

Sábado, 15 Mayo , 2010

Málaga Conarte en México

En abril, las bodegas integrantes del proyecto Málaga Conarte estuvimos en México presentando los vinos de la colección.

El 27 de abril, en el restaurante Casa Hevia de México DF se dieron cita importadores, distribuidores, sommeliers y prensa específica para catar los extraordinarios caldos malagueños. Dulces, blancos, tintos y rosados, toda una amplia gama que no dejaron indiferentes a la gran cantidad de público que desfiló durante las 10 horas que duró el evento.

Organizada por la empresa Iberomex, la intensiva jornada nos dejó exhaustos pero bastante satisfechos ante la magnífica acogida.

Pedro Poncelis, reconocido sommelier Mexicano, actuó como anfitrión del evento y realizó una extensa presentación inicial de los vinos ante la prensa.



momento durante el evento

Entre la bodegas presentes se encontraba La Bodega Doña Felisa, cuyo enólogo y propietario José María Lo Santos no dejó de recibir halagos sobre sus magníficos vinos “Chinchilla”. Entre los vinos catados se encontraba , además del Chinchilla Conarte, el resto de la amplia gama de esta Bodega como son sus blancos, tintos (“Chinchilla nuevo” y “Chinchilla 6+6” ,coupages de tempranillo y syrah) y el estupendo rosado de tempranillo de nombre “Aloque”.



Losantos durante la presentación de sus vinos

Federico Schatz y Raquel, sirvieron los singulares vinos producidos en su finca La Sanguijuela. Todos ellos elaborados bajo los preceptos de la agricultura ecológica y biodinámica.

Mencionar el Chardonnay, el Pinot Noir y el emblemático “Acinipo” de la variedad Lemberger que dejaron en muy alta consideración a los vinos de las Sierras de Ronda.



Federico y Raquel antes de iniciarse el evento

Juan Muñoz de Bodegas Dimobe, nuestro mejor representante de los vinos dulces Malagueños con el Tierno Moscatel “Zumbral Conarte” y el “Lagar de Cabrera” tinto de la variedad Syrah y blanco, de Moscatel seco.



Juan Muñoz junto a sus vinos

Victoria Ordoñez de Jorge Ordoñez & Co, destacó con sus naturalmente dulces de Moscatel de Alejandría y el elegante Moscatel Seco “Botani” y Jorgelina Fava representante de la Cámara de Comercio de Málaga responsable de presentar el resto de los vinos de la colección cuyos bodegueros no pudieron asistir.



Victoria Ordoñez en el evento del Restaurante casa Hevia



Jorgelina Fava de la Cámara de Comercio de Málaga

Susana y Guillermo García de la Bodega La Capuchina, dieron a degustar tanto los tintos, “Capuchina Vieja” y “Capuchina Vieja Conarte” como el naturalmete dulce de moscatel de Alejandría asoleado, “Capuchina Vieja Sol”.



Susana García junto a los vinos de La Capuchina



Guillermo García junto a Juan Muñoz

Esperamos que los asistentes disfrutaran de los caldos Malagueños y agradecemos la masiva afluencia, que en mas de una ocasión nos mantenía desbordados.