The spanish wine event 2<sup>nd</sup> edition

### **DOSSIER DE PRENSA**



### BARCELONA WINE WEEK

4-6.04.2022

Recinto Montjuïc Pabellón 8





La segunda edición del salón reúne a 650 empresas y más de 60 DOP

# Barcelona Wine Week muestra la mayor oferta de vinos de calidad de toda España

Con un lleno total de su espacio expositivo, Barcelona Wine Week (BWW), que se celebra del 4 al 6 de abril en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, se afianza como el encuentro de referencia del vino español. Alrededor de 650 bodegas españolas y más de 60 Denominaciones de Origen Protegidas participan en su segunda edición, que pone el foco en el negocio internacional y en avanzar en la sostenibilidad y digitalización del sector como principales retos de futuro.

El certamen, que ocupará la totalidad del palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona – con 10.000 m² de superficie expositiva neta –, aumenta cerca de un 20% el número de bodegas participantes y un 50% la presencia de sellos de calidad respecto a la anterior edición. BWW afianza así el liderazgo de su propuesta única, que aglutina una oferta de calidad representativa de toda la diversidad geográfica y varietal del vino en España, vertebrada principalmente por territorios.

Dentro del salón, el área BWW Lands crece un 30% respecto a la primera edición y reúne a buena parte de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) españolas. Las que suman un mayor número de bodegas son DO Cava, DO Empordà, DO Jumilla, DO Montsant, DO Navarra, DO Penedès, DO Ribera del Duero, DO Rueda, DO Terra Alta, DO Ca Rioja y DO Ca Priorat. En este espacio estructurado por sellos de calidad exponen tanto pequeñas bodegas como grupos consolidados de la talla de Familia Torres, Bodegas Pinord, Abadal, Grupo Enate o José Pariente.

Por su parte, BWW Brands concentra algunas de las marcas vinícolas más emblemáticas y reconocidas, junto a empresas que ofrecen equipos, accesorios y servicios para el sector del vino. Protos, Marqués del Atrio, Perelada o Freixenet son algunas de las grandes bodegas que se estrenan como expositoras del, mientras que repiten participación Araex, Juvé & Camps, Matarromera, Bodegas Manzanos, Iguazú Vinos y Vermuts Miró, entre otras.

"Estamos ante una gran edición que ha recibido el respaldo de empresas vitivinícolas, sellos de calidad e instituciones del sector. Hemos logrado reunir la mayor oferta de vinos de calidad en España con el objetivo de fomentar el negocio y la apertura de nuevos mercados, y ayudar así a un sector en un momento clave para abordar sus grandes retos y oportunidades de futuro", asegura Javier Pagés, presidente de BWW y de la DO Cava.

BWW alcanza la plena ocupación con la participación de buena parte de las DOP del país

350 compradores internacionales de alto nivel tienen agendadas más de 4.000 reuniones de negocios

El programa de actividades cuenta con 80 expertos para departir sobre variedades autóctonas, digitalización en las bodegas y enoturismo

#### Empuje internacional

En este sentido, Barcelona Wine Week impulsa su decidida vocación internacional contribuyendo a la reactivación del mercado del vino, propiciando la culminación de negocios y favoreciendo la exportación.

"Eventos como BWW contribuyen a proyectar una imagen de marca-país completa de nuestro producto, lo que favorece el incremento de su valor en el mercado, un objetivo compartido por todos los agentes del sector", sostiene José Luis Benítez, director general de la Federación Española del Vino (FEV), organización que brinda su apoyo al certamen desde su primera edición.

A través del programa de invitaciones Hosted Buyers, en colaboración con el ICEX, visitan el salón para reunirse con los expositores cerca de 350 compradores internacionales de vino procedentes de 52 países, principalmente de Europa, Latinoamérica y Norteamérica. Se trata de grandes prescriptores pertenecientes a empresas distribuidoras, importadoras y cadenas de supermercados cuya presencia en el certamen dará lugar a más de 4.000 reuniones de negocios con las empresas expositoras. Junto a ellos, también asistirán 1.300 compradores nacionales pertenecientes a la gran distribución, el retail o los puntos de venta especializados. En total, se estima que visitarán el salón alrededor de 20.000 profesionales.

