



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASI CONTEST OF THE BEST SOMMELIER OF ASIA & OCEANIA 2022

RULES

COMPETITORS

Art. 1- The competition is open to anyone, male or female, who has been exercising for more than one year the profession or function of sommelier i.e. choosing and buying wines, setting up a cellar, stock maintenance, categorization of a wine list, advising customers, decanting, serving wines, spirits, water, coffees, teas and other beverages.

Art. 1 bis A Best Sommelier of Asia & Oceania is not allowed to compete again for the same title. The title (with the year of the award) is for a lifetime.

Art. 2- Each country, or/and self-governed territory (if officially required by the national association member of the A.S.I.), presents one candidate, independent or member of an association of sommeliers, consequently selected. The inscription must be registered with ASI at the latest 2 months before the date of the Asia & Oceania Final.

Art. 2 bis- A candidate for the Asia & Oceania title must hold the citizenship of the country he/she is representing and/or must be a member of the national sommelier association of that country. The inscription has to be accepted by the Sommeliers Contests Commission of the ASI. The candidate will not be allowed to represent different countries in two successive contests. The candidates entering this ASI Contest are required not to participate in any other competition of the same kind organized without the partnership or approval of ASI. If this clause is not respected, the candidate might be fired from his national association which, itself, would be excluded from ASI in case of patent connivance.

Art. 2 ter- The laureates of the ASI Continental contests –Americas, Asia & Oceania, Europe & Africa- are entitled to enter the World contest. In addition, the association of their country of origin is still allowed to present an additional candidate duly selected.

ORGANIZATION

Art. 3- The ASI Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania is organized by ASI (International Sommelier Association) with the Associations of Sommeliers in the various countries concerned.

Art. 3 bis- A Technical Committee, chaired by the President of ASI Sommeliers Contests Commission is responsible for the planning, setting up and efficient running of the tests.

LANGUAGES

Art. 4- The official languages of the competition are French, English, Spanish.

Art. 5- The tests for the National selection take place in the language of the country concerned and in a foreign language accepted by ASI (French, English or Spanish).

Art. 6- The world quarter and semi-finals tasks are held in either French, English or Spanish, the foreign language (other than his/her mother tongue) being chosen by the candidate at the time of registration and used during the whole competition, his/her foreign language being obviously different from his/her mother tongue.

Art. 6 bis- The questionnaire of the written part of the Asia & Oceania quarter finals is in French, English and Spanish. The candidate is free to answer in the foreign language of his/her choice.

Art. 7- The practical and oral tests of the final will be in either French, English or Spanish, the foreign language being chosen by the candidate at the time of registration.

REQUIRED KNOWLEDGE

Art. 8- The competition covers the following areas:

- Viticulture, Wine making, grape varieties, vineyards from all over the world
- Wines and spirits from all over Asia & Oceania and the rest of the world
- Beverages from all over the world usually served in a restaurant
- Service skills, attitude, professional sommelier's computer skills
- General knowledge

PROCEDURE

Art. 9- The ASI Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania takes place in two stages:

- Selection in each country organised by the National Association member of the ASI, in which are entitled to participate, in the country of which they hold the nationality, sommeliers having obtained, in their own country or abroad, either a national or an international official title recognised by ASI
- Quarter, Semi-final and final to be held in a country active member of ASI

NATIONAL SELECTION

Art. 10- The national association, active member of ASI, is the only body entitled to select an official candidate for its country.

Art. 10 bis A special invitation of ASI may be sent to a sommelier (officially selected at the national level as the other ones) from an association applying for ASI membership.

ASIA & OCEANIA QUARTER FINAL

Art. 11- The quarter final consists of written and practical tests such as:

- Questions about oenology, wine growing and making, matching food and wines, serving techniques, the work of a sommelier.
- Blind tasting of wines chosen at random, with analytical written commentary in a foreign language (French, English, or Spanish).
- Identification of beverages.
- Serving wine.

