



VINOBLE

2010

DOSSIER DE PRENSA
Del 30 de mayo al 2 de junio de 2010
Alcázar de Jerez



the wine academy
spain

www.vinoble.org



HISTORIA

El **Salón Internacional de los Vinos Nobles VINOBLE**, que se celebra del 30 de mayo al 2 de junio, es el único dedicado exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. Tiene lugar cada dos años en Jerez de la Frontera, la ciudad andaluza que comparte su nombre con uno de los más afamados vinos elaborados en España y está organizado por el **Ayuntamiento de Jerez de la Frontera**. Estos preciados caldos, complejos, especiales, hechos siempre con mucho mimo y cuidado, de elaboraciones complicadas no tenían ningún marco mundial, ni un referente donde aparecer pese a estar considerados como los mejores vinos del mundo. Como imperiosa necesidad de exposición y escaparate nace Vinoble en 1998 y desde entonces se ha convertido en el Salón profesional de vinos nobles en el sur de Europa. Con esta de 2010, cuenta con siete ediciones en las que se han congregado algunas de las mayores personalidades del sector vinícola mundial entre Master of Wine, bodegueros, comercializadores o sumilleres, entre otros.

EL ALCAZAR

VINOBLE tiene lugar en Jerez de la Frontera, en un recinto inigualable: su **Alcázar**, fortaleza árabe del siglo XI, que incluye el Palacio de Villavecencio, un remodelado edificio renacentista que convive con una antigua mezquita rodeada de espléndidos jardines. Durante cuatro días, este recinto acondiciona sus edificios y salones para recibir a bodegueros, restauradores, enólogos, periodistas y amantes del buen vino de los cinco continentes.



the wine academy
spain



VINOBLE 2010: LA EDICIÓN DEL CAMBIO HACIA EL FUTURO

La VII edición del **Salón de Vinos Nobles Vinoble** arrancará el domingo 30 de mayo, a las 11 horas en el Conjunto Monumental del Alcázar, con notables novedades en muchos aspectos de este salón profesional de vinos generosos, licorosos y dulces especiales. En primer lugar este foro y **punto de encuentro para expertos, expositores, bodegas, comerciales, críticos, periodistas y profesionales** en general, cuya actividad gira en torno a este importante y apasionante universo, se impulsa como espacio para el negocio, sin perder el sello singular que le señala como uno de los eventos de los vinos nobles más importantes del mundo.

Igualmente en esta edición de Vinoble se refuerza la conjunción de gastronomía y vino con una experiencia de maridaje o 'armonía' por cada día de los cuatro que ocupa el programa. Vinoble 2010 también apuesta por hacerse más popular, con la organización de catas abiertas destinadas a los jerezanos y visitantes.

Mientras tanto, los aspectos más consolidados de Vinoble como la **apuesta por la calidad** y la presencia de las bodegas más importantes de vinos nobles permanece intacta. Vinoble 2010 está organizado por el **Ayuntamiento de Jerez**, cuenta en esta edición con la comisaría de **The Wine Academy of Spain** bajo la coordinación de Pancho Campo, el único experto español que cuenta con la distinción Master Wine (MW). El evento cuenta asimismo con el patrocinio de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (Extenda), de la Academia Española de Gastronomía y del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry. Asimismo han prestado su colaboración en Vinoble 2010 la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez, la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad del Gobierno de Cantabria y la empresa andaluza embotelladora de agua Sierra de Cazorla.

La **zona de expositores** contará con la representación de 25 regiones vinícolas de todo el mundo como Jerez, Madeira, Oporto, Languedoc-Rousillon (Francia), Burdeos (Francia), Navarra, Alicante, California, Canadá, Penedés, Montilla-Moriles, Condado de Huelva, Austria, Tokaji (Hungría), Alsacia, Canarias, Italia, Argentina, Málaga, Cava, Santorini (Grecia), Valencia, Jumilla, Rioja y Ribera del Duero.



the wine academy
spain



VINOBLE 2010: LA EDICIÓN DEL CAMBIO HACIA EL FUTURO

En esta edición la organización de Vinoble 2010 impulsa la presencia de bodegas cuyos propósitos de establecer relaciones comerciales van más allá de la visualización de la bodega en el prestigioso Salón.

La **armonía entre la gastronomía y el vino** es uno de los aspectos que se potencian en esta séptima edición de Vinoble, con la introducción de la Real Academia Española de Gastronomía que dirigirá las cuatro experiencias de maridaje que tendrán lugar en la Torre del Homenaje, una de las estancias más representativas del Alcázar de Jerez en la celebración de Vinoble. Las armonías la llevarán a cabo el Celler de Can Roca, Chef y Sumilleres de Dinamarca, Alimentos de Cantabria y la Escuela de Hostelería de Jerez.

