



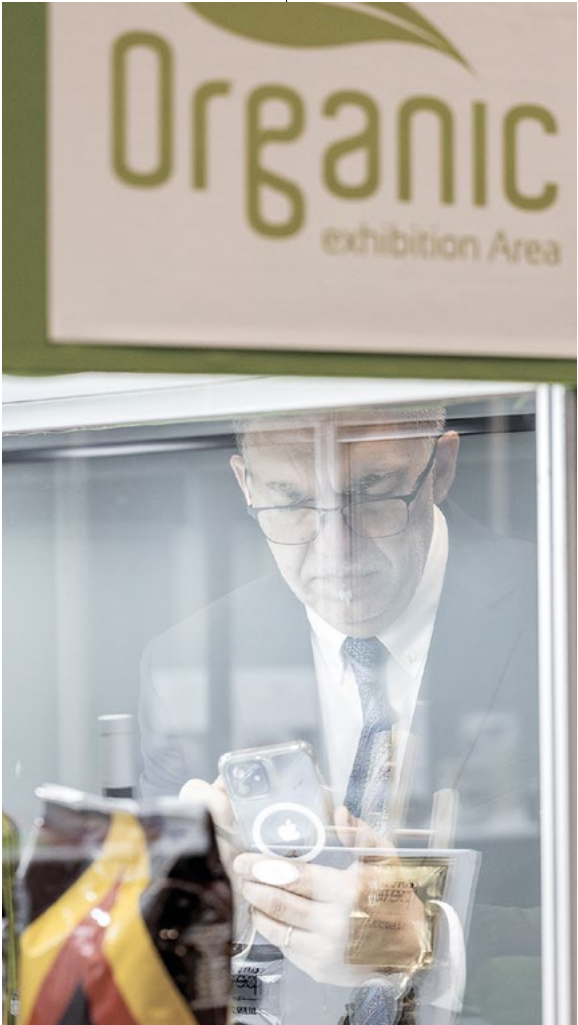
31° Innovation Area & 5° Organic Exhibition Area

—31st Innovation Area &
5th Organic Exhibition Area

Innovation Area es el espacio donde se juntan todas las tendencias gastronómicas y, por lo tanto, uno de los más visitados. El sector agroalimentario y vitivinícola se caracteriza por la innovación constante y su capacidad de adaptación a las necesidades y gustos del mercado. Por este motivo, desde hace más de tres décadas, la Organización reserva este espacio donde se exhiben en amplias vitrinas todos aquellos productos que han empezado a comercializarse a partir de abril de 2024. Formatos especiales, sabores insólitos, avances culinarios, todos con una tarjeta donde figura el nombre del expositor y su ubicación en el Salón Gourmets con el fin de facilitar la visita a los compradores profesionales.

La Eurohoja, sello oficial de la Unión Europea para los productos ecológicos, también tiene su espacio preferencial en el SG, no en vano, España es el país europeo con mayor área de cultivo ecológico. También en vitrinas y con tarjetas identificativas, se exhiben todos aquellos productos que ostentan el sello verde, garantía de una práctica que más que tendencia ya es una realidad que va en aumento.

**PABELLÓN 3 /
HALL 3
3H02**



Innovation Area is the space where all the gastronomic trends come together and, therefore, one of the most visited. The agri-food and wine sector are characterized by constant innovation and their ability to adapt to the needs and tastes of the market. For this reason, for more than three decades, the Organization has reserved this space where all the products marketed as of April 2024 are displayed in large showcases. Special formats, unusual flavours, culinary advances, all with a card showing the name of the exhibitor and its location in the Slón Gourmets in order to facilitate the visit to professional buyers.

The Euroleaf, the European Union's official label for organic products, also has a preferential space in the SG, not in vain, Spain is the European country with the largest area of organic agriculture. Also on display in showcases and with identification cards, all the exhibited products bear the green seal, a guarantee of a practice that more than a trend is already an increasing reality.

Los Mejores de la Guía Vinos Gourmets (LMG)

—The Best of the
Gourmets Wine Guide

Espacio reservado para aquellos vinos que han obtenido más de 90 puntos en la 40 Guía Vinos Gourmets 2025 (GVG) y que por lo tanto conforman el llamado Cuadro de Honor. Todas aquellas bodegas cuyos vinos formen parte del mencionado grupo pueden exponerlos en exclusiva en esta área monográfica visitada por destacados profesionales del mundo del vino. El Comité de Cata de la GVG ha valorado a ciegas un total de 4.915 vinos a lo largo del último año, destacando con sus puntuaciones aquellos de calidad óptima que marcan la tendencia vitivinícola en la actualidad.

A space reserved for those wines that have obtained more than 90 points in the 40 Gourmets Wine Guide 2025 (GWG) and therefore make up the so-called Honour Podium. All those wineries whose wines form part of the aforementioned group can exhibit them exclusively in this monographic area visited by leading professionals from the world of wine. The GWG Tasting Committee has blind-judged a total of 4,915 wines over the last year, highlighting with its scores those of the highest quality that are currently setting the wine trend.



**PABELLÓN 7 /
HALL 7
7LMG**

Área GourmetQuesos

—GourmetQuesos Area

**PABELLÓN 8 /
HALL 8
8GQ**



Pequeñas queserías artesanas provenientes de todos los rincones de España exponen en esta área monográfica sus elaboraciones. Un espacio donde los visitantes profesionales pueden degustar la riqueza y diversidad del sector además de resolver dudas con los propios elaboradores.

Small artisan cheese dairies from all corners of Spain exhibit their products in this monographic area. A space where professional visitors can taste the richness and diversity of the sector as well as resolve doubts with the producers themselves.

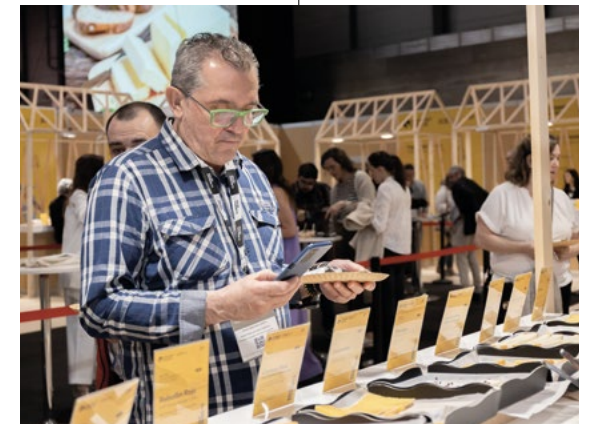
Túnel del Queso

—Cheese Tunnel

**PABELLÓN 8 /
HALL 8
8C25**

Esta zona exhibe los 100 quesos finalistas de la 15ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025, de donde saldrán los ganadores de cada categoría, el Ganador Absoluto y los vencedores de Cheese from Spain Awards / ICEX.

