



VINOBLE 2018
CONJUNTO MONUMENTAL DEL ALCÁZAR
JEREZ DE LA FRONTERA, DEL 3 AL 5 DE JUNIO
DE 2018

QUÉ ES VINOBLE

El Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos y Licorosos (Vinoble), nace como una necesidad imperiosa de desmarcar a esos grandes vinos de meditación de las ferias vinícolas internacionales, que pasaban desapercibidos ante la fuerte presencia de vinos más jóvenes y comerciales.



Estos vinos 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. Fue entonces cuando la ciudad de Jerez puso en marcha este Salón, un espacio único creado con el objetivo de **VINOBLE** se crea para convertirse en el centro de reunión y escaparate mundial en el que promocionar estos codiciados vinos.



DÓNDE Y CUÁNDO ES LA CITA



La ciudad de Jerez en pleno corazón de Andalucía, ha vivido ligada al vino desde la época de los fenicios, y ésta sigue siendo una de sus principales actividades. Desde la autoridad que le confiere tal arraigo en la tradición, Jerez tomó hace ya más de quince años la iniciativa de convocar a sus regiones hermanas de vinos de meditación y organizar este Salón, pionero en España.

Un recinto histórico de gran belleza acoge la celebración de VINOBLE: El Alcázar de Jerez, fortaleza árabe del siglo XI, que incluye el Palacio de Villavicencio, un remodelado edificio renacentista que convive con una antigua mezquita rodeada de espléndidos jardines.

Nunca los vinos tuvieron un lugar de exposición y encuentro internacional como el Salón de los Vinos Nobles. Durante cuatro días, este recinto acondiciona sus edificios históricos y sus salones para recibir a bodegueros, restauradores, enólogos, periodistas y profesionales de los cinco continentes.

LOS VINOS DE VINOBLE

Los **vinos especiales** son aquellos que tienen composiciones particulares, distintas al resto. Estas diferencias pueden estar basadas en: la propia uva, las técnicas empleadas para su elaboración o por aplicación de prácticas o sistemas específicos tal y como sucede con algunos vinos generosos.

El campo de los vinos especiales es muy amplio y abarca los siguientes tipos:

Vinos generosos: proceden de uvas selectas y su graduación alcohólica está comprendida entre los 14 y los 23°. Se elaboran siguiendo técnicas tradicionales incluyendo adición de vinos dulces naturales, mostos o mistelas. Dentro de ellos se encuentran los vinos licorosos generosos cuyo contenido en azúcares es superior a 100 gramos por litro.



VINOBLE 2018

Vinos nobles: son aquellos elaborados con uvas declaradas preferentemente en la región y cuyo periodo de crianza es, al menos, de dos años. Son vinos elaborados a partir de variedades de uvas preferentes y envejecidos con esmero. Tienen una riqueza alcohólica exclusivamente natural y son criados con un rigor meticuloso que determina su calidad y sabor. Por norma general son vinos de entre 15 y 25 grados. La normativa europea, curiosamente, los llama vinos suaves y que no sirven habitualmente para degustar como vinos de mesa sino más bien como copa, aperitivo o acompañamiento de dulces y postres.



Vinos dulces: naturales, se llaman así por su riqueza en azúcares (más de 250 gr./l.). No fermentan totalmente y conservan algunos azúcares naturales de la uva. Su graduación alcanza los 18°, que pueden alcanzarse con la adición de alcohol de vino exclusivamente.

LA COMERCIALIZACIÓN EN VINOBLE

Vinoble ha cumplido ya nueve ediciones a través de las cuales ha pasado de ser además de una manifestación cultural y promocional de la tipología de vinos expuestos un evento de referencia inexcusable en el mundo de los vinos generosos licorosos y dulces, especiales que engloba a profesionales del sector de los cinco continentes. Sus últimas dos ediciones (2014 y 2016), supusieron el impulso definitivo de la dimensión comercial de Vinoble, que, asentada su imagen y prestigio, pasó a convertirse en el escenario adecuado para las transacciones comerciales y el desarrollo económico del sector.



Los más de 200 compradores e importadores nacionales e internacionales que utilizaron la Feria durante su última edición como punto de encuentro para la realización de operaciones de compra-venta de los productos expuestos, avalan el hecho de que Vinoble es cada vez en mayor medida un referente comercial de primer nivel.

