



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

ASI CONTEST BEST SOMMELIER OF ASIA & PACIFIC 2025

RULES

ELIGIBILITY

Art. 1- The competition is open to any person above minimum legal drinking age who has been exercising the profession of sommelier (defined by OIV Resolution OIV-ECO 474-2014) for more than one year. i.e. selection and purchase of wines, cellar setup, stock maintenance, creation of wine lists, advice to customers, decanting, service of wines, spirits, water, coffees, teas and other beverages.

Art.1.1 – The candidate is not allowed under any circumstances to enter and compete in the ASI competition of the same title or in different ASI competitions successively by representing a different country.

Art.1.2 - The Best Sommelier of Asia & Pacific is not allowed to compete again for the same title. The title with the year of the win is held for a lifetime.

Art. 2- The candidate must be a member of the national sommelier association of the country he/she represents, which must itself a member of ASI (active member or member of the ASI College of Applicants). Only national sommelier associations that are up to date with their ASI membership fees may enter one candidate each in the competition. The president of a national sommelier association is not allowed to participate as a candidate in an ASI competition.

Art.2.1 – The candidate must:

- be a member of the national sommelier association (a member of ASI) of the country he/she represents
- either be a citizen of that country or a foreign national professionally active in that country

In all cases, the candidate must be duly selected among the association's members and endorsed by the national sommelier association.

Art. 2.2 – Each national sommelier association is required to conduct a national selection to select the candidate who represents the country at the ASI competition in the fairest and the most transparent way. To that end, each national sommelier association must announce in advance when/how the national selection is organized and also must announce to its members the results of the selection. ASI reserves the right to inquire about the details of the national selection as it deems necessary.

Each national sommelier association also has the option of nominating the reigning champion of its national sommelier competition as a candidate without conducting a national selection.

Art. 2.3- Applications from all candidates subsequently confirmed by the presidents of their national sommelier associations, must be submitted no later than 2 months before the date of the Final. The Sommeliers Contests Committee (hereafter SCC) reviews the documents submitted by candidates to determine and notify them of their eligibility to participate in the competition.

Art. 2.4 - In the unlikely event that the candidate who has entered the competition is unable to compete due to unavoidable circumstances, the national sommelier association of his/her country may enter a reserve candidate, provided that his/her name has already been registered by the application deadline and confirmed by the president of the national sommelier association concerned. Such candidate is considered as having agreed to, comply with all the rules, must be ready to submit all the required documents (same documents as the original candidate) upon request by SCC and be present on the day of the quarterfinal to compete.

Art.3 – After the ASI Contest Best Sommelier of Asia & Pacific is completed, each national sommelier association selects one candidate who will compete in the ASI Contest Best Sommelier of the World. The national sommelier association of the winner of the ASI contest Best Sommelier of the Asia & Pacific decides whether to enter the winner or to conduct another national selection to choose the best candidate to represent the country.

Art. 4 – By entering the competition, the candidate is deemed to:

- fully accept and respect the Code of Ethics of ASI and any policies and procedures set and officially announced by ASI, and act/ behave in a manner befitting an ASI sommelier.
- accept to participate in all activities of the program scheduled during the competition.

Art. 4.1 - Failure to comply with these rules may result in disqualification from the competition, and ASI reserves the right to permanently disqualify any person it deems to have violated these rules and to suspend the entry of any candidate in the competition by the national sommelier association concerned.

ORGANISATION

Art.5 – The competition is organized every three years (*from 2027, every four years) in the country voted and approved by the ASI General Assembly.

Art.6 - The competition is organized by ASI (International Sommelier Association) with national sommelier associations, member of ASI, that belong to Asia & Pacific.

LANGUAGES

Art. 7- The official languages of the competition are French, English and Spanish.

Art. 8- All the tasks in the competition are given either in French, English, or Spanish. The candidate must use, throughout the competition, the language (other than his/her mother tongue, that is the language he/she has been exposed to from birth or within the critical period). That's different from a language(s) chosen by a state to be used in official settings) chosen at the time of application. (*from 2027, the candidate whose mother tongue is either French, English, or Spanish may compete in his/her first language. Bonus points are awarded to all candidates who choose to compete in a foreign language.)

REQUIRED KNOWLEDGE

Art. 9- The scope of the competition includes, but is not limited to, the following:

- Viticulture, Wine making, Grape varieties, Wine regions from all over the world
- Wines and spirits from all over the world
- Beverages from all over the world
- Service skills
- General knowledge, Trends, Industry updates

All knowledge and skills to be mastered as a sommelier will be tested.

STRUCTURE

Art. 10 - The competition consists of a quarterfinal, semifinal and final and is held over several days.

Art. 10.1- SCC is the technical committee responsible for developing and planning the tasks, securing the necessary supplies, and setting up and efficiently running the competition at the location where it is held.

Art. 11 - Competitors are those candidates who are duly selected in the national selection conducted by their respective national sommelier association and approved by the SCC to compete.

Art. 11.1 – Special invitation may be sent by ASI, at its discretion, to a sommelier from a country where no national sommelier association is yet to exist, or where the national sommelier association is not yet an ASI member. In such cases, the invited sommeliers will be responsible for covering their own travel and accommodation expenses.

QUARTERFINAL

Art. 12 - The tasks for the quarterfinal consist of, but are not limited to, the following:

- Written test
- Blind tasting of wines with written analytical comment
- Identification of beverages
- Service of wine

SEMI-FINAL

Art. 13 - Except under special circumstances, one-third of the candidates advance to the Semi-Final

Art. 14 – The tasks of the semi-final consist of, but are not limited to, the following:

- Blind tasting of wines with oral comment
- Identification of beverages
- Service skills such as appropriate protocol using relevant tools, decanting using a basket, serving wine/beverages to several guests
- Food and beverage pairing

Art.14.1 - The results of the semi-final are determined by the combined total of a small percentage of carryover points scored from the quarterfinal and the points scored in the tasks of the semi-final.

FINAL

Art. 15- The final takes place in front of an audience and is live-streamed.

Art. 16 – Except under special circumstances, three candidates advance to the Final.

Art. 17 – The setting of the stage of the final is a fine dining restaurant. The candidate is assumed to be the head sommelier of the restaurant and is required to dress, groom him/herself, and perform in a professional and appropriate manner. A dedicated master of ceremony navigates the candidate through various tasks

Art. 17.1 - The tasks of the Final are only oral and practical and consist of, but not limited to, the following:

- Preparation and service of aperitifs
- Blind tasting of beverages
- Food and beverage pairing
- Preparation and service of beverages to several guests
- Wine list correction
- Quick answer to short slide-type questions

Art. 17.2 - The results of the final are determined solely by the points scored in the tasks of the final, no points carried over from the semi-final.

Art. 18 —The jury assesses and closely examines the overall performances such as knowledge, customer approach, commercial awareness of the candidate with a view of determining who is the Best Sommelier of Asia & Pacific.

Art. 19 – The results of the final are announced at the end of the final, after SCC's deliberation.

Art.19.1 – Only in the event of a tie for first place in the final, SCC deliberates and decides on the winner, taking into account the scores from the semi-final and if necessary, the score of the written test of the quarterfinal.

Art. 20- The winner is awarded the title of Best Sommelier of Asia & Pacific with the year of the win. The two runners up hold the title of finalists (2nd place and 3rd place) of the ASI Contest Best Sommelier of Asia & Pacific.

Art 20.1 - The candidates in the semi-final hold the title of semi-finalists of the ASI Contest Best Sommelier of Asia & Pacific.

JURY

Art. 21 – The jury of the quarterfinal, semi-final and final is SCC.

Art. 21.1 – At the discretion of the SCC and/or on the recommendation of the ASI President, non-members of the SCC may be invited to serve as judges. Those judges may be internationally renowned figures in the fields of sommelier, oenology, winegrowing/winemaking, chefs, restaurateurs, hoteliers, educators and the gastronomic press.

Art. 21.2 – ASI President is invited to be seated, ASI Vice Presidents, presidents of national sommelier associations and/or representatives of national sommelier associations on a case-by-case basis, as guests on the stage of the final, but they do not serve as judges.

Art. 21.3 – The Best Sommeliers of the World, Europe, Africa & Middle East, Asia & Pacific and the Americas are allowed to judge at all the stages of the competition regardless of their citizenship, but only upon the appointment of SCC.

Art.22 - Decisions of the jury are final.

Art. 23 - In the interest of transparency and fairness, the president of the national sommelier association hosting the competition, who may have access to the details of the competition, is not allowed to participate in the judging or be involved in matters that may affect the outcome of the competition. He/she focuses solely on the smooth running of the competition.

RESULTS

Art. 24 – The results validated by SCC are final and the final ranking is based solely on the total scores obtained by the candidates from various tasks of the competition.

Art. 24.1 – The results of each candidate are communicated to the candidate him/herself and the president of his/her national sommelier association after the competition. It is provided for future reference only and SCC does not accept any objections or inquiries.

THE WINNERS' COMMITMENT AND RIGHT

Art 25- The winner of the ASI Contest Best Sommelier of Asia & Pacific and the two runners-up commit to offer ASI at least two working days per year to promote the profession of sommelier until the next competition.

Art 25.1 - They also undertake, during the same three-year period, to give the utmost consideration to the requests made from the official partners of ASI.

Art 26 – The winner of the ASI Contest Best Sommelier of Asia & Pacific is invited to assist at the final and the gala dinner of the following competition. ASI covers the cost of hotel accommodation for one night and the gala dinner. He/she wishes to do so must notify ASI of his/her intention at least two months in advance.

OTHERS

Art 27- The president of a national sommelier association that does not present a candidate in the competition will not be invited solely as a representative of their association.

ALL CANDIDATES AND PRESIDENTS MUST ACCEPT THE RULES



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

CONCOURS ASI MEILLEUR SOMMELIER D'ASIE & PACIFIQUE 2025

RÈGLEMENT

ÉLIGIBILITÉ

Art. 1 - Le concours est ouvert à toute personne ayant l'âge minimum légal pour consommer de l'alcool et exerçant la profession de sommelier (définie par la résolution OIV-ECO 474-2014) depuis plus d'un an, c'est-à-dire sélection et achat de vins, constitution d'une cave, entretien des stocks, création de cartes des vins, conseil aux clients, décantation, service des vins, spiritueux, eaux, cafés, thés et autres boissons.

Art.1.1 - Le candidat ne peut en aucun cas s'inscrire et participer au concours ASI du même titre ou à différents concours ASI successivement en représentant à chaque fois un pays différent.

Art.1.2 - Le Meilleur Sommelier d'Asie & Pacifique n'est pas autorisé à concourir à nouveau pour le même titre. Le titre avec mention de l'année de sa victoire est conservé à vie.

Art. 2 - Le candidat doit être membre de l'association nationale des sommeliers du pays qu'il/elle représente, laquelle doit être elle-même membre de l'ASI (membre actif ou faisant partie du Collège ASI des Postulants). Seules les associations nationales de sommeliers à jour de leur cotisation à l'ASI peuvent présenter chacune un candidat au concours.

Le président d'une association nationale de sommeliers n'est pas autorisé à participer à un concours ASI en tant que candidat.

Art. 2.1 - Le candidat doit :

- être membre de l'association nationale de sommeliers (membre de l'ASI) du pays qu'il/elle représente
 - être soit de nationalité de ce pays, soit un professionnel étranger exerçant son activité dans ce pays
- Dans tous les cas, le candidat doit être dûment sélectionné parmi les membres de l'association et soutenu officiellement par l'association nationale de sommeliers.

Art. 2.2 - Chaque association nationale de sommeliers est tenue d'organiser une sélection nationale afin de choisir le candidat qui représentera le pays au concours de l'ASI de manière la plus équitable et transparente possible. A cette fin, chaque association nationale de sommeliers doit annoncer à l'avance quand/comment la sélection nationale est organisée, et doit également annoncer à ses membres les résultats de la sélection. L'ASI se réserve le droit de s'enquérir des détails de la sélection nationale si elle juge nécessaire.

Chaque association nationale de sommeliers a également la possibilité de désigner le champion en titre de son concours national de sommeliers comme candidat sans procéder à une sélection nationale.

Art. 2.3 - Les candidatures de tous les candidats, confirmées ensuite par les présidents des associations nationales de sommeliers, doivent être déposées au plus tard 2 mois avant la date de la Finale. La Commission Concours de Sommeliers (ci-après CCS) examine les documents soumis par les candidats afin de déterminer et de notifier leur éligibilité au concours.

Art. 2.4 - Dans le cas improbable où le candidat qui s'est inscrit au concours ne pourrait pas concourir en raison de circonstances inévitables, l'association nationale des sommeliers de son pays peut inscrire un candidat de réserve, à condition que son nom ait déjà été enregistré à la date limite d'inscription et confirmé par le président de l'association nationale des sommeliers concernée. Ce candidat est considéré comme ayant accepté de se conformer à toutes les règles et doit être prêt à présenter tous les documents requis (les mêmes documents que le candidat initial) à la demande de la CCS et être présent le jour du quart de finale pour concourir.