This area exhibits the 100 finalists cheeses of the 15th edition of GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship 2025, from which the best of each category will be chosen, as well as the Absolute Winner and those preized with the Cheese from Spain Awards / ICEX.



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación vuelve a crear su espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Rico del Mundo para poner en valor la producción agroalimentaria y viticultora nacional. El espacio está diseñado como un amplio punto de encuentro presidido por un escenario y una pantalla de 45 m² donde se llevan a cabo diversas actividades organizadas por asociaciones interprofesionales, cofradías, diputaciones provinciales y sellos de calidad. Productores, cocineros e incluso acreditados



Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Rico del Mundo

—#Alimentosdespaña
Space/ MAPA The Tastiest
Country in the World

Zonas temáticas

gourmets participan en show cookings, charlas, presentaciones y degustaciones abiertas a todos los visitantes profesionales que acuden al SG. El espacio también contiene el Túnel del Vino que alberga los monovarietales más representativos DDOO españolas y el Túnel del AOVE, destinado a aquellos con sellos de calidad diferenciada, variedades minoritarias y los galardonados con los Premios Alimentos de España en las últimas ediciones, entre otros. La presencia del MAPA en el SG refuerza además dos campañas de relevancia; **Spain Food Nation**, convenio en colaboración con el ICEX, España Exportaciones e Inversiones, para la promoción internacional de alimentos autóctonos y **Aquí No Se Tira Nada**, dedicada al consumo responsable y prevención del desperdicio alimentario.

PABELLÓN 7 /
HALL 7
7A05

The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food has once again created its #Alimentosdespaña / MAPA, The Tastiest Country in the World space to showcase Spanish agri-food and wine production. The venue is designed as a large meeting point presided by a stage and a 45 m² screen where various activities organised by interprofessional associations, guilds, provincial councils and quality seals take place. Producers, chefs and even gourmet celebrities take part in show cookings, talks, presentations and tastings open to all the professional visitors who come to the SG. The space also contains the Wine Tunnel, which houses the most representative Spanish single-varietal DDOO wines, and the EVOO Tunnel, for those with differentiated quality seals, minority varieties and the winners of the **Food of Spain Awards** in recent editions, among others. The Ministry's presence at the SG also reinforces two important campaigns; **Spain Food Nation**, an agreement in collaboration with ICEX, Spain Exports and Investments, for the international promotion of local foods and **Nothing is Thrown Away**, dedicated to responsible consumption and the prevention of food waste.

Monographic areas



#alimentosdespaña



—LUNES 7	
10.00–11.00 H	Desayuno español. Café, pan y AOVEs premiados. Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.
11.00–12.00 H	Inauguración. Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, D. Luis Planas Puchades.
12.00–13.00 H	Queso Cerrato con Avena, Sabor del Año Top Innovación. Juan Rodríguez del departamento comercial, dará una charla mientras la chef Carmen López del Hierro elaborará varias recetas.
13.00–14.00 H	Ayuntamiento de Calasparra.
14.00–15.00 H	IGP Miel de Asturias, la Miel del Paraíso. Julio Fernández López, presidente de la IGP, y Teresa Álvarez San Lázaro, responsable técnico, realizarán una ponencia que concluirá con un show cooking.
LUNES A	
MIÉRCOLES	
10.00–19.00 H	
JUEVES	
10.00–17.00 H	
PABELLÓN 7	
7A05	

Zonas temáticas

15.00–16.00 H	
Miel de Galicia. M ^a Esther Ordóñez Dios, presidenta del Consejo Regulador, presentará la pieza audiovisual Un modo de vida. Posteriormente Beatriz Ríos Cebreiros, responsable del Panel de Cata de Miel de Galicia, realizará una cata comentada de distintas mieles.	
16.00–17.00 H	
Elaboraciones singulares en la Ribera del Duero. Fernando Rodríguez, director general de Bodega y Viñedos Pradorey, presentará cuatro vinos que rompen moldes.	
17.00–18.00 H	
El Camello Canario, un Patrimonio de Emociones. Dromemilk realizará una presentación y degustación de sus alimentos y la chef Yareli Pérez Verá preparará una Ambrosia Magua Majorera.	
18.00–19.00 H	
La Halconera. Redescubriendo la maturana tinta en La Rioja. Manuel Iribarnegaray, director técnico de la bodega Marques de Cáceres, presenta su nuevo vino de una variedad minoritaria que han recuperado.	
LUNES A	
MIÉRCOLES	
10.00–19.00 H	
JUEVES	
10.00–17.00 H	
PABELLÓN 7	
7A05	

—MARTES 8	
10.00–11.00 H	Desayuno español. Café, pan y AOVEs premiados. Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.
11.00– 12.00 H	ASICCAZA, Asociación Inteprofesional de la Carne de Caza.
12.00–13.00 H	¿El futuro de la gastronomía del ovino/caprino pasa por la selección de los platos preparados? Jesús Terrés, director de Lobo, moderará una mesa redonda sobre el auge de los platos preparados con carne de cordero y cabrito.
13.00–14.00 H	Un viaje de Sal & Pescado por el Arco Mediterráneo. Ana Garre y Néstor Giuliodoro mostrarán su gira Mundial del Garum, desde la Edad del Bronce a la actualidad para finalizar con una degustación.
14.00–15.00 H	Los desconocidos AOVEs de la Región de Murcia. El Chef Firo Vázquez y Vanesa López darán a degustar variedades propias de la Región según la metodología GastrOleum y elaborarán tapas.

15.00–16.00 H	
Premio Hotel Wine Fest.	
16.00–17.00 H	Taller de cocina saludable con aguacate TROPS.
17.00–18.00 H	Vedra del Ulla, pertenecemos a nuestro entorno. Miguel Ángel Gómez González, Master Distiller explicará la evolución y conducirá una degustación del aguardiente Vedra de Ulla.
—MIÉRCOLES 9	
10.00–11.00 H	Desayuno español. Café, pan y AOVEs premiados. Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.
11.00–12.00 H	Cocina de casa, cocina de mar. Juan Carlos Martín Fragueiro, director de OPROMAR acercará el pescado a los menús diarios a través de una charla y una degustación de pinchos.
12.00–13.00 H	Despiece de un gran pez espada por parte de la empresa mayorista MATRICE TUNA, acompañado por Gabriel Ocaña que explicará todo el proceso además de presentar INTERFISH.

