



SAKURA

Japan Women's Wine Awards

Los Vinos de Monastrell en los "SAKURA" Japan Women's Wine Awards 2016"

El pasado 14 de febrero se difundió el resultado del "SAKURA" Japan Women's Wine Awards 2016" que constituye la tercera edición de este certamen internacional de vinos que se celebra en Tokio; es un certamen que se sitúa a la cabeza de los concursos de vinos en Japón, coordinado por mujeres, con jurados formados exclusivamente por mujeres, con un nivel de participación similar al de estas características organizado en Francia (*Feminalise*) y muy superior al que se celebra en España (*Vino y Mujer*), que en este caso las condiciones de participación limitan el número de vinos participantes. En esta tercera edición han concurrido 3.543 muestras, procedentes de 35 países que representa un incremento del 22 % respecto a la edición anterior.

Este encuentro tiene extraordinaria importancia y repercusión en los medios de comunicación de Japón, considerándose que es una competición de vinos que *marca época* en las tendencias y evolución de la demanda de vinos en ese país. Ha reunido en los diferentes jurados de cata a más de 380 mujeres, expertas en el vino, periodistas especializadas en temas enológicos, compradoras, importadoras, etc., con un amplio conocimiento y experiencia. En Japón se considera que las profesionales del vino tienen una mejor perspectiva para entender las preferencias de los consumidores femeninos, que son los principales

"Sakura" Japan Women's Wine Awards 2016 – Monastrell

Premio	Vinos de España	Varietades	Región
DG	El Niño de las Uvas Monastrell 2014 Bodegas del Rosario	Monastrell 85 % Syrah 15 %	Murcia
DG	Casa del Rojo Vino de Autor Monastrell 2007 Casa Rojo	Monastrell 100 %	Murcia
DG	Mala Vida 2013 Bodegas Arráez	Monastrell 30 % Tempranillo 30 %	Valencia
G	La Atalaya del Camino 2013 Bodegas Atalaya	Garnacha Tintorera 85 % Monastrell 15 %	Castilla La Mancha
G	Cavalls Garnacha Tintorera 2010 Casa Rojo	Garnacha Tintorera 85 % Monastrell 15 %	Castilla La Mancha
G	La Huella de Adaras 2009 Casa Rojo	Garnacha Tintorera 60 % Monastrell 30 %	Castilla La Mancha
G	Barahonda Barrica 2012 Barahonda	Monastrell 75 % Syrah 25 %	Murcia
G	Campo Arriba 2013 Barahonda	Monastrell 70 % Syrah 20 %	Murcia
G	Lorca Monastrell 2009 Bodegas del Rosario	Monastrell 100 %	Murcia
G	Altos de Luzón 2011 Bodegas Luzón, S.L.	Monastrell 50 % Cabernet Sauvignon 25 %	Murcia
G	Luzón Crianza Selección 12, 2012 Bodegas Luzón, S.L.	Monastrell 50 % Cabernet Sauvignon 20 %	Murcia
G	Pata Negra Apasionado 2014 Pata Negra	Monastrell 40 % Petit Verdot 40 %	Murcia
S	Castillo de Almansa Reserva 2011 Bodegas Piqueras	Monastrell 50 % Tempranillo 30 %	Castilla La Mancha

Premio	Vinos de Francia	Varietades	Región
DG	Cuvée Prestige Rouge 2014 Château Ollieux Romanis	Carignan 40 % Mourvèdre 25 %	Languedoc
G	Cuvee Carpe Diem 2012 Château de Seguin	Monastrell 100 % (¿?)	Bordeaux
G	Coudoulet de Beaucastel Rouge 2012 Château de Beaucastel	Mourvèdre 30 % Grenache Noir 30 %	Côte du Rhône
G	Gabrielle de Spinola 2014 Château Coujan	Syrah 45 % Mourvèdre 33 %	Languedoc
G	Cuvée Or 2014 Château Ollieux Romanis	Carignan 44 % Mourvèdre 23 %	Languedoc
G	Inaccessible 2011 Mas Gabinèle	Mourvèdre 60 % Syrah 20 %	Languedoc
G	Prieure Saint Jean de Bebian Rouge 2010 Prieure Saint Jean de Bebian	Syrah 50 % Mourvèdre 30 %	Languedoc
G	Domaine de la Boire Blanche Terroirs d'Altitude 2012 Vignobles Lorgèril	Syrah 70 % Mourvèdre 20 %	Languedoc
G	Cuvee Chaberts Rouge 2010 Château des Chaberts	Shiraz 60 % Mourvèdre 30 %	Provence
S	Chevalier de l'Engarran 2014 Château de l'Engarran	Carignan 40 % Mourvedre 25 %	Languedoc

Premio	Vinos de Australia	Varietades	Región
S	Penfolds Bin 2 Shiraz Mataro 2013 Penfolds	Shiraz 86 % Mourvèdre 14 %	South Australia

Double Gold (DG): 95-100 / Gold (G): 88-94 / Silver (S): 80-87

Datos extraídos de: <http://www.sakuraaward.com/en/result/index.html>



compradores de vino, en particular en el rango de edad 30-50 años. Tenemos que tener en cuenta que en Japón hay más de 8.000 mujeres sumilleres, que representa el 42 % de estos profesionales y si nos fijamos en un concepto más amplio, "Wine Experts", la cifra correspondiente a mujeres se eleva al 62 %.

El concurso "SAKURA" Japan Women's Wine Awards 2016" ha otorgado 1.498 trofeos, de los que 159 han correspondido a vinos elaborados en España distribuidos en tres categorías (Double Gold: 24 / Gold: 70 / Silver: 65); pero si prestamos atención a los vinos premiados que han sido elaborados con la variedad Monastrell, con origen en España son 13 vinos (Double Gold: 3 / Gold: 9 / Silver: 1) y a esta relación debemos agregar los vinos elaborados con esta variedad (Monastrell, Mourvedre, Mataro) en otros países: Francia (10) y Australia (1), que representa el 6 % de los vinos premiados, lo que pone de manifiesto que la variedad Monastrell posee una gran consideración también en ese país.

Además los vinos galardonados en la categoría "Double Gold" pueden concurrir al "Diamond Trophy", cuyo resultado se anunciará el próximo 8 de marzo en el FOODEX2016, la Feria Internacional de Alimentos y Bebidas, en la ciudad japonesa de Chiba.

El consumo de vino en Japón realmente se inició a finales de los años 60, debido al incremento del nivel de vida y a los cambios en la dieta, ligada a la celebración de los Juegos Olímpicos en Tokio (1964) y la Exposición Internacional en Osaka (1970). En esta última década, ha experimentado un fuerte y constante incremento; ha pasado desde cifras inferiores a 2.0 litros per cápita, a ser superiores a 3.0 en 2014 y señalando un objetivo de 5.0 litros per cápita para el año 2020.

Japón ocupa una posición destacada entre los compradores de vino a la U. E. y también a España, que lo sitúan en la 6ª-7ª posición entre los destinatarios de nuestras exportaciones, en función del año y de los parámetros considerados. Pero Japón también tiene producción de vino, que se ha reflejado en este concurso con la presentación de 162 muestras, de las que 62 han sido galardonadas. Sin embargo, una parte importante de sus elaboraciones se realizan a partir de materias primas importadas, pero fermentadas en Japón (*kokusan*), o importado a granel y embotellado allí (*yunyu*), mientras que la producción de vino con origen totalmente japonés (*kokunaisan*) representa una proporción muy pequeña.

Fernando Riquelme

