



**Innovadores y cosmopolita**

**30 de agosto de 2010**

**EVAN GOLDSTEIN; MASTER SOMMELIER**

Evan Goldstein, Master Sommelier, es uno de los veteranos más prolíficos en la industria del vino y la cocina.

Su carrera comenzó a los 19 años y ha pasado por las cocinas de del restaurante “Le Saintongeais”, del “Lancaster Hotel” en París, del “Auberge du Soleil” en Napa Valley, y del “Chez Panisse Café” en Berkeley, California.

En 1984 se unió a su madre, la chef Joyce Goldstein, en la apertura del famoso restaurante de San Francisco “Square One” donde como sommelier, sus listas de vinos recibieron una gran cantidad de premios.

En 1987 se convirtió en el octavo y más joven sommelier en pasar el prestigioso examen de Master Sommelier.

Desde 1990, Evan ha creado programas de educación y formación en vinos.

Ha trabajado con empresas como Seagram Chateau & Estates Wines Company, Diageo, Allied Domecq, y más recientemente, como vicepresidente de Global Wine & Brand Education.

Además, Evan continúa entrenando y examinando candidatos para la corte de Master Sommeliers como miembro fundador de la junta.

Es autor de “Five Star Service: Your Guide to Hospitality Excellence” y el libro aclamado por la crítica, “Perfect Pairings: a master sommeliers practical advice for partering wine with food”.

Además, Goldstein es co-autor, junto con su madre, de numerosos libros, incluyendo “Wine and food pairing” en la serie de Williams Sonoma Lifestyle, entre muchos otros.

En abril de 2010 publicó “Daring Pairings”, con combinaciones audaces de vinos con recetas de sus chefs favoritos.

Es colaborador editorial regular de la revista “America's Sante”, y de “Wine & dine” en Singapur.

También es corresponsal estadounidense de “Wine Review” y de una publicación sudcoreana de vinos y es el experto del show “In wine country”.

Tiene apariciones ocasionales en el “Ronn owens’ show” de radio y en “Eyewitness news” por televisión, ambos programas en San Francisco.