



## Catas a ciegas premiarán a los mejores vinos de Expovinos 2020

- *Del 22 al 26 de octubre, los cinco primeros días de Expovinos, se realizarán las catas a ciegas de la feria donde el jurado, integrado por enólogos y sommeliers colombianos, elegirán los mejores vinos en 16 categorías que recibirán oro, plata y medalla Best Value.*
- *Las catas a ciegas contarán con la auditoría de la firma Ernst & Young y serán transmitidas en vivo a través de [www.expovinos.com.co](http://www.expovinos.com.co), [www.exito.com/expovinos](http://www.exito.com/expovinos), y [www.carulla.com/expovinos](http://www.carulla.com/expovinos).*
- *El listado de ganadores de las catas a ciegas se convierte anualmente en una referencia útil y vigente de consulta y de compra para los amantes del vino en Colombia.*

Todo está listo para uno de los eventos más importantes y más esperados de Expovinos: las catas a ciegas, donde un grupo de nueve enólogos y *sommeliers colombianos* dictaminarán cuáles son los mejores vinos en 16 categorías. “Nuestros jurados se enfrentarán a los vinos sin etiquetas ni marcas y, según su evaluación, entregarán *medallas oro y plata de cada categoría con una novedad; se trata del premio Best Value que se otorgará a vinos con una excelente relación calidad-precio, lo que dará más información de compra para los seguidores de la feria*”, señala Humberto Pérez, director de Expovinos 2020.

“*En una cata a ciegas, como la que realizamos en Expovinos, el catador no conoce la marca, y por lo tanto no está influenciando por ella, no sabe nada del vino, salvo la cepa o la procedencia de las botellas que está evaluando: Malbec, Carmenere, Tempranillo, Italia, España o Chile*”, explica Ervigio Adán, experto español en vinos para Grupo Éxito.

Los miembros del jurado deben evaluar muchas variables que suman o restan puntos, de 100 posibles, en factores de color, aroma y boca. “*Que el color no tenga defectos, que su aroma sea limpio y agradable, o complejo o sencillo y que en boca sea agresivo, o tenga taninos equilibrados, o poca o mucha barrica*”, agrega el experto, quien enfatiza que otro criterio importante es el emotivo. “*Hay vinos que técnicamente están bien hechos, pero que son sosos y aburridos y nada tienen que ver con uno que te emociona. Este factor es la diferencia entre un buen vino y un supervino*”.

Ervigio Adán estará en Medellín del 22 al 26 de octubre como director de las catas a ciegas que se transmitirán en vivo por las plataformas de la feria: [www.expovinos.com.co](http://www.expovinos.com.co), [www.exito.com/expovinos](http://www.exito.com/expovinos), y [www.carulla.com/expovinos](http://www.carulla.com/expovinos). “*Tendremos 16 categorías de vinos para todos los días, cepas como Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere, Tempranillo, incluso Pinot Noir, una de mis uvas favoritas. Probaremos vinos de España, Italia, Chile, Argentina y de otras procedencias. También tendremos una categoría para*



*espumantes, segmento que poco a poco va creciendo en Colombia y que tiene la connotación de alegría y celebración”, añade el español.*

### **Catas de vino: referencia para consumidores**

El centro de la cata a ciegas será la tarima “Mario Puchulú Giacca” cuyo nombre homenajea de manera póstuma al enólogo argentino con el mismo nombre, por sus invaluable aportes a Expovinos en general y en particular, a este concurso que se realiza desde 2006 y que se ha vuelto una referencia tanto para el consumidor como para importadores y bodegas.

Como lo resaltaba Carlos Mario Giraldo Moreno, Presidente del Grupo Éxito durante la presentación de Expovinos a los medios de comunicación, ***“las catas a ciegas son consideradas por nuestros socios comerciales como el momento de la verdad en el que salen a relucir espectaculares productos que antes podían ser desconocidos para muchos”.***

José Rafael Arango, juez internacional del Concurso Mundial de Bruselas desde 2014 y uno de los jurados de las catas, considera que *“una cata a ciegas como esta es una tarea compleja, tanto en su logística como en su juzgamiento, no es cuestión de “adivinar una botella”, sino hacer un análisis profundo del vino y por eso la tarea se les deja a catadores con experiencia”.* Que empiece el concurso y como se dice siempre, en cualquier competencia, que ganen los mejores.

### **Categorías y programación:**

Categoría I: Vinos blancos para todos los días, 22 de octubre, 4:00 p.m.

Categoría II: Vinos rosados para todos los días, 22 de octubre, 6:00 p.m.

Categoría III: Vinos tintos para todos los días, 22 de octubre, 8:00 p.m.

Categoría IV: Vinos Malbec de gran calidad, 23 de octubre, 4:00 p.m.

Categoría V: Vinos Carmenere de gran calidad, 23 de octubre, 6:00 p.m.

Categoría VI: Vinos Cabernet Sauvignon de gran calidad, 23 de octubre, 8:00 p.m.

Categoría VII: Vinos Tempranillo de gran calidad, 24 de octubre, 2:00 p.m.

Categoría VIII: Vinos Merlot de gran calidad, 24 de octubre, 4:00 p.m.

Categoría IX: Vinos blancos de gran calidad (Cualquier país), 24 de octubre, 6:00 p.m.

Categoría X: Vinos tintos de Chile de gran calidad, 24 de octubre, 8:00 p.m.

Categoría XI: Vinos tintos de Argentina de gran calidad, 25 de octubre, 2:00 p.m.

Categoría XII: Vinos tintos de España de gran calidad, 25 de octubre, 4:00 p.m.



