**CONCURSO MEJOR SOMMELIER DE URUGUAY 2021**

Fecha y lugar: **17 y 18 de mayo** **de 2021**, en lugar a confirmar.

Período de inscripción: 1 al 31 de marzo de 2021

Requisitos para la inscripción:

* Ser sommelier o sommelière con titulación de alguna de las escuelas nacionales reconocidas por la Asociación Uruguaya de Sommeliers (AUSP), o extranjeras reconocidas por la Alianza Panamericana de Sommeliers (APAS) o la Asociación de la Sommellerie Internacional (ASI)
* Tener ciudadanía uruguaya o residencia legal en nuestro país
* Pagar el costo de la inscripción:

. Socios AUSP con antigüedad mínima de 6 meses y cuota 2021 al día pagan **$ 800**

. Socios con menor antigüedad pagan **$ 1200**

. No socios pagan **$ 2500** (incluye la membresía por el año 2021, valor: $ 1300).

**En ningún caso habrá reembolso si la persona desiste de su participación.**

* Aceptación firmada del reglamento del concurso
* Remitir para revisión la siguiente documentación por correo electrónico a la AUSP:
* Breve currículum vitae actualizado
* Copia del Diploma de Sommelier (si aún no fue emitido una constancia de su instituto de estudio que lo acredite)
* Copia de Documento de Identidad o Pasaporte
* Constancia de domicilio o residencia en el país (puede ser copia de factura de algún servicio o recibo)

Premios: los premios materiales restan aún a definir con los auspiciantes del concurso.
**El ganador o ganadora accederá al cupo para representar a Uruguay en el próximo concurso Panamericano** (Concepción, Chile, entre el 1 y al 6 de septiembre de 2021, APAS/ASI), junto con el anterior ganador del certamen uruguayo (Mejor Sommelier de Uruguay 2017). Quien de ambos obtenga el mejor puntaje en el certamen Panamericano será quien represente a Uruguay en el próximo concurso Mejor Sommelier del Mundo (Francia, 2022, Asociación de la Sommellerie Internacional – ASI).

Para cualquiera de los casos referidos, de existir un inconveniente personal que le impida asistir a los clasificados, el cupo será cubierto siguiendo el orden de premiación del concurso 2021.

Comité técnico del concurso: Walter Fernández , Anna Larocca, Paola Brandl, Richard Ausán, Alejandra Puig (confirmados), Ángel Pereyra (a confirmar). Este comité actuará como tribunal en la etapa 1.

Comité técnico asesor: Federico De Moura, Pablo Dotta, Marcos Flores, Andrés Rosberg.

Jurado de la prueba final: Gabriela Zimmer, Fernando Pettenuzzo, Natalia Reherman y otros invitados entre sommeliers, enólogos y auspiciantes (todos a confirmar).

Organización y dinámica del concurso:

1- En el primer día tendrán lugar una serie de pruebas **(etapa 1)**, de las que **calificarán** **tres** **colegas** **a la** **prueba final (etapa 2**), a realizarse el día siguiente. La etapa 1 no es pública, la etapa 2 será registrada audiovisualmente, la participación de público queda sujeta a la situación sanitaria del país en ese momento.

2- Los concursantes que, por sus resultados en las pruebas de la etapa 1, resulten **clasificados a la prueba final solo** **serán anunciados** **minutos antes del inicio de la etapa 2**, sin mención pública del puntaje específico obtenido por los concursantes. El retorno de su perfomance le será comunicado a cada uno en privado y los miembros del tribunal tendrán la obligación de mantener en carácter reservado esa información. El objetivo del concurso es promover y alentar el espíritu de educación permanente.

3- Las **pruebas de conocimiento** serán **escritas** y/u **orales** y se basarán en las áreas temáticas que abarca la profesión. A continuación se detallan los temas a ser evaluados en las pruebas de conocimiento, aunque estas están **sujetas a las variantes que pueda incorporar el comité técnico**:

* **Vitivinicultura:** suelos, cepas, manejo del viñedo, tipos de vinificación y crianza, etc
* **Gestión de cava**
* **Geografía vitivinícola**: regiones y productores
* **Confección de la carta de vinos**
* **Otras bebidas** habitualmente servidas en un restaurante: cervezas, aguas, cócteles, licores y destilados, café, té e infusiones, cigarros
* **Quesos y aceite de oliva**
* **Maridaje**
* **Legislación** nacional e internacional relativa a vinos y espirituosos
* Vocabulario de cata y análisis de las percepciones sensoriales fundamentales: **cata a ciegas** **de vinos y otras bebidas** (licores, destilados, etc.)
* **Noticias del mundo del vino** y cultura general
* **Identificación de imágenes** del mundo del vino

4- Las **pruebas de servicio** tendrán una **duración de 5 a 10 minutos** **cada una**. Estas incluirán las siguientes tareas(pueden sufrir modificaciones o variantes por parte del comité técnico):

* Toma de comanda, servicio de bebidas (decantación de vino, servicio de espumoso u otras bebidas, preparación de un cóctel, etc.)
* Recomendación de maridaje
* Cata descriptiva de vinos y otras bebidas
* Reconocimiento de errores en carta de vinos

5- **Conocimiento de idioma extranjero:** el idioma oficial del concurso es el español, sin embargo, algunas de las pruebas serán formuladas en **inglés** **o francés** (a modo de ejemplo, una descripción escrita de cata o una interacción en la toma de comanda, con nivel de exigencia de comprensión básica). Por este motivo, el candidato debe dejar constancia al momento de su inscripción del segundo idioma de su preferencia.

La evaluación de este ítem será en función de la comunicación básica, por lo al igual que otras pruebas, el no responder correctamente implicara la no suma de los puntos destinados al mismo. En ningún caso generará demérito.