



GASTRONOMÍA

La fiesta de la cata por parejas, más y mejor que nunca

El Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas cumple 12 años y reparte 40.000 euros entre los ganadores



JORDI CATALÀ
Jordi Català Infographics
BARCELONA
24/03/2019 - 14:46h

El Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas da 40.000 euros en premios. Infografías: Jordi Català

El **Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas** fue creado en 2007 por **Quim Vila** y **Siscu Martí** de **Vila Viniteca**, una de las mayores distribuidoras internacional de vinos y representante en exclusiva de más de 200 bodegas de todo el mundo.

Después de 12 años premiando a los mejores catadores, tanto aficionados como profesionales, el concurso de Vila Viniteca se ha convertido ya en una referencia internacional que reúne a todo tipo de personas, sumilleres, restauradores, viticultores, enólogos, bodegueros y aficionados al mundo del vino.

Su principal objetivo promocionar la cultura del vino pero de forma diferente a los grandes concursos de sommelieres. Y su principal singularidad es el hecho de realizar en pareja una cata ciega de siete vinos, que no conocen ni los camareros que los sirven, sólo la organización y un notario que da fe, y todo ello en dos fases, mañana y tarde.

Los premios de la cata por parejas

Sólo se dan cita 120 parejas de extracción absolutamente transversal (en esta edición las inscripciones quedaron cerradas el 9 de enero en menos de 5 minutos), lo que obliga a consensuar a dos todas las respuestas, sin posibilidad de consultar, ni a otros concursantes, ni a libros, agendas, smartphones, etc.

El concurso se celebra alternativamente, un año en Madrid, en el Casino de Madrid, y otro en Barcelona, en la Llotja de Mar. Es también el de mayor dotación económica del mundo. Los 40.000 euros del premio se han repartido en 30.000 euros para la pareja ganadora, 7.000 euros para la segunda clasificada y 3.000 euros para la tercera.



Quim Vila, Paco Pérez, Maria Guinovart y Siscu Martí

El jurado

El Premio de Catas por Parejas viene siempre precedido, y ya es una tradición esperada, de una presentación pública del jurado y del cartel, que este año se celebró en el estrellado restaurant **Enoteca** del **Hotel Arts** de Barcelona, que dirige el chef **Paco Pérez**.

Como en cada edición, y ya van 12, Vila y Martí, almas mater del concurso, invitaron a los presentes a ponerse por unas horas en el lugar de los concursantes realizando una cata ciega de siete vinos; eso sí, una divertida cata, más colectiva que individual, acompañada del buen humor de los asistentes y, sobretodo, maridando con un excelente menú de Pérez creado para la ocasión, en el que vinos y gastronomía se fusionaron en una gran experiencia organoléptica.

El Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas cuenta siempre con un jurado formado por profesionales relacionados con diversas áreas del mundo del vino o de medios especializados.

En esta ocasión fueron presentados **Xandra Falcó**, directora comercial de Pagos de Familia; **Fernando Gurucharri**, presidente de la Unión Española de Catadores; **José Peñín**, periodista y editor de guías y libros especializados y una de las máximas autoridades enológicas de España.

También es juez **Juan Muñoz**, presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres; **Jordi Segura** experto en copas de vino (Euroselección/Riedel), y la enóloga **Sara Pérez** de Mas Martinet i Venus La Universal, una protagonista de la recuperación del Priorat y referente de una nueva generación de viticultores con preparación y grandes ideas junto a su pareja **René Barbier**, y que este año se incorpora como nuevo miembro del jurado.

INFORMACIÓN VISUAL **JORDICATALA** **CERODOSBE**

EL JURADO VILA VINITECA

PREMIO VILA VINITECA DE CATA POR PAREJAS

JURADO

- Jordi Segura**
Experto en copas y en vinos
IBERIA, EUROSELECCIÓN
JURADO
- Quim Vila**
Experto en vino y propietario
VILA VINITECA
JURADO
- Marie Guisovert**
EXPERIMENTALISTA
País Pérez
CHEF VINITECA
IBERIA
- Sara Pérez**
Enóloga
VENUS LA UNIVERSAL
JURADO
- Sisco Martí**
Experto en vino y sake
VILA VINITECA
JURADO
- Fernando Gurucharri**
Presidente
UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES
JURADO

12º PREMIO VILA VINITECA DE CATA POR PAREJAS
MADRID
24 DE MAYO DE 2019

José Guisovert expresa calor y pasión por el vino con labios sensuales que abrazan una copa, sobre fondos terrosos y rojos.

