

# **Concluye la IV Edición de los Premios Internacionales ConVino, el Concurso que galardona las mejores bebidas con base de vino**



**Este peculiar Certamen se centra en reconocer la calidad de bebidas como sangrías, vinos de licor, frizzantes, vermuts o vinos de baja graduación, productos que aumentan su cuota de mercado año tras año.**

El pasado 27 de Junio se celebró en las instalaciones de la *Escuela Española de Cata* en Madrid la sesión final de cata correspondiente a los **Premios Internacionales ConVino**. Este original y novedoso Certamen, que conmemoró este año su IV Edición, es organizado por *Alamesa Wine & Beer Action Marketing*. El Concurso destaca por la peculiaridad de ser **uno de los pocos Certámenes nacionales que premia las mejores bebidas con base de vino**, productos que gozan del respaldo del consumidor pero que raramente son aceptados en Concursos de calidad tradicionales. Así, el registro en **ConVino** está abierto a bebidas como sangrías, vermuts, vinos de baja graduación, vinos con frutas y otros aditivos, vinos de licor, mistelas y vinos religiosos, que de esta manera pueden competir y demostrar su alta calidad y distinción.



Tomaron parte en la ronda final de catas del Concurso un total de **52 muestras diferentes**, que fueron examinadas y valoradas por un Jurado compuesto por diversos profesionales del vino y expertos en análisis sensorial, tales como sumilleres, enólogos, prescriptores, formadores y periodistas especializados. Tal como se observó en ediciones anteriores, el nivel de exigencia de los miembros del jurado ha sido muy alto, y por ello únicamente se concedieron 12 medallas en cuatro categorías diferentes del Concurso, galardonando así a las bebidas con base de vino más destacadas del Certamen.



En la categoría de vinos frizzantes destacó sobre los demás competidores el **Secret Moment Moscato** de *Bodegas Copaboca*, premiado con una medalla de Oro. Completaron el medallero de la categoría un frizzante de la misma bodega, **Secret Moment**, y dos procedentes de la bodega *Viñas del Bierzo*, **Alma Mater Blanco** y **Alma Mater Rosado**, distinguidos todos ellos con medalla de Plata. En cuanto a vinos azules, un producto que no deja de ganar adeptos por combinar una imagen impactante y una calidad notable, las medallas quedaron repartidas entre el **Secret Moment Azul** de *Bodegas Copaboca* y el **Azul Mediterráneo Classic** de *Bodega Santa Margarita*, merecedores ambos de una medalla de Plata.



La más alta distinción del Certamen, una medalla Gran Oro, fue a parar al **Vermut Robles** de *Bodegas Robles*, que destacó frente a otros vermuts igualmente premiados, como el **Vermut Goya** de *Bodegas Camilo Castilla*, y el **Cabecita Loca Vermouth** de *Binomio Vinos*, que se alzaron con sendas medallas de Oro. Por último, en la categoría de Sangrías, la **Limonada** de *Prada a Tope* fue reconocida con una medalla de Oro, mientras que la **Cabecita Loca** de *Binomio Vinos* y **La Zurra** de *La Zurra* lograron unas merecidas medallas de Plata.



Estos resultados, que se pueden consultar en detalle en la web del Concurso, **destacan de manera especial la calidad y excelencia de las bebidas con base de vino**, unos productos que disfrutan de una grandísima aceptación por parte del consumidor pero que, en contrapartida, en muchas ocasiones son considerados dentro del sector del vino como bebidas de rango inferior. De esta manera, queda demostrado que el esfuerzo de bodegas y productores por elaborar bebidas diferentes, originales y llamativas, va de la mano con la búsqueda de un producto de calidad que satisfaga las exigencias de un público cada vez más especializado y conocedor del mercado.



Pero las bebidas premiadas en **ConVino 2019** no sólo tendrán el derecho de lucir los distintivos que certifiquen las medallas logradas, sino que podrán beneficiarse de otras tantas ventajas encaminadas a sus promoción y difusión. En primer lugar, las muestras mejor valoradas fueron ofrecidas el pasado 28 de Junio a aficionados del mundo del vino en una muy concurrida **VinoQuedada**, que permitió que los consumidores potenciales pudiesen conocer en detalle y de primera mano la excelencia de estas bebidas con base vino. Pero además, las bodegas premiadas podrán tomar parte en acciones promocionales reservadas a productos con medalla, tales como la exposición y presentación de sus bebidas en la próxima edición de Otoño del Salón *VINORO*, que tendrá lugar el próximo 4 de Noviembre en Madrid y que acoge al selecto grupo de vinos y productos gourmet ganadores de Medallas de Oro durante el último año, y en la Feria Internacional *Interwine*, que se celebrará este otoño en la ciudad china de Guangzhou.



Madrid, 2 de Julio de 2019