Monographic areas

13.00–14.00 H	
Grandes Desconocidos. PESCA ESPAÑA presenta especies de bajo valor comercial a través de Ángel León que realizará recetas de aprovechamiento.	
14.00–15.00 H	
Presentación de Pere Nacarino chef en ERRE&URRECHU Gran Melia Torre Melina de Barcelona.	
15.00–16.00 H	
ANFACO-CECOPESCA, organización empresarial que representa y defiende los intereses de más de 245 empresas pertenecientes a todos los eslabones del complejo mar-industria.	
16.00–17.00 H	
Productos del mar congelados, el doble de buenos. Isabel Cañas Landín, directora de relaciones institucionales y un asociado de Conxemar presentarán la Asociación para terminar con un show cooking.	
17.00–18.00 H	
Quesos Maxorata, de Canarias al Mundo. Ángel González, Raquel Fernández y Juan Manuel Dolz presentarán sus quesos y llevarán a cabo una degustación y nota de cata de sus quesos.	
18.00–19.00 H	
Jamón Monte Nevado, artífices del Campus del Jamón.	

—JUEVES 10	
10.00–11.00 H	Desayuno español. Café, pan y EVOOs extra premiados. Alimentos de Segovia, el desayuno de nuestros pueblos.
11.00–12.00 H	Mesa Redonda La Miel Española, el mejor ingrediente para endulzar. Los beneficios del uso de la miel como endulzante natural y sus posibilidades gastronómicas.
12.00–13.00 H	La apicultura y la miel de Ibiza, un bien patrimonial singular. El presidente del Consejo Regulador de la DOP Miel de Ibiza presenta sus singularidades acompañado de una degustación de tres variedades.
13.00–14.00 H	Con queso y vino se anda el camino. Jesús García, de Quesos Don Apolonio, galardonado con el premio a Mejor Queso 2023, y Javier Vera enólogo del Grupo Montes Norte, harán una presentación y cata armonizada.
14.00–15.00 H	Razas Autóctonas.

Zonas temáticas	—MONDAY 7	3.00–4.00 PM Galician honey. M ^a Esther Ordóñez Dios, president of the Regulatory Council, will present the audiovisual piece A way of life. Afterwards, Beatriz Ríos Cebreiros, head of the Galician Honey Tasting Panel, will conduct a commented tasting of different honeys.	—TUESDAY 8	4.00–5.00 PM Healthy cooking workshop with avocado TROPS.	2.00–3.00 PM Presentation by Pere Nacarino chef at ERRE&URRECHU Gran Melia Torre Melina in Barcelona.	—THURSDAY 10
	10.00–11.00 H Spanish breakfast. Coffee, bread and award-winning EVOOs. Food from Segovia, the breakfast of our villages.	4.00–5.00 PM Singular elaborations in Ribera del Duero. Fernando Rodríguez, general manager of Bodega y Viñedos Pradorey, will present four wines that break the mould.	10.00–11.00 AM Spanish breakfast. Coffee, bread and award-winning extra EVOOs. Food from Segovia, the breakfast of our villages.	5.00–6.00 PM Vedra del Ulla, we belong to our environment. Miguel Ángel Gómez González, Master Distiller will explain the evolution and lead a tasting of Vedra de Ulla brandy.	3.00–4.00 PM ANFACO–CECOPECA, a business organisation that represents and defends the interests of more than 245 companies belonging to all the links in the sea–industry complex.	10.00–11.00 AM Spanish breakfast. Coffee, bread and award-winning EVOOs. Food from Segovia, the breakfast of our villages.
	11.00–12.00 AM Inauguration. Minister of Agriculture, Fisheries and Food, Luis Planas Puchades.	5.00–6.00 PM The Canary Island Camel, a Heritage of Emotions. Drome-milk will give a presentation and tasting of its products and chef Yareli Pérez Verá will prepare an Ambrosia Magua Majorera.	11.00– 12.00 AM ASICCAZA, Interprofessional Association for Game Meat.	—WEDNESDAY 9	4.00–5.00 PM Frozen seafood products, twice as good. Isabel Cañas Landín, Director of Institutional Relations and a Conxemar associate will present the Association, ending with a show cooking session.	11.00–12.00 AM Round Table Spanish Honey, the best ingredient for sweetening. The benefits of using honey as a natural sweetener and its gastronomic possibilities.
	12.00–1.00 PM Cerrato Cheese with Oats, Flavour of the Year Top Innovation. Juan Rodríguez from the commercial department will give a talk while the chef Carmen López del Hierro will prepare several recipes.	6.00–7.00 PM La Halconera. Rediscovering the maturana tinta in La Rioja. Manuel Iribarnegaray, technical director of the Marques de Cáceres winery, presents his new wine from a minority variety that they have recovered.	12.00–1.00 PM Does the future of sheep/goat gastronomy lie in the ready meals section? Jesús Terrés, director of Lobo, will moderate a round table discussion on the rise of ready-made lamb and kid meat dishes.	10.00–11.00 AM Spanish breakfast. Coffee, bread and award-winning EVOOs. Food from Segovia, the breakfast of our villages.	5.00–6.00 PM Maxorata Cheeses, from the Canary Islands to the World. Ángel González, Raquel Fernández and Juan Manuel Dolz will present their cheeses.	12.00–1.00 PM Beekeeping and honey from Ibiza, a unique heritage asset. The president of the Regulatory Council of the Miel de Ibiza PDO presents its singularities, accompanied by a tasting of three varieties.
	1.00–2.00 PM Calasparra Town Hall.	MONDAY TO WEDNESDAY 10.00–7.00 PM	1.00–2.00 PM A Sal & Pescado journey around the Mediterranean Arc. Ana Garre and Néstor Giuliodoro will show their world tour of Garum, from the Bronze Age to the present day, ending with a tasting.	11.00–12.00 AM Home cooking, sea cooking. Juan Carlos Martín Fragueiro, director of OPROMAR will bring fish to daily menus through a talk and a tasting of pinchos.	6.00–7.00 PM Jamón Monte Nevado, architects of the Campus del Jamón.	1.00–2.00 PM Cheese and wine are the way forward. Jesús García, from Quesos Don Apolonio, winner of the award for Best Cheese 2023, and Javier Vera, oenologist from Grupo Montes Norte, will give a presentation and harmonised tasting.
	2.00–3.00 PM IGP Miel de Asturias, the Honey of Paradise. Julio Fernández López, president of the PGI, and Teresa Álvarez San Lázaro, technical manager, will give a talk which will conclude with a show cooking.	THURSDAY 10.00–5.00 PM	2.00–3.00 PM The unknown EVOOs from the Region of Murcia. Chef Firo Vázquez and Vanesa López will be giving a tasting of the region's own varieties according to the GastrOleum methodology and will be preparing tapas.	12.00–1.00 PM Cutting up of a large swordfish by the wholesale company MATRICE TUNA, accompanied by Gabriel Ocaña who will explain the whole process as well as presenting INTERFISH.		2.00–3.00 PM Autochthonous breeds.
		HALL 7 7A05	3.00–4.00 PM Hotel Wine Fest Award	1.00–2.00 PM Great Unknowns. PESCA ESPAÑA presents species of low commercial value through Ángel León with recipes for making the most of them.		
				Monographic areas		



29º Túnel del Vino / MAPA

—28th Wine Tunnel / MAPA

Espacio legendario en el SG y uno de los más visitados dado su interés y singularidad pues aquí se exponen únicamente monovarietales. Con el fin de entender cómo se comporta cada una de las 22 variedades principales cultivadas en nuestro país en las distintas zonas y por lo tanto tipos de suelos, expertos del MAPA junto al Comité de Cata de la GVG han elegido los 359 vinos de 277 bodegas que se exhibirán este año. El recorrido ofrece a los visitantes la posibilidad de catar tintos, blancos, generosos y espumosos guiados, si así lo requieren, por los expertos que atienden el espacio y que además les proporcionarán un cuadernillo para anotar sus catas y percepciones.

