

SALÓN GOURMETS

LOS ÓSCAR DE LA GASTRONOMÍA

GRUPO GOURMETS CELEBRA A LOS MEJORES DE LA GASTRONOMÍA CON LOS PREMIOS DE SU REVISTA CLUB DE GOURMETS Y DE SU GUÍA DE VINOS

La revista *Club de Gourmets*, decana de la prensa gastro, ha entregado los 12º premios Club de Gourmets 2023, que reconocen a los mejores profesionales del sector; Martín Berasategui, el chef español con más estrellas Michelin (12, en concreto), ha recibido el reconocimiento extraordinario por su papel fundamental en la historia de la gastronomía española actual

La Guía de Vinos Gourmets, Los Mejores de España entrega dos galardones: los Premios 38º Guía Vinos Gourmets y los 10º Premios Liga' 99, que ensalzan, respectivamente, los vinos con la máxima puntuación y a los personajes más relevantes para los lectores de la publicación



Madrid, 19 de abril de 2023.- Cada año, Salón Gourmets (SG) se convierte en un lugar para homenajear a la gente con pasión por su oficio y a los vinos que más hacen disfrutar. Por ello, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo, que celebra su 36ª edición en Ifema Madrid, vuelve a ser el escenario de los premios del Grupo Gourmets, cuyos galardones, con una amplia trayectoria, son muy apreciados por los profesionales del sector y también por sus lectores, que hacen posible que este decano de la información gastronómica siga marcando tendencia y liderando el sector. El **Escenario Gourmets (pabellón 6)** ha acogido la entrega de los **12º Premios Revista Club de Gourmets**, los **10º Premios Liga '99** y los **Premios 38º Guía Vinos Gourmets**.

LOS PREMIOS A LAS GRANDES PERSONALIDADES DEL AÑO

Los 12º Premios Revista Club de Gourmets tienen un marcado carácter popular. Para su concesión, la publicación recopila las opiniones de los lectores, que votan a aquellos profesionales, establecimientos, organismos, productos,

SALÓN GOURMETS

medios de comunicación, firmas gastronómicas y libros que, a su juicio, merecen un reconocimiento por su aportación a la gastronomía y la enología en el último año. **Martín Berasategui, el chef español con más estrellas Michelin (12, en concreto), ha recibido el reconocimiento extraordinario** por su papel fundamental en la historia de la gastronomía española actual. La ceremonia se ha teñido de emotividad con **la entrega de un premio *in memoriam* a Félix Paniego**, padre del chef Francis Paniego y destacado hostelero riojano, que falleció hace unas semanas a los 96 años. Sus hijos Francis y Marisa Paniego han recibido emocionados el galardón. «Ha sido un homenaje precioso, que vale para reconocer esa labor en la sombra junto a nuestra madre, Marisa. Juntos formaron un dueto imbatible y maravilloso, y que para nosotros ha sido un ejemplo espectacular», explicó Francis Paniego.

El listado completo de premiados es el siguiente:

- **Mejor Restaurante:** Kraken Art&Food (Gijón-Asturias)
- **Mejor Chef:** Pablo Vega, del restaurante Ménade (Vélez, Málaga)
- **Mejor Jefe de sala (*ex aequo*):** Cristina Socorro, del restaurante La Antxoeta Art Restaurant (Málaga) y Cristina Díaz, de Maralba (Almansa, Albacete)
- **Mejor Sumiller:** Agustín Trapero, de Four Seasons Hotel Madrid (Madrid)
- **Mejor Tienda:** Quesería Cultivo (Madrid)
- **Mejor Hotel:** Mandarin Oriental Ritz Madrid (Madrid)
- **Mejor Medio de Comunicación:** *La Gaceta del Vino*
- **Mejor Organismo o Institución:** Sabor a Málaga
- **Mejor Libro:** *El Arte del Maridaje. Reflexiones imperfectas de la asociación entre comida y bebida.* Javier Campos González. Círculo Rojo Editorial
- **Mejor Producto:** Ginebra Cannagin Premium (Córdoba)
- **Reconocimiento Extraordinario:** Martín Berasategui
- ***In memoriam:*** Félix Paniego

EL GALARDÓN A LOS VINOS CASI PERFECTOS

Por su parte, la 10ª edición de los Premios Liga 99 son unos premios, ya clásicos del sector, que **reconocen los vinos que han obtenido la máxima puntuación (99 sobre 100)** otorgada por el comité de cata de *La Guía de Vinos Gourmets, Los Mejores de España*, la más veterana de las publicaciones vitivinícolas. Nacida en 1983, en su edición de 2023 incluye descripciones de 4.160 vinos catados a ciegas —2.621 están comentados y calificados— y 1.156 referencias de bodegas, entre otras muchas informaciones. Para los expertos catadores de la guía, estos vinos con 99 puntos son “sublimes” y sobresalen por su marcada personalidad, su elegancia y sus cualidades excepcionales.

