

XXVIII Edición
SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food and Beverage Fair

10, 11, 12 Y 13 DE MARZO 2014
→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



Premios XXIX Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España 2014

El próximo Salón de Gourmets será el escenario donde tendrá lugar la ceremonia de entrega de los premios de la Guía Gourmets, Los Mejores Vinos de España. La más veterana de las guías vinícolas de España, a punto de cumplir treinta ediciones, sigue marcando tendencia en el sector. A partir de los votos emitidos por los lectores en los cuestionarios recibidos durante el año 2013, la redacción de la Guía Gourmets ha acordado conceder los siguientes premios a:

Bodega del año

Marqués de Murrieta

Vicente Cebrián, Conde de Creixell, bodeguero incansable, junto a su familia y la enóloga, María Vargas, ha sabido asumir la tendencia de los nuevos tiempos sin perder un ápice de la mejor tradición.

Mejor blanco joven

Bodegas Fillaboia

En una finca histórica de la provincia de Pontevedra se levanta Fillaboia, una bodega actual donde la familia Masaveu apuesta por unos albariños modernos y elegantes

Mejor blanco con crianza

Gramona

De tradición centenaria, Gramona siempre ha apostado por los cavas de larga crianza, en los que se unen métodos tradicionales con la filosofía biodinámica. Presenta una nueva gama gran reserva, Enotecas, cuya expresividad y precio seguro les hará un hueco entre los grandes espumosos del mundo. Como es habitual, el resto de la gama mantiene su listón de calidad.

Mejor rosado

Bodegas Muga

Los hermanos Isaac y Manuel Muga, fundaron hace 82 años, esta bodega familiar en la que la segunda generación continúa con los métodos de elaboración tradicionales, aunque apostando por los últimos avances al servicio de aumentar su calidad, constante regularidad y la capacidad de envejecimiento son algunas de sus múltiples virtudes.

Mejor tinto joven

Vinícola de Castilla

Vinícola de Castilla es más que una bodega. En ella conviven la tradición vinícola de nuestro país junto a las más avanzadas técnicas de elaboración.

Patrocinadores

Estrella Galicia



Empresas colaboradoras



ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA

Google

CABREIROÁ



GOURMET EXPERIENCE

El Corte Inglés



DANIEL SORLUT



RIEDEL

la Sommière

CAVES & VINS



ALDEAS INFANTILES SOS ESPAÑA

xeria

ALDEAS INFANTILES SOS ESPAÑA

www.gourmets.net
www.salondegourmets.com



#salondegourmets

XXVIII Edición
SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food and Beverage Fair

10, 11, 12 Y 13 DE MARZO 2014
→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



Patrocinadores

Estrella Galicia 



Empresas colaboradoras



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

Google

 **CABREIROÁ**



GOURMET
EXPERIENCE

El Corte Inglés



DANIEL SORLUT



RIEDEL



la Sommière



 **ALDEAS
INFANTILES SOS
ESPAÑA**



 **xeria**

Mejor tinto con crianza
Bodegas Arzuaga Navarro
Florentino Arzuaga, fundador y alma mater de la bodega, ha conseguido colocar su firma como una de las más influyentes de toda la DO Ribera del Duero y península. Elaboran vinos de gran personalidad y elegancia.

Mejor espumoso
Vives Ambrós Cava
Artesana bodega familiar con producciones limitadas que poco a poco se van abriendo camino entre los más reputados cavas.

Mejor generoso
González Byass
Desde hace más de 175 años, González Byass apuesta por la calidad, la cual se observa en sus vinos, entre los que destaca por su popularidad el fino Tío Pepe. Son sus VORS los que reciben nuestros mejores elogios en esta edición.

Mejor tienda especializada
Vins i Licors Grau
En sus modernas y amplias instalaciones pueden encontrar una excelente y completísima selección de vinos, licores y destilados, -cerca de 9.000 referencias- tanto nacionales como internacionales. Ofrecen cursos de cata, complementos para el vino, asesoramiento y un espacio para degustación.

Premio especial
Bodegas Bocopa
Se han convertido en todo un referente de los vinos levantinos. Sus afamados blancos y dulces no dejan de sorprender.

Premio extraordinario
R. López de Heredia
Defensores a ultranza de los métodos de elaboración de sus predecesores, M^a José y Julio César López de Heredia consiguen demostrar que su filosofía no está pasada de moda.

Miércoles 12 de marzo de 2014
Horario: 17:00 h.
Ubicación: Pabellón 6. Escenario Gourmets. Stand 6G36.

www.gourmets.net
www.salondegourmets.com



#salondegourmets