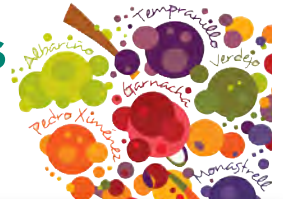


Rías Baixas

Exceptional Albariño from Spain

BOLETÍN NÚMERO 13

El Albariño de Rías Baixas atrae nuevos entusiastas en la 17ª Serie Anual de Great Match



En 2010, Vinos de España presentó el 17º evento anual llamado **Great Match**, una serie de recorridos con degustaciones que incluyen "varietales llenos de vida y provocadores sabores de España." Los vinos Albariño de Rías Baixas fueron, una vez más, un éxito en los eventos de este año, que se llevaron a cabo en los tres mercados vinícolas más importantes del país: Los Angeles (12 de mayo), Nueva York (7 de octubre) y Miami (13 de octubre). Los eventos atrajeron a cientos de amantes de los vinos españoles, fanáticos leales y nuevos entusiastas del Albariño.



En Nueva York, la mesa de Rías Baixas fue un lugar de visita obligado de todos los invitados, no sólo por los vinos sino también por las oportunidades para sacar fotos. Los invitados hicieron cola para posar delante de magníficas escenografías fotográficas de Galicia en la singular cabina para fotografías interactivas de la campaña. Los asistentes se fueron no sólo con un recuerdo fotográfico del evento, sino también con una nueva apreciación de los vinos Albariño.

Cada una de las degustaciones incluyó sesiones separadas para la industria y los consumidores, lo que ofreció a los asistentes la oportunidad de probar cientos de los vinos más finos de toda España. En cada ciudad, las sesiones dedicadas a los consumidores incluyeron tapas de restaurantes locales reconocidos, lo que permitió a los invitados probar una amplia gama de comidas deliciosas y su maridaje con vinos. Los vinos Albariño de la campaña complementaron perfectamente muchas de las sabrosas tapas que se ofrecieron.



De Santiago a Sapporo: el Albariño y la cocina japonesa en la Conferencia 2010 llamada Worlds of Flavor

700 chefs, directores de comidas y bebidas, expertos mundiales y periodistas de la gastronomía acudieron al *Culinary Institute of America* (CIA) del 4 al 6 de noviembre para asistir a la **13ª Conferencia Anual Worlds of Flavors** que este año se tituló "Japón: Sabores de cultura, del Sushi y Soba al Kaiseki." Este evento sin precedentes de tres días de duración ofreció una exploración a fondo de la cocina japonesa, tanto moderna como tradicional.

Si bien la sabiduría convencional indica que la comida japonesa se combina mejor con sake y cerveza, los vinos Albariño de Rías Baixas refutaron contundentemente esta idea. Con el nivel bronce de patrocinio de la conferencia y bajo los auspicios de Vinos de España, se presentó una colección de 14 vinos Albariño diferentes en seminarios y degustaciones diarias que se realizaron en el "mercado". Los asistentes a la conferencia degustaron allí los vinos y efectuaron sus propios maridajes mientras disfrutaban de una variedad de platos japoneses preparados por algunos de los chefs más famosos del Japón. Basándonos en la cantidad de gente que había en la mesa de Rías Baixas, el Albariño fue el vino elegido para acompañar a los sushis, sashimis, fideos soba y otros platos complicados



hechos con dashi, jengibre, yazu y shiso. El perfil de sabores de los vinos Albariño, con sus propiedades minerales y ácidas, dio lugar a un excepcional maridaje con el fascinante umami, ese rico sabor omnipresente en la cocina japonesa.

Entre los invitados de este año se encontraron Thomas Keller de *French Laundry*, el Iron Chef Morimoto, Ruth Reichl, ex directora de redacción de la revista *Gourmet*, David Chang de *Momofuku*, y muchos de los chefs de dos y tres estrellas del Japón.



Columbia University Business School
(29 de septiembre de 2010)



New York University Business School
(19 de octubre de 2010)



American University Alumni Association
(19 de octubre de 2010)

El Albariño vuelve a la escuela

Durante todo el otoño, la campaña Rías Baixas presentó los vinos Albariño a una nueva base de consumidores con influencia: los estudiantes universitarios de posgrado y los que acaban de terminar sus estudios universitarios básicos. Si bien muchos de estos jóvenes ya son amantes del buen vino, la mayoría recién se inicia en su exploración del amplio mundo de vinos disponibles. Estos futuros líderes de la opinión pública se mostraron muy entusiasmados tras recibir información completa de los vinos Albariño de España y al darse cuenta de la opción vinícola económica pero de alta calidad y con grandes alternativas de maridaje que representan.

La campaña, dirigida por W.R. Tish — gran experto y conocida figura en el mundo de los vinos — auspició tres seminarios educativos con degustaciones en la zona de Nueva York. Cada uno de los eventos resaltó seis diferentes vinos Albariño de Rías Baixas con maridajes especiales para ilustrar la versatilidad del Albariño. Los invitados probaron los vinos con platos de la cocina india (por ejemplo, curry de camarones con chiles frescos, curry de patatas y guisantes), tapas españolas clásicas

(por ejemplo, tortilla, boquerones) y "cocina americana ecléctica" (por ejemplo, empanaditas primavera de vegetales, tortitas de cangrejo con aioli siracha). Con su amplio conocimiento del Albariño más un toque de humor, Tish guió a los estudiantes por un recorrido de la uva a la copa de vino. En general, los seminarios atrajeron a más de 150 entusiastas del vino, muchos de los cuales nunca antes habían probado el Albariño, pero que declararon que lo disfrutarían en el futuro.



