

CONCURSO NACIONAL DE SUMILLERES



***NUESTRA
INQUIETUD....LA
PROFESIÓN;_{ij}***

***NUESTRO OBJETIVO....LA
FORMACIÓN;_{ij}***

***NUESTRA RAZÓN DE
SER.....LA CALIDAD;_{ij}***

***NUESTRO
PRODUCTO....EL CAVA;_{ij}***

*ESTATUTOS DEL
CONCURSO.*

*“Sistema, pruebas,
premios, formas de
participar”*

PRESENTACIÓN

A partir de la inquietud del Consejo Regulador de la DOP CAVA , nace este concurso con dos fines principales , el primero es el de colaborar en la formación de los profesionales del servicio de España y el segundo , profesionalizar el conocimiento y servicio del CAVA.

Una Concurso práctico y ameno cuya intención es la de hacer un recorrido a través de un producto tan singular y nuestro como es el CAVA, sobre su territorio, su elaboración, su singularidad y sus formas de servicio, así como su perfecta adaptación a las diferentes gastronomías de nuestro país; del mar a la montaña, de la caza a la pesca, de la sofisticación al guiso casero, de oriente a occidente, del pincho y la tapa al menú degustación, de la tradición a la fusión, en definitiva....del salazón a la confitería.

Un Concurso abierto a todos y cada uno de los profesionales según se indica en sus estatutos y que combina la formación con las pruebas para acceder a la final.

Un Concurso que entregará una beca de estudios en metálico a los dos finalistas de cada una de las preselecciones autonómicas de España, con el fin de colaborar en la formación de nuestros profesionales.

Un Concurso que seleccionará a través de las diferentes pruebas de la Gran Final....al MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA EN CAVA.

ESTATUTOS

El citado concurso , es de ámbito nacional y abarca todo el territorio del Estado Español tanto peninsular como Islas.

- 1) Será de carácter: **bianual**
- 2) **SI** ,Podrán participar todo/as lo/as profesionales del servicio y venta del vino (compra, venta, restauración, tiendas de vinos, tabernas, clubs gastronómicos, caterings, wine consulting, hotelería, bodegas de centros comerciales o grandes superficies y/o similar), Escuelas de Hostelería y restauración con restaurante, Barmans y/o similares.
- 3) **NO** , Podrán participar : enólogos de bodegas y /o en activo, directores comerciales, vendedores de una marca, personal de cava y/ o bodega, sommeliers de bodegas o que tengan relaciones comerciales o que representen a una bodega, cava o similar en particular.
- 4) Los concursantes han de trabajar en el Estado Español, no exigiendo en ningún momento que tengan que ser españoles en origen .
- 5) Los concursantes podrán concursar a través de una asociación profesional de carácter autonómico, provincial y/o local, grupos privados profesionales de cata o similar o bien a través de inscripción y petición propia en La página del CR de la DOP CAVA, a través de facebook u otras redes sociales, invitaciones, mailings, etc.
- 6) Al no existir límite de concursantes ni tampoco cupos por organizaciones, pueden participar cuantos concursantes lo deseen por cada una de las provincias, asociaciones, clubs, etc.

- 7) Los aspirantes deberán de presentarse uniformados (se entiende uniforme profesional) o bien con traje.
- 8) El desarrollo del concurso se llevará a cabo durante una jornada de mañana en un Hotel céntrico, de forma que los profesionales asistentes, pueda acudir a su servicio, incluso al medio día.
- 9) Para recibir el premio en metálico los ganadores deberán de enviar un recibo o factura al C.R. del Cava, el cual efectuará el pago, una vez descontado el IRPF obligatorio.
- 10) Ejemplo de la acto:
- ***De 9 a 10,30 h. : Ponencia general sobre el Cava***
 - ***De 10,45 h. a 12,45 h : Concurso (Cuestionario + cata escrita).***
 - ***13 h. Aperitivo con Cava.***
 - Proclamación de los ganadores***
 - Entrega de premios.***
 - Finalización de la acto.***
- 11) Como fuente de información para concursantes, jurados y profesionales en general, todo lo referente a la legislación del Cava se encuentra en la página oficial del Consejo Regulador de la DOP Cava.

www.crcava.es

PONENCIA PROFESIONAL

En primer lugar y, a primera hora de la mañana del día elegido y notificado se llevará a cabo una ponencia profesional sobre el mundo del Cava por parte de un técnico del CR del Cava.

Acto seguido se catarán varios Cavas a ciegas, marcando por parte del citado técnico los parámetros concretos de un producto tan singular como es el Cava.

