

Finalizan las catas de la Guía Melendo del Champagne 2020-2021

Es la primera y única guía exclusivamente de champagne en España

Consolidada como principal herramienta para los profesionales y aficionados del sector.

Desde su creación en 2014 se han catado alrededor de 2.500 referencias. Este año, se han presentado 525 muestras

Las catas para la Guía Melendo del Champagne 2020-2021 ya han finalizado con dos últimas sesiones en Madrid y Barcelona. En ellas se reunieron un total de **36 destacados profesionales del sector** como Pedro Ballesteros, primer Master of Wine español y quien dio la idea a Jordi Melendo de comenzar el proyecto, Ferrán Centelles, Guillermo Cruz, David Seijas, Nuria España, Omar Bravo o Gabriel Lucas, reciente ganador del Trofeo Ruinart. Se encargaron de catar, evaluar y puntuar las 525 muestras presentadas por 185 “maisons” y “vignerons” de la Champagne.



Jordi Melendo

El creador, Jordi Melendo, la define como ***“un compendio sobre la historia, el terruño, las normas de conservación y consumo,***

y la estructura del sector. Con anexos sobre la calidad de la añadas, establecimientos recomendados e informaciones turísticas de la región de la Champagne". Sin olvidar los datos sobre los 185 productores participantes junto a los detalles de cada una de las referencias presentadas, con su correspondiente comentario de degustación y puntuación otorgada por el comité.

Desde que fuera creada en 2014, esta guía ha ido creciendo en el número de productores participantes y, en consecuencia, en el número de muestras presentadas. **La próxima edición de la Guía Melendo del Champagne se lanzará en abril de 2020 y su presentación está prevista para el 23 del mismo mes, coincidiendo con el Día del Libro.**

Sobre Jordi Melendo

Jordi Melendo nació en Barcelona en 1967 y con tan solo 17 años publicó su primer libro sobre el cava. En 1992 visitó por primera vez la Champagne, cuando según explica: "Me enamoré del territorio, de su historia, de sus vinos y de sus gentes". Desde entonces sus viajes a la región fueron incesables, pasando allí largas temporadas y trabajando varios años en las vendimias.

En 2010 publicó "Historias del Champagne; Maisons y Vignerons", el primer libro sobre el champagne redactado en español y en 2011 ganó la final española del concurso Ambassadeur du Champagne. Ha sido nombrado Officier de l'Ordre de

Coteaux de Champagne y le fueron concedidos el Diploma de Honor de la Archiconfrérie des Vignerons de Champagne, así como el premio Terres et Vins de Champagne. En 2014 pone en marcha la Guía Melendo del Champagne la primera y única en español para un mercado de más de 500 millones de personas.