

Andrés Palomo, Sumiller Excelente de la promoción 2017 de la Cámara de Comercio de Madrid

- **Madrileño, de 21 años, trabaja en el restaurante Numa Pompilio**
- **Un jurado de 20 personalidades de la formación y la restauración ha evaluado a los tres mejores alumnos de la vigésimo cuarta promoción del Curso de Sumiller de la Escuela de Hostelería de la Cámara de Comercio de Madrid**
- **Palomo compitió con Beatriz Manzanares, del Restaurante Quique Dacosta; y con Iván Mateos, del restaurante 99 Sushi Bar; y con Andrés Palomo, del restaurante Numa Pompilio**
- **Cata de cinco vinos, apertura y servicio de decantación de un tinto y un espumoso, y maridaje son las tres pruebas de excelencia a las que se han enfrentado los alumnos**
- **La Cámara de Madrid ha titulado a sumilleres que hoy gozan de gran prestigio nacional e internacional, como la mejor sumiller del mundo, Mónica Fernández, o la experta en vinos del primer restaurante que abrió en EE UU, María Ortiz**

Madrid, 20 de julio de 2017. Andrés Palomo Aranda, alumno del último **Curso de Sumiller de la Cámara de Comercio**, ha sido distinguido como el mejor de su promoción en un examen de excelencia compuesto por tres ejercicios, celebrado ayer en el Hotel Wellington.

Esta prueba se desarrolló con el apoyo y patrocinio de la Fundación Wellington. Además el curso de Sumilleres contó durante esta última edición con el patrocinio de Vinos de Madrid, Marqués de Murrieta, D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeiro, D.O. Navarra, D.O. Rioja, González Byass, Grandes Pagos de España y Gramona.

Este madrileño de 21 años trabaja en la actualidad en el restaurante Numa Pompilio, del grupo “Paraguas” y compitió junto a otros dos destacados

compañeros de curso: Beatriz Manzanares, del Restaurante Quique Dacosta, e Iván Mateos, del restaurante 99 Sushi Bar.

El jurado, compuesto por 20 profesionales del sector de la formación y la hostelería, evaluó a los tres alumnos finalistas con una cata de cinco vinos, el descorche, y decantación de y un tinto y apertura y servicio de un espumoso, y el maridaje de un menú con distintos vinos tanto de España como internacionales. Además, también se valoraba el estilo en la ejecución de cada una de las pruebas.

El sumiller excelente subrayó al término del examen que la prueba más difícil sin duda era la cata, “porque es la primera, donde más nervios y tensión tienes, y es toda una cura de humildad porque lo que te parece muy evidente luego no lo es”. El segundo ejercicio le sirvió a Andrés Palomo para relajar nervios “ya que forma parte de mi trabajo diario”. La tercera de las pruebas “es cuestión de lógica y sensatez” para recomendar un vino al menú de siete platos propuesto, indicó Palomo.

La próxima edición del Curso de Sumiller de la Escuela de Hostelería de la Cámara de Madrid se iniciará el próximo 2 de octubre. El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el próximo 15 de septiembre.

La Cámara de Madrid, referente para los profesionales del sector del vino

La Escuela de Hostelería de la Cámara de Comercio de Madrid cuenta con gran prestigio entre los profesionales del sector, sobre todo en lo que respecta a los cursos de vinos.

Prueba de ello es que sumilleres de gran prestigio nacional e internacional se formaron en las aulas de esta Escuela de Hostelería. Es el caso de Mónica Fernández, titulada como sumiller y *maître* por la Cámara de Madrid, que ha sido elegida mejor sumiller del mundo por la Academia Internacional de Gastronomía este año. El primer restaurante español en abrir sus puertas en EE UU cuenta con una experta vinícola formada también por la Cámara de Madrid, María Ortiz.

Además del curso de sumiller, la Cámara de Madrid también imparte formación sobre conocimiento y cata de vinos de España, maestresala y sobre comercialización del vino y productos gourmet, que se realiza en colaboración con la Universidad Rey Juan Carlos.



Síguenos en:
<http://www.facebook.com/camaramadrid>
<http://twitter.com/CamaradeMadrid>