vinetur

MGWines marida en Vinoble, Fondillón y salazones, la historia del Levante, origen y emoción

lunes 27 de mayo de 2024

ESCRITO POR MGWINES GROUP

Vinoble, el Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos y Licorosos ha sido el escenario elegido por MGWines (familia Miñano Gómez), para contar la **"Historia del Levante, origen y emoción"** una combinación excepcional entre el Fondillón y los salazones.

La XII edición del Salón Internacional Vinoble se celebrará del 26 al 28 de mayo en el Alcázar de Jerez y en el marco del espacio enogastronómico, se presentará este **mágico maridaje**, de la mano de Rafael Poveda Bernabé, enólogo y responsable de desarrollo de negocio en el grupo familiar bodeguero MGWines. Máximo historiador del vino Fondillón de Alicante. Sus conocimientos sobre el producto y su historia le conceden la autoridad necesaria para ser embajador del Fondillón de Alicante a nivel mundial.


MONOVAR
BODEGAS
FONDILLÓN Y SALAZONES
VINOBLE
ESPACIO
ENOGASTRONÓMICO
PATIO SAN FERNANDO
Domingo 26 17.30 – 18.30
Tony Pérez y Rafael Poveda

Los salazones, que han irrumpido en lo más alto del panorama gastronómico nacional, estarán representados por Tony Pérez, chef y crítico gastronómico que elabora bajo su marca Alma Marina. Bodegas Monovar ha emprendido la tarea de reinterpretar este clásico alicantino para el disfrute en el siglo XXI, manteniendo su esencia y tradición inalteradas. Registrado en la Unión Europea como parte de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Alicante, el Fondillón procede de uvas sobremaduradas en la propia cepa de la variedad monastrell, cultivadas en laderas soleadas del valle del Vinalopó en Alicante.

Esta presentación reafirma el compromiso de la familia Miñano Gómez, con la revitalización y el reconocimiento global de este vino centenario, devolviéndole el esplendor que merece como una joya enológica de renombre mundial.

El Fondillón de Alicante continúa siendo apreciado por los amantes del vino en todo el mundo gracias a su sabor intenso y complejo, así como su rica historia y tradición, convirtiéndolo en una opción única y exclusiva para aquellos que buscan experimentar lo mejor del vino español.

"La importancia de maridarlo con nuevos productos, como son los salazones de Alma Marina que cuentan con breves curaciones y un moderado uso de la sal, abre un nuevo abanico en la gastronomía nacional", asegura Luis Miñano, presidente de MGWines,

MGWines es un proyecto familiar compuesto por cinco bodegas ubicadas en distintas regiones vitivinícolas, en las que se trabaja la recuperación de variedades autóctonas y la conservación del patrimonio enológico de España. Desde la innovación y el respeto a las tradiciones, el cuidado del entorno natural, la biodiversidad y la adaptación de la uva al terroir son pilares fundamentales de este proyecto, que se define como Slow Enology.