

# SALÓN GOURMETS

## FERNANDO MAYORAL SANTAMARÍA, DE EL RINCÓN DE ESPAÑA (BURGOS), MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2024

Se ha alzado con el primer puesto en el 29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, celebrado en la cuarta y última jornada del 37º Salón Gourmets (SG); Mayoral se convierte en el Mejor Sumiller de España y representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale)

El concurso tiene como objetivo divulgar la cultura de la sumillería, así como seleccionar al mejor profesional; Tomás Ucha Altamirano, de Berria Wine Bar (Madrid), y Anna Casabona Paris, de Juvé & Camps (D.O. Cava, Cataluña) han conseguido, respectivamente, el segundo y el tercer puesto del campeonato, patrocinado por Tierra de Sabor y copatrocinado por Bodegas Protos



**Madrid, jueves 25 de abril de 2024.-** Fernando Mayoral Santamaría, sumiller del restaurante El Rincón de España (Burgos), se ha alzado hoy con el título de **Mejor Sumiller de España 2024** tras resultar vencedor en el 29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor. Un esperado certamen, cuya final se ha celebrado en la cuarta y última jornada de la 37ª edición del SG. El Jurado, además, **ha concedido la plata y el bronce Tomás Ucha Altamirano, de Berria Wine Bar (Madrid), y Anna Casabona Paris, de Juvé & Camps (D.O. Cava, Cataluña), respectivamente.** Este concurso, copatrocinado por Bodegas Protos, es uno de los más veteranos de SG. El certamen tiene como objetivo **divulgar la cultura de la sumillería**, así como seleccionar al Mejor Sumiller de España, cuyo ganador representará a España en el **Campeonato Mundial de Sumilleres ASI** (Association de la Somellerie Internationale).

Esta cita consta de dos eliminatorias: en la semifinal los concursantes tuvieron que enfrentarse a un cuestionario escrito, con preguntas tipo test y a desarrollar y una cata escrita de vinos. Los mejores pasaron a la final, donde tuvieron 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 decantación y servicio de una botella de vino, todo esto ante un Jurado compuesto por profesionales de alto nivel en el mundo del vino. Durante la semifinal, los concursantes disfrutaron de dos masterclass: una de la mano de Bodegas Protos, co-patrocinador, con Pedro Martín-Hinojal, enólogo de la bodega, y otra ofrecida por Tierra de Sabor, “Grandes vinos de pequeños territorios de Castilla y León”, a cargo de Diego González, ganador de este campeonato en 2022.

# SALÓN GOURMETS

## 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 gran éxito de participación: **1.980 expositores, unos 55.000 productos, un intensísimo programa de en torno a 1.000 actividades y más de 100.000 visitantes.**

Dentro de sus más de 65.000 m<sup>2</sup> han destacado las habituales zonas temáticas del Salón. Entre las más populares y concurridas han sido el **28º Túnel del Vino / MAPA**, donde se han podido catar los mejores monovarietales del país; el espacio **Los Mejores de la Guía Vinos Gourmets (LMG)**, que reúne los vinos con una calificación igual o superior a 90 puntos y que forman parte del Cuadro de Honor de la 39 GVG 2024; el **6º Túnel del AOVE / MAPA**, dedicado a la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra; y el **Túnel del Queso**, con los 100 finalistas de GourmetQuesos. También han acaparado todas las miradas la **Innovation Area**, donde se han encontrado los últimos lanzamientos del mercado –1.328 nuevas referencias–, y la **Organic Exhibition Area**, centrada en los productos ecológicos. Estos últimos han tenido gran peso en esta nueva edición con más de 200 productos expuestos, entre los que han podido encontrarse desde vinos, quesos, chacinas, conservas, pastas, panes, aceites, cafés y chocolates hasta curiosidades como **una ginebra, Sikkim Limon Ecological, elaborada con limones de Murcia o el agua mineral YOI**, que utiliza materiales de origen vegetal (almidón, cáscara de lino, caña de azúcar) para elaborar **la primera botella compostable de agua de España y de Europa.**

Te esperamos en la próxima edición de Salón Gourmet, la 38ª, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril de 2025.

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

[Actividades en Salón Gourmets](#)

[Ficha técnica Salón Gourmets](#)

[Material gráfico](#)

[Acreditaciones de prensa](#)

[Programa de actividades versión PDF](#)



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

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

**Redactora:** Paula de la Hoz / 663 25 65 07 / [pauladelahoz@accionycomunicacion.com](mailto:pauladelahoz@accionycomunicacion.com)

**Web:** [www.accionycomunicacion.com](http://www.accionycomunicacion.com) / Tel.: 91 443 02 93