

SALÓN GOURMETS

LOS PREMIOS 37 GUÍA VINOS GOURMETS RECONOCEN LOS MEJORES VINOS Y A LOS PROFESIONALES QUE APUESTAN POR LA EXCELENCIA Y LA INNOVACIÓN Y CONTRIBUYEN A MEJORAR EL SECTOR

El Premio Bodega del Año, *ex aequo*, ha recaído en Dehesa de los Canónigos, por su regularidad, la calidad de sus vinos y su maestría, y en Marqués de Murrieta, por su historia y su afán de superación

Estos premios, que reconocen a los mejores profesionales del mundo del vino y las mejores referencias en diez categorías, son otorgados por los usuarios de la Guía Vinos Gourmets, Los Mejores de España

Madrid, 27 de abril de 2022.- La 35 edición de Salón Gourmets (SG), la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno de Europa, ha acogido hoy miércoles la entrega de los **Premios 37 Guía Vinos Gourmets. Estos galardones reconocen la labor de los profesionales del sector vinícola español y son otorgados por los usuarios de la Guía Vinos Gourmets, Los Mejores de España**, quienes eligen con sus votos a los mejores representantes del sector, sean vinos, instituciones, bodegas o personas físicas. Desde Salón Gourmets se premia así la excelencia, la trayectoria y las ideas innovadoras.

En estos premios, el equipo de la Guía de Vinos Gourmets actúa exclusivamente como receptor de votos y garante de su entrega, pues **son los lectores, a través de la versión impresa o de la aplicación móvil, los únicos responsables** de conceder estos premios, que ya son un referente del sector vitivinícola.

Los galardonados de los Premios 37 Guía Vinos Gourmets han sido:

- **Bodega del año (*ex aequo*):**
 - Dehesa de los Canónigos. Por su regularidad, calidad de sus vinos y maestría.
 - Marqués de Murrieta. Por su historia y afán de superación.
- **Mejor blanco joven:** Pazo Baión - Pazo Baión (DO Rías Baixas). Propiedad de Adegas Condés de Albarei desde 2008, que ha sabido restaurar su prestigio, ser uno de los primeros en elaborar vinos de un solo pago y promocionar el enoturismo en la zona.
- **Mejor blanco con crianza:** Martín Códax Gallaecia - Bodegas Martín Códax (DO Rías Baixas). Un vino de limitada producción –apenas 3.000 botellas–; su nombre proviene de la denominación otorgada por los romanos a la ahora conocida como Galicia.
- **Mejor rosado (*ex aequo*):**
 - Izadi Larrosa Rosé - Bodegas Izadi (DOCa Rioja). En plena Rioja Alavesa, es propiedad de la familia Antón, con Lalo Antón Baigorri a los mandos.
 - Scala Dei Pla dels Àngels - Cellers Scala Dei (DOCa Priorat). Casa fundada por monjes cartujanos en el año 1163. En el año 2000, el grupo Raventós Codorníu adquirió el 25% del accionariado, ayudando así a ampliar y modernizar sus instalaciones, pero manteniendo su filosofía de elaboraciones artesanales y producciones limitadas.
- **Mejor tinto joven:** Viña Sastre Roble - Bodegas Hnos. Sastre (DO Ribera del Duero). Recoleta y familiar bodega que, desde sus orígenes, mantiene una forma de cultivo y elaboración tradicional, con máximo respeto por la tierra. Jesús Sastre, propietario y enólogo, elabora elegantes y longevos vinos con el ADN de la Ribera.
- **Mejor tinto con crianza:** Gaudium - Marqués de Cáceres (DOCa Rioja). Una de las empresas vinícolas más destacables de la DOCa Rioja, cuya historia comienza de la mano de Enrique Forner quien la funda en 1970. En estos momentos, su hija Cristina Forner, continúa el espíritu emprendedor de su padre.
- **Mejor espumoso:** Gramona Imperial - Gramona (Método Tradicional) - Corpinnat. La familia Gramona lleva trabajando sus tierras, ininterrumpidamente, desde mediados del s. XIX. La quinta generación desarrolla, en estos momentos, profundos cambios, encaminándose a una filosofía más sostenible para su entorno.

SALÓN GOURMETS

- **Mejor generoso:** La Gitana Manzanilla - Bodegas Hidalgo-La Gitana (DO Jerez-Xérès-Sherry). Creada en 1792, es bien conocida por los consumidores gracias a esta tradicional manzanilla. Es una de las pocas empresas de la zona que sigue gestionada y dirigida por la familia fundadora, en la actualidad la octava generación, con Fermín Hidalgo a la cabeza.
- **Mejor tienda especializada:** Coalla. Gijón (Asturias) y Madrid. José Suárez Coalla, junto a su mujer, arrancaron con una tienda de alimentación próxima a la céntrica plazuela San Miguel en Gijón y, con el paso de los años, su hijo Ramón se ha hecho cargo del actual Grupo Coalla, que cuenta con tiendas en Gijón, Oviedo y, la más reciente, abierta valientemente, en plena pandemia, en Madrid en 2020.
- **Premio especial del año:** José M^a Raventós Vidal. Por su trabajo en defensa del vino natural, con escasa intervención humana en todo el proceso de elaboración. José María Raventós en 2014 se lanzó a su aventura personal para producir vinos más personales y sin añadir sulfitos. Vinos de garaje, como indica, puesto que es precisamente en un pequeño garaje donde experimenta y cría sus vinos empleando ánforas y depósitos de cemento, entre otros.

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com
Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com
María José Camacho / 674 060 611 / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com
María Martínez / 649 844 964 / mariamartinez@accionycomunicacion.com
Carmen Díaz / 618 524 341 / carmendiaz@accionycomunicacion.com
María Luisa Avilés / 669 152 397 / marialuisaaviles@accionycomunicacion.com
Víctor Martín / 630 859 250 / ayc@accionycomunicacion.com
Marian Honrubia / 672 153 172 / marianhonrubia@accionycomunicacion.com

