

Concurso de vinos reconocido oficialmente:



CINVE'2022 CÁCERES

(Ciudad Patrimonio de la Humanidad)

31 de marzo al 3 de abril de 2022

Patrocina:



**DIPUTACIÓN
DE CÁCERES**

País Invitado:



Colaboran:



CÍRCULO
EMPRESARIAL
CACEREÑO



VIÑA ESPAÑOLA
Consultoría Integral del Vino



European Sake Institute

qué aporta CINVE?



CINVE aportará la oportunidad de dar a conocer a los invitados a los diferentes actos, la cultura y turismo de la Cáceres.

La experiencia de 17 años, habiéndose celebrado en ciudades no solo de España sino de América.

Es de destacar no solo la diversidad de orígenes de los invitados, sino también la variedad de los colectivos profesionales a los que pertenecen:

Ingenieros, enólogos, masters of wine, biólogos, sumilleres, expertos en comercialización, periodistas de diferentes organizaciones con gran influencia e importancia en sus países, etc. lo que supondrá una amplia difusión de la Ciudad y la Provincia de Cáceres.

La asistencia a los eventos de diversos medios de comunicación como TV y radio de muy diferentes países.

Creemos y, así ha sido en ediciones anteriores, que CINVE contribuirá a situar en la vanguardia de las tendencias tanto a la ciudad como a las zonas cercanas vinícolas de la provincia de Cáceres.

La asistencia de un jurado tan importante y la presencia de embajadores o representantes diplomáticos de diferentes países certifican la caidad de los eventos.

itinerancia

CINVE, nació con la intención de celebrarse en diferentes ciudades, tanto de España como de otros países, buscando llevar este novedoso proyecto cultural y turístico a diversos sitios relacionados con los elementos de los diferentes eventos y que sirvieran de desarrollo a esas zonas, concretamente **CINVE** se ha celebrado en :



2006-Marbella



2007-Sevilla



2008-Sevilla



2009-Sevilla



2010-Sevilla



2011-Miami(USA)



2011-Sevilla



2012-Valladolid



2013-Valladolid



2014-Valladolid



2015-Valladolid



2016-Huelva



2017-Huelva



2018-Cáceres



2019-Cáceres



2020-Cáceres



2021- Cáceres





Agenda

Jueves 31 de marzo 2022

- **20:00h Cena de bienvenida al jurado, periodistas y autoridades**

Viernes 1 de abril 2022

- **9:00h Catas de los concursos**
- 16:00h Viaje turístico a lugar designado por la Diputación de Cáceres

Sábado 2 de abril 2022

- **9:00h Catas de los concursos**
- 16:00h Taller de vinos y gastronomía de Italia
- 17:00h Taller de vinos de Cáceres y gastronomía italiana
- 18:00h Taller de gastronomía de Cáceres y vinos de Italia

Domingo 3 de abril 2022

- **9:00h Cata de los concursos**
- 13:30h Cóctel de despedida y entrega de diplomas al jurado e intervinientes en los diferentes talleres

A las 16:00 fin del programa y regreso a sus diferentes destinos



Concursos y Catas

- 18.º Concurso Internacional de Vinos
- 18.º Concurso Internacional de Espirituosos
- 13.º Concurso Internacional de AOVES
- 4.º Concurso Internacional de Vinagres
- 4.º Concurso Internacional de Vermuts



Talleres y Conferencias

- Taller sobre la gastronomía de Cáceres y los vinos de Italia
- Taller sobre la gastronomía de Italia y los vinos de Cáceres
- Taller sobre la gastronomía y los vinos de Italia



En el año 2006 con motivo de la celebración en Marbella de la “Feria Gastronómica del Mediterráneo”, y entre los vinos y espirituosos presentes, decidimos realizar un concurso denominado CIVA (Concurso Internacional de Vinos de Andalucía), dirigido por Jesús Flores que fue el primer Director Técnico de lo que luego sería CINVE (Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos).

