



International Master Bartender 2010

## El checo Lukas Svoboda proclamado Mejor Tirador de cerveza del Mundo

*Madrid, 18 de octubre de 2010*

Los Finalistas alemán y belga le acompañaron en el podio como segundo y tercer clasificado

Más de 2.000 bartenders de todo el mundo han participado en una dura competición que se inició en abril

Para la final, celebrada el pasado 15 de octubre en Praga, sólo consiguieron plaza 17 finalistas, entre los que se encontraba el español Eduardo Cros

La cerveza checa Pilsner Urquell eligió el pasado 15 de octubre al Mejor Tirador de Cerveza del Mundo. Tras tres intensos días de pruebas prácticas y teóricas para los 17 finalistas, el checo Lukas Svoboda fue proclamado vencedor de una competición en la que han participado más de 2.000 camareros en todo el mundo. El checo estuvo acompañado en el podio por el alemán Steffan Zimmermann, segundo clasificado, y el belga Effraeim de Faepe, quien se alzó con la tercera plaza.

El finalista español, Eduardo Cross, hostelero barcelonés de 37 años consiguió unas magníficas puntuaciones en todas las pruebas, pero el elevado nivel de la competición le impidió colarse entre los tres primeros. A pesar de no subir al podio de los premiados, Eduardo Cross se manifestó *“muy satisfecho con su actuación y contento de haber tenido la oportunidad de participar en una experiencia tan enriquecedora con colegas de otras nacionalidades”*. *“Del mismo modo que en España cada vez contamos con una cultura cervecera más consolidada, estoy convencido de que no tardaremos en llevarnos este título para casa”*, añadió.



**Pilsner Urquell**

LA CERVEZA QUE INVENTÓ LA CERVEZA

**17 nacionalidades buscaron en Praga el Título Mundial:  
Master Bartender 2010**

Kristian Wickstrom, de Finlandia.

Eduardo Cros, de España.

Steffan Zimmermann, de Alemania.

Darren Geraghty, de Irlanda.

Efraeim de Faepe, de Bélgica.

Paolo Rossano Capone, de Italia.

Martin Repasky, de Slovakia.

Edyta Baranowska, de Polonia.

Chris Bailley, de Reino Unido.

Paris Marinos, de Grecia.

Pia Loe Syversen, de Noruega.

Mark Lester Hederson, de Austria.

Aviad Arava, de Israel.

Lukas Svoboda, de República Checa.

Per Pedersen, de Dinamarca.

Andreyeu Yuri, de Bielorusia.

Glen Armstrong, de Suecia.



**Pilsner Urquell**

LA CERVEZA QUE INVENTÓ LA CERVEZA

## Mecánica y calendario de la competición

### 1) Rondas regionales: Barcelona, Madrid, León y San Sebastián

#### 1.1. Experience Day. Del 26 al 30 de abril

Los camareros que concurren a cada una de las convocatorias regionales, recibieron una sesión teórico-práctica sobre Pilsner Urquell, conducida por un experto de calidad de la marca. Al concluir esta sesión, realizaron una prueba teórica.

- ✓ Perfeccionaron el tiraje de Pilsner Urquell, para ofrecer al consumidor lo mejor de la cerveza.
- ✓ Aprendieron los secretos de un método centenario de elaboración.

#### 1.2. Mystery Shopper. Mayo.

Un cliente misterioso visitó a cada uno de los participantes en su propio lugar de trabajo. El objetivo de esta visita: evaluar en primera persona y en directo tanto la habilidad de los concursantes en el tiraje de Pilsner Urquell, como la prescripción de la cerveza al consumidor.

#### 1.3. Finales Regionales. Del 31 de mayo al 4 de junio.

Los concursantes, ante un jurado profesional, superaron una última prueba de tiraje. Tuvieron la oportunidad de tirar dos cervezas para escoger la mejor de ellas, que fue examinada y puntuada. La puntuación obtenida en esta última prueba se sumó a las calificaciones del examen teórico y a los datos facilitados por el mystery shopper.

