vinetur

Enofusión revoluciona al sector del vino con sus nuevas propuestas

Enofusión cierra su novena edición y se posiciona como una de las citas de referencia para el mundo del vino

lunes 4 de febrero de 2019



Enofusión, el Congreso Internacional del Vino celebrado en el contexto de la XVII Cumbre Gastronómica Reale Seguros Madrid Fusión, cierra su edición de mayor éxito gracias a sus nuevas propuestas enfocadas al conocimiento, la innovación y las últimas

tendencias en el mundo del vino. La cumbre gastronómica líder recibió en esta edición a 13.000 visitantes durante los días 28, 29 y 30 de enero.

"El objetivo de este año era apostar por la calidad y la vanguardia para convertir a Enofusión en la cita de referencia para el sector" explica Vicente Sánchez-Migallón, CEO de Enofusión. Por ello, esta novena edición estrenaba innovadoras propuestas y una puesta en escena totalmente renovada.

Una de las grandes novedades fue TopWineSpain, donde se reunieron durante los dos primeros días los mejores vinos blancos y tintos españoles elaborados por casi 40 destacadas bodegas de nuestro país. En esta muestra estuvieron presentes, entre otras, Marqués de Riscal, Abadía Retuerta, Bodegas y Viñedos Sierra Cantabria, Sei Solo Bodegas y Viñedos, Bodegas Contador, Bodegas Blecua, Remírez de Ganuza, Ànima Negra o Viñedos Alonso del Yerro.

En palabras del crítico enológico Carlos Delgado, comisario de la muestra, "con TopWineSpain queremos contribuir a mostrar y difundir la diversidad y fuerte personalidad que caracterizan a los grandes vinos españoles".

Enovisión, la otra gran novedad de Enofusión 2019, bajo el título "Vinomanía, testeo al vino en la hostelería", reunió a distribuidores, sumilleres, cocineros, investigadores e influencers, entre otros profesionales, en un foro que dio las claves para conectar con el cliente de hostelería y seguir debatiendo en futuras ediciones sobre los negocios en torno al vino, dentro del contexto gastronómico.

La Sala de Catas repitió el éxito de asistencia habitual con su programa, donde destacaron citas como la del Corral de la Morería con jereces únicos envejecidos en botella y cuya puesta en escena recreó la experiencia que viven los asistentes en este conocido local de Madrid (tablao flamenco incluido); la vertical histórica de Jean Leon con Mireia Torres; el mano a mano entre Raúl Pérez y Rodrigo Méndez; los tintos de la DO Valdeorras; los vinos de Oporto y Burdeos; la armonía carnívora que preparó Quim Casellas (Casamar, *Estrella Michelin) para la DO Vinos de Madrid; la cocina italiana del restaurante Acquerello (*Estrella Michelín) para armonizar proseccos o el peculiar menú de insectos para degustar los blancos de la DO Rueda.

En el espacio expositivo Enotendencias, los profesionales pudieron ver las innovaciones y tendencias más demandadas del mundo del vino, así como asistir a diversas presentaciones del sector en My Corner.

Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, celebró su novena edición los días 28, 29 y 30 de enero de 2019 en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid en el marco de la XVII Cumbre Gastronómica Reale Seguros Madrid Fusión.