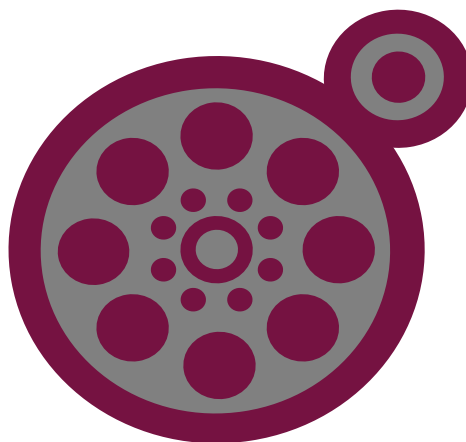


UAES WIP2015

SUMILLER | CONCURSO
WORK IN | MEJOR SUMILLER
PROGRESS | DE ESPAÑA 2015

LEÓN 19 - 20 DE OCTUBRE



WWW.SUMILLERES.ORG



CONCURSO MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2015 UAES WORK IN PROGRESS

**UAES
WIP2015**

SUMILLER | CONCURSO
MEJOR SUMILLER
DE ESPAÑA 2015

LEÓN 19 - 20 DE OCTUBRE



WWW.SUMILLERES.ORG

**HA
BASCON
TA
DAS**
OCIO
GASTRO
NÓMICO



ienvenidos a una nueva edición del concurso mejor sumiller de España.

Ya son tres ediciones en la que la UAES ha apostado por celebrar este evento anual independiente, sin formar parte de un programa destinado a otros colectivos. De este modo, vamos consiguiendo ser protagonistas de un evento hecho por sumilleres y para sumilleres.

No ha sido fácil sacar adelante cada una de estas tres ediciones, sin embargo con cada una de ellas hemos venido creciendo tanto en la calidad de la programación como en la cantidad de sumilleres que quieren acercarse a la UAES y concursar como parte de su formación y promoción.

Esperamos que este año, suponga un salto cualitativo y para ello hemos trabajado duro en elaborar un programa atractivo y de indudable calidad formativa para todos los sumilleres.

Como descubriréis, contamos con unas marcas de primer nivel apoyando nuestra labor. A todas ellas muchísimas gracias por su implicación, ya que con el apoyo de cada una de ellas es posible no sólo este evento, si no también y muy importante otras acciones que a lo largo del año contribuyen a la formación de nuestros asociados.

Este año 2015, con los ojos puestos en el mundial que se disputa el próximo año en Argentina, tenemos el deber de apostar fuerte por la formación de nuestro representante. Falta un día para que sepamos quien es, y desde mañana aunaremos todos los recursos para conseguir que el mejor sumiller del Mundo sea español.

Un sueño que podemos ver cada vez más cerca. Buena suerte sumilleres concursantes en esta edición, y trabajo, mucho trabajo. La final de mañana, solo es el principio .

Pablo Martín

Presidente de UAES

SALA DE EXPERIENCIAS QUE SE SABOREAN DESPACIO

CASTILLA Y LEÓN:
**EL MUSEO
MÁS GRANDE
DEL MUNDO
ESTÁ VIVO**

**Dile a tu móvil
que fuera de
su pantalla
suceden cosas
asombrosas.**

www.turismocastillayleon.com

Muchas de ellas en torno a una mesa.
O en una de nuestras más de 150 bodegas
en las que disfrutar de las 14 Denominaciones
de Calidad en Vino.

Castilla y León. El museo más grande del
mundo está vivo.

Síguenos en:

 @cylesvida

 Castilla y León es vida

 @cylesvida




**Junta de
Castilla y León**

LUNES, 19 Octubre.

Hotel Silken Luis de León.

Calle de Fray Luis de León, 26

- 10:00 h.** Apertura mesa de acreditaciones.
- 13:00 h.** Inauguración WIP 2015 Apertura espacio WorkShop.
- 16:30 h.** Semifinal campeonato Mejor Sumiller de España 2015 Sala Esla.

Casino de León. Club Peñalba.

Paseo Papalaguinda, 0

- 18:30 h.** Master Class. “Cosme Palacio, culto a un estilo de vino pionero”
Ponente: Roberto Rodríguez. Enólogo de Bodegas Palacio
- 19:30 h.** Máster Class “Martell, 300 años de experiencia”.
Ponente: Xabier Gorostiza. Brand Ambassador Pernod Riicard Bodegas.
- 21:00 h.** Cena degustación ASLE y Orujos Panizo.

MARTES, 20 Octubre.

Casino de León. Club Peñalba.

