

# El Concurs de Millor Sommelier de Catalunya 2024 tindrà lloc a Cervera

*Serà a la Universitat de Cervera el proper 26 de febrer i el mateix dia se celebrarà la Nit del Sommelier*



Acte de presentació del Concurs Millor Sommelier de Catalunya 2024. | Diputació de Lleida.

La ciutat de Cervera acollirà el concurs de **'Millor Sommelier de Catalunya 2024'**, que organitza l'Associació Catalana de Sommeliers (ACS) el dilluns dia 26 de febrer. La seu de la Universitat de Cervera serà l'escenari d'aquesta competició professional amb sessions de matí i tarda. Al vespre, el restaurant Els Comdals de Vergós, molt proper a Cervera, serà l'emplaçament de la tradicional Nit del Sommelier.

## Competició en dues fases

La competició es desenvoluparà en dues fases de matí i tarda. En una primera semifinal, a partir de les 10.00 hores a una de les aules de la Universitat de Cervera, tots els participants s'enfrontaran a dues proves. Una escrita i una altra pràctica, que consistirà en el tast comentat de tres begudes, dos vins i un tercer producte que hauran d'identificar. Pel que fa als vins, un d'aquests l'hauran de comentar en llengua estrangera. En aquesta fase matinal eliminatòria el comitè tècnic seleccionarà els tres millors concursants, que seran els que passaran a la final de la tarda.



Concurs. Foto: Associació Catalana de Sommeliers.

A partir de les 16.00 hores al Paraninf de la Universitat de Cervera, s'iniciaran les proves de la final davant de tots els companys i del públic assistent. Aquesta final pràctica comptarà amb una prova sorpresa, prova de servei, tast i identificació de productes, correcció d'una carta errònia, presa de comanda i maridatge, decantació i estil. El jurat professional que avalua les proves estarà format per sommeliers professionals i antics guanyadors del concurs.

Amb aquest concurs, l'ACS té com a objectiu desenvolupar i promoure el coneixement de la professió, el coneixement dels vins i productes gastronòmics de tot el món, així com reforçar els vincles, l'amistat i la col·laboració entre els professionals del vi.

### **Sopar i Nit del Sommelier**

Al vespre, el restaurant Els Comdals acollirà la Nit del Sommelier amb una mostra i degustació de vins DO Costers del Segre i un sopar de maridatge amb productes quilòmetre zero i elaborat a divuit mans per nou xefs lleidatans. Els restauradors participants seran Jesús Gimena (L'Espurna de Lleida), Sergi Ortiz (Antic Forn de Cervera), Francesc Molins (Cal Xirricló de Balaguer), Ignasi Bustamante i Adrián Zahino (El Celler Montsonís), Àngel Segura (Els Comdals de Cervera), Albert Marimón (La Cava de Tàrraga), Sergi Aritzeta (El Truc d'Agramunt), Gonzalo Ferreruela (Ferreruela, Lleida), Juanjo Ceresuela (Nobadis de Cervera).

Durant la vetllada, i abans d'anunciar qui serà el o la Millor Sommelier de Catalunya 2024, l'ACS també presentarà i entregarà el Premi que cada any s'escullen per votació dels socis i sòcies de

l'entitat. Aquests guardons són el Premi trajectòria; Millor comunicador/a, Millor Iniciativa en el món del vi, Millor oferta enoturística, i Millor sala.



*Proves. Foto: Associació Catalana de Sommeliers.*

El/la guanyador i els dos primers finalistes del concurs representaran a Catalunya en el concurs 'Mejor Sumiller de España' i els internacionals, organitzats per la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumillería) i l'ASI (Association de la Sommellerie Internationale).

*L'ACS compta amb la col·laboració de l'Ajuntament de Cervera, el Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida i la Denominació d'Origen Costers del Segre.*