Relación de las nomenclaturas más utilizadas en esta ruta vinícola:

CV (DOP)
Comarcas Vinícolas

DOCa (DOP)
Denominación de Origen Calificada

PABELLÓN 7 /
HALL 7
7A05

DO (DOP)
Denominación de Origen

VC (DOP)
Vinos de Calidad

VP (DOP)
Vinos de Pago

VT (IGP)
Vinos de la tierra

Otros vinos (sin DOP o IGP)

A legendary space in the SG and one of the most visited due to its interest and uniqueness, as only single varietals are exhibited here. In order to understand how each of the 22 main varieties grown in our country behave in the different areas and therefore soil types, experts from the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, together with the Gourmets Wine Guide Tasting Committee, have chosen the 359 wines from 277 wineries that will be exhibited this year. The tour offers visitors the chance to taste reds, whites, fortified wines and sparkling

wines, guided, if required, by the experts who will also provide them with a booklet to record their tastings and perceptions.

Find below the most commonly used nomenclatures on this wine route:

CV (DOP)
Wine Regions

DOCa (DOP)
Qualified Denomination of Origin

DO (DOP)
Denomination of Origin

VC (DOP)
Quality Wines

VP (DOP)
Single Vineyard Wines

VT (PGI)
Local wines

Other wines (without PDO or PGI)



Monographic areas

Zonas temáticas

ALBARIÑO			CABERNET SAUVIGNON		
Albariño de Fefiñanes Blanco / <i>White</i> Bodegas del Palacio de Fefiñanes DOP Rías Baixas	Fillaboa Blanco / <i>White</i> Bodegas Fillaboa DOP Rías Baixas	Mar de Frades Brut Nature Espumoso / <i>Sparkling</i> Mar de Frades DOP Rías Baixas	Abadía Retuerta Pago Valdebellón Tinto / <i>Red</i> Abadía Retuerta DOP Abadía Retuerta	Raimat Turons de Vallcorba Tinto / <i>Red</i> Raimat DOP Costers del Segre	Dehesa del Carrizal Chardonnay Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Dehesa del Carrizal DOP Dehesa del Carrizal
Aquitania Blanco / <i>White</i> Bodegas Aquitania DOP Rías Baixas	Granbazán Etiqueta Verde Blanco / <i>White</i> Bodegas Granbazán DOP Rías Baixas	Martín Códax Blanco / <i>White</i> Bodegas Martín Códax DOP Rías Baixas	Cabernet de Son Ramón Tinto / <i>Red</i> Vins i Vinyes Son Ramón IGP Mallorca	Venta la Ossa Cabernet Sauvignon Tinto / <i>Red</i> Bodegas Mano a Mano IGP Castilla	Edoné Gran Cuvée Espumoso / <i>Sparkling</i> Extra brut reserva Viñedos Balmoral IGP Castilla
Bagoas Ledas Blanco / <i>White</i> Bodegas Aquitania DOP Rías Baixas	La Caña Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Bodegas La Caña DOP Rías Baixas	Pazo Cilleiro Blanco / <i>White</i> Pazo Cilleiro DOP Rías Baixas	Dehesa del Carrizal Cabernet Sauvignon Tinto / <i>Red</i> Dehesa del Carrizal DOP Dehesa del Carrizal	CHARDONNAY	
Bouza do Rei Gran Selección Blanco / <i>White</i> Bouza do Rei DOP Rías Baixas	La Val Blanco / <i>White</i> Bodegas La Val DOP Rías Baixas	Pazo de San Mauro Blanco / <i>White</i> Bodega Pazo de San Mauro DOP Rías Baixas	Enate Tinto / <i>Red</i> Reserva Enate DOP Somontano	Anayón Chardonnay Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Grandes Vinos DOP Cariñena	Enate Chardonnay Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Enate DOP Somontano
Castel de Bouza Blanco / <i>White</i> Bouza do Rei DOP Rías Baixas	Lagar de Cervera Blanco / <i>White</i> Lagar de Cervera DOP Rías Baixas	Pazo Señorans Blanco / <i>White</i> Pazo de Señorans DOP Rías Baixas	Laus Tinto / <i>Red</i> Reserva Bodega Laus DOP Somontano	Blas Muñoz Chardonnay Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Viñedos y Bodegas Muñoz IGP Castilla	Hacienda de Arínzano Chardonnay Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Arínzano DOP Pago de Arínzano
Castro Martín Family Estate Sobre Lías en Rama Blanco / <i>White</i> Bodegas Castro Martín DOP Rías Baixas	Lagar de Costa Blanco / <i>White</i> Lagar de Costa DOP Rías Baixas	Señorío de Rubiós Selección Blanco / <i>White</i> Señorío de Rubiós DOP Rías Baixas	Mas Vilella Negre Tinto / <i>Red</i> Mas Vilella Otros vinos de la CA de Cataluña	Chardonnay Lías Blanco / <i>White</i> Pago Finca Élez DOP Finca Élez	Pago de Cirsus Chardonnay Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Bodega Pago de Cirsus DOP Bolandín
Do Ferreiro Blanco / <i>White</i> Bodegas Gerardo Méndez DOP Rías Baixas	Maior de Mendoza Sobre Lías Blanco / <i>White</i> Maior de Mendoza DOP Rías Baixas	Veiga Naúm Blanco / <i>White</i> Veiga Naúm DOP Rías Baixas		Chivite Finca Legardeta Chardonnay Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented J. Chivite Family Estates DOP Navarra	Pirineos Chardonnay Blanco / <i>White</i> Bodega Pirineos DOP Somontano
Dona Luci Blanco / <i>White</i> ViniGalicia Familia Bodeguera DOP Rías Baixas	Mar de Frades Blanco / <i>White</i> Mar de Frades DOP Rías Baixas	Vionta Bosque de Fuscallo Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Bodegas Vionta DOP Rías Baixas		Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs Espumoso / <i>Sparkling</i> Brut reserva Codorníu DOP Cava	
Zonas temáticas			Monographic areas		

