



BASES XIV CONCURSO DE SUMILLER DE LA REGIÓN DE MURCIA

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

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

FECHA:

9 de Marzo de 2026

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 de Murcia

BASE II. Ámbito.

Podrán participar los sumilleres de la Región 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 6 DE MARZO DE 2026, a través de la web www.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 profesionales del sector, 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 Lunes día 9 de Marzo de 2026, a partir de las 10:00 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 90 minutos) y de una prueba escrita de cata a ciegas de dos vinos e identificación de un destilado (máximo 50 puntos, duración 20 minutos).

De aquí saldrán los tres finalistas con la máxima puntuación, que realizarán a las 16:00 h cinco pruebas que se detallan a continuación:

- Servicio de un vino espumoso (20 pts, 5 minutos): Descorche y servicio en 10 copas idénticas de un espumoso (sin volver a copas anteriores).
- Cata e identificación de productos (20 pts, 12 minutos): Cata de 2 vinos e identificación de tres bebidas.
- Carta Errónea (20 pts, 8 minutos): identificar los errores escritos en una carta de vinos.
- Toma de comanda (20 pts, 10 minutos): Maridaje adecuado a un menú proporcionado por la organización.
- Elaboración de cóctel (20 pts, 8 minutos): Elaboración de un cóctel a especificar por la organización con los ingredientes aportados por la misma.

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 Sumilleres de la Región de Murcia, así como miembros de la propia asociación y profesionales del sector.

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, pase a la gran final El Mejor Sumiller de España y viaje formativo a Sanlúcar de Barrameda

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 cualquier aspecto no previsto en las presentes bases serán inapelables.

