vinetur

“No hay margen para el error”, Alma Cabral, Mejor Sommelier de Argentina

La ganadora del Concurso Mejor Sommelier de Argentina 2025 relata su preparación, aprendizajes y emociones antes del Campeonato Mundial

lunes 10 de noviembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Alma Cabral Arrieta, ganadora de la décima edición del Concurso Mejor Sommelier de Argentina (#SOMMARG2025), es sommelier egresada del CAVE Centro Argentino de Vinos y Espirituosas y finalista del Concurso Mejor Sommelier de Argentina 2022. Con amplia experiencia en servicio, trabajó en restaurantes como Sucre, Aldo's, Casa Coupage, Restó, La Bourgogne y Tegui, además de realizar una pasantía en Le Suquet – Maison Bras (Francia). Actualmente es ejecutiva de cuentas en las distribuidoras Áurea y Punto, docente en CAVE y también brinda degustaciones y asesorías especializadas

¿Qué te llevó a presentarte nuevamente en el concurso?

Lo hice como un desafío personal, una forma de seguir superándome y de mantenerme siempre actualizada dentro de la profesión.

¿Cómo fueron los años de transición y preparación entre el último concurso y este?

Comencé a estudiar en mayo de este año. Podría haber empezado antes, pero entre mis responsabilidades laborales y la docencia no contaba con mucho tiempo libre. Pero este año asumí el compromiso de profundizar en la teoría, perfeccionar la técnica de cata y trabajar especialmente en el inglés, que siempre me resultó un desafío. También dediqué tiempo a mejorar las pruebas prácticas como el trasvase, el decantado, la apertura de espumantes y la degustación de destilados.

Además, aprendí que es fundamental equilibrar el estudio con momentos de descanso, disfrute y actividad física. Todo eso no solo vuelve el proceso más llevadero, sino también mucho más enriquecedor y gratificante.



¿Cuál cree que fue la diferencia entre esta performance y la pasada?

Siento que mi mayor evolución fue la confianza en mí misma. Esta vez llegué mucho más preparada y con mayor templanza. En la final de 2022 todo fue una verdadera sorpresa: no me sentía lista para rendir al nivel de una instancia así y nunca había sentido tantos nervios. Más que nada por el deseo de estar a la altura y no defraudar a mis referentes ni a mi familia. En esta nueva edición pude trabajar en mi oratoria, aprender a manejar los nervios y superar el pánico escénico.

¿Qué etapa del concurso disfrutó más?

Creo que los meses previos al concurso, porque es atravesando estas instancias cuando uno toma una verdadera dimensión del nivel de estudio y preparación que se requiere. Sumado a que tuve el privilegio de prepararme con mis maestras, de quienes siento una profunda admiración: Flavia Rizzuto y Maria Barrutia, directoras de CAVE. Además de la enorme alegría de estudiar junto a mi gran colega Delvis Huck y recibir el apoyo y contención de nuestra fuente de inspiración y orgullo, nuestra amiga Andrea

Donadio, Mejor Sommelier de Argentina 2022.

¿Cómo serán los preparativos para el mundial en Portugal?

Si bien el nivel de exigencia para este concurso fue muy alto, el otro es exponencialmente difícil, sumado a que uno tiene que prepararse en otro idioma, potencia el grado de complejidad. Al tener que medirse con los mejores sommeliers del mundo, no hay margen para el error. Para mí tiene un doble significado emocional, ya que en su momento anhelaba ir a vivir a Lisboa.



¿Cómo proyecta el 2026 a nivel personal y profesional?

Si bien tengo un área dentro de la industria que siempre me generó curiosidad, es desempeñarme en comercio exterior para seguir generando lazos con otros países y seguir comunicando el vino argentino, pero también puedo afirmar que tengo la dicha de que mi trabajos me apasionan, actualmente me desempeño en el área comercial en dos distribuidoras de vinos, representando a más de 20 productores de las regiones vitivinícolas de Argentina y a su vez, soy docente en CAVE. En lo personal, considero

que estoy en el lugar y momento indicado. Mi familia, amigos y mi gran amor, Adriano Marcellino, son mi cable a tierra y motivación diaria.

¿Qué recomendación daría a jóvenes colegas que tengan ganas de presentarse al concurso?

Les diría que se animen sin dudarlo. Estas instancias elevan el nivel de profesionalismo dentro de la industria. Es una experiencia única que te hace crecer, te desafía y te conecta con colegas increíbles. Más allá del resultado, el camino ya es un premio ya que siempre se aprende.

¿Cuáles son los principales atributos que considera que tiene que tener un sommelier?

Ser un profesional que posea un amplio conocimiento del mundo de vinos y bebidas, del servicio y la hospitalidad. Y con mucha humildad comunicar el vino y su cultura, actuar como un puente entre el productor y el consumidor. Porque somos quienes brindamos experiencias gratificantes y destacamos el trabajo de quienes están detrás de cada botella.

Para terminar ¿cuál es hoy su excusa para brindar?

Hoy brindo porque a través de este concurso organizado gracias a la Asociación Argentina de Sommeliers, se me dió la oportunidad de materializar el esfuerzo de tantos años en la industria del vino. Además brindo por seguir potenciando el trabajo en comunidad para fortalecer y elevar el posicionamiento del vino argentino en el mundo.