



**REGLAMENTO DEL
CONCURSO OFICIAL
DE
MEJOR SUMILLER
DE ESPAÑA**



Reglamento y bases de participación

- 1) Cada asociación Provincial miembro de la UAES podrá presentar hasta dos candidatos para la final. La selección de dichos candidatos se efectuará según los criterios de cada asociación. Excepto que se decida otro sistema de común acuerdo con el comité de concursos y los posibles patrocinadores.
 - A) Podrán participar los sumilleres españoles (nacidos en España o nacionalizados) que desarrollen su actividad profesional (hoteles, restaurantes, etc.) en países extranjeros, tanto de la U.E. como de otras partes del mundo.
 - B) Estos profesionales no podrán participar en nombre de una asociación del territorio de Estado Español, sino tal y como indica el apartado (A).
 - C) Estos profesionales tendrán el mismo trato y ostentarán el mismo galardón en representaciones nacionales e internacionales. Siempre dependiendo de la UAES-ASI.
- 2) Las pruebas de semifinal se llevarán a cabo en....., durante los días
- 3) Participarán en la semifinal todos los candidatos que presenten las distintas Asociaciones miembros de la UAES más los del apartado (A).
- 4) De las pruebas de semifinal pasarán a la Gran Final los 3 candidatos (máximo 4 en caso de empate como excepcionalidad) que hayan obtenido mayor puntuación en las diferentes pruebas de semifinal



- 5) En función del conocimiento de una lengua extranjera (francés, inglés, Italiano) un candidato puede ser reconocido como MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA y otro (el 2º o 3º) puede ser el sumiller representante de España en los citados concursos internacionales.
- 6) Se proclamarán como **Mejor Sumiller de España, segundo clasificado y tercer clasificado** los candidatos que hayan obtenido las puntuaciones más altas de la Gran Final.
- 7) El candidato que se proclame MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA: UAES y represente a España en un europeo o mundial, no podrá presentarse a una final de España hasta pasados 2 ó 3 años en función de los concursos internacionales de la ASI.
- 8) El desarrollo del Concurso se rige por la normativa de concursos de ASI-UAES., cuyo veredicto final será inapelable.
- 9) El Pte. de la UAES preside el jurado sin participar en el mismo (excepto en ocasiones excepcionales que así lo requieran), pero tendrá voto de calidad en caso de litigio, quejas, demandas, etc., cuya actuación será en unión del director del Comité Técnico o del concurso.
- 10) Las composiciones de las diferentes mesas del jurado para cada prueba serán decididas por el Comité Técnico de la UAES, en función de representatividad de las diferentes asociaciones, donde prevalecerán los conocimientos profesionales reales de las personas propuestas.
 - En estas mesas podrán participar periodistas y/o personas propuestas por los patrocinadores, teniendo en cuenta que cada responsable de mesa es el que lleva la dirección de la misma.



- Este responsable de mesa podrá anular hojas de puntuación en función de la situación y dando conocimiento al Director del Comité Técnico.
- 11) Serán miembros fijos los componentes de la comisión técnico-didáctica de la UAES, excepto que se considere que hay suficientes personas preparadas para la calificación y evitar que un Pte. de asociación tenga que puntuar a su candidato. No obstante este Presidente podrá estar controlando la mesa o mesas del concurso.
- 12) Todos los concursantes participarán uniformados con el traje de Sumiller tanto en la pruebas de Semifinal como de la final. Este uniforme constará de pantalón o falda negra (si así lo prefieren las concursantes femeninos), camisa blanca, corbata o pajarita, mandil, tastevin, americana o chaquetilla francesa negra y zapatos negros. Si el concursante se presentara con otro uniforme, se lo tendrá que comunicar al Director Técnico del Concurso y el Comité Técnico tendrá que aprobar el uniforme de dicho Concurante o penalizarle por no tener la uniformidad con 20 puntos.
- 13) Las actas de puntuaciones tanto de las semifinales como de las finales estarán firmadas por los miembros del jurado, dando así validez a las puntuaciones conseguidas por el concursante.
- 14) La decisión del Jurado será inapelable, aunque se aceptarán y estudiarán las alegaciones posibles.
- 15) PUEDEN PARTICIPAR: Todos los sumilleres, camareros, jefes de sala-comedor, bares, catering, tiendas especializadas, grandes almacenes donde haya un apartado o tienda especializada, departamentos de alimentación y bebidas de hoteles, que desempeñen funciones reales y profesionales en el mundo del vino, bebidas, gastronomía, etc. También podrán participar profesores de escuelas donde haya un restaurante y que se encarguen del mismo.



- 16) NO PUEDEN PARTICIPAR: Los Presidentes de las asociaciones, Enólogos, Sumilleres dedicados sólo a la formación (si su dedicación a la formación no supera el 50% de su actividad, si pueden participar), periodistas, particulares, o aficionados, Sumilleres que trabajen de forma directa o indirecta en una o para una bodega o marca concreta de vinos o bebidas y que no tienen dedicación en alguno de los supuestos expuestos en el párrafo anterior (A).
- 17) El comité Técnico tendrá que tener en su poder 15 días antes de la celebración del Concurso, el nombre de los concursantes, su Curriculum Vitae, junto con una declaración jurada del mismo, que lo que figura en dicho Curriculum es cierto y una fotografía reciente. Si no fuera así el comité Técnico podrá rechazar la participación del concursante que incumpla esta norma.
- 18) En los concursos Provinciales y Autonómicos que se celebren tendrá que estar presente un miembro del Comité Técnico de la UAES o de la Junta Directiva que no sea de la provincia o Autonomía que se celebren. Los gastos de desplazamiento y estancia, serán por cuenta de la Asociación que celebre el concurso.
- 19) La participación en este concurso lleva implícita el conocimiento y aceptación de estas bases.