CINVE organizado por Inversiones Sobrecases, SL, empresa que tengo el honor de presidir, ha ido a lo largo de los años y de sus diferentes sedes incorporando otros concursos y talleres, muchos profesionales que han ido colaborando en la definición y engrandecimiento del Certamen, como a través de estas páginas puede verse. Jesús M

Jesús Manuel Guirau
Economista e Ingeniero
Presidente - CEO



Jesús Flores Téllez
Enólogo
Director Gral. Técnico



Desde el primer CINVE, he vivido una gran experiencia, he visto en estos años como hemos evolucionado en la organización del concurso y en el paulatino incremento de muestras e interés de participar, no sólo bodegas españolas, si no bodegas de muchos países productores de vinos, prácticamente de todo el mundo.

Como Director General Técnico y como Enólogo del Concurso, tengo que decir que el concurso se ha llevado a cabo siempre con rigor y profesionalidad.

Las muestras han sido siempre catadas a “ciegas” y conservadas y servidas cada una a su temperatura ideal.

Un gran concurso que ya está consolidado a nivel internacional.

El comité asesor, el técnico y la presidencia de CINVE están organizando ya el futuro CINVE 2022, que seguro será un gran éxito como las ediciones anteriores.

Jesus

staff CINVE



Manuel Mario Pérez
Economista
Vice-Presidente – USA



María Guirau Morales
Abogada
Administradora – CEO



Antonio Yélamos
Abogado
Asesor Jurídico



Manuel Herrera y Coronado
Marqués de Gallegos de Huebra
Sumiller, Elaborador y Consultor
Especialista en Ensamblajes y
Análisis Sensorial
Director Ejecutivo
Director Técnico de Vinos y
Espirituosos

Para mi CINVE, alrededor del vino, es una gran responsabilidad.

Es profesionalidad, seriedad y coherencia.

Es dirigir al mejor jurado posible con concentración, empeño y trabajo. Es intentar que todo sea equilibrado y se haga la máxima justicia vino a vino, producto a producto, con el mayor respeto al trabajo del productor.

Es difícil pero pongo todo de mi parte para estar satisfecho y que todos lo estén.

Manuel

CINVE es para mí algo más que un concurso de aceites. La seriedad en su organización y el elenco de catadores profesionales de gran experiencia, son las prioridades del Concurso CINVE-AOVES.

Pero CINVE es además un evento internacional y multisectorial donde conviven AOVES con VINOS, ESIRITUOSOS, SIDRAS, SAKES, SHOCHUS..... Esto le imprime un carácter especial porque los jurados-catadores internacionales de cada uno de los sectores tienen la oportunidad de catar y conocer los AOVES que van siendo seleccionados por el jurado (sin claves de cata, lógicamente).

Esta armonía entre expertos catadores de diferentes productos es por sí misma una promoción para los propios aceites, una oportunidad de ser conocidos y reconocidos por expertos del mundo del vino, del sake, la sidra de todo el mundo.

Las galas CIVE son también un lugar de encuentro, ahora entre productores de excelencia de todos los sectores que forman CINVE.

Una promoción fantástica, un evento único.

Anuncia

Anuncia Cario Dueñas
Bióloga

Experta en Grasas y Aceites por
el CSIC (Instituto de la Grasa de
Sevilla)

