vinetur

El premio ‘GRAN CINVE’ se elegirá en Cáceres el 10 y el 13 de septiembre

Este concurso internacional con un panel de cata único evalúa la calidad de aceites, vinos, espirituosos, sakes, shochus, vermús y, como novedad de este año, también vinagres y sidras

jueves 27 de agosto de 2020



La esperada 16ª edición de CINVE, el certamen internacional de Vinos, Espirituosos, Aceites de oliva Virgen, Sakes y Shochus, que tuvo que aplazarse por el coronavirus, esta por fin de vuelta. Este reconocido certamen celebrará en Cáceres las sesiones del Concurso Internacional de Vinos, Vinagres, Espirituosos y Sidras del 10 al 13 de septiembre en el Hotel V Centenario de Cáceres, donde se otorgará el premio 'GRAN CINVE'. En esta edición, han participado aceites, espirituosos vínicos y no vínicos, sakes, shochus, sidras, vinagres vermuts, vinos blancos, vinos espumosos, vinos generosos, vinos rosados y vinos tintos. En su modalidad de vinos, CINVE está oficialmente reconocido por el Ministerio español de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La gran novedad de este año es que, sumados a los tradicionales vinos y demás productos, se incorporaron al concurso también diversas variedades de sidras y vinagres. Para estos, según explica uno de los miembros del jurado, el experto gastronómico Nacho Sandoval, "se buscará, con un jurado propio y dedicado, la calidad de las mejores sidras y vinagres, productos con un peso muy importante de la gastronomía española y con una proyección cada vez más internacional".

Productos procedentes de más de una veintena de países de todos los continentes: Alemania, Australia, Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, España, Francia, Georgia, Grecia, Hungría, Italia, Japón, México, Perú, Portugal, Reino Unido, Suiza, Túnez, USA, Venezuela... etcétera competirán por el prestigioso premio 'GRAN CINVE', un reconocimiento único para las empresas premiadas, que avala la calidad del producto y facilita su comercialización a nivel nacional e internacional. Un premio que gana en importancia, especialmente a medida que crece la proyección del certamen, como demuestra que este año, según la organización, ha aumentado la participación de muestras, llegadas de cada vez un mayor número de países.

El jurado que determinará qué vinos, espirituosos, vinagres y sidras obtienen el premio 'GRAN CINVE' está compuesto por expertos en el sector, pertenecientes de países como Argentina (Diego Echegaray), Australia (Luis Aguilar), Bélgica (Gerard Devos), Bulgaria (Dobrinka Veselinova), Francia (Pierre-Yves Desserve), Japón (Hiroshi Kobayashi), Perú (Emilio Vivanco), Polonia (Joanna Ciborowska), Suecia (Anna Cranqvist) y, por supuesto, España, con críticos como Jacinto Domenech, José Valdearcos o Carmen Aguirre, entre otros.



En semanas precedentes, se celebraron las sesiones de catas de otras modalidades del certamen, como la de Sakes y Shochus, que tuvo lugar el 5 de julio, desde el Aula Española de Cata de Madrid. En ella, diez catadores de gran prestigio profesional nacional e internacional, de restaurantes como Diverxo o Grupo Kabuki, dirigidos por el director técnico del Concurso Internacional de Sakes y Shochus CINVE, Pablo Alomar Salvioni, determinaron los ganadores. Estos se darán conocer conjuntamente con los premiados en Cáceres En el evento, estuvo además presente Aoki Masahiro, secretario de la Embajada de Japón en España. El Concurso Internacional de Sake y Shochu, que ha celebrado este año su segunda edición, es el primer evento de estas características que tiene lugar en España y el tercero más importante del mundo.

El pasado junio, se habían celebrado además las sesiones de cata del 11º Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen en la Casa-Palacio Durán de la Rocha de Cáceres, en las que tomaron parte más de 50 empresas aceiteras nacionales e internacionales. Evaluaron los aceites presentados cinco catadores de gran prestigio de varios países, dirigidos por Anuncia Carpio, Directora Técnica del Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen (CINVE). El ganador del reconocido galardón

GRAN CINVE 2020, que acredita al mejor aceite oliva virgen, fue para el cordobés OLEUM HISPANIA, de Molino Virgen de Fátima. Un aceite catalán, OLICASTELLOARBEQUINA de Moli D´Oli Gabriel Alsina y, otros tres aceites cordobeses: CORTIJO DE SUERTE ALTA, COUPAGE NATURAL de Cortijo de Suerte Alta, S.L., KNOLIVE EPICURE de Knolive Oils y, RINCÓN DE LA SUBBÉTICA DOP PRIEGO DE CÓRDOBA de Almazaras de la Subbética, se alzaron con los cuatro premios GRAN ORO concedidos.

Este certamen destaca frente a otros concursos por el prestigio internacional de su jurado, conformado por expertos catadores, que en cata a ciegas someten a escrutinio a cada producto para darle una calificación global en función de su calidad. Sin duda, es considerado uno de los más prestigiosos a nivel mundial, de gran credibilidad y diferencial a otros por su panel de cata.

CINVE nació hace 16 años con un propósito: encontrar los mejores vinos y espirituosos de calidad del mundo y promocionarlos y, eso es lo que ha venido haciendo desde que en el año 2006 empezara su andadura en Marbella (Andalucía). Sin embargo, a medida que el certamen fue adquiriendo prestigio y fama, se ha ido celebrando en muchas otras ciudades; por ejemplo, Sevilla, Cáceres, llegando incluso hasta Miami (USA) en 2011.

La colaboración de importantes expertos y personalidades, tanto en el equipo técnico como en el Comité Organizador, presidido por el indonesio Jimmy Lim, y la incorporación de nuevos miembros representando África, América, Asia y Europa, han consolidado este CINVE'2020.

Otra de las ventajas de este concurso es que los productores que participen en CINVE 2020 y obtengan premios GRAN ORO u ORO, tendrán la posibilidad de beneficiarse de los acuerdos que CINVE 2020 alcanzará con las grandes distribuidoras.

El comité organizador de este gran evento, compuesto por su presidente ejecutivo, Jesús Manuel Guirau, el vicepresidente Manuel Mario Pérez y presidente del Comité Organizador Jimmy Lim, cuenta con personalidades como Nacho Sandoval, miembro en España, John Chua, miembro en Asia & Australia o Antonio Yélamos, asesor legal y experto gourmet, entre muchos otros.