vinetur

Intervin reúne a los mayores expertos de vino internacionales en Vinorum Think

A pocos días de su celebración ya empiezan a conocerse los primeros detalles y entre sus primeras figuras confirmadas destacan Jancis Robinson, Nick Lander y Eric Asimov

lunes 13 de noviembre de 2017



Intervin se celebrará en el marco de Alimentaria del 16 al 19 de abril de 2018 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona

Tras el éxito de su primera edición, Vinorum Think 2018 volverá a contar con los mayores expertos internacionales en vino -Masters of Wine, críticos y periodistas especializados- con el objetivo de convertir Intervin en la feria de referencia internacional para el vino español.

Para ello, cada jornada se cimentará sobre tres pilares: The Expert's View, un atractivo programa de catas que mostrará lo mejor de España de la mano de 6 referentes mundiales, entre los que destacan como principales figuras Jancis Robinson, Nick Lander y Eric Asimov; Spain's Top Pairings, un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina, en el que se podrá almorzar diariamente 6 platillos elaborados por 6 de los mejores restaurantes y sumilleres de España, armonizados con los mejores vinos, junto a dos degustaciones de producto gourmet; y Open Tasting, una barra de vinos, en formato de cata libre, en la que los expositores pueden mostrar la gran oferta de vinos nacionales y donde se impulsa la búsqueda de novedades entre casi 300 referencias.

The Expert's View, las catas magistrales

La revista especializada Decanter ha calificado a Jancis Robinson como la crítica y periodista de vino más respetada del mundo. Master of Wine y colaboradora del Financial Times, entre las obras de Robinson figuran The Oxford Companion to Wine, The World Atlas of Wine, y Wine Grapes - A complete guide to 1,368 vine varieties (estos dos últimos junto al también crítico británico Hugh Johnson). En 1984 Jancis Robinson se convirtió en la primera persona ajena al comercio de vino en alcanzar la titulación Master of Wine y en 2003 recibió la distinción "Most Excellent Order of the British Empire" de manos de la reina Isabel II, convirtiéndose en asesora de su bodega personal. Además, ha recibido también los reconocimientos "France's Officier du Mérite Agricole", "Golden Pin of Honor" de Alemania y cuatro premios James Beard en EEUU. Por su parte, Nick Lander es uno de los críticos gastronómicos más destacados del mundo. Escribe semanalmente en Financial Times y también ejerce de consultor gastronómico. Ha publicado The Art of the Restaurateur, reconocido como Libro del Año 2012 por The Economist; y On the Menu, editado en 2016. Finalmente, Eric Asimov es desde 2004 el crítico de vino de The New York Times. Autor del libro How to Love Wine: A Memoir and Manifesto, también ha colaborado en Food and Wine, Details y Martha

Stewart Living. Su primer libro, "$ 25 y menos: Una guía para los mejores restaurantes baratos en Nueva York", fue publicado anualmente por HarperCollins de 1995 a 1998. En The Times fue editor de la sección Living de 1991 a 1994 y editor de Styles of The Times de 1994 a 1995.

Intervin, plataforma internacional del vino español

El salón de los vinos, sidras y espirituosos de Alimentaria es el encuentro sectorial más relevante de la industria vinícola española y su principal plataforma de acceso a los mercados internacionales. El salón reúne más de 700 bodegas expositoras en 15.000 m2 de superficie neta de exposición y acoge a más de 34.000 visitantes internacionales que tienen en cartera el vino. Para facilitar la actividad exportadora de sus empresas participantes, Intervin 2018 volverá a organizar los Intervin Business Meetings, un programa de compradores que reúne a cerca de 300 importadores clave de la industria y la distribución internacional procedentes de mercados estratégicos como EE.UU., China y Hong Kong, Canadá, Japón, México, Europa, Corea del Sur y países del sureste asiático, entre otros.

Más negocio internacional en Alimentaria 2018

Alimentaria presentará en 2018 una edición con contenidos renovados dirigidos fundamentalmente a potenciar su carácter empresarial y a proyectar la gastronomía como su valor diferencial. El salón persigue revalidar las cotas de internacionalización alcanzadas durante la pasada edición, a la que acudieron cerca de 4.000 empresas expositoras, 1.000 de ellas procedentes de 78 países, y 140.000 profesionales, casi 45.000 provenientes de 157 países. También se pretende dar continuidad a las 11.200 reuniones de negocio que tuvieron lugar entre los más de 800 compradores extranjeros de alto nivel invitados por el salón y las empresas expositoras. Por primera vez, la celebración conjunta de Alimentaria con Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades, confiere a ambos certámenes un posicionamiento diferencial único y supondrá la creación de una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al ofrecer tanto a la distribución como al canal horeca la oferta más completa y transversal del mercado.