Directora Técnica AOVES



dirección técnica

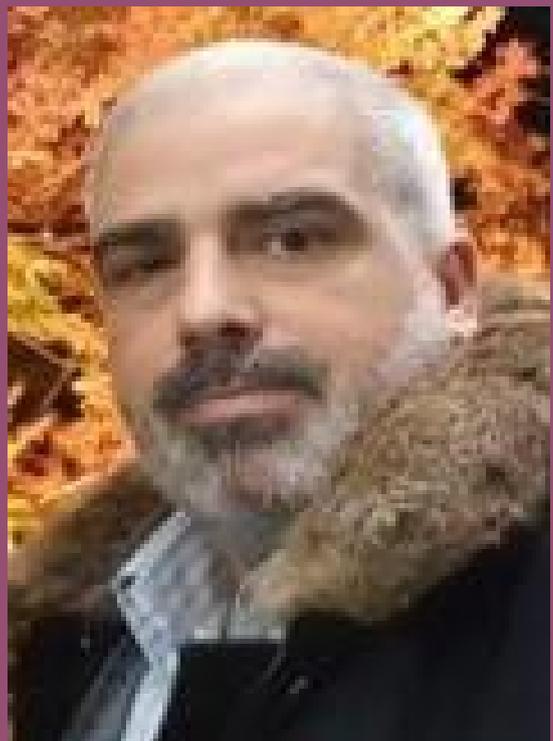


Pablo Alomar Salvioni
WSET3
Sake Educator
SPC y ASC por el Sake Council
Director Ejecutivo
Director Técnico de Sakes

- CINVE es un concurso que está adaptándose de manera natural a lo que realmente debería ser un concurso hoy en día.
- Por eso creo que lo que estamos
- empezando a crear ahora, a partir de la experiencia curtida en los varios años de actividad de CINVE, será reconocido internacionalmente en breve y es que el valor reside en ir más allá del mero concurso, y darle visibilidad al premiado una vez finalizado este, con la aportación de un jurado solvente y abierto.
- Con el Sake y Shochu, ya empezamos a ver esta transformación y la difusión en Japón que tiene ganar una medalla.
- Pablo

Victor Ambrosio
Director Técnico de Shochus

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad Politécnica de Valencia. En 2013 fundó AVIHOPS SL, empresa dedicada a la importación y distribución de bebidas alcohólicas, especializado en bebidas japonesas (cerveza, sake y shochu principalmente). Certified Shochu Advisor por el Sake School of America.



dirección comunicación

Mar Romero

Periodista

Directora Comunicación



Periodista especializada en vinos y gastronomía, dirige y presenta el programa “Mesa y Descanso” en Capital Radio. Premio “Antena de Plata” 2010.

Escribe en distintas publicaciones (Revista Capital, Planeta Vino, TROFEO Caza y Conservación, Gastronosfera, etc.)

Ponente en los cursos de verano sobre vino en distintas universidades españolas, es además formadora homologada del Vino de Jerez, profesora de Denominaciones de Origen y Alimentos en el I.F.E de la Cámara de Comercio de Madrid en los cursos de maestresalas y forma parte del comité de cata de la Guía Gourmets de los mejores vinos de España.

Vicepresidenta de la Academia Gastronómica de Castilla La Mancha

Presidenta del “Club Gastronómico de Madrid”

B>egoña Tormo

Periodista

Directora Comunicación

Ha desarrollado la mayor parte de su carrera profesional en televisión y radio.

Especializada en gastronomía, ha trabajado en distintos medios como presentadora y redactora (Telemadrid, Canal Cocina, TVE...), y colaborado en publicaciones como la Guía Metròpoli.

En la actualidad dirige y presenta el programa “2 hasta las 2” en Onda Madrid, y publica una sección semanal de gastronomía en esdiario.com.

Begoña



Coordinadora de varios proyectos de promoción de gastronomía y cultura japonesa en España, como TASTE OF JAPAN 2017 en Madrid por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón. Fundadora de CROSSMEDIA WORKS, S.L. (2012-) Máster de Tecnología informática (2001).
Miwa

Miwa Nakamura
Directora Comunicación
Y Diseños para Japon

Información adicional:

María Guirau Morales

Directora de Marketing y RRPP

CEO

+34 639 690 693

mguirau@cinvegroup.com

mguirau@cinve.es

www.cinvegroup.com

www.cinve.es

CINVE'2022

Cáceres

31 marzo / 3 abril 2022



Organiza:

inSOC
FERIAL