ASIA & OCEANIA SEMI-FINAL

Art. 12- The semi-final concerns the twelve candidates maximum selected by the tests of the quarter-final. It consists of oral and practical tests about serving techniques, the work of a sommelier, such as:

- Blind tasting of wines chosen at random with oral commentary in a foreign language
- Identification of beverages
- Serving champagne or another sparkling wine
- Decanting / serving a wine using a basket
- Matching food and wines

ASIA & OCEANIA FINAL

Art. 13- The final takes place in front of an audience, in French, in English or in Spanish. There will be a short list of three candidates drawn from the results of the semi-final. Tests will only be oral and practical.

Art. 14- The finalists, in their work uniform, perform as the head sommelier of a fine dining restaurant. They have to stick to the scenario while accomplishing specific tasks such as matching food and wines, serving champagne, decanting, serving a bottle of wine out of a basket, making up and correcting a wine list, tasting wines and

beverages... These tests directly connected to their daily work will allow the judges to decide who is the Best Sommelier of Asia & Oceania.

Art. 15- Throughout the final tests a special jury will observe the appearance, performance, customer approach and commercial awareness of the candidates.

JURY

Art. 16- The Jury for the National selection will consist at least of five members chosen by the National Association and ASI including personalities from the wine trade, restaurant and hotel businesses, education, and press.

Art. 17- The Jury for the National selection is presided over by the President of the National Association.

Art. 18- The Jury for the Asia & Oceania quarter, semi-final and final of the ASI Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania consists of the presidents or delegates of the Associations of Sommeliers of the participating countries (excluding the judges with the same citizenship or from the same country as the finalists), personalities of international stature in the sommelier profession, in oenology, wine growing, teaching, restaurant and hotel businesses, education, and gastronomic press. Only the members of the Technical Committee are allowed to stay on the panel of judges.

Art 18 bis- The Best Sommeliers of the World, of Europe, Americas, Asia & Oceania, may sit on the panel of judges at all the stages of the contest whatever their citizenship only by appointment of the ASI Sommeliers Contests Commission.

Art. 19- The chairmanship of the jury for the European quarter, semi-final and final is carried out by the members of the technical committee under the authority of the President of the ASI Sommeliers Contests Commission.

Art. 20- Decisions of the jury under the authority of the Technical Committee and the President of the ASI Sommeliers Contests Commission are final.

Art. 21- The honorary president of the jury is the current president of the association of the country hosting the competition.

Art. 22- The president of the association of the country hosting the competition is not entitled to be a member of the Technical Committee or of the panel of judges unless he/she is already a permanent member of the ASI Sommeliers Contests Commission (unique exception).

RESULTS

Art. 23- The final ranking will be based solely on marks gained during the oral and practical tests of the final.

Art. 24- Only in the case of a tie for the 1st place after the tests of the final, will the jury take into consideration marks obtained during the semi-finals to decide between the two candidates, (taking in consideration the scores of the written test).

Art. 25- The results will be formally announced at the end of the final tests, after the jury's due deliberations during a Prize Giving reception.

Art. 26- The winner will be awarded the title of Best Sommelier of Asia & Oceania of the year. The two runners up will have the title of finalists (2nd and 3rd) of the ASI Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania. The candidates in the semi-final will have the title of semi-finalists of the ASI Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania.

FREQUENCY

Art. 27- The ASI Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania is organized every three years.

THE LAUREATE'S COMMITMENT

Art 28- The laureate of the ASI Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania and the two runners-up commit to offer the ASI at least two working days per year to promote the profession of sommelier until the next competition. They also commit, during this same three-year period, to privilege the official international partners of the ASI.

The candidates (and their presidents of association) must approve and sign the Rules before they sit for the contest.

NAME:

COUNTRY:

SIGNATURE:

DATE:



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER d'ASIE & OCÉANIE 2022

RÈGLEMENT

CONCURRENTS

Art. 1- Le concours est ouvert à toute personne, homme ou femme, qui exerce, depuis plus d'un an, le métier ou la fonction de sommelier : choix et achat des vins, constitution de la cave, gestion des stocks, classement et élaboration de la carte des vins, conseil auprès du client, décantage, service des vins, spiritueux, eaux, cafés, thés et autres boissons.

