

## **Ferrer Wines apuesta con sus vinos y cavas por la alta Gastronomía al patrocinar el certamen "Cocinero y Camarero del Año"**

**Esta asociación refleja el compromiso del grupo bodeguero Ferrer Wines con la alta cocina y su respaldo a profesionales destacados. Las bodegas buscan apoyar la innovación y la excelencia en la gastronomía, consolidándose como referente en este ámbito**

El grupo bodeguero Ferrer Wines, con bodegas en las principales DO 's de España y Argentina, se une al grupo de empresas patrocinadoras de los reconocidos certámenes "Cocinero del Año" y "Camarero del Año". Los 6 finalistas de "Cocinero del año" que participarán en la próxima edición, que tendrá lugar el próximo 21 de marzo dentro del evento Alimentaria & Hostelco, que tendrá lugar en Fira de Barcelona son Mario Montero (Restaurante UltimAtun, Jerez de la Frontera), Pedro David López (Restaurante Ramsés Kitchen, Madrid), Aitor López (Restaurante Citrus del Tancat, Alcanar), Toño Rodríguez (Restaurante La Era de los Nogales, Sardas), Sergi Palacín (Restaurante Hiu, Cambrils) y Carlos Alberto Prieto (Restaurante La barra del Indiano, Valladolid).

Los clasificados para la gran final de "Camarero del Año" son Marta Echevarría del Pub Galley de Candás (Asturias), Albert Ureña del Restaurante Sucapa de l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), Miguel López del Restaurante Garena de Dima (Vizcaya) y Marta Charro del Seda Club en Hidden Away Hotels de Granada.

En dos décadas, estos concursos han descubierto a más de 70 estrellas Michelin en España, Alemania, Austria y Suiza. Por lo tanto, para Ferrer Wines es un auténtico orgullo participar en este certamen, proponiendo maridajes y catas con sus vinos más premiados, como el Valdubón X, Orube Selección de Familia, Bosque de Fuscallo o Hill Col-lecció Privada.

Estos vinos, procedentes de las principales DO de España, como Cava, Ribera del Duero, Rioja y Rías Baixas, forman parte de la Colección Privada de Pedro Ferrer Noguer y reciben anualmente numerosos reconocimientos y altas puntuaciones tanto nacionales como internacionales. El Cavas Hill Col-lecció Privada, por ejemplo, ha obtenido 96 puntos en Decanter, al igual que el Valdubón X de Ribera del Duero, que ha recibido 95 puntos en Decanter. El Selección de Familia de la bodega Orube, de Rioja Alavesa, ha obtenido 93 puntos en Decanter, y el albariño de Rías Baixas, Bosque de Fuscallo, ha alcanzado 93 puntos en la prestigiosa guía española Peñín.

En el marco de esta colaboración, el 27 de febrero, el jurado y los participantes de este certamen visitarán la bodega Valdubón en Ribera del Duero. Desde la incorporación de Xavier Ausàs, mejor enólogo de España en 2007 y ex director técnico de Vega Sicilia, la bodega ha transformado su enfoque de producción de vinos, obteniendo reconocimientos nacionales e internacionales en 2023.

Destacan logros como siete medallas de oro y dos puntuaciones superiores a 90 puntos para el vino Valdubón Crianza. Además, el 2023 marcó un punto de inflexión con un proceso de rebranding, rediseño de etiquetas y mejoras en enoturismo, transformando sus instalaciones y remodelando cada rincón, cuidando cada detalle para ofrecer una experiencia inolvidable a todos aquellos que los visitan.

#### Sobre Ferrer Wines

Ferrer Wines surge de la adquisición realizada por Pedro Ferrer Noguera de cinco bodegas emblemáticas pertenecientes al Grupo Freixenet: Valdubón (Ribera del Duero), Orube (Rioja Alavesa), Vionta (Rías Baixas), Finca Ferrer (Valle de Uco – Argentina) y Cavas Hill, en el Penedès. Pero, además, Ferrer Wines se destaca por la elaboración de vinos tranquilos en las prestigiosas denominaciones de origen de Rueda, Monterrei, Priorat y Monsant, y también en el Valle de Cachapoal en Chile, sin olvidar los licores gallegos de alta calidad e innovadores sabores, Habelas Hailas.

#### Otros Patrocinadores de alto nivel

Alimentaria-Hostelco es patrocinador fundador y encabeza la lista de marcas que apuestan por el certamen. Además, grandes compañías del sector como Welbilt, Pascual Profesional, Cafés Mocay, Bonduelle, Loomis Pay, Nocilla, Cola-Cao, Juver, Cirio, Cerveza Alhambra, Solan de Cabras, Roldán Netya, Duni, Gary's y el Centro de Cualificación Turística de Murcia, que se han unido para hacer de este evento una verdadera fiesta del sector.

#### **Datos de contacto:**

Alberto Gómez  
Consultor senior  
627936113

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>