



Asociacion Venezolana de Sommeliers

Avenida Las Americas Edificio SADA rez-de-chaussée bureau 1 et 2
8015 Puerto Ordaz, Bolivar

Tel. +58 286 923 47 15 - +58 286 922 80 42 - Fax. +58 286 9232314

www.asociacionvenezolanadesommeliers.com

Année de fondation | Year of foundation: 1990

Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: 1999

L'Association est fondée en 1990 en partant de la nécessité de préparer des personnes à apprendre à servir le vin correctement dans les divers restaurants de la ville de Guayana, Venezuela. Leonardo D'Addazio, restaurateur, en est le fondateur, avec l'aide de Giuseppe Vaccarini et ses livres il commence à préparer femmes et hommes gratuitement en leur donnant la possibilité de suivre un cours de formation professionnelle.

The Venezuelan Sommelier Association was created in 1990 in order to meet the need to prepare professional personnel to serve wine correctly in the various restaurants of the city of Guayana, Venezuela. Leonardo d'Addazio, a restaurateur, is the founder. With the help of Giuseppe Vaccarini and the A.I.S. books, he has started to train women and men for free, providing them the opportunity for a professional course.

président | president

Leonardo d'Addazio

concours | competitions

Concours "Meilleur Jeune Sommelier" | "Best Young Sommelier"

formation | training

La formation se réalise à l'Académie du Venezuela avec un cours de deux niveaux de 150 heures chacun plus un stage obligatoire. Une partie complémentaire est celle de la deuxième langue (anglais ou français) qui sera étudiée parallèlement ou intensivement, une dernière partie est consacrée aux visites des vignobles et d'endroits importants du point de vue de la qualité et notoriété des vins au Venezuela. Les classes ont été aidées depuis le début par les livres écrits par Giuseppe Vaccarini et ensuite par ceux de l'ASI. En outre, Maria Isabel Mijares qui a aidés relativement à la préparation et les conseils utiles à la connaissance du vin et de l'oenologie avec les livres d'Emile Peynaud. La formation professionnelle a été le but pendant les dernières deux années obtenant le redoublement du nombre de professionnels qui travaillent dans les restaurants, la distribution de vins, les hôtels et les oenothèques etc.

Through the Academy of Sommelierie of Venezuela the training is carried out as a two level course of 150 hours each plus an obligatory apprenticeship period. A complementary course is a second language (English or French) to be studied at the same time or intensively, as well as visits to vineyards and important localities as far as quality and celebrity of Venezuelan wines are concerned. A great help was given to the training program by the books written by Giuseppe Vaccarini and afterwards by

those of the ASI. Moreover, with the assistance of Maria Isabel Mijares in the form of training and advising about the knowledge of wine and oenology with the books of Emile Peynaud. During the last two years, we focused on professional training and indeed we doubled the number of professionals working in restaurants, as wine distributors, in hotels, in wine bars etc.

membres | members

40

activités et projets
activities and projects

(Toutes les activités sont à but non lucratif mais se réalisent à l'aide de partenaires par moyen de donations et du travail des sommeliers). L'Association Vénézuélienne des Sommeliers organise avec ses membres des services de vins tels que dégustations, événements et dîners au bénéfice de fondations de bienfaisance.

Cours pour amateurs: "le vin, boisson des Dieux, quoi, comment et quand", "la dégustation", "les vins du monde", "Idégustation annuelle de dix Champagne", "Cabernet Sauvignon du monde", "Le Porto et ses typologies", "Accords mets/vins". Participation avec stand à l'exposition Salon International du Vin et Gastronomie SIG - Inscription auprès du Ministère de l'Education suivie de l'agrément comme nouvelle carrière professionnelle. Participation annuelle avec dégustation au SIG. Participation au service des dégustations de vin dans le guide des vins Exceso (Venezuela). Participation comme dégustateurs dans le guide des vins Exceso (Venezuela). Participation au service des vins au dîner anniversaire de l'Académie de Gastronomie du Venezuela. Conseillers de vins à l'AMAVI l'Association des Femmes qui aiment le Vin.

Equiper le nouveau siège dans la ville de Trinidad Caracas, être le siège d'accueil pour une assemblée de l'ASI à l'avenir

grâce à l'Académie des Sommeliers du Venezuela obtenir le plus grand nombre de sommeliers possible qui défendent la profession et la diffusion de la culture du vin. Participer comme association au cours de dégustation et au Laboratoire sensoriel avec Maria Isabel Mijares au mois de février 2007. Editer les guides de l'Académie des Sommeliers du Venezuela Réaliser des activités avec les sommeliers du Venezuela, dégustations, réunions et projets qui nous tiennent unis dans le travail. Obtenir de trouver un sommelier dans les restaurants de prestige et de haute qualité dans les villes les plus importantes du pays. La revue officielle des Sommeliers au Venezuela. L'approbation du Ministère du Travail comme carrière professionnelle (processus) et réaliser le Concours du Trophée Ruinart au Venezuela.

All activities are non profit making, they are made possible through contributions, sponsors and the work of the sommeliers. The Venezuelan Sommelier Association organizes with its members wine events, gatherings, wine tasting, and dinners for the benefit of charitable activity foundations. Courses for amateurs: "Wine, beverage of the Gods, what, how and when", "Wine tasting", "World-wide wines", "Annual tasting of ten Champagnes", "Cabernet Sauvignon of the world", "Port wine and its types", "Food and wine harmony". Participation with stall at the Wine and Gastronomy International Show SIG Registration at the Ministry of Education and consequent approval as new Career of Professional

Training. Yearly wine tasting participation within SIG. Participation as tasters in the Wine's Guide Exceso (Venezuela). Participation in the wine service at the Gastronomic Academy of Venezuela anniversary dinner. Wine advisor in AMAVI Association of women wine lovers.

Projects: to equip the new head office in Trinidad, Caracas, to be the headquarters and host for ASI meetings in the future, to obtain through the Sommelier Academy of Venezuela, more sommeliers dedicated to promoting and spreading wine culture. To participate as an association to the wine tasting course and sensorial workshop with Maria Isabel Mijares in february 2007. To publish the Venezuelan Sommelier Academy Guide. To carry out activities with the sommeliers of Venezuela, tastings, meetings, projects that keep us united in our action. To finally find sommeliers in luxurious high quality restaurants in the most important cities of the country. The magazine of the Sommelier in Venezuela. Recognized by the Ministry of Labor as professional course of studies (process) and obtain host the Trophy Ruinart Competition in Venezuela.