

David Seijas



Trayectoria

David Seijas Vila nacido el 22 de marzo de 1980 en Seva (Barcelona). Hijo de hosteleros y criado en un humilde bar restaurante de pueblo.

EGB, ESO, y FP2 de hostelería y servicios en la Escuela San Narcís de Girona.

Primer curso de sumillería (2 años) en la Escuela San Narcís de Girona junto a la UDG (Universidad de Girona).

Titulado como sumiller en la Escuela de Hostelería Muntaner (Barcelona).

Máster de viticultura, enología y marketing del vino en la Escuela de Espiells (Sant Sadurní d'Anoia).

Como profesional:

- » Bar de la familia La Perla en Seva (Barcelona).
- » Restaurante Golf Muntanyà (Barcelona).
- » Restaurante La Gamba de Palamós (Girona).
- » Ayudante de sumiller en el restaurante elBulli de 2000 a 2003.
- » Londres (Pied A terre, 2 estrellas Michelin).
- » Formación en vino y restauración en Australia.
- » Sumiller en el Hotel Arts 5 estrellas GL (Barcelona) de 2004 a 2005.
- » Equipo de comunicación de Vilaviniteca (Distribución de vinos en Barcelona) de 2005 a 2006.
- » Sumiller en elBulli de 2000 a 2011.
- » Sumiller en elBulli Foundation de 2011 a 2015.
- » Sumiller-Embajador en bodega Herencia Altés de 2015 a 2017.
- » Cofundador de Gallina de Piel Wines en 2016.

Uno de los creadores de la cerveza Estrella Damm Inedit. - "Brand Ambassador de Fever Tree España de 2012 a 2014".

Ponente en los mejores encuentros gastronómicos del país como:

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

Además de realizar otras participaciones, así como catas, cursos, asesoramientos y participación en diferentes medios de comunicación.

Escritor del libro-guía anual:

- » 110 vinos para el 2010 (2 ediciones)
- » 111 vinos para el 2011
- » 112 vinos para el 2012
- » 113 vinos para el 2013

Y también salido en el año 2014:

Vinos imbatibles (150 vinos entre 4 y 10 €)

Freelance para diferentes empresas del sector del vino como Wine is social o Wine Style Travel.

Propietario y creador de la empresa Gallina de Piel wines que elabora sus propios vinos en diferentes zonas de España.

Profesor de sumillería en la URV (Universidad Rovira i Virgili de Tarragona) y en la Escuela de Hostelería de Girona (Universidad de Girona).

Prescriptor en varios medios de comunicación como divulgador de la cultura del vino.

David Seijas



Reconocimientos

Premio Nariz de Oro al mejor sumiller de España (2006).

Premio Prix International de Literature Gastronomico 2011 – Real Academia Internacional de la Gastronomía en reconocimiento al libro “111 VINOS PARA EL 2011”.

Premio Nacional de Gastronomía al mejor sumiller 2010 – Real Academia de la Gastronomía Española.

Premio Cepa de Oro – Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea

Premio a Joven Cofrade – Honor del Cava

Premio a Cofrade del Vino – Cofradía del Vino de Cangas.

Premio Especial a sumiller del año 2012 – Asociación Catalana de Sommeliers (ACS).

Premio al mejor sumiller del año 2012 – Círculo de enófilos de Utiel-Requena.

Premio Gla d’Or 2013 – AECORK, Indústria Catalana del corcho.

Premio creatividad enológica La Guía de vinos 2022 – La Vanguardia.