Paseo Papalaguinda, 0

- 09:30 h.** Master Class Estancia Piedra. “Brindando emociones, hacemos vino”. Ponente: Inma Cañibano Olivares. Dra. General Estancia Piedra.
- 11:00 h.** Master Class “Champagne Ruinart.” Ponente: Xavier Monclús. Wine & Spirits Education Manager. LVMH Group. .

- 12:30 h.** Master Class “Descubriendo el Origen de Azpilicueta”.
Ponente: Elena Adell. Enóloga Azpilicueta.

- 14:00 h.** Presentación y Degustación “Mejor Jamón de Castilla y León”. Bellota, cebo y blanco.

Teatro Nuevo Recreo Industrial.

Plaza San Marcelo, 18

- 16:30 h.** Final Campeonato mejor sumiller de España 2015.
- 20:00 h.** Presentación ASLE (Asociación de Sumilleres de León)
- 21:00 h.** Entrega de premios.

Hotel Real Colegiata San Isidoro.

Plaza Santo Martino, 5

- 22:00 h.** Cena de clausura Maridaje Azpilicueta.

Discoteca Glam Theatre.

Calle Platerías, 10

- 00:00 h.** Noche MARTELL.

MIÉRCOLES, 21 Octubre.

- 11:00 h.** Visita Guiada a la Real Colegiata de San Isidoro. Museo-Panteón y Basílica.
Salida desde Recepción del Hotel Real Colegiata San Isidoro







queridos compañeros y amigos (permitid que os tutee):

Desde la asociación provincial de sumilleres de León ASLE, queremos daros la bienvenida a todos los sumilleres y demás asistentes de la manera más cálida posible.

Sabemos del gran esfuerzo que es para todos acudir a este encuentro donde se desarrolla el concurso nacional de sumilleres.

Conocemos la cantidad de prioridades que todos dejamos en segundo plano por este encuentro anual: familia, trabajo, amigos, descansos merecidos, etc.... que quedan aparcados no sólo durante estos días; los concursantes con ese esfuerzo previo de estudio y práctica, los presidentes gestionando sus respectivas asociaciones y acompañándonos, los organizadores que sacan adelante este encuentro año tras año y los colaboradores, tanto particulares como institucionales, que siguen apostando por el presente de este gremio y por su futuro.

Pocos fuera de nuestro entorno profesional y familiar saben de la enorme responsabilidad que nuestro oficio tiene: agradar a un cliente con la destreza de nuestro servicio, equilibrar las propuestas gastronómicas con el maridaje acertado, estar al tanto de las tendencias del mercado, de las nuevas creaciones enológicas y espirituosas, sin olvidar el control y la evolución de las clásicas, visitar fabricas, bodegas, *terroirs*... al tiempo que gestionar nuestras bodegas y cavas para que sean eficientes y rentables... y lo más importante...¡todo esto lo hacemos con productos que ni siquiera elaboramos nosotros!

Este es un oficio de sacrificio y generosidad para el que no todo el mundo está capacitado y nos gustaría que todos estos esfuerzos no sean en vano, consiguiendo hacer de este encuentro algo satisfactorio, positivo y enriquecedor. El objetivo de todos ha de ser regresar a nuestras casas con una experiencia que nos haga desear volvernos a ver.

Así pues, mostremos nuestra mejor actitud y aprovechemos todos el momento, luzcamos con orgullo el tastevin, acometamos con rigor las pruebas del concurso, disfrutemos plenamente de las catas técnicas que se nos brindan, compartamos nuestras experiencias.

Como anfitriones, por nuestra parte, creemos que la mejor manera de agradecer la visita es disfrutar pudiendo haceros el mejor servicio, ese será nuestro empeño durante todo el tiempo que estéis con nosotros.

Esperamos poder daros esa cálida bienvenida de manera personal, cuando estéis en la ciudad de León.

Hasta entonces... ¡BUEN SERVICIO!

Adolfo Benítez Fernández
Presidente de ASLE

Azpilicueta™

Por amor al vino



Medalla de Oro
Bacchus 2013



Azpilicueta Vino

www.Azpilicueta.com



@VinoAzpilicueta

#dondedisfrutodeazpilicueta



El vino sólo se disfruta con moderación

P

ara quienes el mundo del vino es mucho más que nuestro trabajo: es nuestra pasión y nuestro modo de vida; el esfuerzo serio y comprometido de quienes ayudan a contagiar el amor por él es tan importante como el propio vino. Un buen sumiller es quien gracias a sus conocimientos y su formación, pero también a su instinto y sensibilidad, es capaz de descubrir un gran vino y hacerlo brillar incluso más allá de lo concebido por el enólogo al crearlo.

En un buen profesional de la sumillería, el contacto con otros profesionales y la competencia con ellos, deben de ser un reto y un estímulo, ya que no existe mejor manera de crecer profesionalmente que poner a prueba nuestros conocimientos y acreditar nuestro saber hacer en aquellas citas con reconocimiento y prestigio nacional e internacional. Los concursos y certámenes de sumillería permiten, mediante la confrontación y el reto, pero también gracias al intercambio de experiencias y conocimiento con otros profesionales de la misma disciplina y otras afines, el crecimiento profesional y, por extensión, redundan en el beneficio del vino, su conocimiento y su buen consumo.

Elena Adell.
Enóloga de Azpilicueta



UAES
WIP2015

EXCELLENCE | CONSCIOUSNESS
WORLD | MINDS | HUMANITIES
PROGRESS | DE ESPAÑA 2015

LEÓN 19 - 20 DE OCTUBRE



WWW.SURILLERES.ORG



El Comité Técnico UAES, ha tenido durante estos últimos años como principal objetivo el observar el perfecto desarrollo del Concurso nacional “Mejor Sumiller de España” y mejorar dentro de las posibilidades la ejecución del mismo, siempre con las miras puestas en la mejor preparación para intentar situar a los concursantes lo más cerca posible de un campeonato Mundial y sus condicionantes específicos.

Ahora bien, quizás sería el momento oportuno de dar una vuelta de tuerca más e implicar a este comité en la formación específica de los representantes a nivel internacional; hemos de ser conscientes que nuestra Asociación después de toda su larga trayectoria y aun siendo miembro de pleno derecho de la ASI, no tiene un peso específico importante dentro de esta ella y una de las metas prioritarias dentro de la UAES debería ser la inclusión de un miembro en el Comité técnico de la ASI, logro que facilitaría a nuestros candidatos futuros la tarea de optar al título del campeonato mundial.

De poco nos sirve ser expertos en geografía nacional, si después en las fases clasificatorias del mundial no aparecen, en el mejor de los casos, más de media docena de preguntas sobre nuestro país.

Otra opción es la de aprovechar esos talentos con los que este país cuenta y no dejarlos en el olvido tras el paso por un nacional. Integrarlos dentro del comité técnico y fomentar la formación de un candidato para el Europeo o el Mundial con garantías de éxito; no tenemos que olvidar que el mundo evoluciona y que aun siendo uno de los países más importantes en el mundo del vino, la formación de los sumilleres a nivel global está dominada por países anglosajones, motivo que no debería ser un hándicap para nosotros dado que actualmente muchos de los mejores Sumilleres de España de anteriores ediciones se encuentran capacitados y formados en el extranjero y podrían ser de gran utilidad para futuros candidatos.

Desde el Comité técnico UAES somos conscientes del trabajo que tenemos por delante y que sólo con la aportación de todos los elementos que componen nuestra Asociación conseguiremos que todos nuestros Sumilleres pasados, presentes y futuros merecen el lugar que les corresponde por derecho propio y colectivo.

Julio Torres
Comité Técnico UAES



Ruinart

THE FIRST ESTABLISHED
CHAMPAGNE HOUSE

UAES
WIP2015

EXCELLENCE | CONCORDIO
MORIS IN | MEDIO CAMPILLER
PROGRESSO | DE ESPANA 2015

LEON 19 - 20 DE OCTUBRE



WWW.SURILLERES.ORG



Tritan®
International
patent

SCHOTT
ZWIESEL

**UAES
WIP2015**

USSELLER | CONCURSO
WIP2015 | MEJOR USSELLER
PROGRESO | DE ESPAÑA 2015

LEÓN 19 - 20 DE OCTUBRE



WWW.USSELLERES.ORG

MARTELL
1715 - 2015
300
TRICENTENAIRE

THE ART OF MARTELL
FOR 300 YEARS



BALANCE AÑO

“Mejor Sumiller de España”

El año pasado, en Santiago de Compostela, conseguí hacer realidad uno de mis sueños más anhelados, un sueño que me acompañaba desde que era un adolescente: llegar a ser algún día “Mejor Sumiller de España”. Me di cuenta de que con esfuerzo, sacrificio y perseverancia, todo es posible y que los límites son aquellos que nosotros mismos nos marcamos. Podemos conseguir todo lo que nos propongamos siempre que ese camino esté cargado de trabajo, humildad y pasión, mucha pasión.

A día de hoy soy consciente de que los triunfos no se consiguen solos, son un número de personas las que te ayudan a que cada día seas mejor profesional y sobretodo, mejor persona. Podría enumerar a todos y cada uno de ellos, no fueron pocas las personas que, a cambio de nada, me tendieron una mano cuando les pedí ayuda para llegar a cumplir ese duro reto.

