



BOLETIN Nº227

TACORONTE-ACENTEJO OBTIENE SEIS GALARDONES EN EL XXXII CONCURSO ALHÓNDIGA 2019



El prestigioso Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias Alhóndiga premia el esfuerzo y la dedicación de los viticultores y bodegueros de la D.O. Tacoronte-Acentejo. Esta edición, donde participaron más de 175 muestras procedentes de las distintas islas del archipiélago canario, viene a seguir consolidando el largo recorrido de la denominación de origen pionera en las islas con estos nuevos reconocimientos.

Los seis nuevos reconocimientos para Tacoronte-Acentejo han sido para los siguientes vinos:

1. Marba Tinto Barrica 2018: ORO
2. Marba Blanco Barrica 2018: PLATA
3. Presas Ocampo Vendimia Seleccionada 2017: PLATA
4. Presas Ocampo Maceración Carbónica 2018: PLATA
5. Presas Ocampo Maceración Carbónica Selección Especial 2018: BRONCE
6. Viña Norte Tinto Crianza 2016: BRONCE

La entrega de premios tendrá lugar el sábado 11 de mayo de 2019 a las 11h30 en el edificio de la Alhóndiga en Tacoronte.

Animamos a todos los consumidores a que adquieran y prueben estos vinos laureados, contribuyendo así a mantener el paisaje, el empleo y la cultura vitivinícola de la comarca.

DÍA “MOVIMIENTO VINO D.O.”



Cada año se celebra el Día Movimiento Vino D.O. que en esta ocasión tendrá lugar el sábado 11 de mayo de 2019 a las 12h30 en Canarias, momento en el que un total de veintisiete Denominaciones de Origen —Almansa, Arlanza, Binissalem, Bullas, Calatayud, Catalunya, Cigales, Condado de Huelva, Jumilla, La Mancha, Lanzarote, León, Monterrei, Montilla-Moriles, Navarra, Pla i Llevant, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro, Rioja, Tacoronte-Acentejo, Toro, Uclés, Valdepeñas, Valencia, Vinos de Madrid y Yecla— brindarán de manera conjunta y simultánea en diferentes puntos de España por el vino con Denominación de Origen.

Los veintisiete convocarán al público en general, tanto a los amantes del vino, como a los que aun no lo son y se quieran acercar a descubrirlo, para dar a conocer el carácter único y diferencial de sus vinos con D.O. y participar en una jornada abierta a todos. En el caso de la D.O. Tacoronte-Acentejo la cita será en el municipio de Tacoronte, en el emblemático edificio de la Alhóndiga.

Las redes sociales jugarán un papel importante durante este día y serán el lugar en el que se podrán ver las mejores imágenes y seguir en directo el brindis colectivo. A través de Facebook, Twitter e Instagram y utilizando el hashtag #DíaMovimientoVinoDO, desde la organización se anima a los usuarios a compartir sus fotografías y experiencias a lo largo de la jornada.

El evento, que se celebra por tercer año consecutivo, quiere poner en valor el vino con Denominación de Origen y acercarlo al público en general, y a los jóvenes en particular, en un ambiente festivo y reivindicativo. Pero, además,

este año se destacará el papel de las denominaciones de origen y de sus viticultores y bodegas como un elemento vertebrador del medio rural, como fuente de sostenibilidad socioeconómica y de fijación de población a las zonas rurales.

MOVIMIENTO VINO D.O. nació en 2016, siendo hoy la marca pública con la que la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la asociación nacional que representa a las DDOO de vino, se dirige al consumidor para difundir el concepto denominación de origen y los valores ligados a los vinos con D.O.; entre los que se destacan la calidad, diversidad, autenticidad, arraigo cultural, seguridad alimentaria, estilo de vida saludable, protección del medio ambiente, etc.

TACORONTE-ACENTEJO EN TINTO



Última sesión del “Aula de Formación Tacoronte-Acentejo” en este 2019. En la sesión podrás descubrir el amplio potencial de aromas y sabores de las distintas elaboraciones que se hacen en la comarca en el campo de los tintos. Además de conocer los métodos de elaboración, podrás degustar desde la maceración carbónica, a un tinto tradicional, y tintos con diferentes grados de envejecimiento en bodega.

Fecha: Miércoles 22 de mayo

Hora: 17h – 20h

Lugar: En bodega de la comarca

Precio: 20€

Inscripción: 922 560107 / consejo@tacovin.com