

Elogian servicios de sommeliers en Cuba



La Habana, 28 ene (RHC) El director general del Círculo de Sommeliers de Cancún, México, Israel Díaz, elogió el desarrollo y servicio de esa especialidad en Cuba.

Los sommeliers se dedican a presentar las cartas de vino principalmente en restaurantes y hoteles de alto nivel y sus profesionales se caracterizan por profundos conocimientos de la cultura mundial.

Agregó el experto que la mayor de las Antillas cuenta en la actualidad con múltiples potencialidades para avanzar mucho más en el servicio de sommeliers.

Díaz viajó a La Habana para intervenir en la XXI Asamblea Anual de Balance de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC) que sesiona hasta el 29 de enero en el Hotel Tulipán de la capital cubana.

El directivo enfatizó que a pesar de que esta nación caribeña no es una productora de vinos, es gran vendedora de esas bebidas gracias al empuje del turismo.

Díaz impartió el Máster Class El Sommelier del siglo XXI a los delegados de los 21 Órganos de Base de la ACC e invitados que asisten a la reunión citada.

La cita en la que se analizan temas como capacitación, jurado, secretaria, tesorería y desempeño profesional acoge también hasta el 29 de enero la XXI Competencia de Coctelería Nacional Fabio Delgado in memoriam que involucra a 21 cantineros de todo el país.

De acuerdo, con el presidente general de la ACC, José Rafa Malém, el vencedor de esta competencia representará a Cuba en el próximo campeonato Mundial de coctelería con sede en Rusia y el segundo asistirá al Campeonato Panamericano con escenario en Colombia. **(Fuente: [PL](#))**

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/213051-elogian-servicios-de-sommeliers-en-cuba>



Radio Habana Cuba