[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 15/01/2019

# [Ana Belén Toribio se afianza profesionalmente con la revista Gastrostyle](http://www.notasdeprensa.es)

## Nacida en Palencia, Ana Belén Toribio es una de las pocas sumillers y periodistas que existen en nuestro país. Su revista 'Gastrostyle' se ha convertido en un referente en la gastronomía para profesionales del sector, donde ejerce, a partes iguales, como cronista y crítica gastronómica a la par que escritora sobre el mundo del vino. Adicionalmente asiste a catas e imparte y recibe formación continua

Una pieza imprescindible dentro de la comunicación de cualquier bodega que se precie de serlo es la sumillería. Una profesión que comienza a estar en alza en nuestro país aunque todavía le queda mucho más recorrido que a la cocina que ha experimentado un boom inusitado en los últimos años. Si se echa la vista atrás, probablemente las primeras personas que ejercieron como sumilleres estarían sorprendidos de cómo ha cambiado la profesión. El servicio del vino ha tenido una presencia significativa y paralela a la cocina desde la historia antigua y hoy en día es un elemento indiscutible para armonizar los platos. En la actualidad un sumiller es la persona encargada de gestionar, vender y cuidar la bodega. También se encarga de los maridajes e interpretación del perfil del cliente. Ana Belén Toribio es una periodista vocacional a la que siempre le gustó escribir y contar historias. En su firma se aúnan el buen gusto, el relato de una realidad gastronómica y las sensaciones que genera un sector tan apasionante como éste. Toribio empezó a escribir sobre vinos desde muy joven y se formó para poder ofrecer información, con opinión formada, convirtiéndose en sumiller. Fue entonces cuando se dio cuenta de lo mucho que le apasionaba el mundo del vino y el análisis sensorial. Hoy en día es miembro de la Asociación Madrileña de Sumilleres (AMS) y de la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV). En su opinión la elaboración de un buen vino tiene un coste, pero también se debe tener en cuenta otros factores como el marketing. En su opinión existen and #39;grandes vinos caros and #39; y algún que otro and #39;gran vino and #39; más económico, pero si se valora la calidad hay que estar dispuesto a pagar por ella. Cómo elegir un buen vinoPara Ana Belén Toribio lo primero que hay que saber a la hora de elegir un buen vino es que todos los procesos son muy importantes cuando se trata de crear un caldo de calidad. El proceso de elaboración funciona como una cadena y si no se hace bien el primer proceso, el siguiente se resentirá; por eso es básico cuidar cada detalle y prestar mucha atención a todos los pasos que intervienen en su elaboración. Ana Belén afirma que España se destaca por la variada riqueza gastronómica de sus regiones. “España es una mezcla de culturas gastronómicamente hablando y en cualquier lugar que mantenga la cocina con gran materia prima, y mejor elaboración, te puedes llevar una sorpresa”. El vino ayuda a realzar el sabor de los alimentos y los sumilleres los expertos en lograr el maridaje perfecto, de forma que la experiencia gastronómica se convierta en un deleite para todos los sentidos o todo lo contrario.

**Datos de contacto:**

Gustavo

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/ana-belen-toribio-se-afianza-profesionalmente-con-la-revista-gastrostyle](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Sociedad

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)