**Bodegas que participan en Caminos y Sabores distinguidas en EVINOR**

### La mística, el trabajo diario, la confraternidad, los valores sociales y la calidez humana de los riojanos le dieron el marco natural a uno de los encuentros más importantes del vino nacido de las viñas y las bodegas del noroeste del país. El pasado 16 y 17 de noviembre en Chilecito, La Rioja, la 11° edición de EVINOR, Evaluación de Vinos del Noroeste, volvió a posicionarse dentro del mercado vitivinícola nacional con la participación de más de 60 vinos de bodegas de las provincias de La Rioja, Catamarca, Jujuy y Salta.

Destacados profesionales conocedores del mundo del vino fueron los responsables de consagrar a los mejores productos de las bodegas del noroeste argentino tras un trabajo de cata y degustación. También durante EVINOR se presentaron charlas técnicas con la intención de acercar los puntos en común que unen a los protagonistas de la cadena del vino: productores de uva, técnicos, enólogos, sommeliers e industriales. “Fueron jornadas muy productiva donde quedó demostrado que el nivel de la vitivinicultura en La Rioja ha crecido fuertemente en este último tiempo. Hemos posicionado a los vinos de la provincia y principalmente al Torrontés Riojano”, destacó Mario González presidente de la Comisión Organizadora de EVINOR y de la Cámara Riojana de Productores Agropecuarios (CARPA).

Esta iniciativa se complementa con otras acciones que ya se vienen llevando a cabo conjuntamente en la provincia como la Ruta del Torrontés Riojano que combina la producción, la gastronomía y el turismo dentro de una gran apuesta estratégica de desarrollo local. Para Felicitas Esteban, impulsora de esta Ruta, la apuesta “es continuar construyendo una ruta enológica alrededor del vino generando productos lúdicos y recreativos para que el visitante pueda recorrer toda la cadena de valor. En nuestra propuesta participan todos los actores desde la producción, hasta la finca y la mesa, sumando a artesanos, gastronómicos, hoteleros y bodegas, entre muchos más”.

**Los vinos seleccionados**

Los seleccionados este año por un jurado de expertos fueron dentro de la categoría del varietal Torrontés Riojano los vinos Tilimuqui, Santa Florentina Brut Torrontés y Santa Florentina Dolce de la bodega Cooperativa La Riojana, Chico Zossi de bodega Familia Chico Zossi, La Puerta Alta de la bodega Valle de la Puerta y Familia Carusso de la bodega Dildrome. En tanto que dentro del varietal Malbec fueron seleccionados los vinos Collovati de las bodegas Javier Collovati y La Puerta Reserva de la bodega Valle de la Puerta. Ya en el varietal Bonarda se distinguieron los vinos Limousin 50 Reserva de Cooperativa La Riojana, La Puerta Reserva de Valle de la Puerta y Familia Carusso de la bodega Dildrome.

Claudia Quini, vicepresidenta de la Organización Internacional del Vino y la Viña (OIV) fue una de las protagonistas del jurado de la Cata a Ciegas degustando más de 30 vinos de la región noroeste del país. “Evaluamos su calidad pero así mismo nos ponemos en su lugar analizando cómo pensó el hacedor del vino, el resultado y cómo llegó finalmente al producto final. La calidad en esta EVINOR fue muy buena y destacada”.

La Rioja es uno de los actores principales de la feria Caminos y Sabores. A lo largo de estos últimos años sus alimentos, cocineros y bebidas tradicionales, como el Torrontés, forman parte de las atracciones principales de la mano de la participación de bodegas oriundas de la provincia. Varios de los vinos seleccionados como los mejores del noroeste argentino forman parte del menú de propuestas de la feria año tras año.