

**UAES
WIP2013**

SUMILLER | CONCURSO
WORK IN | MEJOR SUMILLER
PROGRESS | DE ESPAÑA 2013



WWW.SUMILLERES.ORG



NOTA DE PRENSA

UAES WIP 2013

UAES Work In Progress reúne en Santander a sumilleres de toda España, para celebrar la Final del concurso “Mejor Sumiller de España 2013”.

Durante los próximos 15 y 16 de octubre se celebrará en Santander la fase semifinal y la gran final del concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2013, una cita en la que participan los representantes de las asociaciones provinciales y regionales de la UAES.

La **UAES, Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres**, representa a más de 4.000 sumilleres profesionales de toda España, y es la única organización española perteneciente a ASI (Asociación Internacional de Sumilleres) siendo la UAES responsable de organizar el concurso Mejor Sumiller de España, y seleccionar de este modo al representante español para los concursos oficiales internacionales.

Por ello, la **UAES** cuenta con el apoyo de prestigiosas marcas, que apuestan por la capacidad de análisis de la demanda del consumidor final de este colectivo, para desarrollar estrategias comerciales basadas en la calidad. Tierra de sabor, marca de garantía de productos de Castilla y León, SCHOTT Zwiesel, San Pellegrino y D.O Rueda, son ejemplos de ello, desarrollando a lo largo del año, junto a UAES, acciones dirigidas a potenciar y encontrar nuevas vías conocimiento del sector.

Como parte de la organización del Concurso Oficial, se ha diseñado el evento **UAES Work In Progress**, un congreso que alberga una apretada agenda de actividades dirigidas a los sumilleres y a favorecer el intercambio de impresiones, conocimientos, novedades y tendencias del sector.

Tras el acto de apertura y bienvenida a los sumilleres del Ayuntamiento de Santander, que tendrá lugar en el Palacio de la Magdalena, el inicio de las actividades arrancará en el Hotel Santemar, donde se desarrollará todo el programa de actos.

El día 15 a las 17:00h comienza la semifinal del concurso Mejor Sumiller de España 2013; un examen al que se someten 25 representantes de las asociaciones provinciales y regionales de la UAES y que combina pruebas teóricas y prácticas del que se clasifican tres finalistas.

Paralelamente a esta prueba, tiene lugar una cata de cafés dirigida por Dña. Marisa Baqué, directora de calidad de Cafés Dromedario, en la que se catarán una selección de cafés de finca y especiales. El Instituto del Cava, es el responsable de la cata que tendrá lugar a las 18:30h, y en la que participan cuatro prestigiosas bodegas: Freixenet, Juvé i Camps, Gramona y Segura Viudas haciendo un recorrido desde los vinos base a las largas crianzas del Cava.

DESARROLLO DEL EVENTO

La primera jornada del WIP se cierra con la cena de la UAES, una cena que en esta ocasión se ha diseñado bajo un formato que favorece el encuentro de los productores de Cantabria con los sumilleres. Para el desarrollo de esta velada, se ha contado con la colaboración de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo rural de Cantabria, que a través de la Odeca (Oficina de calidad Alimentaria de Cantabria) ha convocado a los productores con la finalidad de elaborar un menú basado en productos de Cantabria, incluidos los vinos, orujos y destilados.

Serán los propios productores participantes los que tengan ocasión de prescribir sus productos a los sumilleres, así como de recoger sus impresiones y valoraciones técnicas.

El inicio de la segunda jornada del WIP está previsto para las 09:30h, con la presentación de la enoteca GRAMONA y la cata "Cambio de Paradigmas. La realidad de las largas Crianzas" dirigida por D. Xavier Gramona y en la que los sumilleres tendrán la oportunidad de catar ocho variedades de la afamada bodega.

Los vinos de la D.O. Rueda, también estarán presentes en numerosas ocasiones a lo largo del WIP además de protagonizar una de las actividades estrella del programa. (12:00h).

"Elige con qué. Acierta con Rueda" es el título de la presentación y cata dirigida por D. Ramón Bocos, secretario del Consejo Regulador, en la que se tendrá ocasión de conocer las particularidades de esta zona a través de sus vinos.

