

Cyril Vermuelen del restaurant El Celler de Can Roca de Girona, Millor Sommelier de Catalunya 2025

Anna Casabona de Juvé & Camps i Chus Brion, segona i tercera classificada, respectivament



Cyril Vermuelen durant el Concurs Millor Sommelier de Catalunya 2025. | Cedida.

Cyril Vermeulen del restaurant El Celler de Can Roca, ha estat el guanyador del concurs Millor Sommelier de Catalunya 2025 organitzat per l'Associació Catalana de Sommeliers i que s'ha dut a terme el diluns 3 de febrer del 2025 en el marc de la Barcelona Wine Week

Cyril Vermuelen és sommelier per l'Hotel Escola de Ter Duinen de Brujas (Bélgica) i certificat per la Court of Masters Sommeliers de Londres. Des del 2016 forma part de l'equip del Celler de can Roca (Girona) com a maître sommelier. La seva experiència laboral es va iniciar a establiments belgues com Karmeliet, L'Air du Temps, Maquinze i Hostellerie Saint Nicolas. El 2022 va obtenir el Premi a l'Excel·lència Jove Sommelier Vereeniging Vlaamse Sommeliers VZW.

La competició s'ha desenvolupat en dues fases de matí i tarda. Al matí, tots els participants s'han enfrontat a dues proves. Primer han fet un examen escrit, i després un pràctic que ha consistit en el tast comentat de tres begudes, dos vins i un tercer producte que havien d'identificar. Pel que fa

als vins, un d'aquest l'havien de comentar en llengua estrangera. En aquesta fase matinal eliminatòria el comitè tècnic ha seleccionat els tres finalistes de la tarda. A partir de les 15.00 hores, s'han iniciat les proves de la final davant de tots els companys i del públic assistent. Aquesta final pràctica ha comptat amb una prova sorpresa, prova de servei, tast i identificació de productes, correcció d'una carta errònia, presa de comanda i maridatge, decantació, estil.

El jurat professional que avalua les proves ha estat format per la presidenta de l'ACS, Anna Vicens; Carles Aymerich, campió d'Espanya 2009; Ferran Vila, campió d'Espanya 2022; Josep Pelegrin, campió d'Espanya 2016; María Aso, representant de l'Associació de Sommeliers de Sèrbia; Adolf Gómez, campió d'Espanya 1998-2001; i Evgeniya Shibaeva, sommelier del restaurant Disfrutar.

Fins a un total de deu sommeliers professionals, homes i dones, s'han presentat al Concurs Millor Sommelier de Catalunya 2025. A més dels tres finalistes, els altres participants han estat Albert Señor (Restaurant Quirat), Christian Betoret (Mas de la sala), Enric Garcia (Els Casals de Sagàs), Enric Santisteban (Vinseum), Laia Vico (Viavi Vinoteca), Isabel Cruz (Museu del Vermut de Reus), i Marta Farré (Wine Palace).



La Nit del Sommelier 2025. Foto: Cedida.

Els premis anuals de l'Associació Catalana de Sommeliers



L'Associació Catalana del Sommelier, en el marc de **la Nit del Sommelier 2025** també ha fet entrega dels seus premis anuals, uns reconeixements que es decideixen per votació de tots els socis i les sòcies de l'entitat

- **Premi Trajectòria: Ignasi Pinedo**, qui ha estat fins fa unes setmanes director comercial del celler Castell d'Encús.
- **Premi Millor Comunicadora: Empar Moliner**, periodista i escriptora, conductors del programa radiofònic Tast Vertical a 3cat.
- **Premi Millor Iniciativa Social en el món del vi: Can Calopa**, masia centenària de Collserola on la cooperativa del tercer sector l'Olivera elabora vins i olis singulars
- **Premi Millor Oferta Enoturística: Heretat Oller del Mas**, complex enoturístic del Bages.
- **Premi Millor Sala: restaurant Disfrutar** de Barcelona, considerat des del mes de juny de 2024, el millor restaurant del món per The World's Best 50 Restaurants.
- **Premi Soci d'Honor: Pedro Ballersteros**, Master of Wine espanyol.