

VINOBLE 2014

Jerez de la Frontera, 25, 26 y 27 de mayo

NOTA DE PRENSA

Comienza Vinoble 2014

- La alcaldesa de Jerez, María José García Pelayo, confía en que Vinoble “se consolide y siga creciendo”.
- El comisario de Vinoble, David Fernández-Prada, destaca la “gran aceptación” que está teniendo el Salón.
- Tres catas comentadas de vino, otra de quesos y un *show-cooking*, actividades con las que ha comenzado Vinoble.

Jerez de la Frontera, 25 de mayo de 2014.- El Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble, ha abierto sus puertas a las 10 de esta mañana. La alcaldesa de Jerez, María José García Pelayo, y el comisario de Vinoble, David Fernández-Prada, acompañados de Federico Fernández Ruiz-Henestrosa, delegado territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, y José Loaiza, presidente de la Diputación de Cádiz, han recorrido el Complejo Monumental del Alcázar de Jerez, y han visitado los más de cincuenta expositores presentes en el recinto.

La alcaldesa de la ciudad, María José García Pelayo, ha reivindicado Vinoble como “una de las ferias y salones del vino más importantes no sólo en España, sino a nivel internacional”. Ha asegurado que su “objetivo” es que el Salón “se consolide y siga creciendo”, y ha destacado “la maravillosa disposición y el montaje de los expositores”.

Por su parte, el comisario de Vinoble, David Fernández-Prada, se ha mostrado satisfecho con la aceptación que ha tenido el Salón en sus primeras horas, según ha asegurado, “las catas están completas y los expositores se encuentran muy contentos por el espacio en el que se celebra Vinoble”. Ha destacado el éxito que está teniendo Gastrovinoble, una de las novedades de esta edición.

ACTIVIDADES DE VINOBLE

Durante la mañana se han celebrado tres catas de vinos comentadas. La que más expectación ha despertado ha corrido a cargo de Pedro Ballesteros. El único *Master of Wine* español ha realizado un paseo por los vinos fortificados del mundo, y ha destacado “la capacidad que estos vinos tienen para reinventarse, alcanzando nuevos nichos de mercado”. Los asistentes han tenido la oportunidad de catar vinos antiquísimos, que según Ballesteros, “ofrecen una gran diversidad y un gran placer”.

En la primera cata de la mañana, Giovanni Giardina, uno de los enólogos más prestigiosos del Instituto Regional de Vino y Aceite de Sicilia, ha comentado una selección de vinos de Sicilia: Marsala y Passito de Pantelleria. Giardina ha destacado del Marsala que es el vino “más conocido” de la zona, pero que es un ejemplo del “aprovechamiento del sol” en la fase de elaboración y un “acompañamiento perfecto para la hora del aperitivo”. Ha descrito el Passito de Pantelleria como “un concentrado de sensaciones” debido a las cualidades organolépticas que le concede la zona donde es elaborado. Giardina lo recomienda para los “momentos de relajación, meditación o placer”.

El programa matinal de catas se ha completado con la intervención de Martin Kemper, que ha comentado nueve de sus vinos de autor, procedentes de la región alemana de Wehlener Sonnenuhr.

GASTROVINOBLE

Una de las novedades de este año en Vinoble es Gastrovinoble. Además de seis expositores con productos gastronómicos, hay una carpa en la que a las 11:30 se ha realizado una cata de quesos artesanos del Camino de Santiago. Los asistentes han probado quesos de Rey Silo, de Idiazábal, Casius y Cabrales, y ha sorprendido el maridaje con sidra de hielo.

En el mismo recinto, el prestigioso cocinero portugués Ricardo Costa ha ofrecido un *show-cooking* en el que ha cocinado algunos de los platos que le han hecho merecedor de la única estrella que la Guía Michelin ha concedido en Oporto.

En el Complejo Municipal del Alcázar de Jerez se dan cita casi 700 vinos procedentes de trece países, que están visibles en los más de 50 expositores repartidos por el recinto. A Vinoble asisten los mejores profesionales del mundo vinícola, como los *Master of Wine* Lisa Granik, Sarah Jane Evans, Pedro Ballesteros, Peter McCombie, Tim Atkin, Chris Donaldson, y hasta un total de once miembros de este selecto club de sabios.



Vinoble

2014

Rubén Galdón, jefe de prensa de Vinoble y Gastrovinoble

comunicacion@gustatio.es

647 62 88 28