

Un espacio creado para los amantes del vino y el arte.

Buscar...



TODOS

ARTE

VIÑEDO

EXPERIENCIAS

VINO



La artista Inmaculada Salinas, galardonada con el II Premio ENATE-ARCOmadrid 2025

Representada por la galería Rafael Ortiz, la creadora Inmaculada Salinas ha sido distinguida con el **II Premio ENATE-ARCOmadrid 2025**. El jurado, formado por Luis Nozaleda, director general de ENATE, Tania Pardo, directora del Centro de Arte Dos de Mayo, CA2M y Candela Álvarez Soldevilla, coleccionista de arte contemporáneo, ha acordado otorgar el galardón a la obra **Pepita** de la artista sevillana.

Elaborada con lápiz de color sobre papel, y partiendo de la idea de la semilla de la uva, la obra, **Pepita**, reflexiona sobre el análisis de los sistemas de poder para detenerse en todo aquello que parece pasar desapercibido. El jurado ha decidido por unanimidad que el Premio Enate-ARCOmadrid 2025 recaiga en el trabajo presentado por **Inmaculada Salinas**, quien ha realizado expresamente este dibujo partiendo de la idea de la semilla de la uva. "El resultado son dibujos de diferentes gamas cromáticas con los que construye y narra cuestiones relativas a la representación del tiempo o la historia", ha valorado el jurado.

Para Salinas, "Pepita podría ser la pequeña Josefa, tal vez hija o mujer de José. También valdría para una pieza natural de oro nativo que, aunque de oro, nunca es pura del todo. Pero en realidad, si persisto en mi permanente interés por la voz, las voces, nuestras voces, me serviría el dicho ese de no tener alguien pepita en la lengua, que equivaldría a hablar con libertad y desahogo", explica. Y añade la artista: "Desde luego, me sirven todos estos sentidos, pero con todo, me quedo con la idea de pepita como simiente, grano, semen, pipa, pipo, grana, pepa, origen, causa, germen, raíz, principio, fuente, génesis... El vino no se feminiza por el recipiente que lo contiene, ya sea la botella, la copa, o incluso la boca. **El vino es la dulce embriaguez que produce su ingesta, los momentos amables, de placer, de compartir, de vida que genera**, pero también, sobre todo, es la semilla hecha fruto que, como el color, invitan a dar forma y concretar eso en lo que nos queremos convertir en cada instante, cada día, esa semilla de luz que somos".

Con una dotación de 5.000 euros, la obra pasará a formar parte de la colección ENATE y será presentada en su espacio en el **Guest Lounge de ARCOmadrid 2025**, entre el 5 y el 9 de marzo. Además, esta pieza se ha convertido, en diálogo con la artista, en **etiqueta de la botella edición especial y limitada en homenaje a la feria**.

Así, ENATE ha seleccionado una de las mejores uvas de cabernet sauvignon de las fincas de Enate, Salas Bajas y Alcanetos, para elaborar **ENATE Selección Cabernet 2018**, que ha permanecido 16 meses en barricas de roble francés. Además, se ha etiquetado en una edición limitada y coleccionable de 1.000 botellas numeradas que pueden adquirirse en exclusiva en la web de la bodega.

Características de la añada 2018

El año 2018 empezó sin lluvias y con temperaturas bajas. Por su parte, marzo, abril y mayo fueron especialmente lluviosos y las temperaturas se mantuvieron por debajo de lo que es habitual en la época. El final de mayo fue algo más caluroso por las tardes y eso generó tormentas acompañadas de granizo que afortunadamente no afectaron a los viñedos de ENATE. En este sentido, cabe destacar que la primavera del 2018 fue la más lluviosa de los últimos 14 años.

Posteriormente, el mes de junio empezó alternando días de lluvia y frío con días de sol y tardes calurosas. Ese tiempo cambiante e inestable se mantuvo hasta mediados de mes. Y, unos días antes de que arrancara el verano, llegó el calor con altas temperaturas por la tarde con desaparición casi absoluta.

Hasta finales de julio las temperaturas fueron las habituales para la época, pero agosto comenzó con una ola de calor intensa y breve, de apenas 5 días. Finalmente, la vendimia comenzó el 28 de agosto y duró 37 días. El inicio del otoño vino con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, que permitieron terminar la vendimia en óptimas condiciones de sanidad y madurez. Este cabernet sauvignon se vendimió principalmente en los cuatro primeros días de octubre, con una madurez impecable gracias a una meteorología muy favorable.

Un vino de edición coleccionista que se puede adquirir en exclusiva en la [boutique online](#) de la bodega.