Art.3 - A l'issue du Concours ASI Meilleur Sommelier des Amériques, chaque association nationale de sommeliers sélectionne un candidat qui participera au Concours ASI Meilleur Sommelier du Monde. L'association nationale de sommeliers du lauréat du concours ASI Meilleur Sommelier d'Asie & Pacifique décide d'inscrire le lauréat ou de procéder à une nouvelle sélection nationale afin de choisir le meilleur candidat pour représenter le pays.

Art. 4 - En s'inscrivant au concours, le candidat s'engage à :

- accepter et respecter pleinement le Code d'Éthique de l'ASI et toutes les politiques et procédures établies et officiellement annoncées par l'ASI, et agir/se comporter d'une manière digne d'un sommelier de l'ASI.
- accepter de participer à toutes les activités du programme prévues pendant la durée du concours.

Art. 4.1 - Le non-respect de ces règles peut entraîner la disqualification pour le concours, et l'ASI se réserve le droit de disqualifier définitivement toute personne qu'elle estime avoir violé ces règles et de suspendre l'inscription de tout candidat au concours par l'association nationale de sommeliers concernée.

ORGANISATION

Art. 5 - Le concours est organisé tous les trois ans (*à partir de 2027, tous les quatre ans) dans le pays voté et approuvé par l'Assemblée Générale de l'ASI.

Art.6 - Le concours est organisé par l'ASI (Association de la Sommellerie Internationale) avec les associations nationales de sommeliers, membres de l'ASI, appartenant aux Amériques.

LANGUES

Art. 7- Les langues officielles du concours sont le français, l'anglais et l'espagnol.

Art. 8- Toutes les épreuves du concours sont données soit en français, soit en anglais, soit en espagnol. Le candidat doit utiliser, pendant toute la durée du concours, la langue choisie au moment de son inscription (autre que sa langue maternelle, la langue à laquelle il a été exposé dès sa naissance ou pendant la période critique. Il s'agit d'une langue différente de la ou des langues choisies par un État pour être utilisées dans des contextes officiels.) (*à partir de 2027, le candidat dont la langue maternelle est le français, l'anglais ou l'espagnol pourra concourir dans sa première langue. Des points de bonification sont attribués à tous les candidats qui choisissent de concourir dans une langue étrangère)

COMPÉTENCES REQUISES

Art. 9- Le champ d'application du concours comprend, sans s'y limiter, les domaines suivants :

- Viticulture, vinification, cépages, régions viticoles du monde entier.
- Vins et spiritueux du monde entier
- Boissons du monde entier
- Compétences en matière de service
- Connaissances générales, tendances, nouvelles du secteur

Toutes les connaissances et compétences à maîtriser en tant que sommelier seront testées.

STRUCTURE

Art. 10 - Le concours se compose d'un quart de finale, d'une demi-finale et d'une finale et se déroule sur plusieurs jours.

Art. 10.1- La CCS est le comité technique chargé d'élaborer et de planifier les tâches, d'obtenir les fournitures nécessaires, de mettre en place et de faire fonctionner efficacement le concours sur le lieu où il se déroule.

Art. 11- Les concurrents sont les candidats dûment sélectionnés lors de la sélection nationale menée par leur association nationale de sommeliers respective et approuvés par la CCS pour concourir.

Art. 11.1 - Une invitation spéciale peut être envoyée par l'ASI, à sa discrétion, à un sommelier d'un pays où il n'existe pas encore d'association nationale de sommeliers ou dont l'association nationale de sommeliers n'est pas encore membre de l'ASI. Dans ce cas, les sommeliers invités devront prendre en charge leurs propres frais de voyage et d'hébergement.

QUART DE FINALE

Art. 12 - Les épreuves du quart de finale sont, sans s'y limiter, les suivantes :

- Épreuve écrite
- Dégustation à l'aveugle de vins avec commentaire analytique écrit
- Identification de boissons
- Service du vin

DEMI-FINALE

Art. 13 - Sauf circonstances particulières, un tiers des candidats accède à la demi-finale.

Art. 14 - Les épreuves de la demi-finale sont, sans s'y limiter, les suivantes :

- Dégustation de vins à l'aveugle avec commentaire oral
- Identification des boissons
- Compétences en matière de service telles que le protocole approprié, l'utilisation des outils adéquats, la décantation à l'aide d'un panier, le service de vins/boissons à plusieurs convives.
- Association de mets et de boissons.

