

NOTA DE PRENSA GENÉRICA

12º SALÓN DEL VINO Y LA ACEITUNA DE EXTREMADURA

La **duodécima edición del Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura** se ha consolidado como un gran centro de negocios donde se reúnen empresas privadas de ambos sectores, profesionales, compradores nacionales e internacionales y organismos e instituciones públicas.

En el Salón del Vino y la Aceituna se presentaron las últimas novedades de cada industria con el fin de promocionar y abrir nuevos mercados para estos productos.

En esta nueva edición como novedad respecto a años anteriores se han inaugurado **DOS PABELLONES NUEVOS** dirigidos a instituciones, área de actividades y empresas auxiliares.

La **zona de empresas de producto terminado** ha tenido un marcado carácter profesional de 10,00h a 13,00h miércoles y jueves, para que los expositores pudieran llevar a cabo encuentros comerciales satisfactorios.

LA PRIMERA JORNADA TÉCNICA A CARGO DE D.RAFAEL DEL REY, director del observatorio del mercado del vino fue muy interesante para el personal de exportación de bodega y técnico de la D.O. por los datos estadístico sobre exportación que se dieron.

LA CATA INTERNACIONAL ORGANIZADA POR EXTREMADURA AVANTE DE LA JUNTA DE EXTREMADURA.

Los importadores de Portugal, Francia, Rusia, Méjico, Estados Unidos y otros países tuvieron la oportunidad de establecer relaciones comerciales en los stand por la mañana y conocer las instalaciones por la tarde.

El **visitante profesional nacional contactado correspondía** a cadenas de distribución, restauración, tiendas especializadas, pequeños comerciantes, bares y cafeterías, hoteles y restaurantes, almacenistas, distribuidores y profesionales del sector de nuestra comunidad y fuera de ella.

Sobre el número de **invitaciones profesionales** recogida en información, podemos calcular en torno a las trece mil personas.

Muy buena acogida las **conferencias de Asecor y Retecork, las Jornadas técnicas de la Ruta del vino Ribera del Guadiana y las del INTAEX.**

Este año por primera vez los institutos han participado en las visitas a las **exposiciones del CAVA y el OLIVO** así como las catas de mostos y degustación de aceitunas. En cuanto a los colegios públicos han podido trabajar en los talleres del corcho organizados por expositores de la feria. **MÁS DE 300 NIÑOS**

Mucho éxito de público las actividades organizadas en el **espacio cava**. Degustaciones de cava, maridajes con jamón, elaboración de cócteles con cava, sangrías etc.

Las sesiones de cata organizadas por las asociación extremeña de enólogos también tuvieron muy buena acogida entre el público en general. (50 pax.)

LA CATA IBÉRICA a cargo D. Andrés Proensa, director de Planeta Vino y autor de la Guía Proensa tuvo un aforo completo incluso con gente de pie. La gente que participó correspondía a personal técnico de bodega, D.O., y también público en general. En esta cata se cataron vinos de **VALDEORRAS, EXTREMADURA Y PORTUGAL**

Muy importante la implicación por primera vez en la organización de actividades la **ASOCIACIÓN EXTREMEÑA DE SUMILLERÍA.**

LA COCINA EN VIVO un clásico a cargo de Jose Luis Romero Repiso de Lacasabar organizada por el Plan de Dinamización de producto Turístico.

BODEGAS MARTÍNEZ PAYVA aprovechó el marco del salón del vino para presentar el vino 56 bárricas maridado con tapas de la tierra.

OTRAS BODEGAS realizaron degustaciones comentadas en sus stands
En los pabellones recién inaugurados estuvieron presentes por primera vez
STANDS DE:

RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA.

ASOCIACIÓN DE MUSEOS DEL VINO DE ESPAÑA

AYUNTAMIENTO DE A RÚA Y D.O. DE VALDEORRAS

El ayuntamiento de A Rúa y la Cooperativa de Valdeorras dieron degustar a todos los visitantes sus vinos, orujos, licores y dulces típicos.

SOBRE LOS PREMIOS.

EL PREMIO MANTEL BLANCO A LA MEJOR CARTA DE VINOS correspondió a MONASTERIO ROCAMADOR, miembro de la RUTA DEL VINO RIBERA DEL GUADIANA.

MUSA DE LA VENDIMIA AL ÁREA DE DESARROLLO LOCAL DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE BADAJOZ

LOS PREMIOS DE LOS VINOS DEL MUSEO CORRESPONDIERON A:

VITICULTORES DE BARROS, BLANCO JOVEN

VIÑAOLIVA, ROSADO Y TINTO JOVEN

CASTELAR TINTO CRIANZA

PALACIO QUEMADO TINTO RESERVA.

La clausura correrá a cargo del Ayuntamiento de A Rúa con un maridaje muy gallego DE **PULPO A FEIRA** y **vino de VALDEORRAS**.

También se celebrará la **SEXTA FERIA GASTRONÓMICA** y los tradicionales festejos taurinos