El Salón profesional da un paso más en esta edición con su apertura al exterior, gracias a cuatro **catas populares** que dirigirán el Consejo Regulador de las DD.O. JEREZ-XERES-SHERRY y The Wine Academy of Spain. Estas degustaciones se llevarán a cabo en la Plaza del Arenal a partir de las 20 horas los días del evento. En cada una de ellas podrán participar cien personas, por riguroso orden de llegada. Serán un atractivo encuentro entre el consumidor final y los propios bodegueros, abriéndose así otra vertiente más directa en Vinoble que, a su vez, propicie el consumo y el interés por el vino.

Uno de los momentos álgidos del Salón tendrá lugar el martes 1 de junio con la **Gran Cata Magistral** de Master of Wine a la que, por primera vez en Vinoble, se sentarán 7 personalidades con esa distinción para catas vinos. Serán Ulf Sjodin, Mai Tjemsland, Peter Koff, Sarah Jane Evans, Bob Paulinski, Colin Gent y el propio comisario de Vinoble Pancho Campo.

Del plantel de vinos que se utilizarán para esta Gran Cata destaca un Pedro Ximénez de 1910, un tesoro que Vinoble descorchará para esta especial ocasión. Como dato significativo, Vinoble abrirá más de 4.000 botellas de vinos en los cuatro días, se usarán 10.000 copas y se utilizarán más de 150 sacacorchos.



the wine academy
spain

www.vinoble.org



EL SALÓN EN CIFRAS

- 10.000 VISITANTES estimados sumando toda la comunidad vinícola presente en Jerez de la Frontera
- 7 MASTER OF WINE sentados en una misma mesa para una Gran Cata Magistral
- 30 PONENTES en las conferencias y catas del Salón
- 25 NACIONALIDADES representadas en Jerez por los participantes.
- 100 PERIODISTAS acreditados de diferentes nacionalidades.
- 25 REGIONES vinícolas representadas
- 65 EXPOSITORES de 150 BODEGAS
- 100 MIEMBROS del equipo organizativo de Vinoble 2010
- 4.000 BOTELLAS y 10.000 COPAS se emplearán para el Salón
- 150 SACACORCHOS para los cuatro días
- De 1910 es el año de la botella más antigua que se abrirá en El Alcázar
- 20.000 EUROS es el precio de la botella más cara del Salón



the wine academy
spain

www.vinoble.org



DATOS DEL SECTOR

La crisis económica mundial marca la actualidad del sector vinícola en la mayoría de sus apartados y tipos de vinos. Las ventas decaen, así como las exportaciones y el consumo en el hogar. Si hablamos, más específicamente, del sector de vinos nobles o de postre, la crisis es aún más acuciante. La importancia y el valor de la continuidad y la calidad en Vinoble es uno de los ejemplos más claros del impulso de instituciones y organizaciones por poner a esta clase de vinos en un lugar de prestigio dentro de la industria.

Los últimos datos del Observatorio Español de Mercados del Vino (OEMV) con respecto a las exportaciones, 2009 cerró con una caída del 10% en volumen y del 13,5% en valor, con caída de los precios medios de un 4,2%. Esta mala evolución sitúa a España en un nivel de apenas 15 millones de hectolitros (1.509,6 millones de litros) por valor de 1.718 millones de euros, a un precio medio de 1,14 €/litr. Esto determina la crisis, en particular, de los vinos aromáticos, generosos o dulces, cuya producción decrece. También lo hace la exportación en valor más de 10 puntos porcentuales con respecto a 2008.

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE VINO

	VALOR (Mill. €)			VOLUMEN (Mill. litros)			PRECIO MEDIO (€/litro)		
	2008	2009	% var.	2008	2009	% var.	2008	2009	% var.
DO envasado	861,6	790,4	-8,3%	285,7	270,3	-5,4%	3,02	2,92	-3,0%
DO granel	40,6	30,1	-25,7%	76,3	51,2	-32,9%	0,53	0,59	10,7%
Mesa envasado	215,7	200,5	-7,0%	266,9	234,1	-12,3%	0,81	0,86	6,0%
Mesa granel	306,0	240,1	-21,5%	805,7	725,2	-10,0%	0,38	0,33	-12,8%
Espumoso	434,8	328,4	-24,5%	144,2	135,9	-5,8%	3,01	2,42	-19,8%
Aromatizado	52,0	55,4	6,6%	64,7	66,6	2,9%	0,80	0,83	3,6%
De licor	67,5	67,0	-0,8%	24,3	23,6	-2,8%	2,78	2,84	2,1%
De aguja	8,8	6,1	-30,8%	4,5	2,8	-37,2%	1,97	2,17	10,2%
TOTAL VINOS	1.986,9	1.718,2	-13,5%	1.672,2	1.509,6	-9,7%	1,19	1,14	-4,2%

Fuente texto y gráfica : OEMV



the wine academy
spain

www.vinoble.org

