exclusivo para sommeliers y clientes de los vinos distribuidos por Clusters, en Casal de Catalunya.
- Vinos de Lujo 2012, en el Alvear Palace Hotel.
- Sparkling Nights 2012 de Revista Joy, en el Hotel Panamericano.
- Salón de Vinos de Altura 2012, en el Faena Hotel + Universe.
- Cariló Exclusive Wine Fair, en Cariló, Prov. De Buenos Aires.
- Tercera Feria Grand Cru para profesionales, en Hotel Club Francés.

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.