Art.14.1- Les résultats de la demi-finale sont déterminés par le total combiné d'un petit pourcentage de notes reportées du quart de finale et des notes obtenues dans les épreuves de la demi-finale.

FINALE

Art. 15- La finale se déroule devant un public et est retransmise en direct.

Art. 16 - Sauf circonstances particulières, trois candidats accèdent à la finale.

Art. 17 - La scène de la finale représente un restaurant gastronomique. Le candidat est supposé être le chef sommelier du restaurant et doit s'habiller, se soigner et se produire d'une manière professionnelle et appropriée. Un maître de cérémonie dédié guide le candidat à travers diverses tâches

Art. 17.1 - Les tâches de la finale sont uniquement orales et pratiques et consistent, sans s'y limiter, à

- Préparation et service d'apéritifs
- Dégustation à l'aveugle de boissons
- Association de mets et de boissons.
- Préparation et service de boissons à plusieurs convives
- Correction de la carte des vins
- Réponse rapide à des questions courtes de type diapositives

Art. 17.2 - Les résultats de la finale sont déterminés uniquement par les notes obtenues dans les épreuves de la finale, sans report de notes de la demi-finale.

Art. 18 - Le jury évalue et examine attentivement les performances globales telles que les connaissances, l'approche du client, les qualités commerciales du candidat en vue de déterminer qui est le Meilleur Sommelier d'Asie & Pacifique.

Art. 19 - Les résultats de la finale sont annoncés à l'issue de la finale, après délibération de la CCS.

Art. 19.1 - Seulement en cas d'égalité pour la première place de la finale, la CCS délibère et décide du vainqueur, en tenant compte des notes de la demi-finale et, si nécessaire, de la note de l'épreuve écrite du quart de finale.

Art. 20- Le lauréat se voit attribuer le titre de Meilleur Sommelier d'Asie & Pacifique avec l'année de sa victoire. Les deux finalistes se voient attribuer le titre de finaliste (2ème place et 3ème place) du Concours ASI Meilleur Sommelier d'Asie & Pacifique.

Art 20.1 - Les candidats de la demi-finale portent le titre de demi-finalistes du Concours ASI Meilleur Sommelier d'Asie & Pacifique.

JURY

Art. 21 - Le jury des quarts de finale, des demi-finales et de la finale est la CCS.

Art. 21.1 - A la discrétion de la CCS et/ou sur recommandation du Président de l'ASI, des non-membres de la CCS peuvent être invités à servir de jurés. Ces jurés peuvent être des personnalités de renommée internationale dans les domaines de la sommellerie, de l'œnologie, de la viticulture, des chefs cuisiniers, des restaurateurs, des hôteliers, des éducateurs et des journalistes de la presse gastronomique.

Art. 21.2 - Le président de l'ASI est invité à prendre place, les vice-présidents de l'ASI, les présidents des associations nationales de sommeliers et/ou les représentants d'associations nationales de sommeliers au cas par cas, en tant qu'invités sur la scène de la finale, mais ne font pas partie du jury.

Art. 21.3 - Les Meilleurs Sommeliers du Monde, d'Europe, Afrique & Moyen-Orient, d'Asie & Pacifique et des Amériques sont autorisés à juger à toutes les étapes du concours, quelle que soit leur nationalité, mais uniquement sur désignation de la CCS.

Art. 22 - Les décisions du jury sont sans appel.

Art. 23 - Dans un souci de transparence et d'équité, le président de l'association nationale des sommeliers hôte du concours, qui peut avoir accès aux détails du concours, n'est pas autorisé à participer au jugement ni à s'impliquer dans des questions susceptibles d'affecter le résultat du concours. Il se concentre uniquement sur le bon déroulement du concours.

RÉSULTATS

Art. 24 - Les résultats validés par la CCS sont définitifs et le classement final est basé uniquement sur le total des notes obtenues par les candidats pour les différentes épreuves du concours.

Art. 24.1 - Les résultats de chaque candidat sont communiqués au candidat lui-même et au président de son association nationale de sommeliers après le concours. Ils ne sont fournis qu'à titre indicatif et la CCS n'accepte aucune objection ou demande de renseignements.

ENGAGEMENT ET DROIT DES LAURÉATS

Art 25- Le lauréat du Concours ASI Meilleur Sommelier d'Asie & Pacifique et les deux finalistes s'engagent à offrir à l'ASI au moins deux jours de travail par an pour promouvoir la profession de sommelier jusqu'au prochain concours.

