



“El vínculo vino y gastronomía es crucial”

El director general de Península Vinicultores, Andreas Kubach (MW), explica la filosofía de su proyecto vinícola y sus expectativas para Enofusión 2018.

Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, celebrará su octava edición los días 22, 23 y 24 de enero, en el contexto de la cumbre gastronómica de Madrid Fusión.

Madrid, diciembre 2017_ Península Vinicultores, proyecto del que forman parte Fontana Bodegas & Viñedos, Mesta y Quinta de Quercus, estará presente en la octava edición de Enofusión, que se celebrará los días 22, 23 y 24 de enero de 2018 en el contexto de Madrid Fusión.

Andreas Kubach, uno de los tres *Master of Wine* españoles, es cofundador y director general de Península Vinicultores, compañía que gestiona viñedos y bodegas a través de los que elabora vinos de finca, con la autenticidad, la sostenibilidad y la competitividad como bases. El objetivo con este proyecto, tal y como explica, es “elaborar vinos que merezcan ser bebidos”, vinos donde se integra a la perfección viticultura y enología, con un profundo respeto por la cultura y el *terroir* de cada zona vitivinícola, erradicando malas costumbres que a veces evitan elaborar vinos relevantes, auténticos y sostenibles. Pero, todo ello, sin perder nunca la perspectiva de los mercados y de los amantes del vino en todo el mundo. En definitiva, una filosofía basada en una comprensión global y multidisciplinar del mundo del vino, en parte aportada por su reciente título de MW.

Para Kubach, “el vínculo vino y gastronomía es crucial, porque en España consumimos el 50% del vino en la gastronomía y también porque la gastronomía es un vehículo clave para acercar nuestros vinos al consumidor” y matiza “sin embargo, la gastronomía española aún está lejos de aprovechar las sinergias que existen, de integrar el vino plenamente en la experiencia gastronómica y de utilizarlo como impulsor de su rentabilidad”. Por eso destaca la importancia de que Enofusión se celebre en el marco de Madrid Fusión, uno de los congresos de gastronomía más importantes del mundo.

La presencia de Fontana Bodegas & Viñedos es ya histórica en el Congreso Internacional del Vino, pero el proyecto Península es nuevo y más amplio, por ello en esta edición, explicarán quiénes son y el porqué de su filosofía, ante los visitantes. Además, presentarán una selección de algunas de las novedades que tienen este año como sus Garnachas de Montaña, elaboradas en Sierra de Gredos y Sierra de Gata. Y también su nueva Oveja Naranja, un blanco fermentado sobre pieles, un vino distinto, “pero delicioso y muy gastronómico”, que, según explica el *Master of Wine* “se sale un poco de los cánones ortodoxos de cata y provoca reacciones muy dispares, curiosas de ver”.

Enofusión será la oportunidad para comprobar cómo son aceptados estas referencias entre el público profesional y la antesala para anticiparse a las tendencias hacia las que derivará el sector del vino español en los próximos años. Un futuro que, según el director general de Península Vinicultores, “está en transmitir más y mejor la diversidad del país, en trasladar mucha más personalidad a la copa y hacerlo todo de forma sostenible, tanto desde un punto de vista medioambiental como económico”.

Enofusión 2018

Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, celebrará su octava edición los días 22, 23 y 24 de enero de 2018 en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, en el contexto de la XVI Cumbre Gastronómica Madrid Fusión. La cita enológica será de nuevo el escenario donde posicionar el vino dentro de la gastronomía, a través de un nutrido programa de catas y la presencia de los protagonistas más destacados del sector.

Abierta la inscripción para participar en Enofusión 2018

Reserve el espacio que mejor se adapte a su negocio para exponer en uno de los eventos enológicos más prestigiosos a nivel nacional.

Para más información:

info@enofusion.com

www.enofusion.com

www.facebook.com/enofusion

www.twitter.com/enofusion

www.instagram.com/enofusion