

viernes, 05 de abril de 2024

Javier Fernández destaca el sector del vino como fuente de riqueza en el territorio

‘Silente 2023’, de Bodega Colonias de Galeón; ‘Pago del Zancúo 2018 Roca Volcánica’, de Bodega La Margarita; ‘González Palacios 1986 solera’, de Bodegas González Palacios; ‘M Salado 2023’, de Bodegas F. Salado; y ‘Anís Dulce Sublime 2023’, de Destilerías de Constantina, son los mejores vinos y licores sevillanos de este año, en una edición en la que se han concedido, además, 12 medallas



Foto de familia de autoridades y galardonados en el IX Premio de Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla

El presidente de la Diputación de Sevilla, Javier Fernández, acompañado del vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, presidió la lectura del fallo del jurado y la entrega de la novena edición del Premio a los mejores vinos y licores de la provincia, en un acto que se celebró en el Consulado de Portugal, con la participación de la cónsul general del país luso en Sevilla, Cláudia Boesch. A la gala asistieron representantes de los agentes sociales, diputados y portavoces de la Corporación provincial, las bodegas y destilerías participantes en el certamen, junto con los alcaldes y alcaldesas de los municipios en los que se ubican estas empresas, así como representantes del sector turístico de la provincia y de los medios de comunicación.

Este Premio, creado por Prodetur-Turismo de la Provincia, tiene como objetivo propiciar un mayor conocimiento de los vinos que se producen en el territorio sevillano y fomentar su comercialización, así como promocionar la cultura enológica como experiencia turística. Desde hace varias ediciones, además, integra el reconocimiento a los mejores ‘licores tradicionales’.

Los mejores vinos y destilados de 2024

A la convocatoria de estos premios han podido optar todos los vinos y licores elaborados en el territorio, con una producción mínima de 300 botellas, y de productores adheridos a la marca “Sabores de la Provincia de Sevilla”, atendiendo a las siguientes categorías: ‘Vinos Blancos Tranquilos y Espumosos’; ‘Vinos Tintos Tranquilos’; ‘Vinos de Licor, Aromatizados y Vinos Dulces’; ‘Vinos Singulares de la Provincia de Sevilla’; y ‘Licores Tradicionales’. En la presente edición, han optado al Premio un total de 60 muestras de vinos y licores tradicionales, procedentes de 16 bodegas y destilerías ubicadas en 9 municipios de la geografía sevillana.

Así, los **cinco premios de este año**, según las categorías mencionadas y por ese orden, han sido para: ‘Silente 2023’, de Bodega Colonias de Galeón (Cazalla de la Sierra); ‘Pago del Zancúo 2018 Roca Volcánica’, de Bodega La Margarita (Constantina); ‘González Palacios 1986 solera’, de Bodegas González Palacios (Lebrija); ‘M Salado 2023’, de Bodegas F. Salado (Umbrete); y ‘Anís Dulce Sublime 2023’, de Destilerías de Constantina, en una edición en la que se han concedido, además, 12 medallas, 5 de oro y 7 de plata.

Las **medallas de oro** han correspondido a los siguientes vinos: ‘Marrurro 2021’, de Bodega Colonia de Galeón (Cazalla de la Sierra) y ‘Zancúo Gran Reserva 2019 Edición María Fernández Romero’ de Bodega La Margarita (Constantina) en la categoría de **Vinos Tintos Tranquilos**; ‘Anís Seco la Violetera 2022’, de Anís La Violetera (Constantina); ‘Flor de Utrera Elixir Licor de Canela 2023’ y ‘Flor de Utrera Semidulce 2023’, ambos de Destilería la Flor de Utrera, han recibido las medallas de oro en la categoría de **Licores Tradicionales**.

Las **medallas de plata**, por categorías, han sido para:

- **Vinos Blancos Tranquilos y Espumosos:** ‘Cueva La Sima Blanco 2022’ y ‘Espumoso La Margarita’, ambos de Bodega La Margarita (Constantina); ‘Soplagaitas 2023’ de Bodegas Colonias de Galeón (Cazalla de la Sierra), y del mismo municipio, ‘Mirlo 2022’ de Bodegas Tierra Savia; y por último ‘Fragata 2023’ de Vinos Fragata (Espartinas).
- **Vinos de Licor, Aromatizados y Vinos Dulces:** ‘Carioco’, de El Bodegón (Estepa), y ‘Conchita’ de Bodegas Halcón (Lebrija).

La entrega premios se celebró tras la lectura del fallo del jurado, integrado por un prestigioso grupo de enólogos, sumilleres y críticos gastronómicos del ámbito nacional y de Portugal, que, en una cata ciega celebrada durante dos jornadas los pasados 21 y 22 de marzo, seleccionaron los mejores vinos y licores dentro de las categorías mencionadas.

El evento, conducido por la periodista Mabel Mata, contó también con la participación de Begoña Amurrio, enóloga y miembro de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.

Reconocimiento a la calidad de los vinos y licores sevillanos y a los trabajadores del sector

En su intervención, el presidente de la Diputación tuvo palabras de recuerdo para Isabel Mijares, habitual de los últimos años en el panel del jurado de este Premio convocado por la Prodetur, y que falleció en el pasado mes de febrero. “Mujer pionera en el mundo del vino y enóloga reconocida en el ámbito internacional con cuya colaboración en la promoción de nuestros vinos tuvimos el inmenso privilegio de contar”. Asimismo, tuvo palabras de reconocimiento hacia Rafael Marín, miembro de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, también habitual jurado de estos galardones y fallecido recientemente.

Para Fernández la razón de ser de este Premio es el reconocimiento a la calidad de los vinos y licores sevillanos. “Tenemos unos vinos y unos licores excelentes, y todavía este hecho es desconocido, no sólo para muchos de quienes nos visitan, sino para los propios sevillanos y sevillanas”.

“Esto es un acto de promoción económica, es un acto de promoción de Sabores de la Provincia y es un acto de promoción de Sevilla, de sus empresarios, de su gente y de puesta en valor, de reconocimiento del día a día de gente que dedica su vida mucho más allá de un horario, mucho más allá de un resultado: dedica su vida a lo que quiere y a lo que le ilusiona.”

“Todo lo que rodea a la producción del vino es fuente de riqueza. Y hablo en términos de desarrollo económico, lo que implica el arraigo de la población al territorio. Es así porque el sector del vino contribuye a la generación de empleo en el medio rural. Y también permite la especialización y la desestacionalización de la actividad turística. Un producto destinado a ofrecer experiencias al visitante, que es lo que cada vez más buscan los turistas”.