

Madrid Fusión y Spanish Wine Academy de Ramón Bilbao celebran la primera edición de los premios Juli Soler para reconocer el talento y el futuro del vino español.



Junio de 2021. El talento joven del vino español ha sido reconocido en Madrid Fusión durante la entrega de los premios “Juli Soler” impulsados por Spanish Wine Academy de Ramón Bilbao.

Roc Gramona (Bodegas Gramona), **Lucía Fuentes** (Sumiller del restaurante Aponiente 3*** Estrellas Michelin), **Álvaro Medina** (sumiller del restaurante Culler de Pau 2** Estrellas Michelin), **Juanma Martín** (Bodegas Rico Nuevo) y **Paula Menéndez y Virginia García** (In Wine Veritas), son los elegidos como ganadores del Premio Juli Soler al Talento y Futuro del Vino.

Un jurado expertos ha seleccionado a estos seis jóvenes talentos de entre 50 candidatos. Creado por Madrid Fusión The Wine Edition y presentado por la Spanish Wine Academy de Ramón Bilbao, este galardón se equipara al de Joven Chef Revelación de Madrid Fusión.

Durante el acto, la directora de innovación de Ramón Bilbao, Rosana Lisa, y el responsable del proyecto de Formación Spanish Wine Academy, Alberto Saldón, junto con la directora de Gastronomía de Vocento, Patricia Mateo, reconocieron el talento y la proyección de futuro del vino español en manos de los premiados.

El premio lleva el nombre de uno de los restauradores y sumilleres más relevantes de nuestro país, Juli Soler, y pretende homenajear su pasión por el vino y el trabajo que realizó en vida formando y mentorizando a toda una generación de sumilleres que hoy son grandes profesionales. Durante el acto, Rita Soler, hija del cofundador del Bulli, y responsable de la fundación Bullifundation, recordó la trayectoria profesional de su padre, ligada desde 1984 a la de Ferrán Adrià. Juntos consiguen convertir el Bulli en un restaurante de referencia en la escena internacional de la alta cocina.

Seis talentos, seis jóvenes, seis premios

Estos son los 6 talentos representados en 6 jóvenes que han sido reconocidos con el premio Juli Soler al Talento y Futuro del Vino en el marco de Madrid Fusión The Wine Edition, tras ser seleccionados por un jurado experto entre más de 50 candidatos de toda España. Un premio que estará presentado por la Wine Academy de Ramón Bilbao y que este primer año ha recaído en:

- **Roc Gramona, responsable técnico de la Academia de Poda y de I+D de Gramona.** (30 años). Gramona es enólogo graduado en la Universidad Rovira i Virgili y diplomado DUTE en la Université de Bordeaux. Ha trabajado por toda España en diferentes Denominaciones de Origen como Priorat, Montilla o Penedés. Y también en otras partes del mundo como Portugal, Francia, Estados Unidos, Sudáfrica o Australia. Actualmente es responsable técnico de la Academia de Poda y de I+D de Gramona.
- **Lucía Fuentes, sumiller del restaurante Aponiente 3*** Estrellas Michelin** (29 años). Natural de Rota, Lucía Fuentes aparcó la Biología por la vitivinicultura y creó 4OjosWines, una pequeña bodega cuyos vinos están teniendo muy buena acogida. Es sumiller en el único restaurante con tres estrellas Michelin de Andalucía, donde ha comenzado su carrera profesional de la mano de Ángel León.
- **Álvaro Medina, sumiller del restaurante Culler de Pau 2**Estrellas Michelin** (30 años). Medina forma parte de la nueva generación de sumilleres que entienden la importancia de acercar el vino a los más jóvenes, algo a lo que da visibilidad en sus redes sociales. Nacido en Fuengirola, vive en Galicia desde los 3 años y actualmente es el jefe de sala y sumiller de Culler de Pau en O Grove (Pontevedra), donde se encarga de acercar al comensal al territorio.
- **Paula Menéndez (32 años) y Virginia García (29 años), consultoras de sumillería y creadoras de In Wine Veritas.** Sumilleres y formadoras homologadas en Vinos de Jerez, Paula y Virginia son las caras visibles de la asesoría de vinos In Wine Veritas, un proyecto que nace del oficio y la pasión de estas dos enamoradas del vino, de la historia y de la gente que lo rodea, y que va más allá de la consultoría vinícola.
- **Juanan Martín, productor de vino Bodegas Rico Nuevo** (30 años). El bodeguero abulense tira con orgullo de la estela que marcaron sus antepasados. En 2018 abrió una nueva bodega en mismo solar de sus abuelos y bisabuelos, donde elabora sus vinos a partir de viejas cepas de garnacha plantadas en una treintena de pagos. Los 'Rico-nuevos' de Burgohondo son el resultado de la investigación en distintos envases y fermentaciones naturales. Juanan es, además, pastelero y panadero.

Spanish Wine Academy, la plataforma de formación sobre el vino español

Bodegas Ramón Bilbao quiere **fomentar, difundir y aportar valor al conocimiento y consumo de vino Español** con su proyecto **Spanish Wine Academy**, un programa cuyo objetivo pasa por 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 actividades, programas y herramientas 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.

