

Llegan sommeliers a la cima

Reforma, Buena Mesa, Ángel Rivas, p. 8)

Luis Antonio Morones gana el primer lugar del Concurso Nacional. Tras el segundo intento, Luis Antonio Morones, sommelier del restaurante Palm, logra el primer lugar de la edición 2010 del Concurso Nacional de Sommeliers, realizado este miércoles en el marco de la feria Alimentaria. "Hace un mes me inscribí al concurso y me he estado preparando desde hace un año; desde el momento en que participé en el 2009 y no quedé entre los finalistas he seguido estudiando y preparándome. "Tuve buena retroalimentación de Gerardo Téllez (quien por años estuvo al frente del equipo de sommeliers del Palm) sobre todo en la parte teórica, en catar tanto destilados como vinos, en la decantación y en cómo descorchar un espumoso", comenta el ganador.

Morones ya ha probado el sabor del triunfo, ya que en septiembre del 2009 también obtuvo el primer lugar del Concurso de Vinos del Sur de Francia, realizado por la oficina de promoción de alimentos y bebidas de la embajada de Francia, Sopexa. "Ya tengo cinco años como sommelier. Inicé trabajando en la vinatería La Castellana y luego en el Palm donde me encuentro actualmente. "Para mí, la parte complicada del concurso fue la cata a ciegas de las ocho bebidas", agrega. Al igual que el año anterior, el ganador se hizo acreedor a un viaje a Cataluña, España donde tendrá oportunidad de visitar diferentes bodegas vinícolas y así reforzar su capacitación. Adicionalmente recibió un arcón con diferentes productos de una casa productora de champaña.

Como en el Mundial. Marcos Flores, representante mexicano en el Concurso Mundial de Sommeliers realizado en abril pasado, estuvo a cargo de diseñar y realizar las pruebas los participantes. Decidió elevar el nivel y que cada evaluación fuera muy cercana a lo que él vivió en la justa mundial. Participantes del Distrito Federal, Los Cabos y Toluca llegaron el miércoles por la mañana para comenzar con una prueba escrita a puerta cerrada para seleccionar a los tres finalistas: Luis Antonio Morones, Fabián Martínez y Paulina López. Las evaluaciones de la final tuvieron lugar frente al jurado y al público asistente. "Este año vi cambios positivos en la competencia, el nivel de complejidad de las pruebas es más alto.

"La pregunta acerca de qué opinas sobre ser sommelier fue para mí la más difícil porque no te la esperas", señala Martínez, sommelier de Pueblo Bonito Sunset Beach Los Cabos y acreedor al segundo lugar. Paulina López, sommelier de Pueblo Bonito Los Cabos, también resaltó que en esta ocasión se recortaron los tiempos en cada parte de la evaluación y adicionalmente se incrementaron las bebidas a catar. "Sentí un concurso más completo y gracias a la rutina que es muy estricta en mi centro de trabajo me había estado preparando desde que participé el año pasado", dice. Mucha preparación. Este año las pruebas para los concursantes eran idénticas a las que se incluyen en la competencia mundial. · Prueba escrita de conocimientos, cata escrita de dos vinos y de tres bebidas adicionales y corrección de carta de vinos para todos los participantes· Prueba sobre aperitivos · Evaluación de decantación. · Recomendación para maridaje. · Cata de tres vinos. · Cata ciega al olfato de ocho bebidas. · Reconocimiento de viñedos y bodegas a través de fotografías. El jurado. El quinteto de expertos que evaluó las pruebas de los sommeliers participantes. · Josep Baeta, presidente del jurado y presidente de la Asociación Catalana de Sommeliers · Fernando Ruiz de Chávez, sommelier de L.A. Cetto. · Óscar Domínguez, gerente sommelier de La Castellana Mundo Gourmet. · Pascal Barbe, embajador de la región francesa Languedoc Rousillon. · Jesús Rosas, director de Sopexa