

Betreff: NEU Einer von 279 weltweit: Master Sommelier jetzt im Yara Mallorca

In erster Meereslinie am Yachthafen Puerto Portals

Napa, Sonoma, Dallas, Barcelona und zurück nach Mallorca

Einer der weltweit besten Sommeliers verwöhnt ab sofort die Gäste im Restaurant Yara im Yachthafen von Puerto Portals auf Mallorca. Pablo Braida gehört zu den wenigen, die sich offiziell Master Sommelier des Court of Master Sommeliers (USA) nennen dürfen. Derzeit tragen international nur 279 Personen diesen Titel.

Pablo Braida zählt mit dieser anspruchsvollen Ausbildung zu den Top-Weinkellnern überhaupt. Der Argentinier verfügt dabei nicht nur über eine feine Nase, einen außerordentlich geschulten Gaumen und ein ausgezeichnetes Fachwissen. Er steht zudem für einen exzellenten Getränkeservice. Kurzum: für Gastlichkeit, die Maßstäbe setzt.

Service, Stil & Spitzen-Niveau

Ivan Levy, Schweizer Geschäftsführer unter anderem des japanisch-mediterranen Restaurants Yara, hat diesen besonderen Weinexperten in den glamourösen Hafen im Südwesten Mallorcas geholt. Und zwar an genau den Ort, wo Pablo Braida schon einmal tätig war. Damit schließt sich beruflich für ihn ein Kreis.

Einmal Puerto Portals und zurück

Schließlich hatte Pablo Braida im heutigen Zuhause des Restaurants Yara bereits vor Jahren Station als Chef-Sommelier gemacht – damals im legendären Zwei-Sterne-Restaurant Tristán. Unter der Leitung des deutschen Küchenchefs Gerhard Schwaiger hatte der Gourmettempel ab den 1980er Jahren internationale Bekanntheit erlangt. Gerhard Schwaiger gilt als Pionier der Haute-Cuisine-Szene auf Mallorca: Der Memminger war einer derjenigen, der die gehobene Küche auf der Mittelmeerinsel etablierte.

Mit geballter Kraft

Nach Stationen in London, im Napa Valley, in Sonoma, Dallas, Barcelona und Mallorca kehrt Braida nun gereift und erfahren zurück, um Genießern im Restaurant Yara Genussmomente der Extraklasse zu bieten.

Zusammen mit dem Head Sommelier Roberto López vom Schwester-Restaurant Fera in Palmas historischem Zentrum stellen die beiden Profis fortan Getränkekarten zusammen, die unvergessliche Geschmackserlebnisse garantieren. Darauf finden sich feine, internationale Tropfen: besonders Weine, Champagner, Cavas. Zum Saisonstart präsentieren sie zudem im Yara und Fera

eine sorgfältig kuratierte Auswahl alkoholfreier Produkte – als Ausdruck moderner Gastkultur, angepasst an die aktuellen Trends der Zeit.

Montesión Wine Estate: Mallorca im Glas

Das starke Duo entwickelt darüber hinaus das Montesión Wine Estate weiter, das Weingut im Herzen Mallorcas ist Teil der Firmengruppe. Acht Hektar Demeter-zertifizierte Rebärten sind die Basis für authentische, mallorquinische Terroir-Weine. Mit Pablo Braidà vom Restaurant Yara und Roberto López vom Restaurant Fera beginnt damit auch eine neue Phase mallorquinischer, biodynamischer Weinkultur: international gedacht, lokal verwurzelt, konsequent ausgerichtet auf Qualität.

Von demeter-Wein über -Honig und gleichermaßen biologisch-dynamischem Olivenöl, mehr zur kulinarischen Welt der Familien Levy und Petutschnig auf Mallorca [HIER!](#)

Weitere Informationen:

Restaurant Yara

Puerto Portals, Locales 1-6, E-07181 Calvià, Mallorca.

Tel.: +34 616 453 809

reservations@yaraportals.com

www.yarapuertoportals.com