

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



**XXVIII Salón de Gourmets**  
**Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad**  
**10, 11, 12 y 13 de marzo de 2014**  
**Feria de Madrid-IFEMA**  
**Pabellones 2, 4 y 6**

Bodegas presentes en la Sala de Catas XXVIII SG\*

La Sala de catas es un espacio perfectamente acondicionado para que los expositores puedan dar a probar sus vinos a los visitantes profesionales del Salón de Gourmets. La organización ofrece la Sala, con capacidad para 25 personas, de forma gratuita y durante las cuatro jornadas que dura la feria se podrá asistir a diferentes catas y sesiones didácticas inolvidables.

Lunes, 10 de marzo de 2014

12:45 - 13:45 h: **Javier Sanz Viticultor** presentará los siguientes vinos:

- Javier Sanz Viticultor Verdejo. Vino blanco joven. Monovarietal Verdejo, añada 2013. D.O. Rueda. Ha obtenido el premio Zarcillo de Oro 2013 y la Medalla de Oro Selections Mundiales de Canadá. Es la mejor expresión de Rueda y su terruño. Recomendamos servirlo frío (6-8 °C). Es excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi... Combina con sabores delicados.

- Colección VMalcorta. Vino blanco joven. Monovarietal Verdejo Malcorta, añada 2013. D.O. Rueda. La variedad Verdejo Malcorta estaba en desuso, pero tras años de investigación, la Bodega de Javier Sanz la ha recuperado para elaborar un vino único en el mercado. Se trata de un clon singular de verdejo que se dejó de plantar por su dificultad en la recolección, de ahí su nombre, "mal-corta". Recomendamos combinarlo con pescados de carne blanca, bien a la plancha o al horno.

- Colección VDulce de Invierno. Vino blanco dulce. Verdejo y Moscatel. La complejidad es el atributo que buscamos cuando elaboramos este vino: 2 variedades, 3 maneras de concentrar los azúcares en la uva (vendimia tardía, uvas congeladas y secado de las uvas) y un toque de roble francés para redondear.

Lunes 10 de marzo de 2014

16:00 - 17:00: **VinPlus** ofrecerá las siguientes catas:

**Bodega la Conreria D'Scala Dei** contará con Jordi Vidal Pardenilla para la cata de los siguientes vinos:

- Iugiter 2008: Producido en las fincas situadas en ScalaDei La Morera del Montsant, Poboleda y la Vilella Alta que tienen más de 15 años. Es un vino criado en barricas de roble francés durante 12 meses y con crianza en botella, también, durante 12 meses. Su composición es de un 49% garnacha negra, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cariñena, 10% Syrah. Maceración-fermentación durante 28 días. Fermentación a 24-30° (temperatura controlada). Tiene un color cereza de intensa capa, aroma de frutos rojos maduros, y presencia de ligeros tostados (toffee), notas de vainilla y un punto mineral. Pleno e intenso en la boca. Consumo: próximos seis años. Es un vino sin filtrar y debido a su concentración puede producir precipi-

Patrocinadores

**Estrella Galicia**



Empresas colaboradoras



ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA



DANIEL SORLUT



RIEDEL



LA SOMMELIÈRE



[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)  
[www.salondegourmets.com](http://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 / REGINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID



## Patrocinadores



## Empresas colaboradoras



tados. Ha obtenido el premio Wine spectator lugiter 2007. Puntuación 93.

• Les Brugueros 2012: Elaborado en las fincas "Les Brugueros - La Creueta". Su composición es 100% Garnacha blanca. Maceración pelicular a baja temperatura durante 72 horas. Fermentación a 17 - 18 °C en depósitos de inoxidable. Conservación en lías durante 4 meses. Es un vino amarillo dorado con reflejos verdes, aroma intenso de frutas tropicales y albaricoque, algunas notas de hierbabuena a medida que se abre. Vino glicérico que llena la boca. La acidez esta muy bien equilibrada y tiene un largo postgusto. Es recomendable beberlo en los próximos dos años. Tiene la máxima puntuación otorgada a un vino blanco español por Robert Parker.

