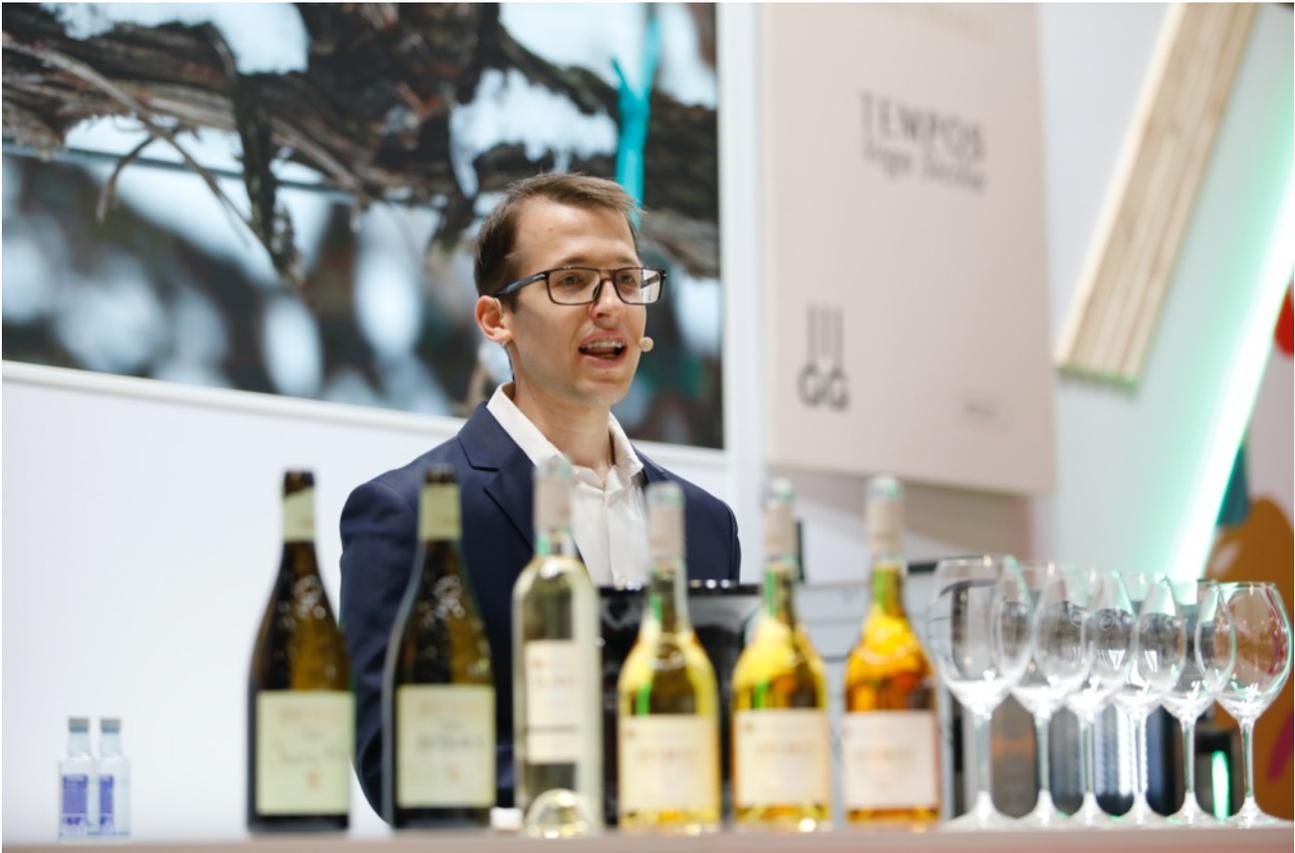


SALÓN GOURMETS

LOS VINOS HÚNGAROS DE VEGA SICILIA Y LO MEJOR DE BODEGA NUMANTHIA, EN SALÓN GOURMETS

La 36ª edición de Salón Gourmets cierra sus puertas con dos catas de excepción: la cata especial de Oremus con motivo de su 30º aniversario, dirigida por Andrés Bacsó, director técnico de la bodega, y la cata vertical de celebración del 25º aniversario de Bodega Numanthia



Madrid, 20 de abril de 2023.- La cuarta jornada de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo, ha acogido la **Cata 30º Aniversario de Oremus**. Andrés Bacsó, director técnico de Bodegas Oremus, ha dirigido una espectacular cata con alguno de los vinos más emblemáticos de la **bodega húngara fundada por Vega Sicilia en 1993**. La ciudad de Tokaj se encuentra a las orillas del río Bodrog, en el Nordeste de Hungría. Una región que acoge un total de 7.000 hectáreas de viñedo y consta de 27 municipios que fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2002.

Los vinos que se han podido catar son:

- **Mandolás 2019:** Un vino joven, afrutado, con nariz y aroma frescos, aunque también caracterizado por su cuerpo y acidez.
- **Pétracs 2019:** Nacido en una añada equilibrada es un vino contundente y especiado, en el que el sabor mineral se percibe de forma pura y cristalina. Es profundo, largo, se comprime en boca de forma concentrada y salina.

SALÓN GOURMETS

- **Late Harvest 2021:** un vino armonioso, fresco y sedoso. Una añada caracterizada por su acidez, que da mucha frescura con los aromas florales de la uva.
- **Aszú 3 puttonyos 2016:** Elegante y fresco, con una acidez que lo convierte en un vino vibrante y aterciopelado.
- **Aszú 5 puttonyos 2014:** Es complejo y rico con un final refrescante, típico de un vino dulce clásico de Tokaj haciendo honor a esa acidez que logra el perfecto equilibrio con el dulzor.
- **Aszú 5 puttonyos 2000.**

Además, también en la última jornada se celebró una **cata vertical de celebración del 25º aniversario de Bodega Numanthia**. Una bodega a orillas del río Duero, en la provincia española de Zamora, en la región vinícola de Toro. Creada en 1998, cuenta con un patrimonio vitivinícola único. Sus viñedos de Tinta de Toro se encuentran entre los más antiguos del mundo, con entre 30 y 200 años, y dan origen a dos icónicos vinos: Numanthia y Termanthia. En esta carta vertical los asistentes han podido descubrir, de la mano de Lucas Löwi, director general, y Jesús Jiménez, director técnico, algunas de sus joyas enológicas de la bodega como son:

- **Numanthia 1998**
- **Numanthia 2008**
- **Numanthia 2018**
- **Termanthia 2000**
- **Termanthia 2010**
- **Termanthia 2015**

LA CITA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL MUNDO

Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más relevante del momento, termina hoy jueves con datos de récord. En esta edición, la 36ª, **ha contado con cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8), dos más que en anteriores convocatorias, con más de 2.000 expositores y unos 55.000 productos**. También ha regresado a Ifema Madrid el intensísimo programa de actividades de SG, más de 1.200. Entre ellas, han destacado los concursos: certámenes debutantes, como Máster Pinchos Gourmets #productoriojano o GourmeTapa by Fuentes, y citas tan clásicas como el Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor o el Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

Dentro de sus más de 70.000 m², continúan los espacios que, edición tras edición, acaparan todas las miradas y visitas. Es el caso de **Innovation Area y Organic Exhibition Area**, con 1.500 bebidas y alimentos de máxima calidad. De entre ellos, un jurado profesional ha elegido a los tres mejores en cuatro categorías —Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico— en los Premios Salón Gourmets, un reconocimiento ya muy asentado. Nespresso Professional, Cabreiroá y Estrella Galicia volvieron 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
Victor Martín / 630 859 250 / victormartin@accionycomunicacion.com

SALÓN GOURMETS

