vinetur

El único vermut español premiado en los International Wine Challenge 2016

La marca zaragozana se ha alzado con una medalla de bronce, con su vermut clásico, en los ya denominados ‘Óscar del mundo del vino’

miércoles 7 de diciembre de 2016

La competición, una de las más prestigiosas del mundo, se ha celebrado en Londres, donde el vermut blanco de Turmeon también ha recibido una mención especial



La marca zaragozana Turmeon, perteneciente a Bodegas Jaime, no para ni un momento. Desde el lanzamiento de esta marca, en 2015, ya ha cosechado numerosos éxitos y ha conseguido hacerse un importante hueco en el mundo 'vermutero'. Y es que su creador y manager de Bodegas Jaime, Martín Jaime, ha sabido dar con la clave para que este vermut se diferencie del resto y reúna las condiciones necesarias para que sea todo un éxito.

Con una combinación perfecta entre el clásico sabor del vermut y su cuidada, joven e innovadora imagen -galardonada hace unos meses en los Premios de Diseño e Impresión que se celebran en Tel Aviv- este vermut premium, elaborado en Morata de Jalón, ha sido el único español premiado en los International Wine Challenge 2016, cuyos resultados se han hecho públicas este martes, 6 de diciembre.

Turmeon se ha alzado con una medalla de bronce, con su vermut clásico, en la categoría Fortified Wine de los ya denominados 'Óscar del mundo del vino' y su vermut blanco ha recibido una mención especial. La competición, una de las más prestigiosas

del mundo, se ha celebrado en Londres. En ella, participan jueces expertos de todo el mundo -masters of wine, master sommeliers, importadores, distribuidores, enólogos, prescriptores, críticos y periodistas especializados-, esto asegura que sólo los más experimentados y respetados paladares califiquen los vinos durante la IWC. A nivel mundial, sólo tres vermuts se han llevado el premio en esta fase: dos españoles de Turmeon y uno estadounidense de Vya Sweet.

La receta de Turmeon, elaborado por una de las bodegas familiares más antiguas de Aragón, se ha ido trasladando generación a generación y se ha ido adaptando a cada época, pero siempre utilizando el sistema de criaderas y soleras. Parte de su secreto reside en que cierta cantidad del vino ha envejecido por más de 80 años en unos toneles llamados pipas. Cada vez se extrae solo una pequeña parte de vino de cada pipa, haciendo posible así, que tomando este vermut, podamos tomar una pequeña porción del vino con el que se llenó originalmente, algo que lo hace "único e inimitable".

El vino se macera con diversos botánicos afrodisiacos, entre los que destacan la canela, el clavo y el ajenjo, tres potentes afrodisiacos conocidos desde la edad media. De ahí su nombre "Turn Me On" (enciéndeme en inglés).

TURMEON HONEY: EL ÚNICO VERMUT DULCE DE MIEL DEL MUNDO

Turmeon acaba de presentar su nuevo vermut: Turmeon Honey. El único vermut dulce de miel del mundo, que nace para marcar un antes y un después en el uso de la miel en coctelería, y tiene un 30% menos de calorías que la clásica fórmula.

Además, Turmeon también es único gracias a su imagen. Es el primer vermut con etiqueta en movimiento del mundo. Tras el famoso comecorazones, seña de identidad de su vermut rojo; y el delfín saltarín, con el que se identifica el vermut blanco; ahora le toca el turno a una abeja que bate las alas mientras gira la etiqueta. Sin duda alguna, Martín Jaime ha vuelto a apostar por los kinesiogramas en sus botellas creando así un efecto óptico de movimiento en todas ellas.

Estas ilusiones ópticas se logran superponiendo plantillas con distintas imágenes y aplicando un filtro que, al pasar sobre ellas, va mostrando unas y tapando otras, creando sensación de movimiento. Gracias a su imagen, Turmeon ha conseguido exportar y estar presente en muchas ferias. "El 80% de las personas que coge una botella con las manos, en un establecimiento, la acaba comprando. Teniendo en cuenta esa premisa, creé la etiqueta y, en solo dos meses, la idea se extendió y fueron los distribuidores e importadores los que llamaron a nuestra puerta", indica el creador de Turmeon, Martín Jaime.

El vermut premium Turmeon, elaborado en la localidad zaragozana de Morata de Jalón, tiene una gran proyección internacional y exporta el 60% de su producción a Bélgica, Holanda, Australia, EEUU, UK y Alemania. Además, desde la bodega, esperan que esta afrodisiaca bebida esté disponible en todas las ciudades de España antes de que acabe el año.