OTROS JURADOS

- Juan Muñoz**
Presidente
UNIÓN DE ASOCIACIONES ESPAÑOLAS DE SUMILLERES
JURADO
- Xandra Falcó**
Directora comercial
PAGOS DE FAMILIA
JURADO
- José Peñín**
Autoridad en el mundo del vino
GASA PEÑÍN
JURADO

CATACIEGA

En el **RESTAURANT ENOTECA** del Hotel Arts de Barcelona se presentaron el jurado y el cartel y Quim Vila y Sisco Martí, iniciaron a los presentes a sentarse como los concarantes con una **CASA CIGA** de 7 años y una creación del gran chef País Pérez

- Delamotte, Blanc de Blancs 2008**
CHARDONNAY CHAMPAGNE
- Clos Neudin, Fureur Brut 2011**
CHENIN BLANC VOUVRAY (LOIRE)
- Domain Vacheron, Sancerre, Les Bouteilles 2016**
SAUVIGNON BLANC LOIRE
- Lasca Solera, Reserva Olorosa, Emperatriz Eugenia 15 años**
PILGIMINO FINO JEREZ
- Conreria d'Scala Del, Les Broqueuses 2017**
GARNACHA BLANCA DOP, PRIORAT
- Fior de Pignas 2014**
TINTO FINO RIBERA DE DUERO
- Barbeto Procueta Vandelino 2004**
MALVASCIA MADERA DOP

www.vilaviniteca.es

La sala de máquinas de las catas

En la presentación Vila comentó temas como el de la liberalización de los vinos del concurso que no van a seguir pautas por origen, cuotas o tipos (blancos, tintos, especiales como cavas, champagnes, jereces, oportos, vinos generosos y fortificados, etc.), pudiéndose repetir vinos de otras ediciones.

Habló también sobre las varias opciones que se presentan tras vestidores por si las botellas que se abren no cumplen las expectativas, lo que significa que hayan más vinos además de los inicialmente programados. Otra circunstancia es la del servicio (una sola vez) en un solo tipo de copa, la **Chianti de Riedel**, para evitar preferencias.

También es de destacar la preparación a lo largo del año que siguen los concusantes, cómo quedan entre ellos, se entrenan y organizan catas, probando todo tipo de vinos en "una fiesta continuada". Gurucharri explicaba que aparte del premio la cata "te permite probar vinos excepcionales y compartir momentos de intriga y misterio. Si además ganas, ya es un extra".

PUBLICIDAD

Google ha cerrado el anuncio

Denunciar este anuncio

¿Por qué este anuncio? ▶

Un cartel de lujo

El cartel de la 12ª edición, con motivo de la celebración del "Año Guinovart", es una obra de este pintor (representante de una generación de creadores comprometidos en momentos difíciles) pero también lo es porque existe una estrecha relación con Guinovart ya que en 1997 el pintor ilustró el catálogo de Vila Viniteca.

Guinovart fue un pintor que siempre estuvo muy vinculado al mundo del vino, tanto es así que existen bodegas importantes y de referencia como **Jean Leon** en El Penedès, o **Marco Abella** en El Priorat, que lucen o han lucido etiquetas creadas por Guinovart.

Para acercarse al pintor que ilustra el cartel del 12º Premio Vila Viniteca y entender su pasión por el vino, se puede ver la exposición Guinovart en la Fundación Vila Casas (hasta el 19 de mayo), en Barcelona, "un broche de oro" para este año, en palabras de su hija Maria, directora de la fundación de Agramunt, donde se conserva gran parte del legado del pintor, y protagonista en esta presentación del cartel.

12 PREMIO VILA VINITECA

PREMIO VILA VINITECA
DE CATA POR PAREJAS

Este premio ofrece una excepcional oportunidad de cata a todo tipo de personas, profesionales y amateurs, su objetivo es promocionar la cultura del vino y su principal singularidad es el hecho de catar en pareja, ya que obliga a consensuar con el otro las sensaciones, los sabores y los olores percibidos.