Art 25.1 - Ils s'engagent également, pendant cette même période de trois ans, à accorder la plus grande attention aux demandes formulées par les partenaires officiels de l'ASI.

Art 26 - Le lauréat du Concours ASI Meilleur Sommelier d'Asie & Pacifique est invité à assister à la finale et au dîner de gala du concours suivant. L'ASI prend en charge les frais d'hôtel pour une nuit et le dîner de gala. La personne qui le souhaite doit en informer l'ASI au moins deux mois à l'avance.

AUTRES

Art 27- Le président d'une association nationale de sommeliers qui ne présente pas de candidat au concours ne sera pas invité uniquement en tant que représentant de son association.

TOUS LES CANDIDATS ET PRÉSIDENTS DOIVENT ACCEPTER LE RÈGLEMENT



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

CONCURSO ASI MEJOR SOMMELIER DE ASIA Y EL PACIFICO 2025

REGLAMENTO

ELEGIBILIDAD

Art. 1 - El concurso está abierto a toda persona mayor de edad que ejerza desde hace más de un año la profesión de sommelier (tal y como se define en la resolución 474-2014 de la OIV-ECO), es decir, seleccionar y comprar vinos, constituir una bodega, mantener existencias, crear cartas de vinos, aconsejar a los clientes, decantar, servir vinos, licores, agua, café, té y otras bebidas.

Art.1.1 - En ningún caso un candidato podrá inscribirse y participar en el concurso ASI de un mismo título o en varios concursos ASI sucesivos, representando cada vez a un país diferente.

Art.1.2 - El Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico no podrá volver a concursar por el mismo título. El título con la mención del año de la victoria se conserva de por vida.

Art. 2 - El candidato debe ser miembro de la asociación nacional de sommeliers del país que representa, la cual debe ser, a su vez, miembro de la ASI (miembro activo o parte del Colegio de Postulantes de la ASI). Sólo las asociaciones nacionales de sommeliers que estén al corriente de sus cuotas de afiliación a la ASI podrán presentar cada una un candidato al concurso.

El presidente de una asociación nacional de sommeliers no está permitido participar como candidato en un concurso de ASI.

Art.2.1 – El candidato debe:

- ser miembro de la asociación nacional de sommeliers (miembro de la ASI) del país que representa
- ser nacional de dicho país o un profesional extranjero que ejerce su actividad en ese país

En todos los casos, el candidato debe haber sido debidamente seleccionado entre los miembros de la asociación y estar oficialmente respaldado por la asociación nacional de sommeliers.

Art. 2.2 - Cada asociación nacional de sommeliers está obligada a llevar a cabo una selección nacional para elegir al candidato que represente al país en el concurso de la ASI de la manera más justa y transparente. Con ese fin, cada asociación nacional de sommeliers debe anunciar con anticipación cuándo y cómo se organizará la selección nacional y también debe informar a sus miembros los resultados de la selección. La ASI se reserva el derecho de solicitar detalles sobre la selección nacional si lo considera necesario.

Cada asociación nacional de sommeliers también tiene la opción de designar al campeón reinante de su concurso nacional de sommeliers como candidato sin llevar a cabo una selección nacional.

Art. 2.3 - Las candidaturas de todos los candidatos, confirmadas posteriormente por los presidentes de las asociaciones nacionales de sommeliers, deberán presentarse a más tardar 2 meses antes de la fecha de la final. La Comisión Concursos de Sommeliers (en adelante CCS) examina los documentos presentados por los candidatos con el fin de determinar y notificar su admisibilidad al concurso.

Art. 2.4 - En el caso improbable de que el candidato inscrito en el concurso no pueda participar debido a circunstancias inevitables, la asociación nacional de sommeliers de su país podrá inscribir a un candidato de reserva, siempre y cuando su nombre ya haya sido registrado en la fecha límite de inscripción y confirmado por el presidente de la asociación nacional de sommeliers correspondiente. Se considerará que dicho candidato ha aceptado cumplir todas las reglas, debe estar dispuesto a presentar todos los documentos requeridos (los mismos documentos que el candidato original) a petición de la CCS y estar presente el día de los cuartos de final para competir.

Art.3 - Después de que se complete el Concurso ASI Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico, cada asociación nacional de sommeliers selecciona a un candidato que competirá en el Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo. La asociación nacional de sommeliers del ganador del Concurso Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico decide si inscribe al ganador o si realiza otra selección nacional para elegir al mejor candidato que represente al país.