#### Más de 35 ponencias y catas programadas en BWWHub

Las variedades autóctonas como referentes de una viticultura sostenible son el eje principal de gran parte de las actividades que tendrán lugar en BWW Hub, el área en la que, de la mano de cerca de 80 expertos, están programadas más de 35 sesiones orientadas a potenciar las experiencias formativas y sensoriales ligadas al vino, algunas de las cuales también estarán enfocadas al negocio.

Los Master of Wine Pedro Ballesteros y Sarah Jane Evans; los bodegueros Miguel A. y Mireia Torres, Carlos Moro, Mauricio González Gordon y Núria Altés; los sommeliers Ferran Centelles y Giorgia Scaramella y el catedrático en viticultura de la Universidad de La Rioja, Fernando Martínez de Toda, entre otros, debatirán sobre sostenibilidad en el mundo del vino y participarán en catas y ponencias.

Todos los asistentes al salón pueden acceder a 'Wine Tasting Journey / Hidden grapes', una barra de auto-catas en la que están disponibles 57 referencias de pequeñas producciones elaboradas a partir de 47 variedades autóctonas minoritarias.

El enoturismo, la digitalización, la innovación y las oportunidades de negocio son otros temas centrales de las sesiones que se desarrollan dentro de BWW Hub, con el apoyo de la FEV y la participación de reconocidos expertos como el presidente de Chartier World LAB Barcelona, François Chartier; el Master of Wine Frank Smulders; los autores de guías José Peñín, Andrés Proensa y Lluís Tolosa; los sommeliers María José Huertas y Zoltan Nagy; y el director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey.

#### 27 propuestas de maridajes selectos

BWW Gastronomy es el espacio dedicado a realzar el papel del vino en la restauración a través de sus propuestas de maridajes: se han seleccionado un total de 27 referencias de vinos – entre los que hay blancos, negros, rosados, espumosos y dulces –, que maridan con sus respectivos 27 platillos. Cada uno de los tres días de salón se propondrán nueve maridajes distintos.

Paralelamente, del 1 al 8 de abril, el programa BWW Likes the City involucra a diversos establecimientos de restauración, hostelería, tiendas especializadas y espacios culturales repartidos por la ciudad de Barcelona, para mostrar su complicidad con el mundo del vino ofreciendo catas, degustaciones, maridajes y otras experiencias tanto a los profesionales que visiten la feria como a los ciudadanos interesados en la cultura vinícola.

Algunos de los establecimientos y centros culturales que se han adherido a esta iniciativa, en colaboración con Barcelona Turisme, son los hoteles Mandarin Oriental, Barcelona Golf Resort y Mas de la Sala; MOCO Museum y los restaurantes Bartreze, L'Escamarlà, Pura Brasa y Happy Rock. Además, en el marco de BWW Likes the Clty tendrá lugar la ceremonia de entrega de los Barcelona Rosé International Bubbles Awards y la celebración de la G-Night, la gran fiesta de la garnacha.

#### 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 salón será el escaparate de nuevas referencias y elaboraciones innovadoras

# Las variedades autóctonas marcan tendencia en las añadas que se presentarán en BWW

La mayor feria del vino español mostrará el auge de las variedades autóctonas y de las distintas propuestas de las bodegas para avanzar hacia una mayor sostenibilidad de los cultivos y la producción. A la vez, en Barcelona Wine Week podrán descubrirse curiosidades como vinos rockeros, frikis y de crianza submarina o un depósito de hormigón gigante en forma de huevo.

Además de ser las grandes protagonistas del programa de actividades de la segunda edición de Barcelona Wine Week, las variedades autóctonas también tienen un papel destacado en las novedades que numerosas bodegas presentarán en el salón. La recuperación de estas uvas casi desaparecidas puede contribuir decisivamente al desarrollo de un mayor número de iniciativas sostenibles.

