



CONCURSO OFICIAL – DO CAVA

“MEJOR SUMILLER INTERNACIONAL EN CAVA”

INDICE

1. PRESENTACIÓN
2. ESTATUTOS
 - 2.1. PONENCIA PROFESIONAL
 - 2.2. JURADO
 - 2.3. PRUEBAS
 - 2.4. FINAL
3. PRESELECCIONES NACIONALES
4. PARTICIPACIÓN

1. PRESENTACIÓN

A partir de la inquietud del Consejo Regulador de la DOP CAVA, nace este concurso con dos fines principales, el primero es el de colaborar en la formación de los profesionales del servicio y el segundo, profesionalizar el conocimiento y servicio del Cava.

Una Concurso práctico y ameno cuya intención es la de hacer un recorrido a través de un producto tan singular como es el Cava, sobre su territorio, su elaboración, su singularidad y sus formas de servicio, así como su perfecta adaptación a las diferentes gastronomías del mundo; de América a Asia, de Europa a Australia, del mar a la montaña, de la caza a la pesca, de la sofisticación al guiso casero, de oriente a occidente, del pincho y la tapa al menú degustación, de la tradición a la fusión, en definitiva, del salazón a la confitería.

Un Concurso abierto a todos y cada uno de los profesionales según se indica en sus estatutos y que combina la formación con las pruebas para acceder a la final.

Un Concurso que entregará una beca de estudios en metálico a los dos finalistas de cada una de las preselecciones, con el fin de colaborar en la formación de los profesionales.

Un Concurso que seleccionará a través de las diferentes pruebas de la Gran Final al **Mejor Sumiller Internacional en Cava.**

2. ESTATUTOS

El citado concurso, es de ámbito **internacional** y abarca todo el territorio del Estado Español y resto del mundo.

- 1) Se celebrará en el curso de 2 años, en este caso: 2016-2017, pudiendo ser la Gran Final antes de acabar 2017 o bien en 2018.
- 2) **SI** podrán participar todo/as lo/as profesionales del servicio y venta del vino (compra, venta, restauración, tiendas de vinos, tabernas, clubs gastronómicos, caterings, wine consulting, hotelería, bodegas de centros comerciales o grandes superficies y/o similar), Escuelas de Hostelería y restauración con restaurante, barmans y/o similares.
- 3) **NO** podrán participar: enólogos de bodegas y /o en activo, directores comerciales, vendedores de una marca de cava y/ o bodega, sumillers de bodegas o que tengan relaciones comerciales o que representen a una bodega, cava o similar en particular.
- 4) Los concursantes podrán concursar a través de una asociación profesional de carácter estatal, autonómico, provincial y/o local, o bien grupos privados profesionales de cata o similar o bien a través de inscripción y petición propia en La página del CR de la DOP CAVA, a través de Facebook u otras redes sociales, invitaciones, mailings, etc.
- 5) Al no existir límite de concursantes ni tampoco cupos por organizaciones, pueden participar cuantos concursantes lo deseen por cada una de los países, provincias, asociaciones, clubs, etc.
- 6) Los aspirantes deberán de presentarse uniformados (se entiende uniforme profesional) o bien con traje oscuro, camisa, corbata, etc.
- 7) El desarrollo del concurso (preselecciones) se llevará a cabo durante una jornada de mañana en un lugar céntrico, de forma que los profesionales asistentes, pueda acudir a su servicio, incluso al medio día.
- 8) Para recibir el premio en metálico los ganadores deberán de enviar un recibo o factura al Consejo Regulador del Cava, el cual efectuará el pago, una vez descontados los impuestos obligatorios que hubiera lugar. A nivel internacional se regirán por las leyes de cada uno de los países.

9) Ejemplo del acto:

- ***De 09 a 09:30 h. : Ponencia - charla general sobre el Cava***
- ***De 09:45 h. a 12:30 h: Concurso (Cuestionario + cata escrita).***
- ***De 12:30 a 13h: visionado de la filmación de la Gran Final 2015.***
- ***13 h. Aperitivo con Cava.
Proclamación de los ganadores
Entrega de premios.
Finalización del acto.***

10) Como fuente de información para concursantes, jurados y profesionales en general, todo lo referente a la legislación del Cava se encuentra en la página oficial del Consejo Regulador de la DOP Cava, www.docava.es

2.1 PONENCIA PROFESIONAL

En primer lugar y, a primera hora de la mañana del día elegido y notificado, se llevará a cabo una ponencia profesional sobre el mundo del Cava por parte de un técnico del CR del Cava.

Acto seguido se catarán varios Cavas a ciegas, marcando por parte del citado técnico los parámetros concretos de un producto tan singular como es el Cava.

Se trata de una ponencia práctica y ágil que persigue dar claridad a toda una serie de características diferenciadoras que marcan la cata de un Cava.

Estas características, difieren bastante de un vino tranquilo ya que en este caso se han de analizar atributos tales como presencia, grosor, evolución y mantenimiento de la burbuja en la copa, así como la sensación de esta en boca, la espuma, la cremosidad, etc.

