

Marta Cortizas, Millor Sommelier de Catalunya 2024

La sommelier del Celler de Can Roca s'ha imposat als altres onze participants d'enguany



Marta Cortizas, del Celler de Can Roca de Girona, Millor Sommelier de Catalunya 2024. | Oriol Bosch.

Marta Cortizas, sommelier titulada per l'Institut Galego do Vino i actual sommelier del Celler de Can Roca de Girona ha estat proclamada com a Millor Sommelier de Catalunya 2024 després de tot un dia de concurs a la Universitat de Cervera.

Anna Casabona, sommelier i enòloga per la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona i actual delegada comercial a Juvé & Camps ha quedat en segona posició, i **Christian Betoret**, diplomad per l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa i responsable d'esdeveniments i sommelier al Mas de la Sala de Sallent, ha estat el tercer classificat.

Els guardons s'han donat en el marc d'un sopar organitzat per l'Associació Catalana de Sommeliers (ACS). La seva presidenta, **Anna Vicens**, ha destacat que aquest ofici viu un bon moment i que cada vegada hi ha més demanda de professionals ja que ara ja no cal ser un "restaurant top" per tenir aquesta figura al servei dels clients.

Fins a dotze sommeliers de tot el país han disputat aquest dilluns el reconeixement d'aquest guardó en un concurs que s'ha desenvolupat a la Universitat de Cervera. El campionat ha comptat

amb una primera fase eliminatòria matinal, a partir de les deu, i una final amb tres participants oberta al públic a partir de les tres de la tarda. El resultat s'ha donat a conèixer al vespre al restaurant Els Comdals de Vergós, durant el Sopar de Gala de la Nit del Sommelier de l'Associació Catalana de Sommeliers (ACS), organitzadora del concurs.



Els tres finalistes del Concurs de Millor Sommelier de Catalunya 2024 amb la presidenta de l'ACS. Foto: Oriol Bosch.

La resta de participants han estat **Paula Cuenda** (restaurant Vraba de Barcelona), **Toni Trullols** (amb experiència en diferents restaurants), **Enric Santisteban** (Vinseum de Vilafranca del Penedès), **Gregori Albareda** (vinoteca Vinicia de Lleida), **Cyril Vermeulen** (restaurant Can Roca de Girona), **Alain Salamno** (en preparació d'obertura d'un nou projecte), **Chus Brion** (formadora i comercial a Barcelona), **Marc Niubó** (cava Miquel Pons i Font de Vi de la Granada del Penedès), i **Laia Vico** (Viavi Vinoteca de Vilanova i la Geltrú).

Al matí, els aspirants han hagut de fer un examen teòric de 60 preguntes; comentar per escrit un tast a cegues de dos vins, un dels dos en llengua estrangera; i una altra prova de caràcter comercial. Només tres han passat a la fase final de la tarda on les proves han estat de tipus pràctica i la seva resolució o defensa s'ha fet de manera oral davant un jurat professional. Una prova de servei; la decantació d'una ampolla de vi; el tast comentat de dos vins i identificació de



tres productes, la correcció d'una carta de vins errònia; o la presa de comanda i maridatge d'un servei figurat, han estat alguns dels reptes que els finalistes han hagut de superar.

Sopar i Nit del Sommelier

Al vespre, el restaurant Els Comdals ha acollit la Nit del Sommelier amb una mostra i degustació de vins amb 22 cellers de la DO Costers del Segre i un Sopar de Maridatge amb productes Km0 elaborat a divuit mans per nou xefs lleidatans. Els restauradors participants han estat **Jesús Gimena** (L'Espurna de Lleida), **Sergi Ortiz** (Antic Forn de Cervera), **Francesc Molins** (Cal Xirrincló de Balaguer), **Ignasi Bustamante i Adrián Zahino** (El Celler de Montsonís), **Àngel Segura** (Els Comdals de Cervera), **Albert Marimón** (La Cava de Tàrraga), **Sergi Aritzeta** (El Tuc d'Agramunt), **Gonzalo Ferreruela** (Ferreruela, Lleida) i **Juanjo Ceresuela** (Nobadis de Cervera).