



LA ASOCIACION MADRILEÑA DE SUMILLERES - AMS

Orígenes.-

Fue en el otoño de 1993 cuando comenzó a impartirse, en la sede del *Instituto de Formación Empresarial (IFE) de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid*, el primer curso de formación, destinado específicamente a los sumilleres, con objeto de dotarles de una mayor cualificación profesional.

Cuando finalizó aquel curso académico, un grupo de alumnos titulados en esa primera promoción continuó reuniéndose, cada primer martes de mes, en el restaurante *Casa Rafa* de la madrileña calle de Narváez, con el fin de mantenerse unidos en su camino de preparación y aprendizaje en el difícil arte de la sumillería.

Debido al éxito que llegaron a tener aquellos entrañables encuentros, surgió en el seno de ese pequeño grupo de profesionales la idea de formarse en asociación para unir sus fuerzas en la lucha por un mayor y mejor reconocimiento de la profesión.

Así nació la *Asociación Madrileña de Sumilleres (A.M.S.)*, constituida formalmente el día 4 de abril de 1995, e inscrita con fecha 17 de mayo de 1995 en el Registro de Asociaciones de la Comunidad de Madrid con el número 15.251.

Por aquel entonces, algunos de los alumnos de la segunda promoción del curso de sumilleres empezaron a interesarse por la asociación, lo que al poco tiempo les llevó a integrarse como miembros de pleno derecho.

La asociación comenzaba a crecer, y aquel local de reunión habitual de la calle Narváez empezaba a quedarse pequeño. Fue entonces cuando, gracias al apoyo incondicional que desde siempre nos ha brindado el I.F.E., trasladamos nuestras citas mensuales a las aulas de su sede.

Asociados.-

La AMS ha pasado de tan sólo veinticuatro asociados –los que suscribieron el acta fundacional- a contar en la actualidad con casi 300 socios, titulados en su mayoría en las sucesivas promociones de sumilleres de la Cámara de Comercio, entre los que se encuentran algunos de los profesionales de más probada y reconocida experiencia en el sector; sin olvidar, por supuesto, a nuestros queridos socios de honor, que por su prestigio o por haber contribuido de modo relevante a la dignificación y desarrollo de la profesión, se han hecho acreedores de tal distinción. Las expectativas de futuro siguen siendo de crecimiento continuo en el número de asociados.

Junta Directiva.-

La administración y representación de la AMS corresponde a la *Junta Directiva*, como órgano ejecutivo de la asociación, compuesta por siete miembros: un presidente (D. Javier Gila), un vicepresidente (D. Juan Manuel Terceño), un secretario (D. Francisco Garrido), un tesorero (D. Juan Carlos Ruiz) y tres vocales (Dña. Sara Peñas, Dña. Mar Romero y D. Luis Alberto Gonzáles). Existen también dos suplentes: Dña. Antonia Muñoz y D. Miguel Raúl Revilla.

Asamblea General.-

Anualmente la AMS se reúne en *Asamblea General* para aprobar las cuentas y la memoria del ejercicio, la gestión de la Junta Directiva, el presupuesto y el programa de actuación, así como para debatir cualquiera otra cuestión de interés para la asociación.

AMS y FEHOSCAM.-

La AMS forma parte integrante de la *Federación de Asociaciones Profesionales de Hostelería de la Comunidad de Madrid (FEHOSCAM)*, compuesta asimismo por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE), el Club de Jefes de Cocina de Madrid (JECOMA), la Asociación de Barmen Españoles (ABE), la Asociación Española de Gobernantas (ASEGO) y la Asociación Las Llaves de Oro. En el seno de esta federación de asociaciones se han canalizando algunas de nuestras reivindicaciones laborales, en cuanto al deseable encuadramiento profesional del sumiller dentro de la hostelería y la restauración, con el fin de hacerlas llegar a los representantes sindicales y a la patronal del sector. Asimismo, se han abordado asuntos como las relaciones de FEHOSCAM con la Comunidad de Madrid, sobre todo en lo relativo a la obtención de una subvención global; la presentación oficial de FEHOSCAM a las instituciones públicas, empresas y grupos sociales, y la puesta en marcha de actividades formativas y cursos profesionales, en colaboración con las distintas instituciones y con las Escuelas de Hostelería.

Objeto y fines.-

La asociación, sin ánimo de lucro, tiene por objeto la coordinación de las actividades que permitan el estudio, la promoción, y el cuidado y fomento del prestigio enogastronómico de los profesionales que la integran, quienes a su vez procuran impulsar el conocimiento y el enriquecimiento de la cultura del vino, movidos por su interés en ahondar en el complejo mundo del vino, y así mantener al mismo tiempo un aprendizaje constante, que redunde en un mayor reconocimiento profesional.

Actividades.-

Las actividades que organiza la asociación han aumentado de forma notable en los dos últimos años, participando muy activamente en aquellas otras que se desarrollan en torno a la sumillería (ferias, conferencias, presentaciones, campeonatos, etcétera), tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Todos los meses, distintas bodegas de la geografía vitivinícola, nacional e internacional, vienen a visitar a la asociación para presentar sus vinos, su forma de elaborarlos y su modo de entenderlos, desarrollándose así unas catas eminentemente formativas para todos los asociados. De igual modo, al menos una vez al mes, es la asociación la que va a visitar a la propia bodega, sus instalaciones y sus viñedos, teniendo la oportunidad de conocer sobre el terreno todo el proceso.

Aun cuando el vino es el principal protagonista de las actividades de la asociación, también tienen cabida otros productos, como el jamón, el queso, el aceite, el café y las infusiones, los aguardientes, el tabaco, etcétera.

Revista y Anuario.-

Hasta 2012 la AMS ha venido editando su propia *revista profesional*, con periodicidad trimestral, la cual ha servido de plataforma a cuantas actividades se desarrollaban alrededor de la sumillería, erigiéndose en el vehículo transmisor de las noticias más relevantes que han permitido a nuestros profesionales asociados un constante aprendizaje. Para la revista trabajaron muy activamente algunos de los asociados, mediante una Comisión de Cata, que se encargaba de redactar los comentarios de las catas y degustaciones que se realizaban todos los meses, así como mediante una Mesa de Redacción que cuidaba de coordinar los distintos artículos que son publicados.

En 2013 hemos dado paso a la edición de un Anuario, a finales de cada año, con una mejor impresión, más calidad, mayor impacto y una tirada considerablemente más alta que la que tenía la revista, lo que permite proyectar una mejor imagen y que las actividades de la AMS tengan una mayor repercusión

Campeonato de Sumilleres.-

La AMS organizaba el *Campeonato de Sumilleres de la Comunidad de Madrid* hasta 2004, siendo su vencedor el que luego representaba a la asociación en la final del Campeonato Nacional de la UAES.

Desde 2006 y hasta 2011 la AMS ha venido organizando el Campeonato Nacional de Sumilleres "Trofeo Custodio López Zamarra". La previsión es que pueda volver a celebrarse, siempre con la idea de que siga siendo un concurso de prestigio, exclusivamente para sumilleres en activo de la hostelería y la restauración venidos de cualquier parte del mundo, que esté dotado con un trofeo que alcance fama y un merecido reconocimiento dentro del sector más allá de nuestras fronteras.

Nos queda mucho camino por recorrer,
y ello sólo será posible con el esfuerzo y la dedicación
de todos los que amamos este refinado arte.