



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

International ASI Diploma for Sommelier

March 14th, 2022

RULES 2022 / ASSOCIATIONS

Art. 1 – Exam to obtain the ASI Diploma

The Association de la Sommellerie Internationale (ASI – www.asi.info) established, in 2012, the exam for “International ASI Diploma for Sommelier”, aiming to harmonize the level of sommeliers worldwide and prove in any part of the world the professionalism of the “Sommelier ASI”.

Art. 1bis – From 2019, the “International ASI Diploma for Sommelier” is also open to candidates who prefer sitting for the exam in their own language, as far as it is one of the three official languages of ASI – French, English or Spanish – The outcome level for Bronze is the same as Silver or Gold levels, Silver or Gold levels are only for sommeliers presenting all the tests in a foreign language. Candidates will have to undertake in writing to sit for the exam in a foreign language to qualify for Gold or Silver.

Art. 1ter – Countries willing to organize the exam in a language different from the official ASI languages will be granted the opportunity to do so provided they meet the following criteria:

- a) A minimum of five candidates in the specific language
- b) The National Association will cover the extra costs of translation
- c) At least one ASI Sommelier will be part of the jury and will supervise the examination and the translation
- d) This alternative language will only qualify for the Bronze level

Art. 2 – Requirements to sit for the exam

The exam is reserved to sommeliers members of one National ASI Association, working within the oeno-gastronomy world (restaurants, wine-bars, wine shops, distribution, or other, who serves or recommends beverages on a professional level), who have at least 3 years of professional experience

Art. 3 – Registration to the exam

Each ASI National Association member wishing to organize the Diploma exam must register with the ASI Certification Exam Committee (CEC) by the 31st of January so that it can be included on the candidates' registration form available on the ASI Website (www.asi.info).

Candidates will register directly on the ASI.INFO portal, selecting their local center of examination and their national association. A copy of their application will be sent to the respective national association for validation and to invoice the candidate directly.

The National Association will have to validate each application with the CEC at diploma@asi.info.

Art. 4 – Exam session

The session is held once per year and announced on the ASI website www.asi.info

Art. 5 – Local Exam Committee

The local Exam Committee is composed by sommeliers, ASI sommeliers and oeno-gastronomy experts chosen and named by the President/Board of the National Association.

The local organizing Committee will designate one responsible person in charge of liaising with the ASI Certification Exam Committee. This person must be part of the local jury. At least one member of each local exam committee will have to undergo the compulsory training offered online by the ASI CEC, preferably the responsible person selected by the national association.

Art. 6 – Exam procedure

The exam takes place in two stages

1st stage - Written Tests:

- Written description and identification of two international wines served blind (30 minutes),
- The identification of two local beverages and three international spirits/liquors/fortified wines (10 minutes),
- A questionnaire (90 minutes) focused on the main wine producing countries, beers, spirits and other beverages, grape varieties, viticulture, winemaking, and other topics related to the profession,
- An essay (45 minutes) on a professional theme provided by the ASI Exam Committee regarding the world of beverages and the sommellerie (500/800 words)

2nd stage – Oral and Practical tests:

- Selling a beverage (4 minutes)
- Decant, comment and serve a bottle of wine (6 minutes)
- Taste, explain and comment a food & wine pairing (5 minutes)

Art. 7 – Official languages of the exam

The Candidate must take the exam in one of the Official ASI languages (French, English, Spanish). The candidates who present the exam in a foreign language can receive Gold or Silver. Candidates who don't write in a foreign language can only qualify for Bronze.

If the National Association wants to organize the ASI Diploma Exam in non-official ASI language, please contact the ASI International Exam Committee.

Art. 8 – Evaluation of the Exam

The ASI International Exam Committee evaluates the written tests and moderates the oral and practical tasks based on the video recording that must be supplied by the National Association.

The local Exam Committee only evaluates the oral and practical tests following the General Rules codified by ASI and the respective marking grids. All these papers and videos are to be uploaded to the ASI International Exam Committee for final evaluation.

NB: the evaluation is done according to a scale pre-set by the ASI International Exam Committee.

