



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2023 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 du Monde (MSM) 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 mondiale. Elle doit être approuvée par la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI.

Art. 2 bis : Tout candidat au titre de Meilleur Sommelier du Monde ASI doit avoir la nationalité du pays qu'il représente et/ou être membre de l'association nationale de sommeliers de ce pays. Sa candidature est soumise à l'acceptation de la Commission Concours de Sommeliers. Il ne pourra en aucun cas représenter des pays différents à deux concours internationaux 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 serait exclu de son association nationale qui elle-même risquerait d'être mise en marge de l'ASI 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 supplémentaire dûment sélectionné au niveau national.

ORGANISATION

Art. 3 : Le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde est organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale, l'association des sommeliers du pays hôte 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.

Art. 3 ter : Une tenue officielle de sommelier est recommandée. Les épreuves sont conçues pour accueillir et servir des personnalités importantes dans un cadre raffiné.

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 mondial se font obligatoirement en français, en anglais ou en espagnol, langue étrangère choisie par le candidat lors de son inscription.

Art. 6 bis : A l'écrit, les questionnaires du quart de finale et de la demi-finale mondiales sont rédigés en français, en anglais et en espagnol. Le candidat doit y répondre dans la langue étrangère de son choix, langue utilisée pour l'ensemble du concours.

Art. 7 : Les épreuves orales et pratiques de la finale mondiale 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 vins, les liqueurs et eaux de vie du monde entier
- L'histoire et la géographie vitivinicoles
- 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, l'actualité

DÉROULEMENT

Art. 9 : Le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 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 mondiales dans le pays hôte dont l'association nationale est membre de l'ASI

SÉLECTION NATIONALE

Art.10 : L'association nationale d'un pays membre 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 MONDIAL

Art. 11 Le quart de finale mondial est composée d'épreuves écrites et pratiques :

- 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 avec commentaire analytique écrit en langue étrangère (anglais, français, espagnol).
- Identification de boissons
- Service d'un vin

DEMI-FINALE MONDIALE

Art. 12 : Elle est composée d'épreuves écrites et pratiques :

- Questionnaire portant sur l'œnologie, les connaissances vitivinicoles, l'accord mets et boissons, les techniques de service, le travail du sommelier.
- Dégustation à l'aveugle de vins avec commentaire analytique oral en anglais, en français ou en espagnol (langue étrangère).
- Identification de boissons
- Service d'un vin tranquille
- Service d'un vin effervescent
- Association mets/vins/boissons "live"
- Scenario commercial

FINALE MONDIALE

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 d'un vin effervescent, décantage, service d'un vin en panier, élaboration, correction d'une carte des vins, analyse de vins et autres boissons, d'un quizz... permettent au jury de désigner le Meilleur Sommelier du Monde.

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 gastronomique.

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 du Monde 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 gastronomique. En finale, les jurés du même pays ou de la même nationalité que les finalistes sont systématiquement écartés, exception faite des membres du Comité Technique et des Meilleurs Sommeliers du Monde.

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.

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 1ère place seulement, en cas d'ex-œquo, le jury peut prendre en considération les notes de la demi-finale pour départager les candidats.

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 du Monde 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 du Monde. Les candidats ayant disputé les demi-finales ont le titre de demi-finalistes du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde.

FRÉQUENCE

Art. 27 : Le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde est organisé tous les trois ans.

ENGAGEMENT DU LAURÉAT / ÉTHIQUE

Art 28 : Le lauréat du Concours du Meilleur Sommelier du Monde et les deux autres finalistes s'engagent à consacrer gratuitement un minimum de trois 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. De même, durant ces trois années, ils s'engagent à privilégier les partenaires officiels internationaux de l'ASI.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

ASI CONTEST OF THE BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2023

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 the World (BSW/MSM) is not allowed to compete again for the same title. The title (mentioning 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 ASI), presents one candidate, independent or member of an association of sommeliers, consequently selected. The inscription must be registered with the ASI at the latest 2 months before the date of the Final.

Art. 2 bis: A candidate for the World 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 international contests. The candidates entering this ASI Contest are required not to participate in any other international competition of the same kind organized without the partnership or approval of the ASI. If this clause is not respected, the candidate will be fired from his national association which, itself, will be excluded in case of patent connivance.

Art. 2ter: 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 a second candidate duly selected at the national level.

ORGANIZATION

Art. 3: The ASI Contest of the Best Sommelier of the World is organized by the ASI (International Sommelier Association), with the Association of Sommeliers of the hosting country, and of the various countries concerned.

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

Art. 3 ter: Official sommelier attire is recommended. The tasks are designed to welcome and serve important personalities in a refined setting.