PRIMERA FASE 90'

Copa Riedel, "Chianti"

- 1 DIDIER DANGUENEAU POUILLY FUMÉ SILEX 2015
- 2 LOURO 2017, VALDEORRAS
- 3 CÉRVOLES BLANC 2016, COSTERS DEL SEGRE
- 4 BRIDE VALLEY VINEYARD BLANC DE BLANCS 2014
- 5 GONET-MÉDEVILLE BLANC DE NOIRS TER CHU BRUT
- 6 QUIJÓN DE VALMIRA 2016, RIOJA
- 7 SASSICAIA 2014, BOLGHERI

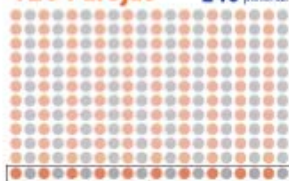


FASE FINAL 60'

Copa Riedel, "Chianti"

- 1 DO FERREIRO ALBARIÑO 2017, RIÁS BADAS
- 2 ARISTOS DUQUESA CHARDONNAY 2010, CACHAPOAL
- 3 VENUS LA UNIVERSAL 2005, MONTSANT
- 4 VIÑA PEDROSA CRIANZA 2016, RIBERA DEL DUERO
- 5 VIUVA GOMES COLARES 1969, COLLARES
- 6 TORBRECK THE STRIVE 2016, BAROSSA VALLEY
- 7 LA BOTA DE N.º 3. OLOROSO MUY VIEJÍSIMO BOTA N.º (3B), JEREZ ZONA (CHICLANA)

120 Parejas 240 personas



SE CLASIFICAN 10 PAREJAS QUE OBTIENEN UN LOTE DE VINOS



10 Parejas 20 personas



PRIMEROS 30.000€ SEGUNDOS 7.000€ TERCEROS 3.000€

+ Lote de copas y decantadores Riedel + Lote de copas y decantadores Riedel + Lote de copas y decantadores Riedel



+ litografía del cartel de Guinovat



www.vilaviniteca.es

LAS CIFRAS DEL EVENTO

272
BOTELLAS ABIERTAS PARA EL CONCURSO

3.800
COPAS RIEDEL UTILIZADAS EN EL CONCURSO

6.879
COPAS RIEDEL UTILIZADAS EN TOTAL

40
BODEGAS HAN SERVIDO SUS VINOS

530
KG. QUESOS PREMIUM CONSUMIDOS

+1.000
ASISTENTES AL SHOWROOM Y AL EVENTO

+100
PERSONAS DE VILA VINITECA

Un showroom de vértigo

La 12 edición celebrada en el Casino de Madrid ha sido tan apasionante como las ediciones anteriores. Durante gran parte de la jornada se ha respirado tensión pero también se ha podido ver cómo el vino y la cultura vitivinícola son valores en alza, tanto a través de los participantes como del éxito del showroom paralelo a la competición (de 11:00 a 18:30h).

Participan más de 60 bodegas y marcas premium, por sólo 15 euros y servidos en copas Riedel se ha podido disfrutar de: Abadía de Poblet, Ancnoc, Ángel Lorenzo Cachazo, Bluecoat, Bodegas Vizcarra, Brancott Estate, Ca N'Estruc, Cara Nord, Celler de Capçanes, Centenario, Cérvoles, Cims de Porrera, Clos d'Agon, David Gin, Dominio del Águila y El Hombre Bala.

El Jardín de Lucía, El Regajal, El perro verde, Fenomenal, Few Spirits, Finca Allende, Finca Nueva, Freixenet, G.H. Martel & C°, Hayman's, Jacob's Creek, Kenwood, La Locomotora, La Mujer Cañón, Legaris, L'Origan, Lustau, Màquina & Tabla, Marqués de Cáceres, Martini, Mas Doix, Mestres, Montesquius, Niepoort y Numanthia fueron otras de las marcas.

La lista la completan O Luar do Sil, Old Pulteney, Pago de los Capellanes, Paisajes, Penderyn, Peter Spanton, Reina de los Deseos, Ron Bermúdez, Santa Teresa 1796, Scala Dei, Sospechoso, Tarsus, The Botanical's, Tomàs Cusiné, Tomatin Torelló Toro Albalá Venta las Vacas Viña al lado de la casa Viña Pomal y Ysios.

El evento cuenta además con un buffet de quesos seleccionados por Vila Viniteca (de 14:00 a 15:30h) de Lindenhoff, Mozzakimozza, O'Lusitano, Payoyo, Postres y Lácteos Mare Nostrum, Quesería Rey Silo, Quesos Sierra de Albarracín entre otros.

Los resultados

Juan Munné, enólogo de **Raventós i Blanc**, y **Álex Peris**, propietario de **Olives Blai Peris**, ambos del Penedès, han sido los ganadores de los 30.000 euros del 12º Premio Vila Viniteca de Cata Por Parejas.

