



ACTIVIDADES



27º CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN / DEHESA DE EXTREMADURA

LUNES 18
11.30-13.30 H
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

ENTREGA PREMIOS
13.30-14.00 H

OBANDO

aporta los picos de
pan en todas las
actividades.

ACTIVIDADES

Esta veterana actividad no puede faltar en una nueva edición del Salón Gourmets. Seis concursantes con sus respectivos jamones, proporcionados por la firma patrocinadora DOP Dehesa de Extremadura, son los protagonistas de este concurso que requiere de sus participantes habilidad y destreza.

Los miembros del Jurado, compuesto por expertos, tienen muy en cuenta al otorgar los puntos: el estilo del cortador, grosor y tamaño de la loncha, la presentación de las raciones -tanto en platos grandes como pequeños-, la precisión para calcular una ración de 100 gr, el rendimiento de la pieza, la rapidez, limpieza, la rectitud del corte en sus tres zonas principales, la imaginación en la presentación y los conocimientos, ya que deberán

responder correctamente a una pregunta sobre la cultura del jamón. Aunque todos demuestran ser auténticos maestros del corte de jamón, tan solo uno se llevará el premio en metálico de 1.000 € y se entregará un premio simbólico al Plato más Creativo - Artístico.

CONCURSANTES

Geovany Almanza Molina
Las Palmas
(Gran Canaria)

Jorge Díaz Borreguero
Santiago de Compostela
(A Coruña)

Sergio Escudero Altea
Vicar
(Almería)

Francisco García Sanmamed
Quintana de La Serena
(Badajoz)

Vicente García Ortega
Lucena del Puerto
(Huelva)

Pedro Hernández González
Madrid

JURADO

Elena Arzak
Chef Restaurante Arzak
San Sebastián
(Guipúzcoa)

Elena Diéguez
Presidenta del Consejo
Regulador de la DO Dehesa
de Extremadura

Juan Francisco Hernández
Cortador de Jamón
El Cielo de Urrechu
Madrid

Alberto Luchini
Periodista, diario El Mundo

PRESENTADOR

Carlos Santos
Periodista, Radio Nacional de
España



27^a INNOVATION AREA & ORGANIC EXHIBITION AREA

PABELLÓN 4
4A25

—
María Naranjo, di-
rectora de la Direc-
ción de Alimentos,
Vino y Gastronomía
de ICEX, España
Exportación e In-
versiones.

ACTIVIDADES

Una de las prioridades del Salón Gourmets es dar a conocer las tendencias en productos gastronómicos de calidad y las innovaciones tanto en los sistemas de producción como en los formatos y presentaciones. Lo que comemos y cómo lo comemos reflejan los cambios en las formas de vida de la sociedad actual, y, en muchas ocasiones, los productores van un paso por delante de las necesidades. Por este motivo, desde hace ya 27 años, el Salón dedica un espacio a los nuevos productos, facilitando a los expositores su divulgación y a los visitantes el acceso a los mismos.

De entre los más de 40.000 productos que se exhiben en el Salón, alrededor de 1.300 son nuevos. Este año, además, como novedad, se ha destinado un espacio concreto a los productos ecológicos —más de 700 referencias— no sólo por la importancia de esta tendencia, sino también porque España es el 10º país del mundo con mayor mercado de este tipo de alimentos, con 1,9 millones de € en ventas al por menor. En este espacio únicamente tienen cabida aquellos que ostenten la etiqueta de producto ecológico de la UE. De todos los productos mostrados en ambas áreas saldrán los 9º Premios Salón Gourmets, en cuatro categorías: Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico. Este año destacan, entre otros: chuzo de sal, confitura de cactus, pan de remolacha, helado de vino, licor de tabaco, mayonesa con ginebra o ñoquis de coliflor.



26^º CAMPEONATO DE ESPAÑA DE SUMILLERES, TIERRA DE SABOR

**COPATROCINADO POR
BODEGAS PROTOS Y
NESPRESSO PROFESSIONAL**

SEMIFINAL
MIÉRCOLES 20
14.00-19.00 h

FINAL
JUEVES 21
10.30-14.00 h

PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

El campeonato nacional de sumilleres es ya una tradición en el Salón Gourmets, de esta prueba sale el profesional que representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres de la ASI, Association de la Sommellerie Internationale. De ahí la importancia de la prueba y la gran cantidad de participantes con que cuenta todos los años. Los finalistas de cada Comunidad Autónoma, un total de 73, miden sus fuerzas en la semifinal que consta de varias partes: cuestionario escrito con preguntas a desarrollar o tipo test, una cata escrita de vinos y/o destilados u otra bebida. Al término de esta jornada, los tres mejores concursantes pasan a la final, donde las pruebas son más numerosas y entrañan mayor dificultad. Los participantes tienen que pasar un test rápido, una cata oral de vinos, descubrir los errores en una carta, identificar destilados y licores, superar una prueba de idiomas que puede ser inglés, francés o italiano y servir una botella de vino al Jurado. Éste, además, puede improvisar una prueba sorpresa para evaluar la capacidad de respuesta del concursante.



De aquí sale, año tras año, el que se considera el Mejor Sumiller de España, en una prueba de gran prestigio en el sector, patrocinada por Tierra de Sabor, la marca de garantía que engloba más de mil empresas de alimentos y bebidas de calidad de Castilla y León. Esta Comunidad Autónoma es internacionalmente reconocida por producir excelentes vinos en sus Denominaciones de Origen como Rueda, Bierzo, Toro, Cigales o Ribera del Duero. En la zona más conocida de esta DO, ubicada en Valladolid y llamada tradicionalmente La Milla de Oro, Bodegas Protos, copatrocinador de este concurso, tiene gran parte de sus viñedos. La tradicional bodega, fundada en 1927 por 11 amigos, ha crecido en casi un siglo, tanto en extensión como en la calidad de sus vinos monovarietales, tempranillo para los tintos y verdejo para los blancos. Con presencia también en la zona burgalesa, donde tienen las parcelas más antiguas con viñedos de más de 50 años.

Y como los sumilleres gozan de un olfato y gusto envidiables, por primera vez en Salón Gourmets, Nespresso Professional se suma al copatrocinio de este campeonato, introduciendo un toque diferente en las tradicionales catas. Los participantes deberán describir los aromas de esta bebida milenaria que la firma ha revolucionado con su sistema de cápsulas que permite disfrutar de un buen café de manera cómoda y rápida.

CONCURSANTES

Alicante

Ángela Rodríguez Ruiz
Diego Ramírez Concha
Guillermo Llorca
Miguel Terol Soler

Aragón

Ángel Muñoz López
Félix Artigas Portero

Asturias

Alberto Ruiz Pinilla
Enmanuel Domínguez Villalba

Ávila

Augusto Rufes Garzón
Juan Zamorano Jiménez

Baleares

Gabriel Lucas Dimmock
Josep María Juhé Masferrer
Julianna González Torres

Burgos

Miguel Antonio Cámara Abejón
Antonio Fernández Herrería
Gabriel García Agudo
Susana García Crespo
Fernando Mayoral Santamaría
Javier Mayoral Santamaría
María Real Millán Bezares

Canarias

David Coque Peña
Esteban García Silvero
Iván Monreal Herrera

Cantabria

Erika Vázquez Herrera

Castilla-La Mancha

Valentín Checa Pelayo
Juan Enrique Gil García
Diego Ortega Guijarro

Cataluña

Joan Antón Colet Massana
Anna Casabona París
Audrey Doré
Ferrán Vila Pujol
Cristian Sánchez Sánchez

Córdoba

Manuel Fernández Benítez
David Núñez Ortega
Rodrigo Pardo Panizo

Extremadura

Jesús Dorado Fernández
Heliza Marión de Magalhaes

Galicia

Eduardo Camiña Ucha
Tomás Ucha Altamirano

Granada

Julián César Hermoso Rodríguez
Berta Antonio Romero
Daniel Ruiz Román

Jaén

Antonio Cristofani Marín
Álvaro Jiménez Pérez

León

Ramón Cabrerros Castrillo
Emilio Martín Izquierdo
Rosa Elena Rosas Rodríguez

Madrid

Andrés Palomo Aranda
Francisco Javier Pozo Caballero
Liliana Rodríguez Ortiz

Murcia

Alberto Hernández Mora
Ruth Rueda Sarango

Navarra

David Marín Gil
Rubén Olaberri Mutiloa

País Vasco

Esteban Franco García
Luis Gómez García
Bernat Vilarrubla Garreta
Haemin Song

Palencia

Héctor Barcenilla Díez
Luis Metodio Sánchez Adán

Salamanca

Ricardo Barragán Cotán
Marta Hernández Vallejo
Silvia Ortuñez Sastre

Segovia

Jorge Carrasco Sáez
Laura Herráez Suárez
Fernando Sanz Salvador

Sevilla

Ana Hergueta Garde
Rafael Martín Madrigal
Raúl Moreno Yagüe

Valladolid

Elia María Arranz Prieto
Marta Escribano Yáñez

Zamora

Norberto Mulas Cecilio
Yolanda Peña Lozano

PRESENTADOR

Javier Pérez Andrés
Periodista



EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO / MAPA

PABELLÓN 8
8A01

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) no falta a su cita anual con Salón Gourmets, apoyando a los productores de alimentos y bebidas especialmente significativos de nuestro país. En su espacio gastronómico —El País Más Rico del Mundo—, acogerá, por primera vez, en una misma área el Túnel del Vino, el Túnel del AOVE y el Túnel del Pescado. Todos los productos expuestos están amparados bajo sus respectivas etiquetas de calidad: Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).

El núcleo de la zona del MAPA es un escenario donde se llevarán a cabo distintas actividades como presentaciones, show cookings y otros eventos apoyados por las proyecciones en una pantalla de 45 m².

3^{ER} TÚNEL DEL AOVE / MAPA

PABELLÓN 8
8A01

Una zona didáctica donde apreciar las singularidades de cada variedad, a través de catas, y donde conocer el origen, la trazabilidad y áreas de difusión de los aceites expuestos. Además, se podrán probar los primeros premios de los mejores AOVE otorgados por Alimentos de España en sus cuatro categorías: Virgen Extra-Frutado Verde Amargo, Virgen Extra-Frutado Verde Dulce, Virgen Extra-Frutado Maduro y Premio especial al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra. El espacio se divide en 3 áreas temáticas: AOVes de variedades singulares desconocidas, así como 29 DDOO reconocidas de aceites de oliva virgen extra y, por último, los AOVes ecológicos (24), obtenidos a través de sistemas de producción sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.