En este sentido, Castilla y León – Tierra de Sabor presentará un proyecto experimental de variedades minoritarias. Su equipo de investigación encontró más de 1000 cepas que podrían pertenecer a 129 variedades diferentes en casi 200 parcelas. 14 de ellas presentaban muy buenas cualidades enológicas o agronómicas y también de adaptación al cambio climático en sus lugares de procedencia. Se trata de uvas capaces de funcionar bien en el viñedo y formar parte de un ensamblaje, diferentes entre ellas y también distintas a las variedades ya establecidas.

Por su parte, la microbodega artesanal Garage Wine se ha especializado en el rescate de variedades autóctonas, locales o minoritarias de Castilla la Mancha. Trabajan ocho parcelas de las que elaboran un total de diez vinos totalmente parcelarios y que vinifican como monovarietales al 100%. Este año producirán alrededor de 16.000 botellas.

La Bodega Berroja, que celebra su 20 aniversario, presentará una elaboración de Txakolí con el método ancestral, con uva entera de la variedad autóctona Hondarrabi Zuri, de una parcela con fuerte pendiente y un suelo pedregoso con gran capacidad drenante.

#### Un penedès con altura y un albariño submarino

Parte de los viñedos de la bodega familiar Parés Baltà —una de las primeras bodegas certificarse en agricultura ecológica (2002) en la zona y biodinámica (2013) en toda la península— se encuentran a 700 metros

Bodegas grandes y pequeñas están reintroduciendo variedades autóctonas el la elaboración de nuevas referencias

Sube la oferta de vinos con certificación ecológica de todas las DO participantes en el salón

En el salón también se presentarán técnicas novedosas de elaboración y envasado del vino de altitud, en la zona más alta del Penedès. Actualmente en esas tierras sus dos enólogas están experimentando con variedades ancestrales casi olvidadas como las Moneu o las Forcada. Algunas de ellas han demostrado ser altamente resistentes a la sequía y de ciclo largo. Como resultado de esas microvinificaciones ha visto la luz Neoltic, la nueva añada 2021 de Sumoll, con una limitadísima producción de 400 botellas.

Desde las Rías Baixas emerge una de las referencias más curiosas que se mostrarán en el salón: ATTIS Mar, un albariño con seis meses de crianza submarina. Esta bodega también elabora dos vinos naranjas de albariño que gozan de muy buena acogida entre los consumidores de vinos naturales.

#### Ecológicos y veganos

El Lagar de Moha, una bodega familiar de la D.O. Rueda en proceso de conversión a biodinámica, mostrará sus vinos con certificación ecológica y vegana. Un ejemplo de la mentalidad innovadora de esta bodega es su Tiempos Modernos, un godello ecológico, el primero de su denominación de origen.

Otra bodega que elabora vinos ecológicos y veganos es Dominio de Punctum, que elabora pét nat (Pétillant Naturel), es decir, vinos espumosos naturales sin filtrar. La técnica para elaborarlos es la más antigua para producir espumosos (precede al método tradicional por 200 años). Este vino se fermenta una vez en el tanque, no se le añade azúcar y antes de que termine el proceso se embotella y allí termina la fermentación. El resultado es un vino rústico con intervención mínima, disfrutando de todos los beneficios y sabores auténticos de la agricultura ecológica.

#### Vinos rockeros... y frikis

¿Maridan bien el rock y el vino? En Wines N' Roses tienen claro que sí y por eso proponen una gama de vinos basados en algunas de las canciones rockeras más exitosas de la historia: 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).

Por su parte, Enológica Wamba quiere ampliar mercado con la segunda añada de su gama Friki, en especial de sus vinos Friki Parcelarios Cavarrosa Alta, Cavarrosa Baja y Villaveta, y de su vino de pieles, Friki Naranja.

