



1^{er} PREMIO
CONCURSO DE CATA
A CIEGAS
NARBONASOLIS



12 DE FEBRERO • SEVILLA

Estimados amantes del vino y profesionales de la sumillería,

Me complace anunciar el **Primer Premio de Cata a Ciegas de Narbona Solís**, que se llevará a cabo en el marco de este evento especial el **12 de febrero de 2024 en el Hotel Meliá Lebreros**.

Vivimos un momento emocionante para la sumillería en Sevilla y Andalucía en general. Las cartas de vinos, cada vez mas completas, y la profesionalización de los sumilleres ha experimentado un impresionante avance, gracias al trabajo incansable de las escuelas de hostelería y a la exigencia de los porfolios de distribución.

Este es el momento propicio para realizar un certamen profesional de alta categoría y ser una plataforma para impulsar aún más la profesionalización de este sector en la alta restauración. Por ello, hago un llamamiento a ustedes, profesionales apasionados del vino. Este es nuestro momento.

El Primer Premio de Cata a Ciegas de Narbona Solís busca destacar la excelencia, la precisión y la agudeza sensorial de los profesionales del vino. Queremos fomentar la competitividad y elevar el estándar de calidad en nuestra querida industria.

Los invito a participar activamente en este desafío, a demostrar su destreza y conocimiento, y a ser parte de un evento que no solo reconocerá el talento individual, sino que también contribuirá al crecimiento y reconocimiento de la sumillería en nuestra región.

Les espero en este certamen tan especial.

Atentamente,

Juan Carlos Narbona

Juan Carlos Narbona
CEO Narbona Solís







Narbona Solís, desde su origen en 1994, se ha consolidado como un referente andaluz y una de las empresas más importantes de la alta restauración a nivel nacional. Con **8.000m2 de instalaciones, 14.000 referencias y un equipo de 100 profesionales**, nos destacamos por ofrecer atención personalizada y excelencia en el servicio. Nuestra pasión por la gastronomía y el vino nos impulsa a ser su aliado de confianza en la sumillería y la alta restauración.



BASES

Narbona Solís convoca el "Primer Premio de Cata a Ciegas Individual para Profesionales de Sumillería y Restauración", exclusivo para aquellos que cumplan con los requisitos de ser profesionales en dichos campos.

1. El concurso es individual y gratuito, destinado únicamente a profesionales de sumillería y restauración. La inscripción se realizará mediante formulario en la página web <https://www.salondelvino.es/catas-y-eventos/>, por orden de inscripción según el cumplimiento de requisitos.
2. La cata consistirá en una única fase individual de degustación de 7 vinos. Los participantes aplicarán criterios de país, origen, D.O./AOC/IGP, variedad/es, añada, elaborador, marca. Se establece el criterio de calificación de las muestras con la siguiente puntuación: País (1 punto), D.O./AOC/IGP (2 puntos), Añada (3 puntos), Variedad (4 puntos), Elaborador (5 puntos), y Marca (5 puntos). La duración total será de 40 minutos.
3. El Jurado estará conformado por miembros del panel de cata de Narbona Solís.
4. La identidad de los vinos solo será conocida por dos miembros del Jurado para garantizar la imparcialidad del proceso.
5. El premio será un curso WSET Level 2 o Level 3, a elección del premiado, impartido por Jonas Tofterup MW, Master of Wine, o un cheque de 1.000€ canjeable por vinos del catálogo Narbona Solís.
6. Cualquier modificación en las bases será comunicada a los participantes antes del inicio del concurso.



PREMIOS

El certamen consta de un único premio para el ganador, que consiste en elegir entre:

Opción 1: Curso WSET 2 o 3, impartido por Jonas Tofterup MW, Master of Wine.

Opción 2: Cheque de 1.000€ canjeable por vinos del catálogo Narbona Solís.



más información en:

NARBONA SOLÍS SEVILLA
C/ BAILÉN, 2
670 375 089
marketing@narbonasolis.es