

# SALÓN GOURMETS

## EL MADRILEÑO ALEJANDRO RODRÍGUEZ (COQUE), MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA

Alejandro Rodríguez se ha alzado con el primer puesto en el 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, celebrado en la cuarta y última jornada del 36º Salón Gourmets

Manuel Fernández Benítez (Córdoba) y Toni Albiol (Enoteca Divins, Martorell, Barcelona) han conseguido, respectivamente, el segundo y el tercer puesto del campeonato, patrocinado por Tierra de Sabor y copatrocinado por Bodegas Protos



Madrid, 20 de abril de 2023.- Alejandro Rodríguez, sumiller del restaurante Relais & Châteaux Coque (Madrid), se alzado hoy con el título de **Mejor Sumiller de España 2023**, tras resultar vencedor en el 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor. Un esperado certamen que se ha celebrado en la cuarta y última jornada de la 36ª edición de la feria Salón Gourmets. El jurado, además, ha concedido la plata y el bronce a Manuel Fernández Benítez (Córdoba) y Toni Albiol Lacosta (Enoteca Divins, Martorell, Barcelona), respectivamente.

Este concurso, copatrocinado por Bodegas Protos, es uno de los más veteranos de Salón Gourmets. Tiene como objetivo **divulgar la cultura de la sumillería**, así como seleccionar al profesional que se convierte en el Mejor Sumiller de España y representará a España en el **Campeonato Mundial de Sumilleres ASI** (*Association de la Somellerie Internationale*). El campeonato consta de dos eliminatorias: en la semifinal los concursantes deben enfrentarse a un cuestionario escrito, con preguntas tipo test y a desarrollar y una cata escrita de vinos. Los mejores pasan a la final que se celebra al día siguiente en la misma ubicación, donde los finalistas tienen que superar las siguientes pruebas: un test rápido, una cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados, licores y bebidas, y, por último, la

# SALÓN GOURMETS

decantación y servicio de una botella de vino, todo esto ante un jurado compuesto por profesionales de alto nivel en el mundo del vino.

El **comité técnico** de esta 28ª edición ha estado integrado por:

- Julio Torres Antolín, Asociación Balear de Sumilleres y director del Comité Técnico UAES
- Pablo Martín Martín, presidente de la UAES
- Juan Muñoz, presidente de la Academia de Sumillería
- Carles Aymerich Pastallé, Asociación Catalana de Sumilleres y Mejor Sumiller de España 2009
- José Antonio Puyuelo Puértolas, presidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón
- Cristina Osuna, presidenta de la Asociación de Sumilleres de Córdoba
- Francisco Berenguer Peñaranda, presidente de la Asociación de Sumilleres de Alicante
- David Noel Ghosn Santana, presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias
- Javier Jaime Gila García, presidente de la Asociación de Sumilleres de Madrid
- Iñaki Suárez López, miembro de la Asociación de Sumilleres de Euskadi
- Alba Nelly Rosso, presidente de la Asociación de Sumilleres de Burgos
- Custodio López Zamarra, sumiller

Estuvieron apoyados por los **siguientes profesionales**:

- Gabriel Lucas Dimmock, Mejor Sumiller de España 2021
- Diego González Barbolla, Mejor Sumiller de España 2019
- Jon Andoni Rementeria, Mejor Sumiller de España 2018
- Manuel Jiménez Vidal, Mejor Sumiller de España 2017
- Josep Pelegrí, Mejor Sumiller de España 2016

Por parte de Tierra de Sabor acudió Inma Sáez González, directora de Premios Zarcillo y Técnico del ITACyL; por parte de Bodegas Protos, Carlos Villar Bada, director de Bodegas Protos; y, por parte de S. Pellegrino, Rogelio Treviño, brand manager de Nestlé Waters España.