Art. 4 - Al participar en el concurso, el candidato se compromete a:

- aceptar y respetar plenamente el Código de Ética de la ASI y todas las políticas y procedimientos establecidos y anunciados oficialmente por la ASI, y actuar/comportarse de manera digna de un sommelier de la ASI.
- aceptar participar en todas las actividades del programa previstas durante el concurso.

Art. 4.1 - El incumplimiento de estas normas puede dar lugar a la descalificación para el concurso, y la ASI se reserva el derecho de descalificar permanentemente a cualquier persona que considere que ha infringido estas normas y de suspender la inscripción de cualquier candidato en el concurso por parte de la asociación nacional de sommeliers correspondiente.

ORGANIZACIÓN

Art. 5 - El concurso se organiza cada tres años (*a partir de 2027, cada cuatro años) en el país votado y aprobado por la Asamblea General de la ASI.

Art.6 - El concurso es organizado por la ASI (Association de la Sommellerie Internationale) con las asociaciones nacionales de sommeliers, miembros de la ASI, que pertenecen a Asia y el Pacífico.

IDIOMAS

Art. 7- Las lenguas oficiales del concurso son el francés, el inglés y el español.

Art. 8- Todas las pruebas del concurso se realizan en francés, inglés o español. Durante toda la competición, los candidatos deberán utilizar la lengua elegida en el momento de la inscripción (distinta de su lengua materna, la lengua a la que han estado expuestos desde su nacimiento o durante el periodo crítico. Se trata de una lengua distinta de la lengua o lenguas elegidas por un Estado para su uso en contextos oficiales). (*a partir de 2027, los candidatos cuya lengua materna sea el francés, el inglés o el español podrán concursar en su lengua materna. Se concederán puntos de bonificación a todos los candidatos que opten por concursar en una lengua extranjera).

COMPETENCIAS REQUERIDAS

Art. 9- El ámbito del concurso incluye, entre otras, las siguientes áreas:

- Viticultura, vinificación, variedades de uva, regiones vitícolas de todo el mundo.
 - Vinos y bebidas espirituosas de todo el mundo
 - Bebidas de todo el mundo
 - Habilidades de servicio
 - Conocimientos generales, tendencias, noticias del sector
- Se pondrán a prueba todos los conocimientos y habilidades que debe dominar como sommelier.

ESTRUCTURA

Art. 10 - El concurso consta de un cuarto de final, una semifinal y una final y se desarrolla a lo largo de varios días.

Art. 10.1- La CCS es el comité técnico responsable de elaborar y planificar las tareas, obtener los suministros necesarios y montar y dirigir la competición de forma eficiente en el lugar de celebración.

Art. 11- Los concursantes son los candidatos debidamente seleccionados durante la selección nacional llevada a cabo por su respectiva asociación nacional de sommeliers y aprobados por la CCS para competir.

Art. 11.1 -La ASI puede, a su discreción, extender una invitación especial a un sommelier de un país donde aún no exista una asociación nacional de sommeliers o donde la asociación nacional de sommeliers aún no sea miembro de la ASI. En tales casos, los sommeliers invitados serán responsables de cubrir sus propios gastos de viaje y alojamiento.

CUARTOS DE FINAL

Art. 12 - Las pruebas de cuartos de final son las siguientes

- Prueba escrita
- Cata de vinos a ciegas con comentario analítico escrito
- Identificación de bebidas
- Servicio del vino

SEMIFINAL

Art. 13 - Salvo circunstancias especiales, un tercio de los candidatos pasará a la semifinal.

Art. 14 - Las pruebas de la semifinal son las siguientes

- Cata de vinos a ciegas con comentario oral
- Identificación de bebidas
- Habilidades de servicio: protocolo adecuado, uso de herramientas apropiadas, decantación con una cesta, servicio de vino/bebidas a varios comensales, etc.
- Armonía de alimentos y bebidas.

Art.14.1- Los resultados de la semifinal se determinan por el total combinado de un pequeño porcentaje de los puntos arrastrados desde cuartos de final y los puntos obtenidos en las rondas semifinales.

FINAL

Art. 15 - La final se disputa ante el público y se retransmite en directo.

Art. 16 - Salvo circunstancias especiales, llegarán a la final tres candidatos.

