

Los productos de la tierra se exhiben hoy y mañana en el Lienzo Norte

Diario de Ávila

02/03/2010

Cerca de 200 bodegas, empresas e instituciones estarán representadas en los 45 expositores que la Asociación de Sumilleres Abulenses ha logrado reunir en la XIII Muestra Internacional



Tareas de montaje de la XIII Muestra Internacional del Vino y Productos de la Tierra, ayer por la mañana en el Lienzo Norte.

Antonio Bartolomé

L.C.S. Ávila

Cita gastronómica hoy y mañana en el Centro Municipal de Congresos y Exposiciones Lienzo Norte que por primera vez acoge la Muestra Internacional del Vino y Productos de la Tierra, que llega este año a su decimotercera edición con un aumento de expositores con respecto al año pasado y la pretensión se superar los 4.000 visitantes de la edición anterior.

La principal novedad del certamen es su escenario. El Lienzo Norte sustituye al habitual lugar en donde se venía celebrando desde su inicio, el Hotel Cuatro Postes, y pone a disposición del público y expositores más de 2.000 metros cuadrados en los que se colocarán los 45 'stands' y estarán representadas alrededor de 200 bodegas, empresas e instituciones, la mitad de ellas de la provincia abulense.

En este espacio se podrán disfrutar de los principales productos agroalimentarios de la provincia de Ávila, se instalarán representantes de las bodegas de todas las denominaciones de origen, se llevarán a cabo varias degustaciones y actividades para profesionales del sector de la hostelería.

Junto a la exposición de productos, los organizadores de la Muestra, la Asociación de Sumilleres Abulenses, ha preparado para esta edición una serie de actividades y concursos que tendrán lugar entre los dos días de duración de esta actividad.

En el capítulo de concursos destaca el de cata al mejor vino de la feria y el regional de

corte de jamón, mientras que entre las actividades están programadas la mesa redonda sobre la garnacha y el río Alberche, una demostración de baristas, la presentación de nuevos vinos de las bodegas garnacha Alto Aberche, y una exposición de fotografías participantes en el concurso.

A las 13,00 horas de hoy tendrá lugar la inauguración oficial de la muestra y será el momento en el que la Asociación de Sumilleres Abulenses entregará sus Pins de Oro 2010, cuyos ganadores no se desvelarán hasta la jornada de hoy. Y por primera vez se nombrarán socios de honor de la asociación a los sumilleres la I canadiense Wendy Vallaster y al estadounidense Hugo Hasntenstein, con el fin de reconocer a aquellos que mejor difunden el mundo vinícola regional.

Por otra parte, la Vicerrectora de Estudiantes de la Universidad de Salamanca, Cristina Pita, inaugurará hoy el Curso de Enoturismo que esta Universidad va a llevar a cabo, junto a la Asociación de Sumilleres Abulense, con la participación de 80 estudiantes.

Premio de fotografía.El fotógrafo madrileño Miguel Ángel Sintés Puertas se ha hecho con el premio de 500 euros del I Concurso ‘La Fotografía, el Vino y los Productos de la Tierra’ con una fotografía en blanco y negro que ha titulado ‘Basilio en la trastienda’. En una decisión unánime, el jurado ha destacado la fuerza expresiva de la imagen y calidad humana que en la misma se representa. En total se presentaron 36 fotografías, provenientes no sólo de Ávila sino también de distintos puntos de la geografía nacional, y que han puesto muy complicada la decisión al jurado por la calidad de las mismas y la belleza plástica de todas ellas. Finalmente, por su calidad, belleza y expresión, el jurado ha decidido otorgar accésit a la fotografía titulada ‘Grapes Hunter’, del abulense Eduardo Mayorga Sánchez, así como a la imagen que la también abulense María Isabel García Muñoz ha presentado con el nombre de ‘Gota en el abismo’.

Diario de Ávila 03/03/2010

Feria del Vino

La feria arranca con el reto de que los vinos de Ávila ganen mercado

El presidente de la Asociación de Sumilleres Abulenses, Rafael Mancebo, pide que los hosteleros locales apuesten por el vino de la provincia y los vendan en sus establecimiento.

Vista de la muestra desde el piso superior de la sala de exposiciones.

