

Vinoble registra casi tres mil visitas el día de su inauguración

Expositores, catas, maridajes y ponencias de primer orden dan contenido a un salón que reafirma su calidad como evento referencia para el sector

27 de mayo de 2024. El XII Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos, Licorosos y Dulces Especiales continúa su curso en el recinto de El Alcázar de nuestra ciudad por donde pasaron el domingo, día de su inauguración, casi tres mil visitantes.

Una cifra que responde a las expectativas de una cita que reafirma su condición de primer escaparate nacional de los vinos y que el Gobierno de Jerez ha impulsado cambiando el modelo de organización de la mano de la programación técnica del Consejo Regulador lo que consolida esta cita ineludible para el sector vitivinícola.

Tras la inauguración este domingo, Vinoble vive un permanente flujo de visitantes que asisten a los más de sesenta expositores que dan contenido al salón. En cada uno de los stands, prensa especializada, profesionales del sector y amantes del vino en general están disfrutando de los mejores caldos que las firmas bodegueras han preparado para una edición muy especial que ha incorporado una carpa enogastronómica gracias al apoyo institucional de la Junta de Andalucía a través del patrocinio de la Consejería de Agricultura, la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA) y la marca 'Gusto del Sur'.

A ello hay que sumar el apoyo de la Diputación de Cádiz que ha patrocinado las catas. Un gran número de visitantes acude a este salón precisamente para disfrutar de uno de los platos fuertes de la programación. Este lunes abrió la sesión en La Mezquita Willy Pérez y Ramiro Ibáñez con la que ha llevado por título 'Albariza. Un nuevo renacimiento'. Hasta once catas diferentes han centrado la atención de cientos de asistentes al salón que se han deleitado especialmente con las explicaciones de uno de los Masters of Wine presentes en Vinoble 2024, Pedro Ballesteros, quien ha disertado sobre 'Los Moscateles del Mediterráneo español. Málaga y Alicante'.

Por su parte la carpa enogastronómica sigue su particular recorrido por los maridajes con un público entregado a las explicaciones mientras puede disfrutar de algunas degustaciones como la que ha ofrecido 'Lu. Cocina y Alma' titulada 'Vinagres andaluces; cocina y vinos bajo velo'.

El recinto de El Alcázar sigue mientras tanto recibiendo visitantes procedentes de más de una veintena de países deseosos de probar algunos tesoros de la

enología mundial. Este año con una edición donde aterriza el país del Sol Naciente que -gracias a su bebida estrella- se hermana con los caldos jerezanos. Profesionales y aficionados tendrán la oportunidad de comprobar todos los interesantes paralelismos entre el Sake y los vinos del Marco de Jerez gracias al stand ubicado en Vinoble y en el que se pueden degustar algunas variedades raramente accesibles fuera de Japón.

Además Pablo Alomar, CEO y fundador de Salvioni & Alomar, la principal importadora de sakes en nuestro país, impartirá un interesante seminario este martes 28 donde descubrir la gran carga cultural de una bebida que, como tantas otras presentes en esta edición de Vinoble, es única en el mundo.