El Consejo Regulador de la D. O. Rueda, ha mostrado su total apoyo a la labor que está desarrollando la UAES con la creación de este evento, que en palabras de su secretario D. Ramón Bocos "supone una excelente plataforma para la promoción de nuestros vinos y nuestras bodegas, ya que los sumilleres son prescriptores directos". Por otra parte, también ha valorado positivamente la elección de Santander como ciudad anfitriona del WIP, por ser poseedora de una despensa de productos y una gastronomía que marida muy bien con los vinos de Rueda.

La última de las actividades, tiene como protagonista a uno de los productos estrellas de Cantabria: la anchoa. Tras una exposición sobre la Industria Conservera en Cantabria impartida por José Luis Ortiz, de conservas CODESA los sumilleres podrán catar las anchoas cantábricas sobadas en ese momento, y hacer una comparativa con anchoas argentinas.

GRAN FINAL CONCURSO OFICIAL MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA

A las 16:30h se inicia en el Paraninfo del Palacio de la Magdalena la final del Concurso Oficial "Mejor Sumiller de España". Al escenario de la final, subirán todos los concursantes que han disputado la fase semifinal y es en ese momento cuando se desvela el nombre de los tres clasificados que se enfrentarán a la final.

Tras el sorteo que decide el orden de participación, y manteniendo aislados a los dos semifinalistas siguientes, el primero de los participantes inicia el recorrido de examen que se compone de cinco mesas de pruebas técnicas, teóricas y prácticas.

Identificación de producto, reconocer fallos en una carta errónea, o hacer un servicio de decantación, son algunas de las posibles pruebas, todas ellas con unos tiempos de ejecución previamente marcados por el comité técnico.

Una vez disputada la final, no será hasta los momentos previos a la cena de Clausura en el hotel Santemar, cuando se lleve a cabo la proclamación del ganador y la entrega de premios.

Información: [D. Javier Yágüez](mailto:uaesweb@gmail.com)
uaesweb@gmail.com
627 965 766

PROGRAMA OFICIAL

MARTES 15

MIÉRCOLES 16

PALACIO DE LA MAGDALENA

13:30 Acto de apertura institucional y aperitivo cóctel de bienvenida del Excmo. Ayuntamiento de Santander.

HOTEL SANTEMAR

Horario de acreditaciones 10:00 a 13:00

17:00 Semifinal concurso oficial
Examen Concurso Mejor Sumiller de España 2013.

17:00 Coffe Show. Cafés DROMEDARIO
Cata de cafés de finca y especiales.

Ponentes

D^a Marisa Baqué. Campeona de Cata de café. Directora de calidad del Grupo Cafés Dromedario.
D. Raúl Alonso. Formador del Grupo Cafés Dromedario.

18:00 Coffe break. Grupo J. GARCÍA CARRIÓN

18:30 Cata combinada INSTITUTO DEL CAVA
Sensualidad, magia, y complejidad. Del vino base a las largas crianzas del cava.

Ponente

D. Antoni Pérez

Participan

Freixenet
Cavas Gramona
Segura Viudas
Juvé i Camps

RESTAURANTE DE LUZ

Calle de Rando y Capel, 18, 49005 Santander, Cantabria

21:00 Cena UAES. ODECA
Vinos y productos de Cantabria. Cocktail show a cargo de la Asociación Cántabra de Barmans.

HOTEL SANTEMAR

9:30 Cata de presentación Cavas GRAMONA.
Cambio de paradigmas. La realidad de las largas crianzas.
Presentación Enoteca Gramona

Ponente

D. Xavier Gramona

11:30 Coffe break. Grupo J. GARCÍA CARRIÓN

12:00 Presentación D.O. RUEDA
Elige con qué. Acierta con Rueda.

Ponente

D. Ramón Bocos. Secretario general C.R.D.O RUEDA

13:30 La industria conservera en Cantabria
Degustación y cata comparativa de anchoas

Ponente

D. José Luis Ortiz. Conservas CODESA

13:30 Asamblea de presidentes AASS regionales.

14:30 Comida presidentes AASS UAES / Tierra de Sabor

PALACIO DE LA MAGDALENA (Paraninfo caballerizas)

16:30 Final Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2013.

HOTEL SANTEMAR

21:00 Acto de proclamación del campeón y entrega de premios del Concurso Oficial Mejor Sumiller de España 2013.

21:30 Cena de clausura.

