

## **Bases**

### **Concurso Joven Sommelier 2026**

**Fecha: 15 de junio de 2026**

#### **Objetivos**

- Unir a la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile A. G. y los alumnos de su Escuela en una instancia de participación técnica para promover la Sommeliería en Chile
- Realizar un concurso nacional, para elegir al “Joven Sommelier 2026”, ganador que deberá ser elegido por Sommeliers Profesionales y la industria chilena entre alumnos y ex alumnos de la Escuela de Sommeliers de Chile.

#### **Requisitos del participante**

- Ser chileno o extranjero residente en Chile (mínimo 2 años).
- Ser egresado de la Escuela de Sommeliers de Chile en alguno de sus niveles. NO se aceptarán Sommeliers Profesionales.
- Haber aprobado al menos el Nivel I de la Escuela de Sommeliers de Chile.
- Haber pagado la cuota de inscripción al concurso asignada por la comisión técnica responsable y firmado la documentación correspondiente.

#### **Deberes del candidato**

- Aceptar las condiciones establecidas por la comisión técnica responsable para la participación y correcto desarrollo del concurso mencionado, entendiendo que la falta a alguna de ellas significará la descalificación inmediata del concursante.
- Mantener absoluta reserva del número asignado por sorteo a cada participante, entendiendo que la mención de él se considerará como falta grave y causal de descalificación.
- Aceptar las decisiones y fallos de la comisión técnica responsable del concurso nacional.
- El candidato deberá vestir el atuendo oficial: traje negro de chaqueta y pantalón, camisa blanca, corbata burdeo (hombres), pañuelo burdeo (mujer) y zapatos negros junto a los utensilios personales de servicio obligatorios (descorchador, encendedor, cerillos, corta puros, lápiz pasta).
- Reconocer al Directorio de la ASCL como el único organismo válido representante del gremio de la Sommeliería en Chile.
- En caso de ser ganador de este concurso, representar a la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile A. G. (ASCL), en las obligaciones correspondientes a su categoría de “Joven Sommelier 2026”, lo que incluirá:
  - Aceptar el uso de la imagen y nombre del ganador del concurso “Joven Sommelier” para fines publicitarios y gremiales de la ASCL y ESCL.
  - Abstenerse de aceptar el uso del nombre e imagen del “Joven Sommelier 2026” en cualquier entidad gremial o privada para beneficio de ellas o de su uso personal, salvo expresa autorización formal y escrita de la ASCL y/o ESCL.

### **Derechos del candidato**

- El comité técnico garantiza a los candidatos la total imparcialidad de las calificaciones en el concurso empleando una metodología de calificación técnica en todas sus pruebas que involucre el concurso sin conocer de antemano el nombre del concursante, salvo en las pruebas finales prácticas.
- Los candidatos tienen el derecho de aclaración de todas las dudas sobre las pruebas a realizar durante el concurso.
- Ser candidato da derecho a participar en la ceremonia de premiación del concurso.
- El candidato ganador será reconocido por los miembros de la ASCL como un referente técnico – profesional de importancia de la Sommeliería nacional.

### **Contenidos de los exámenes y pruebas a realizar**

#### **Examen escrito u oral de conocimientos teóricos**

- Viticultura
- Cepas
- Suelos
- Vinificación
- Crianza
- Regiones vitivinícolas, Denominaciones de Origen del Mundo y sus cepajes de:
  - Chile
  - Argentina
  - Uruguay
  - Brasil
  - Perú
  - Bolivia
  - Francia
  - EEUU
  - Canadá
  - Alemania
  - Italia
  - España
  - Otros países productores
- Destilados y licores
- Cervezas

Se deja expresa constancia de que el concurso Joven Sommelier 2026 tendrá énfasis en los vinos de las Américas para la elaboración de pruebas teóricas y prácticas, lo que no implica la exclusión de considerar a otros países del Viejo Mundo.

#### **Degustación a ciegas**

Degustación a ciegas de vinos y licores, donde el candidato deberá ser capaz de realizar una breve descripción organoléptica del producto y sugerir estándares mínimos de servicio, como temperatura de servicio, decantación, maridaje y guarda, además de identificar denominación de origen, productor y precio de venta, entre otros según parámetros de la ficha de cata ESCL.

**Maridaje**

Prueba técnica escrita donde el candidato deberá analizar un plato con diferentes vinos y/o licores (otros productos no se excluyen), argumentando el tipo de maridaje (afinidades o contrastes de cada uno de ellos), en función del correcto maridaje del plato y armonía de su servicio.

**Servicio**

Juego de roles, donde el candidato deberá realizar pruebas en cuanto al servicio del restaurante solicitado por el jurado. Según parámetros de la ficha de cata ESCL.

La prueba se realizará frente a un jurado compuesto por profesionales nacionales y/o extranjeros.

**Final**

La final se realizará abierta a público y frente a un jurado experto.

Los tres finalistas se conocerán instantes previos a la realización de la final, sorteándose el orden de presentación a la final frente a público.

El ganador del concurso será anunciado una vez terminadas las presentaciones.

**Idioma**

Los candidatos deberán realizar las pruebas en español.

**Plazo de Inscripción**

La inscripción será a partir de las 09:00 hrs. del día Lunes 04 de mayo de 2026 y se extenderá hasta las 17:00 hrs. del día viernes 15 de mayo de 2026.

La inscripción tendrá un valor de \$20.000, los que deberán ser pagados al momento de la inscripción, la que se debe realizar en el correo [repcionista@sommelierdechile.cl](mailto:repcionista@sommelierdechile.cl)



Escuela de  
Sommeliers  
de Chile