



WINE ROOM®

SÉPTIMA EDICIÓN
29 AL 31 AGOSTO 2019 WTC-CDMX
WWW.WINEROOM.MX

Vinos para toda ocasión

- Existen dos formas de tomar vino: desde la razón y desde el corazón.
- El vino es un decantador de experiencias humanas.
- Se puede adaptar a cualquier circunstancia.

Ciudad de México a 29 de julio del 2019. En la vida hay dos maneras de tomar vino. La primera es desde la razón, cuando se toman en cuenta factores como: el tipo de uva con la que se hizo el vino, el año de producción, el método de elaboración y por supuesto, las reglas de maridaje para acompañarlo con los alimentos.

La otra forma de beber vino es desde el corazón. Al dejar de lado las complejidades y los compromisos es posible apreciar la magia de esta bebida y buscar un estado de coincidencia entre sabores y vivencias. El vino es un decantador de experiencias humanas, por eso se utiliza comúnmente en rituales religiosos, a la hora de cerrar negocios, para declararle el amor a alguien o como un buen compañero en las noches solitarias.

El vino es una bebida que posee un espectro tan amplio de sabores que puede adaptarse perfectamente a cualquier a cualquier tipo de comida, este puede combinar tan bien con una pasta italiana como con una succulenta tlayuda de Oaxaca. “No importa que sea el mismo vino, de la misma marca, de la misma cosecha; el hecho de llevarlo a nuestras vidas en un momento diferente hace que sepa diferente”, explicó el Jesús Olvera, Doctorado en Antropología en alimentos.

Para disfrutar de una buena copa vino no se debe ser un experto, ni seguir un montón de reglas. Pues cada vez que una persona bebe vino experimenta maravillosos encuentros, dependiendo de la comida y la gente con la que lo

acompañe. “El verdadero maridaje se da cuando nos sentimos contentos con el vino y sus sabores nos reconfortan el paladar” señaló Jesús Olvera.

Del **29 al 31 de agosto** los mejores aceites y vinagres; vinos, destilados y licores; carnes, pescados y mariscos; quesos; aderezos, salsas, condimentos, especias, conservas, mermeladas y jaleas; pan; chocolate, bombonería, dulces y repostería; café y té; accesorios y utensilios gourmet; recetarios y publicaciones especializadas se presentarán en el Salón Mexica del WTC de la Ciudad de México para la 13ª edición de **Gourmet Show**.

Acerca de Gourmet Show

Gourmet Show es un evento con 13 años de experiencia promoviendo la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebida, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas.

En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para mayor información visita la página: www.tradex.mx/gourmet/

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 Cel.55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx