

Grandes vinos para la edición más Premium de Vinorum Think, en Alimentaria

VIERNES 13 DE ABRIL DE 2018

LEÍDO > 1416 VECES

Todo a punto para Vinorum Think, el espacio del vino dentro de Alimentaria. Los gurús internacionales, Jancis Robinson MW, Eric Asimov, Pedro Ballesteros MW y Richard Juhlin, darán su visión sobre el panorama vitivinícola español. Nick Lander, escritor y crítico gastronómico internacional, realizará un recorrido por las principales cartas de vinos del mundo y las mejores experiencias a través del vino en los mejores restaurantes del mundo. El espacio Spain's Top Pairings, presentará ocho armonías de leyenda entre cocina y vino en el que 150 comensales podrán almorzar diariamente.



Este 16 de abril se inicia la 22a edición de Alimentaria. Por segundo año, Vinorum Think, el espacio para la reflexión, divulgación y análisis de las tendencias del vino español; dentro del Pabellón de Intervin. Permitirá descubrir algunos de los mejores vinos del panorama vitícola español, a través de "The Expert's Views", "Spain's Top Pairings" y "Open Tasting".

LOS VINOS PREFERIDOS DE LOS EXPERTOS

Cinco de los mayores gurús internacionales participan en The Expert's Views: Jancis Robinson MW, Eric Asimov, Pedro Ballesteros MW y Richard Juhlin. El lunes 16 a las 17h, la reputada crítica y escritora dirigirá una cata en la que recorrerá los vinos y bodegas que más le han impresionado. Su selección es la siguiente: Listan Blanco & Malvasia de Celler Alto de Trejeos, Cantallops Xarel·lo 2016 de AT Roca, Finca Calavestra Merseguera 2014 de Mustiguillo, As Sortes 2016 de Rafael Palacios, El Reventón 2015 de Daniel Landi, El Molar 2016 de Casa Castillo, Sierra Demanda 2014 de Compañía de Vinos del Atlántico, La Condenada 2016, de Artuke, Llanos del Almendro 2012 de Dominio de Atauta, Demencia 2012 de Demencia de Autor, Grans Muralles 2011 de Familia Torres, Mas Doix 2014 de Bodegas Mas Doix, Anayón 1957 de Grandes Vinos y La Bota del Manzanilla nº 71 de Equipo Navazos.

Eric Asimov, reconocido crítico de vinos y gastronomía de The New York Times, guiará el martes 17 a las 17h una cata con los vinos que seducen a los paladares americanos más exigentes, desmarcando los mitos de este mercado tan estratégico. Su selección es: Ameztoi Getarioko Txakolina 2017 de Txakolí Ameztoi, Recaredo Reserva Particular 2005 de Recaredo, Do Ferreiro Cepas Vellas 2016 de Gerardo Méndez, Pezas da Portela 2015 de Valdesil, Viña Tondonia Blanco Reserva 2004 de Bodegas López de Heredia, Viña Caneiro 2015 de Bodegas Losada Fernández, Negramoll 2015 de Matías y Torres, La Bruja de Rozas 2016 de Comando G, Prado Enea Gran Reserva 2010 de Bodegas Muga y La Bota de Manzanilla Pasada 70 de Equipo Navazos.

El primer Master of Wine español, Pedro Ballesteros MW, dirigirá una cata muy exclusiva de los vinos del sur de España: "La magia de los grandes vinos de flor", el miércoles 18 a las 12h, en la que se recorrerá la región a través de los siguientes vinos: Fino Tío Pepe Una Palma y Fino Tío Pepe Tres Palmas de González Byass, Flor de Poniente y Flor de Levante de Barbadillo, Gran Barquero Fino en Rama y Solera Fina María del Valle de Pérez Barquero, 3 Miradas Cerro Macho Skin Contact 2017 y 3 Miradas Cerro Macho 2017 de Alvear, Vino en Velo de Daniel Pi, WTF (What the Flor) Gruner Veltliner de Milan Nestarec, Savagin 2014 de Tissot y Malvasía Biológica 2013, de Enric Soler.

Richard Juhlin, el miércoles 18 a las 17h, el gran experto de champagne del mundo, se enfrentará por primera vez al país del cava con la nueva categoría Cavas de Paraje Calificado, dentro de la DO Cava, que pretenden identificar cavas singulares, elaborados con uvas procedentes de un terroir determinado y siguiendo unos requisitos específicos en cuanto a los rendimientos de la vid y sus características de elaboración. Richard Juhlin ha seleccionado sus parajes favoritos.

Se contará con un quinto experto: el crítico gastronómico del diario Financial Times, Nick Lander, que expondrá -el lunes 16 a las 12h- la importancia del vino en los mejores restaurantes del mundo; posiblemente el mayor experto en el sector.

EL ESPACIO DE LOS MARIDAJES

Spain's Top Pairings, un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina ideado por el sumiller Ferran Centelles en el que se podrá almorzar diariamente -por un precio de 30€- ocho degustaciones acompañadas de ocho vinos destacados, seis elaboradas por restaurantes gastronómicos de primer nivel y dos a base de producto gourmet.

A continuación, el listado completo de armonías:

- 1. Ostras al albariño y Pazo de Señorans Colección 2014. El Celler de Can Roca.
- 2. Empanadilla de plancton y Puerto Fino, Lustau. Aponiente.
- 3. Café y parmesano roll con ExVite Gran Reserva, Llopart. SOFÍA Be So.
- 4. Taco de pato a la presse y Mas La Plana 2013, Bodegas Torres. Via Veneto.
- 5. Pato Apicius y AA Dolç Mataró, ALTA ALELLA. Gresca en homenaje a Alain Senderens.
- 6. Torrezno a la brasa de sarmientos, migas de ajo tostado y guindilla con Olimpo Privilegio, Vinícola de Castilla. Azafrán.
- 7. Jamón de Bellota Gran Reserva FISÁN añada 2014 con Essential Xarel·lo Brut Reserva, Juvé & Camps.
- 8. Queso ahumado viejo CAMPOVEJA con Amontillado Carlos VII, Bodegas Alvear.