



Rueda, 7 de marzo de 2016.

NOTA DE PRENSA. -

BALANCE MUY POSITIVO DEL CONCURSO MUNDIAL DEL SAUVIGNON BLANC CELEBRADO EN LA D.O. RUEDA

Los 73 catadores del Concurso Mundial del Sauvignon destacan la alta calidad de los 901 vinos participantes.

Los premios se harán públicos el próximo lunes 14 de marzo, en la feria Prowein, que se celebra en Düsseldorf (Alemania), donde asistirán medios especializados de todos los países productores de esta variedad.

Las sensaciones son muy buenas, pero ahora falta conocer el veredicto. El jurado internacional del Concurso Mundial del Sauvignon ha evaluado durante este fin de semana las 901 muestras presentadas al certamen, entre las que se encuentran 32 vinos de la D.O. Rueda. Los resultados se darán a conocer el próximo lunes, 14 de marzo en la feria Prowein, que se celebra en la ciudad alemana de Düsseldorf. La rueda de prensa tendrá lugar a las 14:30 en el Hall 13, Stand Forum Area 1 y contará con la presencia de una delegación del CRDO Rueda.

Los jueces otorgan grandes medallas de oro, medallas de oro y plata a los mejores vinos de la competición. Como novedad, este año la organización del Concurso Mundial del Sauvignon ha decidido conceder varios premios revelación que se conocerán en el mismo acto del día 14 de marzo.

Las catas del Concurso se han celebrado los días 4 y 5 de marzo, en horario de mañana, en El Parador de Tordesillas. El jurado internacional ha estado dividido en 13 mesas, y cada una ha evaluado unos 70 vinos divididos en series según su tipo, añada, crianza, precio y origen. *“Las catas se han desarrollado con total normalidad y a buen ritmo. La coordinación ha sido perfecta y los alumnos del curso internacional de Sumiller Profesional la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid y del aula taller de enología del CEPA Bernal Díaz del Castillo, de Medina del Campo, han ejercido con gran*



profesionalidad su trabajo durante el servicio de cata”, asegura Santiago Mora, Director General de la D.O. Rueda.

Además de puntuar los vinos, los integrantes del jurado han tenido la oportunidad de visitar viñedos, bodegas y conocer la riqueza patrimonial y gastronómica de la zona, así como intercambiar conocimientos con los bodegueros y viticultores de la D.O. Rueda. La mayoría de los catadores ya han regresado a su país de origen, pero ocho de ellos continúan hasta mañana martes su recorrido por la D.O. Rueda.

El Consejo Regulador no quiere dejar pasar la oportunidad de agradecer su implicación a los patrocinadores: *Diputación de Valladolid, Ayuntamiento de Valladolid, Banco Sabadell, Paradores y Grupo Argraf*, así como lo a los colaboradores: *Escuela Internacional de Cocina, Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid, Ruta del Vino de Rueda, Turismo de Valladolid, Cajamar, Bankinter, Alvaroman, Koala, Bacigalupe, Errepe y Plan C Comunicación* y a los medios oficiales *El Norte de Castilla, Radio Medina Cadena SER y RTCYL*.

La 8ª edición del Concurso.

El sábado, durante la celebración de la cena de clausura, el Director del concurso, Thomas Costenoble, anunció que en 2017 la sede del CMS será Burdeos, lugar en el que nació este certamen que está respaldado por el Concurso Mundial del Bruselas. Pablo del Villar, Presidente de la D.O. Rueda fue el encargado de entregar una cepa de Sauvignon Blanc de la D.O. Rueda a Marc Medeville, Vicepresidente de la ODG de Burdeos con el objetivo de que sea plantada allí. Este es el símbolo que cada año utiliza el concurso para pasar el testigo a los siguientes organizadores.

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983-868248

Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.doruada.com
www.facebook.com/doruada.com