

Enofusión 2015, punto de encuentro de hosteleros, distribuidores y enólogos



Noticias

Abrirá sus puertas desde hoy lunes y hasta el 4 de febrero y será punto de encuentro de bodegueros, hosteleros, distribuidores, enólogos, sumilleres y profesionales de la gastronomía.

Enofusión, que llega a su quinta edición, será un foco de atracción para "todo aquel que quiera tomarle el pulso al sector del vino, además de conocer las últimas tendencias y probar los mejores vinos que se hacen en este país", ha explicado Vicente Sánchez-Migallón, director de la cita vinícola, de la empresa ciudadrealeña Enopasión, en un comunicado.

Tras acoger el pasado año casi 10.000 visitas, [el evento está integrado en el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión](#) [1].

Se desarrollarán distintas actividades en torno a tres espacios: el Centro del Vino, el Enobar y "Expobodegas", cada una con su propio calendario de actividades, al tiempo que se recuperará el espacio de debate de "los Círculos del Vino".

El Centro del vino es un espacio para el debate, la reflexión y el análisis de las tendencias que marcan el presente y futuro de los viñedos y vinos españoles, según ha indicado.

Las actividades del próximo lunes recogen, por ejemplo, la presentación, a cargo de Isabel Mijares y el enólogo José Luis Ruiz, de un nuevo vino de pago de Bodega Otazu.

También está prevista una cata conmemorativa de grandes manzanillas, coincidiendo con el 50 aniversario de la DO homónima, una cata guiada por Beltrán Domeq y César Saldaña, presidente y director del Consejo Regulador de la Denominación de Origen (CRDO).

"Maridajes Singulares" será la propuesta que desarrolle Makro, dirigida por Custodio Lopez Zamarra, el director del Comité de Catas de Makro España y Portugal, e Iñigo Lavado, chef y propietario del restaurante "Singular".

Además, Emmanuelle d'Aligny Fulchi, enóloga del Grupo Angélus, catará distintos vinos de Château L'Angélus; y el enólogo Miguel Cruz Marqués, junto a Enrique Garrido, director gerente de la DOP Montilla-Moriles, harán una excepcional cata de Pedro Ximénez.

El sumiller Fernando Mayoral y el artista Marcos Mesa dirigirán una cata de cinco referencias singulares de la DO Catalunya, bajo el lema 'Catarte', una aproximación a los vinos desde el arte.

Para cerrar el día, el enólogo Ignacio de Miguel dirigirá la cata de dos vinos tintos elaborados por Dehesa de los Llanos, un marco histórico y paisajístico único que data del siglo XVIII.

Durante los días de celebración de Enofusión 2015, cobrarán protagonismo en el evento, según avanzan los organizadores, Marqués de Riscal, Juvé&Camps, Protos, Freixenet, Bodegas Torres-Jean Leon, Vivanco, los vinos de 'Tokaj' así como talleres y mesas redondas.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201412/madrid-fusion-2015-xiii-cumbre-internacional-gastronomia>