

COMUNICADO DE PRENSA

MUNDUSvini sigue creciendo

- **Aumenta la presentación de vinos**
- **La Secretaria parlamentaria de Estado, Julia Klöckner, da la bienvenida durante la inauguración**
- **Por primera vez participan vinos de Taiwan, Rusia y Jordania**

Neustadt/Weinstraße, 23 de agosto de 2010.

El Gran premio vinícola internacional MUNDUSvini sigue creciendo en su décimo aniversario. Un total de 5.883 vinos de 42 países serán degustados y evaluados este año por el jurado internacional de este concurso vinícola controlado, que es el más grande del mundo. El aumento del número de muestras demuestra que los dictámenes de calidad independientes aumentan en importancia, precisamente en tiempos económicamente difíciles.

El jurado compuesto por 285 expertos en vinos, procedentes de 49 países, se encargará de examinar las muestras. Entre el jurado se encuentran renombrados degustadores como Ned Goodwin (periodista especializado y Master of Wine, del Japón), Christian Mürau (Moderador de TV y productor de películas sobre el vino, de Alemania), Ingrid Adamiker (Comisaria de la OIV, de Austria), Wolfgang Heeß (Presidente honorífico de la Unión de enólogos alemanes, de Alemania), Jean Smullen (periodista especializada, de Irlanda), Hildegarde Heymann (Profesora de sensorial de la University of Davis, de EE.UU.), Subhash Arora (Presidente de la Indian Wine Academy y periodista especializado, de la India), Jacques Orhon (autor de libros sobre el vino y Chef-Sommelier, del Canadá), así como compradores

de grandes almacenes internacionales, mercaderes del ramo, importadores y enólogos.

La edición de aniversario del Gran premio vinícola internacional MUNDUSvini se inaugurará el 27 de agosto, a las 8.00 horas, en Neustadt an der Weinstraße, donde la Secretaria parlamentaria de Estado, Julia Klöckner, dará la bienvenida. A continuación, los degustadores degustarán en ciego durante seis días (cada viernes a domingo) las muestras entregadas, de forma profesional y siguiendo el severo reglamento de la Organización internacional de vid y vinos (OIV) y el de la Asociación internacional de enólogos.

La mayoría de las muestras proviene de países europeos tradicionalmente vinícolas, como Alemania (25,1 %), Italia (19,3 %), España (14,7 %) y Francia (10 %). Aparte de ello también hay numerosos vinos de ultramar y de la Europa del Este. Por primera vez en la historia del concurso participan también vinos de Taiwan, Rusia y Jordania.

La mayoría de las muestras entregadas corresponde tradicionalmente a vinos tintos, con 3.082 botellas (52,4 %). De todos modos aumentó el segmento de los vinos blancos en comparación con el año pasado en un 2,3 %, alcanzando un total de 2.093 muestras. Además hay 708 otros vinos, como espumosos, rosados, perlados, jerez, oporto y abocados, que se expondrán al veredicto crítico del jurado.

Los resultados oficiales del Gran premio vinícola internacional MUNDUSvini 2010 se darán a conocer a mediados de septiembre.

350 palabras / 2.757 caracteres (con espacios)

Acerca de MUNDUSvini:

El *Gran premio vinícola internacional MUNDUSvini* es el concurso vinícola internacional más grande oficialmente reconocido, que se celebra bajo el patrocinio de la Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) y de la Union Internationale des Oenologues (UIOE), y abarca vinos de todas las regiones del mundo. Fue fundado en 2001 por la Academia vinícola

MUNDUSvini, una filial de la Editorial Meininger Verlag, de Neustadt an der Weinstraße, y desde entonces se celebra cada año. Desde 2009 que MUNDUSvini coopera con la Feria de Nürnberg. Los dos socios experimentados trabajan juntos para realizar el *Premio vinícola bio internacional MUNDUSvini BioFach*, que es licitado una vez al año en calidad de concurso. Los premios se conceden cada año durante las ferias BioFach y Vivaness, en el Centro ferial de la Feria de Nürnberg.

Contacto de prensa:

Berit Schönrock

Meininger Verlag

Maximilianstraße 7-17

D-67433 Neustadt/Weinstraße, Alemania

Tel.: 06321 8908-1910

E-mail: schoenrock@meininger.de

Internet: www.mundusvini.com

www.meininger.de