vinetur

El Salón Bodegas Singulares & Vinos de Autor vuelve a Albacete para mostrar los vinos del futuro en España

Un salón en el que participan bodegas de distintas regiones para mostrar pequeñas producciones, vinos elaborados con variedades autóctonas, vinos de tinaja y minifundios que marcan una visión diferente y única de la vitivinicultura española que está cautivando a la prensa internacional

miércoles 7 de febrero de 2024

ESCRITO POR JOAQUÍN PARRA LÓPEZ



El salón "Bodegas Singulares & Vinos de Autor" vuelve a Albacete con su II edición para mostrar, en un exclusivo evento profesional, los referentes de futuro de la vitivinicultura española. Vinos con marcado carácter varietal, de territorio, elaborados en tinaja e incluso en damajuana. Vinos que miran al futuro con técnicas y variedades ancestrales, ecológicos y biodinámicos. Un salón que también está abierto a destilados premium y vermuts.

Bodegas pequeñas y micro productores, algunos que no superan las 6000 botellas/año, elaboraciones cuidadas al extremo para mostrar la singularidad del territorio, lejos de la estandarización y globalización en el vino, espirituosos y vermuts.

Bodegas Singulares & Vinos de Autor conecta a pequeños productores que apuestan por la calidad de sus vinos, con profesionales de la distribución, hostelería y tiendas especializadas de todo el levante español, teniendo como epicentro la ciudad de Albacete.

Vinos con crianza en tinajas de barro, hormigón, con formas ovoides o cúbicas, depósitos cónicos y de pequeñas capacidades, por supuesto, también barricas procedentes de las mejores tonelerías, espumosos, vinos de montaña, de climas

mediterráneos, continentales y atlánticos... en definitiva, vinos que tienen como objetivo un consumidor avanzado dispuesto a valorar y pagar la exclusividad de los vinos de calidad que tienen su venta en tiendas especializadas y hostelería media-alta.

Valores como el respeto e identificación con su origen, la sostenibilidad y defensa del medio ambiente, generando recursos y riqueza en el medio rural, viticultura regenerativa, vinos con emisiones negativas de CO_2, bodegas que abanderan el valor humano en los procesos productivos y por supuesto, una calidad contrastada en las elaboraciones.

El salón es exclusivo para profesionales. Para facilitar la cata de los vinos al consumidor final, la organización habilita una "tasting room", zona de cata libre con vinos seleccionados de bodegas que participan en el salón y otras que apuestan por dar a conocer sus vinos al gran público.

LUGAR:

Casino Primitivo de Albacete

Fecha: 04 de Marzo de 2024

Información y contacto: marketing@bodegassingulares.com