

David Seijas



Trajectòria

David Seijas Vila nascut el 22 de març de 1980 a Seva (Barcelona). Fill d'hostalers i criat en un bar restaurant de poble.

EGB, ESO, i FP2 d'hostaleria i serveis a l'Escola Sant Narcís de Girona.

Primer curs de sumilleria (2 anys) a l'Escola Sant Narcís de Girona amb la UDG (Universitat de Girona).

Titulat com a sommelier a l'Escola d'Hostaleria Muntaner (Barcelona).

Màster de viticultura, enologia i màrqueting del vi a l'Escola d'Espiells (Sant Sadurní d'Anoia).

Com a professional:

- » Bar de la família La Perla a Seva (Barcelona).
- » Restaurant Golf Muntanyà (Barcelona).
- » Restaurant La Gamba de Palamós (Girona).
- » Ajudant de sommelier al restaurant elBulli de 2000 a 2003.
- » Londres (Pied A terre, 2 estrelles michelin).
- » Formació en vi i restauració a Austràlia.
- » Sommelier a l'Hotel Arts 5 estrelles GL (Barcelona) de 2004 a 2005.
- » Equip de comunicació de Vilaviniteca (Distribució de vins a Barcelona) del 2005 al 2006.
- » Sommelier a elBulli de 2000 a 2011.
- » Sommelier a elBulli Foundation del 2011 al 2015.
- » Sommelier-Ambaixador al celler Herència Altés de 2015 a 2017.
- » Cofundador de Gallina de Pell Wines el 2016.

Un dels creadors de la cervesa Estrella Damm Inedit. - "Brand Ambassador de Fever Tree Espanya del 2012 al 2014".

Ponent a les millors trobades gastronòmiques del país com:

- » Fenavin
- » San Sebastián Gastronómica
- » Fòrum de Girona
- » Madrid Fusión

A més de realitzar altres participacions, així com tasts, cursos, assessoraments i participació en diferents mitjans de comunicació.

Escriptor del llibre-guia anual:

- » 110 vins para el 2010 (2 edicions)
- » 111 vins para el 2011
- » 112 vins para el 2012
- » 113 vins para el 2013

I també sortit l'any 2014:

Vinos imbatibles (150 vins entre 4 i 10 €).

Freelance per a diferents empreses del sector del vi com Wine is social o Wine Style Travel.

Propietari i creador de l'empresa Gallina de Pell wines que elabora els seus propis vins a diferents zones d'Espanya.

Professor de sumilleria a la URV (Universitat Rovira i Virgili de Tarragona) i a l'Escola d'Hostaleria de Girona (Universitat de Girona).

Prescriptor a diversos mitjans de comunicació com a divulgador de la cultura del vi.

David Seijas



Reconeixements

Premi Nariz de Oro al millor sommelier d'Espanya (2006).

Premi "Prix International de Literature Gastronomique 2011- Real Acadèmia Internacional de la Gastronomia en reconeixement al llibre "111 VINOS PARA EL 2011".

Premi Nacional de Gastronomia al millor sommelier 2010 – Real Acadèmia de la Gastronomia Espanyola.

Premi Cepa de Oro – Junta Local d'Hostaleria de Cangas del Narcea.

Premi Joven Cofrade – Honor del Cava

Premi Cofrade del Vino – Cofradía del Vino de Cangas.

Premi especial a sommelier de l'any 2012 – Associació Catalana de Sommeliers (ACS).

Premi al millor sommelier de l'any 2012 – Cercle d'Enòfils Utiel-Requena.

Premi Gla d'Or 2013 – AECORK, Indústria Catalana del suro.

Premi creativitat enològica "La Guía de vinos 2022" – La Vanguardia.