vinetur

Celebración primera cata premiados CINVE 2024 en la Escuela Española de Cata

Esta iniciativa pretende potenciar la difusión de los productos participantes en el certamen y, fomentar la formación de los futuros sumilleres

miércoles 19 de junio de 2024

ESCRITO POR CINVE



Este martes, 18 de junio, se celebró la primera cata de vinos tranquilos premiados en el Certamen CINVE 2024 en la Escuela Española de Cata, en el marco del convenio de colaboración firmado por ambas entidades.

Esta iniciativa pretende potenciar la difusión de los productos participantes en el certamen y fomentar la formación de los futuros sumilleres, que serán los profesionales que con su conocimiento y experiencia asesorarán a los consumidores.

La cata fue impartida, dentro del Curso Internacional de Sommelier Profesional de la Escuela Española de Cata, Carmen Garrobo -Docente principal y Directora de la EEC, Analista sensorial de productos agroalimentarios y Vicepresidenta de la Asociación Profesional de Sumilleres de Madrid-ASUMAD- dirigió la cata resaltando el amplio abanico de uvas, suelos, aromas, denominaciones de origen, sensaciones... que ofrecían los vinos.

De este modo, los participantes, pudieron profundizar y disfrutar de la calidad de los vinos seleccionados, además de tener la oportunidad de aprender sobre la mecánica de un certamen como CINVE, la selección y la dificultad de la labor que desarrollan los jurados profesionales evaluando los productos que concursan, la categorización de las muestras por parte del equipo técnico, así como las ventajas que los concursos aportan a los participantes.



Los vinos catados fueron:

- 1. ANÍBAL DE OTERO EL CEPÓN MENCÍA 2020 - ORO (Bodega y Viñedos Hija de Aníbal, S.L.) – D.O. BIERZO
- 2. BAHÍA DE DENIA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA FERMENTADO EN BARRICA 2022 - PLATA (Bodegas Xaló) – D.O. ALICANTE
- 3. CEPA BOSQUET COUPAGE 2020 - ORO (Bodegas y Viñedos Laujar, S.A.T.) – I.G.P. VT Laujar-Alpujarra
- 4. CINCO ISLAS ALBARIÑO 2023 - GRAN ORO (Bodegas Chaves) – D.O. RÍAS BAIXAS
- 5. DON COSME GODELLO 2022 - ORO (Bodegas EDV)
- 6. LA PERDICIÓN 2022 – PLATA (Cooperativa Viver)
- 7. PRÓMINE SINGULAR MENCÍA 2022 - ORO (Bodegas Petrón) – D.O. RIBERA SACRA
- 8. VALDUBÓN 9 MESES TINTA DEL PAÍS 2021 - GRAN ORO (Bodegas Valdubón-Ferrer Wines & Ferrer Miranda Wineries) – D.O. RIBERA DEL DUERO
- 9. VENT DE GREGAL MOSCATEL 2023 – PLATA (Bodegas Teulada) – D.O. ALICANTE
- 10. VIONTA ALBARIÑO 2023 – ORO (Bodegas Valdubón-Ferrer Wines & Ferrer Miranda Wineries) – D.O. RÍAS BAIXAS
- 11. XIMENIUM CUATRO GENERACIONES PEDRO XIMÉNEZ 2023 – ORO (Bodegas El Monte) – D.O. MONTILLA MORILES

El Certamen CINVE, que ha cumplido 20 años, hoy en día engloba varios concursos internacionales: Vinos (reconocido oficialmente por el MAPA), Espirituosos, Aceites de Oliva Virgen Extra, Vermuts, Vinagres, Sidras (Bienal) y Sakes & Shochus.

Los paneles de jurados catadores del Certamen CINVE están compuestos por reconocidos profesionales procedentes de distintos sectores: enólogos, compradores, sumilleres lo que permite obtener una visión más amplia en cada evaluación y, expertos en una amplia gama de productos.

Por su parte, la Escuela Española de Cata, avalada por más de 25 años de experiencia en el sector, pone a disposición de cualquier interesado su formación propia, privada y especializada en el campo del análisis sensorial del vino de España y del mundo, a

través de una experiencia de aprendizaje única, de excelencia e independencia. Es referente global en las empresas y profesionales, facilitándoles los conocimientos necesarios que demanda el mercado. Sus valores se concretan en experiencia, profesionalidad e independencia en todos los sentidos. Han diseñado y ejecutado más de 60 ediciones del Curso Internacional de Sumiller Profesional, diversos proyectos de formación y realizado un sinnúmero de cursos, habiendo contribuido a la formación de más de 20.000 alumnos y haber trabajado en colaboración con diversas empresas públicas y privadas en España e Iberoamérica.

La organización de CINVE dentro de su apuesta por contribuir a la promoción de los productos presentados al concurso y la prestigiosa institución formativa Escuela Española de Cata, Embajadora del Certamen CINVE, realizarán actividades a lo largo del año con los productos premiados en CINVE orientadas a ese doble objetivo: promoción de los productos y formación.

www.cinvegroup.org

www.escueladecata.com

