

# L'INCAVI i l'Associació Catalana de Sommeliers avancen en la divulgació del vi català als restaurants

*Les dues entitats han signat un conveni perquè els sommeliers esdevinguin els millors prescriptors dels vins catalans en els restaurants*



La directora general de l'INCAVI, **Alba Balcells**, i la presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers, **Anna Vicens**, signant el conveni. | Generalitat de Catalunya.

La directora general de l'INCAVI, **Alba Balcells**, i la presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers, **Anna Vicens**, han signat un conveni perquè les dues entitats avancin en la millora, actualització i sistematització de les ofertes formatives existents de sommeliers i en dotar de major protagonisme el sommelier com a prescriptor del vi català.

L'objectiu d'aquesta col·laboració és reforçar projectes i àmbits clau com la formació en vi català i la presència d'aquest a les sales i a les cartes dels restaurants. "Treballarem plegats perquè els sommeliers siguin els prescriptors millor formats i informats per difondre el vi català als restaurants, cellers i botigues de vins", ha explicat la directora, Alba Balcells. "Així podrem acostar el territori a les taules dels restaurants i contribuir a la generació de valor a les zones productores", ha afegit Balcells.



---

Aquesta línia de treball és una de les estratègiques per l'INCAVI en aquest 2022, entenent que cal avançar per una major difusió dels vins catalans en àmbits clau com la restauració i l'hostaleria i que l'Associació Catalana de Sommeliers són uns col·laboradors clau per avançar en aquesta direcció.

## "La Nit dels Sommeliers"

---

La signatura del conveni ha tingut lloc durant el Concurs al **Millor Sommelier de Catalunya**, premi que ha obtingut **Ton Colet**, Sommelier del Restaurant El Cigró d'Or de Vilafranca. Colet n'ha estat un dels tres finalistes juntament amb **Anna Casabona**, Delegada de vendes de Juvé & Camps Prime Brands, segona classificada i **Antoni Albiol**, Sommelier de Divins Enoteca, qui ha aconseguit el tercer lloc.

Les diferents proves s'han realitzat en el marc del Fòrum Gastronòmic de Girona i el jurat que les ha avaluat ha estat format per guanyadors de concursos anteriors: Roger Viusà, Carles Aymerich, Audrey Doré, Josep Pelegrín, Adolf Gómez, i la resta de comitè tècnic, els sommeliers professionals Rafel Sabadí, Mariona Parals i Laura Tejero, encapçalat per la presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers, Anna Vicens.

Coincidint amb el concurs, s'ha a portat a terme a Mas Marroch del Cellar de Can Roca "La Nit dels Sommeliers", també organitzada per l'ACS. Durant aquest acte presidit per la Consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, **Teresa Jordà**, s'han lliurat també la resta de guardons convocats per l'Associació Catalana de Sommeliers: Premis al Soci d'Honor pel cuiner **José Andrés**; Premi a la Trajectòria, la sommelier **Rosa Vila**; Millor celler amb oferta enoturística, el **Cellar Alta Alella**; Premi a millor comunicadora, la periodista i sommelier **Ruth Troyano**; Premi a la millor iniciativa solidària, **Celler L'Olivera**; Premi a la millor sala, **El Cellar de Can Roca**. En el marc de la celebració, també s'ha reconegut dos dels socis de l'Associació, com són en Xavi Nolla i en José Roldán.