

martes, 26 de mayo de 2020

# Una veintena de expertos eligen desde hoy, en cuatro sesiones, los mejores vinos sevillanos 2020

## Prodetur reactiva el enoturismo en la provincia con la recuperación del V Premio 'Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla', suspendido por el inicio de la crisis del coronavirus

*El concurso, que se reinventa con un modelo innovador, se celebra siguiendo un protocolo adaptado a la normativa de la Fase 2 de la alerta sanitaria para el sector de la hostelería*



La vicepresidenta de Prodetur, Manuela Cabello, y el gerente de la sociedad, Amador Sánchez, junto al coordinador técnico del concurso, Fran León, y parte del jurado participante en la cata

La Diputación de Sevilla ha acogido, hoy, martes 26 de mayo, la primera de las cuatro catas ciegas previstas en el V Premio 'Vinos y Licores de la Provincia', organizado por Prodetur, y que tuvo que ser aplazado, el pasado mes de marzo, a causa de las medidas de confinamiento decretadas por la pandemia del COVID-19.

Este Premio fue instaurado con la finalidad de propiciar un mayor conocimiento de estos productos, al tiempo que 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.

En esta, su quinta edición, el Premio 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. De hecho, el concurso se celebra siguiendo un protocolo adaptado a la normativa de la Fase 2 de la alerta sanitaria para el sector de la hostelería, para lo que Prodetur ha contado con la colaboración y asesoramiento de la Asociación de Vinos y Licores de la Provincia, y de la Asociación de Hostelería de la Provincia.



“Con la vuelta gradual a la nueva normalidad, recuperamos la celebración de la quinta edición de este Premio, con el objetivo de contribuir a reactivar el enoturismo en las zonas productoras de vinos y licores de la provincia. Un concurso que hemos reinventado, con un formato innovador adaptado a estos nuevos tiempos y en el que somos pioneros”, ha afirmado el presidente de la Diputación, Fernando Rodríguez Villalobos”.

Todos los vinos y licores que participan en el concurso son producidos y elaborados en el territorio, y 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’.

### **Jurado y candidaturas**

El jurado de este V Premio está integrado por 25 reconocidos enólogos, sumilleres, barman, críticos gastronómicos y periodistas especializados, que elegirán los mejores vinos y licores sevillanos de 2020 entre los presentados al concurso, en total, 64 candidaturas (13 vinos blancos y espumosos; 21 vinos tintos tranquilos, 14 vinos de licor, aromatizados y vinos dulces; 6 vinos singulares; y 10 licores tradicionales), procedentes de 13 bodegas y destilerías de la provincia. Por otro lado, la coordinación técnica del concurso corre a cargo de Fran León, encomunicador y delegado en Andalucía de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV).

### **Cuatro catas, entre hoy y el 4 de junio, para garantizar las medidas sanitarias**

En la presente edición, y debido a las medidas excepcionales a causa de la pandemia del Covid-19, se han previsto cuatro catas de vinos repartidas en días diferentes a lo largo de dos semanas, desde hoy y hasta el jueves 4 de junio, para garantizar las medidas de prevención sanitarias .

Así, esta primera sesión ha estado destinada a la cata en la categoría de ‘Licores Tradicionales’, con un jurado integrado por : Gregory Bossuyt, sumiller del Hotel Alfonso XIII; Rafael Marín, de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo; Juan Rodríguez, de la Asociación de Barman de Andalucía Occidental; Carlos Montero, de la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia; Begoña Amurrio, de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo; y Vicente Ballesteros, de la Asociación de Barman de Andalucía Occidental.

La siguiente cata está prevista para este jueves 28, para las categorías de ‘Vinos Blancos Tranquilos y Espumosos’ y ‘Vinos Singulares de la Provincia de Sevilla. En esta ocasión, el jurado estará compuesto por Antonio Suárez, sumiller de la Taberna del Alabardero; Flores López, sumiller del Club del Gourmet de El Corte Inglés de San Juan de Aznalfarache; Pilar Vaca, sumiller del Restaurante Abantal (Estrella Michelin); Carlos Montero, de la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia; José Miguel Barrón, de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo; y Javier Compás, de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.

El martes, 2 de junio, es el turno para la categoría de ‘Vinos de Licor, Aromatizados y Vinos Dulces’, y el panel de catadores estará integrado por José Manuel Mayo, sumiller (Asociación de Hostelería de Sevilla); Alonso Reche, sumiller del Restaurante Ispal; Carlos Montero de la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia; Antonio Suárez, sumiller de la Taberna del Alabardero; Gregory Bossuyt, sumiller del Hotel Alfonso XIII; y Almudena de la Maza, de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.



La cuarta y última de las catas, 'Vinos Tintos Tranquilos', está prevista para el jueves, 4 de junio, con un jurado integrado por: José Manuel Mayo, sumiller (Asociación de Hostelería de Sevilla); Alonso Reche, sumiller del Restaurante Ispal; Mónica Alonso, sumiller de Makro Sevilla; Carlos Montero de la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia; Rafael Marín, de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo; y Andrés Laredo, de la Asociación de Hostelería de Sevilla.

### **Acto reducido para la entrega de premios y catas virtuales de los vinos ganadores**

En atención a las medidas de seguridad sanitarias, el acto social de entrega de premios de esta edición se sustituirá por la lectura del fallo del jurado en una convocatoria de público reducido, para la prensa y bodegas participantes.

Por otro lado, como acción promocional innovadora adaptada a las actuales circunstancias, y en colaboración con las asociaciones de Hostelería, Hoteles y la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, Prodetur organizará cuatro catas *on line con los* vinos ganadores destinadas a hoteles, restaurantes, prensa, tejido asociativo y distribuidores alimentarios.

### **Campaña de difusión del V Premio 'Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla'**

También como novedad este año, y paralelamente a la celebración del concurso, Prodetur realizará una campaña de difusión de este V Premio de Vinos y Licores a través de las redes sociales de la marca 'Sabores de la Provincia', al objeto difundir entre el público local el conocimiento de estos productos sevillanos. La campaña incluye la publicación de imágenes de las catas; resúmenes diarios del concurso; entrevistas a bodegueros y otros representantes institucionales y del sector, además de la retransmisión en *streaming* de la cata virtual destinada al sector de la hostelería.