David Castro

En el nuevo marco del Centro Municipal de Exposiciones y Congresos Lienzo Norte arrancó en la jornada de ayer la XIII Muestra Internacional del Vino y Productos de la Tierra que registra una importante participación con 45 expositores y 200 empresas que entre ayer y hoy exhibirán sus productos, la mayoría de ellos ‘naturales’ de la provincia abulense.

En una jornada abierta a los profesionales del sector, que valoraron el salto de calidad que supone la celebración en un espacio tan llamativo, las perspectivas para hoy, con la feria ya abierta al público en general, invitan a pensar que el número de visitantes superará al de años anteriores.

Además de destacar «el compromiso con la feria» y el «valor demostrado este año» de los expositores que han acudido a la llamada de los organizadores, la Asociación de Sumilleres Abulense, su presidente, Rafael Mancebo, se marcó dos retos para el futuro próximo en relación con el desarrollo y crecimiento de este evento.

El primero es que los vinos de Ávila ganen mercado, especialmente dentro de la propia provincia abulense. Mancebo tiene la esperanza de que «los vinos abulenses sean reconocidos por los propios hosteleros abulenses, y que en un futuro los vendan en sus establecimientos», una apuesta colocaría a las bodegas locales en una mejor situación, y más ahora cuando están saliendo productos nuevos como los últimos Gaznata, Vetoné o Toros de Guisando, que se suman al presentado el año pasado Siete Navas.

El segundo de los retos tiene que ver con la profesión de sumilleres y la formación de profesionales en este campo. Mancebo anunció el objetivo de organizar un curso de sumilleres en Ávila en un futuro no demasiado lejano porque desde esta asociación se considera que «la formación es la base de la profesionalización y la manera de que los jóvenes puedan entrar en este mundo».

Nueva etapa. El presidente de los sumilleres considera que con el traslado al Lienzo Norte comienza una nueva etapa y es «el inicio para ver lo que queremos que la feria sea en un futuro», siempre preservando el objetivo principal de la feria que es «el hacer llegar y enseñar de forma digna los vinos y los productos de la tierra», ya que junto al importante apartado de los caldos, en los stands se ofrecen también un buen número de material gastronómico de la provincia.

Después de toda una mañana de actividades y degustaciones en varios expositores, la inauguración oficial de la feria reunió a un buen número de autoridades y tuvo como acto principal la entrega del Pin de Oro 2010 de la Asociación de Sumilleres Abulense a José Peñín, periodista especializado en vinos y autor de una famosa guía de vinos, que además de agradecer la distinción destacó la importancia de esta feria para «promocionar una parte muy desconocida de Ávila, que es la vitivinícola».

Local

03/03/2010

Feria del Vino

De la tierra al más exigente paladar

Productos y empresas ‘veteranas’ compitieron con las novedades de la feria, como la presentación de los tres nuevos vinos de la provincia



El expositor de Adolfo Sánchez fue considerado el mejor de la muestra.

David Castro

M. Espeso. Ávila

45 expositores y más de 200 empresas, bodegas e instituciones dan para mucho. Para reconocer productos que ya pueden considerarse ‘clásicos’ dentro de la feria, al llegar de la mano de empresas ‘veteranas’ en estas lides, como las del sector agroalimentario abulense, y también para conocer las novedades de esta XIII edición. Que las hubo, y muchas, en este escaparate de la gastronomía en el más amplio sentido de la palabra. Bastó echar un simple vistazo desde el piso superior para darse cuenta de que el recorrido expositor a expositor se iba a hacer largo, que no pesado. Entre las empresas más expertas en la feria encontramos las relacionadas con el mundo de la carne y el embutido, unas de las más demandadas por cierto, sobre todo a medida que se acercaba la hora de comer. IGP Carne de Ávila triunfó, y mucho, con su degustación de carne de vacuno de raza avileña, bien en su versión guisada o a la plancha. No muy lejos de ahí, Industrias Cárnicas Roal no daba a basto distribuyendo sus excelencias en forma de pinchos de lomo, jamón, chorizo ..., en idéntica proporción que, en el piso de arriba, Carhesan hacía lo propio con sus ibéricos bajo la marca Sierra Gredos y sus embutidos Herranz, con la novedad este año de haber conseguido la denominación Tierra de Sabor. Pacopesca también gustó con su combinación de clásicos y novedades, como el pulpo envasado o los productos de caza.

Cambiamos de tercio. Para acompañar nos vamos al sector vitivinícola, uno de los más representados por la multitud de bodegas, variedades y referencias que aglutina la feria. Entre ellos destacamos la presentación en sociedad de tres vinos de la provincia de Ávila: Vetoné, el primer vino tinto moderno de la Moraña abulense, que pertenece a Bodegas y Viñedos Valhondo SL (de Macario González, Teo Martín Legido y José Vegas Galindo) y nace con una producción de 8.000 botellas elaboradas a partir de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah; Gaznata, un vino de la Tierra de Castilla y León que produce la cooperativa Santiago Apóstol de El Barraco, en sus

versiones joven y extra, a partir de su uva «garnacha auténtica», y por último, pero no menos importante, el vino Toros de Guisando, de una empresa familiar de Navahondilla y que ayer presentaba sus variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo para empezar a darse a conocer. Junto a estas tres incorporaciones no podemos dejar de mencionar el vino 7 Navas, de la bodega Garnacha del Alto Alberche, de Navaluenga, con sus propuestas de tinto joven, roble y selección y sus noticias positivas sobre sus progresos en la exportación.

El mundo del vino no se acabó ahí, ni mucho menos. Freixenet, Disabe, Cepas de Ávila, Baco... las referencias exhibidas y degustadas en la feria son incalculables, como diversas sus denominaciones de origen y sus países de procedencia. En el sector de las bebidas encontramos también novedades, como el vodka con caramelo y chocolate, los vinos Emina sin alcohol o el nuevo formato de coca cola para comidas (350 ml).

Los productos artesanos y los cafés también tuvieron su peso. Entre los primeros destacó la Asociación Artesanos Alimentarios de Castilla y León, que representan más de 2.000 productos y aglutinan a 150 artesanos de la región. Curiosamente de Ávila sólo hay 4, de miel, pastas y quesos, y los 4 están presentes en la muestra. De los cafés hubo cantidad y calidad. Coty, Baqué, Guilis,.... cafés de alta gama para hostelería fundamentalmente que bien merecieron las pausas en el recorrido.

Mención especial merece el expositor de la Diputación, que presentó una importante novedad, la cooperativa Vega del Tiétar, formada a raíz de unos talleres de transformación agrarios y que ofreció sus productos naturales envasados.

Salto de calidad

La llegada de la Muestra al nuevo escenario del Lienzo Norte permite una mayor amplitud para expositores y visitantes «realizando un evento de estas características», según destacan los organizadores y participantes

Luis Carlos Santamaría. Ávila

Alrededor de 1.500 metros cuadrados a disposición de expositores y visitantes. El cambio de escenario de la Muestra del Vino y Productos de la Tierra, que por primera vez se celebra en el Centro Municipal de Exposiciones y Congresos Lienzo Norte, ayuda a dar un salto de calidad a este evento, que luce en un espacio que sustituye al tradicional del Hotel Cuatro Postes, cuya labor en los doce años anteriores fue destacado por todos los presentes como clave para poder estar ahora en condiciones de afrontar nuevos retos.

Visitantes y expositores están más cómodos en las dos plantas en las que se han instalado los 45 stands que acogen a más de 200 bodegas y empresas de diferentes sectores comestibles y vitivinícolas, entre ellas una bodega de Galicia cuyo esfuerzo por estar presente en Ávila era muy destacado por parte de los organizadores, que tenían un agradecimiento expreso para «Ayuntamiento, Caja de Ávila, Cámara de Comercio, Confae, Diputación, Universidad de Salamanca, Lienzo Norte y Hotel Cuatro Postes,

por su esfuerzo, cobertura y apoyo para que este año haya podido celebrarse esta muestra, que estaba muy complicado sacarla adelante», según destacó Conchi Villegas, secretaria de la Asociación de Sumilleres Abulenses.

Villegas resaltó el hecho de que en Lienzo Norte la celebración de la Muestra «sea algo totalmente distinto. Yo creo que por el nuevo espacio la gente ha venido muy predispuesta, con una sensación muy positiva. El entorno es precioso, y nos da facilidades para todo».

El presidente de la Asociación de Sumilleres Abulenses, Rafael Mancebo, destacó que «este primer año en el Lienzo Norte será el inicio para ver lo que queremos que sea esta feria en el futuro», mientras que para Jesús Gómez, director del Instituto Tecnológico Industrial, «este espacio realza más un evento de estas características».