Se trata de una ponencia práctica y ágil que persigue dar claridad a toda una serie de características diferenciadoras que marcan la cata de un Cava.

Estas características, difieren bastante de un vino tranquilo ya que en este caso se han de analizar atributos tales como presencia, grosor, evolución y mantenimiento de la burbuja en la copa, así como la sensación de esta en boca.....la espuma....la cremosidad.....etc.

EL JURADO

- Estará compuesto por:
 - **El Director Técnico del C.R. de la DOP CAVA.**
 - Director del Concurso (JMR).
 - Representantes de las organizaciones profesionales del sector.
 - Técnico-Enólogo asesor que se designe y que sea elaborador.
 - Prensa : local, nacional e internacional.
 - Ptes. o representantes de Asociaciones y/o grupos profesionales.
- Las deliberaciones del Jurado (si las hubiera) serán secretas y su decisión final será inapelable.
- El conocimiento de una o varias lenguas extranjeras tiene valor en la suma de puntos finales.
- El Presidente o Director del Concurso emitirán el veredicto, una vez sumadas las diferentes pruebas de la final por parte de los miembros del jurado.

LAS PRUEBAS

- Previa información del día y lugar (hotel) y ciudad seleccionados, se citará a todos aquellos profesionales que deseen concursar y someterse a las siguientes pruebas:

a) Prueba escrita sobre todo el mundo del Cava, desde su territorio hasta su copa , servicio, gastronomía, momentos, etc..

b) Cata escrita (a ciegas) sobre 2, 3 o 4 cavas

- De estas dos pruebas saldrá un finalista y un segundo clasificado por cada preselección y será calificado de forma oficial como:

“Mejor Sumiller de.....en Cava”

**** Premios Finalista-Mejor Sumiller de....:***

- Diploma acreditativo.
- Beca de estudios en metálico de 2.000-€

**** Premios Segundo Clasificado:***

- Diploma acreditativo.
- Beca de estudios en metálico de 1.000-€

**** Resto de participantes:***

- Diploma acreditativo

* Una vez finalizadas las pruebas y contabilizadas las preguntas el Director del Concurso comunicará los resultados y se hará la entrega de diplomas y premios.

Preselecciones-Lugares

AÑO 2012

- *Aragón + Navarra- Zaragoza.*
- *29-octubre-2012: (Hotel Palafox)*
- *Castilla y León- Segovia .*
- *19-noviembre-2012: (Hotel Don cándido)*

AÑO 2013

- Galicia-**Pontevedra**
- Canarias- **Las Palmas**
- C. Valenciana-**Alicante**
- Cataluña + Baleares-**Barcelona**
- **Madrid.**
- Andalucía Occidental + Extremadura-**Sevilla.**
- Andalucía Oriental + Ceuta y Melilla- **Málaga**
- Asturias + Cantabria-**Oviedo.**
- Castilla La Mancha + Murcia (por definir)
- Euskadi + La Rioja- **Bilbao/San Sebastian.**

Nota: la organización en unión del C.R. podrá introducir cambios y/o modificaciones en función de otros eventos que pueden converger en el mismo lugar, fecha, etc.

FORMAS DE PARTICIPAR

Los profesionales podrán participar a través de las siguientes instituciones, páginas y direcciones:

De forma directa enviando ficha de inscripción a:

- **Consejo Regulador de la DOP CAVA:**

www.crcava.es

facebook.com/crcava

- **ASU&MSE (Academia de Sumilleria & Masters Sumiller de España)**

academia@jmrformacion.com

También a través de las siguientes Instituciones, comunicándolo o enviando ficha de inscripción.

- **UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres)**

www.sumilleres.org

- **Asociaciones de Sumilleres autonómicas, provinciales y locales-UAES.**

- **Federación Nacional de Maîtres y Profesionales de Sala.**

www.maitresdearagon.com

- **Federación Nacional de Profesionales de Sala**

www.federacionsala.es

- www.cartavariada.com : Página de información sobre enología, bebidas, gastronomía, viajes, etc.



FICHA **DE INSCRIPCIÓN/ASISTENCIA**

- Nombre: _____
- Apellidos: _____
- Domicilio: _____
- CP y ciudad: _____
- Provincia: _____
- Teléfono: _____
- Móvil: _____
- Email: _____

- *Lugar de Trabajo:* _____
- *Cargo:* _____
- *Dirección* _____
- *CP y ciudad:* _____
- *Teléfono:* _____

- Email:* _____