



30 años de cultura vinícola

Con el objetivo de poner en valor la cultura de la sumillería, el Salón Gourmets celebra la 30ª edición del Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Tarsus y Bodega Cuatro Rayas.

Con más de 60 sumilleres que llegan a la semifinal, este campeonato es uno de los más aclamados del SG no sólo porque refuerza el papel del sumiller como figura esencial en la industria de la hostelería y la enología sino porque el ganador representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres organizado por la Association de la Sommellerie Internationale (ASI).

Esta edición contará con el patrocinio de Tierra de Sabor, el sello de calidad de los alimentos de Castilla y León que cuenta con más de 6.000 productos que lucen este marchamo de calidad. Y como copatrocinadores, Bodega Tarsus, ubicada en la Ribera del Duero con 70 hectáreas de viñedo propio donde cultiva las variedades de tinta del país y cabernet sauvignon y Bodega Cuatro Rayas, sinónimo de verdejo DO Rueda de calidad, sus vinos cuidan el medio rural y a las personas que lo habitan, en equilibrio entre la rentabilidad, el valor y la sostenibilidad.

El campeonato nacional consta de dos fases: la semifinal que tendrá lugar el miércoles 9 de abril en el Escenario Gourmets (pabellón 6, Ifema Madrid) donde los concursantes deben enfrentarse a un examen teórico, una cata escrita de vinos, identificación de productos y una pruebas de comercialización o servicio . Para elegir a los mejores que llegan a esta semifinal, las asociaciones regionales organizan los concursos clasificatorios que permiten seleccionar a los sumilleres más capacitados de cada comunidad autónoma durante los meses de febrero y marzo.

Los 3 mejores pasan a la gran final que se celebra al día siguiente en la misma ubicación. En este caso, los finalistas tienen que demostrar su destreza en un test rápido, una cata oral de vinos y la corrección de una carta errónea, además de evaluar su habilidad en la identificación de una bebida y la decantación y servicio de una botella de vino.

Como novedad este año, el comité técnico del concurso contará con nuevas incorporaciones que se unen a los antiguos campeones nacionales que forman parte del Jurado profesional. Así este año el Jurado estará compuesto, entre otros, por Henar Puentes (Castilla y León), Álex Pardo (Madrid), Ferran Vila (Cataluña), Jon Andoni Rementeria (País Vasco), Manu Jiménez (Aragón), Josep Pelegrin (Cataluña) y Carles Aymerich (Cataluña).



El vino, el sector con mayor representación

Además de las ponencias y catas en torno al vino que se sucederán por los seis pabellones –3, 4, 5, 6, 7 y 8– que ocupará la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, con Estrella Galicia como cerveza oficial. Los visitantes podrán descubrir las 57 zonas vinícolas representadas a través de 358 vinos, 277 bodegas y 22 variedades que estarán presentes en el ya tradicional Túnel del Vino / MAPA, conocer las referencias que han recibido 90 o más puntos por parte del Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets y que estarán expuestas en el espacio Los Mejores de la Guía (LMG) o enterarse de las novedades de bodegas y empresas pertenecientes al sector vinícola que representa un 35% de los expositores de este edición.

- 30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor con el copatrocinio de Tarsus y Bodega Cuatro Rayas. (Final) Jueves 10 de abril, 10:00 a 15:00 horas. Escenario Gourmets (pabellón 6 de Ifema Madrid)

SALÓN GOURMETS

**Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid**