

The spanish wine event
2nd edition

DOSSIER DE PREMSA



BWW

BARCELONA WINE WEEK

4-6.04.2022

Recinto Montjuïc
Pabellón 8



Del 4 al 6 de abril de 2022
www.barcelonawineweek.com



La segona edició del saló reuneix a 650 empreses i més de 60 DOP

Barcelona Wine Week mostra la major oferta de vins de qualitat de tot Espanya

Amb un ple total del seu espai expositiu, Barcelona Wine Week (BWV), que se celebra del 4 al 6 d'abril al recinte Montjuïc de Fira de Barcelona, es consolida com la trobada de referència del vi espanyol. Al voltant de 650 cellers espanyols i més de 60 Denominacions d'Origen Protegides participen a la seva segona edició, que posa el focus en el negoci internacional i en avançar cap a la sostenibilitat i digitalització del sector com a principals reptes de futur.

L'esdeveniment, que ocuparà la totalitat del palau 8 del recinte Montjuïc de Fira de Barcelona –amb 10.000 m² de superfície expositiva neta–, augmenta prop d'un 20% el nombre de cellers participants i un 50% la presència de segells de qualitat respecte a l'edició anterior. BWV consolida així el lideratge de la seva proposta única, que aglutina una oferta de qualitat representativa de tota la diversitat geogràfica i varietal del vi a Espanya, vertebrada principalment per territoris.

Dins del saló, l'àrea BWV Lands creix un 30% respecte a la primera edició i reuneix bona part de les Denominacions d'Origen Protegides (DOP) espanyoles. Les que sumen un major nombre de cellers són les DO Cava, DO Empordà, DO Jumilla, DO Montsant, DO Navarra, DO Penedès, DO Ribera del Duero, DO Rueda, DO Terra Alta, DO Ca Rioja i DO Ca Priorat. En aquest espai estructurat per segells de qualitat poden trobar-se tant petits cellers com grups consolidats de la talla de Família Torres, Bodegas Pinord, Abadal, Grupo Enate o José Pariente.

Per la seva banda, BWV Brands concentra algunes de les marques vinícoles més emblemàtiques i reconegudes, juntament amb empreses que ofereixen equips, accessoris i serveis per al sector del vi. Protos, Marqués de l'Atrio, Perelada o el grup Freixenet són alguns dels grans cellers que s'estrenen com a expositors del saló, mentre que repeteixen participació Araex, Juvé&Camps, Matarromera, Bodegas Manzanos, Iguazú Vinos i Vermuts Miró, entre d'altres.

“Som davant d'una gran edició que ha rebut el suport d'empreses vitivinícoles, segells de qualitat i institucions del sector. Hem aconseguit reunir la major oferta de vins de qualitat a Espanya amb l'objectiu de fomentar el negoci i l'obertura de nous mercats, i ajudar així un sector en un moment clau per abordar els seus grans reptes i oportunitats de futur”, assegura Javier Pagés, president de BWV i de la DO Cava.

BWV assoleix la plena ocupació amb la participació de bona part de les DOP del país

350 compradors internacionals d'alt nivell tenen agendades més de 4.000 reunions de negocis

El programa d'activitats compta amb 80 experts per departir sobre varietats autòctones, digitalització als cellers i enoturisme

Empenta internacional

En aquest sentit, Barcelona Wine Week impulsa la seva clara vocació internacional contribuint a la reactivació del mercat del vi, propiciant la culminació de negocis i afavorint l'exportació.

“Esdeveniments com BWW contribueixen a projectar una imatge de marca-país completa del nostre producte, el que afavoreix l'increment del seu valor en el mercat, un objectiu compartit per tots els agents del sector”, sosté José Luis Benítez, director general de la Federación Española del Vino (FEV), organització que brinda el seu suport al certamen des de la seva primera edició.

A través del programa d'invitaciones Hosted Buyers, en col·laboració amb l'ICEX, visiten el saló per reunir-se amb els expositors prop de 350 compradors internacionals de vi procedents de 52 països, principalment d'Europa, Llatinoamèrica i Amèrica del Nord. Es tracta de grans prescriptors pertanyents a empreses distribuïdores, importadores i cadenes de supermercats la presència dels quals al certamen donarà lloc a més de 4.000 reunions de negocis amb les empreses expositores. Amb ells, també assistiran com a convidats 1.300 compradors nacionals pertanyents a la gran distribució, el retail o els punts de venda especialitzats. En total, es preveu que visitaran BWW al voltant de 20.000 professionals.

Més de 35 ponències i tasts programats a BWW Hub

Les varietats autòctones com a referents d'una viticultura sostenible són l'eix principal de gran part de les activitats que tindran lloc a BWW Hub, l'àrea on, de la mà de prop de 80 experts, estan programades més de 30 sessions orientades a potenciar les experiències formatives i sensorials lligades al vi, algunes de les quals també estaran enfocades al negoci.

Els Master of Wine Pedro Ballesteros i Sarah Jane Evans; els cellerers Miguel A. i Mireia Torres, Carlos Moro, Victoria González-Gordon i Núria Altés; els sommeliers Ferran Centelles i Giorgia Scaramella i el catedràtic en viticultura de la Universitat de La Rioja, Fernando Martínez de Toda, entre d'altres, debatran sobre sostenibilitat al món del vi i participaran en tasts i ponències.

Tots els assistents al saló poden accedir a 'Wine Tasting Journey / Hidden grapes', una barra de vins en format autotast en la qual estan disponibles 57 referències de petites produccions elaborades a partir de 47 varietats autòctones minoritàries.

L'enoturisme, la digitalització, la innovació i les oportunitats de negoci seran altres temes centrals de les sessions que se desenvolupen dins de BWW Hub, amb el recolzament de la FEV i la participació de reconeguts experts com el president de Chartier World LAB Barcelona, François Chartier; el Master of Wine Frank Smulders; els autors de guies José Peñín, Andrés Proensa i Lluís Tolosa; els sommeliers Meritxell Falgueras, María José Huertas i Zoltan Nagy; i el director general de l'Observatori Espanyol del Mercat del Vi, Rafael del Rey.

27 propostes de maridatges selectes

BWW Gastronomy és l'espai dedicat a realçar el paper del vi a la restauració a través de les seves propostes de maridatges: s'han seleccionat un total de 27 referències de vins –entre els quals hi ha blancs, negres, rosats, escumosos i dolços–, que mariden amb els seus respectius 27 plats. Cadascun dels tres dies de saló es proposaran nou maridatges diferents.

Paral·lelament, del 1 al 8 d'abril, el programa BWW Likes the City involucra diversos establiments de restauració, hostaleria, botigues especialitzades i espais culturals repartits per la ciutat de Barcelona, que mostraran la seva complicitat amb el món del vi oferint tasts, maridatges i altres experiències tant als professionals que visitin la fira com als ciutadans interessats en la cultura vinícola.

Alguns dels establiments i centres culturals que s'han adherit a aquesta iniciativa, en col·laboració amb Barcelona Turisme, són els hotels Mandarin Oriental, Barcelona Golf Resort i Mas de la Sala; MOCO Museum i els restaurants Barteze, L'Escamarlà, Pura Brasa i Happy Rock. A més, en el marc de BWW Likes the City tindrà lloc l'acte de lliurament dels Barcelona Rosé International Bubbles Awards i la celebració de la G-Night, la gran festa de la garnatxa.

Barcelona, abril 2022

Susana Santamaría (650 933 776) – Mar Claramonte (669 122 065)
ssantamaria@alimentaria.com / mclaramonte.op@alimentaria.com



Del 4 al 6 de abril de 2022
www.barcelonawineweek.com

El saló serà l'aparador de noves referències i elaboracions innovadores

Les varietats autòctones marquen tendència en les anyades que es presentaran a BWV

La fira més gran del vi espanyol de qualitat mostrarà l'auge de les varietats autòctones i de les diferents propostes dels cellers per avançar cap a una major sostenibilitat dels cultius i la producció. A la vegada, a Barcelona Wine Week es podran descobrir curiositats com vins rockers, friquis i de criança submarina o un dipòsit de formigó gegant en forma d'ou.