Art. 1 bis- Un Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie ne peut pas se présenter à nouveau à ce concours pour les éditions suivantes. Le titre (associé à l'année d'obtention) est acquis à vie.

Art. 2- Chaque pays ou/et territoire autonome (si la demande émane officiellement de l'association nationale membre de l'ASI) présente un candidat, indépendant ou membre d'une association de sommellerie, dûment sélectionné. Son inscription doit être enregistrée auprès de l'ASI – Association de la Sommellerie Internationale- au plus tard deux mois avant la date de la finale Asie & Océanie. Elle doit être approuvée par la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI.

Art. 2 bis- Tout candidat au titre de Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie doit avoir la nationalité du pays qu'il représente et/ou être membre de son association nationale de sommeliers. Sa candidature est soumise à l'acceptation de la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI. Il ne pourra en aucun cas représenter des pays différents à deux concours continentaux ou mondiaux successifs. Le candidat s'engage à ne participer à aucun autre concours du même type organisé sans la participation ou l'aval de l'ASI. En cas de non-respect de cette clause, le candidat pourrait être exclu de son association nationale, qui elle-même risquerait d'être mise en marge de l'A.S.I. en cas de connivence avérée.

Art. 2 ter- Les lauréats des concours continentaux de l'ASI – Amériques, Asie & Océanie, Europe & Afrique- participent de plein droit au concours mondial. De plus, l'association de leur pays d'origine conserve la possibilité de présenter un candidat additionnel dûment sélectionné.

ORGANISATION

Art. 3- Le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie est organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale et les associations de sommeliers des pays concernés.

Art. 3 bis- Un comité technique placé sous l'autorité du président de la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI est chargé de la conception, de la mise en place et du bon déroulement des épreuves.

LANGUES

Art. 4- Les langues officielles du concours sont le français, l'anglais et l'espagnol.

Art. 5- Les épreuves de sélection nationale se font dans la langue du pays concerné et dans une langue étrangère (français, anglais, espagnol) reconnue par l'ASI.

Art. 6- Les épreuves du quart de finale et de la demi-finale au niveau Asie & Océanie se font obligatoirement en français, en anglais ou en espagnol, langue étrangère choisie par le candidat lors de son inscription, la langue étrangère étant différente par définition de la langue maternelle.

Art. 6 bis- A l'écrit, le questionnaire du quart de finale Asie & Océanie est rédigé en français, en anglais et en espagnol. Le candidat est libre d'y répondre dans la langue étrangère (autre que sa langue maternelle) de son choix, langue utilisée pour l'ensemble du concours.

Art. 7- Les épreuves orales et pratiques de la finale Asie & Océanie se font en français, en anglais ou en espagnol, langue étrangère choisie par le candidat lors de son inscription.

CONNAISSANCES REQUISES

Art. 8- Le concours porte sur

- La viticulture, la vinification, les cépages, les vignobles du monde entier
- Les vins, les liqueurs et eaux de vie d'Asie & Océanie et du reste du monde
- Les boissons du monde entier habituellement servies dans un restaurant
- Les techniques et le service, le comportement, l'informatique du sommelier professionnel
- Les connaissances de culture générale

DÉROULEMENT

Art. 9- Le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie se déroule en deux temps.

- Sélection dans chaque pays, organisée par l'association nationale reconnue par l'ASI, à laquelle participe de plein droit, dans le pays dont il a la nationalité, tout sommelier ayant obtenu - dans son propre pays ou à l'étranger- un titre officiel national ou international reconnu par l'ASI.

- Quart de finale, demi-finale et finale dans un pays dont l'association nationale est membre actif de l'ASI.

SÉLECTION NATIONALE

Art.10- L'association nationale d'un pays membre actif de l'ASI est seule habilitée à sélectionner son candidat officiel.