Art. 17 - El escenario de la final es un restaurante gastronómico. Se supone que el candidato es el sommelier jefe del restaurante y debe vestirse, arreglarse y actuar de manera profesional y apropiada. Un maestro de ceremonias especializado guía al candidato a través de diversas tareas

Art. 17.1 - Las tareas de la final son únicamente orales y prácticas e incluyen, entre otras cosas

- Preparación y servicio de aperitivos
- Degustación a ciegas de bebidas
- Armonía comida y bebida
- Preparar y servir bebidas a varios comensales
- Corrección de la carta de vinos
- Respuestas rápidas a preguntas cortas tipo diapositiva

Art. 17.2 - Los resultados de la final se determinan únicamente por las puntuaciones de las pruebas finales, sin que se arrastren puntos de las semifinales.

Art. 18 - El jurado evalúa y examina cuidadosamente el rendimiento general del candidato, como los conocimientos, el enfoque hacia el cliente y las cualidades comerciales, con el objetivo de determinar quién es el Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico.

Art. 19 - Los resultados de la final se anuncian al final de la final, tras deliberación de la CCS.

Art. 19.1 - Sólo en caso de empate en el primer puesto de la final, el CCS deliberará y decidirá el vencedor, teniendo en cuenta las notas de la semifinal y, si fuera necesario, la nota de la prueba escrita de cuartos de final.

Art. 20- El ganador recibe el título de Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico con el año de la victoria. Los dos finalistas reciben el título de finalista (2º puesto y 3º puesto) del Concurso ASI Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico.

Art 20.1 - Los candidatos de la semifinal reciben el título de semifinalistas del Concurso ASI Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico.

JURADO

Art. 21 - El jurado para los cuartos de final, las semifinales y la final es la CCS.

Art. 21.1 - A discreción de la CCS y/o por recomendación del Presidente de la ASI, se podrá invitar a personas que no sean miembros del CCS a formar parte del jurado. Estos jurados podrán ser personalidades de renombre internacional en los ámbitos de la sommellerie, la enología, la viticultura, cocineros, restauradores, hoteleros, educadores y periodistas de la prensa gastronómica.

Art. 21.2 - El presidente de la ASI está invitado a ocupar un puesto, los vicepresidentes de la ASI, los presidentes de las asociaciones nacionales de sommeliers y/o los representantes de las asociaciones nacionales de sommeliers según el caso, como invitados en el escenario de la final, no forman parte del jurado.

Art. 21.3 - Los Mejores Sommeliers del Mundo, de Europa, África & Oriente Medio, de Asia & Pacífico y de las Américas están autorizados a juzgar en todas las etapas del concurso, cualquiera que sea su nacionalidad, pero únicamente por designación de la CCS.

Art. 22 - Las decisiones del jurado son inapelables.

Art. 23 - En aras de la transparencia y la equidad, el presidente de la asociación nacional de sommeliers anfitriona del concurso, que puede tener acceso a los detalles del concurso, no está autorizado a participar en el fallo ni a implicarse en asuntos que puedan afectar al resultado del concurso. Se ocupa únicamente del buen desarrollo del concurso.

RESULTADOS

Art. 24 - Los resultados validados por la CCS son definitivos y la clasificación final se basa únicamente en el total de las notas obtenidas por los candidatos en las distintas pruebas del concurso.

Art. 24.1 - Los resultados de cada candidato se comunican al propio candidato y al presidente de su asociación nacional de sommeliers después del concurso. Se facilitan únicamente a título informativo y la CCS no acepta objeciones ni solicitudes de información.

COMPROMISO Y DERECHOS DE LOS LAUREADOS

Art 25- El ganador del Concurso ASI Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico y los dos finalistas se comprometen a ofrecer al menos dos días de trabajo al año a la ASI para promover la profesión de sommelier hasta el próximo concurso.

Art 25.1 - También se comprometen, durante este mismo periodo de tres años, a prestar la mayor atención a las solicitudes formuladas por los socios oficiales de la ASI.

Art 26 - El ganador del Concurso ASI Mejor Sommelier de Asia y el Pacífico está invitado a asistir a la final y a la cena de gala del siguiente concurso. La ASI cubrirá los gastos de alojamiento en el hotel por una noche y la cena de gala. Si desea hacerlo, debe notificar a la ASI su intención al menos con un mínimo de dos meses de anticipación.

OTROS

Art. 27 – El presidente de una asociación nacional de sommeliers sin candidato en el concurso no será invitado únicamente en calidad de representante de su asociación.

TODOS LOS CANDIDATOS Y PRESIDENTES DEBEN ACEPTAR EL REGLAMENTO