vinetur

Una alianza estratégica para potenciar la riqueza vitivinícola de Huelva

Impulso al patrimonio vitivinícola y productos marinos en el evento VIMAR 2023, una visión hacia el futuro de la gastronomía y el turismo

jueves 26 de octubre de 2023



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Condado de Huelva y la organizadora de eventos Azahara de Comunicaciones han dado un paso firme hacia la promoción y el reconocimiento de la riqueza vitivinícola de la provincia de Huelva. Con la firma de un convenio de colaboración entre Manuel Infante, presidente de las denominaciones de origen Vino, Vinagre y Vino Naranja del Condado de Huelva, y María Pulido, directora de Eventos de Azahara de Comunicaciones, ambas instituciones han subrayado su compromiso de trabajar conjuntamente para la segunda edición de la feria VIMAR. Este evento se celebrará en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Ayamonte (CECA) del 13 al 14 de noviembre y ofrecerá una plataforma de encuentro para más de 40 expositores especializados en vino y productos marinos.

El principal objetivo de esta alianza es fomentar la promoción de los vinos y vinagres de la DOP Condado de Huelva, en términos gastroculturales. Este convenio se presenta como una oportunidad para que distribuidores y productores del sector vitivinícola interactúen y establezcan relaciones comerciales y de conocimiento. Huelva y su comarca del Condado tienen una gran tradición en la producción de vinos y vinagres, siendo esta denominación de origen una seña de identidad de la provincia.

Durante la firma del convenio, Manuel Infante destacó la relevancia de un evento como VIMAR que, al unir productos del mar y de las viñas, ofrece un escenario óptimo para impulsar el desarrollo económico del vino y, por extensión, para otros sectores como el enoturismo, la hostelería y la restauración.

Formación especializada y sostenibilidad

Uno de los componentes más novedosos y de gran interés es la inclusión del "I Curso Técnico de Especialización en vinos y vinagres del Condado de Huelva", dirigido específicamente al canal HORECA (Hotelería, Restauración, Catering). A lo largo de tres días, profesionales del sector, como sommeliers, enólogos y hosteleros, tendrán la oportunidad de ampliar sus conocimientos sobre estos productos. El curso abordará todo el proceso de producción, desde la viña hasta la copa, e incluirá sesiones de catas, maridajes y visitas a viñedos y bodegas.

VIMAR, además, abrirá sus puertas a la sostenibilidad y la economía circular, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030. Esto amplía el alcance y la relevancia del evento, que contará con la participación de ponentes de diferentes países del ámbito mediterráneo.

Apoyo institucional y actividades paralelas

VIMAR no es solo un evento de carácter profesional sino que también busca involucrar a la comunidad en general. Además del apoyo institucional de la Junta de Andalucía, la Diputación de Huelva y el Ayuntamiento de Ayamonte, el evento incluirá actividades como "La Ruta de la Tapa", con el objetivo de fomentar la participación pública en bares y restaurantes del municipio de Ayamonte.

Como institución colaboradora, la DOP Condado de Huelva estará presente en toda la programación y material promocional del evento, lo que refuerza su visibilidad y su papel en el desarrollo del patrimonio vitivinícola de la región.