

jueves, 21 de marzo de 2024

Un jurado de expertos selecciona, durante dos jornadas de cata a ciegas, los mejores vinos sevillanos del premio de la Diputación 2024

Un total de 60 vinos y licores tradicionales procedentes de 16 bodegas y destilerías optan al Premio 'Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla', en su novena edición



El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, junto al presidente de la Asociación de Productores de Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla, Rafael Salado, han acompañado al panel de expertos que participan como jurado

Lo mejor de las bodegas y destilerías sevillanas se someten a examen durante la jornada de hoy, jueves 21 de marzo, y mañana, viernes, 22, para optar al Premio "Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla" en sus distintas categorías. Para ello, más de una veintena de expertos del mundo del vino e influyentes críticos gastronómicos de ámbito regional y nacional, y también de Portugal, reunidos en la Casa de la Provincia, deciden en sendas catas a ciegas cuáles son los seleccionados de la novena edición de estos galardones que convoca la Diputación de Sevilla a través de Prodetur. La iniciativa cuenta con la colaboración de la Asociación de Productores de Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla.

El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, acompañado por el presidente de esta asociación, Rafael Salado, ha mantenido un

encuentro con este panel de expertos que participan como jurado, y a los que ha agradecido su labor en este concurso, "con el que pretendemos seguir difundiendo la calidad de estos productos y contribuir a que nuestros vinos tengan presencia en los canales de distribución y en la restauración".

Encuentro previo en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

Organizado por Prodetur y previo a esta cata a ciegas, ayer, miércoles 20, tuvo lugar un encuentro con miembros del jurado, entidades colaboradoras de la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla', las bodegas y destilerías que se han presentado al Premio, y representantes municipales.

Durante la primera parte del acto que se celebró en la Escuela Superior de Hostelería, y al que también asistió Rodríguez Hans, se desarrolló una cata maridada con productos de ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’ dirigida por tres mujeres vinculadas a la enología, concretamente, Begoña Amurrio, de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo; Flores Arias, sumiller responsable de vinos y cavas de la sección Rincón del Gourmet, de El Corte Inglés de Sevilla; y Ana Linares, sumiller y propietaria de la Vinacoteca Lama la Uva, de Sevilla.

Con esta cata conducida por mujeres se quiso rendir homenaje a Isabel Mijares, habitual de los últimos años en el panel del jurado de este Premio convocado por la Diputación, y que falleció en el pasado mes de febrero. “Pionera del mundo del vino en España y experta internacional, con la que tuvimos el privilegio de contar a la hora de promocionar los vinos sevillanos, de los que se declaraba gran admiradora”, en palabras del vicepresidente de Prodetur, quien también tuvo un recuerdo para Rafael Marín, miembro de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, también habitual jurado de estos galardones y fallecido recientemente.

Candidaturas

Todos los vinos y licores que participan en el concurso son producidos y elaborados en el territorio, con una producción mínima de 300 botellas y sus bodegas están adheridas a la marca ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’. Se distribuyen entre 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’.

En la presente edición, optan al Premio un total de 60 muestras de vinos y licores tradicionales, procedentes de 16 bodegas y destilerías sevillanas. Por categorías, los ‘Vinos Tintos Tranquilos’ y los ‘Licores Tradicionales’ son las que han recibido un mayor número de muestras, con 20 y 14 candidaturas, respectivamente; seguidas por la de ‘Vinos de Licor, Aromatizados y Vinos Dulces’, con 12 muestras. En cuarto lugar, se sitúan los ‘Vinos Blancos Tranquilos y Espumosos’, con 11 candidaturas; y, por último, los ‘Vinos Singulares de la Provincia de Sevilla’, con 3 muestras.

Jurado

El jurado de este IX Premio está integrado por 23 reconocidos enólogos, sumilleres, críticos gastronómicos y periodistas especializados. En concreto, en este panel de expertos figuran Almudena Sainz de la Maza, de la Academia Sevillana de la Gastronomía y Turismo; Ana Linares, sumiller y propietaria de la Vinacoteca Lama La Uva; Ana Paula Muñoz, "Mejor sumiller de Sevilla 2021" en Premios Next Gastro y sumiller del Restaurante Palacio Villapanés; Antonio Barrios Fayula, enólogo y director comercial de Bodegas Familia Fernandez Rivera (Valladolid); Antonio Suárez, sumiller del restaurante Taberna del Alabardero; Carlos M. Montero, miembro de la Asociación de Hoteles de Sevilla Y Provincia, ASET y Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo; Carolina Jurado, sumiller del Restaurante 12 Tapas (Sol Repsol); Cayetano Garcia, director de la Escuela de Hostelería Heliópolis Sevilla; Daniel Felizón, propietario y sumiller de Taberna Bodeguita Romero de Torres; Gema Muñoz, sumiller del Restaurante Abantal (Estrella Michelin y dos soles Repsol); Francisca Márquez, propietaria y sumiller de Código de Barra (Estrella Michelin y Sol Repsol), de Cádiz; José Manuel Masse, propietario y sumiller de la tienda de vino y distribución El Almazén; José Manuel Mayo, vicepresidente de la Asociación de Hostelería de Sevilla; José Miguel Barrón García, de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo; Juan Antonio Solís Marquez, periodista gastronómico de Diario de Sevilla; Juan Rodriguez Espinosa,



secretario de la Asociación de Barman de Sevilla; Julián Navarro, enólogo y fundador Bodegas Colonias de Galeón e IGP Vinos Sierra Norte de Sevilla; Maria João de Almeida Madeira de Abreu; Asociación Portuguesa de Enoturismo, delegada de Portugal ante GWTO (Organización Mundial del Turismo del Vino) y consultora de vinos de Lidl; Mónica Alonso, sumiller de Makro Sevilla-Bormujos; Santiago Jordi Martín, enólogo y presidente de la Unión Internacional de Enólogos(Comunicación Jerez), de Cádiz; Vicente Sanchís, especialista en vinos de la Asociación Apoloybaco; y Víctor Palacios, catedrático de la Universidad Cádiz (Licenciatura de Enología) e investigador en el Instituto de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria (IVAGRO).

Entrega de galardones y campaña especial de promoción

Los premios se darán a conocer y se entregarán en un acto público, previsto para el jueves 4 de abril, tras el cual Prodetur realizará una campaña especial de promoción, con objeto de dar a conocer estos vinos y licores a la ciudadanía 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.