

## La Cámara de Madrid eligió el mejor Sumiller de la XXIII Promoción

- **M<sup>a</sup> Cristina de la Calle Rodríguez, del Invernadero Rodrigo de la Calle fue elegida Excelente 2016**

El **jueves 14 de julio**, se celebró el Examen de Excelencia de la XIV Edición del Curso de Sumilleres, impartido por la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, en el Salón Duque del Hotel Wellington, patrocinado por la Fundación Wellington.

La encargada de inaugurar el acto fue **Doña Silvia Gutiérrez**, Directora de la Fundación, que en sus palabras de apertura destacó que *"El mundo del vino ahora tiene un gran protagonismo en el mundo socio-económico; por lo que la profesión de sumiller está muy reconocida y en alza. Por ello quiero felicitar a los responsables de la Cámara de Comercio de Madrid, por haber creado, mantenido y potenciado a lo largo de tantos años el prestigio de este Curso. Así como al excelente cuadro de profesores, por la magnífica labor docente, teórico-práctica que realizan.*

*Y mi más sincera enhorabuena a los alumnos que compiten hoy por el "Título de Excelente"; sólo uno lo será oficialmente, pero su gran rendimiento y calificaciones les acreditan a todos como tales".* Junto a Doña Silvia Gutiérrez en el Jurado, se encontraban **Don José Rodríguez Tarín**, Director del Hotel Wellington, **Doña Mariola Olivera**, Directora de Formación de la Cámara de Madrid; **Don Juan Manuel Bellver**, Presidente de Lavinia, **Don Bernardo Fuertes** – Subdirector de la Revista Condé Nast Traveler, **Doña Mar Romero**, Periodista experta en Gastronomía y **Don Javier Fernández Piera**, Director de la Agencia de Comunicación CPC Cooking Ideas, y actuando como maestro de Ceremonias, **Don Manuel Senante**, Jefe de la Escuela de Hostelería de la Cámara de Madrid.

Los cuatro finalistas **M<sup>a</sup> Cristina de la Calle**, del Invernadero Rodrigo de la Calle, (Madrid), **Esteban Franco** del Rte. Benares Madrid, **Julián César Hermoso** de Casa Antonio (La Cerradura-Jaén), y **Aitor Maiztegui**, del Rte. Kabuki Wellington, pusieron en práctica los conocimientos adquiridos en el Curso mediante una serie de pruebas; como la identificación en una cata a ciegas de dos vinos blancos, dos tintos y un generoso, una apertura y servicio de cava, una decantación y servicio de un vino tinto; y por último una prueba de armonía de un menú de gala. Además el jurado valoró el estilo y profesionalidad de cada uno de los alumnos en las diferentes pruebas.

El Jurado de la **Mesa de cata**, estuvo formado por grandes profesionales del sector, tales como **Dña. Julia del Castillo** experta enóloga, **D. Mario Barrera**, Director Técnico de la D.O. Vinos de Madrid, **D. Jesús Flores** y **D. José Luis Glez. Cledera**, expertos en cata y todos ellos profesores del Curso de Sumilleres, **en la mesa de servicio**, **D. Custodio López Zamarra**, Sumiller reconocido mundialmente, **D. Fernando Gurucharri**, Presidente de la Unión Española de Catadores, **Dña. M<sup>a</sup> José Jurado**, Sumiller del Rte. Piñera y **Juanma Galán**, Sumiller de Ramon Freixa y alumno Excelente 2015. Y por último en la **mesa de estilo**, **D. David Robledo**, Sumiller del Rte. Santceloni, Premio Nacional de Gastronomía y recientemente nombrado como Mejor Sumiller en los Premios Gourmet, **D. Carmelo Roderó**, Director del Rte. Zalacain, **D. Juancho Asenjo**, Experto y profesor de Vinos del Mundo, y **D. Antonio Herrero**, Sumiller Gerente de Lavinia.

El Curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid lleva veintitrés años impartándose en el Instituto de Formación Empresarial (IFE), formando con éxito a más de 1.000 alumnos.