Estos han sido los ganadores de la 10ª edición:

- 1902 Centenary Carignan 2017. Mas Doix, DOCa Priorat
- Aro Muga 2019. Bodegas Muga. DOCa Rioja
- Artuke El Escolladero 2020. Bodegas y Viñedos Artuke. DOCa Rioja.
- Barón de Chirel reserva 2017. Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal. DOCa Rioja

SALÓN GOURMETS

- Carmelo Rodero TSM 2019. Bodegas Rodero. DO Ribera del Duero
- Casa Castillo Pie Franco 2020. Bodegas Casa Castillo. DO Jumilla
- Castillo de Ygay Gran Reserva 2011. Marqués de Murrieta. DOCa Rioja
- Conde de Aldama Palo Cortado. Bodegas Yuste. DO Jerez-Xérès-Sherry
- Contador 2020. Bodega Contador. DOCa Rioja
- Contino Viña del Olivo 2019. Viñedos del Contino. DOCa Rioja
- Dalmau Reserva 2019. Marqués de Murrieta. DOCa Rioja
- Dominio de Es La Diva 2019. Bodegas Dominio de Es. DO Ribera del Duero
- Don PX Vieja Cosecha 1974. Toro Albalá. DO Montilla-Moriles
- Enoteca Manuel Raventós Brut Nature 2007. Raventós i Blanc. Método Tradicional
- González Byass Amontillado Añada 1975. Bodega González Byass Jerez. DO Jerez-Xérès-Sherry
- Gran Arzuaga 2018. Bodegas Arzuaga Navarro. DO Ribera del Duero
- L'Ermita 2019. Álvaro Palacios. DOCa Priorat
- Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 2018. Pago de Carraovejas. DO Ribera del Duero
- Pingus 2019. Dominio de Pingus. DO Ribera del Duero
- Reserva Real 2018. Familia Torres. DO Penedès
- Sierra Cantabria Mágico 2019. Viñedos Sierra Cantabria. DOCa Rioja
- Teso La Monja 2018. Teso La Monja. DO Toro
- Tradición Palo Cortado. Bodegas Tradición. DO Jerez-Xérès-Sherry
- Vega Sicilia Único Reserva Especial. CVC de las añadas 2009, 2011 y 2012, Bodegas Vega Sicilia. DO Ribera del Duero
- Viña El Pisón 2020. Viña El Pisón. Otros vinos

LOS VINOS PREFERIDOS DE LOS LECTORES

Finalmente, **se han entregado los Premios 38º Guía Vinos Gourmets**. Cada año —y ya casi van cuatro décadas— ensalzan los vinos mejor valorados por sus lectores. El ejercicio de transparencia es absoluto, puesto que la publicación se limita a contabilizar los votos que otorgan aquellos por medio del cupón de voto encartado en cada publicación. El Grupo Gourmets se limita a cuantificarlos y dar constancia de la elección de los premiados cada año.

Estos son los premiados de 2023:

- **Bodega del año:** Bodegas José Pariente
- **Mejor blanco joven:** Emina Verdejo - Bodega Emina (DO Rueda)
- **Mejor blanco con crianza:** Contino - Viñedos del Contino (DOCa Rioja)
- **Mejor rosado:** Viña Sastre Marcelina Gómez - Bodegas Hermanos Sastre (DO Ribera del Duero)

SALÓN GOURMETS

- **Mejor tinto joven:** Artuke - Bodegas y Viñedos Artuke (DOCa Rioja)
- **Mejor tinto con crianza:** Tinto Pesquera Reserva - Tinto Pesquera (DO Ribera del Duero)
- **Mejor espumoso:** Mestres Visol - Cava Mestres (DO Cava)
- **Mejor generoso:** Cayetano del Pino y Cía. Palo Cortado - Cayetano del Pino y Cía. (DO Jerez-Xérès-Sherry)
- **Mejor tienda especializada:** Tentación Gourmet (Lugo)
- **Premio especial del año:** Pablo Ossorio González, por su dedicación y perseverancia para relanzar y optimizar la imagen de los vinos del Levante

EL ECUADOR DE LA CITA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL MUNDO

Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más relevante del momento, vive hoy su tercera jornada con datos de récord. En esta edición, la 36ª, **cuenta con cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8), dos más que en anteriores convocatorias.** Por ellos está previsto que pasen, hasta el 20 de abril, más de 100.000 visitantes profesionales, quienes desde el lunes 17 hasta el jueves 20 de abril están conociendo las novedades de sus más de 2.000 expositores. También ha regresado a Ifema Madrid el intensísimo programa de actividades de SG; durante todo el Salón se habrán celebrado más de 1.200. Entre ellas, destacan los concursos; hay certámenes debutantes, como Máster Pinchos Gourmets #productoriojano o GourmeTapa by Fuentes, y citas tan clásicas como el 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, el 15º Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

Por supuesto, y dentro de los más de 70.000 m² en los que SG se celebra, hay varios espacios que, edición tras edición, acaparan todas las miradas y visitas. Es el caso de **Innovation Area y Organic Exhibition Area**, que reunirán 1.500 bebidas y alimentos de máxima calidad. De entre ellos, un jurado profesional elegirá a los tres mejores en cuatro categorías —Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico— en los 11º Premios Salón Gourmets, un reconocimiento ya muy asentado. Otros, como el Túnel del Queso, el Túnel del Vino o los diferentes escenarios continúan con una frenética actividad en el ecuador de un SG en el que el País de Honor es Brasil y la Comunidad de Madrid ejerce como Comunidad Invitada. Nespresso Professional, Cabreiroá y Estrella Galicia vuelven a ser, respectivamente, el Café, el Agua y la Cerveza Oficiales de esta cita con lo mejor de la gastronomía.

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, 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
Elvira Lalana / 619 553 116 / elviralanana@accionycomunicacion.com
José Fernández / 699 687 043 / josefernandez@accionycomunicacion.com
Heliana Suárez / 630 859 250 / helianasuarez@accionycomunicacion.com
Jessica Moreno / 627 04 33 30 / jessicamoreno@accionycomunicacion.com
María José Arévalo / 679 67 29 57 / mariajosearevalo@accionycomunicacion.com
Juan Fernández del Álamo / 669 72 65 13 / juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com
Víctor Martín / 630 859 250 / victormartin@accionycomunicacion.com