#### Depósitos de hormigón en forma de huevo y vinos en lata

Hay bodegas que defenderán su apuesta por nuevas técnicas para la elaboración de sus vinos. Es el caso de Bodegas Pandora, de la DO Rueda, con el lanzamiento de Pandora Ovo, un verdejo criado en huevo de hormigón, una técnica precursora en la zona, ya que es un proceso que jamás se ha utilizado en esta denominación de origen.

Precisamente, Sonoma by SAS, una empresa fabricante de depósitos de hormigón presentará en la feria SuperEgg, un formato exclusivo en todo el mundo que permite que el terroir se muestre claramente en la botella. La forma ovoide de los depósitos aporta ventajas en la vinificación de tintos, ya que consigue maceraciones intensas, mucho aroma y un color de uva fuerte. La elaboración de vino blanco y espumoso en estos depósitos también es idónea, ya que se evita su oxidación.

En cuanto a técnicas de envasado, una tendencia en auge en el mundo pero que aún es incipiente en España es el enlatado. En BWW, las empresas Wild Goose Filling y Los Bucaneros Canning mostrarán en el Rincón del Vino en Lata sus soluciones para que los productores de vino accedan a este formato de creciente popularidad entre los consumidores jóvenes de otros países.

Barcelona, abril 2022



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



Cerca de 80 expertos participan en más de 35 actividades divulgativas y lúdicas

### Sostenibilidad, enoturismo e innovación, ejes temáticos de Barcelona Wine Week

La segunda edición de Barcelona Wine Week (BWW) cuenta con un atractivo programa de ponen-cias, catas y presentaciones, a cargo de reconocidas personalidades del mundo del vino. Alrededor de 80 expertos, sommeliers y enólogos de prestigio internacional como Sarah Jane Evans, Pedro Ballesteros, Frank Smulders, François Chartier, Miguel y Mireia Torres, Ferran Centelles, Audrey Doré, Giorgia Scaramella, José Peñín, y Andrés Proensa, entre otros, están al frente de las sesiones organizadas por el salón de referencia del vino español.

El papel clave de las variedades autóctonas de uva y su contribución a un cultivo sostenible y sus mercados es el hilo conductor de buena parte de las actividades de BWW. En el evento también tienen protagonismo el enoturismo, la digitalización y la innovación en el sector. Así, en distintos espacios del área BWWHub se irán desarrollando más de una treintena de sesiones encaminadas a potenciar las experiencias formativas y sensoriales ligadas al vino, algunas de las cuales también están enfocadas al negocio.

Así, la ponencia del Master of Wine Frank Smulders, experto en vino español, trata de la imagen de los vinos españoles en el mundo y el interés que tienen los mercados europeos por las referencias elaboradas con variedades autóctonas. Otra Master of Wine, Sarah Jane Evans – escritora y editora de Decanter– participa en las sesiones 'La versatilidad de la Garnacha frente a la variabilidad climática' y 'Cava 2.0: La era del desarrollo sostenible', esta última junto a Pedro Ballesteros MW, Fernando Mora MW, Ferran Centelles, sommelier colaborador de elBullifoundation / Sapiens del Vino y Javier Pagés, presidente de BWW.

Por su parte, la ponencia-cata de Mireia Torres, directora de Innovación y Conocimiento de Familia Torres y Sergi Castro, sommelier de Familia Torres, aborda la cuestión de por qué las variedades autóctonas pueden convertirse en parte de la solución para la viticultura del futuro.

#### Identidad mediterránea

Bárbara Mesquida, viticultora y elaboradora de Mesquida Mora; Pilar Salillas, enóloga y directora de la Bodega Lagravera y Pepe Mendoza, viticultor y elaborador de Casa Agrícola reivindican la identidad mediterránea a través de sus variedades autóctonas mediante una cata. Y François Chartier, uno de los mayores expertos en armonías y

Las variedades autóctonas de uva en el cultivo sostenible, tema estrella del programa de actividades de BWW

Prestigiosos bodegueros, enólogos, sommeliers, académicos y críticos de vinos comparten las tendencias a seguir

Pedro Ballesteros, Sarah Jane Evans, Frank Smulders, François Chartier, José Peñín y Andrés Proensa, entre el cartel de expertos aromas, y presidente de Chartier World LAB Barcelona, va a detallar en primicia cuál es el impacto de la biodiversidad del paisaje en el perfil aromático de los vinos.

