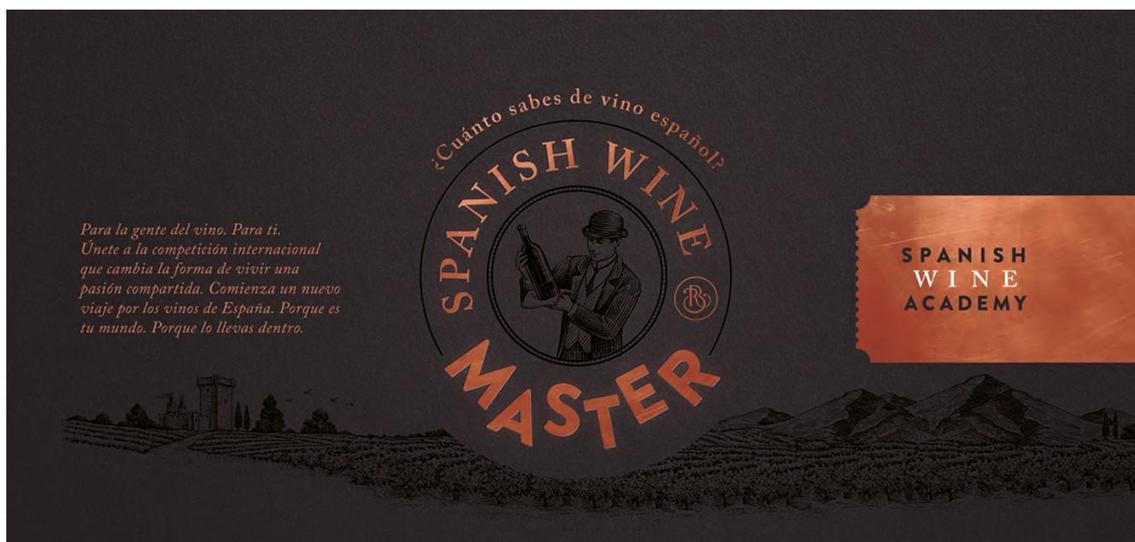


En busca del *Spanish Wine Master*

- El *Spanish Wine Master* deberá tener conocimientos de geografía, historia, viticultura, enología y tendencias sobre los vinos españoles, además de contar con habilidades de cata.
- La persona que consiga hacerse con el título a nivel nacional ganará un premio en metálico de 8.000 € y un premio experiencial muy atractivo: elaborar su propio vino de la añada 2023 en la Bodegas Ramón Bilbao (Haro, DOCa Rioja), de la mano de sus enólogos, Rodolfo Bastida y Rosana Lisa.



Haro, 30 de marzo de 2023. Ramón Bilbao quiere encontrar a la persona que más sabe de vino español con *Spanish Wine Master*: un concurso que quiere despertar la pasión por el vino y premiar los conocimientos del mejor concursante del país. El primer premio consistirá en una dotación económica de 8.000 €, además de poder elaborar un vino propio de la añada 2023 en Bodegas Ramón Bilbao, con una producción de 500 botellas, cuyos beneficios de las ventas tendrán una finalidad social a convenir. Para el segundo puesto, el premio será de 2.000 € en metálico y el tercer clasificado obtendrá un lote de vinos por valor de 750 €.

Desde 2018, Bodegas Ramón Bilbao ha educado a miles de persona en todo el mundo, bajo el paraguas de su programa educativo *Spanish Wine Academy*, a través de eventos únicos, una academia *online*, y diferentes actividades, desde su juego *online* a su manual con todo lo que se tiene que saber sobre el vino español.

RAMÓN BILBAO

Ahora ha llegado el momento de dar un salto y abrazar una dimensión competitiva, para poner a prueba los conocimientos y habilidades de cata de profesionales y aficionados avanzados. Por eso, desde la *Spanish Wine Academy* busca al *Spanish Wine Master*: la persona que más sabe de vino español a nivel internacional. Un amante del vino, profesional o aficionado, que domine conocimientos de geografía, historia, viticultura, enología y tendencias sobre los vinos españoles, además de contar con habilidades de cata.

Los contenidos de las distintas pruebas de Spanish Wine Master han sido creados, expresamente para la competición, por el equipo de The Wine Studio. Liderado por la reconocida experta Elisa Errea, The Wine Studio es una de las primeras y más prestigiosas plataformas de formación en cata y en vino que existen en España.

Tres fases para encontrar al *Spanish Wine Master*

El período para participar en *Spanish Wine Master* estará abierto desde el 30 de marzo hasta el 18 de mayo de 2023 y cualquier persona, sea o no profesional del sector del vino, podrá presentarse. Tras la inscripción, deberá contestar un cuestionario *online* de 50 preguntas tipo test sobre un amplio abanico de temas relacionados con el vino español. Para poder pasar a la semifinal, se tendrán en cuenta tanto las respuestas acertadas, como la rapidez en hacerlo.

