

■ Chef&Hotel | Mejor Sommelier de las Américas



Marcelo Pino, Paz Levinson y Luis Antonio Morones

## Marcelo Pino suma el título de Segundo Mejor Sommelier de las Américas a su trayectoria

**G**racias a su desempeño, carisma y vocación de servicio, el surfista pichilemino y sommelier de viña Casa Silva, Marcelo Pino, obtuvo el segundo lugar entre 20 participantes al título Mejor Sommelier de las Américas 2015.

Luego de una serie de difíciles pruebas, un exigente jurado y tres etapas entre Colchagua y Santiago, el pasado 24 de abril, en la sede de Inacap Apoquindo, la argentina bariloquense Paz Levinson, sommelier del restaurant Epicuro, hotel Bristol de París, se llevó el título para representar a su país en el concurso por el Mejor Sommelier del Mundo, a realizarse el año próximo en su coteránea provincia de Mendoza. El tercer puesto de este encuentro Panamericano lo obtuvo el mexicano Luis Morones, sommelier del restaurant The Palm, México.

Los representantes de Latinoamérica demostraron que la sommellerie tiene un brillante futuro en el continente. Una patente muestra de las mejoras en los últimos años, es que los latinos lograron vencer por primera vez a los mejores exponentes de Canadá.

Cada una de las pruebas de este concurso, fueron preparadas meticulosamente por el comité técnico de ASI (Asociación Internacional de Sommeliers), encabezado por Gerard Basset, Mejor Sommelier del Mundo 2010, junto a los Mejores Sommeliers del Mundo Serge Dubs (1989), Shinya Tasaki (1995), y Andreas Larsson (2007).

Para las Américas, se formó un comité técnico del que formó parte Andrés Rosberg, presidente de APAS (Alianza Panamericana de Sommeliers), y vice presidente de ASI para las Américas, junto a Marcos Flores, presidente de la Asociación de Sommeliers de México.

La logística del concurso ASI & APAS, Mejor Sommelier de las Américas 2015, fue organizada por la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile (ASCL), presidida por Héctor Vergara, con el apoyo de los sponsors oficiales de ASI, y auspiciadores locales de ASCL.

La Asociación Nacional de Sommeliers agradeció el apoyo de los auspiciadores internacionales Moët & Chandon, Chef&Sommelier, Nespresso, Vinexpo, Sommeliers International, Austrian Wines, SanPellegrino & Acqua Panna, Suntory, Alsace Wines & ViniPortugal; y a los auspiciadores chilenos Wines of Chile, ProChile, Pisco Mistral, El Volcán equipo gastronómico, Hotel NH Ciudad de Santiago,



Inacap, Les Toques Blanches, "sin los cuales esta aventura no habría sido posible"

El programa incluyó degustaciones y visitas a viñas. La ASCL agradeció también a las bodegas nacionales que recibieron a la delegación completa, como De Martino, Montes, Cousiño Macul, Lapostolle, Valle Secreto, Neyen, Casa Silva, Cono Sur, Miguel Torres, Altair y Concha y Toro; sin dejar de mencionar a Bosch, Tamaya Gourmet y Nadalié Tonelería.

