



NOTA DE PRENSA

## **Roberto Durán, Mejor Sumiller Internacional en Cava 2019**

- **El sector del Cava se ha unido esta noche para encumbrar a los tres mayores expertos en el espumoso español, otorgando el primer premio a Roberto Durán, sumiller del restaurante londinense 67 Pall Mall, el segundo a Iván Ruiz, director de catas de LOCatamos, y el tercero a Guillermo Llopis, sumiller del restaurante alicantino Le Sol.**
- **El concurso se ha desarrollado en el marco de una cena de gala conducida por el escritor y presentador Boris Izaguirre y liderada por los 19 concursantes, los cuales han demostrado su excelencia en el conocimiento, el servicio y la creación de armonías con Cava.**
- **Más de 200 asistentes han disfrutado de una glamurosa velada donde se ha demostrado la versatilidad gastronómica del Cava, entre los que destacan bodegueros, sumilleres, cocineros, periodistas, empresarios y diseñadores.**



*De izquierda a derecha: Iván Ruiz, Roberto Durán y Guillermo Llopis, ganadores del concurso Mejor Sumiller Internacional en Cava 2019*



**Barcelona, 12 de noviembre de 2019.-** Esta noche ha tenido lugar la Gran Final del Mejor Sumiller Internacional en Cava 2019, un certamen profesional celebrado en el Hotel Majestic de Barcelona en el que **el sector del Cava ha arropado a una representación de la mejor sumillería de España y ha encumbrado a los tres mayores expertos mundiales en este espumoso.**

El primer premio ha sido otorgado a **Roberto Durán**, sumiller del restaurante londinense 67 Pall Mall, el segundo a **Iván Ruiz**, director de catas de LOCatamos, y el tercero a **Guillermo Llopis**, sumiller del restaurante alicantino Le Sol, en una final muy reñida en la que 19 concursantes han demostrado su maestría en el conocimiento, el servicio y la creación de armonías con Cava.

Los otros 16 participantes, seleccionados a partir de diversas semifinales desarrolladas durante dos años en diversos puntos de España, han sido: **David Barro**, de Vinos Coalla, **Marta Burgos**, formadora de sumilleres y directora técnica de la DOP Cebreros, **Antoni Fernández**, sumiller asesor en Licors Moya de Mallorca, **Miguel Ángel Garri**, formador en el Centro de Turismo de Alicante y en el CR DO Vinos Alicante, **Jesús González**, sumiller de la tienda ovetense Coalla Gourmet, **Gabriel Lucas**, sumiller de Marc Fosh, con una estrella Michelin, **Jordi Martínez**, propietario de Selecte Wine Store, **Fernando Mayoral**, sumiller del restaurante Rincón de España, **Javier Mayoral**, segundo en las finales regionales de Castilla y León a Mejor Sumiller en Cava los años 2012 y 2017, **Diego Muñoz**, maître y sumiller del restaurante La Lobita en Navaleno (Soria), **David Núñez**, sumiller en el Hotel Palace Córdoba, **Josep Pelegrín**, Mejor Sumiller de España 2016 y Cofrade de Mérito de la Cofradía del Cava de Sant Sadurní, **Christian Postigo**, maître-sumiller del restaurante Palocortado de Málaga, **Francisco Javier Pozo**, profesor de análisis sensorial en la Escuela de Hostelería Natura de Cuenca y formador en la Asociación de Maîtres y Camareros de España, **Julio David Tauste Sierra**, Head Sommelier de Orrery Restaurant de Londres, y **Benito Troya**, Wine Ambassador del Grupo Galaco.

En una **cena de gala para 200 invitados conducida por el escritor y presentador Boris Izaguirre**, cada sumiller ha liderado una mesa encargándose de la presentación de cada uno de los Cavas de la carta -que no conocieron hasta la noche anterior y que estaba compuesta por 38 referencias de prestigio de 29 bodegas adscritas a la D.O.-, la creación de las armonías del menú -compuesto por ocho platos que no han probado hasta una hora antes del inicio de la cena-, la técnica de servicio, la comunicación con los invitados, la actitud en la mesa y la uniformidad, es decir, la capacidad de hacer que la experiencia de los comensales haya sido inolvidable.



A partir de estas premisas, los **40 miembros del jurado** distribuidos por las mesas han valorado de forma objetiva (puntuando del 1 al 5 de forma individual) la actuación de cada concursante. Su valoración representaba el 80% del total, mientras que la del resto de invitados representaba un 20%.

Algunas de las personalidades que han dado su apoyo al Cava han sido la sumiller de La Terraza del Casino, María José Huertas, el director de Lavinia España, Juan Manuel Bellver, el director de Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls, el director de importación de Riedel, Jordi Segura, y los propietarios de Vins Noé, Antonio Lladó y Oleguer Martí, entre muchos otros.

Junto a la exaltación de la profesión de sumiller, pieza clave tanto para el restaurante como para el cliente, el Cava ha sido el gran protagonista de la noche. En palabras del **presidente de la D.O., Javier Pagés**, *“esta velada ha sido una oportunidad inmensa para demostrar de lo que es capaz el Cava. Mostrar su versatilidad gastronómica, su capacidad de armonizar y ensalzar todos los platos que se le presenten, de acompañar mesas más allá del brindis y de encender encuentros hasta convertirlos en inolvidables”*.

Pagés ha agradecido a todos los participantes su tiempo y esfuerzo por profundizar en el Cava y la creatividad en su participación. Ha hecho hincapié también en el éxito de convocatoria y en la demostración de unidad por parte del sector. *“Juntos, todo es posible”*, ha matizado.

*“El Cava es un vino excepcional y hemos de estar orgullosos de él”*, ha apuntado **Boris Izaguirre**, *“defenderlo en los mercados internacionales y, sobre todo, beberlo en cada ocasión, porque descorchar una botella de Cava ya es en sí mismo un motivo de celebración”*.

La gala ha contado con el apoyo de **Copesco & Sefrisa**, patrocinador y proveedor oficial del salmón ofrecido durante el aperitivo, y el de 28 bodegas de la D.O. Cava que han cedido algunos de sus mejores Cavas para la velada. Estas son: **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 y Vins el Cep.**



**D.O. CAVA, la Denominación de Origen española que más vino exporta**

Con más del 60% de las ventas internacionales, Cava es la Denominación de Origen española que más vino exporta. Reúne más de 38 000 hectáreas de viñedo y a más de 6 800 viticultores. Sus 380 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.

**Instagram | @cava.do**

**Twitter | @DO\_Cava**

**Facebook | facebook.com/crcava**

**[www.docava.es](http://www.docava.es)**

**Para más información:**

MAHALAWINE&

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78 Ext. 2028

M +34 671 587 303

blanca@mahala.es