



#alimentosdespaña

## Vino y aceite, los protagonistas del sector agroalimentario español

Vuelve al 33 Saló Gournets uno de los espacios más visitado por los profesionales, el 24 Túnel del Vino, una actividad patrocinada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con el objetivo de dar a conocer las variedades españolas y fomentar la cultura vinícola.

Este gran pasillo enológico lo recorrieron 29.070 personas en la edición anterior, una cifra que se espera superar este año debido a la asistencia prevista de más de 100.000 profesionales a la feria internacional de alimentación y bebidas de calidad más importante de Europa.

En el 24 Túnel del Vino estarán presentes 267 bodegas y se podrán catar 350 referencias monovarietales de todas las DDOO españolas seleccionadas por los miembros del Comité de Cata del Grupo Gournets y técnicos del MAPA entre todos aquellos vinos que obtuvieron calificaciones iguales o superiores a 80/100 en la 34 Guía Vinos Gournets (GVG) 2019.

Albariño, chardonnay, godello, palomino fino, verdejo, viura-macabeo, xarel·lo, cabernet sauvignon, garnacha blanca, garnacha tinta, graciano, mazuelo, mencía, merlot, monastrell, pinot noir, prieto picudo, syrah, tempranillo, malvasías, moscateles y Pedro Ximénez, son las 22 variedades de uva que se pueden encontrar en el Túnel del Vino, una división pensada para que los asistentes descubran hasta qué punto la zona, el clima, el terreno y el estilo de elaboración pueden modificar la personalidad de una misma variedad.

Otro de los espacios temáticos más interesantes, también patrocinado por el MAPA es el Túnel del AOVE que por segundo año consecutivo vuelve con uno de los productos más destacados del sector agroalimentario español. Una zona



contigua a la del vino en la que los visitantes se sumergirán en la cultura y el análisis organoléptico del Aceite de Oliva Virgen Extra y cuyo objetivo es potenciar los AOVEs de calidad diferenciada al amparo de las Denominaciones de Origen y visualizar la riqueza varietal del olivar español con la presentación, única en Europa, de más de 100 AOVEs.

También habrá un espacio dedicado exclusivamente a la producción ecológica, así como un área representativa de "variedades minoritarias" que se están recuperando en diversos proyectos nacionales, y a los aceites ganadores del certamen Alimentos de España Premio Mejores AOVEs. Además, dispondrá de una zona interactiva donde los visitantes podrán participar en un juego sensorial gracias a difusores con aromas y pantallas táctiles.

Finalmente, la Secretaría General de Pesca, junto con las distintas asociaciones, impartirán una serie de ponencias y show cookings para fomentar el consumo del pescado.

# SALÓN GOURMETS