

Asociación Argentina de Sommeliers Memoria 2013

El 2013 fue otro año lleno de hitos para la AAS: Nuestra asociación renovó sus autoridades, la planilla de socios creció a casi 500 sommeliers, se registró un incremento fuerte de la presencia en Mendoza, y se organizaron decenas de actividades, beneficios y búsquedas laborales para nuestros socios. Tres grandes hitos marcaron el año: En el mes de marzo de 2013, la candidata argentina Paz Levinson brilló en el Concurso Mejor Sommelier del Mundo en Tokio, Japón, entrando a la ronda semifinal y obteniendo el 11er puesto. En julio la AAS volvió a hacer historia al obtener la nominación para organizar la 15ta. edición del Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo en la provincia de Mendoza en 2016, que se realizará por primera vez en nuestro país. Y en septiembre, la constante participación en los foros internacionales volvió a rendir sus frutos, con la AAS, en la persona de Andrés Rosberg, siendo electa a la vicepresidencia de la Asociación de la Sommellerie Internacional (ASI) para el continente americano por tres años. Fue un gran año para la AAS, y un gran estímulo para seguir creciendo en 2014. Esta memoria presenta una reseña de lo sucedido.

Nueva Comisión Directiva: Una vez más, como cada tres años, se realizó la elección de las nuevas autoridades de la AAS. La nueva Comisión Directiva quedó compuesta por Andrés Rosberg, presidente; María Laura Ortiz, vicepresidente; Leonardo Dal Maso, tesorero; Matías Prezioso, secretario; Alejandro Iglesias, 1º vocal titular; Paz Levinson, 2º vocal titular; Agustina de Alba, 3º vocal titular; Julián Díaz, 4º vocal titular; Alejandro Martínez, 5º vocal titular; Jorge Bourdieu, 6º vocal titular; César Vera Barros, 1º vocal suplente; Martín Krawczyk Pardo, 2º vocal suplente; Rodrigo Kohn, 3º vocal suplente; Gabriela Lafuente, 4º vocal suplente; y Pablo Baracat, 5º vocal suplente. Queremos agradecer a todos los miembros de la CD saliente por su trabajo y compromiso, y hacerle llegar los mejores augurios a la CD entrante.

La AAS en el interior: Se constató un importante incremento en la cantidad de socios (ya casi cincuenta) y actividades de gran factura en Mendoza, reforzando el proceso de expansión de la sommellerie en el interior del país. Se decidió en Asamblea General que aquellas personas que tuvieran el nivel de Certified Sommelier de la CMS, y aquella que aprobara el diploma de sommellerie de la ASI, serían aceptados como miembros titulares en la AAS. Esto representa un incentivo para sommeliers del interior, que se forman en provincias en las que la AAS no avala ninguna escuela, para que puedan asociarse a la AAS como miembros titulares.

Court of Master Sommeliers (CMS): En su momento se había decidido organizar el concurso nacional de sommeliers en los años pares, y el programa de la CMS en los años impares, con el objetivo de distribuir los eventos estratégicamente. Ya sobre el cierre del 2012, sin embargo, se decidió que se suspendería el programa de los MS en 2013, y como consecuencia de la inestabilidad cambiaria del país y la instauración del cepo cambiario, que imposibilitaban la ejecución. En 2013, sin embargo, se iniciaron charlas con potenciales auspiciantes y con la CMS tendientes a retomar el programa y que los exámenes de la CMS vuelvan a nuestro país durante el primer trimestre de 2015.

Instituciones del sector: Se afianzó y profundizó la colaboración con instituciones del sector, que, junto a otras empresas del sector renovaron su apoyo a la labor desarrollada en la AAS. En particular, es destacable el compromiso asumido por la COVIAR y sus unidades ejecutoras, el Fondo Vitivinícola y Wines of Argentina, de garantizar los recursos y el apoyo para que el

Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo 2016 sea un éxito.

Acuerdo con Bodegas de Argentina AC: En el marco del relacionamiento con entidades del sector, la AAS concretó la firma de un convenio de cooperación mutua con Bodegas de Argentina AC, una institución con la que manteníamos diálogo pero nunca habíamos trabajado todavía. Este acuerdo permitirá difundir las actividades de BdeA -y asistir a las mismas a los socios de la AAS-, comunicar las bondades del programa *Wine in Moderation*, y, finalmente, la concreción de un sueño que la AAS tuvo durante mucho tiempo, que es el de contar con una sede propia, que por el momento está funcionando como oficina para reuniones.

Panorama Internacional - APAS & ASI: El 2013 marcó un gran crecimiento para la AAS en estos frentes: La buena organización de la Semana de la Somellerie a fines de 2012, la gran performance en el Concurso Mejor Sommelier del Mundo 2013 en el que Paz Levinson entró en la semifinal -y terminó en el puesto número 11- y Andrés Rosberg fue convocado para ser jurado en la final, culminaron con dos grandes noticias: La AAS consiguió la nominación para ser sede del 15to Concurso Mejor Sommelier del Mundo en 2016, que se definirá en 2013 y la elección de Argentina en la vicepresidencia para las Américas de la ASI para los próximos tres años.

