



El valor de la sumillería en el 37º Salón Gourmets

El 29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Protos, vuelve al Salón Gourmets dispuesto a ofrecer un gran espectáculo. Los mayores expertos en vino -veteranos y noveles- de nuestro país se reunirán en un mismo espacio y demostrarán sus conocimientos. Una competencia de maestría y sabiduría vitivinícola, digna de presenciar, que sólo ocurre una vez al año.

Para elegir a los mejores, las asociaciones regionales organizan los concursos clasificatorios que permiten seleccionar a los sumilleres más capacitados de cada comunidad autónoma.

Las primeras en arrancar serán Asturias y Cantabria el próximo 7 de febrero, seguidas de País Vasco y Galicia, el 19 de febrero, y Cataluña, el 26 de febrero. El 5 de marzo será el turno de la Comunidad Valenciana y Castilla y León, el 11 de marzo de Castilla-La Mancha y, finalmente, el 20 de marzo, Extremadura.

Aproximadamente 50 sumilleres junto a los Top 10 de 2023 se clasificarán para la semifinal que tendrá lugar el miércoles 24 de abril en el 37º Salón Gourmets. Para relajar a los aspirantes, Tierra de Sabor y Protos organizarán unas master class y ponencias previas a las pruebas en las que podrán ampliar sus conocimientos, conocer a sus colegas de profesión y liberar tensión.

Una vez terminadas, los participantes deberán superar, en riguroso directo y ante la atenta mirada de jueces y profesionales, el examen y una cata escrita de vinos que, de ser los mejores, les otorgará el billete de acceso a la gran final del jueves 25 de abril.

Los 3 concursantes con la puntuación más alta lucharán por el título de Mejor Sumiller de España 2024, y representarán a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale), superando pruebas en las que se medirá su destreza en la decantación o el degüello, en la identificación de destilados, licores o cualquier otra bebida alcohólica y en una cata oral de vinos, entre otras, en las que se tendrá en cuenta criterios de Estilo y tiempos de ejecución. Nadie dijo que fuera a ser sencillo, pero sí que merecerá la pena.

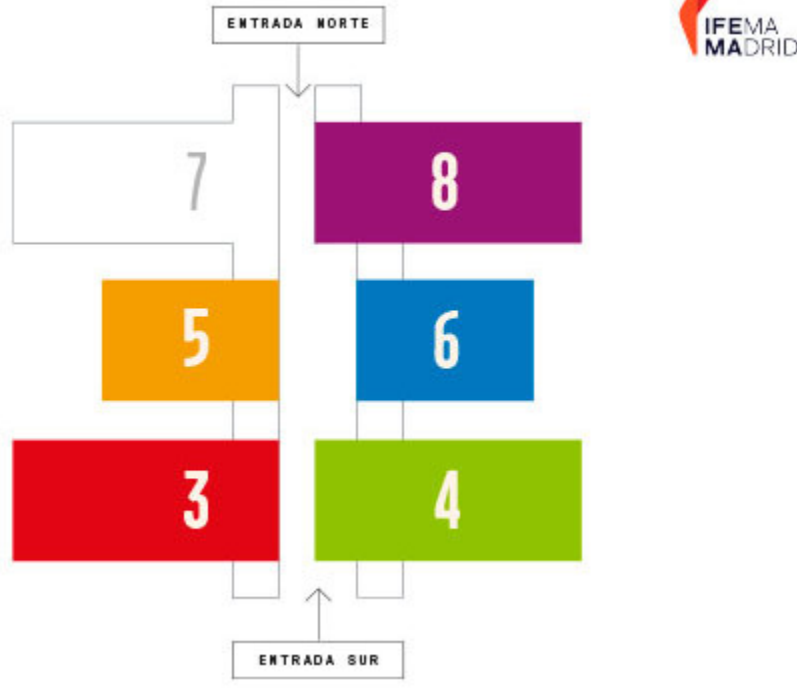
Del 22 al 25 de abril 2024 en Ifema Madrid



Así fue el 36º Salón Gourmets



5 pabellones en el 37º Salón Gourmets



Organiza y Medio Corporativo



Patrocinadores Principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



El valor del sumiller en el 37º Salón Gourmet

El 29º Campeonato Español de Sommeliers Tierra de Sabor, copatrocinado por Protos, regresa a Salón Gourmets listo para ofrecer un gran espectáculo. Los mejores expertos en vino —veteranos y novatos— de nuestro país demostrarán sus conocimientos. Una competición de maestría y sabiduría enológica digna de presenciar, que solo se celebra una vez al año.