A més de ser les grans protagonistes del programa d'activitats de la segona edició de Barcelona Wine Week, les varietats autòctones també tenen un paper destacat a les novetats que nombrosos cellers presentaran al saló. La recuperació d'aquests raïms gairebé desapareguts pot contribuir decisivament al desenvolupament de més iniciatives sostenibles.

En aquest sentit, Castella i Lleó – Tierra de Sabor presentarà un projecte experimental de varietats minoritàries. El seu equip de recerca va trobar més de 1000 ceps que podrien pertànyer a 129 varietats diferents a gairebé 200 parcel·les. 14 presentaven molt bones qualitats enològiques o agronòmiques i també d'adaptació al canvi climàtic als seus llocs de procedència. Es tracta de raïms capaços de funcionar bé a la vinya i formar part d'un assemblatge, diferents entre ells i també diferents de les varietats ja establertes.

Per la seva banda, el microceller artesanal Garage Wine s'ha especialitzat en el rescat de varietats autòctones, locals o minoritàries de Castella-la Manxa. Treballen vuit parcel·les de les quals elaboren un total de deu vins totalment parcel·laris i que vinifiquen com a monovarietals al 100%. Aquest any produiran al voltant de 16.000 ampolles.

El celler Berroja, que celebra el seu 20è aniversari, presentarà una elaboració de Txakoli amb el mètode ancestral, amb raïm sencer de la varietat autòctona Hondarrabi Zuri, d'una parcel·la amb fort pendent i un sòl pedregós amb gran capacitat drenant.

Un penedès amb alçada i un albariño submarí

Part de les vinyes del celler familiar Parés Baltà –un dels primers a certificar-se en agricultura ecològica (2002) a la zona i biodinàmica (2013) a tota la península– es troben a 700 metres d'altitud, a la zona més alta del Penedès. Actualment en aquestes terres les seves dues

*Cellers grans i petits
estan reintroduint
varietats autòctones en
l'elaboració de noves
referències*

*Puja l'oferta de vins
amb certificació
ecològica de totes les
DO participants al saló*

*També es presentaran
tècniques innovadores
d'elaboració i envasat
del vi*

enòlogues estan experimentant amb varietats ancestrals gairebé oblidades com les Moneu o les Forcada. Algunes han demostrat ser altament resistents a la sequera i de cicle llarg. Com a resultat d'aquestes microvinificacions, ha vist la llum Neoltic, la nova anyada 2021 de Sumoll, amb una limitadíssima producció de 400 ampolles.

Des de les Rías Baixas emergeix una de les referències més curioses que es mostraran al saló: ATTIS Mar, un albariño amb sis mesos de criança submarina. Aquest celler també elabora dos vins taronges d'albariño que gaudeixen de molt bona acollida entre els consumidors de vins naturals.

Ecològics i vegans

El Lagar de Moha, un celler familiar de la DO Rueda en procés de conversió a biodinàmica, mostrarà els seus vins amb certificació ecològica i vegana. Un exemple de la mentalitat innovadora d'aquest celler és el Tiempos Modernos, un godello ecològic, el primer de la seva denominació d'origen.

Un altre celler que elabora vins ecològics i vegans és Domini de Punctum, que elabora pét nat (Pétillant Naturel), és a dir, vins escumosos naturals sense filtrar. La tècnica per elaborar-los és la més antiga per produir escumosos (precedeix el mètode tradicional per 200 anys). Aquest vi es fermenta una vegada al tanc, no se li afegeix sucre i abans que acabi el procés s'envasa i s'acaba la fermentació. El resultat és un vi rústic amb intervenció mínima, gaudint de tots els beneficis i els sabors autèntics de l'agricultura ecològica.

Vins rockers... i frikis

Mariden bé el rock i el vi? A Wines N' Roses tenen clar que sí i per això proposen una gamma de vins basats en algunes de les cançons rockeres més reeixides de la història: The Final Countdown (Europe), Highway to Hell (AC/DC), Sympathy for the Devil (The Rolling Stones), Light My Fire (The Doors) o Born to Be Wild (Steppenwolf).

Per la seva banda, Enològica Wamba vol ampliar mercat amb la segona anyada de la seva gamma Friki, especialment dels seus vins Friki Parcel·lars Cavarrosa Alta, Cavarrosa Baja i Villaveta, i del seu vi de pells, Friki Naranja.

