

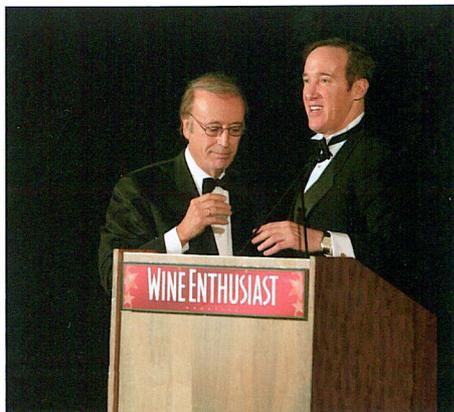
## Mejor bodega europea

2007 está siendo un año lleno de conmemoraciones y de reconocimientos para Bodegas Torres. Hace dos meses Miguel A. Torres viajó a Nueva York para recibir el premio a la Mejor Bodega Europea del Año 2006 concedido por la revista americana *Wine Enthusiast*, la segunda revista especializada en vino en los USA, con una tirada de 500.000 ejemplares, en el transcurso de una ceremonia celebrada en la New York Public Library.

*Wine Enthusiast* concedió el Premio a la Mejor Bodega Europea a Bodegas Torres, reconociendo así su magnífica labor en el mundo del vino y de los espirituosos. El premio reconoce el esfuerzo y la magnífica estrategia de exportación de Torres, una empresa familiar que ha logrado imponer la gran personalidad de sus vinos en los más de 130 países en los que está presente.

Este galardón fue concedido en ediciones anteriores a las prestigiosas bodegas Philippine de Rothschild de Francia, Masi de Italia o Taylor & Fonseca de Portugal.

[www.torres.es](http://www.torres.es)



## Cuenta atrás para el World Chocolate Master 2007

Julián Álvarez, repostero de la pastelería Bubó de Barcelona, ganó el primer premio en la final nacional del World Chocolate Master 2007, concurso patrocinado por Callebaut y Cacao Barry, que se celebró en Madrid el pasado 10 de marzo.

Julián representará a España en la final internacional del WCM que se celebrará en el prestigioso Salon du Chocolat profesional de París el próximo mes de octubre y compartirá esta gran oportunidad con 21 concursantes procedentes de todo el mundo que pondrán a prueba sus habilidades para obtener este reconocido título.

En la final nacional celebrada en Madrid, nueve participantes tuvieron que preparar, en un periodo limitado de tiempo; una pieza artística de chocolate, un pastel, 50 bombones de corte, 50 bombones moldeados y un postre gastronómico misterio con ingredientes que se revelaban al inicio del concurso. Los participantes trajeron preparadas las distintas partes de la pieza artística que debían ensamblarse ante el jurado. Asimismo se les permitió traer el interior del bombón de corte y el bizcocho del pastel preparados.

La temática del concurso en esta ocasión eran los mitos y las leyendas nacionales. El ganador, Julián Álvarez, se centró en la leyenda catalana de Sant Jordi. El premio de degustación fue para la japonesa Kioko Fujimoto, de la Pastelería Totel en Elda, que se inspiró en el mito de los Duendes.

Los tres jurados, técnico, artístico y el de degustación, estaban integrados por profesionales del mundo de la pastelería y del chocolate y por embajadores de las marcas organizadoras Cacao Barry y Callebaut y el acto fue presentado por el excelente comunicador barcelonés Jordi Estadella.

Para más información:  
[www.cacaobarry.com](http://www.cacaobarry.com)  
[www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)