Art. 9 – Exam results and communication to the candidate

The results are communicated to the President of the National Association who informs the successful candidates. Then the results are posted on the ASI website after communicating to the National Associations. The candidate is allowed to sit again for the exam as many times as he/she wishes

Art. 10 – Diploma

The Candidate who successfully passes the exam receives the **International ASI Sommelier Diploma** certificate numbered and signed by the ASI President and the President of the Certification Exam Committee as well as the ASI pin and personal card.

Art. 11 – Transitional Rule: Sommeliers ASI already bearing certain awards

The Sommeliers of ASI Associations members having already one of the following titles are *de facto* "ASI Sommelier": Best Sommelier of the World, Best Sommelier of Europe & Africa, Best Sommelier of the Americas, Best Sommelier of Asia & Oceania.

Art. 12 – Transitional Rule: Sommelier ASI *honoris causa*

The ASI reserves its right to nominate "*Sommelier ASI honoris causa*" people who for years have worked to improve the profession at the international level. Each National Association being an active member of the ASI may nominate one person per year to obtain the honoris causa diploma

Art. 13 - Fraudulent act

If any leakage regarding the contents of the written, oral or practical tests of the exam is observed in any of the National Associations, that specific National Association will not be allowed to organize the exam on the following year. In addition, the ASI Exam Committee may hold an extraordinary meeting and call for heavier penalties against any fraudulent act or wrong behavior during the course of the exam.

Art. 14 – Procedure / guidelines

The ASI International Exam Committee sends guidelines, updated each year, explaining the different steps of the procedure.

Any communication with the ASI Certification Exam Committee must be done through the diploma@asi.info email address, and not through the CEC members personally.



Diplôme international de sommelier de l'ASI

14 mars 2022

RÈGLEMENT 2022 / ASSOCIATIONS

Art. 1 - Examen pour l'obtention du Diplôme ASI

L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) a mis en place, en 2012, l'examen du "Diplôme de Sommelier International ASI", visant à harmoniser le niveau des sommeliers dans le monde et à prouver dans n'importe quelle partie du monde le professionnalisme d'un "Sommelier ASI".

Art. 1bis - Depuis 2019, le "Diplôme International de Sommelier ASI" est également ouvert aux candidats qui préfèrent passer l'examen dans leur propre langue, pour autant qu'il s'agisse d'une des trois langues officielles de l'ASI - français, anglais ou espagnol -.

Le niveau de résultat pour le Bronze est le même que celui des niveaux Argent ou Or. Les niveaux Argent ou Or sont réservés aux sommeliers présentant toutes les épreuves dans une langue étrangère.

Les candidats doivent s'engager par écrit à passer l'examen dans une langue étrangère pour obtenir le niveau Or ou Argent.

Art. 1ter - Les pays désireux d'organiser l'examen dans une langue différente des langues officielles de l'ASI ont la possibilité de le faire à condition de répondre aux critères suivants :

- a) Un minimum de cinq candidats dans la langue spécifique.
- b) L'association nationale couvre les frais supplémentaires de traduction.
- c) Au moins un Sommelier ASI fait partie du jury et supervise l'examen et la traduction.
- d) Cette langue alternative qualifie uniquement pour le niveau Bronze.

Art. 2 - Conditions pour se présenter à l'examen

L'examen est réservé aux sommeliers membres d'une Association Nationale ASI, qui travaillent dans le monde de l'œno-gastronomie (restaurants, winebars, cavistes, distribution, ou autres, qui servent ou recommandent des boissons à un niveau professionnel), et ont au moins 3 ans d'expérience professionnelle.

Art. 3 - Inscription à l'examen

Chaque association nationale membre de l'ASI souhaitant organiser l'examen du Diplôme doit s'inscrire auprès de la Commission Examen de Certification (CEC) de l'ASI avant le 31 janvier afin de pouvoir figurer sur la fiche d'inscription des candidats disponible sur le site Internet de l'ASI (www.asi.info).

Les candidats s'inscrivent directement sur le portail ASI.INFO, en sélectionnant leur centre d'examen local et leur association nationale. Une copie de leur inscription sera envoyée à l'association nationale concernée pour validation et pour facturer directement le candidat.

