vinetur

II African International Wine Competition, “la cuadratura del círculo”

martes 10 de diciembre de 2019

ESCRITO POR MEMBAJADORA





¿Por qué la cuadratura del círculo? Por que sin duda se puede calcular por el método de repeticiones sucesivas . Una se encuentra anonadada, sabiendo de lo dificultoso de organizar un Concurso de Vinos y Espirituosos con rigor, ya no digamos de carácter internacional (vinos, jurados...), en un país donde la capital está en una isla , lo que dificulta la infraestructura y que no se encuentra entre los países de más producción y consumo de vino. De hecho no es productor de vino ("de momento" ,me atrevo a decir) y si tirásemos de estadística,s no figura entre los países más visitados del mundo ,así que no nos queda otra que presentároslo.

Comenzamos a resolver la cuadratura del círculo, se ha tratado ya de la **2ª edición del Concurso Internacional de Vinos en Africa**, concretamente en **Malabo** (Isla de **Bioko**) capital de ***Guinea Ecuatorial.*** *Un concurso único en el continente africano con más de 400 muestras de : España, Portugal, Chile, Argentina, Perú, Suiza, Alemania, Hungria, Eslovaquia, Macedonia, Ucrania e Israel*; representando 45 D.O. La organización de este concurso AIWSC, es la aventura y fruto del gran trabajo de un pequeño pero enérgico equipo cuyo vicepresidente es **Josué Edú** Director de Cultura y Turismo, José Luis Santana (anterior director Hotel Magno y socio del presidente de AIWSC) y como presidente **José Ramón Carlón** (de las mejores personas y profesionales que puede encontrarse uno en el mundo del vino), profesional del sector, exportación, formación,sumiller, comunicación, ...



Foto: Carlos Maldonado, José Ramón Carlón y un gran equipo de trabajo del Hotel Magno

La convocatoria para participar en dicho concurso ha sido a través de la **FIJEV** (Federation Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux.) , de la que formamos parte la mayoría de los expertos del panel de cata, así que tremendamente agradecidos por ser seleccionados para participar de esta experiencia única. Entre el jurado internacional *Pablo Ugarte* de Chile (Catador Wine Awards) , *Jozsef Kosárka* de Hungría (Wine Writer), *Jean Marc Amez-Droz* de Suiza (Management et Marketing du Vin, consultant indépendant), de Portugal *Lisete Osorio* (JGR Cork y Osório Wines), los españoles *Manuel Herrera* (Finca Herrera) , *Soraya Guerra* (enoturismo Lagar de Isilla), *Alberto Granados* (Onda Cero); catadores a los que se han sumado otros profesionales de hostelería locales o desplazados a Malabo como el italiano *Vincenzo Presti* del Hotel Djibloho Guinea, el español *Rogelio Barahona* ,Asesor del Grupo Martinez y Director del Restaurante Manila del mismo grupo (desplazado desde Bata) y el Chef *Carlos Maldonado* que todos hemos conocido por ganar Master Chef 3 y que debiéramos reconocer por su Restaurante Raíces en Talavera (añadir a la

lista de propósitos del año nuevo). ***MEmbajadora*** también estaba, claro está.



Mesa de cata nº 4 intercambiando información con el presidente del concurso



Tras la tormenta ,la calma. Hora de relajarse



¿Será por vino? Soraya Guerra ,Mercedes Glez (MEmbajadora) y Carlos Maldonado

La clausura de dicho concurso corrió a cargo de sus organizadores y el *Ministro de Cultura, Turismo y Promoción Artesanal,*Rufino Ndong Esono. No ha faltado el *Embajadora Español en Guinea* Ecuatorial Guillermo Antonio López

Además de la **cata de expertos** en las instalaciones del Hotel Magno Suites, con fichas de la OIV (Organización Internacional del Vino) hubo también jornada dedicada a la degustación de vinos del concurso y productos españoles para los **patrocinadores** así como **degustación popular** de dichos vinos con sus bocados correspondientes en el Parque Nacional de Malabo



Resumiendo, en números: más de 400 vinos, 45 D.O, 5 comités de cata (presidencia y 4 catadores), fichas de OIV en 2 jornadas de trabajo. Entre las tipologías de vinos: tranquilos (blancos, rosados, tintos), espumosos (método tradicional y otros), fortificados, naturalmente dulces, licorosos . Distintos tipos y tiempos de maduraciones así como algunos destilados.

No podemos olvidar el excelente trabajo del equipo del Hotel Magno Suites a la cabeza con su director Nacho de Felipe.



Josué Edú vicepresidente AIWSC y parte de su equipo de trabajo

En resumen, una fructífera intersección de vino, creación de escuela, una realidad sostenible y una industria, bajo mi punto de vista, necesaria. La clave está en comprar de una forma mediata e informada hasta convertirse en una gran actividad mientras se sueña en este gran proyecto: **AIWSC** y **Bioko Wines Import** que será el gran escaparate de productores que exportan a África.