Art. 10 bis- L'ASI est libre d'inviter spécialement un sommelier (officiellement sélectionné au niveau national, comme tous les autres candidats) d'une association en cours d'adhésion

QUART DE FINALE ASIE & OCÉANIE

Art. 11- Le quart de finale est composé d'épreuves écrites et pratiques telles que :

- Questionnaire portant sur l'œnologie, les connaissances vitivinicoles, l'accord mets et vins, les techniques de service, le travail du sommelier.
- Dégustation à l'aveugle de vins tirés au sort avec commentaire analytique écrit en langue étrangère (anglais, français, espagnol).
- Identification de boissons,
- Service d'un vin

DEMI-FINALE ASIE & OCÉANIE

Art. 12- Elle est réservée aux meilleurs candidats, retenus à l'issue du quart de finale.

Elle est composée d'épreuves orales et pratiques portant sur les techniques de service, le travail du sommelier telles que :

- Dégustation à l'aveugle de vins tirés au sort avec commentaire analytique oral en anglais, en français ou en espagnol (langue étrangère).
- Identification de boissons
- Décantage / service d'un vin avec support.
- Service d'un champagne ou autre vin effervescent.
- Association vins/mets.

FINALE ASIE & OCÉANIE

Art. 13- La finale se déroule en public et en langue française, anglaise ou espagnole. Elle est réservée aux trois candidats retenus à l'issue des épreuves de la demi-finale. Elle est composée uniquement d'épreuves orales et pratiques.

Art. 14- Les finalistes, en tenue de travail, se succèdent sur scène et jouent le rôle de chef sommelier d'un restaurant gastronomique. Il leur est demandé de s'adapter au scénario proposé tout en accomplissant les épreuves pratiques inhérentes à leur métier. Ces tests, qu'il s'agisse d'association vins/mets, service du champagne, décantage, service d'un vin en panier, élaboration, correction d'une carte des vins, analyse de vins et autres boissons... permettent au jury de désigner le Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie.

Art. 15- Pendant toute la durée de la finale, un jury spécial note la tenue, le comportement, les qualités relationnelles et commerciales du candidat.

JURY

Art. 16- Le jury de la sélection nationale est composé de plus de cinq membres choisis par l'association nationale des sommeliers en accord avec l'ASI, parmi les personnalités du monde du vin, de la restauration, de l'hôtellerie, de l'enseignement, de la presse.

Art. 17- Le jury de la sélection nationale est présidé par le Président de l'association du pays concerné.

Art. 18- Le jury du quart de finale, de la demi-finale et de la finale du Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie est composé prioritairement des présidents ou délégués des associations de la sommellerie des pays présents, de personnalités mondialement reconnues dans le domaine de la sommellerie, de l'œnologie, de la viticulture, de l'enseignement, de la restauration, de l'hôtellerie, de la presse. En finale, les jurés du même pays ou de la même nationalité que les finalistes sont systématiquement écartés. Seuls sont maintenus les membres du Comité Technique du concours et les Meilleurs Sommeliers du Monde, d'Europe & Afrique, des Amériques et d'Asie & Océanie, quelle que soit leur nationalité.

Art. 18 bis- Les Meilleurs Sommeliers du Monde peuvent participer en tant que jurés à tous les stades du concours, quelle que soit leur nationalité et ce, uniquement à la demande expresse de la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI.

Art. 19- La présidence du jury du quart de finale, de la demi-finale et de la finale est assurée par le comité technique constitué autour du Président de la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI.

Art. 20- Les décisions du jury, sous l'autorité du Comité Technique et de la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI, sont sans appel.

Art. 21- La Présidence d'honneur du jury est confiée au président de l'association du pays hôte du concours.

Art. 22- Le président de l'association du pays hôte ne peut en aucun cas faire partie du Comité Technique, ni du jury, sauf s'il est déjà membre permanent de la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI (unique exception).

