



III CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑÓLES PARA USA MIAMI – 2014

Para la cuarta edición del Concurso/ Cata estábamos reunidos en el famoso restaurante Michael's Genuine <http://michaelsgenuine.com> de Miami. Un lugar prestigioso y reconocido por la calidad de sus materias primas. Aprovechamos estas líneas para agradecer a todos los participantes al Concurso de los Mejores Vinos Españoles para USA, este gran evento de promoción que ha tenido lugar los pasados 8 y 9 de junio en Miami.

Esta cuarta edición ha conocido mucho éxito gracias a la calidad de los vinos presentados pero también gracias al conocimiento de los miembros del jurado. Todos los vinos han sido catados por los profesionales presentes (sumilleres, importadores, compradores, distribuidores...) dirigidos por el maestro de ceremonia Sr **Sébastien Verrier**, formador de la US Sommelier Asociación y manager del prestigioso Hotel Saint Régis en Miami.

Sobre un total de 153 vinos presentados, 90 han sido galardonados, lo que representa un 70% de los vinos. Los criterios muy estrictos de cata, las categorías por tipos de productos y la absoluta imparcialidad que garantiza una cata a ciego han dado unos resultados a la medida de las exigencias de esta prueba.

El Concurso empezó el 8 de junio a la 10h00. Después de una presentación del evento, cada miembro del jurado ha recibido unas fichas de catas numeradas que corresponden a cada vino, con una clasificación por categoría. Cada vino estaba puntuado sobre 20 puntos en función de los criterios siguientes:

<u>Visual:</u>	2 puntos
<u>Olfativo:</u>	6 puntos a repartir entre aromas y complejidad
<u>Gustativo:</u>	10 puntos entre acidez, cuerpo, fruta, tipicidad y equilibrio
<u>Sensación final:</u>	2 puntos

Los vinos premiados recibían una medalla si su puntuación variaba entre:

12 y 13,9 Medalla de Bronce

14 y 15,9 Medalla de Plata

16 y 18 Medalla de Oro

Entre 18 y 20 Medalla de Platino

Para finalizar el Concurso, todos los vinos premiados se volvían a catar pero con platos de influencia mediterránea/ americana para confirmar sus notas, porque si es importante elaborar un buen vino es primordial que maride perfectamente con la comida.

A continuación podrán encontrar algunas fotos del evento así como la lista de los participantes que han aceptado facilitar sus datos.

Para mas información:

www.winevents.es

Contacto: Aris Allouche

Tel.: 91 770 25 54









Lista de los Miembros del Jurado

Sebastien Verrier Hotel Saint Regis Miami Sebastian.Verrier@stregis.com

Jorge Luis Mendoza The Ritz Carlton Key Biscayne jorge.l.mendoza@ritzcarlton.com

Eric Cravello 83 St Tropez & Antares

Victor Llarena Seko

Luis Mejía, Sommelier J&G Grill Miami www.jggrillmiami.com luismejia811@gmail.com

Nino, Sommelier al bar del Hotel St Regis Miami

Brian Grandison, Director de compras bebidas de Michael's Genuine Restaurant

www.michaelsgenuine.com brian@michaelsgenuine.com

Craig Teriaca, Sommelier al Micael Mina Bourbon Steak Miami (20 restaurants de luxe aux USA)

<http://michaelmina.net/about>

Jamie Futscher, responsable de la tienda Spirited Gifts.com jamie@spiritedgifts.com

Victor Passalacqua Director de By Wines Import info@bywines.com

Melissa Boon Directora comercial By Wines Import info@bywines.com

Robert Chef Sommelier Restaurante Zuma Miami wrimpz@gmail.com

Daniel Toral Chef Sommelier Lippi Restaurante daniel@lippirestaurants.com

Amanda Fraga Sommelier Lippi Restaurante amanda@lippirestaurants.com

Lou Sentenat Sommelier SLS Hotel lou.sentenat@slshotels.com

Kirsta Grauberger Manager Market17 kirsta@market17.net

José Luis Navarro US Ambassador for wineries

Lee Klein Food & Wine Critic

Lyn Farmer Directeur del Miami Food and Wine Festival lynfarmer@miamiwinefestival.org

Audrey Tiedeman Sommelier al Hotel Ritz Carlton Tysons Corner

Christophe Armengol Director The World Residences at Sea

Patrice Lachat importador FL Tower wine <http://ftowerwine.com/> ftowerwine@gmail.com

An event organized by : **win & Events**