**PREMIO.** Los vencedores de las cuatro rondas regionales obtuvieron un fin de semana para dos personas en un Parador Nacional y competirán en la Final Nacional.

### 2) Final Nacional. 22 de junio, Madrid.

Es el último paso para dar el gran salto: conseguir el pasaporte a Plzen y Praga, cuna de Pilsner Urquell y escenario de la Final Internacional.

Los cuatro finalistas medirán sus fuerzas en un duelo de titanes. Sobre un escenario, harán valer sus aptitudes: dos tiradas de cerveza, una elección... y el jurado puntúa.



# Pilsner Urquell

LA CERVEZA QUE INVENTÓ LA CERVEZA

Mientras muestran su habilidad con el grifo de Pilsner Urquell, los miembros del jurado les preguntarán por los secretos y propiedades de la primera cerveza rubia del mundo, pero también por su día a día detrás de la barra, sus expectativas o sus sueños de futuro.

**PREMIO.** El ganador recibirá el pase automático a la Final Internacional de Praga: una oportunidad única para conocer el origen de la cerveza y vivir una experiencia inolvidable compitiendo con los finalistas de otros 16 países para entrar en la historia de Pilsner Urquell.



*El cocinero Martín Berasategui, Antonio Hernández, MBP 2008, y el Embajador de la República Checa, en un momento de la final de 2009.*

### 3) Gran Final Internacional. Plzen y Praga, 12, 13 y 14 de octubre.

Un gran atractivo del programa International Master Bartender es poner al alcance de todos los participantes el mundo que rodea a Pilsner Urquell: su historia, su elaboración, su cultura, su compromiso con la calidad y, en definitiva, la magia de ser la primera cerveza rubia del mundo.

En el transcurso de la final, los 17 finalistas

- ✓ visitarán la fábrica de Pilsner Urquell y su entorno, así como los lugares más emblemáticos de Praga;
- ✓ recibirán una intensa formación teórica y práctica para ampliar sus conocimientos y mejorar sus habilidades;
- ✓ se enfrentarán a exámenes teóricos, entrevistas individuales y dinámicas de grupo con el Comité de Expertos de Pilsner Urquell;
- ✓ y, por supuesto, a exigentes pruebas de tiraje.

**PREMIO.** El camarero que se alce con el título de International Master Bartender 2010 obtendrá un premio en metálico de 10.000 euros, disfrutará de innumerables experiencias como Embajador de Excepción de Pilsner Urquell y pasará a formar parte de la gran leyenda del mundo de la cerveza.



**Pilsner Urquell**

LA CERVEZA QUE INVENTÓ LA CERVEZA

#### 4) Master Bartender España. Palmarés.

##### 4.1. Antonio Hernández. Ganador 2008.



*Antonio Hernández en la prueba de tiraje de la final Internacional de 2008.*

Este joven abulense afincado en Madrid fue el ganador de la primera edición española del Master Bartender, celebrada en 2008. Camarero desde los 16 años y experto en el mundo de la cerveza, Hernández calificó su participación en la final celebrada en Praga como “una experiencia única, una oportunidad excepcional para sumergirse en el origen de la cerveza rubia”.

##### 4.2. David Garrancho. Ganador 2009.



*David Garrancho, en una demostración a público y prensa tras conseguir el título en 2009.*

El hostelero donostiarra, formado en Francia y Guatemala, es propietario y chef del restaurante Andra Mari en el barrio de Gros de la capital guipuzcoana. Enamorado de la cerveza, asegura que su participación en el Master Bartender fue una experiencia muy gratificante a nivel personal y profesional. Además, apunta satisfecho que “España es un país con una cultura cervecera cada vez mayor y que cuenta con una sólida base gastronómica que apuesta por la calidad de la materia prima como hace la cerveza checa Pilsner Urquell”.