L'association nationale devra valider chaque candidature auprès de la CEC à diploma@asi.info.

Art. 4 - Session d'examen

La session a lieu une fois par an et est annoncée sur le site de l'ASI www.asi.info.

Art. 5 - Commission locale d'examen

La commission locale d'examen est composée de sommeliers, de sommeliers ASI et d'experts en œno-gastronomie choisis et nommés par le président/Bureau de l'association nationale.

La commission d'organisation locale désigne une personne responsable chargée d'assurer la liaison avec la Commission Examen de Certification de l'ASI. Cette personne doit faire partie du jury local. Au moins un membre de chaque commission locale d'examen devra suivre la formation obligatoire proposée en ligne par la CEC ASI, de préférence le responsable choisi par l'association nationale.

Art. 6 - Déroulement de l'examen

L'examen se déroule en deux étapes

1ère étape - Épreuves écrites :

- La description écrite et identification de deux vins internationaux servis à l'aveugle (30 minutes),
- L'identification de deux boissons locales et de trois spiritueux/liqueurs/vins fortifiés internationaux (10 minutes),
- Un questionnaire (90 minutes) portant sur les principaux pays producteurs de vin, les bières, les spiritueux et autres boissons, les cépages, la viticulture, la vinification et d'autres sujets liés à la profession,
- Un essai (45 minutes) sur un thème professionnel fourni par la Commission Examen de l'ASI concernant le monde des boissons et de la sommellerie (500/800 mots).

2ème étape - Épreuves orales et pratiques :

- Vente d'une boisson (4 minutes)
- Décanter, commenter et servir une bouteille de vin (6 minutes)
- Déguster, expliquer et commenter un accord mets et vins (5 minutes)

Art. 7 - Langues officielles de l'examen

Le candidat doit passer l'examen dans une des langues officielles de l'ASI (français, anglais, espagnol). Les candidats qui présentent l'examen dans une langue étrangère peuvent recevoir l'Or ou l'Argent. Les candidats qui ne présentent pas l'examen dans une langue étrangère ne peuvent obtenir que le Bronze.

Si l'association nationale veut organiser l'examen de diplôme ASI dans une langue non officielle de l'ASI, elle doit contacter la Commission Examen de Certification de l'ASI.

Art. 8 - Évaluation de l'examen

La Commission Examen de l'ASI évalue les épreuves écrites et modère les épreuves orales et pratiques sur la base de l'enregistrement vidéo qui doit être fourni par l'association nationale.

La commission d'examen locale évalue uniquement les épreuves orales et pratiques en suivant les règles générales codifiées par l'ASI et les grilles de notation respectives. Tous ces documents et vidéos doivent être envoyés à la CEC de l'ASI pour l'évaluation finale.

NB : l'évaluation se fait selon un barème préétabli par la CEC de l'ASI.

Art. 9 - Résultats de l'examen et communication au candidat

Les résultats sont communiqués au Président de l'Association Nationale qui en informe les candidats retenus. Les résultats sont ensuite publiés sur le site Internet de l'ASI après communication aux associations nationales. Le candidat est autorisé à se présenter à l'examen autant de fois qu'il le souhaite.

Art. 10 - Diplôme

Le candidat qui réussit l'examen reçoit le diplôme de Sommelier International ASI numéroté et signé par le Président de l'ASI et le Président de la Commission Examen de Certification ainsi que le pin's ASI et la carte personnelle.

Art. 11 - Règle transitoire : Sommeliers ASI déjà porteurs de certaines distinctions

Les sommeliers des Associations membres de l'ASI ayant déjà l'un des titres suivants sont de facto "Sommelier ASI" :
Meilleur Sommelier du Monde, Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique, Meilleur Sommelier des Amériques, Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie.

Art. 12 - Règle transitoire : Sommelier ASI honoris causa

L'ASI se réserve le droit de nommer "Sommelier ASI honoris causa" des personnes qui, pendant des années, ont travaillé à l'amélioration de la profession au niveau international. Chaque Association Nationale membre actif de l'ASI peut proposer une personne par an pour l'obtention du diplôme honoris causa.