VINOBLE, GARANTÍA DE PRESTIGIO

Vinoble es una de las muestras dedicadas al mundo del vino más importantes a nivel internacional. Su especialización en un tipo de caldos determinados la hace aún más excepcional, convirtiéndola en cita ineludible para bodegueros, compradores e importadores vinícolas de los cinco continentes. La calidad organizativa, el alto nivel de los profesionales que, en cada una de sus ediciones, están presentes en el Salón, la asistencia de medios de comunicación internacionales especializados y la exclusividad de los productos expuestos, consolidan el evento como uno de los más prestigiosos de todos los que se organizan dentro del sector.



LOS MEDIOS EN VINOBLE

Lo más significativo de la repercusión en medios de comunicación en Vinoble es que las referencias informativas traspasan las fronteras de la especialización, lo que ha situado la información sobre Vinoble 2016 en medios de comunicación generales. Por otra parte, las acreditaciones de medios han cumplido todas las expectativas de esta edición, teniendo en cuenta por un lado la suspensión de Vinoble 2012 y por otro el reducido espacio de tiempo con el que se ha contado para promocionar el evento, siendo un total de 170 periodistas los que han estado presentes en el Salón, más de 50 internacionales.



La presencia de estos medios en Jerez garantiza la repercusión internacional de Vinoble pero contribuye también directamente a la promoción de la ciudad en muy distintos mercados del mundo.



Como **datos destacables** de la edición del año 2016 de Vinoble hay que mencionar:

- La elevada presencia de periodistas (un total de 170)
- La diversidad geográfica: medios de comunicación de 25 países de todo el mundo que se acreditaron en el Salón, destacando el elevado número de medios de comunicación de los países asiáticos que acudieron a cubrir el evento
- La cobertura que recibió Vinoble 2016 por parte de las más prestigiosas revistas especializadas en el sector: Decanter, Harpers, Viniteque, Vinos, La Cav, etc.
- La aparición de Vinoble en las más importantes cadenas de televisión a nivel nacional y en canales temáticos especializados tanto nacionales como internacionales
- La referencia de la Feria en todas las cadenas de radio de cobertura nacional
Numerosas referencias en páginas web especializadas en el mundo del vino



VINOBLE EN CIFRAS

VINOBLE EN CIFRAS

49 STANDS

200 metros de carpas gastronómicas

11 PAÍSES REPRESENTADOS

8.000 ASISTENTES DE MÁS DE 25 PAÍSES

1.200 PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES

800 referencias de vinos

150.000 COPAS SERVIDAS

MÁS DE 200 COMPRADORES

170 PERIODISTAS ACREDITADOS

VINOBLE 2018



VINOBLE 2018 NUEVA CITA EN JEREZ



La décima edición de Vinoble se celebrará del 3 al 5 de junio de 2018 en el Alcázar de Jerez. Desde la primera edición de Vinoble en 1998, el recinto del Alcázar jerezano ha experimentado sucesivas ampliaciones. Las obras de rehabilitación acometidas en la antigua fortaleza árabe han permitido disponer cada año de nuevas zonas expositivas dando así respuesta a la creciente demanda de los expositores.



En la que será la décima edición del evento, los desafíos propuestos serán mayores al objeto de consolidar definitivamente los logros de convocatorias anteriores y revalidando con mayor fuerza su posición en el panorama de las ferias internacionales.



TABLA DE PRECIOS VINOBLE 2018

Existen tres posibilidades de participación en Vinoble 2018, dependiendo de las preferencias en cuanto a zona de exposición y tamaño del stand

Modalidad stand	Metros cuadrados	Importe (IVA incluido)
STAND EN PALACIO	25 m. cuadrados	3.388, 00 €
STAND EN JARDINES	25 m. cuadrados	2.387,00 €
SHOWROOM	12,5 m. cuadrados	1,309,00 €

En el precio del stand se incluye: mobiliario (armarios, neveras, repisas cubiteras...), mostrador y copas para catas, mesa con tres sillas, servicio de reposición de hielo y agua, rotulación del stand, inclusión de su participación en el catálogo del evento...