Para elegir a los mejores, las asociaciones regionales organizan concursos para seleccionar a los sumilleres más cualificados de cada comunidad autónoma.

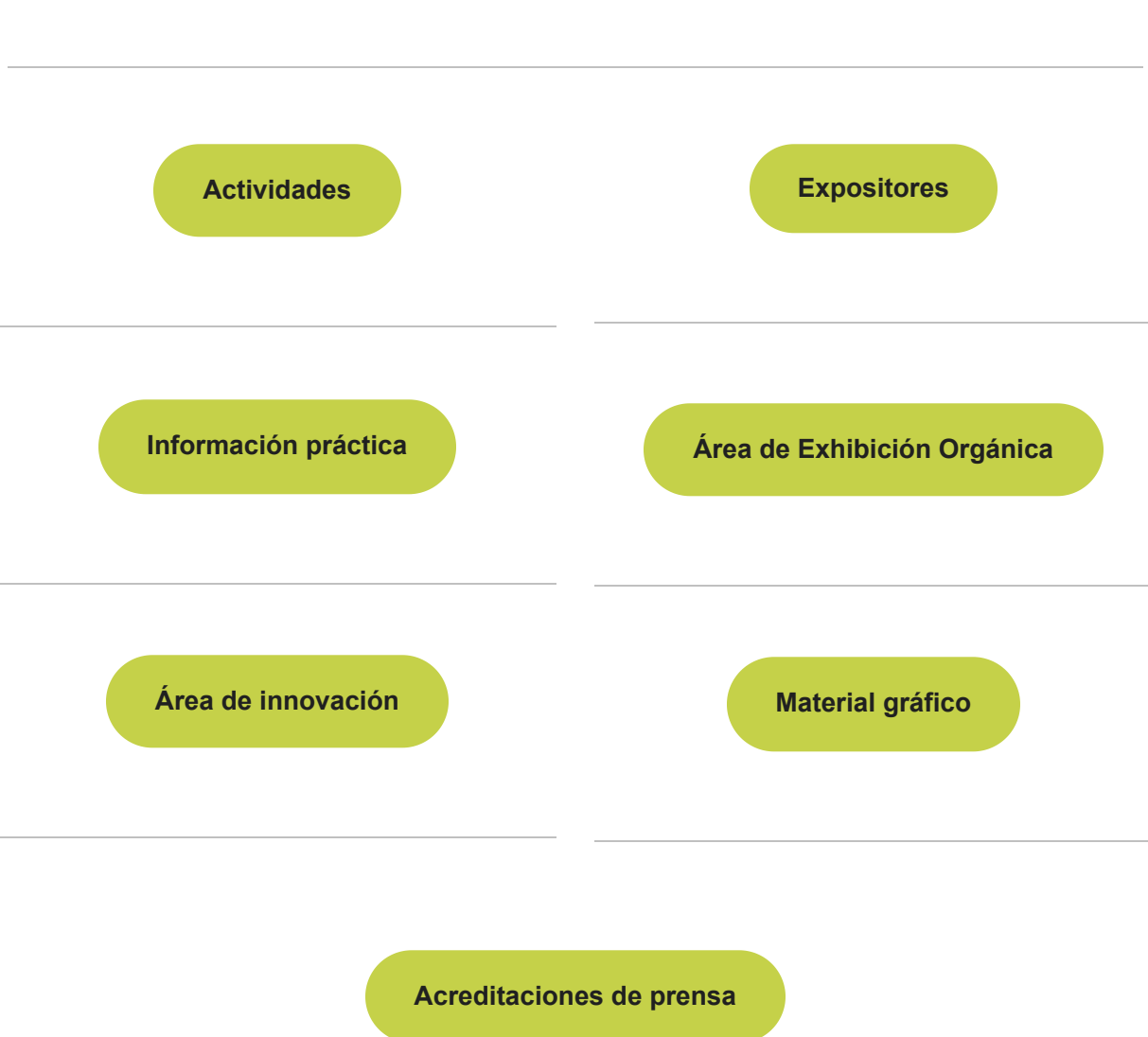
Los primeros serán Asturias y Cantabria el 7 de febrero, seguidos del País Vasco y Galicia, el 19 de febrero, y Cataluña, el 26 de febrero. El 5 de marzo será el turno de Comunidad Valenciana y Castilla y León, el 11 de marzo de Castilla-La Mancha y, finalmente, el 20 de marzo, Extremadura.