El segundo puesto de la clasificación -7.000 euros- se lo ha llevado la pareja formada por **Félix Crespo** y **Manuel Cantalapiedra**, ambos bodegueros de **La Seca** (Valladolid); el primero al frente de **Barco de Corneta** y el segundo de **Isaac Cantalapiedra Viticultores**.

En esta 12ª edición del Premio, la pareja de cata formada por **Jaume Cuscó** y **Juan Antonio García**, han ganado el tercer puesto con un premio de 3.000 euros. Cuscó regenta la **Vinoteca l'Àngelus** de Vilafranca del Penedés y García es ingeniero de **Vilanova i la Geltrú**.

Los vinos catados en la Gran Final han sido:

1. DO Ferreiro Albariño 2017, Rías Baixas
2. Aristos Duquesa Chardonnay 2010, Cachapoal
3. Venus La Universal 2005, Montsant
4. Viña Pedrosa Crianza 2016, Ribera del Duero
5. Viuva Gomes Colares 1969, Collares
6. Torbreck the Struie 2016, Barossa Valley
7. La Bota de N°63. Oloroso Muy Viejísimo Bota NO (3/8), Jerez Zona (Chiclana)

Los vinos catados en la Fase Clasificatoria fueron:

1. Didier Dagueneau Pouilly Fumé Silex 2015, Pouilly-Fumé
2. Louro 2017, Valdeorras
3. Cérvoles Blanc 2016, Costers del Segre
4. Bride Valley Vineyard Blanc de Blancs 2014, Dorset (England)
5. Gonet-Médeville Blanc de Noirs 1er Cru Brut, Champagne
6. Quiñón de Valmira 2016, Rioja
7. Sassicaia 2014, Bolgheri



Juan Munné y Álex Peris, ganadores del 12º Premio Vila Viniteca de Cata Por Parejas. Foto: Caromarin

El origen de Vila Viniteca

Fundada en 1932 en la calle de Agullers nº 9 del barrio del Born de Barcelona, y actualmente dirigida por la tercera generación, lo que empezó siendo una tradicional tienda de ultramarinos y que ya servía a restaurantes y hoteles del barrio de La Ribera vinos, licores, cavas, frutas y verduras, es hoy en día una de las tiendas de gastronomía de referencia y de culto en el mundo, con una impresionante selección de quesos, jamones, embutidos, conservas y todo tipo de productos delicatessen que mantienen el encanto del antiguo colmado.

Vila Viniteca cuenta con delegaciones propias en Cataluña y Madrid, desde donde atiende una amplia cartera de clientes nacionales e internacionales, y entre los que destacan algunos de los restaurantes de mayor reconocimiento y las grandes cadenas hoteleras. Su almacén logístico se encuentra en Esparreguera (Barcelona), con una capacidad para 6.000 palets, y una flota de vehículos propios que realiza la entrega de pedidos en 24-48 horas.

La multipremiada institución, la mayor de España y una de las mayores del mundo, cuenta con un catálogo de 10.500 referencias en vinos y destilados y representa en exclusiva más de 200 bodegas de todo el mundo, entre las que destacan Álvaro Palacios, Dominio de Pingus o el mítico Champagne Salon.

Vila Viniteca apuesta por fomentar el conocimiento del mundo del vino con un completo programa de actividades y catas de todo tipo. Es también la distribuidora para la restauración y venta al detalle más importante del país, además de destacar por su implicación en proyectos vitivinícolas en asociación con algunos de los bodegueros más reconocidos de la geografía española.

En mayo de 2013 se inauguró El Mostrador de Vila Viniteca en el Barrio de Salamanca de Madrid. Coincidiendo con su 85 aniversario, Vila Viniteca estrenó nuevo espacio gastronómico en L'Illa Diagonal, que incluye más de 1.200 referencias en vinos y destilados, y una cuidada selección de productos gourmet de máxima calidad donde los quesos y los jamones toman protagonismo.

Recientemente Vila Viniteca y elBullifoundation han firmado un acuerdo de colaboración para profundizar en el conocimiento del vino a través de la metodología Sapiens. Este método creado por elBullifoundation de Ferran Adrià, permite ordenar y comprender cualquier disciplina con el objetivo de reforzar la formación y fomentar la creatividad.

El proyecto está aplicando el método Sapiens al mundo del vino y está dirigido por Ferran Centelles que contará con el apoyo de otros expertos que irán sumándose durante el proceso de investigación.