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 either in French, English or Spanish, the foreign language being chosen by the candidate at the time of registration and used during the whole competition.

Art. 6 bis: The questionnaires of the written part of the world quarter and semi-final are in French, English and Spanish. The candidate must answer in the foreign language of his/her choice.

Art. 7: The practical and oral tests of the final will be either in 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, winemaking
- Wines and spirits from all over the world
- Viti-vinicultural history and geography
- Beverages from all over the world usually served in a restaurant
- Service skills, attitude, professional sommelier's computer skills
- General knowledge, the news

PROCEDURE

Art. 9: The ASI Contest of the Best Sommelier of the World will take 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-finals and finals to be held in the hosting country, member of ASI.

NATIONAL SELECTION

Art. 10: The national association, ASI member, 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

WORLD QUARTERFINAL

Art. 11: The World Quarterfinal consists of written and practical tests:

- 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

WORLD SEMI-FINAL

Art. 12: It consists of written and practical tests:

- Questions about oenology, wine growing and making, matching food and beverages, serving techniques, the work of a sommelier.
- Blind tasting of wines with oral commentary in a foreign language
- Identification of beverages
- Serving sparkling wine
- Serving a still wine
- Matching food and wines/beverages
- Business scenario

WORLD 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 Qualification. 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 sparkling wine, decanting, serving a bottle of wine out of a basket, making up and correcting a wine list, tasting wines and other beverages, a quiz... These tests directly connected to their daily work will allow the judges to decide who is the Best Sommelier of the World.

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 the gastronomic 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 Quarter, Semi-final and Final of the ASI Contest of the Best Sommelier of the World 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 if they are not members of the Technical Committee or Best Sommeliers of the World), personalities of international stature in the sommelier profession, in oenology, wine growing, teaching, restaurant and hotel businesses, education, and gastronomic press.

Art. 19: The chairmanship of the jury for the World Quarter, Semi-final and Final is carried out by 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 part of the panel of judges.

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 will the jury take into consideration marks obtained in the Qualification tests to decide between the two candidates.

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 the World 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 the World. The candidates who competed in the semi-finals have the title of semi-finalists of the ASI Contest of the Best Sommelier of the World.

FREQUENCY

Art. 27: The ASI Contest of the Best Sommelier of the World is organized every three years.

THE LAUREATE'S COMMITMENT / ETHICS

Art 28: The laureate of the ASI Contest of the Best Sommelier of the World and the two runners-up commit to offer ASI at least three working days per year to promote the profession of sommelier until the next competition. During the same three-year period they commit to privilege the ASI official international partners.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

CONCURSO ASI DEL MEJOR SOMMELIER DEL MUNDO REGLAS

COMPETIDORES

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, consejo al cliente, decantación, servicio de vinos, licores, aguas, cafés, té y otras bebidas.

Art. 1 bis El Mejor Sommelier del Mundo (MSM) no puede volver a participar en este concurso en las siguientes ediciones. 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 registro debe ser registrado en la ASI - Association de la Sommellerie Internationale - a más tardar dos meses antes de la fecha de la final mundial. Debe ser aprobado por la Comisión de Concursos de Sommeliers de la ASI.

Art. 2 bis Todo candidato al título de Mejor Sumiller del Mundo ASI debe ser nacional del país que representa y/o ser miembro de la asociación nacional de sumilleres de ese país. Su solicitud se somete a la aceptación de la Comisión de concursos de Sommeliers de la ASI. En ningún caso puede representar a países diferentes en dos concursos internacionales 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 no respetar esta cláusula, el candidato será excluido de su asociación nacional que, a su vez, correría el riesgo de ser excluida de la ASI en caso de connivencia probada.

Art. 2 ter Los laureados de las concursos continentales de la ASI -Américas, Asia & Oceanía, Europa & Africa- 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 a nivel nacional.

ORGANIZACIÓN

Art. 3 El concurso de la ASI para el Mejor Sommelier del Mundo está organizado por la Asociación Internacional de Sommeliers, la asociación de sumilleres del país anfitrión y las asociaciones de sumilleres de los países interesados.

Art. 3 bis Un Comité Técnico bajo la autoridad del Presidente de la Comisión de Concursos de Sommeliers de la ASI se encarga de la concepción, la puesta en marcha y el buen funcionamiento del concurso.

Art. 3 ter Se recomienda la vestimenta oficial de sommelier. Las pruebas están diseñadas para recibir y atender a personalidades importantes en un entorno refinado.

IDIOMAS

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

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

Art. 6 Las pruebas de cuartos de final y de semifinal a nivel mundial deberán celebrarse en francés, inglés o español, el idioma extranjero elegido por el candidato en el momento de su inscripción.