El **jurado** estuvo formado por los siguientes miembros:

- Adolfo Beneítez, presidente de la Asociación de Sumilleres de León
- David Sánchez Tejedor, vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Salamanca
- Anna Vicens, presidenta de la Asociación Catalana de Sumilleres y vicepresidente de la UAES
- Rafael Bellido, presidente de la Federación de Asociaciones Andaluzas de Sumilleres y secretario de la UAES
- Natalia Roig, presidente de la Asociación de Sumilleres de Tarragona
- Rubén Rocha, presidente de la Asociación de Sumilleres de Extremadura
- Mikel Ceberio, presidente de la Asociación de Sumilleres de Navarra

# SALÓN GOURMETS

- Juan José Alejos, presidente de la Asociación de Sumilleres de Valladolid
- Manuel Salvador, presidente de la Asociación de Sumilleres de Zamora
- Juan José Figueroa, presidente de la Asociación de Sumilleres de Galicia
- Ramón Sánchez-Camacho, presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha
- Gorka Uriarte, presidente de la Asociación de Sumilleres de Euskadi
- Jesús González, presidente de la Asociación de Sumilleres de Granada
- Julián César Hermoso, presidente de la Asociación de Sumilleres de Jaén
- Juan José Sánchez, presidente de la Asociación de Sumilleres de Málaga
- Carlos Nicolás Duro, presidente de la Asociación de Sumilleres de Murcia
- José Ruiz De la Peña, presidente de la Asociación de Sumilleres de Asturias
- Miguel Ángel Domingo, presidente de la Asociación de Sumilleres de Aranda de Duero y Ribera
- José Antonio León, presidente Asociación de Sumilleres de Palencia
- Aurelio González, presidente de la Asociación de Sumilleres de Ávila
- Francisco Plaza, presidente de la Asociación de Sumilleres de Segovia
- Antonio Calvillo, vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Segovia
- Daniel Arias Mallorca, presidente de la Asociación de Sumilleres de Baleares
- Victoria Ibáñez, Asociación Catalana de Sumilleres
- Dejan Živkoski, presidente de la Asociación de Sumilleres de Serbia y miembro de la ASI
- María Laura Ortiz, miembro de la Asociación de Sumilleres de Argentina

## CONCLUYE LA CITA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL MUNDO

**Salón Gourmets**, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, termina hoy jueves con datos de récord. En esta edición, la 36ª, **ha contado con cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8), dos más que en anteriores convocatorias, con más de 2.000 expositores y unos 55.000 productos.** También ha regresado a Ifema Madrid el intensísimo programa de actividades de SG, más de 1.200. Entre ellas, han destacado los concursos: certámenes debutantes, como Máster Pinchos Gourmets #productoriojano o GourmeTapa by Fuentes, y citas tan clásicas como el Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor o el Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

Dentro de sus más de 70.000 m<sup>2</sup>, continúan los espacios que, edición tras edición, acaparan todas las miradas y visitas. Es el caso de **Innovation Area y Organic Exhibition Area**, que reunirán 1.500 bebidas y alimentos de máxima calidad. De entre ellos, un jurado profesional elegirá a los tres mejores en cuatro categorías —Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico— en los Premios Salón Gourmets, un reconocimiento ya muy asentado. Otros, como el Túnel del Queso, el Túnel del Vino o los diferentes escenarios continúan con una frenética actividad en el ecuador de un SG en el que el País de Honor ha sido Brasil y la Comunidad de Madrid ejerció como Comunidad Invitada. Nespresso Professional, Cabreiroá y Estrella Galicia volvieron a ser, respectivamente, el Café, el Agua y la Cerveza Oficiales de esta cita con lo mejor de la gastronomía.

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

# SALÓN GOURMETS

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets, con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / [anaescobar@accionycomunicacion.com](mailto:anaescobar@accionycomunicacion.com)

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)

**Elvira Lalana** / 619 553 116 / [elviralanana@accionycomunicacion.com](mailto:elviralanana@accionycomunicacion.com)

**José Fernández** / 699 687 043 / [josefernandez@accionycomunicacion.com](mailto:josefernandez@accionycomunicacion.com)

**Heliana Suárez** / 630 859 250 / [helianasuarez@accionycomunicacion.com](mailto:helianasuarez@accionycomunicacion.com)

**Jessica Moreno** / 627 04 33 30 / [jessicamoreno@accionycomunicacion.com](mailto:jessicamoreno@accionycomunicacion.com)

**María José Arévalo** / 679 67 29 57 / [mariajosearevalo@accionycomunicacion.com](mailto:mariajosearevalo@accionycomunicacion.com)

**Juan Fernández del Álamo** / 669 72 65 13 / [juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com](mailto:juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com)

**Víctor Martín** / 630 859 250 / [victormartin@accionycomunicacion.com](mailto:victormartin@accionycomunicacion.com)