Dipòsits de formigó en forma d'ou i vins en llauna

Hi ha cellers que defensaran la seva aposta per noves tècniques per a l'elaboració dels vins. És el cas de Bodegas Pandora, de la DO Rueda, amb el llançament de Pandora Ovo, un verdejo criat en ou de formigó, una tècnica precursora a la zona, ja que és un procés que mai no s'ha utilitzat en aquesta denominació d'origen.

Precisament, Sonoma by SAS, una empresa fabricant de dipòsits de formigó presentarà Amphora i SuperEgg, dos formats exclusius a tot el món que permeten que el terroir es mostri clarament a l'ampolla. La forma ovoide dels dipòsits aporta avantatges en la vinificació de negres, ja que aconsegueix maceracions intenses, molta aroma i un color de raïm fort. L'elaboració de vi blanc i escumós en aquests dipòsits també és idònia, ja que se n'evita l'oxidació.

Pel que fa a tècniques d'envasament, una tendència en auge al món però que encara és incipient a Espanya és l'enllaunat. A BWW, les empreses Wild Goose Filling i Los Bucaneros Canning mostraran al Racó del Vi de Llauna les seves solucions perquè els productors de vi accedeixin a aquest format de creixent popularitat entre els consumidors joves d'altres països.

Barcelona, abril de 2022



Del 4 al 6 de abril de 2022
www.barcelonawineweek.com



Prop de 80 experts participen en més de 35 activitats divulgatives i lúdiques

Sostenibilitat, enoturisme i innovació, eixos temàtics de Barcelona Wine Week

La segona edició de Barcelona Wine Week (BWV) compta amb un atractiu programa de ponències, tasts i presentacions, a càrrec de reconegudes personalitats del món del vi. Al voltant de 80 experts, sommeliers i enòlegs de prestigi internacional com Sarah Jane Evans, Pedro Ballesteros, Frank Smulders, François Chartier, Miquel i Mireia Torres, Ferran Centelles, Audrey Doré, Giorgia Scaramella, José Peñín, i Andrés Proensa, entre d'altres, estan al capdavant de les sessions organitzades pel saló de referència del vi espanyol.

El paper clau de les varietats autòctones de raïm i la seva contribució a un cultiu sostenible i els seus mercats és el fil conductor de bona part de les activitats de BWV. A l'esdeveniment també tenen protagonisme l'enoturisme, la digitalització i la innovació al sector. Així, a diferents espais de l'àrea BWV Hub s'aniran desenvolupant més d'una trentena de sessions encaminades a potenciar les experiències formatives i sensorials lligades al vi, algunes de les quals també estan enfocades al negoci.

Així, la ponència del Master of Wine Frank Smulders, expert en vi espanyol, tracta de la imatge dels vins espanyols al món i l'interès que tenen els mercats europeus per les referències elaborades amb varietats autòctones. Una altra Master of Wine, Sarah Jane Evans – escriptora i editora de Decanter – participa a les sessions 'La versatilitat de la Garnatxa enfront de la variabilitat climàtica' i 'Cava 2.0: L'era del desenvolupament sostenible', aquesta darrera al costat de Pedro Ballesteros MW, Fernando Mora MW, Ferran Centelles, sommelier col·laborador d'elBullifoundation / Sapiens del Vi i Javier Pagés, president de BWV.

Per la seva banda, la ponència-tast de Mireia Torres, directora d'Innovació i Coneixement de Família Torres i Sergi Castro, sommelier de Família Torres, aborda la qüestió de per què les varietats autòctones es poden convertir en part de la solució per a la viticultura del futur.