RÉSULTATS

Art. 23- Le classement final tient compte uniquement des points acquis au cours des épreuves orales et pratiques de la finale.

Art. 24- Pour la 1^{ère} place seulement, en cas d'ex-æquo à l'issue de la finale, le jury peut prendre en considération les notes de la demi-finale pour départager les candidats (en privilégiant les notes de l'écrit).

Art. 25- Les résultats sont solennellement proclamés à l'issue des épreuves finales, après délibération du jury, au cours d'une réception de Remise des Prix.

Art. 26- Le lauréat se voit décerner le titre de Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie de l'année. Les deux candidats arrivés en finale ont le titre de finalistes (2^{ème} et 3^{ème}) du Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie. Les candidats arrivés en demi-

finale ont le titre de demi-finalistes du Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie.

FRÉQUENCE

Art. 27- Le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie est organisé tous les trois ans.

ENGAGEMENT DU LAURÉAT

Art 28- Le lauréat du Concours du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie et les deux autres finalistes s'engagent à consacrer gratuitement un minimum de deux jours ouvrables par an à l'ASI pour des opérations destinées à promouvoir le métier de sommelier pendant la période courant jusqu'au concours suivant. Ils doivent approuver et signer le règlement avant de participer au concours. Ils s'engagent également pour ces trois années à privilégier les partenaires officiels internationaux de l'ASI.

Les candidats (et leurs présidents d'association) doivent approuver et signer ce Règlement avant de participer au concours.

NOM :

PAYS :

SIGNATURE :

DATE :



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

CONCURSO ASI DEL MEJOR SOMMELIER DE ASIA & OCEANIA 2022

REGLAMENTO

CONCURSANTES

Art. 1 El concurso está abierto a toda persona, hombre o mujer, que trabaja como sumiller desde hace más de un año: selección y compra de vinos, creación de la bodega, gestión de las existencias, clasificación y elaboración de la carta de vinos, asesoramiento al cliente, decantación, servicio de vinos, licores, aguas, cafés, té y otras bebidas.

Art. 1 bis El Mejor Sommelier de Asia & Oceanía no podrá volver a participar en este concurso en ediciones posteriores. El título (asociado al año en que se obtuvo) se adquiere de por vida.

Art. 2 Cada país y/o territorio autónomo (si la solicitud procede oficialmente de la asociación nacional miembro de la ASI) presenta un candidato, independiente o miembro de una asociación de sommeliers, debidamente seleccionado. Su inscripción debe ser registrada en la ASI - Association de la Sommellerie Internationale - a más tardar dos meses antes de la fecha de la final europea. Debe ser aprobado por la Comisión Concursos de Sommeliers de la ASI.

Art. 2 bis Todo candidato al título de Mejor Sommelier de Asia & Oceanía debe ser nacional del país al que representa y/o ser miembro de su asociación nacional de sumilleres. Su solicitud se presenta a la Comisión Concursos de Sommeliers de la ASI para su aceptación. En ningún caso podrá representar a países diferentes en dos concursos continentales o mundiales sucesivos. El candidato se compromete a no participar en ningún otro concurso del mismo tipo organizado sin la participación o la aprobación de la ASI. En caso de incumplimiento de esta cláusula, el candidato podrá ser excluido de su asociación nacional, que a su vez podrá ser excluida de la ASI en caso de colusión probada.

Art. 2 ter Los ganadores de los concursos continentales de la ASI -Américas, Asia & Oceanía, Europa & África- participan por derecho en el concurso mundial. Además, la asociación de su país de origen conserva la posibilidad de presentar un candidato adicional debidamente seleccionado.

ORGANIZACIÓN

Art. 3 El Concurso ASI del Mejor Sommelier de Asia & Oceanía está organizado por la Asociación Internacional de Sumilleres y las asociaciones de sumilleres de los países interesados.

Art. 3 bis Un comité técnico bajo la autoridad del Presidente de la Comisión Concursos de Sommeliers de la ASI se encarga de la concepción, la creación y el buen funcionamiento del concurso.