Art. 13 - Acte frauduleux

Si une fuite concernant le contenu des épreuves écrites, orales ou pratiques de l'examen est observée dans l'une des associations nationales, cette association nationale spécifique ne sera pas autorisée à organiser l'examen l'année suivante. En outre, la Commission Examen de l'ASI peut tenir une réunion extraordinaire et demander des sanctions plus lourdes contre tout acte frauduleux ou comportement incorrect pendant le déroulement de l'examen.

Art. 14 - Procédure / Directives

La Commission Examen de l'ASI envoie des directives, mises à jour chaque année, expliquant les différentes étapes de la procédure.

Toute communication avec la Commission Examen de Certification de l'ASI doit se faire par l'intermédiaire de l'adresse électronique diploma@asi.info, et non par l'intermédiaire des membres de la CEC personnellement.



Diploma de Sommelier Internacional ASI

14 de marzo de 2022

REGLAMENTO 2022 / ASOCIACIONES

Art. 1 - Examen para el Diploma ASI

La Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) creó, en 2012, el examen "ASI International Sommelier Diploma", con el objetivo de armonizar el nivel de los sommeliers en el mundo y acreditar en cualquier parte del mundo la profesionalidad de un "ASI Sommelier".

Art. 1bis - Desde 2019, el "Diploma de Sommelier Internacional ASI" también está abierto a los candidatos que prefieran realizar el examen en su propio idioma, siempre que sea uno de los tres idiomas oficiales de la ASI: francés, inglés o español. El nivel de resultados para el Bronce es el mismo que para los niveles Plata u Oro. Los niveles Plata u Oro están reservados a los sommeliers que realizan todas las pruebas en un idioma extranjero. Los candidatos deben comprometerse por escrito a realizar el examen en un idioma extranjero para obtener el nivel Oro o Plata.

Art.1ter - Los países que deseen organizar el examen en una lengua distinta de las oficiales de ASI pueden hacerlo siempre que cumplan los siguientes criterios

- a) Un mínimo de cinco candidatos en la lengua específica.
- b) La asociación nacional cubre los gastos adicionales de traducción.
- c) Al menos un Sommelier ASI forma parte del jurado y supervisa el examen y la traducción.
- d) Este idioma alternativo sólo califica para el nivel Bronce.

Art. 2 - Condiciones para presentarse al examen

El examen está reservado a los sommeliers miembros de una asociación nacional de la ASI, que trabajen en el mundo de la enogastronomía (restaurantes, bares de vinos, tiendas de vinos, distribución u otros, que sirvan o recomienden bebidas a nivel profesional), y que tengan al menos 3 años de experiencia profesional.

Art. 3 - Inscripción en el examen

Cada asociación nacional miembro de la ASI que desee organizar el examen del Diploma debe inscribirse en la Comisión de Examen de Certificación (CEC) de la ASI antes del 31 de Enero para que se le incluya en el formulario de inscripción de candidatos disponible en el sitio web de la ASI (www.asi.info).

Los candidatos se inscriben directamente en el portal ASI.INFO, seleccionando su centro de examen local y su asociación nacional. Se enviará una copia de su inscripción a la asociación nacional correspondiente para su validación y para facturar directamente al candidato.

La asociación nacional validará cada solicitud con el CEC en diploma@asi.info.

Art. 4 - Sesión de examen

La sesión tiene lugar una vez al año y se anuncia en el sitio web de la ASI www.asi.info.

Art. 5 - Comisión local de examen

La comisión local de examen está compuesta por sommeliers, Sommeliers ASI y expertos en enogastronomía elegidos y nombrados por el presidente/junta directiva de la asociación nacional.

La comisión local nombra a una persona responsable para que sirva de enlace con la Comisión Examen de Certificación de la ASI. Esta persona debe ser un miembro del jurado local. Al menos un miembro de cada comisión de examen local tendrá que seguir la formación obligatoria ofrecida en línea por el CEC de la ASI, preferiblemente el responsable elegido por la asociación nacional.

