**La III edición de los Premios Airén entrega el Premio Honorífico a la organización de FENAVIN**

**La Medalla Gran Oro la recibió el vino Símbolo Airén, de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana obteniendo la mejor puntuación de entre 60 muestras de vino**

**CIUDAD REAL, 13-05-2015.-** FENAVIN ha recibido este año el Premio Honorífico de la III Edición de los Premios Airén por el Mundo, un certamen organizado por la empresa Wine Connection, y que persigue, entre sus acciones comerciales, prestigiar la variedad de uva Airén, "la más manchega de todas", ha recalcado uno de sus responsables, Jose Manuel Poveda. Al acto de entrega de premios asistió la alcaldesa de Ciudad Real, Rosa Romero, la consejera de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Maria Luisa Soriano, el vicepresidente de la Diputación provincial, y coordinador institucional de FENAVIN, Jose Fernando Sánchez Bódalo y el delegado del Consejo Territorial de La Caixa Agro-Bank en Castilla-La Mancha, Juan Ignacio Zafra, entre otras personalidades institucionales además de bodegueros, representantes de Denominaciones de Origen y profesionales del sector.

En esta III Edición de los Premios Airén por el mundo, la Feria Nacional del Vino recibió el Premio Honorífico por "apoyar este certamen desde la primera edición y por defender la misma filosofía que nosotros, el apoyo al vino español y en especial, del airén", ha explicado Jose Manuel Torres Poveda, uno de los responsables de Wine Connection, en la entrega del galardón. El coordinador institucional de FENAVIN, Jose Fernando Sánchez Bódalo lo ha recogido en nombre de toda la organización de la feria agradeciendo el gesto por parte de Wine Connection y por encima de ello, la labor que realizan desde la empresa por potenciar el consumo del vino y lograr aunar el consenso institucional en torno al Premio Airén por el Mundo.

El vino Símbolo Airén, de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, se ha alzado con la Medalla Gran Oro, el premio que distingue al mejor vino blanco de todos los presentados. Su presidente, Jose Manuel Díaz-Ropero recogió el premio de manos de la Consejera de Agricultura, Maria Luisa Soriano. Díaz-Ropero agradeció al jurado la distinción recibida y puso de relieve la buena calidad que se puede llegar a obtener con un vino de calidad con esta variedad. Al mismo tiempo, Soriano ha resaltado en su intervención la apuesta decidida que se hace desde la Junta de Comunidades al sector del vino porque representa "el principal motor de riqueza". Además, ha resaltado las buenas cifras que presenta el sector vitivinícola para el presente año tanto en exportación como en producción animando a bodegueros que sigan trabajando en la misma línea.

Por su parte, la alcaldesa de Ciudad Real, Rosa Romero, ha destacado la importancia de devolver al airén "el lugar que le corresponde" a través de estos reconocimientos, y después de felicitar a todos los premiados, aplaudió el carácter gastronómico de esta edición al ser maridados los mejores vinos con tapas de alta cocina.

Además, los vinos Latúe Brut Nature, Crearly Organic Airén, Latúe Airén y Símbolo Airén han recibido medallas de oro en sus categorías, mientras que Marqués de Castilla, Cuevas Santoyo, Brut Nature, Campos Reales Sauvignon Airén y Sandogal nº1, ha sido agraciados con la medalla de plata. Al mismo tiempo, el jurado deliberador de Wine Connection ha otorgado 10 menciones de distinción a los mejores clasificados después de las medallas de oro y plata, "que vienen a ser como las medallas de bronce", ha subrayado Torres Poveda. De forma excepcional, se han otorgado dos accésit, a 19 QUINCE Bodegas Garve por la calidad de la mistela presentada ensamblada con airén y Bodehas Viña Luparia por la presentación del vino La Burla.

**Carácter gastronómico**

Además de haber batido récords históricos tanto en las muestras recibidas a concurso -más de 60- como en la calidad a la que han llegado todos los vinos calificados, la III Edición de los Premios Airén ha destacado por su marcado carácter gastronómico. Los cocineros Rocío Arroyo, Rubén Sánchez, Jose Gallego y Alberto Moreno han maridado las medallas de oro de cada una de las categorías de vinos airén que se abren a concurso consiguiendo un maridaje único y de alta cocina en cada una de las tapas. Todas ellas, salpicadas de sabores cítricos, salados e incluso dulces, que ha sido el broche de oro del certamen.