#alimentosdespaña

GOBIERNO DE ESPAÑA
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y ALIMENTACIÓN

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO

#alimentosdespaña

1^{ER} TÚNEL DEL PESCADO / MAPA

PABELLÓN 8
8A01

Es el nuevo espacio para que la representación en el Salón Gourmets de los productos de calidad más españoles sea completa, todo ello bajo el espacio El País Más Rico del Mundo. Una muestra del pescado de todos los mares que rodean nuestro país con el fin de informar sobre los beneficios de su consumo, procedencia y trazabilidad. Así como varios show cookings conducidos por prestigiosos cocineros que demostrarán las posibilidades y versatilidad de los productos.

25^º TÚNEL VINO / MAPA

PABELLÓN 8
8A01

El Túnel del Vino es ya un referente para enólogos, bodegueros y sumilleres, pues es el evento que reúne en un mismo lugar la mayor cantidad de monovarietales producidos en la actualidad en España, en esta edición contamos con 21 variedades de 55 zonas. Así, el visitante puede conocer de cerca las características de cada vino: zona, clima, terruño y estilo de elaboración utilizada. Todo esto de la mano de expertos responsables del espacio. Su variedad y singularidad, lo convierte en uno de los lugares más visitados durante el Salón Gourmets, pues más de 30.000 personas disfrutaron en cada edición este espacio, convirtiéndolo en una cita obligada para profesionales del vino. Este año se podrán degustar 334 referencias monovarietales entre vinos tranquilos, espumosos y generosos de 253 bodegas repartidas por toda la geografía nacional. Todos ellos seleccionados por el Comité de Cata del Grupo Gourmets entre los que obtuvieron una calificación superior al 80/100 en la 36 Guía Vinos Gourmets 2021 y por los técnicos del MAPA.

Las variedades presentes en esta edición abarcan toda la geografía española: albariño, chardonnay, godello, palomino fino, verdejo, viura/macabeo, xarel-lo, cebernet sauvignon, garnacha blanca, garnacha tinta, graciano, mazuelo, mencía, merlot, monastrell, pinot noir, prieto picudo, syrah, tempranillo, malvasía, moscatel y pedro ximénez. Entre otros muchos conocimientos del mundo del vino, el túnel es una oportunidad para profundizar en las distintas nomenclaturas que se utilizan en las etiquetas:

CV
Comarcas Vinícolas

DOCa
Denominación de Origen
Calificada

DO
Denominación de Origen

VC
Vinos de Calidad

VP
Vinos de Pago

VT
Vinos de la tierra

Otros vinos

ALBARIÑO

Vino	Clase	Bodega	Zona
Abadía de San Campio	Blanco	Bodegas Terras Gauda	DO Rías Baixas
Albariño de Fefiñanes	Blanco	Bodegas del Palacio de Fefiñanes	DO Rías Baixas
Altos de Torona Albariño	Blanco	Bodegas Altos de Torona	DO Rías Baixas
Bouza do Rei	Blanco	Bouza do Rei	DO Rías Baixas
D. Pedro de Soutomaior	Blanco	Viñas e Adegas Galegas	DO Rías Baixas
Do Ferreiro	Blanco	Bodegas Gerardo Méndez	DO Rías Baixas
Fillaboa	Blanco	Bodegas Fillaboa	DO Rías Baixas
Granbazán Etiqueta Verde	Blanco	Granbazán	DO Rías Baixas
La Caña	Blanco	Bodegas La Caña	DO Rías Baixas
Lagar de Costa	Blanco	Lagar de Costa	DO Rías Baixas
Lusco	Blanco	Pazos de Lusco	DO Rías Baixas
Maior de Mendoza Sobre Lías	Blanco	Maior de Mendoza	DO Rías Baixas
Mar de Frades	Blanco	Mar de Frades	DO Rías Baixas
Martín Códax	Blanco	Bodegas Martín Códax	DO Rías Baixas
Nora	Blanco	Viña Nora	DO Rías Baixas
Paco & Lola	Blanco	Paco & Lola	DO Rías Baixas
Pazo Baión	Blanco	Pazo Baión	DO Rías Baixas
Pazo de San Mauro	Blanco	Bodega Pazo de San Mauro	DO Rías Baixas
Pazo Pegullal	Blanco	Pazo Pegullal	DO Rías Baixas
Pazo Señorans	Blanco	Pazo de Señorans	DO Rías Baixas
Pulpo	Blanco	Pagos del Rey	DO Rías Baixas
Rosa Ruiz	Blanco	Santiago Ruiz	DO Rías Baixas
Segrel Ámbar	Blanco	Bodegas Pablo Padín	DO Rías Baixas
Valmiñor	Blanco	Adegas Valmiñor	DO Rías Baixas
Valtea	Blanco	Valtea	DO Rías Baixas

CABERNET SAUVIGNON

Vino	Clase	Bodega	Zona
Abadal 3.9 Vi de Finca	Tinto	Abadal	DO Pla de Bages
Cabernet de Son Ramón	Tinto	Vins i Vinyes Son Ramón	VT Mallorca
Dehesa del Carrizal Cabernet Sauvignon	Tinto	Dehesa del Carrizal	VP Dehesa del Carrizal
Enate Cabernet-Cabernet	Tinto	Bodega Enate	DO Somontano
Jean Leon Vinya Le Havre reserva	Tinto	Jean Leon	DO Penedès
Mas La Plana	Tinto	Familia Torres	DO Penedès
Venta la Ossa Cabernet Sauvignon	Tinto	Bodegas Mano a Mano	VT de Castilla

CHARDONNAY

Vino	Clase	Bodega	Zona
1864 Castillo de Olite	Blanco	Bodegas Manzanos Campanas	DO Navarra
875 M Chardonnay	Blanco	El Coto de Rioja	DOCa Rioja
Anayón Chardonnay	Blanco	Grandes Vinos	DO Cariñena
Blas Muñoz Chardonnay	Blanco	Bodegas y Viñedos Muñoz	DO La Mancha
Chivite Legardeta Chardonnay	Blanco	J. Chivite Family Estates	DO Navarra
Enate Chardonnay	Blanco	Bodega Enate	DO Somontano
Hacienda de Arínzano	Blanco	Propiedad de Arínzano	VP Pago de Arínzano
Jean Leon 3055	Blanco	Jean Leon	DO Penedès
Miranda d'Espiells	Blanco	Juvé & Camps	DO Penedès
Rimarts Reserva Especial Chardonnay	Espumoso	Rimarts Cava	DO Cava
Secua Vendimia Tardía	Dulce	Finca La Estacada	VT de Castilla
Sons de Prades	Blanco	Familia Torres	DO Conca de Barberà
Viñas del Vero Chardonnay	Blanco	Viñas del Vero	DO Somontano

GARNACHA BLANCA

Vino	Clase	Bodega	Zona
Acústic Blanc	Blanco	Acústic Cellar	DO Montsant
Coma Alta	Blanco	Mas d'en Gil Priorat	DOCa Priorat
Edetària Selecció	Blanco	Edetària	DO Terra Alta
Izadi Larrosa Blanca	Blanco	Bodegas Izadi	DOCa Rioja
La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca	Blanco	Viñas del Vero	DO Somontano
Les Brugueres	Blanco	La Conreria d'Scala Dei	DOCa Priorat
Massalua Garnatxa Blanca & Macabeu	Blanco	Vins de Relat	DO Terra Alta
Naturaleza Salvaje	Blanco	Azul y Garanza	DO Navarra
Unsi Terrazas	Blanco	Proyecto Unsi	DO Navarra

GARNACHA TINTA

Vino	Clase	Bodega	Zona
Alto Moncayo	Tinto	Bodegas Alto Moncayo	DO Campo de Borja
Atteca	Tinto	Bodegas Ateca	DO Calatayud
Baigorri Garnacha	Tinto	Bodegas Baigorri	DOCa Rioja
Borsao Tres Picos	Tinto	Bodegas Borsao	DO Campo de Borja
Breca Rosé	Rosado	Bodegas Breca	DO Calatayud
Care Finca Bancales	Tinto	Bodegas Care	DO Cariñena
Castelo Rosé	Rosado	Bodegas Castelo de Medina	VT de Castilla y León
Castillo de Belarfonso	Tinto	Bodegas Canopy	DO Mérida
Conde de Haro Rosé	Espumoso	Bodegas Muga	DO Cava
Contino Garnacha	Tinto	Viñedos del Contino	DOCa Rioja
Inurrieta Mimaò	Tinto	Bodega Inurrieta	DO Navarra
Izadi Larrosa Rosé	Rosado	Bodegas Izadi	DOCa Rioja
La Miranda de Secastilla	Tinto	Viñas del Vero	DO Somontano

La Montesa crianza	Tinto	Bodegas Palacios Remondo	DOCa Rioja
Las Moradas de San Martín-Senda	Tinto	Las Moradas de San Martín	DO Vinos de Madrid
Lúculo Origen	Tinto	La Casa de Lúculo	DO Navarra
Mascaró Rubor Aurorae brut rosado	Espumoso	Antonio Mascaró	DO Cava
Parajes de los Vidrios Garnacha	Tinto	Parajes de los Vidrios	DO Vinos de Madrid
Península Cadalso	Tinto	Península Vinicultores	Otros vinos Madrid
Peña el Gato Tinaja	Tinto	Bodegas Juan Carlos Sancha	DOCa Rioja
Prados Colección Garnacha	Tinto	Pagos del Moncayo	DO Campo de Borja
Sierra Cantabria Garnacha	Tinto	Sierra Cantabria	DOCa Rioja
Vilarnau Rosé Delicat Orgánico	Espumoso	Cavas Vilarnau	DO Cava
Vizcarra Garnacha	Tinto	Bodegas Vizcarra	VT de Castilla y León
Zerberos El Altar	Tinto	Daniel Ramos	Otros vinos Castilla y León

