



## Barcelona Wine Week Volver a empezar

EL ÉXITO DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA BARCELONA WINE WEEK, CELEBRADA EN FEBRERO, LLEVA A SUS ORGANIZADORES A VALORAR UNA PERIODICIDAD ANUAL DE UNA FERIA QUE ASPIRA A SER EL GRAN ESCAPARATE DEL VINO ESPAÑOL. LA FERIA QUE SUSTITUYE AL VIEJO INTERVIN, YA EMANCIPADA DE ALIMENTARIA, SE PRESENTA COMO UNA PROPUESTA NOVEDOSA.

»» Cerca de 15.600 visitantes, el 13 por ciento procedentes de 54 países, unas 3.200 reuniones de negocio, más de 130.000 copas catadas con Riedel, medio centenar de actividades programadas, unos 350 compradores internacionales, 550 expositores y 40 denominaciones de origen presentes son los grandes números de la primera edición de la Barcelona Wine Week (BWW).

El éxito, tras superarse con alivio los malos presagios por problemas de organización de un salón que no empezó a contratar hasta agosto del año pasado, ha llevado a estudiar convertir este encuentro ferial en anual. Se ha valorado la posibilidad de celebrarse en febrero del 2021 en el recinto ferial de Montjuïc. La primera BWW, sin embargo,



solo llenó uno de los dos pabellones previstos inicialmente tras independizarse este año de Alimentaria. La hasta ahora bienal Intervi se ha remodelado por la preocupante deriva a la baja que tuvo este salón en sus últimos años mientras el creciente número de actividades alrededor de la feria le iba restando peso e interés. Organizada por Alimentaria Exhibitions, ha contado, entre otras instituciones, con el apoyo de la Federación Española del Vino (FEV) y del ICEX España Exportación e Inversiones. Lo que sí se ha decidido ya es que se dará continuidad al nuevo formato, “dando importancia a los territorios”, según el presidente de la patronal Associació Vinícola Catalana, Valentí Roqueta.

El presidente de la BWW, Javier Pagés, ha destacado que el salón es “un escaparate de la excelencia del vino español”, y que quiere ser “el gran referente internacional de España”. Pagés ha hecho un primer balance “muy satisfactorio” de un salón que partía de “un concepto novedoso, de alguna forma rupturista, que suponía asumir riesgos”. Por su parte, J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, remarca “la buena aceptación” por parte de los profesionales del nuevo formato de un salón que “da cabida tanto a grandes grupos como a pequeñas bodegas, dando todo el protagonismo al vino”.

### En la onda

La organización del salón se ha comprometido a reciclar la mayor parte del mobiliario utilizado en su próxima edición. Asimismo, ha colaborado con Ecovidrio –que ha recogido más de 10.000 botellas durante la celebración del salón– para fomentar el reciclaje de botellas y ha reducido el uso de plásticos de un solo uso.

La BWW ha puesto el foco también en el vino producido e impulsado por mujeres o en los elaborados naturales, ecológicos y biodinámicos. Gran expectación despertó la presentación de un estudio del sumiller canadiense François Chartier para demostrar científicamente que “el cava es un vino de prestigio idóneo para acompañar los sabores del mundo y crear armonías perfectas”. Se ha creado, en colaboración de la DO Cava, un mapa de la mejor coincidencia entre la comida mundial y los diferentes cavas.

### Actividades en la feria

Pablo Franco, director técnico del Consejo Regulador de la DOC Rioja, dirigió una cata que repasó los avances regulatorios llevados a cabo durante los últimos años en cuanto a zonificación, fase que se inició en 1998 y que se culminó en 2017 con las actualizaciones de los vinos *de zona* y *de municipio*, así como con la aprobación de la figura de *viñedo singular*, la nueva mención para vinos ligados específicamente a una parcela o paraje concreto. La cata la abrió el presidente de la DOC Rioja, Fernando Salamero. Por su parte, Mireia y Miquel Torres, miembros de la quinta generación de



Familia Torres, impartieron una cata magistral de vinos elaborados con variedades ancestrales recuperadas para mostrar su potencial enológico y capacidad para afrontar el cambio climático.

