

Vitalij Gutovskij guanya el concurs de cocteleria 'Cava Mixology Competition' a Luz de Gas

David González i Xavier Almeida, segon i tercer finalista d'una competició internacional en què han participat més de 150 bàrmans



La sala Luz de Gas acollia ahir al vespre la final del concurs 'Cava Mixology Competition' impulsada per la Denominació d'Origen Cava amb l'objectiu d'introduir al mercat altres maneres de consumir el cava i aprobar-lo a un públic més joves.

El concurs, dirigit exclusivament a *bartenders* professionals, ha realitzat proves a Londres, Nova York, Barcelona, ??Madrid, Màlaga i Sant Sebastià durant 2017 i 2018 on s'han presentat més de 150 bàrmans. Dotze finalistes, dos per cada semifinal, es van enfrontar en dues proves. A la primera, que va ser eliminatòria, els concursants havien d'elaborar un còctel a partir de les indicacions que s'han trobat en una 'caixa misteriosa'. En la segona prova, els tres classificats per a la final, **Vitalij Gutovki, David González i Xavier Almeida**, van haver d'elaborar una recepta original per a la que han utilitzat els seus propis ingredients.

El bàrman d'origen lituà establert a Londres, **Vitalij Gutovkij**, es va proclamar 'Millor Cava Mixologist' en guanyar la Gran Final de concurs de cocteleria 'Cava Mixology Competition'. **David**

González, procedent de la semifinal de Madrid, i **Xavier Almeida**, de la de Màlaga, van aconseguir el segon i el tercer lloc respectivament. El jurat, integrat per tècnics i professionals del sector, va triar el guanyador en una emocionant prova en la que han tingut en compte la complexitat de l'elaboració, el risc en triar els ingredients, la tècnica i la introducció harmònica del cava al còctel.



Vitalij Gutovskij durant el concurs de cocteleria 'Cava Mixology Competition'. Foto: Cedida

El guanyador, **Vitalij Gutovskij**, és lituà de naixement tot i que fa 13 anys que viu a Londres. Va començar com cocteler al *Globe Theatre Bar* i posteriorment al *Southgate Willow Cocktail*. Actualment treballa al bar *One Aldwich Hotel*. **Vitalij Gutovskij**, que va vèncer a la semifinal de Londres, ha rebut un premi en metàl·lic de 2.000 euros i un contracte per ser el '*Millor Cava Mixologist*' durant un any. El còctel guanyador ha rebut el nom de '*Còctel Cava Barcelona*' i serà promocionat a nivell internacional. El jurat ha destacat que és "elegant, delicat, molt ben equilibrat i que sap recollir tota l'essència de la profunditat del cava i, a més, s'integra molt bé la idiosincràsia mediterrània". El segon classificat, **David González**, que ve de la semifinal de Madrid, ha rebut un premi de 1.000 euros i un trofeu. És *head-bartender* al *Bar Cock* de Madrid. El tercer finalista ha estat **Xavier Almeida**, procedent de la semifinal de Màlaga, i ha estat obsequiat amb 500 euros i trofeu. És sommelier expert en vins de Jerez i actualment treballa com *mixologist* a l'*Hotel Marbella Club*.

El jurat d'aquesta final ha estat presidit per **José María Gotarda**, president del Club del Barman Catalunya (ABE) i fundador d'*Ideal Cocktail Bar*, i integrat per: **Eduard Camps**, bàrman de *Negroni*; **Javier Caballero**, bàrman i fundador de *Liquid Experience*; **Juan Muñoz**, sommelier; **Carme Gasull**, periodista gastronòmica i Kepa Madariaga, vicepresident de la Federació

d'Associacions de Bartenders d'Espanya. El director tècnic del concurs ha estat **Damià Mula**, *bartender* i coordinador del Curs d'Mixology del CETT-UB.

Durant el mateix acte, el president del Consell Regulador del cava, **Pere Bonet**, va destacar que amb iniciatives com aquesta es pretén "seguir potenciant i promocionant el cava en el seu conjunt apropar-nos a un consumidor més jove i fresc i mostrar que el cava és la beguda més versàtil ja que pot servir per a un brindis solemne, per acompanyar un còctel de cava o un dinar gastronòmic a qualsevol país del món".