

La primera edición del Concurso "ConVino" otorga nuevas posibilidades a los fabricantes de bebidas hechas con base vino en una cita sin precedentes

El primer portal especializado en vino del mundo "[Concursos de vino](#)" convocó la primera edición de este concurso de calidad, destinado para todas aquellas vinos **especiales**, por la intervención de aditivos (alcohólicos o no alcohólicos).

El concurso contó con 118 muestras distintas, que fueron evaluadas en las instalaciones de Makro, la distribuidora por excelencia del sector hostelero, por un jurado de profesionales de distinta índole relacionados con el mundo del vino.

"Con Vino" pretende ser una plataforma para dar a conocer bebidas hechas con base vino, que poco a poco van haciéndose más visibles y que presentan una tendencia al alza, sobretodo en sangrías y vermouths, así como en nuevas propuestas muy innovadoras y trágicas.

Estas dos últimas categorías han experimentado una verdadera transformación, generando un cambio de imagen que las presenta como bebidas gourmet, lo que ha hecho que ganen notoriedad e incluso que desbanquen al Tinto de Verano.

En este sentido, se busca un modelo de negocio que se dirige hacia la diversificación, ofreciendo alternativas al consumidor para introducirlo en el mundo del vino. Los fabricantes pretenden llegar a estos nuevos públicos con propuestas más atractivas, con un precios más ajustados y reduciendo la graduación alcohólica.

En esta amplia categoría, que todavía no es recogida en ningún certamen, se incluyen Vinos de Licor, Vermú, Mistelas, Sangrías, Frizzantes y Vinos de baja graduación, dando la posibilidad de que las bodegas productoras obtengan un sello distintivo que haga diferenciar su producto en los distintos puntos de venta.

El concurso se desarrolló con la asistencia de **Alamesa S.L., consulting eno-gastronómico**, empresa que más Concursos oficiales organiza en España y que cuenta con un importante reconocimiento y prestigio a nivel internacional, y está reconocido por el Ministerio Español de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



Ernesto Gallud, presidente del concurso junto al jurado.