vinetur

Alejandro Aparicio Villoria gana el Sparkling Wine Master y 3.000 euros en Gastrónoma Valencia

El certamen reunió a sumilleres de toda España y refuerza a Valencia como referente nacional del vino espumoso

miércoles 29 de octubre de 2025



Alejandro Aparicio Villoria, sumiller del restaurante KO by 99 Sushi Bar en Madrid, ha sido nombrado Master Sommelier 2025 – Premio Tantum Ergo Exclusive en la tercera edición del Sparkling Wine Master by Tantum Ergo. El certamen se celebró este lunes,

27 de octubre, en el marco de Gastrónoma Valencia. Este evento reúne a profesionales del vino espumoso de toda España y busca poner en valor la formación, la técnica y el conocimiento en el servicio de estos vinos.

La organización del concurso recae en Bodegas Hispano Suizas, Efecto Directo y Gastrónoma Valencia, con el apoyo de Turisme Comunitat Valenciana y la colaboración del Concours Mondial de Bruxelles – Sparkling Wine Session y Euroselecció – Riedel. El objetivo es impulsar la cultura del vino espumoso desde la profesionalización y la conexión con el territorio mediterráneo. La elección de Valencia como sede responde a una estrategia para situar la ciudad como referente nacional e internacional del cava y los espumosos españoles, así como destino de enoturismo.

El certamen se desarrolló en tres fases. La primera consistió en un examen teórico tipo test sobre métodos de elaboración, tiraje, dosaje y servicio del vino espumoso. A continuación, los participantes realizaron una cata a ciegas de dos referencias internacionales: Van Volxem 1900 Brut Riesling Sekt 2016 (Mosel, Alemania) y Palazzo Lana Extrême 2014 (Franciacorta DOCG Riserva, Italia). Por la tarde, los finalistas realizaron tres pruebas prácticas ante el público: un maridaje argumentado, el servicio de una magnum Tantum Ergo Exclusive en doce copas Riedel Nº 3 y un sabrage con catana. En estas pruebas se evaluaron la seguridad, la compostura y la precisión técnica.

Alejandro Aparicio Villoria recibió un premio de 3.000 euros, un trofeo conmemorativo, una botella Tantum Ergo Exclusive, un set de ocho copas Riedel Nº 3 y una invitación como jurado a la próxima Sparkling Wine Session 2026 del Concours Mondial de Bruxelles. El segundo puesto fue para Javier Pozo Caballero, sumiller del restaurante Corral de la Morería (Madrid), que recibió el Premio Tantum Ergo Vintage SWM3 y 1.500 euros. El primer accésit fue para Adrián Navarro Herrero, del restaurante En Copa de Balón (Valladolid), con el Premio Tantum Ergo Rosé SWM3 y 500 euros. El segundo accésit recayó en Nathalia Bermúdez de Armas, del restaurante Maza y Cerón (Murcia), que obtuvo el Premio Tantum Ergo Blanco SWM3, también dotado con 500 euros.

Durante el acto, Pablo Ossorio, enólogo y fundador de Bodegas Hispano Suizas, subrayó el compromiso de la bodega con la calidad y la formación. Explicó que el proyecto busca situar al espumoso valenciano al nivel de los grandes vinos internacionales mediante exigencia y orgullo de origen. Cristina Tierno, directora de Efecto Directo y presentadora del certamen, remarcó que ser sumiller es una convicción que requiere trabajo, formación y respeto.

El Sparkling Wine Master by Tantum Ergo ha logrado reunir a decenas de sumilleres de primer nivel y atraer la atención de medios especializados y generalistas. La celebración concluyó con un brindis en el escenario de Gastrónoma Valencia, reflejando el impulso que recibe el sector del vino espumoso en España gracias a iniciativas como esta.