IDIOMAS

Art. 4 Los idiomas oficiales del concurso son el francés, el inglés y el español.

Art. 5 Las pruebas de selección nacional se celebrarán en el idioma del país interesado y en un idioma extranjero (francés, inglés, español) reconocido por la ASI.

Art. 6 Las pruebas de los cuartos de final y de las semifinales a nivel Asia & Oceania deberán celebrarse en francés, inglés o español, el idioma extranjero elegido por el candidato en el momento de su inscripción, siendo el idioma extranjero diferente por definición de la lengua materna.

Art. 6 bis El cuestionario escrito para los cuartos de final Asia & Oceania se redactará en francés, inglés y español. El candidato es libre de responder en el idioma extranjero (que no sea su lengua materna) de su elección, el idioma utilizado para todo el concurso.

Art. 7 Las pruebas orales y prácticas de la final Asia & Oceania se realizarán en francés, inglés o español, el idioma extranjero elegido por el candidato en el momento de su inscripción.

CONOCIMIENTOS REQUERIDOS

Art. 8 El concurso se refiere a

- La viticultura, la elaboración del vino, las variedades de uva, los viñedos de todo el mundo
- Vinos, licores y brandies de Asia & Oceania y el resto del mundo
- Las bebidas de todo el mundo normalmente se sirven en un restaurante
- Las técnicas y el servicio, el comportamiento y la tecnología de la información del sommelier profesional
- Conocimiento de la cultura general

DESARROLLO

Art. 9 El concurso ASI del Mejor Sommelier de Asia & Oceania se realiza en dos etapas.

- Selección en cada país organizada por la asociación nacional reconocida por la ASI, en la que participa de pleno derecho en el país del que es nacional cualquier sumiller que haya obtenido, en su país o en el extranjero, un título oficial nacional o internacional reconocido por la ASI.
- Cuartos de final, semifinales y finales en un país cuya asociación nacional es miembro activo de la ASI.

LA SELECCIÓN NACIONAL

Art.10 Sólo la asociación nacional de un país que sea miembro activo de la ASI tiene derecho a seleccionar su candidato oficial.

Art. 10 bis La ASI es libre de invitar especialmente a un sommelier (seleccionado oficialmente a nivel nacional, como todos los demás candidatos) de una asociación en proceso de adhesión a la ASI.

CUARTO DE FINAL ASIA & OCEANIA

Art. 11 Los cuartos de final consisten en pruebas escritas y prácticas como :

- Cuestionario sobre enología, conocimiento del vino, maridaje, técnicas de servicio, trabajo del sommelier.
- Cata a ciegas de vinos seleccionados al azar con comentarios analíticos escritos en un idioma extranjero francés, inglés, español).
- Identificación de bebidas,
- Sirviendo un vino

SEMIFINAL ASIA & OCEANIA

Art. 12 Se reserva para los mejores candidatos seleccionados al final de los cuartos de final. Se compone de pruebas orales y prácticas sobre las técnicas de servicio y el trabajo del sommelier como :

- Cata a ciegas de vinos seleccionados al azar con comentario analítico oral en inglés, francés o español (idioma extranjero).
- Identificación de bebidas
- Decantar / servir un vino con cesta

- Servicio de un champán u otro vino espumoso
- Maridaje de vino y comida.

FINAL ASIA & OCEANIA

Art. 13 La final se celebra en público y en francés, inglés o español. Está reservado para los tres candidatos seleccionados al final de la semifinal. Se compone de pruebas orales y prácticas solamente.

Art. 14 Los finalistas, vestidos con ropa de trabajo, se turnan en el escenario y hacen el papel de sommelier jefe del restaurante gastronómico. Se les pide que se adapten al escenario propuesto mientras completan las pruebas prácticas inherentes a su profesión. Estas pruebas, ya sea que se trate de maridaje de vinos y alimentos, servir champán, decantar, servir un vino en una cesta, elaborar y corregir una carta de vinos, analizar vinos y otras bebidas... permiten al jurado elegir al Mejor Sommelier de Asia & Oceanía.

