vinetur

Revera Vinum convierte a Santiago en la gran capital del vino gallego entre el 27 y 28 de marzo

El Hotel Monumento San Francisco acogerá el encuentro dirigido a profesionales del sector con un túnel del vino y un intenso programa de conferencias y catas realizadas por reconocidos expertos

viernes 17 de marzo de 2023

ESCRITO POR ISABEL BLANCO



El vino gallego es uno de los grandes embajadores del paisaje y del patrimonio cultural y natural de Galicia. La multiplicidad de climas y terroirs, la cantidad de variedades autóctonas o la influencia del Atlántico definen la esencia de los vinos que elaboran con extremo detalle los viticultores gallegos. Revera Vinum quiere rendir homenaje a la riqueza de estas elaboraciones, contribuir a su posicionamiento y sensibilizar a la población local sobre la potencialidad enológica de su territorio. El evento, que ofrecerá una gran muestra de los vinos elaborados en las zonas de las cinco Denominaciones de Origen de Galicia y de las cinco Indicaciones Geográficas Protegidas, se celebrará en el Hotel Monumento San Francisco en Santiago de Compostela entre el 27 y 28 de marzo, en horario ininterrumpido de 10:00 a 20:30 horas.

La Asociación Hostelería Compostela es la promotora de este encuentro organizado por Escenoset con el patrocinio de la Xunta de Galicia, el Concello de Santiago y la colaboración de diversas entidades como Agacal, Clúster de Turismo, Galicia Calidade o el CIFP Compostela, entre otros. El evento estará centrado en promover el conocimiento de todas las variedades de uva implantadas en Galicia y divulgar social y

profesionalmente los elementos diferenciados de las zonas vitivinícolas gallegas. "El objetivo que nos guía desde la primera edición es dar a conocer los vinos gallegos entre los profesionales del sector, los compostelanos y los turistas, potenciando, al mismo tiempo, el turismo gastronómico", explica Javier Míguez, director técnico de Revera Vinum.



El Hotel Monumento San Francisco será el núcleo central de este encuentro del vino gallego, en el que un total de 200 bodegas estarán representadas y donde 22 distribuidoras tendrán su propio stand. En este espacio se darán cita sumilleres de toda España que se acercarán entre el 27 y el 28 de marzo a Santiago para profundizar en las características del vino gallego, que, como explica Javier Míguez "cada vez está mejor posicionado" en los mercados nacional e internacional". "El vino gallego tiene un carácter único porque tenemos una enorme variedad de cepas vitivinícolas. Este impresionante surtido de uvas y las cuidadas elaboraciones que mejoran cada día son la clave de nuestro gran valor", apunta Javier Míguez.

La muestra de la primera edición de Revera Vinum acumulaba más de 500 referencias de las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas gallegas y 5.000 visitantes. Este año, según Javier Míguez, se prevé que se superen las 600 referencias y alcanzar una mayor afluencia. Si bien, la gran novedad de este año es la deslocalización del evento con la apuesta por múltiples espacios con el objetivo de visibilizar el potencial del vino gallego y dinamizar el sector de la hostelería en la ciudad compostelana. 'Galicia en copas' es un recorrido por 27 locales de hostelería en Santiago, que acogerán diversas actividades como cenas maridaje, catas comentadas, catas degustación, coloquios, etc. Los participantes dispondrán, además, de una tarjeta para conseguir sellos en cada local en los que consuman con el objetivo de posteriormente entrar al sorteo de regalos turísticos como 25 visitas a bodegas de Galicia, lotes de vinos o estancias en alojamientos de turismo rural.

Programa de actividades



Catas históricas, talleres, degustaciones, mesas de debates y ponencias con sumilleres, enólogos y periodistas especializados de la talla de Luis Paadín, Iria Otero, Juan Chamorro, David Rial, Pablo Vidal, Jose Luis Bouzón, Andrea Obenza, David Pascual o Cecilia Fernández, entre otros. Javier Míguez destaca la jornada con Luis Padin, "una muy buena opción para poner en valor los vinos gallegos en comparación con castas internacionales" y también sobresalen, en su opinión, "la cata de cartas de los vinos de los siglos XVII y XIX con vinos de Burdeos, Borgoña, Madeira, Porto, Sherry...y la conferencia sobre tintos de crianza". "En general, tenemos un abanico de actividades muy interesante para cualquier profesional del sector o aficionado del mundo del vino", concluye.

Se puede consultar el programa completo aquí y la venta de entradas y reserva de actividades están disponibles en la página web.