Art. 6 - Desarrollo del examen

El examen se realiza en dos fases

Fase 1 - Pruebas escritas:

- Descripción escrita e identificación de dos vinos internacionales servidos a ciegas (30 minutos),
- Identificación de dos bebidas locales y tres licores/vinos fortificados internacionales (10 minutos),
- Un cuestionario (90 minutos) sobre los principales países productores de vino, cervezas, licores y otras bebidas, variedades de uva, viticultura, elaboración de vinos y otros temas relacionados con la profesión,
- Un ensayo (45 minutos) sobre un tema profesional proporcionado por la Comisión Examen de la ASI relativo al mundo de las bebidas y la sommellerie (500/800 palabras).

Fase 2 - Pruebas orales y prácticas:

- Vender una bebida (4 minutos)
- Decantar, comentar y servir una botella de vino (6 minutos)
- Degustación, explicación y comentario de un maridaje (5 minutos)

Art. 7 - Lenguas oficiales del examen

El candidato debe realizar el examen en una de las lenguas oficiales de la ASI (francés, inglés, español). Los candidatos que se presenten al examen en un idioma extranjero pueden recibir Oro o Plata. Los candidatos que no se presenten al examen en un idioma extranjero sólo pueden obtener el Bronce.

Si la asociación nacional desea organizar el examen para la obtención del diploma ASI en una lengua no oficial de la ASI, debe ponerse en contacto con la Comisión Examen de Certificación de la ASI (CEC).

Art. 8 - Evaluación del examen

La Comisión Examen de la ASI evalúa las pruebas escritas y modera las pruebas orales y prácticas a partir de la grabación de vídeo que debe proporcionar la asociación nacional.

La comisión de examen local evalúa únicamente las pruebas orales y prácticas según las normas generales codificadas por la ASI y las respectivas tablas de puntuación. Todos estos documentos y vídeos deben enviarse a la CEC de ASI para la evaluación final.

Nota: la evaluación se realiza según un baremo preestablecido por la CEC de ASI.

Art. 9 - Resultados del examen y comunicación al candidato

Los resultados se comunican al Presidente de la Asociación Nacional, que informa a los candidatos seleccionados. Los resultados se publican en el sitio web de la ASI tras su comunicación a las asociaciones nacionales. El candidato puede presentarse al examen tantas veces como desee.

Art. 10 - Diploma

El candidato que aprueba el examen recibe el diploma de Sommelier Internacional ASI numerado y firmado por el Presidente de ASI y el Presidente de la Comisión Examen de Certificación, así como el pin ASI y la tarjeta personal.

Art. 11 - Norma transitoria : Sommeliers ASI que ya llevan ciertas distinciones

Los sommeliers de las asociaciones miembros de la ASI que ya poseen uno de los siguientes títulos son de facto "Sommeliers ASI": Mejor Sommelier del Mundo, Mejor Sommelier de Europa & África, Mejor Sommelier de las Américas, Mejor Sommelier de Asia & Oceanía.

Art. 12 - Norma transitoria : ASI Sommelier honoris causa

La ASI se reserva el derecho de nombrar "Sommelier ASI honoris causa" a personas que, a lo largo de los años, hayan trabajado por la mejora de la profesión a nivel internacional. Cada Asociación Nacional que sea miembro activo de la ASI puede proponer a una persona por año para el título honorífico.

Art. 13 - Acto fraudulento

Si se observa una fuga en el contenido de las pruebas escritas, orales o prácticas del examen en una de las Asociaciones Nacionales, esta Asociación Nacional específica no podrá organizar el examen el año siguiente. Además, la Comisión Examen de la ASI podrá celebrar una reunión extraordinaria y solicitar sanciones más severas contra cualquier acto fraudulento o comportamiento incorrecto durante el examen.

Art. 14 - Procedimiento / Directrices

La Comisión Examen de la ASI envía unas directrices, que se actualizan cada año, en las que se explican los distintos pasos del procedimiento.

Toda comunicación con la Comisión Examen de Certificación de ASI debe hacerse a través de la dirección de correo electrónico diploma@asi.info, y no a través de los miembros de la CEC personalmente.