La participación será exclusivamente siempre a través de las Asociaciones de Sumilleres pertenecientes a la UAES.



REGLAMENTO PARA EL JURADO

Este reglamento se aplicará en todos los Concursos de las Asociaciones pertenecientes a la UAES, ya sean provinciales, autonómicos y el Concurso Nacional.

- 1) Los jurados se reunirán antes del concurso y se distribuirán las tareas en la fase de pruebas teóricas.
 - 2) Un miembro del jurado no puede ni debe de mantener jamás conversaciones con los concursantes sobre la evolución de las pruebas del concurso.
 - 3) EN LA GRAN FINAL: después de la clasificación de los finalistas los jurados se reunirán según las mesas con el fin de entregar una sola puntuación final por mesa.
 - 4) Sólo en caso de empate, diferencia mínima o selección para un mundial, se reunirán los Presidentes de los diferentes jurados. Con la dirección de Comité Técnico para analizar las pruebas, idiomas, etc.
 - 5) Durante todo el desarrollo del concurso ningún miembro del jurado podrá informar de posición alguna, ni puntuaciones a los concursante ni ha nadie del público o patrocinadores. Se ha de tener en cuenta que 3 son los finalistas y el resto son semi-finalistas.
- Los miembros del jurado que incurran en esta falta serán apartados de los concursos posteriores y la junta de la UAES informará a la asamblea para su posterior retirada definitiva o temporal.
 - Durante el desarrollo de la Gran Final los miembros del jurado no podrán hacer preguntas a los candidatos. A estos se les informará de todas las pruebas por parte del C. Técnico y en su caso la persona encargada de hacer la presentación de las diferentes pruebas, a excepción de la cata oral que será lo más mínimo y sólo en caso de necesidad.



DESARROLLO DE LAS PRUEBAS

1) PRUEBAS DE LA SEMIFINAL.

- a) Cuestionario escrito. Con preguntas a desarrollar o tipo test. La puntuación irá en concordancia con el número de preguntas. La duración la marcará el Director Técnico del Concurso, dependiendo de las preguntas a examen.
- b) Cata escrita (vinos y/o destilados u otra bebida). La descripción de cada vino tendrá una puntuación máxima de 20 puntos. Duración de la prueba 30 minutos.
- c) Decantación de un vino. Con puntuación máxima de 40 puntos. Duración de la prueba 5 minutos.
- d) Se realizará una prueba de idiomas. En la que el concursante demostrará los conocimientos en alguno de los siguientes idiomas: inglés, francés, italiano. La puntuación máxima es de 10. Nadie que no supere un 6 en la prueba de idiomas no podrá representar a España en un concurso internacional. Duración de la prueba 4 minutos.

Pasarán a la final las tres mejores puntuaciones y si hubiera un empate pasarán hasta 4 concursantes. Si el empate implicaran a 5 ó más concursantes, se utilizará la prueba del examen técnico como desempate, accediendo a la final la mejor puntuación de esta prueba.

El Comité técnico se reserva la potestad poner o quitar alguna de las pruebas. Esta decisión se explicaría a los concursantes durante la celebración del concurso.



2) PRUEBAS DE LA GRAN FINAL.

- a) Test rápido. Se proyectará en una pantalla una serie de preguntas o imágenes, en las que los concursantes tendrán que responder por escrito en un tiempo determinado. Esta prueba la realizarán todos los finalistas a la vez. La puntuación será de esta prueba es de 10 puntos. Duración 1 minuto.
- b) Cata oral de vinos. Se realizará una cata descriptiva de los vinos que presente el jurado. Los vinos se pueden oler y beber. Cada vino se puntuará con un máximo de 20 puntos. Duración 4 minutos por vino.
- c) Identificación de destilados, licores, bebidas, etc.). Los productos se pueden oler y beber. La puntuación de esta prueba es de 10 puntos y la duración de la prueba es de 3 minutos para los tres productos.
- d) Carta errónea. Se presentará al concursante una carta de vinos el candidato. Este deberá de nombrar vino por vino escrito en la carta y decir si hay o no errores (añadas, nombre, origen, etc.) diciendo cual están bien o cual tienen errores en alguna de sus descripciones. Esta carta errónea se proyectará en una pantalla y se entregará al concursante. El acierto se puntuará con 1 punto y el error o la no contestación se penalizarán con -0,5 puntos. Duración de la prueba 5 minutos.
- e) Prueba de Maridaje. Con las bebidas que el concursante crea oportunas para un menú que se le presente. Este menú se proyectará en una pantalla y se entregará al concursante. Puntuación máxima de 80 puntos. Duración 10 minutos.



- f) Decantación y servicio de una botella de vino al jurado. Con una puntuación máxima de 40 puntos. Duración 5 minutos.
- g) El Comité Técnico podrán presentar una prueba sorpresa, basada en alguna de las acciones desarrolladas dentro de la profesión de Sumiller. La puntuación máxima de esta prueba y el tiempo para realizarla se explicará por el Director del Concurso en el momento de su presentación.
- h) Prueba de estilo y profesionalidad. Se valorará la uniformidad correcta, el estilo empleado por el concursante durante todas las pruebas del Concurso. Esta prueba se valorará con un máximo de 10 puntos.