GODELLO

Vino	Clase	Bodega	Zona
Almalarga Godello	Blanco	Adega Alma das Donas	DO Ribeira Sacra
Altos de Torona Godello	Blanco	Bodegas Altos de Torona	DO Rías Baixas
De los Abuelos Godello	Blanco	Pago de los Abuelos	DO Bierzo
Etapa 24	Blanco	Bodegas Adriá	DO Bierzo
Fragas do Lecer	Blanco	Fragas do Lecer	DO Monterrei
Gargalo Godello	Blanco	Bodegas Gargalo	DO Monterrei
Guitián Sobre Lías	Blanco	Bodega La Tapada	DO Valdeorras
Joaquín Rebolledo Godello	Blanco	Joaquín Rebolledo	DO Valdeorras
La Revelía	Blanco	Bodegas Emilio Moro	DO Bierzo
Losada Godello	Blanco	Losada Vinos de Finca	DO Bierzo
Louro do Bolo	Blanco	Rafael Palacios	DO Valdeorras
Mar de Frades Godello	Blanco	Mar de Frades	DO Rías Baixas

Mara Moura	Blanco	Bodegas Martín Códax	DO Monterrei
O Luar do Sil Godello	Blanco	O Luar do Sil	DO Valdeorras
Pagos de Galir Godello	Blanco	Virgen del Galir	DO Valdeorras

GRACIANO

Vino	Clase	Bodega	Zona
Contino Graciano	Tinto	Viñedos del Contino	DOCa Rioja
Finca Constancia Parcela 12 Graciano	Tinto	Bodega Finca Constancia	VT de Castilla
Laderas de Inurrieta	Tinto	Bodega Inurrieta	DO Navarra
Valenciso Graciano	Tinto	Valenciso	DOCa Rioja
Vallobera Graciano	Tinto	Bodegas Vallobera	DOCa Rioja
Viña Monty Graciano reserva	Tinto	Bodegas Montecillo-Osborne	DOCa Rioja

MAZUELO

Vino	Clase	Bodega	Zona
Anayón Cariñena	Tinto	Grandes Vinos	DO Cariñena
Beronia Mazuelo reserva	Tinto	Bodegas Beronia	DOCa Rioja
Care Cariñena Nativa	Tinto	Bodegas Care	DO Cariñena
Dits del Terra	Tinto	Terroir al Limit	DOCa Priorat
Finca Barqueres	Tinto	Tomàs Cusiné	DO Costers del Segre
Marqués de Murrieta Primer Rosé	Rosado	Marqués de Murrieta	DOCa Rioja
Roca del Crit	Tinto	Gallina de Piel Wines	DO Empordà

MALVASÍAS

Vino	Clase	Bodega	Zona
Águedas	Blanco	Bodegas Fariña	VT de Castilla y León
Avgvstvs Microvinificacions Malvasía de Sitges	Blanco	Cellers Avgvstvs-Forvm	DO Penedès
Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce	Blanco	Bodega Los Bermejos	DO Lanzarote
Bermejo Malvasía Seco Fermentado en Barrica	Blanco	Bodega Los Bermejos	DO Lanzarote
Eguren Ugarte Malvasía	Blanco	Eguren Ugarte	DOCa Rioja
El Grifo Lías	Blanco	El Grifo	DO Lanzarote
El Grifo Malvasía Seco Colección	Blanco	El Grifo	DO Lanzarote
Jané Ventura Malvasía de Sitges	Blanco	Jané Ventura	DO Penedès

MENCÍA

Vino	Clase	Bodega	Zona
Adriá Velvet	Tinto	Bodegas Adriá	DO Bierzo
Aníbal de Otero "Otero" crianza	Tinto	Bodega y Viñedos Hija de Aníbal	DO Bierzo
Buencomiezo crianza	Tinto	Aurelio Feo Viticultor	DO Bierzo
Cuatro Pasos	Tinto	Bodegas Cuatro Pasos	DO Bierzo
De los Abuelos Mencía	Tinto	Pago de los Abuelos	DO Bierzo
Dominio de Tares Cepas Viejas	Tinto	Dominio de Tares	DO Bierzo
Fraga do Corvo Mencía	Tinto	Fragas do Lecer	DO Monterrei
Hombros	Tinto	Casar de Burbia	DO Bierzo
Losada	Tinto	Losada Vinos de Finca	DO Bierzo
Maruxa Mencía	Tinto	Virgen del Galir	DO Valdeorras
Men de Mencía Selección de Viñedos	Tinto	Soto del Vicario	DO Bierzo
Paixar	Tinto	Bodegas y Viñedos Luna Beberide	DO Bierzo
Palacio de Canedo Maceración	Tinto	Palacio de Canedo-Prada a Tope	DO Bierzo
Peique Ramón Valle	Tinto	Bodegas Peique	DO Bierzo

Petit Pittacum	Tinto	Viñedos y Bodegas Pittacum	DO Bierzo
Pizarras de Otero	Tinto	Bodegas Cuatro Pasos	DO Bierzo
Rock & Roll	Tinto	Vinos con Personalidad	DO Ribeira Sacra
Villa de Corullón	Tinto	Descendientes de J. Palacios	DO Bierzo
Xuno	Tinto	Abadía da Cova	DO Ribeira Sacra

MERLOT

Vino	Clase	Bodega	Zona
Álex reserva	Tinto	Viñedos de Calidad	DO Navarra
Ariyanas David	Tinto	Bodegas Bentomiz	DO Málaga
Gran Caus Rosado	Rosado	Can Ràfols dels Caus	DO Penedès
Guelbenzu Vierlas	Tinto	Guelbenzu	VT Ribera del Queiles
La Capilla Merlot	Tinto	Bodegas Finca La Capilla	VT de Castilla y León
Sommos Colección Merlot	Tinto	Bodega Sommos	DO Somontano

MONASTRELL

Vino	Clase	Bodega	Zona
1921 Monastrell	Tinto	Vins del Comtat	DO Alicante
Alceño Monastrell 12	Tinto	Bodegas Alceño	DO Jumilla
Amatus	Blanco	Bodegas Bleda	DO Jumilla
Casa Cisca	Tinto	Bodegas Castaño	DO Yecla
Casa de la Ermita Dulce Monastrell	Tinto	Esencia Wines	DO Jumilla
El Sequé	Tinto	Bodegas y Viñedos El Sequé	DO Alicante
Enrique Mendoza Finca Xaconero	Tinto	Bodegas E. Mendoza	DO Alicante
Evol	Tinto	Aromas en Mi Copa	DO Jumilla

Juan Gil Etiqueta Plata	Tinto	Bodegas Juan Gil	DO Jumilla
Lavía Origen	Tinto	Bodega Lavía	DO Bullas
Luzón Colección	Rosado	Bodegas Luzón	DO Jumilla
Luzón Colección Roble	Tinto	Bodegas Luzón	DO Jumilla
Pasión de Monastrell	Tinto	Bodega Sierra Norte	DO Alicante
Tarima Hill	Tinto	Bodegas Volver	DO Alicante

MOSCATELES

Vino	Clase	Bodega	Zona
Ariyanas Naturalmente Dulce	Blanco	Bodegas Bentomiz	DO Málaga
Botani Espumoso	Espumoso	Jorge Ordóñez & Co.	DO Sierras de Málaga
Chivite Colección 125 Vendimia Tardía	Blanco	J. Chivite Family Estates	DO Navarra
Colección Mil	Blanco	Marqués de Villalúa	DO Condado de Huelva
Finca Antigua Naturalmente Dulce Moscatel	Blanco	Finca Antigua	DO La Mancha
Juan Gil Moscatel	Blanco	Bodegas Juan Gil	DO Jumilla
Las Virtudes Fortaleza	Blanco	Bodega Las Virtudes	DO Alicante
Ochoa Moscatel	Blanco	Bodegas Ochoa	DO Navarra
Pasión de Moscatel	Blanco	Bodega Sierra Norte	DO Valencia
Señorío de Sarría Moscatel	Blanco	Señorío de Sarría	DO Navarra
Tres Leones	Dulce	Bodegas Málaga Virgen	DO Málaga
Zacatín	Blanco	Bodegas Fontedei	DO Granada

PALOMINO FINO

Vino	Clase	Bodega	Zona
Alburejo	Oloroso	Bodega Álvaro Domecq	DO Jerez-Xérès-Sherry
Amontillado Olvidado	Amontillado	Sánchez Romate Hermanos	DO Jerez-Xérès-Sherry
Fernando de Castilla Amontillado Antique	Amontillado	Fernando de Castilla	DO Jerez-Xérès-Sherry
Fernando de Castilla Fino en Rama	Fino	Fernando de Castilla	DO Jerez-Xérès-Sherry
Gobernador	Oloroso	Emilio Hidalgo	DO Jerez-Xérès-Sherry
Gutiérrez Colosía Fino	Fino	Bodega Gutiérrez Colosía	DO Jerez-Xérès-Sherry
La Gitana	Manzanilla	Bodegas Hidalgo-La Gitana	DO Manzanilla
La Goya en Rama Edición Especial Magnum	Manzanilla	Delgado Zuleta	DO Manzanilla
Leonor	Palo cortado	Bodegas González Byass Jerez	DO Jerez-Xérès-Sherry
Manzanilla Papirusa	Manzanilla	Bodegas Lustau	DO Manzanilla
Monteagudo Palo Cortado	Palo cortado	Delgado Zuleta	DO Jerez-Xérès-Sherry
Oloroso Encontrado	Oloroso	Sánchez Romate Hermanos	DO Jerez-Xérès-Sherry
Tío Pepe	Fino	Bodegas González Byass Jerez	DO Jerez-Xérès-Sherry
Tradición Amontillado VORS	Amontillado	Bodegas Tradición	DO Jerez-Xérès-Sherry

