



Sumilleres de campeonato

El miércoles 10 de abril se celebra en el 33 Salón Gourmets el 25 Campeonato de España de Somilleres / Tierra de Sabor 2019 cuya finalidad es encontrar al profesional que representará al país en el Concurso Best Sommelier of the World organizado por la Association de la Sommellerie Intenationale (ASI).

En el Concurso, que tendrá lugar en el Escenario Gourmets (pabellón 6) y estará dividido en dos fases, participarán entre 50 y 70 somilleres seleccionados previamente en fases clasificatorias celebradas en las distintas asociaciones.

A las 10:00 horas comenzará la semifinal en la que todos los concursantes realizarán un examen de desarrollo o tipo test y una cata escrita de vinos o destilados. Los tres concursantes que obtengan la mejor nota pasarán a la final, que empezará a las 15:45, en la que dispondrán de 45 minutos cada uno para responder correctamente a un test rápido, una cata oral de vinos, una carta errónea, la identificación de destilados, licores y bebidas y por último la decantación y servicio de una botella de vino.

Además, los finalistas deberán tener en cuenta que los miembros del jurado podrán someterles a una prueba sorpresa para analizar su capacidad de reacción ante cualquier situación que puedan encontrarse en su profesión de somiller.

Para amenizar la jornada, durante el concurso se desarrollará una master class de Tierra de Sabor, la marca de garantía que engloba a más de mil empresas de alimentos y bebidas de calidad de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y patrocinador oficial, y otra de Protos, copatrocinador, en la que se podrá catar los vinos: Protos Verdejo Fermentado en barrica 2017; Aire de Protos 2018; Cata Vertical de 3 vinos de Protos'27: añadas 2014, 2015 y 2016; Protos Gran Reserva 2012; Protos Selección Finca El Grajo Viejo 2015.

Más información:

comunicacionsg@gourmets.net
actividades@gourmets.net