De esta primera etapa saldrán 50 semifinalistas, que el día 5 de junio se enfrentarán a la semifinal en formato *streaming*. Esta fase, que será presentada por Elisa Errea, incluirá una completa prueba de cata, además de una original prueba de reconocimiento visual.

Los 10 concursantes con mejores resultados pasarán a la gran final, que tendrá lugar de manera presencial el 26 de junio en un emblemático local de eventos en pleno centro de Madrid: Platea (Calle Goya 5 y 7). Esta fase definitiva contará con un jurado de excepción, formado por los *Master of Wine* Sarah Jane Evans y Pedro Ballesteros, así como por Rodolfo Bastida y Rosana Lisa, enólogo de Ramón Bilbao. Los finalistas tendrán que superar varias pruebas para demostrar sus conocimientos, entre las que deberán catar e identificar 8 vinos españoles. La gran final concluirá con la victoria del primer *Spanish Wine Master* de España, que conseguirá un doble premio: un importe en metálico de 8.000 € y la experiencia única de poder elaborar su propio vino de la cosecha 2023 en las instalaciones de Ramón Bilbao, con el acompañamiento y la supervisión de Rodolfo Bastida y Rosana Lisa. De esta forma, podrá definir junto al equipo técnico y de marketing el tipo de crianza, la elaboración, el *coupage* y el diseño de *packaging*. El importe de la venta de la producción final, de 500 botellas, se destinará a financiar una causa de interés social.

Cuatro países para competir por el *Spanish Wine Master*

La primera edición de *Spanish Wine Master*, que se celebra este 2023, tendrá lugar de forma simultánea en cuatro de los países donde Ramón Bilbao tiene presencia: Reino Unido, Colombia y la República Dominicana, además de España como mercado principal. Está previsto que los

RAMÓN BILBAO

ganadores del *Spanish Wine Master* en cada uno de estos países se enfrenten en la gran final de finales, que tendrá lugar en 2024.

¿Cómo participar en *Spanish Wine Master*?

Es tan fácil como inscribirse en www.spanishwinemaster.com. Una vez cursado este registro, el participante podrá empezar el test de clasificación. Puede hacerlo en cualquier momento entre el 30 de marzo y el 18 de mayo. Pero una vez empezado, sólo dispondrá de 30 minutos para completarlo. Desde la organización se recomienda buscar un momento de tranquilidad para que, en media hora, se consiga hacer la prueba clasificatoria lo mejor posible, pues no sólo cuentan las respuestas acertadas, sino el tiempo en conseguirlo.

Sobre *Spanish Wine Academy*

Spanish Wine Master es una iniciativa de *Spanish Wine Academy*, la plataforma de formación desarrollada por Ramón Bilbao para fomentar, difundir y aportar valor al conocimiento y consumo de vino español. Se trata de un programa que tiene como objetivo educar sobre cultura enológica a nivel consumidor y experto, mostrando la calidad y la diversidad de los vinos españoles, de una forma global y transversal a través de diferentes propuestas, tanto en España como a nivel internacional.

El proyecto *Spanish Wine Academy* nació en 2018 y desde entonces se han realizado formaciones presenciales y online en más de 10 países y se han presentado más de 200 vinos españoles en mercados Internacionales con un alcance superior a 5.000 profesionales del vino.

Sobre Ramón Bilbao

Ramón Bilbao fue fundada en Haro en 1924 y lleva el nombre de un pionero, Ramón Bilbao Murga, quien desde finales del siglo XIX se había dedicado a la venta de vinos en la calle de Las Cuevas. La bodega ha mantenido su tradición, transmitiéndola de generación en generación, y hoy continúa su actividad como parte de la empresa familiar Diego Zamora, de la que empezó a formar parte en 1999.

Hoy en día, Ramón Bilbao es un referente enológico en el mundo, con éxito entre la crítica especializada y líder de ventas en la hostelería de nuestro país. Su espíritu inconformista aún innova y mira al *terroir* para elaborar vinos que hablan del entorno en el que se elaboran, al tiempo que resulten apetecibles para el consumidor independientemente de su conocimiento. Actualmente, Ramón Bilbao cuenta con las bodegas que llevan este nombre en Rioja y Rueda, además de integrar una bodega boutique completamente volcada en la elaboración de vinos de finca, Lalomba. Ramón Bilbao ha sido escogida durante cinco años consecutivos una de las 50 marcas de vino más admiradas del mundo según la publicación *Drinks International*.

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Para más información:

MAHALAWINE&

Susana Molina

662 37 55 74

susana@mahala.es