PEDRO XIMÉNEZ

Vino	Clase	Bodega	Zona
1730 Pedro Ximénez VORS	Dulce	Bodega Álvaro Domecq	DO Jerez-Xérès-Sherry
Aranda Cream	Dulce	Bodega Álvaro Domecq	DO Jerez-Xérès-Sherry
Cipma I Bodegas Marisol Rubio	Blanco	Bodegas Marisol Rubio	VT de Castilla
Eléctrico Fino Pasado	Fino	Bodegas Toro Albalá	DO Montilla-Moriles
Fernando de Castilla Pedro Ximénez Classic	Dulce	Fernando de Castilla	DO Jerez-Xérès-Sherry
Fino C.B.	Fino	Bodegas Alvear	DO Montilla-Moriles
Gracia Pedro Ximénez Dulce Viejo	Dulce	Gracia Hnos.	DO Montilla-Moriles

Gran Barquero Palo Cortado	Palo cortado	Pérez Barquero	DO Montilla-Moriles
Marqués de Poley Palo Cortado en Rama	Palo cortado	Bodegas Toro Albalá	DO Montilla-Moriles
Néctar	Dulce	Bod. González Byass Jerez	DO Jerez-Xérès-Sherry
Oloroso Tauromaquia	Oloroso	Gracia Hnos.	DO Montilla-Moriles
Pedro Ximénez Cz	Dulce	Emilio Hidalgo	DO Jerez-Xérès-Sherry
Pedro Ximénez San Emilio	Dulce	Bodegas Lustau	DO Jerez-Xérès-Sherry
Pérez Barquero Pedro Ximénez de Cosecha	Dulce	Pérez Barquero	DO Montilla-Moriles

PINOT NOIR

Vino	Clase	Bodega	Zona
Bassus Pinot Noir	Tinto	Bodegas Hispano Suizas	DO Utiel-Requena
Clímax Rosé brut nature	Espumoso	Can Ràfols dels Caus	Método Tradicional
Gramona Argent Pinot Noir	Espumoso	Gramona	Método Tradicional
Juvé & Camps Blanc de Noirs	Espumoso	Juvé & Camps	DO Cava
Pinot Noir Citius	Tinto	Bodegas Alta Pavina	VT de Castilla y León
Viñas del Vero Pinot Noir	Rosado	Viñas del Vero	DO Somontano

PRIETO PICUDO

Vino	Clase	Bodega	Zona
El Médico	Tinto	Leyenda del Páramo	VT de Castilla y León
La Costana crianza	Tinto	Gordonzello	DO León
Nicte	Rosado	Avelino Vegas	VT de Castilla y León
Nicte Rosa Pálido	Rosado	Avelino Vegas	VT de Castilla y León
Pardevalles	Rosado	Pardevalles	DO León
Peregrino	Rosado	Gordonzello	DO León
Tombú	Rosado	Dominio Dostares	VT de Castilla y León
Valjunco	Rosado	Vile la Finca -Vinos de León-	DO León

SYRAH

Vino	Clase	Bodega	Zona
1564 Syrah	Tinto	Bodega Sierra Norte	VT de Castilla
Alceño Syrah 50 Barricas	Tinto	Bodegas Alceño	DO Jumilla
Altico crianza	Tinto	Bodegas Carchelo	DO Jumilla
Calzadilla Allegro	Tinto	Calzadilla-Uribes Madero	VP Calzadilla
Dehesa del Carrizal Syrah	Tinto	Dehesa del Carrizal	VP Dehesa del Carrizal
Enate Syrah-Shiraz	Tinto	Bodega Enate	DO Somontano
Inurrieta Puro Vicio	Tinto	Bodega Inurrieta	DO Navarra
Prados Colección Syrah	Tinto	Pagos del Moncayo	DO Campo de Borja
Taberner	Tinto	Huerta de Albalá	VT de Cádiz
Torre de Barreda Syrah	Tinto	Bodegas Barreda	VT de Castilla
Vallegarcía Syrah	Tinto	Pago de Vallegarcía	VP Vallegarcía
Venta La Ossa Syrah	Tinto	Bodegas Mano a Mano	VT de Castilla

TEMPRANILLO

Vino	Clase	Bodega	Zona
875 M Tempranillo	Tinto	El Coto de Rioja	DOCa Rioja
992 Finca Río Negro	Tinto	Finca Río Negro	VT de Castilla
Aalto	Tinto	Aalto Bodegas y Viñedos	DO Ribera del Duero
Abadía de San Quirce 6 meses en Barrica	Tinto	Bodegas Imperiales	DO Ribera del Duero
Alión	Tinto	Bodegas Alión	DO Ribera del Duero
Altos reserva	Tinto	Altos de Rioja Viticultores y Bodegueros	DOCa Rioja
Arrocal Pasión crianza	Tinto	Bodegas Arrocal	DO Ribera del Duero
Arzuaga crianza	Tinto	Bodegas Arzuaga Navarro	DO Ribera del Duero
Avan Oak	Tinto	Bod. y Viñedos Juan Manuel Burgos	DO Ribera del Duero

Azpilicueta Origen crianza	Tinto	Bodegas Azpilicueta	DOCa Rioja
Bela Ribera del Duero	Tinto	Bela	DO Ribera del Duero
Beronia Tempranillo Elaboración Especial	Tinto	Bodegas Beronia	DOCa Rioja
Buró de Peñalosa reserva	Tinto	Bodegas Pascual	DO Ribera del Duero
Campesino	Tinto	Bodega Campo Elíseo	DO Toro
Cardela crianza	Tinto	Bodegas Bohórquez	DO Ribera del Duero
Carmelo Rodero reserva	Tinto	Bodegas Rodero	DO Ribera del Duero
Cepa 21	Tinto	Bodegas Cepa 21	DO Ribera del Duero
Cepa Gavilán crianza	Tinto	Bodegas Hnos. Pérez Pascuas	DO Ribera del Duero
Conde de San Cristóbal crianza	Tinto	Bodega Conde de San Cristóbal	DO Ribera del Duero
Convento Oreja Roble	Tinto	Convento Oreja	DO Ribera del Duero
Cruz de Alba reserva	Tinto	Cruz de Alba	DO Ribera del Duero
Dehesa La Granja	Tinto	Dehesa La Granja	VT de Castilla y León
Dominio de Atauta	Tinto	Bodega Dominio de Atauta	DO Ribera del Duero
El Arte de Vivir	Tinto	Bodegas y Viñedos Neo	DO Ribera del Duero
El Pedal de Hermanos Hernáiz Tempranillo	Tinto	Viñedos Hermanos Hernáiz	DOCa Rioja
El Primavera	Tinto	Bodegas Tierra	DOCa Rioja
El Puntido	Tinto	Viñedos de Párganos	DOCa Rioja
Emilio Moro	Tinto	Bodegas Emilio Moro	DO Ribera del Duero
Erial	Tinto	Bodegas Epifanio Rivera-Erial	DO Ribera del Duero
Fariña crianza	Tinto	Bodegas Fariña	DO Toro
Finca Constancia Tempranillo P23	Tinto	Bodega Finca Constancia	VT de Castilla
Fuentespina reserva	Tinto	Bodegas Fuentespina	DO Ribera del Duero
Gaudium reserva	Tinto	Marqués de Cáceres	DOCa Rioja
Lan 7 Metros crianza	Tinto	Bodegas Lan	DOCa Rioja
Lan A Mano	Tinto	Bodegas Lan	DOCa Rioja

López Cristóbal reserva	Tinto	Bodegas López Cristóbal	DO Ribera del Duero
Macán Clásico	Tinto	Benjamín de Rothschild & Bodegas Vega Sicilia	DOCa Rioja
Malleolus	Tinto	Bodegas Emilio Moro	DO Ribera del Duero
Marqués de Cáceres	Tinto	Marqués de Cáceres	DOCa Rioja
Martín Berdugo crianza	Tinto	Bodega y Viñedos Martín Berdugo	DO Ribera del Duero
Mauro	Tinto	Bodegas Mauro	VT de Castilla y León
Monteabellón 14 meses en barrica crianza	Tinto	Bodegas Monteabellón	DO Ribera del Duero
Neo	Tinto	Bodegas y Viñedos Neo	DO Ribera del Duero
Pintia	Tinto	Bodegas y Viñedos Pintia	DO Toro
Protos '27	Tinto	Protos Bodega Ribera Duero de Peñafiel	DO Ribera del Duero
Pruno	Tinto	Finca Villacreces	DO Ribera del Duero
Pujanza La Paul	Tinto	Bodegas y Viñedos Pujanza	DOCa Rioja
Raíz de Guzmán Voy Olé	Tinto	Bodegas Raíz y Quesos Páramo de Guzmán	DO Ribera del Duero
Ramón Bilbao Mirto	Tinto	Ramón Bilbao	DOCa Rioja
Roda reserva	Tinto	Bodegas Roda	DOCa Rioja
San Román	Tinto	San Román Bodegas y Viñedos	DO Toro
Señorío de Nava Rosado	Rosado	Señorío de Nava	DO Ribera del Duero
Teófilo Reyes	Tinto	Bodegas Reyes	DO Ribera del Duero
Termes	Tinto	Bodega Numanthia	DO Toro
Tierra crianza	Tinto	Bodegas Tierra	DOCa Rioja
Tinto Arroyo Joven	Tinto	Bodegas S. Arroyo	DO Ribera del Duero
Toraltus	Tinto	Moisés Gran Vino	DO Toro
Torre de Barreda Pañofino	Tinto	Bodegas Barreda	VT de Castilla
Tridente Tempranillo	Tinto	Bodegas Tridente	VT de Castilla y León
Valenciso reserva	Tinto	Valenciso	DOCa Rioja
Valsotillo reserva	Tinto	Bodegas Ismael Arroyo-Valsotillo	DO Ribera del Duero
Vetus	Tinto	Bodegas Vetus	DO Toro

Victorino	Tinto	Teso La Monja	DO Toro
Vinea	Rosado	Finca Museum	DO Cigales
Viña Alberdi crianza	Tinto	La Rioja Alta	DOCa Rioja
Viña Lanciano reserva	Tinto	Bodegas Lan	DOCa Rioja
Viña Sastre Pago de Santa Cruz gran reserva	Tinto	Bodegas Hnos. Sastre	DO Ribera del Duero
Ysios	Tinto	Ysios	DOCa Rioja

VERDEJO

Vino	Clase	Bodega	Zona
12 Linajes Verdejo	Blanco	Bodegas Garcigrande	DO Rueda
As de Mas	Blanco	Vinos de As	DO Rueda
Aura Vendimia Nocturna	Blanco	Bodegas Aura	DO Rueda
Ayre	Blanco	Bodegas Verdeal	DO Rueda
Belondrade y Lurton	Blanco	Belondrade	DO Rueda
Campo Elíseo	Blanco	Bodega Campo Elíseo	DO Rueda
Carrasviñas Verdejo	Blanco	Bodegas Félix Lorenzo Cachazo	DO Rueda
Castelo de Medina Verdejo Vendimia Seleccionada	Blanco	Bodegas Castelo de Medinaw	DO Rueda
Circe	Blanco	Avelino Vegas	DO Rueda
De Alberto Dorado	Dorado	Bodegas De Alberto	DO Rueda
Diez Siglos Verdejo	Blanco	Diez Siglos de Verdejo	DO Rueda
Emina Verdejo	Blanco	Bodega Emina	DO Rueda
Flor de Vetus	Blanco	Bodegas Vetus	DO Rueda
José Pariente Verdejo	Blanco	Bodegas José Pariente	DO Rueda
Mantel Blanco Verdejo	Blanco	Álvarez y Díez	DO Rueda
Marqués de Cáceres Verdejo	Blanco	Marqués de Cáceres	DO Rueda
Marqués de Riscal Organic	Blanco	Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal	DO Rueda

Montespina Verdejo	Blanco	Avelino Vegas	DO Rueda
Naia	Blanco	Bodegas Naia	DO Rueda
Nisia	Blanco	Bodegas Ordóñez	DO Rueda
Piedra Verdejo	Blanco	Estancia Piedra	DO Rueda
Protos Verdejo	Blanco	Bodegas Protos	DO Rueda
Quintaluna	Blanco	Ossian Vides y Vinos	VT de Castilla y León
Ramón Bilbao Verdejo	Blanco	Ramón Bilbao	DO Rueda
Rejadorada	Blanco	Bodega Rejadorada	DO Rueda

VIURA-MACABEO

Vino	Clase	Bodega	Zona
Amaren	Blanco	Bodegas Amaren	DOCa Rioja
Anayón Macabeo	Blanco	Grandes Vinos	DO Cariñena
Azpilicueta Colección Privada	Blanco	Bodegas Azpilicueta	DOCa Rioja
Baigorri	Blanco	Bodegas Baigorri	DOCa Rioja
Bordón Viña Sole reserva	Blanco	Bodegas Franco Españolas	DOCa Rioja
Conde de Haro brut reserva	Brut	Bodegas Muga	DO Cava
El Jardín de la Emperatriz	Blanco	Viñedos Hermanos Hernáiz	DOCa Rioja
Jané Ventura Finca Els Camps	Blanco	Jané Ventura	DO Penedès
Luis Alegre Desbastado Sobre Lías	Blanco	Bodegas Luis Alegre	DOCa Rioja
Luis Cañas Viñas Viejas	Blanco	Bodegas Luis Cañas	DOCa Rioja
Manuel Quintano	Blanco	Bodegas Manuel Quintano	DOCa Rioja
Peñalba López	Espumoso	Finca Torremilanos	DO Cava
Viña Albina Dulce Reserva	Blanco	Bodegas Riojanas	DOCa Rioja
Viña Real	Blanco	Viña Real	DOCa Rioja

XAREL·LO

Vino	Clase	Bodega	Zona
Avgvstvs Microvinificacions Xarel·lo (+100)	Blanco	Cellers Avgvstvs-Forvm	DO Penedès
Cantallops	Blanco	AT Roca	DO Penedès
Gran Autòcton Blanc	Blanco	Celler Autòcton	Cataluña
Juvé & Camps Essential brut reserva	Espumoso	Juvé & Camps	DO Cava
Miquel Jané Xarel·lo	Blanco	Bodega Miquel Jané	DO Penedès
Parató Xarel·lo	Blanco	Parató	DO Penedès
Vinyarets	Blanco	Familia Torres	DO Penedès

Wii U





13^o CAMPEONATO DE ABRIDORES DE OSTRAS - ÉCAILLEURS / SORLUT

MARTES 19
13.30-16.00 h
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

ACTIVIDADES

Otro de los clásicos del Salón Gourmets donde los concursantes deberán abrir 30 ostras en el menor tiempo posible. El Jurado tendrá en cuenta aspectos como la técnica de apertura, limpieza y organización del puesto de trabajo, además de la rapidez, habilidad, destreza y presentación. La firma francesa Daniel Sorlut aporta desde el primer campeonato sus excelentes ostras. Spéciale de Claire, Claire Label Rouge y Spéciale Daniel Sorlut, son las variedades cultivadas por Sorlut, unos productos de textura delicada y carne abundante que podrán ser degustadas por el público a la finalización del campeonato.

CONCURSANTES

Gregorio Justo Esteban
La Marisquería de Torrevieja
Torrevieja (Alicante)

Toni López
Restaurant CamiVell
Alcira (Valencia)

Daniel Peña Jiménez
Ibiza

Adrián Plazas Torrens
Mercat del Olivar Palma
Marratxi (Mallorca)

Elías Tang
Mercado San Martín Málaga
Málaga

Eduardo Torres García
Don Ostra
Barcelona

Yahya Jmaati
Mercado de San Miguel
Madrid

JURADO

Óscar Caballero
Colaborador Club de Gourmets,
La Vanguardia y Leer

Luis Cepeda
Periodista gastronómico
Gastronomicom

Ana Lorente
Periodista gastronómica
Librería A Punto

Ramón Ramírez
Chef
Restaurante el Invernadero
de los Peñotes

PRESENTADORA

Sara Cucala
Periodista, copropietaria
Librería A Punto



11^º GOURMET- QUESOS, CAMPEONATO DE LOS MEJORES QUESOS DE ESPAÑA 2021

LUNES 18
10.00-14.30 h
PABELLÓN 4
4A50
AULA GOURMETS

ENTREGA DE PREMIOS
JUEVES 21
12.30-15.00 h
PABELLÓN 8
8A60
AUDITORIO GOURMETS

ACTIVIDADES

Este Campeonato, coordinado por el maestro afinador José Luis Martín, se considera uno de los más importantes por la cantidad y calidad de quesos que se presentan, más de 800. No existe un certamen igual, con tantos quesos inscritos, actualmente en España. El Jurado compuesto por 60 catadores —técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala— seleccionó, a través de catas a ciegas de los quesos participantes en la semifinal —celebrada en el hotel Wellington el 3 y 4 de marzo del 2020— los 90 finalistas, 6 de cada una de las 15 categorías del concurso. En la final, un Jurado de 30 profesionales elegirá el mejor en cada categoría y se pondrán de acuerdo para escoger el ganador absoluto que ostentará el título de Mejor Queso de España y del Campeonato GourmetQuesos 2021.

Listado de los quesos finalistas y sus categorías:

1. VACA JOVEN

Queixería del Eume Tetilla DOP
Queserías del Eume
As Pontes (A Coruña)

Mimosa
Cortes de Muar
Silleda (Pontevedra)

Barral Tetilla
Queixería Barral
Arzúa (A Coruña)

Farcell Joven
Betara
Perafita (Barcelona)

Besos del Rey Silo
Rey Silo
Pravia (Asturias)

Queinaga Arzúa-Ulloa
Sat Queinaga
Curtis (A Coruña)

2. VACA CURADO

Don Nicolás
Finca de Uga
Lanzarote (Las Palmas)

Verbas Madurado
Lactear
Arzúa (A Coruña)

Galmesano Curado

Galmesano
Arzúa (A Coruña)

Massimo Rey Silo

Rey Silo
Pravia (Asturias)

**Massimo Rey Silo con
Magaya**

Rey Silo
Pravia (Asturias)

Sto. André Curado

Carlos Reija Fernández
Castroverde (Lugo)

3. CABRA JOVEN**Tío Resti al Vino de Murcia**

Especialidades Lácteas - Tío
Resti
Caravaca (Murcia)

**Solocabra Afinado en
Manteca**

Finca Buenavista Ribera
Ribera del Fresno (Badajoz)

Sierra Sur Cabra Joven

Quesos Sierra Sur / Ibáñez y
Valverde
Alcalá La Real (Jaén)

Tío Resti Joven al Romero

Especialidades
Lácteas - Tío Resti
Caravaca (Murcia)

Maxorata Pimentón Semi

Grupo Ganaderos de
Fuerteventura
Puerto del Rosario
(Fuerteventura)



La Celestina Cabra Joven
Quesos Corcuera
La Puebla de Montalbán (Toledo)

4. CABRA CURADO

Maxorata Pimentón Curado
Grupo ganaderos de
Fuerteventura
Puerto del Rosario
(Fuerteventura)

**La Pastora de Grazalema
Curado Manteca**
La Pastora de Grazalema
Grazalema (Cádiz)

**Montes de Alcalá Bio Curado
en Pimentón**
Quesería El Gazul
Alcalá de los Gazules (Cádiz)

**Montes de Alcalá Payoya
en Aceite**
Quesería El Gazul
Alcalá de los Gazules (Cádiz)

Quesí Cabra Curado
Quesos Quesí
Osuna (Sevilla)

Pajonales Curado
Quesos Bolaños
Las Palmas de Gran Canaria

5. MEZCLA

Selectum Pimentón Curado
Grupo Ganaderos de
Fuerteventura
Puerto del Rosario
(Fuerteventura)

**Pajarete Curado Mezcla
Manteca y Romero**
Lopicomo
Villamartín (Cádiz)

Cameros Mezcla Curado
Lácteos Martínez
Haro (La Rioja)

**La Pastora Grazalema Mezcla
Curado Manteca**
La Pastora de Grazalema
Grazalema (Cádiz)

Gran Capitán Leyenda
Lactalis Villarrobledo
Villarrobledo (Albacete)

**El Bosqueño Mezcla Curado
en Manteca y Especies**
Quesos El Bosqueño
El Bosque (Cádiz)

6. PASTA BLANDA

Cremositos del Zújar
Arteserena
Campanario (Badajoz)

Cre moso de Cabra
Quesos de Luna
La Solana (Ciudad Real)

Oro Noble
Agrícola Ganadera de
Castuera
Castuera (Badajoz)

La Retorta
Finca Pascualete
Trujillo (Cáceres)

Gran Tajo Selección
Iberques Extremadura
Casar de Cáceres (Cáceres)

Suave Terciopelo Cabra
Sabores de Tallante
Cartagena (Murcia)

7. OVEJA SEMICURADO

Buenavista Oveja Semi
Finca Buenavista Ribera
Ribera del Fresno (Badajoz)

Titán
Quesos La Torre de La Roda
La Roda (Albacete)

Querta Semi
Quesos La Casota
La Solana (Ciudad Real)

Laurus Semicurado
Quesería Laurus
Torres del Carrizal (Zamora)

Praizal Semicurado
Pilar Blanco Gutiérrez
Jabares de los Oteros (León)

Mausitxa Semicurado

Mausitxa
Elgoibar (Guipúzcoa)

8. OVEJA CURADO**El Bosqueño Curado en Aceite y Ron**

Quesos El Bosqueño
El Bosque (Cádiz)

Dehesa Dos Hermanas Curado

Quesería Dehesa Dos Hermanas
Santa Bárbara de Casa (Huelva)

Quevedo Curado

Quesos Quevedo
Valoria La Buena (Valladolid)

Tobar del Oso Curado

Industrias Alimentarias
Martal
El Toboso (Toledo)

La Pastora Grazaalema Curado Manteca

La Pastora de Grazaalema
Grazaalema (Cádiz)

La Desica Curado

Blinco - Quesos Rodanoble
La Roda (Albacete)

9. OVEJA AÑEJO**El Gran César**

Quesos César
Consuegra (Toledo)

Hacienda Guijoso Añejo

Hacienda Guijoso
El Bonillo (Albacete)

Ixarri Añejo

Ardiarana
Legasa (Navarra)

Agerre-Buru Añejo

Agerre-Buru
Aia (Guipúzcoa)

La Pastora Grazaalema

Reserva Manteca
La Pastora de Grazaalema
Grazaalema (Cádiz)

Gran Vintage

Queserías de Zamora
Morales del Vino (Zamora)

**10. AFINADOS
COAGULACIÓN LÁCTICA****El Rodó Cendre Cabra**

Formatgeria La Fräsera
Vacarisses (Barcelona)

Luna Negra

Quesos Elvira García
El Barraco (Ávila)

Noble de Cabra

Sabores de Tallante
Cartagena (Murcia)

Miss Capra

Productos Artesanos
Valdecabras
Candeleda (Ávila)

Granizo

Quesos La Rueda del Cabriel
Villamalea (Albacete)

Neverito

Quesería de La Jara
La Nava de Ricomalillo (Toledo)

11. AZULES**Savel**

Airas Moniz
Chantada (Lugo)

Estrella La Peral

Quesos La Peral
Illas (Asturias)

Azul de Valdeón IGP Picos de Europa

Queserías Picos de Europa
Posada de Valdeón (León)

Peñoceo

Quesos La Peral
Illas (Asturias)

Blau de Juglar

Quesería Reixagó
Olost (Barcelona)

Blau de Bufala Muntanyola

Fundació Ampans
Manresa (Barcelona)

12. AHUMADOS**Casleiras Ahumado**

Queixería Casleiras
Vilalba (Lugo)

El Tofio Tierno Ahumado

Grupo Ganaderos de
Fuerteventura
Puerto del Rosario
(Fuerteventura)

Valle de San Juan Ahumado

Valle de San Juan
Palencia

Prestes Ahumado Joven

Queixería Prestes
Vilalba (Lugo)

Bizkor Ahumado

Vascolac
Zamudio (Vizcaya)

Mausitxa Ahumado

Mausitxa
Elgóibar (Guipúzcoa)

**13. CON CONDIMENTOS
EN SU INTERIOR****Granizo Trufado**

Quesos La Rueda del Cabriel
Villamalea (Albacete)

Cremitos con Trufa

Arteserena
Campanario (Badajoz)

Buenalba al Romero

Artequeso Quesos Manchegos
Tembleque (Toledo)

Rey Silo Rojo Pimentón

Rey Silo
Pravia (Asturias)

La Antigua al Tempranillo

Quesería La Antigua de
Fuentesaúco
Fuentesaúco (Salamanca)

Rodanoble Trufa

Blincos - Quesos Rodanoble
La Roda (Albacete)

**14. PASTA BLANDA
DE PASTOR O DE CAMPO****Tanet**

Mas del Tano
Fraga (Huesca)

Queso de Flor

Quesería Fuente de la Tosca
Granadilla de Abona (Tenerife)

Puigpedrós

Moli de Ger
Ger (Girona)

La Gárgola

Formatgeria del Miracle
Riner (Lleida)

Cañarejal Cremoso Mediano

Cañarejal
Pollos (Valladolid)

Barraqueño

Quesos Elvira García
El Barraco (Ávila)

**15. PASTA DURA
DE PASTOR O DE CAMPO****La Leze Pastor**

La Leze
Asparrena (Álava)

El Claustre

Formatgeria del Miracle
Riner (Lérida)

El Farcell Cabra

Formatgeria La Frasera
Vacarisses (Barcelona)

Etxelekua

Bengotxea Lastiri Ana Mari
y Xabier
Urdax (Navarra)

Aizpea

Aizpea
Olaverriá (Guipúzcoa)

Cortijo Aserradero**Pimienta**

Quesería Cortijo del
Aserradero
Alhama de Granada (Granada)



AULA GOURMETS

PABELLÓN 4
4A50

Aula Gourmets es el espacio que la Organización del Salón destina a la presentación y promoción de productos para los expositores que así lo deseen. Aquí se suceden show cookings y distintas actividades que profundizan en la trazabilidad, versatilidad y los diversos usos de cada producto. Los expositores organizan sus propias actividades convirtiendo el espacio en centro de atención. En el Aula, también tendrá lugar uno de los eventos más esperados, la final de GourmetQuesos, el lunes 18 a las 10.00 h, así como la Mesa Redonda de chefs el martes 19 a las 15.00 h y la del vino el jueves 21 a las 11.00 h.



LUNES 18

16.00 – 19.00 h

Asiccaza

La Asociación Interprofesional de la Carne de Caza es una asociación sin ánimo de lucro que nació en 2009 con el objeto de asumir la representación y defensa de los intereses comunes de los productores e industriales del sector de la carne de caza silvestre. La Organización persigue, entre otros fines, la mejora de la calidad de los productos y procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria.

MARTES 20

11.00 – 12.30 h

Nuevagua

La empresa de agua mineral natural del alto monte pirenaico recibe su pureza con el deshielo primaveral de las nieves a unos 2.468 m de altitud. Durante 5 años, el agua se filtra a través de la roca hasta su acuífero a 43 m de profundidad, para finalizar su recorrido en un manantial que brota y ser envasada en Merens les Valls, provincia del Alto Ariège (Francia). El sumiller Faustino Muñoz Soria llevará a cabo la presentación “El agua en la restauración”.

13.00 – 14.30 h

Asociación de Cultivadores de Alubia Anguiano

Se constituyó a principios de 2013 con el objetivo de aunar esfuerzos para la promoción y valorización de esta alubia que se diferencia del resto de las que hay en La Rioja, por ser de menor tamaño y con piel menos robusta, lo que permite un cocinado muy cómodo, se cuece antes y el grano no se rompe aunque se pase de cocción. Todo esto se podrá comprobar en la actividad que han organizado en el Salón.

MIÉRCOLES 21

10.00 – 12.00 h

Castilla-La Mancha

La comunidad autónoma posee 7 DDOO y 6 IGPs en lo que a producción agroalimentaria se refiere, entre las que se cuentan productos como; AOVE, azafrán de La Mancha, miel de La Alcarria o ajo morado de Las Pedroñeras. Con respecto a la producción vitivinícola, cuenta con 20 DOPs y una IGP. Para conocer la riqueza y calidad de su producción hay que acercarse a esta actividad.

13.00 – 14.30 h

Trufa Manjares de la Tierra

Tres amigas fundaron hace 15 años esta empresa porque, como ellas mismas dicen, sabían hacer dos cosas muy bien: seleccionar la mejor trufa negra de Sarrión y transformarla en productos gourmet, respetando siempre su intenso y genuino sabor. En estos 3 lustros lo han demostrado con creces. Esta vez han invitado a los conocidos hermanos Torres para sacar todo el partido posible al preciado producto.

16.45 – 18.30 h

Islas Baleares: Cuatro Islas por Degustar

Aceitunas, almendras, ensaimadas o sobrasada son algunos de los productos donde destaca esta Comunidad Autónoma, pero a lo largo de sus islas hay muchos más sabores y variedades; esta actividad es el lugar perfecto donde conocerlos.

CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA, MASTERS EDITION / ESTRELLA GALICIA

LUNES 18
10.30-13.30 h
PABELLÓN 4
4A20
ESPACIO ESTRELLA GALICIA



Con el objetivo de promover la cultura de la cerveza, su consumo responsable y resaltar la labor de los hosteleros, Estrella Galicia convoca esta Masters Edition donde se reúnen por primera vez ganadores y finalistas de pasadas ediciones, tratándose del campeonato de tiraje de cerveza de más alto nivel llevado a cabo hasta la fecha. Los mejores tiradores de campeonatos anteriores convocados por Estrella Galicia ya han demostrado su profesionalidad y destreza a la hora de servir una buena cerveza ensalzando el producto y tratándolo con mimo para resaltar al máximo sus cualidades. El alto

nivel de esta edición especial convierte el campeonato en final de finales.

Los participantes, además de tirar cañas y servir un tercio de cerveza, deberán responder a una serie de preguntas que demuestren sus conocimientos cerveceros. La calidad, eficacia y rapidez serán algunos de los criterios que el Jurado tendrá en cuenta a la hora de puntuar.

JURADO

Xabier Cubillo

Técnico de Cultura de Cerveza
de Hijos de Rivera

Carlos Ávila

Técnico de Cultura de Cerveza
de Hijos de Rivera

Fernando Iglesias

Responsable de Cultura de
Cerveza

7º CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA CERTAMEN MADRID / ESTRELLA GALICIA

MARTES 19
10.30-13.30 h
PABELLÓN 4
4A20
ESPACIO ESTRELLA GALICIA



El tiraje es el momento final de un proceso de elaboración que comienza con los ingredientes y la labor de los maestros cerveceros de Estrella Galicia y culmina con la profesionalidad de los hosteleros, eslabón fundamental para que el servicio sume en este proceso, ofreciéndole al cliente la mejor de las cervezas posibles. Esta edición tiene también una connotación especial con respecto a las anteriores, y es que los participantes son profesionales que desarrollan su labor en Cervecerías de Bodega de

Estrella Galicia, establecimientos embajada donde los valores cerveceros adquieren su máxima expresión.

El Jurado, valora la calidad, la excelencia en el servicio y los conocimientos cerveceros de los participantes, puntuando en base a unos parámetros previamente establecidos; el estilo y técnica del tiraje, el grado de perfección en su ejecución y la presentación final del servicio de cerveza.

JURADO

Xabier Cubillo

Técnico de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera

Carlos Ávila

Técnico de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera

Fernando Iglesias

Responsable de Cultura de Cerveza

4º CONCURSO NACIONAL “EN BUSCA DEL MEJOR CACHOPO ELABORADO CON TERNERA ASTURIANA”

LUNES 18
15.00-18.00 h
PABELLÓN 8
8A60
AUDITORIO GOURMETS

ENTREGA DE PREMIOS
LUNES 18
18.30-19.00 h
PABELLÓN 8
8A60
AUDITORIO GOURMETS

ACTIVIDADES

El secreto de un buen cachopo es la materia prima. Asturias ha sido la región que lo ha dado a conocer, pero su popularidad lo ha convertido en un fenómeno culinario que se puede disfrutar por todo el país. La ternera asturiana es la más utilizada y la que más calidad ofrece gracias a su característica terneza, por eso las elaboraciones de este concurso se realizan con la carne de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana.

La selección de los cachopos finalistas se lleva a cabo a través del sistema de “mystery shopper”, el jurado irá de incógnito a los establecimientos previamente inscritos, a probar el cachopo presentado, comunicándose a su finalización. Los 12 cocineros seleccionados para la final que se celebrará en el Salón Gourmets, 7 mejores cachopos de Asturias y 5 de fuera de Asturias, deberán presentar las mismas creaciones que ofrecieron en su establecimiento, elaborado con ternera asturiana de los Valles o Casina, en su vertiente convencional o ecológica. Se admitirán como relleno también embutidos, quesos y otros ingredientes, debiendo presentarse las guar-

niciones aparte, nunca tapando el cachopo. El Jurado puntuará la presentación, su originalidad, el empanado (teniendo en cuenta la integridad y la textura), el relleno, la elaboración de la carne (como su jugosidad, punto de cocción) y por supuesto el sabor.

CONCURSANTES

Asador de Bulnes
Madrid

Casa Antonio
Madrid

De Rechupete
Zaragoza

El Saúco
Gijón (Asturias)

El Secreto de Humphrey
Granada

La Comtienda
Oviedo (Asturias)

La Marimorena
Oviedo (Asturias)

Las Tablas del Campillín
Oviedo (Asturias)

Los Platos del Soto
Calviá (Mallorca)

Merendero de Covadonga
Covadonga (Asturias)

Sidrería Río Astur
Gijón (Asturias)

Taberna Salcedo
Oviedo (Asturias)

JURADO

Roberto Capone
Chef y Asesor gastronómico

Raquel Castillo
Crítica Gastronómica de
Metrópolis El Mundo

M^a Paz Marlo
Finalista de Top Chef

Sergio Rama
Canela en Rama y Chef Asesor
de Ternera Asturiana

Pilar Salas
Agencia EFE





ESCENARIO CESAL GASTRONOMÍA SOCIAL

PABELLÓN 8
8B38
ESCENARIO CESAL
GASTRONOMIA SOCIAL

Este año Cesal Gastronomía Social, compartirá su espacio con otros eventos del Salón. El **lunes 18** harán un homenaje a todos los hosteleros que han ayudado a lo largo de la pandemia, con demostraciones de los menús que se han elaborado durante esta etapa, además de adelantar muestras de los pinchos que se presentarán en la cena anual de la organización; Teinvitoacena. Realizarán show cookings con sus proveedores y contarán con sumilleres que armonizarán las degustaciones.

El **martes 19** y el **miércoles 20** el espacio será el escenario del Día de Canadá y el Día de Navarra / Reyno Gourmet, respectivamente.

El **jueves 21**, Cesal Gastronomía Social presentará las nuevas tendencias con recetas anticovidianas, cocina servicio a domicilio y cocina con conservas. En estas actividades contarán con la presencia de los siguientes profesionales:

Ana Belen González Pinos,
experta en quesos.

Los sumilleres: Custodio Zamarrá, Jesús Flores, Javier Gila, Aranzazu Barrutia, Leire Herro, Pilar Rodríguez, Raúl Miguel Revilla.

La coctelería correrá a cargo de Carlos Moreno.

Y para cocinar:

Alex Marugán
Tres por Cuatro

Anita Bee Cool
Cesal Gastronomía

Charo Val
La Alacena del Gourmet

Joaquín Felipe
Atocha 107

Juan Pozuelo
Canal Cocina

Julius
Canal Cocina

Luis Barrutia
El 9

Naumi
Uemura, Eguchi

Óscar Hernando
Maracaibo

Ramón Martín
Master Chef

Rebeca Hernández
La Berenjena

Sacha Hormaechea
Sacha

Sergio y Roberto Hernández
Latasia y Taramara

Sergio Fernández
Grupo La Fabrica

Íñigo Pérez
Grupo Urrechú

2º CAMPEONATO NACIONAL ARTE DE CISORIA / EL ENCINAR DE HUMIENTA / GRUPO GOURMETS

MARTES 19
10.30-13.00 h
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

ACTIVIDADES

Se denomina arte cisoría al oficio de cortar las viandas a cuchillo, destreza compleja cuya excelencia encumbra el producto. En el s. XV, el Marqués de Villena escribió un elaborado tratado sobre dicho arte, que todo gourmet debería leer, así como los participantes de este campeonato. El Encinar de Humienta, empresa líder en la comercialización de carne de vacuno en España, patrocina este espectacular concurso en el que 6 profesionales despiezarán en directo un solomillo de vaca para, posteriormente, elaborar un steak tartar. El jurado tendrá en cuenta durante la primera fase la limpieza, técnica, habilidad y la velocidad, mientras que en la segunda, puntuarán la presentación, originalidad y el sabor.

CONCURSANTES

Ernesto Diomar
Restaurante Commodore
Madrid

Rafael García Hernández
Restaurante Lutin
Cerceda (Madrid)

Juan Manuel Manrique Polo
El Paraíso & Country Club
Estepona (Málaga)

Iván Martínez
Restaurante La Gran Vetusta
Oviedo (Asturias)

Felipe del Olmo
Restaurante Terraza
Jardín Felipe
Madrid

Cándido Turiel
Restaurante Sazadón
Madrid

JURADO

Maxi Alesanco
Restaurante Latxaska Etxea
Madrid

Amando Cabello
Restaurante La Española
Pozuelo de Alarcón
(Madrid)

Javier Collar
El Encinar de Humienta

Raúl Hernández
Restaurante El Sopotral
Madrid

Pedro Larumbe
Grupo Larumbe
Madrid

John Sasi
JN Meat International

Astrid Sveinsdottir Matute
Propietaria Import Export
de Carne

PRESENTADOR

Carlos Santos
Periodista



2º CERTAMEN MIXOLOGÍA MAELOC EDICIÓN MADRID

MIÉRCOLES 20
11.30 - 13.30 h
PABELLÓN 4
4A20
ESPACIO ESTRELLA GALICIA

ACTIVIDADES

La familia de sidras Maeloc, perteneciente a la Corporación Hijos de Rivera, convoca este certamen donde nueve participantes se disputarán el título durante las tres fases que abarca el concurso. La 1º fase consiste en una parte teórica y una cata a ciegas con productos Maeloc. Durante la 2º fase, el participante deberá realizar un cocktail de creación propia con sidra Meoloc en un tiempo de 7 minutos. El cocktail podrá ser agitado en coctelera, batido en vaso, mezclado en aparato eléctrico, escanciado o directamente obtener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa. El concursante deberá realizar su cocktail para 4 copas. Los 4 mejores de las dos rondas anteriores pasaran a la final, en la que se les entregará una caja, igual para todos, con los ingredientes para que elaboren una creación libre, que tendrán que interpretar y explicar, en un tiempo total de 11 minutos. Bajo la mirada atenta del jurado que tendrá en cuenta aspectos a la hora de puntuar como la apariencia, aroma, gusto y decoración.

JURADO

Diego Mosquera Miramontes
Vicepresidente de AGABA,
Barman Ejecutivo Green
Mixology y profesor de Servicios
de Restauración

José Luis Olmedo Nadal
Gestor de proyectos I+d+i de
Hijos de Rivera Incorp y Maestro
Cervecerero

Ana Rosado
Brand Manager de la Marca
Maeloc

1^{ER} BURGER COMBAT, CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HAMBUR- GUESAS GOURMETS / LANTMÄNNEN

MIÉRCOLES 20
11.30-14.30 h
PABELLÓN 8
8A60
AUDITORIO GOURMETS

ACTIVIDADES

Lantmännen Unibake y Grupo Gourmets organizan por primera vez en España el Campeonato de Hamburguesas Gourmets. Seis chefs, previamente seleccionados entre todos aquellos que hayan enviado sus creaciones al concurso, elaboran sus propuestas en directo ante un jurado de expertos. Las recetas deben contener cualquiera de los panes de Lantmännen, salsa, carne y todos los demás ingredientes aportados por su imaginación. No está claro a quién se le ocurrió primero, a finales del s. XIX, poner el filete hamburgués, carne picada para albóndigas cocinada con forma redonda y plana, entre panes, lo que sí sabemos es que en la actualidad es un plato con infinidad de adeptos. Por eso los chefs participantes tendrán que calentar las parrillas, poner a prueba su ingenio y sorprender con su creativa creación para convertirse en el Embajador de Burger Combat.

Lantmännen es una empresa cuyos orígenes se remontan a una cooperativa formada en 1880 por 25.000 agricultores suecos que asumieron la responsabilidad en cada paso de sus productos, del campo a la mesa. Ellos mismos cultivan sus granos y semillas, los procesan y convierten en infinidad de productos desde bollería danesa y francesa hasta panadería tradicional y salada. En el caso de las Hamburguesas Gourmets, cuentan con una extensa línea de panes: clásico, con sésamo, brioche, focaccia, artesanal, bap o tigre.



DESAFIO
XCHEF
By CERVEZAS
1906

DESAFIO
XCHEF
By CERVEZAS
1906

DESAFIO
XCHEF
By CERVEZAS
1906

DESAFIO
XCHEF
By CERVEZAS
1906

DESAFIO
XCHEF
By CERVEZAS
1906

DESAFIO
XCHEF
By CERVEZAS
1906

DESAFIO
XCHEF
By CERVEZAS
1906

DESAFIO
XCHEF
By CERVEZAS
1906

1^{ER} DESAFÍO XCHEF BY CERVEZAS 1906

MARTES 19
11.00-18.00 h
PABELLÓN 8
8A60
AUDITORIO GOURMETS

Una vez más Estrella Galicia sorprende en el Salón con actividades gastronómicas que reconocen tanto la importancia de los productores como la profesionalidad de los chefs que trabajan de forma sostenible y con conciencia social.

Este año celebrarán la final del primer Desafío XChef by Cervezas 1906, cuyo objetivo es otorgar reconocimiento a los chefs de mayor talento y potencial del país, que además actúan en favor de generar un impacto positivo y consciente en la sociedad. Los participantes de esta final elaborarán y defenderán su propuesta gastronómica de temporada, fresca y auténtica, armonizada con alguna de las variedades de la familia 1906.

El Jurado del certamen estará constituido por chefs de reconocido prestigio y representantes de Estrella Galicia y del Comité Técnico del Salón Gourmets. Este jurado valorará las propuestas gastronómicas en base a la originalidad y creatividad de la receta y su maridaje, la capacidad del chef para transmitir el valor gastronómico de su propuesta y la aplicación de buenas prácticas de sostenibilidad e impacto positivo en su cocina.

CATA OSBORNE

LUNES 18
11.00-13.30 h
PABELLÓN 8
8A60
AUDITORIO GOURMETS

Marcos Aguacil, enólogo de Bodegas Osborne, ha preparado una cata muy especial que presentará junto a Rocío Osborne, miembro de la sexta generación y directora de comunicación corporativa. Bajo el título Cata Pureza Expresiva de Jerez, se han unido cinco vinos icónicos y destacados de la centenaria bodega donde apreciar los matices de los finos y los amontillados en rama, la “rareza” de las soleras indias o la profundidad que confiere a los VORS su prolongada crianza de más de 30 años.

1. Coquinero Fino en Rama
2. La Honda Fino en Rama
3. La Honda Amontillado en Rama
4. Solera India, Medium, RARE
5. Venerable, PX, V.O.R.S.

CATA CHÂTEAU DE BEUCASTEL

MARTES 19
17.00-19.00 h
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

El Salón Gourmets organiza una cata para dar a conocer los vinos más afamados del Valle del Ródano. La familia Perrin adquirió las bodegas en 1909 y son ya cinco las generaciones comprometidas con preservar y valorizar el patrimonio de cada terroir como se demuestra en los vinos escogidos para esta cata dirigida por Thomas Perrin.

1. Famille Perrin Gigondas ‘La Gille 2017’
2. Famille Perrin Gigondas ‘L’Argnée’ 2017
3. Famille Perrin Gigondas Clos des Tourelles 2017
4. Château de Beaucastel 2016
5. Château de Beaucastel 2007
6. Château de Beaucastel 2000
7. Château de Beaucastel Cuvée Hommage à Jacques Perrin 2016
8. Château de Beaucastel Cuvée Hommage à Jacques Perrin 2000

CATA TORRES

MIÉRCOLES 20
11.00-12.30 h
PABELLÓN 6
6A26
ESCENARIO GOURMETS

Mireia Torres, directora de Innovación y conocimiento de Familia Torres y miembro de la quinta generación, dirige esta cata inédita que pone el foco en la importancia de la investigación y desarrollo en el ámbito de la viticultura y la enología. Se han escogido 6 vinos que representan sus proyectos más destacados. Entre ellos, uno muy especial, la recuperación de variedades de uva ancestrales, acción iniciada en los años ochenta con el propósito de elaborar vinos singulares adaptados al cambio climático; el trabajo con variedades minoritarias; la identificación y caracterización de levaduras autóctonas de sus fincas más emblemáticas para dotar a los vinos de mayor personalidad y la búsqueda de nuevos escenarios para la viticultura.





ALMERÍA, PROVINCIA INVITADA

PABELLÓN 6
6D20

Almería es mucho más que frutas y hortalizas. Una floreciente producción de salazones, lácteos y quesos, conservas, embutidos, cervezas artesanas y un sobresaliente aceite de oliva reunidos bajo un sello que garantiza su calidad: Sabores Almería. La marca únicamente puede ser utilizada por aquellos productos que, por su procedencia geográfica y características de los procesos de transformación en la provincia de Almería, presentan unas cualidades diferenciadoras. Básicamente se buscan productos gourmet previamente amparados por certificados de calidad o artesanía alimentaria, indicaciones geográficas protegidas o especialidades tradicionales garantizadas.

La marca de calidad se presentó oficialmente en 2016 en el Casino de Madrid, donde su conocido chef, Paco Roncero, ofició de maestro de ceremonias y pudo

dar testimonio empírico de la excelencia de los productos que ampara. “Almería es conocida por ser la huerta de Europa, pero es muy importante que también se conozcan los productos que allí se realizan de forma artesana y ecológica y sus sabores”, explicó en aquel evento.

Mucho ha llovido desde entonces, y hoy en día son ya 67 las empresas y más de 500 los productos que exhiben orgullosos la marca de calidad, cuyo embajador principal nada tiene que ver con el mundo de la gastronomía pero mucho con los productos de su provincia natal, David Bisbal. El cantante ha apoyado el proyecto desde el principio, participando en campañas y eventos para dar a conocer las bondades de su tierra que además acaba de renovar su página web acercando productores y consumidores. En el amplio espacio que Sabores Almería ha llevado a las últimas ediciones de Salón Gourmets, los productos fueron no sólo degustados sino también cocinados por grandes chefs en distintos show cookings. Tal es el caso de Pepe Rodríguez del toledano El Bohío o de Joseba Añorga, que hace más de una década se instaló en Almería donde triunfa con su taberna vasca de producto andaluz. Este año es provincia invitada y promete nuevas sorpresas con el mismo sabor.

DÍA DE CANADÁ

MARTES 19
12.00-19.00 h
PABELLÓN 8
8B38
ESCENARIO CESAL
GASTRONOMÍA SOCIAL

ACTIVIDADES

Canadá vuelve a tener presencia destacada en el Salón Gourmets con un stand en el que mostrará toda su riqueza agroalimentaria. Productos del mar como el bogavante y las vieiras, o de la tierra como su excelsa carne, su famoso sirope de arce, vino de hielo o ginebra de Québec, entre otros, cruzarán el océano para darse a conocer entre el público profesional. Entre todos estos alimentos y bebidas, en esta 34 edición se presentará su excelsa carne procedente de explotaciones familiares donde el ganado se cría en extensos pastos. Por eso, y para celebrar el Día de Canadá, el martes 19, bajo el lema 'Canadian Beef, La gran desconocida' se sucederán diferentes actividades.

12.00 h

Presentación de Canadá Beef con la colaboración de El Encinar de Humienta y Asttra.

13.00 h

Show cooking con carne de Canadá a cargo de Joaquin Felipe

15.30 h

Show cooking con productos canadienses a cargo de:

Charo Vals
Gourmand de Gastronomía 2014

Julius Bienert
Canal Cocina

Dani Roca
Restaurante Lagasca 19

17.00 h

Cocktails Les Subversifs con José Rivera y Feranando Balthazard apoyados por el reconocido coctelero Javier Gila y el sumiller Custodio Zamarra



DÍA DE NAVARRA / REYNO GOURMET

MIÉRCOLES 20
PABELLÓN 8
8B38
ESCENARIO CESAL
GASTRONOMÍA SOCIAL

ACTIVIDADES

El Día de Navarra presentará productos y actividades que girarán en torno a la Comunidad Foral bajo el sello de Calidad Natural Garantizada, Reyno Gourmet, una marca creada en el año 2007 por el gobierno de esta comunidad autónoma que ampara productos agroalimentarios con certificación de calidad. El marchio de calidad ha organizado diferentes actividades en el 34 Salón Gourmets, entre las que se encuentra una cata de queso Idiazábal, cuyo requisito principal para ostentar la denominación de origen es haber sido elaborado íntegramente con leche cruda de oveja de las razas latxa y carranzana. Otra cata de pacharán, el licor navarro por excelencia, derivado de alcoholes naturales y endrinas maceradas que, dicen, hay constancia escrita de que la reina Blanca de Navarra lo bebió en 1441 cuando cayó enferma en el Monasterio de Santa María de Nieva. Además de una cata de sus vinos bajo el título “garnacha tres colores” y la celebración del XL aniversario de la DOP Queso Roncal con Joanna Artieda.

También habrá espacio para la alta gastronomía gracias al homenaje que Reyno Gourmet ha preparado a uno de los hijos más excelsos de Navarra que tanto ha divulgado sus productos desde los fogones, el chef Pedro Larumbe. El sello de calidad ampara: 7 Denominaciones de Origen Protegidas: pimientos del piquillo de Lodosa, queso Idiazábal, queso Roncal, vino Navarra, vinos de pago, cava y aceite de Navarra. 6 Indicaciones Geográficas Protegidas: espárrago de Navarra, alcachofa de Tudela, ternera de Navarra, cordero de Navarra, pacharán navarro y vino 3 riberas. Además de alimentos artesanos, producción ecológica, producción integrada y productos vitivinícolas.

