

Asociación Nacional de Sommeliers de Chile A.G.
Bases Concurso Nacional
Mejor Sommelier de Chile 2011
4 al 6 de octubre de 2011



Objetivos

- Unir a la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile en una instancia de participación técnica para posicionar a la imagen del Sommelier Profesional como un referente obligado para la industria vitivinícola y gastronómica nacional
- Realizar un concurso nacional para elegir al “Mejor Sommelier de Chile 2011”, ganador que deberá representar a Chile como tal hasta la realización del próximo concurso nacional
- Reunir a la industria del vino chilena en torno al “**Concurso Panamericano de Sommeliers APAS 2012 en Brasil**” y en el ““World Challenger of Sommelier, Japón 2013”
- Realizar el concurso Habano Sommelier Chile 2011 simultáneamente al concurso “Mejor Sommelier de Chile 2011”

Requisitos del participante

- Ser chileno o extranjero residente en Chile (mínimo 3 años), teniendo comprobados vínculos laborales con la industria eno-gastronómica nacional
- Presentar curriculum vitae actualizado con foto
- Haber sido aceptado por la comisión técnica responsable de la selección de participantes, previa revisión y comprobación de documentos requeridos
- Haber pagado la cuota de inscripción al concurso asignada por la comisión técnica responsable y firmado el contrato de participación correspondiente

Deberes del candidato

- Aceptar las condiciones establecidas por la comisión técnica responsable para la participación y correcto desarrollo del concurso mencionado, entendiendo que la falta a alguna de ellas significará la descalificación inmediata del concursante
- Mantener absoluta reserva del número asignado por sorteo a cada participante, entendiendo que la mención de él se considerará como falta grave y causal de descalificación
- Aceptar las decisiones y fallos de la comisión técnica responsable del concurso nacional
- El candidato deberá vestir el atuendo oficial: traje negro de chaqueta y pantalón, camisa blanca, corbata roja o burdeos y zapatos negros junto a los utensilios personales de servicio obligatorios (descorchador, encendedor, cerillos, corta puros, lápiz pasta o similar)
- Reconocer al Directorio de la ASCL como el único organismo válido representante del gremio de la Sommeliería en Chile

- En caso de ser ganador de este concurso, representar a la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile A. G. (ASCL), en las obligaciones correspondientes a su categoría de “Mejor Sommelier de Chile 2011”, lo que incluirá:
 - Participar en el concurso Panamericano de Sommeliers APAS 2012 (Brasil en fecha por definir)
 - Participar en el “World Challenger of Sommelier ASI – Japón 2013” (fecha por definir)
 - Realizar a lo menos cuatro presentaciones anuales exclusivas para la ASCL en fechas por definir y consideradas hasta la realización del próximo concurso nacional en el año 2014
 - Aceptar el uso de la imagen y nombre del ganador del concurso “Mejor Sommelier de Chile 2011” para fines publicitarios y gremiales de la ASCL
 - Abstenerse de aceptar el uso del nombre e imagen del “Mejor Sommeliers de Chile 2011” en cualquier entidad gremial o privada para beneficio de ellas o de su uso personal, salvo expresa autorización formal y escrita de la ASCL
- En caso de obtener el segundo lugar en esta competencia, este candidato debe estar preparado en cualquier instancia para reemplazar al “Mejor Sommelier de Chile 2011” en caso de impedimento físico o de fuerza mayor comprobada y aceptada por el Directorio de la ASCL
- Quien resulte ganador del concurso Habano Sommelier Chile 2011, deberá representar a Chile en el concurso Habano Sommelier Cuba 2012, respetando las reglas y definiciones de dicho concurso

Derechos del candidato

- El comité técnico garantiza a los candidatos la total imparcialidad de las calificaciones en el concurso empleando una metodología de calificación técnica en todas sus pruebas que involucre el concurso sin conocer de antemano el nombre del concursante, salvo en las pruebas finales prácticas
- Los candidatos tienen el derecho de aclaración de todas las dudas sobre las pruebas a realizar durante el concurso
- Ser candidato da derecho a participar en la cena de premiación del concurso nacional
- El candidato ganador será reconocido por los miembros de la ASCL como un referente técnico – profesional de importancia de la Sommelería nacional
- En caso de ser ganador, aceptar el programa de preparación técnica en vistas al concurso APAS 2012 y al “World Challenger of Sommelier ASI – Japón 2013”
- Participar en el concurso Habano Sommelier Chile 2011

Contenidos de los exámenes y pruebas a realizar

Examen escrito u oral de conocimientos teóricos

- Viticultura
- Cepajes
- Suelos
- Vinificación
- Crianza
- Regiones vitivinícolas, Denominaciones de Origen del Mundo y sus cepajes de:
 - Chile
 - Argentina
 - Uruguay
 - Brasil
 - Estados Unidos
 - Canadá
 - Francia
 - España
 - Italia
 - Alemania
 - Suiza
 - Portugal
 - Hungría
 - Austria
 - Bulgaria
 - Grecia
 - Australia
 - Nueva Zelanda
 - Sudáfrica
- Destilados y licores
- Cervezas
- Aguas
- Aceites de oliva
- Puros y Habanos

Degustación a ciegas

Degustación a ciegas de vinos y licores, donde el candidato deberá ser capaz de realizar una breve descripción organoléptica del producto y sugerir estándares mínimos de servicio, como temperatura de servicio, decantación, maridaje y guarda, además de identificar denominación de origen, productor y precio de venta entre otros

Maridaje

Prueba técnica escrita donde el candidato deberá analizar un plato con diferentes vinos y/o licores (otros productos no se excluyen), argumentando el tipo de armonía (afinidades o contrastes de cada uno de ellos) en función del correcto maridaje del plato

Servicio

Juego de roles, donde el candidato deberá realizar pruebas en el servicio del restaurante solicitado por el jurado.

La prueba se realizará frente a un jurado compuesto por profesionales nacionales y extranjeros.

Final

La final se realizará abierta a público y frente a un jurado internacional.

Los cuatro finalistas se conocerán instantes previos a la realización de la final, sorteándose el orden de presentación a la final frente a público.

El ganador del concurso será anunciado una vez terminadas las presentaciones y sólo se mencionará al ganador y al segundo lugar.

Idioma

Los idiomas oficiales de ASI son el inglés, francés y español, siendo un derecho de los candidatos la elección de la lengua con la que participarán, el que necesariamente debe ser diferente a su lengua materna.

Plazo de Inscripción

Las inscripción serán a partir desde las 09:00 hrs. del día lunes 12 de septiembre del 2011 y se extenderá hasta las 17:00 hrs. del jueves 15 de septiembre de 2011.

La inscripción tendrá un valor de \$ 25.000.-

Para cualquier consulta o duda, por favor enviar correo a Ricardo@grellet.cl, la Escuela de Sommelier de Chile no está autorizada a entregar información adicional a lo expuesto en este documento