Rimarts Reserva Especial Chardonnay Espumoso / <i>Sparkling</i> Brut nature gran reserva Rimarts DOP Cava	Cifras Blanco / <i>White</i> Creaciones Exeo DOP Rioja	GARNACHA TINTA GRENACHE
Viñas del Vero Chardonnay Blanco / <i>White</i> Viñas del Vero DOP Somontano	Dominio de Berzal Parcelas Garnacha Blanca Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Dominio de Berzal DOP Rioja	Albada Paraje La Cañadilla Tinto / <i>Red</i> Bodega Virgen de la Sierra S.Coop. DOP Calatayud
GARNACHA BLANCA GRENACHE BLANC	Izadi Larrosa Blanca Blanco / <i>White</i> Bodegas Izadi DOP Rioja	Alma de Unx Garnacha Rosado / <i>Rosé</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Bodegas San Martín DOP Navarra
Aroa Laia Blanco / <i>White</i> Aroa Bodega DOP Navarra	La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca Blanco / <i>White</i> Viñas del Vero DOP Somontano	Aragonia Selección Especial Tinto / <i>Red</i> Bodegas Aragonesas DOP Campo de Borja
Barón de Ley Blanco Sobre Lías Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Barón de Ley DOP Rioja	Moreno y Cabezón Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Bodegas Alconde DOP Navarra	Artazu Artazuri Rosado / <i>Rosé</i> Bodegas y Viñedos Artazu DOP Navarra
Can Sumoi Garnatxa Blanca Blanco / <i>White</i> Can Sumoi Otros vinos de la CA de Cataluña	Ritme Blanc Blanco / <i>White</i> Celler Ritme DOP Priorat	Barón de Ley Rosado de Lágrima Rosado / <i>Rosé</i> Barón de Ley DOP Rioja
	Sommos Colección Garnacha Blanca Blanco / <i>White</i> Bodega Sommos DOP Somontano	Breca Tinto / <i>Red</i> Bodegas Breca Otros vinos de la CA de Aragón
		Brega Tinto / <i>Red</i> Bodegas Breca Otros vinos de la CA de Aragón

Zonas temáticas

Care Finca Bancales Tinto / <i>Red</i> Bodegas Añadas –Bodegas Care– DOP Cariñena	Izadi Larrosa Rosé Rosado / <i>Rosé</i> Bodegas Izadi DOP Rioja	San Román Garnacha Tinto / <i>Red</i> San Román Bodegas y Viñedos DOP Toro
Castillo de Belarfonso Tinto / <i>Red</i> Bodegas Canopy DOP Méntrida	Lamín de Sommos Tinto / <i>Red</i> Sommos Garnacha Otros vinos de la CA de Aragón	Secastilla Tinto / <i>Red</i> Viñas del Vero DOP Somontano
Cifras Tinto / <i>Red</i> Creaciones Exeo DOP Rioja	Las Moradas de San Martín-Senda Tinto / <i>Red</i> Crianza Las Moradas de San Martín DOP Vinos de Madrid	Terroir Sense Fronteres Negre Tinto / <i>Red</i> Terroir Sense Fronteres DOP Montsant
Colección Vivanco Parcelas de Garnacha Tinto / <i>Red</i> Bodegas Vivanco DOP Rioja	Marqués de Reinosa Garnacha Colección Privada Tinto / <i>Red</i> Bodegas Marqués de Reinosa DOP Rioja	Tres Patas Tinto / <i>Red</i> Bodegas Canopy DOP Méntrida
Finca La Montesa Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas Palacios Remondo DOP Rioja	Morca Tinto / <i>Red</i> Bodegas Morca DOP Campo de Borja	Veratón Tinto / <i>Red</i> Bodegas Alto Moncayo DOP Campo de Borja
Garnacha Centenaria de Coto de Hayas Tinto / <i>Red</i> Bodegas Aragonesas DOP Campo de Borja	Orube Garnacha Tinto / <i>Red</i> Orube DOP Rioja	GODELLO A Telleira Godello Blanco / <i>White</i> Bodegas Campante DOP Ribeiro
	Ramón Bilbao Edición Limitada Garnacha Tinto / <i>Red</i> Ramón Bilbao DOP Rioja	Altos de Torona Godello Blanco / <i>White</i> Altos de Torona DOP Rías Baixas
	Salto de Rana Tinto / <i>Red</i> Bodegas Ateca DOP Calatayud	Avancia Cuvée de O Godello Blanco / <i>White</i> Fermentado en barrica / <i>Oak</i> fermented Bodegas Avancia DOP Valdeorras

Monographic areas

Casar de Burbia Valdepiñeiro
Blanco / *White*
Criado en fudre / Foudre
aged
Casar de Burbia
DOP Bierzo

Dominio de Tares Cepas Viejas
Godello
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas y Viñedos Dominio de Tares
DOP Bierzo

El Godello Juan Míguez
Blanco / *White*
Bodegas O'Ventosela
DOP Ribeiro

Godeval
Blanco / *White*
Bodegas Godeval
DOP Valdeorras

Joaquín Rebolledo Godello
Blanco / *White*
Joaquín Rebolledo
DOP Valdeorras

Losada Godello
Blanco / *White*
Losada Vinos de Finca
DOP Bierzo

Louro do Bolo
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Rafael Palacios
DOP Valdeorras

Zonas temáticas

Maruxa Godello
Blanco / *White*
Virgen del Galir
DOP Valdeorras

O Luar do Sil Godello Sobre Lías
Blanco / *White*
O Luar do Sil
DOP Valdeorras

Pazo de Monterrey Godello
Blanco / *White*
Bodegas Pazos del Rey
DOP Monterrei

Pedrazais Godello Sobre Lías
Blanco / *White*
Alan de Val
DOP Valdeorras

Polvorete
Blanco / *White*
Bodegas Emilio Moro
DOP Bierzo

Señorío de Rubiós Godello
Blanco / *White*
Señorío de Rubiós
DOP Rías Baixas

Valdesil Sobre Lías
Blanco / *White*
Bodegas Valdesil
DOP Valdeorras

GRACIANO

Altos R Pigeage Graciano
Tinto / *Red*
Altos de Rioja Viticultores y Bodegueros
DOP Rioja

Amador Medrano Valdegamarra
Graciano
Tinto / *Red*
Bodegas Medrano Irazu
DOP Rioja

Contino Graciano
Tinto / *Red*
Viñedos del Contino
DOP Rioja

Polus Graciano
Tinto / *Red*
Bodegas Loli Casado
DOP Rioja

Vizcarra Graciano
Tinto / *Red*
Bodegas Vizcarra
IGP Castilla y León

MALVASÍA
MALVAZIA

Aceró Malvasía Aromática
Blanco / *White*
Bodega Luis Brito
DOP La Palma

Bermejo Malvasía Volcánica
Seco
Blanco / *White*
Bodega Los Bermejós
DOP Lanzarote

Bruneo Malvasía
Blanco / *White*
Bodega y Viñedos Bruneo
DOP Arribes

Cañada La Torre
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Murviedro
DOP Valencia

Cañus Verus Blanco Barrica
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Covitoro
DOP Toro

