



NOTA DE PREMSA

Roberto Durán, Millor Sommelier Internacional en Cava 2019

- El sector del Cava s'ha unit aquesta nit per enaltir als tres majors experts en l'escumós espanyol, atorgant el primer premi a Roberto Durán, sommelier del restaurant londinenc 67 Pall Mall, el segon a Iván Ruiz, director de tast de LOCatamos, i el tercer a Guillermo Llopis, sommelier del restaurant alacantí Le Sol.
- El concurs s'ha desenvolupat en el marc d'un sopar de gala conduït per l'escriptor i presentador Boris Izaguirre i encapçalada per 19 concursants, els quals han demostrat la seva excel·lència en el coneixement, el servei i la creació d'harmonies amb Cava.
- Més de 200 assistents han gaudit d'una glamurosa vetllada on s'ha demostrat la versatilitat gastronòmica del Cava, entre els que hi han destacats cellerers, sommeliers, cuiners, periodistes, empresaris i dissenyadors.



*D'esquerra a dreta: Iván Ruiz, Roberto Durán i Guillermo Llopis,
guanyadors del concurs Millor Sommelier Internacional en Cava 2019*



Barcelona, 12 de novembre de 2019.- Aquesta nit ha tingut lloc la Gran Final del Millor Sommelier Internacional en Cava 2019, un certamen professional celebrat a l'Hotel Majestic de Barcelona on **el sector del Cava ha fet costat a una representació de la millor sommelieria d'Espanya i ha enaltit els tres majors experts mundials en aquest escumós.**

El primer premi ha estat atorgat a **Roberto Durán**, sommelier del restaurant londinenc 67 Pall Mall, el segon a **Iván Ruiz**, director de tast de LOCatamos, i el tercer a **Guillermo Llopis**, sommelier del restaurant alacantí Le Sol, en una final molt igualada en la que 19 concursants han demostrat el seu mestratge en el coneixement, el servei i la creació d'harmonies amb Cava.

Els altres 16 participants, seleccionats a partir de diverses semifinals disputades durant dos anys a diverses ciutats d'Espanya, han estat: **David Barro**, de Vinos Coalla, **Marta Burgos**, formadora de sommeliers i directora tècnica de la DOP Cebreros, **Antoni Fernández**, sommelier assessor a Licors Moya de Mallorca, **Miguel Ángel Garri**, formador al Centro de Turismo de Alicante i del CR DO Vinos Alicante, **Jesús González Fuente**, sommelier de la botiga d'Oviedo Coalla Gourmet, **Gabriel Lucas**, sommelier de Marc Fosh, amb una estrella Michelin, **Jordi Martínez**, propietari de Selecte Wine Store, **Fernando Mayoral**, sommelier del restaurant Rincón de España, **Javier Mayoral**, segon en les finals regionals de Castilla y León a Millor Sommelier en Cava els anys 2012 i 2017, **Diego Muñoz**, maître i sommelier del restaurant La Lobita a Navaleno (Soria), **David Núñez**, sommelier a l'Hotel Palace Córdoba, **Josep Pelegrín**, Millor Sommelier d'Espanya 2016 i Confrare de Mèrit de la Confraria del Cava de Sant Sadurní, **Christian Postigo**, maître-sommelier del restaurant Palocortado de Màlaga, **Francisco Javier Pozo**, professor d'anàlisi sensorial a l'Escola d'Hosteleria Natura de Conca i formador a l'Associació de Maîtres i Cambrers d'Espanya, **Julio David Tauste**, Head Sommelier a Orrery Restaurant de Londres, i **Benito Troya**, Wine Ambassador del Grup Galaco.

En una **sopar de gala per a 200 convidats conduït per l'escriptor i presentador Boris Izaguirre**, cada sommelier ha liderat una taula encarregant-se de la presentació de cadascun dels Caves de la carta -que no han conegut fins la nit anterior i que estava integrada per 38 referències de prestigi de 29 cellers adscrits a la D.O.-, la creació de les harmonies del menú -el qual constava de vuit plats, que no han tastat fins una hora abans de l'inici del sopar-, la tècnica de servei, la comunicació amb els convidats, la actitud a la taula i la uniformitat, és a dir, la capacitat de fer que l'experiència dels comensals hagi estat inoblidable.

A partir d'aquestes premisses, els **40 membres del jurat** distribuïts per les taules han valorat de forma objectiva (puntuant de l'1 al 5 de forma individual) l'actuació de cada concursant. La



seva valoració representava el 80% del total, mentre que la de la resta de convidats representava el 20%.

Algunes de les personalitats que han donat el seu suport al Cava han estat la sommelier de La Terraza del Casino, María José Huertas, el director de Lavinia Espanya, Juan Manuel Bellver, el director d'Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls, el director d'importació de Riedel, Jordi Segura, i els propietaris de Vins Noé, Antonio Lladó i Oleguer Martí, entre molts altres.

Juntament amb l'exaltació de la professió de sommelier, peça clau tant pel restaurant com per al client, el Cava ha estat el gran protagonista de la nit. En paraules del **president de la DO, Javier Pagés**, *“aquesta nit ha estat una oportunitat immensa per demostrar de què és capaç el Cava. Mostrar la seva versatilitat gastronòmica, la seva capacitat d'harmonitzar i encaixar tots els plats que se li presenten, d'acompanyar taules més enllà del brindis i de generar trobades fins a convertir-les en inoblidables”*.

Pagés ha agraït a tots els participants el seu temps i esforç per aprofundir en el Cava i la creativitat en la seva participació. Ha remarcat també l'èxit de convocatòria i la demostració d'unitat del sector. *“Junts, tot és possible”*, ha matisat.

“El Cava és un vi excepcional i hem d'estar orgullosos d'ell”, ha apuntat **Boris Izaguirre**, *“defensar-lo en els mercats internacionals i, sobre tot, beure'l en cada ocasió, perquè destapar una ampolla de Cava ja és en si mateix un motiu de celebració”*.

La gala ha comptat amb el suport de **Copesco & Sefrisa**, patrocinador i proveïdor oficial del salmó ofert el aperitiu, i el de 28 cellers de la D.O. Cava que han cedit alguns dels seus millors escumosos per a la vetllada. Aquests cellers són: **1+1=3, ALTA ALELLA, Codorníu, Canals i Munné, Carles Andreu, Casa Sala, Agustí Torelló Mata, Cava Guilera, Bodegas Hispano-Suizas, Freixenet, Giró Ribot, Joan Segura Pujadas, Juvé & Camps, Lacrima Baccus, Mascaró, Mestres, Oriol Rosell, Parató, Parés Baltá, Perelada, Pere Abadal, Pere Ventura, Privat, Segura Viudas, Sumarroca, Vallformosa, Vilarnau i Vins el Cep**.

D.O. CAVA, la Denominació d'Origen espanyola que més vi exporta

Amb més del 60% de les vendes internacionals, Cava és la Denominació d'Origen espanyola que més vi exporta. Reuneix més de 38 000 hectàrees de vinya i a més de 6 800 viticultors. Els seus 370 cellers associats estan presents a més de 100 països.



Instagram | @cava.do

Twitter | @DO_Cava

Facebook | facebook.com/crcava

www.docava.es

Per a més informació:

MAHALAWINE&

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78 Ext. 2028

M +34 671 587 303

blanca@mahala.es