**Pilsner Urquell**

LA CERVEZA QUE INVENTÓ LA CERVEZA

#### 4.2. Eduardo Cross. Ganador 2010.



*Eduardo Cross, en un momento de la semifinal de Barcelona, en la que se hizo con el título.*

Eduardo Cross, de 37 años, lleva desde los 18 en el mundo de la hostelería. Comenzó de camarero en un pub irlandés y después puso en marcha su primer proyecto propio, el restaurante Petit Mercat. En la actualidad y desde hace 10 años regenta la Cervecería Cros (Avda. Diagonal, 433).

El barcelonés se mostró muy satisfecho con su participación en la Final Internacional de Praga y aseguró estar convencido de que, *"en poco tiempo, llegará a España el título mundial, ya que el nivel de nuestros participantes es cada vez mayor"*.

#### 5) Pilsner Urquell y su compromiso con la calidad.

Si algo diferencia a Pilsner Urquell del resto de cervezas es su compromiso con la calidad, tanto en el proceso de elaboración como en el servicio y tratamiento posterior al producto. Para ello, cuenta con exigentes programas de calidad que garantizan un exhaustivo conocimiento del producto y la perfección en el modo de servirlo y degustarlo por parte de los establecimientos que sirven Pilsner Urquell y sus camareros.

Entre estos programas de calidad, destaca el International Master Bartender que no sólo evalúa la habilidad de los camareros a la hora de servir la cerveza, sino también su conocimiento de la marca y el modo de transmitir esta información al cliente.



# Pilsner Urquell

LA CERVEZA QUE INVENTÓ LA CERVEZA

## 6) Sobre sobre Pilsner Urquell.

### 6.1. Datos imprescindibles.



- ✓ Es la primera cerveza rubia de la historia.
- ✓ Creada en 1842 por el maestro cervecero Josef Groll, en la ciudad checa de Plzen.
- ✓ Ingredientes 100% naturales y de excelente calidad. Siguen siendo los mismos que Josef Groll reflejó en su receta magistral.
- ✓ Proceso de triple cocción con fuego a llama viva.
- ✓ La temperatura idónea de consumo es a 7°.
- ✓ La capa de espuma ha de ser densa, cremosa y sin burbujas visibles.
- ✓ El color dorado y el sabor excepcional de Pilsner Urquell también están ligados al cuidado y mantenimiento periódicos del equipamiento y la instalación.

El sabor de Pilsner Urquell consigue el perfecto equilibrio entre un delicado toque a malta y un final ligeramente amargo que la distinguen del resto de cervezas y la convierten en una compañera de excepción para la buena gastronomía.

### 6.2. Cómo se sirve Pilsner Urquell.

Para conseguir una copa excelente de Pilsner Urquell, han de seguirse los siguientes pasos:

- ✓ Enjuagar la copa antes de utilizarla.
- ✓ Colocar la copa con una inclinación de 45 grados respecto al grifo.
- ✓ Cuando la cerveza alcance el borde de la copa, cerrar el grifo y enderezar la copa.
- ✓ Empujar el grifo hacia atrás para activar el espumador y conseguir una capa compacta de espuma de 35 mm.





### 6.3. Pilsner Urquell en España

Aunque existía cierta incursión de Pilsner Urquell en el mercado español, su presencia desde 2006 en España se debe a la distribución de la mano de SABMiller. Su consumo se apoya en una excelente distribución en establecimientos y su presencia ayuda a los locales distribuidores a reforzar una imagen de calidad frente a los consumidores.

Pilsner Urquell es la marca abanderada del portfolio de marcas internacionales de SABMiller y es un referente en el segmento Premium del mercado. La visión global de la marca se basa en ser la cerveza escogida por los consumidores más selectos de cerveza.

**Para más información y material gráfico:**

**PILSNER URQUELL / PRENSA**

**María Lacalle - 91 127 25 92 – 672 23 84 23**

**[mlacalle@micomunicacion.com](mailto:mlacalle@micomunicacion.com)**