Clos de Lôm Malvasía
Blanco / *White*
Clos de Lôm
DOP Valencia

El Grifo Lías
Blanco / *White*
El Grifo
DOP Lanzarote

Jané Ventura Malvasía de Sitges
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Jané Ventura
DOP Penedès

La Greña
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Tierra
DOP Rioja

Monographic areas

Malvasía de Sitges Vinya La Plana
Blanco / *White*
Vins Pepe Raventós
Otros vinos de la CA de Cataluña

Mas Vilella Blanc
Blanco / *White*
Mas Vilella
Otros vinos de la CA de Cataluña

Matsu La Jefa
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Matsu
DOP Toro

Principia Auroras
Blanco / *White*
Bodegas Principia Naturalis
DOP Arribes

MAZUELO
CARIGNAN

Anayón Cariñena
Tinto / *Red*
Grandes Vinos
DOP Cariñena

Arbossar
Tinto / *Red*
Terroir al Limit
DOP Priorat

Care Finca Marimú
Tinto / *Red*
Bodegas Añadas -Bodegas Care-
DOP Cariñena

Colección Vivanco Parcelas de Mazuelo
Tinto / *Red*
Bodegas Vivanco
DOP Rioja

Finca Barqueres
Tinto / *Red*
Tomàs Cusiné
DOP Costers del Segre

Mas de Mancuso Cariñena
Tinto / *Red*
Bodega Familia Navascués
DOP Cariñena

Polus Mazuelo
Tinto / *Red*
Bodegas Loli Casado
DOP Rioja

Vía Edetana Carinyena
Tinto / *Red*
Edetària
DOP Terra Alta

MENCÍA

A Villeira
Tinto / *Red*
Virgen del Galir
DOP Valdeorras

Alan de Val Mencía
Tinto / *Red*
Alan de Val
DOP Valdeorras

Bestizo
Tinto / *Red*
Bodegas Emilio Moro
DOP Bierzo

Casa de Outeiro Tinto / <i>Red</i> Casa de Outeiro DOP Ribeira Sacra	Pittacum Aurea Tinto / <i>Red</i> Viñedos y Bodegas Pittacum DOP Bierzo	Vía Romana Tinto / <i>Red</i> Adegas e Viñedos Vía Romana DOP Ribeira Sacra
Cuatro Pasos Tinto / <i>Red</i> Bodegas Cuatro Pasos DOP Bierzo	Pizarras Otero Tinto / <i>Red</i> Bodegas Cuatro Pasos DOP Bierzo	Villa de Corullón Tinto / <i>Red</i> Descendientes de J. Palacios DOP Bierzo
Dominio de Tares Cepas Viejas Tinto / <i>Red</i> Bodegas y Viñedos Dominio de Tares DOP Bierzo	Pizarras y Esquistos Tinto / <i>Red</i> Ponte da Boga DOP Ribeira Sacra	MERLOT
Finca Morillas Tinto / <i>Red</i> Bodega Picos IGP Liébana	Prada Maceración Tinto / <i>Red</i> Maceración carbónica / Carbonic maceration Prada a Tope-Palacio de Canedo DOP Bierzo	Arínzano Merlot Tinto / <i>Red</i> Arínzano DOP Pago de Arínzano
Joaquín Rebolledo Mencía Tinto / <i>Red</i> Joaquín Rebolledo DOP Valdeorras	Regina Viarum Expresión Tinto / <i>Red</i> Bodega Regina Viarum DOP Ribeira Sacra	Ariyanas David Tinto / <i>Red</i> Dulce / Sweet Bodegas Bentomiz DOP Sierras de Málaga
Losada Tinto / <i>Red</i> Losada Vinos de Finca DOP Bierzo	Rock & Roll Tinto / <i>Red</i> Vinos con Personalidad DOP Ribeira Sacra	Can Rich Rosat d'Àmfora Rosado / <i>Rosé</i> Bodegas y Viñedos Can Rich IGP Ibiza
Mil Ríos Mencía Tinto / <i>Red</i> Terriña Adegas e Viñedos DOP Valdeorras	Soto del Vicario Men de Mencía Tinto / <i>Red</i> Soto del Vicario DOP Bierzo	Enate Merlot-Merlot Tinto / <i>Red</i> Enate DOP Somontano
Pazo de Monterrey Raúl Boo Mencía Tinto / <i>Red</i> Bodegas Pazos del Rey DOP Monterrei	Versos de Valtuille La Vitoriana Tinto / <i>Red</i> Bodegas y Viñedos Estévez DOP Bierzo	Jean Leon Vinya Palau Tinto / <i>Red</i> Jean Leon DOP Penedès

Zonas temáticas

Juliana de la Rosa Tinto / <i>Red</i> Crianza Vinos Juliana de la Rosa DOP Vinos de Madrid	El Sequé Tinto / <i>Red</i> Bodegas y Viñedos El Sequé DOP Alicante	MOSCATEL MUSCAT
Sommos Colección Merlot Tinto / <i>Red</i> Bodega Sommos DOP Somontano	Enclave Tinto / <i>Red</i> Bodega Los Aljibes IGP Castilla	Ariyanas Seco Sobre Lías Finas Blanco / <i>White</i> Bodegas Bentomiz DOP Málaga
MONASTRELL MOURVEDRE	Fuego Lento Monastrell Secano Extremo Tinto / <i>Red</i> Bodega Fuego Lento DOP Alicante	Botani Old Vines Blanco / <i>White</i> Jorge Ordóñez & Co. DOP Sierras de Málaga
Alceño Tinto / <i>Red</i> Dulce / Sweet Bodegas Alceño DOP Jumilla	Juan Gil Etiqueta Amarilla Tinto / <i>Red</i> Bodegas Juan Gil DOP Jumilla	Celler Marià Pagès Moscat d'Empordà Dulce / <i>Sweet</i> Celler Marià Pagès DOP Empordà
Alceño 150 Aniversario Tinto / <i>Red</i> Bodegas Alceño DOP Jumilla	Luzón Colección Monastrell Tinto / <i>Red</i> Bodegas Luzón DOP Jumilla	Coto de Hayas Moscatel Blanco / <i>White</i> Dulce / Sweet Bodegas Aragonesas DOP Campo de Borja
Carchelo Ciento80 Viñedos de Paraje Tinto / <i>Red</i> Bodegas Carchelo DOP Jumilla	Luzón Colección Roble Tinto / <i>Red</i> Bodegas Luzón DOP Jumilla	F. Schatz Rosado Rosado / <i>Rosé</i> Bodega F. Schatz DOP Sierras de Málaga
Casa Cisca Tinto / <i>Red</i> Bodegas Castaño DOP Yecla	Pepe Mendoza El Veneno Tinto / <i>Red</i> Pepe Mendoza-Casa Agrícola DOP Alicante	Finca Antigua Moscatel Naturalmente Dulce Blanco / <i>White</i> Dulce / Sweet Finca Antigua DOP La Mancha
Casa de La Ermita Parcela Los Pinos Tinto / <i>Red</i> Esencia Wines DOP Jumilla	Pueblo de Lavía Tinto / <i>Red</i> Bodega Lavía DOP Bullas	Giró Ribot Mimat Blanc Blanco / <i>White</i> Giró Ribot DOP Penedès
	Triga Tinto / <i>Red</i> Bodegas Volver DOP Alicante	

