vinetur

El Tiemblo (Ávila) acogerá el XXIV Campeonato de Mejor Sumiller de Castilla y León

viernes 3 de marzo de 2023



El Tiemblo (Ávila) será el escenario del XXIV Campeonato de Mejor Sumiller de Castilla y León, que se celebrará los días 13 y 14 de marzo en el Hotel El Castrejón. El evento reunirá a cuarenta profesionales del sector del vino de la comunidad autónoma, que competirán por el título de mejor sumiller y por una plaza para el campeonato nacional.

El campeonato consistirá en varias pruebas teóricas y prácticas sobre cata, identificación, servicio y armonización de vinos. Los participantes deberán demostrar sus conocimientos sobre las distintas denominaciones de origen, variedades de uva, métodos de vinificación y crianza, defectos y virtudes del vino, legislación vitivinícola y otras cuestiones relacionadas con el mundo del vino.

El campeonato está organizado por la Asociación de Sumilleres de Castilla y León (ASUCYL), con el apoyo del Ayuntamiento de El Tiemblo, la Diputación Provincial de Ávila , el Consejo Regulador Vinos D.O.P Cebreros , la Asociación Cultural La Alberca , Bodegas Garnacha Alto Alberche , Bodegas Soto Manrique , Bodegas Naranjuez , Bodegas Viña Alondra , Bodegas Viñaguareña , Distribuciones Hermanos Pérez Sánchez , Escuela Internacional De Cocina Fernando Pérez De Valladolid e I.E.S Jorge Santayana De Ávila .

El objetivo del campeonato es promover la cultura del vino y reconocer el trabajo y la formación de los sumilleres como profesionales imprescindibles para el sector hostelero y turístico. Además, el campeonato servirá para difundir los vinos elaborados en Castilla y León, especialmente los procedentes de la zona vitivinícola abulense que cuenta con una gran diversidad y calidad.

El ganador o ganadora del campeonato representará a Castilla y León en el XXIII Campeonato Nacional Mejor Sumiller Tierra De Sabor 20235, que se celebrará en Valladolid en abril del próximo año. En este evento participarán los mejores sumilleres de toda España que optarán al título nacional e internacional.

¿Qué es un sumiller?

Un sumiller o sommelier es la persona encargada del servicio de vinos en los establecimientos hosteleros, con amplios conocimientos sobre las características, elaboración y maridaje de los diferentes tipos de vino . El sumiller debe saber elegir el vino adecuado para cada ocasión y cliente, así como servirlo correctamente y explicar sus cualidades.