Colaboración con Aerolíneas Argentinas: Sobre el cierre del año, la AAS fue contactada por Aerolíneas Argentinas para colaborar con la selección de los vinos que sirve a bordo de sus vuelos. En poco tiempo se organizó una primera cata en Ezeiza, y se abrió el diálogo con vistas a desarrollar una cooperación más profunda a partir de 2014.

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 (en Buenos Aires, Mendoza, Calafate, Mar del Plata, Córdoba, Chubut, Brasil, República Dominicana), más actividades y eventos, y catas de alto vuelo como las de Vinos Austríacos realizada tanto en Buenos Aires como en Mendoza. 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 Exclusiva de Vinos Austríacos junto al Sommelier Franz Messeritsch y el periodista Alexander Jakabb, en HG de Fierro Hotel (Buenos Aires) y Bodega Alpamanta (Mendoza).
- Charla de Suelos y Climas de la mano de Alejandro Sejanovich, en Hotel Intercontinental, Mendoza
- Invitación al Workshop “Desarrollo Sustentable en el Sector Vitivinícola” de Bodegas de Argentina, en CAVE.
- Cata de la Bodega Mendel Wines junto a su enólogo Roberto de la Mota, en Aldo's.
- Degustación de distintos terruños de San Patricio del Chañar junto a Nicolás Navío, Enólogo de la Bodega Patrilli, en CAVE.
- Cata Magistral de Piscos de Chile de la mano de la Sommelier Claudia Olmedo, en Hotel NH Cordillera, Mendoza.
- Degustación junto a Matías Riccitelli para conocer su proyecto personal Riccitelli Wines, en Aldo's.

- Invitación a la Charla “Gestión de Oxígeno y su repercusión en la evolución del vino post-fraccionamiento” de Nomacor, en EAS Mendoza.
- Invitación al Seminario “Bonarda Argentina. Presente y Futuro de un gran varietal” de Bodegas de Argentina, en EAS.
- Clase y Degustación de diferentes suelos de Argentina junto al enólogo Alejandro Sejanovich en Aldo’s.
- Degustación y Charla sobre marketing de vinos de la mano de Jeff Mausbach, en Aldo’s.
- Presentación de la línea de Varietales de Númina de Bodega Salentein, junto a su enólogo José “Pepe” Galante, en HG de Fierro Hotel.
- Cata de Pisos Chilenos de la mano de CCU y Compañía Pisquera de Chile, en 878 Bar.
- Invitación a la Clase Magistral de Josep Roca y los talleres de cocina del Seminario CATenBa, La Cocina Catalana en Buenos Aires.
- Masterclass de Pisco de la mano del Master Distiller peruano Pepe Moquillaza, en Hotel Intercontinental Mendoza.
- Seminario sobre la Historia de la Vitivinicultura Argentina de la mano de Roberto de la Mota, en Aramburu Bistró.
- Degustación de Malbecs 2013 de diferentes terroirs, en EAS Mendoza.
- Invitación al Seminario “Wine in Moderation” de Bodegas de Argentina, en EAS.
- Degustación de Espumosos junto a Pedro Rosell en Bodega Cruzat, Mendoza.
- Degustación de la Bodega Colomé junto a su enólogo Thibaut Delmotte, en EAS.
- Cata de Aceites de Oliva Mediterra dirigida por la sommelier Karla Lorenzo en HG de Fierro Hotel.
- Cata de especias para identificar aromas en el vino a cargo de la sommelier Maria Laura Ortiz, en Mendoza.
- Cata Vertical de Montchenot en la Bodega Lopez, Mendoza y en el Showroom de la Bodega en Buenos Aires.
- Degustación Dos Hemisferios, el enólogo Giuseppe Franceschini nos presenta sus vinos que elabora tanto en Mendoza como en Italia, en Hotel Intercontinental, Mendoza.

Ferías: Durante 2011 los socios de la AAS también tuvieron pases sin cargo y/o con importantes descuentos a todas las ferias importantes del sector:

- 3er Encuentro Vinos de Autor 2013 en Nuevo Auditorio Buenos Aires
- Grand Cru Grand Tasting 2013 en Four Seasons Hotel
- Feria Exigí Buen Café en Four Seasons Hotel
- Lutinerante 2013 en Hotel Club Francés
- Feria “Vinos de San Rafael, Terroir con Historia”, en Algodón Mansión
- Expo Vinos Tandil 2013, en Tandil, Prov. de Bs. As.
- Vinos de Lujo 2013, en el Alvear Palace Hotel.
- Sparkling Nights 2013 de Revista Joy, en el Hotel Panamericano.
- Salón de Vinos de Altura 2013, en Faena Hotel
- Feria Masticar 2013

- 4ta Degustación Anual de Clusters Wine Select y Cabaña Piedras Blancas en Loi Suites Recoleta
- Presentación y Degustación de los vinos premiados en la Edición 2013 de Vinandino en Hotel Palermitano

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.