**Bodegas Dominio de Berzal** dará a catar los siguientes vinos a través de su enólogo Ramón Ramos:

• Dominio de Berzal - Crianza. Es uno de los Crianzas de Rioja más valorados, añada tras añada, por las Guías y críticos más influyentes de nuestro país. Uva procedente de diversos viñedos con una edad superior a 40 años y una viticultura altamente controlada y selectiva para conseguir que el fruto sea de máxima calidad. El empleo de las variedades Tempranillo y Graciano y la crianza del vino en robles seleccionados americanos y franceses nuevos y seminuevos confieren a este Crianza una calidad excepcional.

Añada: 2009; Vendimia: Manual; Variedades: 95% Tempranillo y 5% Graciano; Método: Despalillado; Fermentación Alcohólica: 12 días con temperaturas no superiores 30° C; Fermentación Maloláctica: En depósito inox.; Crianza: 12 meses en barrica de roble americano 60% y barrica de roble francés 40%.

Tiene un color rojo cereza intensa con capa alta sin evolución en el borde. Sin mover la copa se aprecian matices de frutos negros (ciruelas) maduros entremezclados con unos torrefactos finos y elegantes. Al agitar la copa sobresalen aromas minerales y bayas silvestres, bien mezcladas con notas de vainilla y cedro. En el ataque el vino es cálido, dulce y envolvente, el paso de boca está marcado por sabores a bayas rojas y negras maduras, bien conjuntado con taninos maduros y elegantes. El retrogusto es largo y amable debido a su buena acidez. Es perfecto para embutidos, pescados y carnes a la brasa, así como caza menor.

Premios:

Medalla de Oro en el Challenge International du Vin de Burdeos 2012

Medalla de Plata en el International Wine Challenge 2011

3er clasificado en el "XVIII Concurso Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa 2011"

90 Puntos Parker para el Crianza 2007.

89 Puntos Parker para el Crianza 2000.

Medalla de Bronce en "Challenge Internacional du Vin 2003".

1er clasificado "10º Concurso Fiesta de la Vendimia con DOC Rioja 2003".

Medalla de Bronce en "Challenge Internacional du Vin en 2004".

Medalla de Plata en "Concurso Internacional de Bruselas 2008".

Medalla de Oro de la revista "Vinos de España" Crianza 2006.

Medalla de Plata en "Concurso Internacional de Vinos Iberwine 2005 "

• Dominio de Berzal - Selección Privada. Cuidada selección de uvas de tres viñedos de más 70 años; su altitud, suelo, orientación y el desarrollo de una meticulosa viticultura hacen que el rendimiento de estos viñedos sea inferior a 2.500 k/ha. La calidad de estas vides se expresa plenamente

[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)  
[www.salondegourmets.com](http://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



en este vino 100% Tempranillo, que sólo se elaboramos aquellos años en que la calidad de la uva es extraordinaria. Se elabora en un depósito con un sistema de "Pisage" en el cual la tecnología ayuda a mejorar el producto. Su crianza se realiza en barricas de una selección de robles franceses de grano extrafino.

Añada: 2009; Variedades: 100% Tempranillo; Vendimia: Manual; Método: Despallado; Fermentación Alcohólica: 12 días con temperaturas no superiores 30º C; Fermentación Maloláctica: En barricas nuevas de roble francés; Crianza: 17 meses en barrica de roble francés.

Tiene un color rojo vivo con tonos violáceos y capa alta. Sin mover la copa sobresalen aromas a frutos negros (Zarzamora, etc), aceitunas y un toque de alquitrán. Al agitar la copa, salen tonos salados y especiados (pimienta negra, sándalo, clavo) y torrefactos de maderas finas. En el ataque el vino se presenta muy potente, con mucha fruta y expresividad. El paso de boca es de buen peso, sedoso, pero a la vez bien equilibrado con taninos maduros y elegantes, frutas complejas y torrefactos finos. El retrogusto es largo, marcado por matices salados y buena acidez.