Una cata sobre la crianza biológica al límite, dirigida por el enólogo de González Byass Antonio Flores; la presencia del editor ejecutivo de The Wine Spectator, Tom Matthews; una cata dirigida por el director técnico y enólogo de Legaris, Jorge Bombín, para presentar las nuevas añadas y novedades de su colección Vinos de Pueblo; la presentación del nuevo reposicionamiento de la imagen de Vallformosa o un acto que reunió a los sumilleres ex El Bulli, Ferran Centelles y David Seijas fueron otras de las propuestas de interés.

La BWW también contó con el *Foro Cava. Dieta Mediterránea y Salud*, en el que se concluyó que el cava, como vino espumoso, está considerado un alimento y su consumo moderado contribuye a potenciar los beneficios de la dieta mediterránea en un 25 por ciento. Este primer foro ha sido impulsado por la DO Cava y por la Fundación Dieta Mediterránea. El presidente de la DO Cava, Javier Pagés, destaca la importancia del valor de marca de la dieta mediterránea y del cava, que “pasa por la salud, la sostenibilidad, la cultura y la calidad de producto ligado al territorio”.

### Fuera de programa

No faltó tampoco un programa *off*, actividades que coinciden con la celebración de la feria. Destacó la cuarta edición del salón Las Mujeres del Vino en Barcelona, que atrajo a 289 personas. En este salón, celebrado en la barcelonesa Fàbrica Moritz, participaron 27 bodegas. Por su parte, más de 20 bodegas llenaron una de las salas del hotel Sir Víctor de Barcelona en la quinta edición de la G-Night, organizada por la Associació Terra de Garnatxes. Y la primera edición de los Barcelona Rosé International Bubbles Awards, organizados por Vadevi en el marco de la Barcelona Wine Week likes de city!, premió al cava rosado Montesquieu 1918 '09, gran reserva brut nature, con la Gran Medalla de Oro. ■

Ramon Francàs

## DO Somontano Catorce años en autobús

Con más de 745.000 viajeros desde que se puso en marcha, el Bus del Vino del Somontano se dibuja como una de las iniciativas más exitosas del turismo del vino en Aragón. Consiste en un viaje de un día de duración, en sábado y domingo, con salida desde Zaragoza y recorridos diferentes dentro de la DO Somontano en los que se incluyen visitas a bodegas y a distintos monumentos y catas de vinos de la zona.

El Bus del Vino del Somontano se puso en marcha en 2007 y llevó a tierras oscenses a algo más de 40.000 visitantes. Con la única excepción de 2012, en las ediciones posteriores no dejó de crecer hasta superar los 93.000 viajeros en 2019. Los organizadores esperan superar esa cifra en la serie de viajes en bus programada para este año, que fue presentada recientemente y que incluye nueve recorridos. Se abre el telón el 22 de marzo y finaliza el 28 de noviembre. El precio del billete es de 32 € por persona.



bria, Guipúzcoa, Huelva, Las Palmas, León, Lugo, Ourense, Pontevedra, Tenerife y Vizcaya; en las regiones francesas de Pirineos (Jurançon, Madiran...), Aquitania (incluyendo la orilla izquierda del Garona en Burdeos), Poitou-Charentes y Loira (desde Nantes hasta Anjou-Saumur); en el sur del Reino Unido así como en todo el país de Portugal y sus islas".

Las bases establecen once categorías de vinos y se otorgará un máximo de tres premios por categoría. La inscripción (50 euros por el primer vino y 25 por cada vino adicional) se cierra el 30 de abril o cuando se alcancen las 200 inscripciones, cifra máxima de participantes en el concurso.