2.2 JURADO

Estará compuesto por:

- El Director Técnico del C.R. de la DOP CAVA. Como Presidente del mismo.
- Representantes de las organizaciones profesionales del sector.
- Técnico-Enólogo asesor que se designe.
- Prensa: local, nacional e internacional.
- Presidentes o representantes de asociaciones y/o grupos profesionales.
- Cualquier otra persona profesional o no que designe el C.R. del Cava.

Las deliberaciones del Jurado serán secretas y su decisión final será inapelable.

El conocimiento de una o varias lenguas extranjeras tiene valor en la suma de puntos finales.

El Presidente o Director del Concurso (en caso de necesidad) emitirá el veredicto, una vez sumadas las diferentes pruebas de la final por parte de los miembros del jurado.

2.3 PRUEBAS

Previa información del día y lugar (hotel) y ciudad seleccionados, se citará a todos aquellos profesionales que deseen concursar y someterse a las siguientes pruebas:

a) Prueba escrita sobre todo el mundo del Cava, desde su territorio hasta su copa, servicio, gastronomía, momentos, etc.

b) Cata escrita (a ciegas) sobre 2, 3 o 4 cavas

- De estas dos pruebas saldrá un finalista y un segundo clasificado por cada preselección y será calificado de forma oficial como:

“Mejor Sumiller de.....en Cava”

*** Premios Finalista-Mejor Sumiller de....:**

- Diploma acreditativo.
- Beca de estudios en metálico de 1200€
- Medalla de ORO.

*** Premios Segundo Clasificado:**

- Diploma acreditativo.
- Beca de estudios en metálico de 800€
- Medalla de PLATA.

*** Resto de participantes:**

- Diploma de participación acreditativo

* Una vez finalizadas las pruebas y contabilizadas las preguntas el Director del Concurso comunicará los resultados y se hará la entrega de diplomas y premios.

Nota: el ganador de una Gran Final, no podrá participar en la siguiente edición del Concurso, este deberá de esperar al menos una edición del mismo.

2.4 LA GRAN FINAL

Todos los finalistas de cada lugar de España y de cada país, en este caso Bélgica y México, deberán de prepararse para participar en la citada Gran Final que tendrá lugar en España, cuya sede se anunciará con el tiempo suficiente.

De cada semifinal o preselección asistirán a esta Gran Final los dos finalistas, debidamente uniformados y con su medalla de oro o plata que le califica como finalista y el otorga este derecho.

Todos los gastos de asistencia a esta Gran Final serán sufragados por parte del C.R. de la DOP Cava

Tanto antes de asistir a una preselección como después de haber asistido todos los participantes pueden pedir información sobre el Cava al Consejo Regulador como ente oficial del producto y galante de la D.O.P. CAVA.

3. PRESELECCIONES

3.1 *Preselecciones Año 2016*

NACIONALES –ESPAÑA

- Zona Centro 1: C. Madrid y Castilla La Mancha -**MADRID**
- Zona Norte 1 (Cantabria - Euskadi - La Rioja - **SAN SEBASTIÁN**

INTERNACIONAL–EUROPA

- Bélgica: **BRUSELAS, Noviembre 2016**

3.2 *Preselecciones Año 2017*

NACIONALES -ESPAÑA

- **CATALUÑA:** BARCELONA. Cataluña y Andorra.
- **CENTRO 2:** SEGOVIA O VALLADOLID. Castilla y León.
- **ISLAS BALEARES:** PALMA DE MALLORCA. Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera.
- **ISLAS CANARIAS:** LAS PALMAS DE G.C. Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote, La Palma, El Hierro, La Gomera, Fuerteventura.
- **LEVANTE:** ALICANTE. Comunidad Valenciana y Murcia.
- **NORTE 2:** OVIEDO. Asturias y Galicia.
- **SUR OESTE:** SEVILLA. Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz, Ceuta, Extremadura.
- **SUR ESTE:** MÁLAGA o GRANADA. Granada, Málaga, Almería, Jaén y Melilla.
- **VALLE DEL EBRO:** ZARAGOZA. Aragón y Navarra.

INTERNACIONAL-AMÉRICA

- México: **México-DF**

Nota: la organización en unión del C.R. podrá introducir cambios y/o modificaciones en función de otros eventos que pueden converger en el mismo lugar, fecha, etc.

4. PARTICIPACIÓN

Los profesionales podrán participar a través de las siguientes instituciones, páginas y direcciones:

De forma directa enviando ficha de inscripción a:

- **Consejo Regulador de la DOP CAVA:**
www.docava.es
Facebook: /crcava
Twitter: @do_cava
- Dirección del concurso:
info@jmrformacion.com
- Cualquier otra asociación profesional, en contacto con el Consejo Regulador del Cava.
- www.docava.es

Cualquier Asociación profesional de Sommeliers/Sumilleres, Maîtres, Barmans, Clubs profesionales, Camareros, Escuelas de Hostelería, etc. Existentes en todo el territorio del Estado Español, Bélgica y México. O simplemente a título individual.

FICHA
DE INSCRIPCIÓN/ASISTENCIA

- Nombre: _____
- Apellidos: _____
- Domicilio: _____
- CP y ciudad: _____
- Provincia: _____
- País: _____
- Teléfono: _____
- Móvil _____
- Email: _____
- Website: _____

- Lugar de Trabajo: _____
- Cargo: _____
- Dirección _____
- CP y ciudad: _____
- País: _____
- Teléfono: _____
- Email: _____