vinetur

CINVE SAKES, SHOCHUS Y ESPIRITUOSOS 2021 anuncia sus premios

martes 28 de septiembre de 2021

ESCRITO POR PRENSA CINVE



Acaban de hacerse públicos los sakes, shochus y espirituosos premiados en la última edición de CINVE. El listado que hoy se publica es el resultado de las catas que tuvieron lugar el pasado 19 de Septiembre en el Hotel Nuevo Madrid, de Madrid. Un jurado internacional compuesto por profesionales del sector: enólogos, sumilleres y

periodistas especializados en sakes, shochus y destilados cató a ciegas y otorgó puntuaciones a cada una de las muestras presentadas a concurso.

CINVE hace público el palmarés de premiados basado en estas puntuaciones y felicita a todos los participantes por la altísima calidad de las muestras a concurso.

Gran CINVE

Hasta en dos ocasiones se escucharon los aplausos en las mesas del jurado en la última convocatoria de CINVE en Madrid. Ocurre espontáneamente cuando todos los jurados coinciden en que la muestra que se está catando tiene una calidad superlativa. Es decir, la puntuación que merece un GRAN CINVE.

Así, ostentan un premio Gran CINVE: el sake Kaiun Junmai Homarefuji de Doi Brewery Corp. de Shizuoka (Japón) y el pisco peruano Puro Italia-Pisco San Gallán de Agroindustria La Mora, E.I.R.L.

Diplomas Gran ORO

SAKES

Altísimas puntuaciones alcanzaron también los sakes, todos ellos japoneses, que se llevan Diploma de Gran Oro: Akaiwaomachi de Toshimori Sake Brewery de Okayama, Aumont Midori Junmai Daiginjo Genshu de Ichishima Sake Brewery, Born:Gold de Katoukichibee Shouten, Date no Miyako Junmai Daiginjo de Tawagura Sake Brewery de la Prefectura de Miyagi. Este último comparte origen y premio con el sake Yamadanishiki Junmai Daiginjo Urakasumi.

Suzuki Brewing de Akita coloca dos de sus sakes en el palmarés de los Grandes Oros: el Hideyoshi Junmai Daiginjo y el Shosei Junmaiginjo.

El sake elaborado en Hyogo por Hinode Holdings, Kaori Hanayagu Junmaishu y el elaborado en Shiga, llamado Tomitsuru Tokubetujunmay Bamboo Grove también obtuvieron sendos diplomas de Grandes Oros.

De la misma manera consiguen Diploma de Gran Oro dos sakes de la zona de Kanawa, Kirameki Kinryo Junmaidaiginjoshu y When the Olives grow on Shodoshima.

Cierran la nómina de Diplomas de Gran Oro dos sakes de una misma empresa, Mioya Brewery procedentes de Ishikawa: Yuho Junmai y Yuho KimotoJunmai Hyakumangoku no shiro.

SHOCHUS

El Shochu Aokage elaborado en la destilería familiar Yaganita en Miyazaki (Sur de Japón) ha sido merecedor de un Diploma Gran ORO debido a las puntuaciones que le otorgó el jurado.

ESPIRITUOSOS

En el capítulo de destilados destaca el Diploma de Gran Oro conseguido por la ginebra japonesa Akayane Craft Gin Heart Haru. Un pisco peruano, el La Caravedo Puro Quebranta de Destilería la Caravedo ha logrado el mismo reconocimiento.

Dos espirituosos españoles se alzan con la distinción de Gran Oro: por una parte, el Anís Dulce La Violeteraque se elabora en Sevilla y por otra el Licor de Endrinas Basarana 20 de Bodegas Navarras, S.A.

Las muestras galardonadas con Diploma de ORO y Diploma de PLATA pueden consultarse en la web de cinvegroup.com

JURADO

Estos galardones son el resultado de la puntuación otorgada por el Jurado de CINVE SAKES, SHOCHUS Y ESPIRITUOSOS, compuesto por catadores de gran prestigio profesional a nivel nacional e internacional, dirigidos por Jesús Flores, Manuel Herrera y Pablo Alomar Salvioni, Directores Técnicos del Concurso Internacional de Espirituosos, Sakes y Shochus de CINVE.

Elvira Aldaz, periodista especialista en destilados, Antoni Campins, autor de "Seda Líquida" uno de los principales de libros sobre el sake en lengua española, el profesor de Análisis Sensorial Jesús Yraola y los sumilleres Álex Escáriz (Hotel Urso), Silvia García Guijarro(Hotel Mandarín Oriental Ritz), Jacinto Martínez(Restaurante Umiko), Luis Baselga (Grupo Dani García), Jacinto Domenech (Restaurante Cebo) o Victor

Riego (Grupo Kabuki) son algunos de sus nombres.

En el capítulo internacional se ha contado con la presencia de Toshio Ueno, Vicepresidente de la Sake School of America, junto a él, los sumilleres peruanos Emilio Vivanco, Cesibell Sánchez y Arturo Hurtadoasí como los japoneses Hiroshi Kobayashi, Miwa Nakamura y Mayuko Sasayama.

Además, la televisiva Jiaping Ma, concursante de Masterchef 9 y experta en destilados asiáticos ha formado parte del grupo de catadores de esta edición.

CERTAMEN CINVE



La edición 2021 del Certamen CINVE se ha celebrado en tres citas a lo largo del año debido a las restricciones de aforo derivadas de la pandemia. La primera tuvo lugar en el pasado mes de marzo con la 12ª Cata Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra celebrada en Cáceres. A finales de mayo tuvo lugar la segunda convocatoria, centrada en vinos, vermuts, vinagres y sidras en el Hotel Barceló V Centenario de la ciudad de Cáceres. El pasado 19 de septiembre llegó el turno de los espirituosos, sakes y shochus en una cata celebrada en el Hotel Nuevo Madrid de la capital española.

Tras el éxito de convocatoria y participación de muestras en este año, CINVE encara la edición 2022 con renovadas ilusiones.