

El pionero Concurso ConVino celebra una muy exitosa segunda edición, reflejando la calidad de las bebidas con base de vino

El pasado 14 de Julio tuvo lugar en la Escuela de Cata de Madrid la sesión de cata final del Concurso ConVino, uno de los certámenes pioneros en el sector que valora y premia los mejores productos hechos con base vino. Un Jurado compuesto por profesionales del sector vinícola, sumilleres y representantes de medios de comunicación especializados analizó y galardonó un amplio número de muestras de este tipo de bebidas, cada vez más reclamadas por el consumidor final.

Un total de 115 referencias diferentes compitieron en las distintas categorías para alzarse con tan distinguidos reconocimientos. Estos premios tienen el objetivo de potenciar y dar a conocer las mejores bebidas elaboradas con base vino, mostrando su gran calidad y sus innovadoras propuestas a un público que recibe con entusiasmo estos novedosos productos, que suponen una interesante alternativa de baja graduación alcohólica al vino, y en los que la calidad no está reñida con el precio.

Unas de las categorías más apreciadas por el consumidor y que actualmente están mostrando un gran auge tanto en calidad como en número de propuestas son las sangrías, tintos de verano y vermut, y este hecho quedó claramente reflejado en ConVino. Entre los numerosos productos presentados a concurso, la gran triunfadora en la categoría de Vermuts ha sido la bodega **Zecchini**, cuyos vermut *'Zecchini Bianco'* y *'Zecchini Rojo'* han obtenido sendas medallas de Oro y han resultado ganadores en las subcategorías de Vermut Blanco y Vermut Rojo respectivamente. Por su parte, en la categoría de Sangrías y Tintos de Verano, cabe destacar la muy meritoria participación de la bodega **Monte La Reina**, que ha logrado una medalla de Oro y premio de la categoría con su *'Carolina Inaraja Tinto de Verano'*, y una medalla de Plata para su *'Carolina Inaraja Sangría'*. Completa el medallero de esta categoría la transgresora propuesta de **Global Wine 'Pulpoloco'**, una peculiar sangría que ha cosechado una merecida medalla de Plata.

Otra de las categorías que ha contado con una muy numerosa participación es la de vinos frizzantes, cuya demanda aumenta día a día al tratarse de vinos muy refrescantes, de bajas graduaciones alcohólicas y fáciles de beber, lo que les hace ideales para compartirlos en momentos de ocio. Una de las bodegas que mejor ha sabido interpretar este producto es **Diez Siglos de Verdejo**, y como tal ha sido reconocida en ConVino. Sus frizzantes *'CANTO 5 FRIZZÉ'* en sus versiones rosado y blanco han sido galardonados con medalla de Plata, siendo éste último seleccionado como ganador de la subcategoría de Frizzantes Blancos. En cuanto a la subcategoría de Frizzantes Rosados, el triunfador ha sido *'CON 8 BASTA ROSADO'*, de **Bodegas Alcardet**, que ha recibido una medalla de Plata. Por último, la juvenil propuesta

'*#freshkito*' de **Bodegas Covitoro** ha logrado una medalla de Plata en la subcategoría de Frizzantes Blancos.

Finalmente, en una de las categorías más llamativas por el aspecto e innovación de sus participantes, la de Vinos combinados con aditivos de fruta, la propuesta '*MAR BLUE*' de **Bodegas Ruiz Torres** ha sabido captar la atención y los elogios del Jurado. Esta bebida aromatizada, que presenta un sugerente y muy atractivo color azul, ha obtenido una medalla de Plata y se ha alzado como mejor vino de su categoría.

De esta forma, la segunda edición de ConVino concluye galardonando y haciendo más visibles estas grandes bebidas con base vino, que muestran su tendencia al alza en los últimos años, apostando por una imagen rompedora y prestigiosa que las distingue como bebidas gourmet. Se trata por tanto de un subsector muy a tener en cuenta, pues a su gran diversificación hay que añadir el aumento de la demanda por parte de un consumidor que sabe apreciar la originalidad y versatilidad de estos productos.