



# **BASES DEL**

# **VIII CONCURSO DE SUMILLER DE LA REGIÓN**

# **DE MURCIA**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

Centro de Cualificación Turística de la Region de Murcia (CCT)

## **FECHA:**

5 de Noviembre de 2018

## **BASE I. Organización.**

La Organización del evento corre a cargo de la Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia (ASRM), con la colaboración del Centro de Cualificación Turística y Hostemur.

## **BASE II. Ámbito.**

Podrán participar los sumilleres de la Region de Murcia, ya sean asociados o no. Los concursantes deberán ir debidamente uniformados de manera profesional.

## **BASE III. Inscripción.**

La ASRM procederá a la convocatoria del concurso, mediante comunicación directa a todos los miembros de la asociación, restaurantes de la Región de Murcia y otras entidades.

Los participantes podrán inscribirse hasta el VIERNES 2 DE NOVIEMBRE, mediante la inscripción en la última página detallada, la cual deberá ser enviada a una de las siguientes direcciones:

- Por e-mail a: [info@sumilleresmurcia.com](mailto:info@sumilleresmurcia.com)

La presentación de la solicitud implicará la aceptación incondicional de las presentes bases.

## **BASE IV. Control de inscripciones y pruebas selectivas.**

La Dirección del concurso, integrada por los miembros de la Junta Directiva de la ASRM y miembros a determinar del CCT, verificará que las inscripciones de los participantes cumplen los requisitos establecidos en la Bases II y III.

En caso de que la solicitud adoleciera de algún defecto que fuera subsanable, la Dirección del concurso dará traslado por plazo de tres días al solicitante para su corrección, transcurrido el cual sin que lo haya efectuado,



se le dará por excluido en su derecho a concursar. Una vez comprobada la exactitud de las inscripciones, la Dirección del concurso notificará a cada participante que su solicitud ha sido admitida, emplazándole para las pruebas selectivas que tendrán lugar el día 5 de Noviembre de 2018, a partir de las 9:00 h, en el Centro de Cualificación Turística (CCT)

Todos los concursantes realizarán una fase previa el mismo día de la prueba y a la misma hora, que constará de un examen teórico (máximo de 50 puntos, duración 30 minutos) y de una prueba de cata escrita a ciegas de dos vinos e identificación de un destilado (máximo 50 puntos, duración 30 minutos).

De aquí saldrán los tres finalistas con la máxima puntuación, que realizarán a las 17:15 cuatro pruebas que se detallan a continuación:

- Decantación de un vino (25 ptos, 10 minutos): A elección del concursante, deberá elegir un vino entre varios posibles y los utensilios necesarios y más adecuados para dicha decantación.
- Cata e identificación de productos (25 ptos, 15 minutos): Cata de 2 vinos e identificación de tres bebidas.
- Carta Errónea (25 ptos, 5 minutos): identificar los errores escritos en una carta de vinos.
- Toma de comanda (25 ptos, 5 minutos): Maridaje adecuado a un menú proporcionado por la organización.

A los tres finalistas se les sumará la puntuación obtenida en la primera fase del concurso.

En estas 4 pruebas, el jurado podrá preguntar ciertas cuestiones relacionadas con la prueba en otro idioma distinto a la lengua materna del concursante (inglés o francés).

## **BASE V. Jurado de las pruebas selectivas.**

La Dirección del concurso designará a un Jurado, el cual funcionará bajo la autoridad de un Presidente, que será el Presidente de la Asociación de Somelleres de la Región de Murcia, así como miembros designados por el CCT.

## **BASE VI. Evaluación de las pruebas selectivas.**

La Dirección del concurso, en colaboración con el Jurado, velará por el perfecto desarrollo de las pruebas y de su correcta evaluación, así como de la comunicación de los resultados. El Secretario del Jurado, una vez evaluadas las pruebas, sumará el total de puntos obtenidos en cada una de ellas por los participantes, siendo



la calificación final la resultante de dicha suma. La hoja de calificaciones será suscrita por todos los miembros del Jurado. El presidente del Jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

## **BASE VII. Fallo del concurso y entrega de premios.**

El Jurado reflejará las calificaciones finales de los tres participantes en las hojas de evaluación, siendo suscritas cada una de ellas por los miembros que integran el Jurado.

El resultado del concurso se hará público en el acto de entrega de premios. El fallo del Jurado será inapelable.

Los premios serán los siguientes:

1º Clasificado: Trofeo 1º clasificado y pase a la gran final El Mejor Sumiller de España.

2º Clasificado: Trofeo 2º clasificado y pase a la gran final El Mejor Sumiller de España.

3º Clasificado: Trofeo 3º clasificado.

Además, los tres finalistas recibirán un surtido de vinos de las bodegas participantes en el evento.

## **BASE VIII.- Aceptación de las Bases.**

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.





# PROGRAMA DEL VIII CONCURSO DE SUMILLERES DE LA REGION DE MURCIA

**Lunes 5 de Noviembre de 2018**

- 9:00 - 9:15** BIENVENIDA A LOS CONCURSANTES
- 9:15 -10** PONENCIA QUESOS MURCIANOS Y SU EVOLUICON, POR ALBERTO HERNANDEZ DE LA “LECHERA DE BURDEOS” Y EDURADO DE LA D.O. QUESOS DE MURCIA.
- 10:00 - 11:30** PONECIA DE SOBRE LA ZONA DE CHAMPANG POR FERNANDO MAYORAL “TERROARISTA”
- 11:30 - 13** SALON MURCIA WINE EXPERIENCE 2018 (Para participantes y alumnos de escuelas)
- 13:15 - 14:15** VIII CONCURSO DE SUMILLERES DE LA REGION DE MURCIA, PRUEBA ELIMINATORIA
- 14:30 - 15:30** COMIDA CON TODOS LOS CONCURSANTES (CCT)
- 15:30 - 16:30** MASTERCLASS “EL BARMAN” BY BRO
- 16:45 - 17:00** ANUNCIO DE LOS TRES FINALISTAS
- 17:00 - 20:00** APERTURA AL PUBLICO DEL SALON MURCIA WINE EXPERIENCE 2018
- 17:00 - 19:15** VIII CONCURSO DE SUMILLERES DE LA REGION DE MURCIA  
GRAN FINAL
- 19:30** RESOLUCIÓN FINAL Y ENTREGA DE PREMIOS
- 21:15** CENA DE GALA TIPO COCTEL EN RESTAURANTE “PEPE TOMAS” 45€
- 24:00** FIN DEL ACTO









PARTICIPANTES

**SALON MURCIA WINE EXPERIENCE 2018**