Art. 6 bis Los cuestionarios escritos para los cuartos de final y de semifinal mundiales están en francés, inglés y español. El candidato debe responder en el idioma extranjero de su elección, el idioma utilizado para toda la competición.

Art. 7 Las pruebas orales y prácticas de la Final Mundial 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 es sobre

- Viticultura, vinicultura
- Vinos, licores y brandies de todo el mundo
- Historia y geografía del vino
- 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
- Conocimientos generales, actualidad

PROCESO

Art. 9 El concurso ASI Del Mejor Sommelier del Mundo se desarrolla en dos etapas.

- Selección en cada país organizada por la asociación nacional reconocida por la ASI, en la que participa de pleno derecho cualquier sommelier que haya obtenido -en su país o en el extranjero- un título oficial nacional o internacional reconocido por la ASI.

- Cuartos de final), Semifinal y Final mundiales en el país anfitrión cuya asociación nacional es miembro de la ASI.

SELECCIÓN NACIONAL

Art.10 La asociación nacional de un país miembro de la ASI es la única que 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.

CUARTOS DE FINAL

Art. 11 Los cuartos de final mundiales se componen de pruebas escritas y prácticas:

- Cuestionario sobre enología, conocimiento del vino, maridaje, técnicas de servicio, trabajo del sommelier.
- Cata a ciegas de vinos con comentario analítico escrito en un idioma extranjero (inglés, francés, español).
- Identificación de las bebidas,
- Servicio de un vino

SEMIFINAL MUNDIAL

Art. 12 Consiste en pruebas escritas y prácticas :

- Cuestionario sobre enología, conocimiento del vino, maridaje de alimentos y bebidas, técnicas de servicio, el trabajo del sommelier.
- Cata a ciegas de vinos con comentario analítico oral en inglés, francés o español (idioma extranjero).
- Identificación de bebidas
- Servicio de un vino tranquilo.
- Servicio de un vino espumoso.
- Asociación de alimentos/vinos y bebidas vivos.
- Escenario comercial

FINAL MUNDIAL

Art. 13 La final se desarrolla en público y en francés, inglés o español. Está reservada para los tres candidatos seleccionados al final de las rondas de calificación (semifinal). Se compone de pruebas orales y prácticas solamente.

Art. 14 Los finalistas, con su vestido de trabajo, se turnan en el escenario y hacen el papel de sommelier jefe de un 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 maridar vino y comida, servir vino espumoso, decantar, servir un vino en una cesta, elaborar y corregir una lista de vinos, analizar vinos y otras bebidas, un quiz... permiten al jurado elegir al mejor sommelier del mundo.

Art. 15 Durante la final, un jurado especial toma nota del vestido, del 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 enseñanza y de la prensa gastronómica.

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 los cuartos de final, de la semifinal y de la final del Concurso ASI del Mejor Sommelier del Mundo está compuesto principalmente por los presidentes o delegados de las asociaciones de sumilleres de los países presentes, de personalidades de renombre mundial en el ámbito de la sumillería, la enología, la viticultura, la educación, la restauración, la hostelería, la prensa gastronómica. En la final, se descalifica sistemáticamente a los jurados del mismo país o nacionalidad que los finalistas, con la excepción de los miembros del Comité Técnico y de los Mejores Sommeliers del Mundo.

Art. 19 La presidencia del jurado de los cuartos de final, de la semifinal y de la Final está asegurada por el Comité Técnico, compuesto por el director 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.

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, el jurado podrá tomar en cuenta las puntuaciones de la semifinal para decidir entre los candidatos.

Art. 25 Los resultados se proclaman solemnemente al final de las rondas finales, tras la deliberación del jurado, durante una recepción de entrega de premios.

Art. 26 El laureado recibe el título de Mejor Sommelier del Mundo del Año. Los dos candidatos que lleguen a la final tienen el título de Finalistas (2º y 3º) del Concurso ASI del Mejor Sommelier del Mundo. Los candidatos que han competido en las semifinales tienen el título de Semifinalistas del Concurso ASI del Mejor Sommelier del Mundo.

FRECUENCIA

Art. 27 El Concurso ASI del Mejor Sommelier del Mundo se organiza cada tres años.

COMPROMISO DEL LAUREADO / ÉTICA

Art. 28 El ganador del Concurso del Mejor Sommelier del Mundo y los otros dos finalistas se comprometen a dedicar un mínimo de tres días hábiles al año, sin cargo alguno, a la ASI para operaciones destinadas a promover la profesión de sumiller durante el período que va hasta el próximo concurso. Asimismo, durante estos tres años, se comprometen a dar prioridad a los socios/patrocinadores internacionales oficiales de la ASI.