

wydarzyło się

XI Wystawa Win Hiszpańskich

informacja prasowa Ambasada Hiszpanii w Polsce

Na zakończenie lata, 22 września br. odbyła się XI Wystawa Win Hiszpańskich. Podczas wystawy zaprezentowało się 25 winiarni z najdalszych zakątków Hiszpanii, od gorącej Andaluzji po atlantyckie wybrzeża Galicji. Były Damy, Marquezy i Don Kiszoty. Były gwiazdki, medale i punkty, w tym aż 13 win z parkerowskiej top listy ponad 90 punktów. Po raz pierwszy na Wystawie prezentowane było wyjątkowe wino białe Txacoli.

Wystawę Win Hiszpańskich organizowała po raz 11. Ambasada Hiszpanii, we współpracy z ICEX Hiszpania, Handel i Inwestycje. Patronami medialnymi wydarzenia był „Magazyn Wino”, Winicjatywa, „Kuchnia Magazyn”, „Food Service” oraz stowarzyszenie Kobiety i Wino. Podniebienia gości kołty Ciszowianka Perlage oraz oryginalny ser manchego udostępniony przez Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego.

Podczas wydarzenia odbyły się dwie degustacje komentowane. Pierwszą z nich, pt. „Hiszpański Oktet”, poprowadził Ferran Centelles, hiszpański mistrz sommelierów, współpracownik Jancis Robinson i wieloletni podcazaszy legendarnej restauracji el Bulli. Drugą pt. „Para do Sherry” komentował Julio

Cesar Sobrino, sommelier restauracji Amber Room, zdobywcy prestiżowej nagrody pisma „Wine Spectator” za najlepszą kartę win w Polsce. Degustowano wina z regionu Jerez udostępnione przez Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla w parze z typowymi hiszpańskimi przekąskami, m.in. szynką ibérico oraz wybornym serem pleśniowym cabrales z Asturii. Ta degustacja dała zarazem początek cyklowi o nazwie Degusta España. Będą to kameralne degustacje komentowane, na których będziemy prezentować hiszpańskie wina. Odbywać się będą w każdy ostatni wtorek miesiąca. Ich gośćmi będą pracownicy restauracji: sommelierzy i kelnerzy, sprzedawcy sklepów specjalistycznych oraz blogerzy.

foto: Grzegorz Wasik/ICEX

