vinetur

Entrega Gran CINVE en vinos tranquilos certamen CINVE 2024

La organización del Certamen CINVE ha entregado el trofeo y diploma acreditativos del GRAN CINVE en la categoría de vinos tranquilos de la edición 2024

jueves 13 de junio de 2024

ESCRITO POR CINVE



Madrid.- La organización del Certamen CINVE ha hecho entrega del diploma y trofeo **GRAN CINVE** en la categoría de **vinos tranquilos** a la empresa **GARCÍA CARRIÓN**, por su **VINO PATA NEGRA VALDEPEÑAS RESERVADO 2014**, que obtuvo la máxima

puntuación dentro de los GRAN OROS.

Parte de la dirección del Certamen CINVE, tuvo el placer de visitar sus instalaciones en Madrid y poder entregar personalmente este galardón. Recibidos, con una extraordinaria acogida, por los propietarios de la empresa, José García-Carrión y Fala Corujo, y su hijo Luciano, los miembros de la organización del Certamen CINVE pudimos disfrutar de una fructífera y entrañable jornada.

En palabras de Luciano, un día mágico, maravilloso e inolvidable.

Esta nueva iniciativa del Certamen CINVE de **"entrega en mano"** de los **trofeos GRAN CINVE**, pretende profundizar en la faceta más personal de las empresas y conocer más a fondo los proyectos que lideran.

Actualmente, la empresa García Carrión pone el foco en la innovación, en la diversificación de productos adaptándose a los gustos del consumidor, tanto nacional como internacional, en ser cada día más sostenibles, en ampliar su presencia internacional y en su Fundación Juan Ignacio García Carrión que, como parte de su compromiso social, facilita trabajo a personas con discapacidad.

Con cifras apabullantes, que son bien conocidas, esta empresa familiar de capital totalmente español se caracteriza por su valentía, tesón, flexibilidad y adaptación a los nuevos tiempos, entre otras muchas virtudes.

Ser la 1ª bodega del Europa y 4ª en el mundo, con ventas en más de 150 países, 1.200 empleados directos, acuerdos a largo plazo con más de 40.000 agricultores, vinos procedentes de 10 denominaciones de origen, 15 centros de elaboración en España y 134 años de historia no les invita a contemplar tranquilamente el futuro, sino que les motiva a seguir luchando por mantener este liderazgo que poseen.

La organización del Certamen CINVE ha celebrado sus 20 años de vida en esta edición de 2024.

El Concurso Internacional de vinos cuenta con el reconocimiento oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La variedad de perfiles y procedencias de los miembros del jurado internacional que se reunió en el hotel Barceló V Centenario de Cáceres, entre los que se contó con bartenders, sumilleres, enólogos, periodistas especializados, especialistas en aove y distribuidores, ha garantizado, junto con el riguroso sistema de cata a ciegas, la objetividad y legitimación de las evaluaciones.

Esta edición ha contado, una vez más, con el patrocinio de la Diputación Provincial de Cáceres.

También han colaborado la Junta de Extremadura, el Ayuntamiento de Cáceres, el Gobierno de Canarias, FABE (Federación de Asociaciones de Barmans españoles), SUBEX (Club de Sommeliers & Bartenders de Extremadura) y la DOP Queso de Acehúche.

Los trofeos GRAN CINVE son obra del artista vallisoletano Enrique Reche.

Por su parte, el 6º Concurso Internacional de Sakes y Schochus y el 4º Concurso de Sidras se desarrollará a finales de septiembre en Madrid.

EQUIPO CINVE

Encabeza el equipo de CINVE, María Guirau, quien, junto al Director General Técnico, Jesús Flores, y a Enrique Fernández como Director General Ejecutivo, coordina los distintos apartados y a los responsables de cada uno de ellos.

Al frente de la división de Vinos se encuentra el enólogo Manuel Capote; Anunciación Carpio, bióloga y experta en grasas y aceites por el CSIC, como Directora Técnica de AOVES y el bartender Emilio Vivanco al frente de los espirituosos.

La Dirección Comercial, la dirige Miguel Morales.