Identitat mediterrània

Bàrbara Mesquida, viticultora i elaboradora de Mesquida Mora; Pilar Salillas, enòloga i directora del Celler Lagravera i Pepe Mendoza, viticultor i elaborador de Casa Agrícola reivindiquen la identitat mediterrània a través de les seves varietats autòctones mitjançant un

Les varietats autòctones de raïm al cultiu sostenible, tema estrella del programa d'activitats de BWV

Prestigiosos cellerers, enòlegs, sommeliers, acadèmics i crítics de vins comparteixen les tendències a seguir

Pedro Ballesteros, Sarah Jane Evans, Frank Smulders, François Chartier, José Peñín i Andrés Proensa, entre el cartell d'experts

tast. I François Chartier, un dels principals experts en harmonies i aromes, i president de Chartier World LAB Barcelona, detallarà en primícia quin és l'impacte de la biodiversitat del paisatge en el perfil aromàtic dels vins.

Per compartir el posicionament i les tendències del consum en restauració dels vins elaborats amb varietats autòctones en els darrers anys, tres prestigiosos sommeliers de restaurants espanyols –Giorgia Scaramella, de Marc Fosh (Palma de Mallorca), Jon Andoni Rementeria, de Remenetxe (Gernika) i David Robledo, d'Ambivium (Peñafiel) – presenten i guien el tast de sis grans referències d'aquesta tipologia. D'altra banda, Audrey Doré, cap de sommeliers del restaurant El Celler de can Roca (Girona) proposa un tast d'una selecció de referències de diverses DOP catalanes i un altre centrat en les varietats tradicionals de l'Empordà.

La conversa de dos principals crítics del vi espanyol i autors de les guies de vins més importants del país, José Peñín i Andrés Proensa, gira al voltant de l'evolució del vi a Espanya sota una retrospectiva dels darrers 40 anys, observant els canvis de consum i de mercat i posant èmfasi en la disminució de l'ús de les varietats foranes davant de les autòctones.

Espai de tast

Tots els assistents al saló poden gaudir de 'Wine Tasting Journey / Hidden grapes', una activitat dirigida per Ricardo Herrera (WA), d'Enoaula, que compta amb una barra de vins de 47 varietats autòctones minoritàries, algunes tan curioses i poc conegudes com ara brunyal, caiño blanc, mizancho, moneu, garnatxa peluda o tortosí. En aquest ampli espai d'autotasts es poden tastar 57 referències seleccionades acuradament de petites produccions, moltes de les quals són difícils de trobar al mercat.

Així mateix, s'ha organitzat una taula rodona i tast de vins que tenen relació directa amb el canvi climàtic i que formarà part de la VI edició de Green Wine Future, un esdeveniment internacional que advoca per la conscienciació dels efectes del canvi climàtic a l'àmbit de la viticultura i els cellers i que tindrà lloc el proper mes de maig. Hi participen Carlos Moro, president del Grup Matarromera, Victoria González-Gordon, International Marketing Manager de González Byass, Jaume Gramona, propietari de Celler Gramona i Pancho Campo, CEO de Chrand Events i fundador de l'esdeveniment.

A l'espai Speaker's Corner del saló, en col·laboració amb la Federación Española del Vino (FEV), es desenvolupen debats i taules rodones al voltant de la digitalització, l'enoturisme i les seves formes d'atreure públic nou, la consideració del vi com a cultura, l'ecologia i la sostenibilitat, i les innovacions als cellers i a la viticultura. Intervenen com a ponents Rafael del Rey, director general de l'Observatori Espanyol del Mercat del Vi, Núria Altés, propietària del celler Herència Altés, membre de Wineries for Climate Action, Lluís Tolosa, sociòleg i expert en Enoturisme i Ton Rimbau, impulsor del projecte Vins rebels on road, entre d'altres.

Els 7 Magnífics del cava: una proposta de luxe

El periodista i sommelier Ramon Francàs dirigeix "Els 7 magnífics del Cava", un tast exclusiu de caves selectes que es troben encara disponibles al mercat i amb un mínim de 10 anys de criança, representatius de la piràmide qualitativa de la DO Cava.

L'àrea BWW Hub també és l'escenari del lliurament de premis de la Guia de Vins de La Vanguardia, amb la presència del director, Lluís Tolosa, dels sommeliers Meritxell Falgueras, Maria José Huertas, Ferran Centelles i Zoltan Nagy i l'escriptora i experta en enoturisme Alicia Estrada, així com la cerimònia dels premis Barcelona Rosé International Bubbles Awards, que reconeixen els millors escumosos rosats.

Barcelona, abril 2022