Art. 15 A lo largo de la final, un jurado especial toma nota de la vestimenta, el comportamiento y las cualidades relacionales y comerciales del candidato.

JURADO

Art. 16 El jurado de la selección nacional está compuesto por más de cinco miembros elegidos por la asociación nacional de sumilleres de acuerdo con la ASI, entre personalidades del mundo del vino, de la restauración, de la hostelería, de la educación y de la prensa.

Art. 17 El jurado de la selección nacional está presidido por el Presidente de la asociación del país en cuestión.

Art. 18 El jurado de las rondas de cuartos de final, semifinal y final del Concurso ASI del Mejor Sumiller de Asia & Oceanía está compuesto principalmente por los presidentes o delegados de las asociaciones de sumilleres de los países presentes, así como por personalidades de renombre mundial en los campos de la sumillería, la enología, la viticultura, la educación, la restauración, la hostelería y la prensa. En la final, se descalifica sistemáticamente a los jurados del mismo país o nacionalidad que los finalistas. Sólo se conservan los miembros del Comité Técnico del concurso y los mejores sommeliers del mundo, Europa & África, Américas y Asia & Oceanía, cualquiera que sea su nacionalidad.

Art. 18 bis Los mejores sommeliers del mundo podrán participar como jurados en todas las etapas del concurso, cualquiera que sea su nacionalidad, sólo a petición expresa de la Comisión Concursos de Sommeliers de la ASI.

Art. 19 La presidencia del jurado de los cuartos de final, semifinales y final está asegurada por el comité técnico formado en torno al Presidente de la Comisión Concursos de Sommeliers de la ASI.

Art. 20 Las decisiones del jurado, bajo la autoridad del Comité Técnico y de la Comisión Concursos de Sommeliers de la ASI, son inapelables.

Art. 21 La presidencia de honor del jurado se confía al presidente de la asociación del país anfitrión del concurso.

Art. 22 El presidente de la asociación del país anfitrión no podrá en ningún caso ser miembro del Comité Técnico o del jurado, a menos que ya sea miembro permanente de la Comisión Concursos de Sommeliers de la ASI (la única excepción).

RESULTADOS

Art. 23 La clasificación final tiene en cuenta sólo los puntos adquiridos durante las pruebas orales y prácticas de la final.

Art. 24 Sólo para el primer puesto, en caso de empate al cabo de la final, el jurado podrá tomar en consideración las notas de la semifinal para decidir entre los candidatos (dando preferencia a las notas escritas).

Art. 25 Los resultados son proclamados solemnemente al final de las rondas finales, después de la deliberación del jurado, durante una recepción en la ceremonia de entrega de premios.

Art. 26 El laureado es premiado con el título de Mejor Sommelier de Asia & Oceanía del año. Los dos candidatos que lleguen a la final tienen el título de finalistas (2º y 3º) del Concurso ASI del Mejor Sommelier de Asia & Oceanía. Los candidatos que lleguen a la semifinal tienen el título de semifinalistas del Concurso ASI del Mejor Sommelier de Asia & Oceanía

FRECUENCIA

Art. 27 El concurso ASI del Mejor Sommelier de Asia & Oceanía se organiza cada tres años.

COMPROMISO DEL LAUREADO

Art. 28 El ganador del Concurso para el Mejor Sumiller de Asia & Oceanía y los otros dos finalistas se comprometen a dedicar un mínimo de dos días hábiles al año, sin cargo alguno, a la ASI para las operaciones destinadas a promover la profesión de sumiller durante el período previo al próximo concurso. Deben aprobar y firmar el reglamento antes de participar en el concurso. También se comprometen, durante estos tres años, a dar preferencia a los socios/patrocinadores internacionales oficiales de la ASI.

El candidato (y su presidente de asociación) debe aprobar y firmar el reglamento antes de participar.

APELLIDO :

PAIS :

FIRMA :

FECHA :