En una segunda parte viajaremos por Malabo con Enoha Tours.

PINCHA AQUÍ PARA VER EL MEDALLERO

https://aiwsc.com/edicion-2019/ganadores-2019/

Los Vinos, los auténticos protagonistas galardonados

II CONCOURS INTERNATIONAL AFRICAIN DES VINS, "LA QUADRATURE DU CERCLE"

Pourquoi le carré du cercle? Parce qu'il peut certainement être calculé par la méthode des répétitions successives. On est débordé, sachant combien il est difficile d'organiser un Concours des Vins et Spiritueux avec rigueur, sans parler de caractère international (vins, jurys ...), dans un pays où la capitale est une île, ce qui rend les infrastructures difficiles et ce n'est pas parmi les pays avec plus de production et de consommation de vin. En fait ce n'est pas un producteur de vin ("pour le moment", j'ose le dire) et si on tire des statistiques ce n'est pas parmi les pays les plus visités du monde donc on n'a pas d'autre choix que de le présenter.

Nous avons commencé à résoudre la quadrature du cercle, il s'agit déjà de la 2e édition du Concours International du Vin en Afrique, plus précisément à Malabo (île de Bioko), capitale de la Guinée équatoriale. Un concours unique sur le continent africain avec plus de 400 échantillons d'Espagne, Portugal, Chili, Argentine, Pérou, Suisse, Allemagne, Hongrie, Slovaquie, Macédoine, Ukraine et Israël; représentant 45 D.O. L'organisation de ce concours AIWSC est l'aventure et le fruit du grand travail d'une petite mais énergique équipe dont le vice-président est Josué Edú Directeur de la Culture et du Tourisme, José Luis Santana (ancien directeur de l'Hôtel Magno et partenaire du président de l'AIWSC) José Ramón Carlón (des meilleurs gens et professionnels que l'on puisse trouver dans le monde du vin), professionnel du secteur, export, formation, sommelier, communication, ...

L'appel à participer à ce concours est passé par la FIJEV (Fédération Internationale des Journalistes et Écrivains des Vins et Spiritueux.), Dont la plupart des experts du jury de dégustation font partie, donc extrêmement reconnaissants d'avoir été sélectionnés de participer à cette expérience unique. Parmi le jury international Pablo Ugarte du Chili (Catador Wine Awards), Jozsef Kosárka de Hongrie (Wine Writer), Jean Marc Amez-Droz de Suisse (Management et Marketing du Vin, consultant indépendant), du Portugal Lisete Osorio (JGR Cork et Osório Vins), les Espagnols Manuel Herrera (Finca Herrera), Soraya Guerra (oenotourisme Lagar de Isilla), Alberto Granados (Onda Cero); Des dégustateurs qui ont été rejoints par d'autres professionnels de l'hôtellerie locaux ou déplacés à Malabo tels que l'italien Vincenzo Presti de l'hôtel Djibloho Guinée, Rogelio Barahona conseiller du groupe Martinez et directeur du restaurant Manille du même groupe (déplacé de Bata) et le chef Carlos Maldonado que nous connaissons tous pour

avoir remporté Master Chef 3 et que nous devons reconnaître pour son restaurant Raices à Talavera (ajouter à la liste des résolutions du nouvel an). L'ambassadeur l'était aussi, bien sûr.

La clôture de ce concours était en charge de ses organisateurs et du ministre de la Culture, du Tourisme et de la Promotion artisanale, Rufino Ndong Esono. L'ambassadeur d'Espagne en Guinée équatoriale Guillermo Antonio López n'a pas disparu

En plus de la dégustation d'experts dans les installations de l'Hôtel Magno Suites, avec les dossiers de l'OIV (Organisation Internationale du Vin), il y avait aussi une journée dédiée à la dégustation des vins du concours et des produits espagnols pour les sponsors ainsi que la dégustation populaire desdits vins avec leurs piqûres correspondantes dans le parc national de Malabo

En résumé, en chiffres: plus de 400 vins, 45 D.O, 5 tables de dégustation (présidence et 4 dégustateurs), tokens OIV en 2 jours ouvrés. Parmi les types de vins: calme (blanc, rose, rouge), mousseux (méthode traditionnelle et autres), liqueur fortifiée, naturellement sucrée. Différents types de vieillissement et de maturation et sans oublier certains distillats.

Nous ne pouvons pas oublier l'excellent travail de l'équipe de l'Hôtel Magno Suites à la tête avec son directeur Nacho de Felipe.

En résumé, une intersection fructueuse du vin, de la création d'écoles, d'une réalité durable et d'une industrie, selon moi, nécessaire. L'essentiel est d'acheter de manière médiatisée et informée jusqu'à ce qu'il devienne une grande activité tout en rêvant à ce grand projet: AIWSC et Bioko Wines Import qui sera la grande vitrine des producteurs qui exportent en Afrique.

Dans une deuxième partie nous voyagerons à travers Malabo avec Enoha Tours.