Monographic areas

Jorge Ordóñez & Co. nº 1
Selección Especial
Blanco / *White*
Dulce / *Sweet*
Jorge Ordóñez & Co.
DOP Sierras de Málaga

Juan Gil Moscatel
Blanco / *White*
Bodegas Juan Gil
DOP Jumilla

Marina Alta
Blanco / *White*
Bodegas Bocopa
DOP Alicante

Moscatel Reserva de Familia
Dulce / *Sweet*
Bodegas Málaga Virgen
DOP Málaga

Ochoa Moscatel Vendimia
Tardía
Blanco / *White*
Dulce / *Sweet*
Bodegas Ochoa
DOP Navarra

Palma Blanca
Dulce / *Sweet*
Bodegas Faelo
DOP Alicante

PALOMINO FINO

Almirante
Vino de licor / *Fortified wine*
Oloroso
Marqués del Real Tesoro -Grupo
Estévez-
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Cuco
Vino de licor / *Fortified wine*
Oloroso
Bodegas Barbadillo
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Encontrado
Vino de licor / *Fortified wine*
Oloroso
Sánchez Romate
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Escondido
Vino de licor / *Fortified wine*
Palo cortado
Sánchez Romate
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Fernando de Castilla Fino
Classic
Vino de licor / *Fortified wine*
Fino
Fernando de Castilla
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Gutiérrez Colosía Fino
Vino de licor / *Fortified wine*
Fino
Bodega Gutiérrez Colosía
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Inocente
Vino de licor / *Fortified wine*
Fino
Valdespino
DOP Jerez-Xérès-Sherry

La Gitana
Vino de licor / *Fortified wine*
Manzanilla
Bodegas Hidalgo-La Gitana
DOP Manzanilla-Sanlúcar de
Barrameda

La Guita
Vino de licor / *Fortified wine*
Manzanilla
Hijos de Rainera Pérez
Marín-La Guita
DOP Manzanilla-Sanlúcar de
Barrameda

La Guita en Rama
Vino de licor / *Fortified wine*
Manzanilla
Hijos de Rainera Pérez
Marín-La Guita
DOP Manzanilla-Sanlúcar de
Barrameda

La Ina
Vino de licor / *Fortified wine*
Fino
Bodegas Lustau
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Monteagudo Oloroso
Vino de licor / *Fortified wine*
Oloroso
Delgado Zuleta
DOP Jerez-Xérès-Sherry

NPU
Vino de licor / *Fortified wine*
Amontillado
Sánchez Romate
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Tío Pepe
Vino de licor / *Fortified wine*
Fino
Bodega González Byass Jerez
DOP Jerez-Xérès-Sherry

PEDRO XIMÉNEZ

1730 Pedro Ximénez
Vino de licor / *Fortified wine*
Dulce / *Sweet*
Bodegas Álvaro Domecq
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Alvear Pedro Ximénez de
Añada
Vino de licor / *Fortified wine*
Dulce / *Sweet*
Bodegas Alvear
DOP Montilla-Moriles

Dios Baco Pedro Ximénez
Vino de licor / *Fortified wine*
Dulce / *Sweet*
Dios Baco
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Don PX Cosecha
Vino de licor / *Fortified wine*
Toro Albalá
DOP Montilla-Moriles

Fernando de Castilla Pedro
Ximénez Classic
Vino de licor / *Fortified wine*
Dulce / *Sweet*
Fernando de Castilla
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Gran Barquero Fino
Vino de licor / *Fortified wine*
Fino
Pérez Barquero
DOP Montilla-Moriles

Gran Barquero Palo Cortado
Vino de licor / *Fortified wine*
Palo cortado
Pérez Barquero
DOP Montilla-Moriles

Marisol Rubio Cipma I
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Marisol Rubio
IGP Castilla

Monteagudo Pedro Ximénez
Vino de licor / *Fortified wine*
Dulce / *Sweet*
Delgado Zuleta
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Néctar
Vino de licor / *Fortified wine*
Dulce / *Sweet*
Bodega González Byass
Jerez
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Pedro Ximénez Viña 98
Vino de licor / *Fortified wine*
Dulce / *Sweet*
Bodegas Álvaro Domecq
DOP Jerez-Xérès-Sherry

Solera Fina María del Valle
Vino de licor / *Fortified wine*
Fino
Gracia Hnos.
DOP Montilla-Moriles

Tauromaquia Oloroso
Viejísimo
Vino de licor / *Fortified wine*
Oloroso
Gracia Hnos.
DOP Montilla-Moriles

Trajinero Dry
Vino de licor / *Fortified wine*
Oloroso
Bodegas Málaga Virgen
DOP Málaga

PINOT NOIR

Bassus Pinot Noir
Tinto / *Red*
Bodegas Hispano Suizas
DOP Utiel-Requena

Codorníu Ars Collecta Blanc
de Noirs
Espumoso / *Sparkling*
Brut reserva
Codorníu
DOP Cava

F. Schatz Pinot Noir
Tinto / *Red*
Bodega F. Schatz
DOP Sierras de Málaga

Pit Roig
Espumoso / *Sparkling*
Brut nature reserva
Cellers Carol Vallès
DOP Cava

Tantum Ergo Rosé Espumoso / <i>Sparkling</i> Brut nature rosado / <i>rosé</i> Bodegas Hispano Suizas DOP Cava	Otero Prieto Picudo Tinto / <i>Red</i> Reserva Bodegas Otero DOP Valles de Benavente	Malpaso Tinto / <i>Red</i> Bodegas Canopy DOP Méntrida
Titiana de Can Matons Pinot Noir Espumoso / <i>Sparkling</i> Brut Can Matons DOP Alella	Peregrino Joven Tinto / <i>Red</i> Gordonzello DOP León	Maravides Syrah Tinto / <i>Red</i> Viñedos Balmoral IGP Castilla
Viñas del Vero Pinot Noir Rosado / <i>Rosé</i> Viñas del Vero DOP Somontano	SYRAH SHIRAZ	Noc Syrah Rosé Rosado / <i>Rosé</i> Bodegas Noc IGP Castilla
PRIETO PICUDO	Blaneo Syrah Tinto / <i>Red</i> Bodegas Pagos de Araiz DOP Navarra	Origen de Luzón Syrah Tinto / <i>Red</i> Bodegas Luzón DOP Jumilla
Don Suero Roble Tinto / <i>Red</i> Bodegas y Viñedos Vile La Finca DOP León	Borsao Zarihs Tinto / <i>Red</i> Bodegas Borsao DOP Campo de Borja	Prados Syrah Tinto / <i>Red</i> Pagos del Moncayo DOP Campo de Borja
Finca Valleoscuro Prieto Picudo Rosado / <i>Rosé</i> Bodegas Otero DOP Valles de Benavente	Dehesa del Carrizal Syrah Tinto / <i>Red</i> Dehesa del Carrizal DOP Dehesa del Carrizal	Syrah Finca Élez Tinto / <i>Red</i> Pago Finca Élez DOP Finca Élez
Gurdos Rosado / <i>Rosé</i> Gordonzello DOP León	Enate Syrah-Shiraz Tinto / <i>Red</i> Enate DOP Somontano	Venta la Ossa Syrah Tinto / <i>Red</i> Bodegas Mano a Mano IGP Castilla
Khur Rosado / <i>Rosé</i> Gordonzello DOP León	Infiltrado Tinto / <i>Red</i> Esencia Wines DOP Jumilla	Vizar Syrah Tinto / <i>Red</i> Bodegas Vizar DOP Dehesa Peñalba