#### Premios:

- 91 Puntos Parker para Crianza Selección Privada 2001.
- Medalla de Oro en el International Wine Challenge 2011.
- Medalla de Oro en el Concurso Tempranillos al Mundo Shanghai 2007.
- Medalla de Oro en el Concurso Tempranillos al Mundo Park 2008.
- Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Bruselas 2008.
- Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Bruselas 2009.
- Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Bruselas 2010.
- Medalla de Bronce en el Concurso Internacional du Vin 2010.

**Tardencuba Bodegas y Viñedos** contará con el enólogo Iñigo Berzal para ofrecer los siguientes vinos:

- Roble D.O. Toro. Vino color cereza con borde granate. Aroma expresivo, floral, fruta fresca, especiados, dulces. En boca sabroso, frutoso, fresco, taninos dulces. 100% tinta de toro. Viñedos de más de 60 años y vendimia manual. Maceraciones de 20 días a 28 °C. 6 meses en barrica y 12 en botella. Roble francés 225 L. Producción anual 50.000 botellas.

- Valnuevo Selección D.O. Toro. Colores aun amarrotados con rojos cerezas intensas. En nariz frutas del bosque maduras ensambladas con torrefactos y minerales. En boca es sensible y agradable inundando nuestros sentidos de sensaciones táctiles muy expresivas. Carnoso y muy sabroso. 100% tinta de toro. Edad del viñedo: pre filoxérico y vendimia manual. Elaboración mediante estrujado manual. Fermentación en barricas de 500 L a 24 °C. Maloláctica en barricas de 225 L durante 2 meses. Tipo de roble francés. Tiempo de crianza en barrica 18 meses y tiempo de crianza en botella 18 meses. Tipo de botella borgoña elegante, oscura. Embotellado manual.

Miércoles, 12 de marzo de 2014

11:30 - 12:30: **Bodegas Valduero** ofrecerá las siguientes catas:

- Blanco Albillo García Viadero
- Tinto Ribera del Duero "Valduero Crianza"
- Tinto Ribera del Duero "Valduero una Cepa" 92 puntos Parker
- Tinto Ribera del Duero "Valduero Reserva" Medalla de Oro Bruselas

#### Patrocinadores

**Estrella Galicia**



#### Empresas colaboradoras



ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA

Google

CABREIROÁ



GOURMET EXPERIENCE

El Corte Inglés



DANIEL SORLUT



RIEDEL

la Sommièrère



ALDEAS INFANTILES SOS ESPAÑA



xeria

[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)  
[www.salondegourmets.com](http://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

ALBA  CABREIROÁ



GOURMET  
EXPERIENCE

El Corte Inglés



DANIEL SORLUT  
D.O.P. J. D.



RIEDEL  
THE WINE GLASS COMPANY



la Sommelière  
COPEN & VINO



ALDEAS  
INFANTILES SOS  
ESPAÑA

xeria  
Agrupación de Sommeliers de España

Miércoles, 12 de marzo de 2014

12:45 - 13:45: **Domecq Bodegas** dará a catar los siguientes vinos:

- Aura Verdejo 2013. Elaborado con uvas Verdejo. Con temperatura controlada para extraer la máxima frutalidad y potenciar los aromas del verdejo. Cata: Amarillo pálido brillante, con tonos verdosos. Aromas amplios de hierbas finas intensamente varietal, pera y manzana. Amplio, elegante y prolongado. Maridaje: mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousses de pescado y marisco, ahumados, sopas, cremas y quesos frescos. Impartirá la cata: Teresa Rodríguez, enóloga de Aura y madrileña. Es técnico especialista en Viticultura y Enología por la Escuela y Museo de la Vid y del Vino de Madrid, y Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino por The International Social Science Council. Pertenece al Comité de Cata de la Denominación de Origen Rueda y al de Vinos de la Tierra de Castilla y León. Es la responsable enológica de Bodegas Aura desde el año 2000, a donde llegó tras quince años de experiencia en la Estación Enológica de Castilla y León.

\* Información remitida por los expositores

[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)  
[www.salondegourmets.com](http://www.salondegourmets.com)



#salondegourmets