Para acabar con las alusiones al estreno del Lienzo Norte como territorio anfitrión de la Muestra, el alcalde de Ávila, Miguel Ángel García Nieto, consideró que ahora la feria está «en el mejor de los escenarios que tenemos en esta ciudad».

Por parte de los asistentes, igualmente se hacía patente la satisfacción por haber cambiado a un escenario mayor que permite dar otra dimensión al feria, pero todos ellos, lo mismo que los organizadores, tenían un recuerdo para el Hotel Cuatro Postes por haber dado cobijo en su sede a las doce ediciones anteriores

Asistentes. No se quisieron perder el estreno del Lienzo Norte como escenario de esta muestra un buen número de autoridades y representantes de la sociedad abulense, comenzando por el alcalde, Miguel Ángel García Nieto. También estuvieron César Martín, subdelegado del Gobierno, y Agustín González, presidente de la Diputación Provincial, mientras que en representación de la Junta el jefe del servicio territorial de Industria y Comercio, Alfonso Nieto. Concejales del Ayuntamiento de Ávila también apoyaron con su presencia esta feria, lo mismo que el todavía presidente de la Cámara de Comercio, José Ángel Domínguez, y el director general de Caja de Ávila, José Manuel Espinosa, tomándose un respiro de la ajetreada mañana de actualidad financiera. Quizá pudo charlar sobre este tema con el vicepresidente de Confae, Avelino Fernández, presente en la rueda de prensa en la que su presidente, Jesús Terciado, dio su versión sobre el futuro de las cajas de la región.

Más centrados en otros temas estarían tanto el comisario, Jaime Velayos, como el teniente coronel jefe de la comandancia de la Guardia Civil, Juan Manuel Llenderozas. Más relacionado con el asunto gastronómico destacó la presencia de Alonso Álvarez de Toledo, presidente de la Asociación de Criadores de la Raza Avileña-Negra Ibérica, y teniendo que ver con el curso que la Universidad de Salamanca ha organizado en esta feria estuvo ayer en Ávila la vicerrectora de estudiantes, Cristina Pita, acompañada por Javier Melgosa. Estrenando cargo, el presidente de la Asociación de Hoteles de Ávila, Alberto Sánchez, estuvo acompañado por responsables de establecimientos de este tipo. Ya en otros ámbitos, en sus tiempos relacionados con el deporte y ahora más metidos en el mundo de la hostelería, concretamente en el del café, el ex ciclista profesional abulense José Manuel Vázquez Palomo compartía mesa y charla con el que fuera director de varios equipos ciclistas españoles, Javier Mínguez, y para los aficionados al deporte abulense sorprendió la presencia del ex jugador del Real Ávila, Rodrigo Martín Montes 'Rorro'. Y del mundo del espectáculo, animando el 'cotarro', el Mago Monty.

El Mundo 03 Marzo 2010

[Gastronomía](#) | Se celebra martes 2 y miércoles 3 de marzo 2010

Premios para 13 vinos de Castilla y León en la XIII Muestra de Ávila



Cochinillo de Arévalo, presente en la Muestra. | Ricardo Muñoz

- Llega al Centro Municipal de Exposiciones y Congresos Lienzo Norte
- Es una cita internacional en la que participan 200 empresas

Antonio García | Ávila

Actualizado **martes 02/03/2010 17:27 horas**

- [Disminuye el tamaño del texto](#)
- [Aumenta el tamaño del texto](#)

Los **caldos de Castilla y León** han sido los triunfadores del XIII Concurso de Cata al Mejor Vino de la Muestra Internacional del Vino y Productos de la Tierra de Ávila, con un total de **trece de los dieciocho premios** entregados por la Asociación de Sumilleres Abulense, como organizadora del certamen.

Los primeros premios en las distintas categorías han sido para **dos de la Denominación de Origen Ribera de Duero**, otros dos **para la D.O. Toro**, uno para la **D.O. Rueda** y otro para un Rioja, según fuentes de la organización.

Entre los tintos reserva ha obtenido el primer premio el **Finca Sobreño 2004**, de la Bodega Sobreño (D.O. Toro), mientras que el **Matarramera Prestigio 2004**, de Bodega Matarramera (D.O. Ribera de Duero) ha triunfado entre los tintos crianza, y el **López Cristóbal Tinto Roble 2009**, de López Cristóbal (D.O. Ribera de Duero), en tintos jóvenes.

En la categoría de blancos, el **Antea, de Marqués de Cáceres** (D.O. Rioja), ha sido el ganador entre los fermentados en barrica, y el **Montespina Verdejo 2009**, de Avelino Vegas (D.O. Rueda) en blancos jóvenes, mientras que el **Val de Reyes, de Fariña** (D.O. Toro), ha sido el triunfador entre los vinos de postre.

El concurso de cata al mejor vino ha servido de prólogo a la puesta de largo oficial de esta XIII Muestra Internacional del Vino y Productos de la Tierra, organizada por la Asociación de Sumilleres Abulense (ASA) y que ha abierto este martes sus puertas al público en un **nuevo escenario**.

La gran Sala de Exposiciones del ansiado Lienzo Norte acoge hasta el miércoles **45 stands con 200 empresas de toda España** en un espacio de 2.000 metros cuadrados, con vista al lienzo norte de la muralla.

La jornada inaugural está destinada a los **profesionales** y la segunda **estará abierta al público**, que deberá abonar 2 euros por entrada.

Esa cantidad le dará al visitante la oportunidad de degustar los **mejores caldos y las mejores viandas** en estas dos jornadas que incluyen **concursos de cata, de corte de jamón y demostraciones de baristas** –expertos en el arte de dibujos en la espuma de café-.

Durante la inauguración, Rafael Mancebo ha pedido a las instituciones su colaboración para poner en marcha un **curso de sumilleres en Ávila**. A la vez, ha demandado a los empresarios de hostelería que den a conocer los vinos de la provincia en sus establecimientos.

Además, se ha impuesto el **Pin de Oro a José Peñín**, responsable de la Guía Peñín de Vinos de España.

Diario de Ávila 04/03/2010

La XIII Muestra del Vino y los Productos de la Tierra desbordó las previsiones al cerrar sus puertas con unos 7.300 visitantes, 4.200 de ellos en la jornada de ayer • La ubicación, las actividades y las novedades, las claves



David Castro.

M. ESPESO

LAS previsiones iniciales se quedaron cortas para una feria que en su primera jornada ya rompió los pronósticos con más de 3.100 asistentes. Al final fueron en torno a 7.300 personas, entre profesionales, invitados y público general, las que se acercaron entre el martes y el miércoles al Lienzo Norte para saborear hasta el último rincón de la XIII Muestra del Vino y los Productos de la Tierra, una cita que ha sabido traducir la enorme expectación por el cambio de escenario en buenos resultados de afluencia, un nivel más que aceptable en calidad y en una opinión muy positiva sobre la organización, en manos de la Asociación de Sumilleres Abulense.

La afluencia de público ayer fue especialmente intensa durante la tarde, lo que convirtió al espacio expositivo en un «auténtico bullicio festivo», como expresaba uno de los expositores presentes. Con los datos ofrecidos por los organizadores (del número de invitaciones, pases y entradas vendidas), las expectativas para esta edición prácticamente se han duplicado. El presidente de la asociación, Rafael Mancebo, se mostró «encantado y con la autoestima subida» con el desarrollo de la muestra, la primera que afronta en el cargo. «Todos los expositores nos han transmitido que están encantados e impresionados en este espacio, un marco lleno de posibilidades, con la feria y, sobre todo, con la afluencia de público», afirmó, destacando además los contactos que se han mantenido con clientes.

El desembarco en el Lienzo Norte, con su mayor amplitud y comodidad, las numerosas actividades, como el curso de enoturismo de la USAL, las catas, los concursos de fotografía y corte de jamón, las demostraciones de baristas (el arte del café) y la mesa redonda sobre la garnacha, han espoleado a una feria que, lejos de anclarse en el pasado y de escudarse en la crisis, ha sabido mirar hacia adelante, traer novedades y conseguir la presencia de personalidades en el mundo del vino y la gastronomía, como el prescriptor José Peñín, autor de la guía de vinos que lleva su nombre, o el presidente de la Asociación Nacional de Corte de Jamón, Zacarías Píriz, entre otras.

Entre las novedades de la feria, destacamos la presentación de los tres nuevos vinos de la provincia, **Vetoné, Gznata y Toros de Guisando**, así como productos que acaban de salir al mercado y que han llegado de la mano de algunas de las empresas participantes, en total entre 200 y 300 distribuidas en los cerca de 45 expositores presentes.

Se cerró ayer un año de ‘transición’ que deja la sensación de haber sido más que eso, con nuevos retos ya en el horizonte.