Aproximadamente 50 sumilleres, junto con los 10 mejores de 2023, se clasificarán para la semifinal que tendrá lugar el miércoles 24 de abril en el 37º Salón Gourmets. Para que los aspirantes se relajen, Tierra de Sabor y Protos organizarán clases magistrales y charlas previas a las pruebas, en las que podrán ampliar sus conocimientos, conocer a sus compañeros y liberar tensiones.

Una vez finalizada la prueba, los participantes deberán superar, en directo y bajo la atenta mirada de jueces y profesionales, el examen y una cata de vinos escrita en la que los mejores obtendrán el pase a la Gran Final del jueves 25 de abril.

Los tres concursantes con la puntuación más alta lucharán por el título de Mejor Sommelier de España 2024 y representarán a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sommeliers de la ASI (Association de la Somellerie Internationale). Para ello, superarán pruebas en las que se evaluarán sus habilidades en decantación o degüello, identificación de destilados, licores o cualquier otra bebida y cata oral de vinos, entre otras, teniendo en cuenta criterios de estilo y tiempos de ejecución. Nadie dijo que sería fácil, pero merecerá la pena.

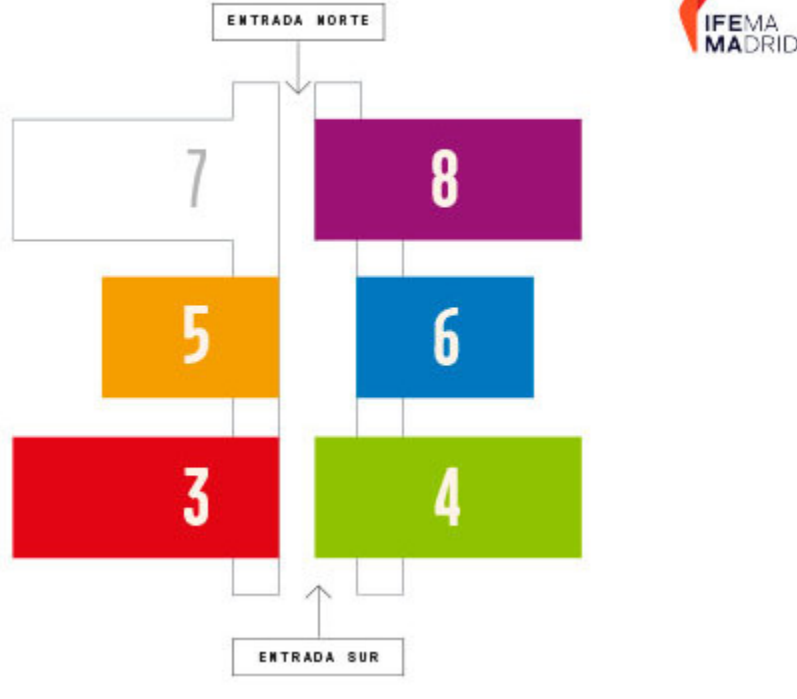
Del 22 al 25 de abril de 2024 Ifema Madrid



Vea aquí la 36ª edición de Salon Gourmets.



Sala 5 del 37º Salón Gourmet



Organizador y socio de medios



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con



Grupo Gourmets

Anciso Mainas 92, Madrid

Salón Gourmets

IFEMA MADRID, Av. Partenón 5, Madrid

22 al 25 de abril, 2024

www.gourmets.net

infosalon@gourmets.net

Tel.: +34 915 489 651

#SG24