## Campaña OIVE en móviles Reír con vino

Vino, humor y bares, tres argumentos poderosos para fomentar las relaciones humanas, suman en la campaña de promoción genérica #Chateemos, que lanza en abril la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) a través de los dispositivos móviles, en redes sociales y en la web [www.mejorconvino.com](http://www.mejorconvino.com). Son nueve capítulos de aparición mensual en los que se desarrollan divertidas situaciones en torno a un chato de vino consumido en un bar. Al mismo tiempo, en abril se pone en marcha la nueva campaña publicitaria Expertos en saborear cada momento con vino, con la que la OIVE busca convencer de que no hay que ser un experto para disfrutar del vino. Situaciones como una barbacoa o un picnic en la playa son algunas de las propuestas con vinos que se podrán ver en abril y mayo en televisión y también en redes sociales y móviles.



## Protección del patrimonio Premio Fondillón

El Museo del Prado ha sido el primer galardonado con el Premio Fondillón, instituido por el Consejo Regulador de la DO Alicante para "reforzar algunos de los valores más importantes que atesora la zona en cuanto a historia, calidad de vinos, y, en concreto, defensa y revalorización de cualquier tipo de patrimonio". En esta primera

edición se ha querido reconocer la labor de la gran pinacoteca madrileña con motivo del segundo centenario de su creación "y por haber sabido transmitir de forma moderna su importante patrimonio artístico, la historia de la colección, sus sedes o los nuevos retos ante el futuro, entre ellos, nuevas formas de comunicación".

El Premio Fondillón es un nuevo galardón incorporado a los reconocimientos que cada año concede la DO Alicante a profesionales de la hostelería y del comercio alicantinos. En la edición de este año los Premios Alicante DOP 2020 fueron para el restaurante El Hogar del Pescador, de Vilajoiosa, y Quiero Delicatessen, de Villena. La entrega se desarrolló durante el V Salón Profesional celebrado en marzo, que reunió a más de 300 profesionales de la provincia.

## Obra de Charo Carrera Enredada gana la Beca Enate 2020

"La belleza de la composición, la perfección compositiva y el uso notable de la tecnología para conseguir una imagen seductora". Así ha descrito el jurado de la Beca Enate 2020 los méritos de *Enredada*, la obra de la palentina Charo Carrera

que se ha alzado con el primer premio en la novena edición de ese certamen. En esta ocasión han participado cuatrocientas obras procedentes de todo el mundo, récord de inscripciones en una beca que está

dotada con 6.000 euros y 6 botellas de vino con etiquetas ilustradas con la imagen ganadora.

El jurado, integrado por cinco expertos y artistas, decidió por unanimidad otorgar el galardón a una obra realizada mediante electrografía sobre terciopelo que "parece cambiar de color cuando el espectador se mueve en torno a ella y produce un singular efecto de, al mismo tiempo, incitar al tacto y mantenerse a distancia para metafóricamente "acariciar con la mirada la superficie sobre la que está centrado ese elemento reticular que tiene algo de enigmático". Las 32 obras finalistas han sido expuestas en la bodega de Salas Bajas durante el mes de marzo. *Enredada* pasa a formar parte de la importante colección de arte contemporáneo de Enate. ■

## Concurso en Cangas del Narcea Vinos atlánticos

Del 13 al 16 de junio se va a desarrollar en Cangas del Narcea (Asturias) la primera edición de Atlantic, Concurso de Vinos de Influencia Atlántica. El certamen está organizado por el ayuntamiento de Cangas, la DOP Cangas y la empresa de comunicación Gustatio. Las bases del concurso marcan como objetivos fundamentales "poner en valor a los vinos de corte atlántico y fomentar su diferenciación del resto de vinos del mercado. El concurso pretende promocionarlos, difundir las marcas ganadoras, y en definitiva, mejorar el conocimiento y contribuir a una mayor comercialización de los vinos de las regiones atlánticas. También pretende servir de estímulo para los elaboradores y fomentar una competitividad sana y que redunde en un mayor consumo de vino de calidad".

El concurso se circunscribe a vinos acogidos a denominación de origen o indicación geográfica protegida producidos en "A Coruña, Álava, Asturias, Cádiz, Canta-