Para compartir el posicionamiento y las tendencias del consumo en restauración de los vinos elaborados con variedades autóctonas en los últimos años, tres prestigiosos sommeliers de restaurantes españoles – Giorgia Scaramella, de Marc Fosh (Palma de Mallorca), Jon Andoni Rementeria, de Remenetxe (Gernika) y David Robledo, de Ambivium (Peñafiel) – presentan y guían la cata de seis grandes referencias de esta tipología. Por otra parte, Audrey Doré, jefa de sumilleres del restaurante El Celler de can Roca (Girona) propone una cata de una selección de referencias de diversas DOP catalanas.

La conversación de dos principales críticos del vino español y autores de las guías de vinos más importantes del país, José Peñín y Andrés Proensa, gira en torno a la evolución del vino en España bajo una retrospectiva de los últimos 40 años, observando los cambios de consumo y de mercado y haciendo hincapié en la disminución del uso de las variedades foráneas frente a las autóctonas.

#### Espacio de degustación

Todos los asistentes al salón pueden disfrutar de 'Wine Tasting Journey / Hidden grapes', una actividad dirigida por Ricardo Herrera (WA), de Enoaula, que cuenta con una barra de vinos de 47 variedades autóctonas minoritarias, algunas de ellas tan curiosas y poco conocidas como bruñal, caiño blanco, mizancho, moneu, garnacha peluda o tortosí. En este amplio espacio de autocatas se pueden degustar 57 referencias cuidadosamente seleccionadas de pequeñas producciones, muchas de las cuáles son difíciles de encontrar en el mercado.

Asimismo, se ha organizado una mesa redonda y cata de vinos que tienen relación directa con el cambio climático y que formará parte de la VI edición de Green Wine Future, un evento internacional que aboga por la concienciación de los efectos del cambio climático en el ámbito de la viticultura y las bodegas y que tendrá lugar el próximo mes de mayo. Participan Carlos Moro, presidente del Grupo Matarromera, Mauricio González Gordon, presidente de González Byass, Jaume Gramona, propietario de Bodegas Gramona y Pancho Campo, CEO de Chrand Events y fundador del evento.

En el espacio Speaker's Corner del salón, en colaboración con la Federación Española del Vino (FEV), se desarrollan debates y mesas redondas en torno a la digitalización, el enoturismo y sus formas de atraer a público nuevo, la consideración del vino como cultura, la ecología y la sostenibilidad, y las innovaciones en las bodegas y en la viticultura. Intervienen como ponentes Rafael del Rey, director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Núria Altés, propietaria de la bodega Herència Altés, miembro de Wineries for Climate Action, Lluís Tolosa, sociólogo y experto en Enoturismo y Ton Rimbau, impulsor del proyecto Vins rebels on road, entre otros.

#### Los 7 Magníficos del cava: una propuesta de lujo

El periodista y sommelier Ramon Francàs dirige "Los 7 magníficos del Cava", una cata exclusiva de cavas selectos que se encuentran aún disponibles en el mercado y con un mínimo de 10 años de crianza, representativos de la pirámide cualitativa de la DO Cava.

El área BWW Hub también es el escenario de la entrega de premios de la Guía de Vinos de La Vanguardia, con la presencia de su director, Lluís Tolosa, de los sommeliers Meritxell Falgueras, María José Huertas, Ferran Centelles y Zoltan Nagy y la escritora y experta en enoturismo Alicia Estrada, así como la ceremonia de los premios Barcelona Rosé International Bubbles Awards, que reconocen los mejores espumosos rosados.

Barcelona, abril 2022