Categoría XIII: Vinos tintos de gran calidad (Resto del mundo), 25 de octubre, 6:00 p.m.

Categoría XIV: Vinos espumantes de calidad (Excepto Champagne), 25 de octubre, 8:00 p.m.

Categoría XV: Vinos Shiraz de gran calidad, 26 de octubre, 4:00 p.m.

Categoría XVI: Vinos Pinot Noir de gran calidad, 26 de octubre, 6:00 p.m.

## El Jurado

**Adriana Morales (Bogotá).** *Sommelier* egresada de CAVE (Centro Argentino de vinos y espirituosas) en Buenos Aires. *Sommelier* en Aldo's vinoteca restorán en la capital argentina. Experiencia de más de diez años en el sector. Es docente en la Escuela de Hostelería Bilbao Colombia. Antes de dedicarse al mundo del vino, estudió sociología en la Universidad Santo Tomás.

**Antonio Giraldo (Bogotá).** Ingeniero de Alimentos de la Universidad Szent Istvan de Budapest, Hungría. Enólogo Master of Sciences de la misma Universidad. Ha sido catedrático de las Universidades Externado de Colombia, Universidad de la Sabana, Politécnico Internacional. Es tercer nivel de la Wine School de Londres WSET (Wine and Spirit Education Trust). Es Asesor del Grupo Éxito.

**John Nigel Scott (Bogotá).** Estudió Hospitalidad y Hotelería en la Universidad San Francisco de Quito y tiene una maestría de la Universidad Autónoma de Barcelona. Es certificado nivel dos por la Wine & Spirit Education Trust de Londres. Amplia experiencia dirigiendo catas en diferentes países de Latinoamérica. Es embajador de la marca The Macallan para Colombia, Perú y Chile.

**José Rafael Arango (Bogotá).** *Sommelier*. Abogado de la Universidad de los Andes en Bogotá. Primer colombiano en ser juez internacional del Concurso Mundial de Bruselas. Cofrade del Vino de La Rioja y de la Confraria do Vihno do Porto. Certified Sommelier Court of Master Sommelier. Formador homologado del Cava y formador homologado del Vino y Brandy de Jerez. En su experiencia docente se cuenta haber sido director del Diplomado Sommelier Profesional de la Universidad Externado de Colombia y Profesor de vinos y destilados de la Universidad Sergio Arboleda.

**Juan Felipe Quintero (Medellín).** Periodista, columnista, capacitador, asesor y curador de vinos durante 15 años, moderador de conferencistas en las principales ferias de vinos de Colombia. Líder de la empresa Los Vinos de Quintero, enfocada en capacitación de cultura de vinos, experiencias gastronómicas para personas, empresas, personal *shopper* y publicaciones.

**Magdy Shehata (Medellín).** Nació en Egipto y estudió gastronomía en Inglaterra. Fue *sommelier* en el famoso crucero de lujo Queen Elizabeth II. En Medellín, ciudad a la que llegó en 1988, se ha dedicado a organizar catas, asesorías, charlas y capacitaciones.



**Marco Ramírez (Bogotá).** Más de 10 años en el gremio de la restauración. Estudió en la Escuela Argentina de *Sommeliers* y es Barista del SENA. Ha estado en varias oportunidades visitando Vinitaly, la feria más grande de vino en Italia y ha recorrido viñedos en Italia, España y Chile. Es jefe de servicio y *sommelier* de Grupo Gordo, compañía que agrupa a restaurantes de alta gastronomía en Bogotá como Emilia Grace, Julia Pizzería, Lorenzo el Griego, Gordo Bar y Renata Tacos.

**Michelle Morales (Bogotá).** Estudió en la Escuela Argentina de *Sommeliers* y ha trabajado hace más de 15 años como *sommelier* y en la consultoría estratégica para restaurantes. Es economista de la Universidad del Rosario en Bogotá y Especialista en Finanzas Internacionales de New York University.

**Miguel Martínez (Bogotá).** Profesor de “Sumillería y bebidas” en el curso de gastronomía, Universidad de la Sabana. Certified Sommelier Court of Master Sommelier. Certificados profesionales de Sommelier otorgado por la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona y del International Bartender Association de Sao Paulo, Brasil.

## Expovinos 2020

Expovinos se realizará del 22 de octubre al 1 de noviembre en formato híbrido llegando de manera física a cerca de 200 almacenes Éxito y Carulla a nivel nacional, y en su formato digital a toda Colombia de manera gratuita por medio de su página oficial [www.expovinos.com.co](http://www.expovinos.com.co) y las de las marcas Éxito y Carulla en: [www.exito.com/expovinos](http://www.exito.com/expovinos) y [www.carulla.com/expovinos](http://www.carulla.com/expovinos), donde podrán encontrar más de 700 referencias en vinos en oferta “Pague 2, lleve 3”.

### Información para prensa

#### Mónica María Moreno

Vega y Jaramillo Comunicaciones

[mmmmcomunicaciones@gmail.com](mailto:mmmmcomunicaciones@gmail.com) - 315 895 2866

#### Juan Sebastián Contreras

Vega y Jaramillo Comunicaciones

[jcontreras@vegayjaramillo.com](mailto:jcontreras@vegayjaramillo.com) - 321 343 6340

#### Dirección Comunicaciones Grupo Éxito

Teléfono (57+4) 604 9696 Ext 306 507 / Celular 314 682 7148

Síguenos en: [facebook.com/GrupoExitoColombia](https://facebook.com/GrupoExitoColombia) - Twitter: @grupo\_exito

[www.expovinosprensa.com](http://www.expovinosprensa.com)