El Albariño de Rías Baixas causa revuelo en Miami

El 15 de noviembre, sumilleres, compradores de vinos y otros profesionales de la industria del área de Miami se reunieron alrededor de una piscina para probar los Albariños de la excepcional cosecha 2009 en la **3ª fiesta anual "After Hours" de los vinos Albariño de Rías Baixas**. En el Shore Club South Beach Hotel de Miami, los profesionales de la industria vinícola probaron los vinos Albariño a la luz de la luna en un ambiente festivo y relajado.

El evento de este año presentó los vinos Albariño de la campaña junto con mariscos preparados con inspiración japonesa por el restaurante NOBU. Las marcadas propiedades ácidas de los vinos complementaron perfectamente platos tales como los tacos de sashimi, tempura de camarones, bacalao negro y sushi. Los sumilleres del Shore Club prepararon cócteles con Albariño especialmente para el evento (ver al margen) y crearon innovaciones de un favorito español.

Los asistentes describieron al Albariño de Rías Baixas como el vino perfecto para el clima de Miami. Un grupo de sumilleres hasta se fue con nuevas marcas de Albariño para añadir a sus listas de vinos.



Albariño

1 parte de jugo fresco de lima

1 parte de néctar de ágave

6-8 hojas de menta

3 partes de Albariño

2 partes de Club Soda

Agregar la menta, el jugo de lima y el ágave a un recipiente de vidrio para mezclar, machacar ligeramente la menta.

Añadir el Albariño y el hielo, batir durante 2-3 segundos. Colar en un vaso de vino con hielo y agregar club soda

Decorar con una ramita de menta.

Miami Sunshine

1 parte de jugo fresco de limón

1 parte de néctar de ágave

1 parte de jugo fresco de naranja

1/2 parte de Cointreau o Curaçao

3 partes de Albariño

2 partes de gaseosa de lima limón

Agregar todos los ingredientes a un vaso lleno de hielo

Adornar: rueditas de pepino, limón y moras

Press Highlights from 2010

“ En los últimos tres años, quienes comercializan el Albariño han ganado mucho terreno en los EE.UU., logrando posicionar los vinos como una opción fácil de maridar con distintas comidas que van más allá de una noche de tapas y de la cocina mediterránea; actualmente se lo considera un vino perfecto para el verano que no nos costará un ojo de la cara.”

Zester Daily
11 de mayo de 2010

“ Una vez cada tanto un vino hecho con uvas autóctonas pasa a ser conocido a nivel mundial. Sean testigos de la popularidad del Albariño de Rías Baixas de España, un vino blanco que era un virtual desconocido hace 20 años.”

Reuters
September 14, 2010

“ Rías Baixas, donde la anteriormente desconocida uva Albariño se ha convertido en la exportación de vino blanco más grande de España, así como el vino blanco más popular de América.”

Kansas City Star
13 de octubre de 2010

“ Por ser un blanco que se encuadra en la tan mentada categoría "aromática", el Albariño de Rías Baixas en Galicia es cada vez más popular y por buenos motivos.”

Atlantic Monthly
28 de abril de 2010

“ Albariño es un gran agregado al repertorio de vinos blancos de cualquiera. A veces es un vino frutado, pero tiene equilibrio y frescura, ideal para ser servido con comida.”

Snooth.com
2 de septiembre de 2010

“ El Albariño debe figurar en su lista de "vinos que debo probar" dado que puede encontrar algunos sobresalientes por precios módicos.”

Mutineer
septiembre de 2010

“ ¿Podría el Albariño ser el nuevo Pinot Grigio — si bien es cierto que tiene más personalidad? ”

Wall Street Journal
19 de septiembre de 2010

“ Enfríe una botella de Albariño. Este vino español hecho con la uva del mismo nombre es lo ideal para los calurosos días (y noches) del verano.”

Washington Life Magazine
26 de agosto de 2010

“ Albariño, el noble varietal blanco de la región verde de España, Galicia, ofrece la increíble combinación de frescura con abundante cremosidad. Complace a los amantes del Pinot Grigio, Riesling, y Sauvignon Blanc por un lado y a los entusiastas del Viognier y Chardonnay por el otro.”

Ft. Worth Business Press
9 de julio de 2010

“ Me gustaría que el Departamento de Parques de la Ciudad de Nueva York instalara bebederos que dispensen Albariño helado.”

Food & Wine
julio de 2010

¡AVÍSENOS!

Envíe un correo electrónico a Adrienne e achristner@cornerstonepr.com con actualizaciones, preguntas o preocupaciones.

Continúe con Albariño de Rías Baixas

Para transferir toda la información del acontecimiento y de la campaña de los U.S., vaya a www.riasbaixaswines.com/extranet
Username: **producer**
Password: **bodega**

Continúe con Rías Baixas en:



Banco de vinos Albariño de Rías Baixas

¿Cosecha nueva? Envíe muestras:

New York Wine Warehouse
Attn: Ahmad Hamid
For Account 397
8-05 43rd Avenue
Long Island City, NY 11101, USA

WINES
from SPAIN



CORNERSTONE
COMMUNICATIONS
EXPANDING AWARENESS

winesfromspainusa.com

575 Madison Avenue, Suite 1006
New York, NY, 10022
Phone: 212-605-0370
Fax: 212-605-0371