vinetur

DO Cariñena organiza en Estados Unidos el primer 'Global Garnacha Summit'

La Cumbre Mundial de la Garnacha se celebró este martes en el prestigioso Culinary Institute of America at Copia, en Napa (California) e incluyó seminarios, catas y un concurso dirigido por expertos de la SommFoundation

martes 24 de abril de 2018



Sede del Culinary Institute of America donde se celebra el Global Garnacha Summit

Un centenar de profesionales del mundo del vino participaron este martes en Napa (California) en el Global Garnacha Summit, Cumbre Mundial de la Garnacha, el primer certamen monográfico en Estados Unidos sobre esta variedad de uva cada vez más apreciada en todo el mundo.

El evento forma parte de la nueva campaña "Cariñena Region To Watch", que ha lanzado la Denominación de Origen Protegida Cariñena para potenciar en el mercado estadounidense los "Vinos de las Piedras", marca comercial que hace referencia al terreno pedregroso donde nacen las uvas de esta zona de la provincia de Zaragoza.

Cariñena dio a conocer en Estados Unidos las cualidades de una variedad de uva autóctona de la Denominación Cariñena y la de mayor implantación en estos momentos, ya que se cultiva en un tercio de sus viñedos.

Los participantes en el Global Garnacha Summit descubrieron la gran variedad de vinos de garnacha que se elaboran en las más afamadas zonas de cultivo de España, Francia, California o Australia, y que tiene una especial relación con la D.O.P. Cariñena, ya que es cuna de esta variedad y conserva algunas de sus vides más antiguas.

El Global Garnacha Summit se celebró este martes en las instalaciones del prestigioso The Culinary Institute of America at Copia y reunió a un centenar de expertos del mundo del vino (enólogos, sumilleres, catadores, críticos...) para celebrar las virtudes de una uva cada vez más apreciada y extendida también en Estados Unidos.

"La garnacha es una estrella ascendente a nivel mundial y está superando a otras variedades de uva en crecimiento y en plantaciones nuevas", ha resaltado Bob Bath, maestro sumiller y profesor de Vino y Bebidas en el Culinary Institute of America. "Un número increíble de bodegas líderes y regiones de todo el mundo están apostando por esta uva histórica, y estamos encantados de mostrar sus orígenes y sus posibilidades con este evento", señala.

El programa del simposio, el primero que se celebra en Estados Unidos sobre los vinos de garnacha, incluye seminarios, catas y un concurso de cata ciega dirigido por expertos de la SommFoundation, una organización no lucrativa dedicada a la formación profesional del gremio se sumilleres. La D.O.P. Cariñena, patrocinador oficial del evento, enviará selecciones de vino exclusivos procedentes de sus viñedos más antiguos y representativos.

En la web www.wineregiontowatch.com se puede ampliar información sobre esta cita profesional, a la que asistirán algunos de los más reconocidos prescriptores del mundo de vino. Entre ellos, Pedro Ballestero, crítico de vinos para Decanter Magazine; el formador australiano Ewan Proctor, de la bodega Penfolds; así como los enólogos Jason Haas, de Tablas Creek Vineyard; Randall Grahm, de Bonny Doon Vineyard, y Angela Osborne. de Grace Wine Company. Los seminarios serán moderados por Bob Bath (MS), jefe de estudios de vinos en The Culinary Institute of America y Peter Granoff, Ferry Plaza Wine Merchant.

Esta cumbre mundial es parte de la campaña "Cariñena Region To Watch", que organiza la Denominación Cariñena en colaboración con la agencia de comunicación estadounidense Gregory White PR para potenciar "El Vino de las Piedras" en el mercado estadounidense y que incluye acciones de promoción comercial, marketing, eventos y patrocinios y publicidad. La campaña continúa la que se llevó a cabo en los últimos años con el lema "The Next Great Grape", en referencia también a la garnacha, y que tuvo un gran éxito.

Desde 2009, la D.O.P. Cariñena y sus principales bodegas -Bodegas San Valero, Grandes Vinos y Bodegas Paniza- están centrando gran parte de sus acciones de promoción en Estados Unidos, para posicionar los vinos de la Denominación en este mercado y como referencia internacional. El esfuerzo ha logrado que las ventas se hayan duplicado en los últimos ochos años y alcanzan ya tres millones de botellas al año.

PROGRAMA DEL GLOBAL GARNACHA SUMMIT (24 DE ABRIL)

SEMINARIO DE LA MAÑANA

Garnacha Unveiled (Desvelando la Garnacha) 10,00-12,00

Un panel de productores líderes de España, Francia y California tratará sobre las características de la variedad y su cultivo en diferentes regiones del mundo y por productores conocidos a nivel mundial.

- Moderador: Bob Bath, MS, Profesor de Estudios de Vinos y Bebidas en el Culinary Institute of America
- Jason Haas, Tablas Creek Vineyard y Château de Beaucastel
- Randall Grahm, Bonny Doon Vineyard
- Pedro Ballesteros Torres, MW
- Angela Osborne, Grace Wine Company
- Emmanuel Kemiji, MS, Propietario de Miura Vineyards, Director General, Clos Pissarra

PASEO POR EL MARIDAJE CON GARNACHA

Garnacha: The Perfect Partner (Garnacha: La Pareja Perfecta) 12,15-13,45

En este maridaje de vino y comida, los chefs de COPIA combinarán los sabores tradicionales de España, Francia y California con vinos 100% garnacha y mezcla.

SEMINARIO DE LA TARDE

Garnacha Rising (El ascenso de La Garnacha) 14,00-16,00

Un panel de sumilleres, bodegueros y distribuidores destacados, analizarán las estrategias históricas en la promoción de los vinos de garnacha y las tendencias del consumo actual y debatirán sobre cómo promocionar la garnacha en el mercado hoy en día.

- Moderador: Peter Granoff, Ferry Plaza Wine Merchant
- Pedro Ballesteros Torres, MW
- Emmanuel Kemiji, MS, dueño de Miura Vineyards & director general de Clos Pissarra
- Ewan Proctor, Penfolds Selection
- Stevie Stacionis, Bay Grape
- Haley Moore, Stock & Bones Group

CONCURSO Y CATA

- Concurso de Garnacha 16,00 h
- Cata ciega dirigida por SommFoundation