



BASES PARA EL V CAMPEONATO DE SUMILLERÍA
DE CASTILLA LA MANCHA 2018



El ganador de este Campeonato, así como el 2º clasificado, representarán a Castilla La Mancha en el Campeonato Mejor Sumiller de España y tanto las bases como las pruebas han sido creadas en base a dicho Campeonato Nacional.

Las composiciones de las diferentes mesas del jurado para cada prueba serán decididas por el Comité Técnico de la Asociación de Somilleres de Castilla La Mancha y Amigos del Vino, en función de representatividad de las diferentes pruebas, 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.

El Presidente de la Asociación de Somilleres de Castilla La Mancha y Amigos del Vino 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.

CONCURSO

La decisión del Jurado será inapelable, aunque se aceptarán y estudiarán las alegaciones posibles.

La participación en este concurso lleva implícita el conocimiento y aceptación de estas bases.

- (A) PUEDEN PARTICIPAR: Todos los somilleres, 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. más profesores de escuelas donde haya un restaurante y que se encarguen del mismo.

Ser de Castilla La Mancha.

Trabajar en Castilla La Mancha.

- La participación será siempre a través de las Asociaciones de Somilleres de la UAES

- (B) NO PUEDEN PARTICIPAR: Presidentes y miembros de las Juntas de las asociaciones (vicepresidentes) vocales sí, Somilleres dedicados sólo a la formación (si su dedicación es en un 50% si pueden participar), periodistas, particulares, o similares, Somilleres 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, según lo expuesto en el párrafo anterior (A).

REGLAMENTO PARA EL JURADO

Reglamento para todo tipo de concursos UAES (Provinciales, autonómicos, nacionales, etc.)

- 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.



BASES PARA EL V CAMPEONATO DE SUMILLERÍA
DE CASTILLA LA MANCHA 2018



4) Sólo en caso de empate, diferencia mínima o selección para un mundial, se reunirán los Presidentes con la dirección de Comité Técnico para analizar las pruebas, idiomas, etc.

5) Durante el desarrollo del concurso como al final, ningún miembro del jurado podrá informar de posición alguna, ni puntuaciones a los concursantes ni a nadie del público o patrocinadores. Se ha de tener en cuenta que 3 son los finalistas y el resto son semifinalistas.

- 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 Comité Técnico y en su caso una voz en off será la que guíe al candidato en las diferentes pruebas, a excepción de la cata oral que será lo más mínimo y sólo en caso de necesidad.

DESARROLLO DE LAS PRUEBAS

En primer lugar los participantes extraerán números de una bolsa de manera que, **siendo su número secreto, puedan firmar su examen de semifinal de modo totalmente anónimo**. Sólo se citarán los números de los tres exámenes de mayor puntuación.

1) Pruebasde semifinal: Constarán de:

- a) Cuestionario escrito.
- b) Identificación de producto: destilados, licores, bebidas, etc.). Y su cata escrita.
- c) Prueba de idioma, habrá preguntas en inglés, hablado y/o escrito.

2) Pruebasde la Gran Final:

- a) Decantación, cata y servicio de una botella de vino al jurado.
- b) Maridaje/armonía de vinos y bebidas diversas para el menú que se decida, bien proyectado o bien entregado en carta al concursante y jurado.
- c) Carta errónea.

La carta errónea:

Para esta prueba el candidato deberá de nombrar vino por vino escrito en la carta y decir si hay o no errores (añadas, nombre, origen, etc.).

- Si de un vino escrito no dice nada se entenderá como que lo acepta y si hay un error será puntuado como (-)

- Esta puntuación como (-) será siempre sobre el 50% del valor de la respuesta afirmativa, quiere decir que si la pregunta tiene 1 punto sólo se restarán 0,50 puntos y así sucesivamente en función del número de puntos.



BASES PARA EL V CAMPEONATO DE SUMILLERÍA
DE CASTILLA LA MANCHA 2018



DESARROLLO:

08:00 h. Cita en Bodegas Verum (Concursantes debidamente uniformados).

09:00 h. Comienzo de la Semifinal y mientras los invitados y acompañantes conocerá Bodegas Verum.

10:30 h. Fin de semifinales.

10:30 h. Showroom (Mientras se corrigen los exámenes).

12:00 h. Comienza la GRAN FINAL, los tres finalistas realizan sus pruebas.

14:00 h. Entrega de premios.

NOTAS:

Se exigirá puntualidad.

Los concursantes deberán estar debidamente uniformados durante todo el concurso.

Los concursantes deberán traer sus herramientas de trabajo (sacacorchos, bolígrafo, libreta, etc.).

Los concursantes para su inscripción en el concurso, deberán enviar un breve Curriculum CV y fotografía.