



## CONCURS MILLOR SOMMELIER DE CATALUNYA 2025

### 1.- Objectius

1.1 El concurs Millor Sommelier de Catalunya té com a objectiu desenvolupar, promoure i difondre la professió del Sommelier, el coneixement del món dels vins i productes gastronòmics, així com reforçar la presència i la feina que desenvolupa l'Associació Catalana de Sommeliers.

### 2.- Organització

2.1 El concurs Millor Sommelier de Catalunya està organitzat exclusivament per la Associació Catalana de Sommeliers (ACS).

### 3.- Patrocinis

3.1 Les empreses, entitats o persones físiques que vulguin esponsoritzar el concurs, ho faran d'acord amb el document de conveni de col·laboració i/o patrocini de l'ACS.

### 4.- Comitè Tècnic

4.1 El president de l'ACS presidirà el concurs amb veu i vot de qualitat.

4.2 Les taules del jurat estaran presidides per un membre del Comitè Tècnic de l'ACS. La resta de components, seran persones expertes i/o relacionades amb el món de la gastronomia, i seran designades pel Comitè Tècnic.

4.3 La decisió del jurat serà inapel·lable.

### 5.- Els participants

5.1 Podran participar com a concursants, únicament els Sommeliers que estiguin al corrent de pagament de la quota de soci de l'ACS, dins la categoria de **"Sommeliers Professional de l'ACS"**, i que responguin als següents criteris:

- Sommelier: Sommeliers de restaurants, botigues, cellers i maïtres.
- Sommelier comercial: haurà de demostrar que, com a mínim el 50% del seus ingressos i del seu temps, el dedica a realitzar treballs relacionats amb la seva titulació: tasts, elaboració de cartes, enoturisme, assessor de compres, etc...



5.2 No podran participar els professors i comercials que es dediquin exclusivament a l'ensenyament o a la venda.

5.3 Els candidats hauran de fer arribar la fitxa d'inscripció amb el seu CV actualitzat, com a màxim en la data que es demana, a la secretaria de la ACS [secretaria@sommeliers.cat](mailto:secretaria@sommeliers.cat), amb còpia a la delegació per la qual es presenta:

- Barcelona ([barcelona@sommeliers.cat](mailto:barcelona@sommeliers.cat))
- Girona ([girona@sommeliers.cat](mailto:girona@sommeliers.cat))
- Lleida ([lleida@sommeliers.cat](mailto:lleida@sommeliers.cat))
- Tarragona ([tarragona@sommeliers.cat](mailto:tarragona@sommeliers.cat))

5.4 La participació en el concurs porta implícit el coneixement i l'acceptació de les bases del concurs.

5.5 Els participants hauran de signar el document d'acceptació de les bases, així com el document dels drets d'imatge.

5.6 El guanyador i els dos finalistes del concurs representaran a Catalunya en el concurs nacional. Organitzat per la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumillería.)

5.7 L'ACS es reserva una plaça per a assistir a aquests concursos per a antics campions de Catalunya. En cas d'haver-hi més d'un campió que hi vulgui assistir, es realitzarà una prova entre campions.

5.8 Com és norma, en els concursos internacionals, només es pot utilitzar una llengua no materna (anglès o francès). Per aquest motiu, les proves d'idioma seran determinants.

## **6.- Semifinals**

6.1 Les proves de semifinals es duran a terme com a mínim 10 dies abans de la final del concurs, si el nombre d'inscrits al concurs supera els 20.

6.2 Les semifinals es duran a terme a Barcelona, a un local a concretar, en un dia i una hora marcats per l'organització. Es començarà puntualment a l'hora marcada. Tots aquells aspirants que arribin tard, quedaran exclosos de la semifinal.

6.3 La semifinal constarà d'una part teòrica, d'acord amb els continguts del Reglament del Concurs (Annex 1), una de pràctica, que consistirà en el tast escrit descriptiu de dos vins.



6.4 Passaran a la final un total de 20 aspirants, seleccionats seguint els següents criteris:

- Les millors puntuacions de les semifinals, independentment de la província a la qual representin
- Els dos finalistes del concurs Millor Sommelier de Catalunya de l'any anterior, que quedaran exempts de realitzar la semifinal.
- En cas que algun d'ells no volgués participar-hi, quedaria classificada la següent millor puntuació de la semifinal.
- El Comitè Tècnic fixa un mínim d'un 30% de respostes correctes a l'examen per poder optar a la classificació.

## **7.- Fase Final – 03 de Febrer 2025 – Barcelona**

7.1 La fase final del concurs Millor Sommelier de Catalunya constarà de semifinal i final.

L'ACS comunicarà als participants el lloc i l'hora de la fase final del concurs, juntament amb el timing previst. El concurs començarà puntualment. Tots aquells aspirants que arribin tard, quedaran exclosos de la fase final.

