

miércoles, 24 de marzo de 2021

Una veintena de expertos eligen durante hoy y mañana, en una cata a ciegas, los mejores vinos sevillanos 2021

Un total de 66 muestras de vinos y licores tradicionales, procedentes de 14 bodegas y destilerías sevillanas optan este año al Premio 'Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla'



La vicepresidenta de Prodetur, Manuela Cabello, junto al jurado de la primera sesión de catas del VI Premio de vinos y Licores de la Provincia de Sevilla

La vicepresidenta de Prodetur, Manuela Cabello, y el gerente de la sociedad, Amador Sánchez, han asistido a la primera de las catas a ciegas que se celebran, en la Diputación, durante la jornada de hoy, miércoles 24 de marzo, y mañana, jueves 25, para elegir los mejores vinos y destilados 2021 dentro del Premio 'Vinos y Licores de la Provincia', convocado por Prodetur. Con este Premio, se pretende propiciar un mayor conocimiento de estos productos, así como promocionar la cultura del vino en la provincia como experiencia turística, en la que se integran el conjunto de recursos de las zonas vitivinícolas y de los destilados sevillanos. “*Del mismo modo, queremos apoyar la comercialización de productos locales, de nuestros productos “Sabores de la Provincia de Sevilla”, ha resaltado Cabello.*

Este año se cumple la sexta edición de este Premio, que cuenta con la colaboración de la propia Asociación de Productores de Vinos y Licores de la Provincia; la Asociación Andaluza del Vino; la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo; la Asociación de Hostelería de la Provincia; la Asociación de Barman de Andalucía Occidental; y la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia, y se celebra siguiendo el protocolo adaptado a la actual normativa sanitaria.

Todos los vinos y licores que participan en el concurso son producidos y elaborados en el territorio, y están adheridos a la marca “Sabores de la Provincia de Sevilla”, atendiendo a las siguientes categorías: ‘Vinos Blancos Tranquilos y Espumosos’; ‘Vinos Tintos Tranquilos’; ‘Vinos de Licor, Aromatizados y Vinos Dulces’; ‘Vinos Singulares de la Provincia de Sevilla’; y ‘Licores Tradicionales’, modalidad que se incorporó en la cuarta edición por la importancia de los destilados en la cultura enológica de la provincia.

Jurado y candidaturas

En la presente edición, optan al Premio un total de 66 muestras de vinos y licores tradicionales, procedentes de 14 bodegas y destilerías sevillanas. Por categorías, la que ha recibido un mayor número de muestras es la de 'Vinos tintos tranquilos', con 20 candidaturas; seguida, a tan solo una de diferencia, por la de 'Vinos blancos tranquilos y espumosos', con 19 candidaturas. En tercer lugar, se sitúan los 'Vinos de licor, aromatizados y dulces', con 13 muestras; los 'Licores tradicionales', con 9; y, por último, los 'Vinos singulares', con 5 candidaturas.

El jurado de este VI Premio está integrado por 20 reconocidos enólogos, sumilleres, barman, críticos gastronómicos y periodistas especializados, que elegirán durante estos dos días los mejores vinos y licores sevillanos de 2021, "*Unos galardones que se entregarán a mediados de abril, en un acto que, atendiendo a las medidas de seguridad sanitarias, consistirá en la lectura del fallo del jurado en una convocatoria de público reducido, para la prensa y bodegas participantes*", ha informado la presidenta de Prodetur.

El panel de profesionales que han realizado la primera cata, durante esta mañana, lo conforman: Almudena de la Maza, de la Academia Sevillana de la Gastronomía; Alonso Reche Rodríguez, sumiller del Restaurante ISPAL; Carlos M. Montero, director del Hotel Don Raimundo; Carolina Jurado, sumilier y jefe de sala del Restaurante 12 Tapas; Flores López Arias, sumiller del Gourmet de Hipercor de Sevilla; José Manuel Mayo, vicepresidente de la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia; José Miguel Barrón, periodista Academia Sevillana de la Gastronomía; Juan Rodríguez, miembro de la Asociación de Barman de Sevilla, Mónica Rosón, sumiller en La Cataora; y Salvador Velázquez, presidente de la Asociación de Barman de Sevilla.

Y para la cata de mañana, 25 de marzo, el jurado estará integrado por Ana de Pablo, sumiller del Restaurante Palo Cortado; Alba Casado, sumiller de DNS Gourmet Sevilla; Begoña Amurrio, miembro de la Academia Sevillana de la Gastronomía; Carmen Aparicio, sumiller de la Asociación de Sumilleres de Málaga; Carmen Granados, sumiller de RTVA Tierra de Vinos; Gregory Bossuyt, sumiller Hotel Alfonso XIII; Javier Compás, miembro de la Academia Sevillana de la Gastronomía; Mónica Alonso, sumiller de Makro Sevilla-Bormujos; Rafael Marín, miembro de la Academia Sevillana de la Gastronomía; y Robert Tetas, sumiller Restaurante Sobre Tablas.

El Premio

El premio a los ganadores consiste en la realización de una campaña especial de promoción, con objeto de dar a conocer estos vinos y licores a los ciudadanos y a los sectores especializados, dando relevancia a su fomento en jornadas gastronómicas, además de incluirlos en las acciones promocionales que lleva a cabo Turismo de la Provincia de Sevilla.

Las bodegas y destilerías galardonadas podrán hacer mención del premio obtenido, exclusivamente, en las etiquetas de las botellas del vino y licor ganador en su añada correspondiente. Asimismo, podrán hacer mención del galardón obtenido en elementos promocionales de la bodega, indicando el nombre del premio, el vino o licor ganador y la añada correspondiente.



COMUNICACION

Por otra parte, la Diputación promoverá los vinos y licores ganadores de este concurso utilizándolos en sus actos promocionales, catas o degustaciones, para lo que adquirirá suficiente cantidad de los mismos o de otros de la misma bodega, en caso de que no tuvieran suficiente suministro del vino o destilado ganador.