La lista de nombres es amplia, empezando por toda mi familia, Mugaritz, Raúl I, Pepe P, Elisabeth I, Jesús S, F. Rafael B, Gregorio A, Miguel Ángel B, Javier G, José Antonio C, Carlos A, Adolfo B, Jordi M, Fernando M, Álvaro P, Diego M, Jorge N, Juanma T, Frank K MS y Konstantinos L MW. A todos ellos los llevo para siempre en mi corazón.

Este año ha sido inolvidable, un año cargado de viajes por Italia, Grecia, Alemania, EEUU, Francia... La posibilidad de viajar y conocer distintos productores y viñas, poder empaparme de su filosofía y de su esencia ha supuesto para mí un antes y un después en mi vida personal y profesional. Mi vida durante este año ha alcanzado un ritmo vertiginoso, ya que ejerzo como Sumiller en Mugaritz y tengo que componer auténticos puzles para disponer de días libres, tomar un avión y escaparme... Es emocionante porque intento, al servir los vinos de las parcelas que he visitado, contagiar la misma emoción que yo mismo sentí al ver ese paisaje y al comprender toda la magia que se creaba en cada una de ellas.

En parte gracias al Título se me han abierto muchas puertas, como la de ser Profesor en los Cursos de Sumilleres de la Universidad Politécnica de Madrid (EEC) o la de formar parte del Comité de Cata en la Guía Melendo del Champagne.

Creo que el ser Sumiller es mucho más que un trabajo, una profesión o un gremio, es algo pasional. La conexión emocional con una botella existe y hay pocos momentos tan bonitos como el que se crea cuando un vino es capaz de mostrarle emociones y sentimientos y nosotros somos afortunados de poder comprenderlo, disfrutarlo y compartirlo.

Nuestra función conlleva una gran responsabilidad y es la de ac-

ercar el vino a las personas, hacerlo fácil y accesible, no debemos de olvidar que el vino nació para ser disfrutado, así que todo el mundo tiene derecho a gozarlo en la misma medida y con la misma intensidad, sea un experto, un amateur o alguien que toma esporádicamente una copa de vino. Este es uno de los factores importantes a tener en cuenta si queremos que en España aumente el consumo de vino, debemos empezar por la gente joven, así que hay que seducirla desde la cercanía y la sencillez.

Tenemos todo de nuestra parte. Existen, tanto en España como fuera, muchísimos productores que elaboran *vinos con alma*, aquellos que nos transportan a otra dimensión, que son capaces de tatuar a fuego el amor que sienten por sus viñas en cada una de sus botellas y cuando pasa esto... Todo adquiere sentido, esta es la magia y esta es nuestra razón de ser. Nuestro mundo está cargado de sentimientos, de emoción y de fraternidad, nuestra gran tarea es la de transmitir esto a cada una de las personas que se sientan en nuestras mesas, visitan nuestras tiendas o bodegas y leen nuestros artículos.

Ahora tenemos que continuar, seguir adelante para situar a la Sumillería española en lo más alto, a nivel mundial. Por mi parte, llevo desde principios de año preparándome intensamente para la final de este año en León. Otro de mis sueños es el de representar a España en un Campeonato del Mundo y aunque sé que la competencia va a ser durísima (mi amiga Pilar Caverio y los tres candidatos que sean finalistas este año) voy a luchar por ello y voy a dejarme la piel y si no puedo ser yo, me alegraré enormemente por la persona que vaya que, desde luego, podrá contar con mi apoyo incondicional en todo lo que necesite.

A todos y cada uno de los concursantes que estéis leyendo este texto, os doy la enhorabuena, habéis sido finalistas en vuestras respectivas Comunidades y sólo el hecho de estar aquí ya demuestra con creces el compromiso con vuestra tierra y con la Sumillería en general, podéis sentirlos muy orgullosos. Por ello, felicidades.

Gracias a UAES por organizar esta competición, no sólo es un concurso sino un gran encuentro entre compañeros y amigos venidos de todos los rincones de España que comparten una pasión común. Somos conscientes de lo que supone la organización de este evento, las horas de búsqueda de lugares, la coordinación, patrocinios y un largo etcétera. Os animamos a que continuéis llevándolo a cabo con la misma ilusión y los mismos resultados.

Es un trabajo admirable el que realizáis por todos y cada uno de los Sumilleres de este país y todos nosotros os estamos enormemente agradecidos, gracias por arroparnos y mil gracias por unirnos.

Guillermo Cruz
Mejor Sumiller de España 2014