7.2 La semifinal constarà de, sempre d'acord amb el Reglament del Concurs (Annex 1):

- Examen teòric.
- Prova de tast escrita de 2 vins, 1 en idioma estranger, si no es fa el tast en idioma estranger, aquesta prova quedarà anul·lada.
- Prova sorpresa

7.3 Passaran a la final els 3 concursants que hagin obtingut les millors puntuacions de les proves de la semifinal. La decisió del jurat és inapel·lable.

7.4 La final, que es realitzarà davant de tots els companys i del públic assistent, constarà de, sempre d'acord amb el Reglament del Concurs (Annex 1):

- Prova sorpresa
- Prova de servei
- Tast i identificació de productes
- Carta errònia
- Presa de comanda i maridatge
- Decantació
- Estil



7.5 El guanyador, que obtindrà el títol de Millor Sommelier de Catalunya de l'any en curs, serà el concursant que hagi obtingut la millor puntuació de les proves de la final, seguit pels dos finalistes.

*(El comitè tècnic es reserva el dret de poder realitzar alguna modificació quan les circumstàncies ho requereixin i sempre en benefici del concurs.)*

## **ANNEX 1: REGLAMENT DEL CONCURS**

### **1.- SEMIFINAL**

#### **1.1 EXAMEN TEÒRIC: 60%**

- Viticultura: 10 preguntes
- Enologia: 10 preguntes
- Geografia Vinícola:
  - Catalunya: 8 preguntes
  - Nacional: 8 preguntes
  - Internacional: 8 preguntes
- Tecnologia i servei: 6 preguntes
- Coneixement de productes: 10 preguntes
- 90 minuts

#### **1.2 EXAMEN PRÀCTIC: 40%**

- Tast descriptiu de dos vins
- 20 minuts

### **2.- FASE FINAL**

#### **2.1 SEMIFINAL**

**2.1.1 EXAMEN TEÒRIC: 50 %** - Temps: 90 minuts. Els concursants hauran de posar el numero de concursant a la cantonada dreta de cada fulla i doblegar el paper per tal que ningú pugui veure el seu numero.

- Viticultura: 10 preguntes
- Enologia: 10 preguntes
- Geografia Vinícola:
  - Catalunya: 8 preguntes
  - Nacional: 8 preguntes
  - Internacional: 8 preguntes
- Tecnologia i servei: 6 preguntes
- Coneixement de productes: 10 preguntes



### **2.1.2 IDIOMA/TAST i PROVA SORPRESA: 50%**

IDIOMA I TAST - Temps: 20 minuts

- Tast descriptiu de dos vins
- Un d'ells en anglès o francès.

PROVA SORPRESA - Temps: 2 minuts

### **2.2 FINAL**

#### **2.2.1 PROVA SORPRESA: 1 minut**

- Prova audiovisual

#### **2.2.2 PROVA DE SERVEI: 2 minuts**

- Prova d'agilitat i precisió al servei

#### **2.2.3 DECANTACIÓ I SERVEI: 5 minuts**

- El jurat podrà interactuar amb el sommelier, com si es tractés d'una taula en un restaurant, fent preguntes sobre el producte escollit per a la decantació.

#### **2.2.4 TAST I IDENTIFICACIÓ DE PRODUCTE: 10 + 3 minuts (total 13 minuts)**

- Tast de 2 vins, un d'ells es pot demanar en anglès o francès
- Identificació de 3 productes

#### **2.2.5 CARTA ERRÒNIA: 3 minuts**

- Millorar una carta de vins
- Seguint les indicacions del jurat

#### **2.2.6 PRESA DE COMANDA I MARIDATGE: 12 minuts**

- El jurat indicarà *in situ* les pautes i condicionants del maridatge
- El jurat podrà fer una pregunta específica al concursant sobre algun dels plats, tècniques o ingredients que conformen el menú, per avaluar el seus coneixements gastronòmics.

#### **2.2.7 ESTIL: durant totes les proves**

- Durant tot el seu concurs, els aspirants rebran una nota d'estil, que tindrà en compte el saber estar, uniformitat i actitud de cada concursant



### **3.- UNIFORMITAT:**

Els concursants hauran de participar a la fase final amb el seu uniforme de treball habitual.

L'uniforme aconsellat consta de:

- Pantalons o faldilla negra
- Camisa blanca o negra
- Jaqueta negra (Americana o francesa)
- Davantal de Sommelier (us el donem a l'inici del concurs)
- Sabates negres

Desembre 2024