Zonas temáticas

TEMPRANILLO	Antona García Tinto / <i>Red</i> Bodega Rejadorada DOP Toro	Carmelo Rodero Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas Rodero DOP Ribera del Duero
Aalto Tinto / <i>Red</i> Aalto Bodegas y Viñedos DOP Ribera del Duero	Arzuaga Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas Arzuaga Navarro DOP Ribera del Duero	Cepa Gavilán Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas Hnos. Pérez Pascuas DOP Ribera del Duero
Abadía de San Quirce 6 Meses en Barrica Tinto / <i>Red</i> Bodegas Abadía de San Quirce DOP Ribera del Duero	Avelino Vegas Áureo Tinto / <i>Red</i> Avelino Vegas DOP Ribera del Duero	Comenge Biberius Tinto / <i>Red</i> Bodegas Comenge DOP Ribera del Duero
Ademán Valdearanda Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodega y Viñedos Maires DOP Toro	Azpilicueta Tinto / <i>Red</i> Reserva Azpilicueta DOP Rioja	Contino Tinto / <i>Red</i> Reserva Viñedos del Contino DOP Rioja
Alión Tinto / <i>Red</i> Bodegas Alión DOP Ribera del Duero	Bagús Tinto / <i>Red</i> Bodegas López Cristóbal DOP Ribera del Duero	Convento Oreja Roble Tinto / <i>Red</i> Convento Oreja DOP Ribera del Duero
Altos del Enebro Finca La Herradura Tinto / <i>Red</i> Altos del Enebro DOP Ribera del Duero	Bordón Tinto / <i>Red</i> Reserva Bodegas Franco Españolas DOP Rioja	Corimbo Tinto / <i>Red</i> Bodegas La Horra DOP Ribera del Duero
Altos R Tinto / <i>Red</i> Reserva Altos de Rioja Viticultores y Bodegueros DOP Rioja	Cair Cuvée Tinto / <i>Red</i> Bodegas Dominio de Cair DOP Ribera del Duero	Cune Tinto / <i>Red</i> Gran reserva Cvne -Cía. Vinícola del Norte de España- DOP Rioja
Ángeles de Amaren Tinto / <i>Red</i> Bodegas Amaren DOP Rioja	Campo Elíseo Cuvée Alegre Tinto / <i>Red</i> Bodega Campo Elíseo DOP Toro	Dominio de Atauta Tinto / <i>Red</i> Dominio de Atauta DOP Ribera del Duero

Monographic areas

Dominio de Calogía Doble M Tinto / <i>Red</i> Dominio de Calogía DOP Ribera del Duero	Gaudium Tinto / <i>Red</i> Reserva Marqués de Cáceres DOP Rioja	Macán Clásico Tinto / <i>Red</i> Bodegas Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia DOP Rioja
Dominio del Soto Tinto / <i>Red</i> Crianza Dominio del Soto DOP Ribera del Duero	Gran Elías Mora Tinto / <i>Red</i> Elías Mora DOP Toro	Malabrigo Tinto / <i>Red</i> Bodegas Cepa 21 DOP Ribera del Duero
El Puntido Tinto / <i>Red</i> Viñedos de Páganos DOP Rioja	Izadi Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas Izadi DOP Rioja	Malleolus Tinto / <i>Red</i> Bodegas Emilio Moro DOP Ribera del Duero
Erial Tinto / <i>Red</i> Bodegas Epifanio Rivera-Erial DOP Ribera del Duero	Jaros Tinto / <i>Red</i> Viñas del Jaro DOP Ribera del Duero	Marqués de Reinosa Reserva Especial Tinto / <i>Red</i> Reserva Bodegas Marqués de Reinosa DOP Rioja
Fariña Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas Fariña DOP Toro	La Paul Tinto / <i>Red</i> Bodegas y Viñedos Pujanza DOP Rioja	Más de Leda Tinto / <i>Red</i> Bodegas Leda IGP Castilla y León
Finca Constancia Tempranillo Parcela 23 Tinto / <i>Red</i> Bodega Finca Constancia IGP Castilla	Lan A Mano Tinto / <i>Red</i> Bodegas Lan DOP Rioja	Mauro Tinto / <i>Red</i> Bodegas Mauro IGP Castilla y León
Finca Sobreño Roble Tinto / <i>Red</i> Bodegas Sobreño DOP Toro	Luis Alegre Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas Luis Alegre DOP Rioja	Monte Real Reserva de Familia Tinto / <i>Red</i> Reserva Bodegas Riojanas DOP Rioja
Flor de Vetus Tinto / <i>Red</i> Bodegas Vetus DOP Toro		Muruve Élite Tinto / <i>Red</i> Bodegas Frutos Villar DOP Toro

Zonas temáticas

Noc Tempranillo Tinto / <i>Red</i> Bodegas Noc IGP Castilla	Protos '27 Tinto / <i>Red</i> Protos Bodega Ribera Duero de Peñafiel DOP Ribera del Duero	Teófilo Reyes Edición Limitada Tinto / <i>Red</i> Bodegas Teófilo Reyes DOP Ribera del Duero
Numanthia Tinto / <i>Red</i> Bodega Numanthia DOP Toro	Pruno Tinto / <i>Red</i> Finca Villacreces DOP Ribera del Duero	Tinto Arroyo Tinto / <i>Red</i> Gran reserva Bodegas S. Arroyo DOP Ribera del Duero
Nunca Jamás Tinto / <i>Red</i> Bodegas Javier San Pedro Ortega DOP Rioja	Ramón Bilbao Tinto / <i>Red</i> Gran reserva Ramón Bilbao DOP Rioja	Tr3smano Vendimia Tinto / <i>Red</i> Bodega Tr3smano DOP Ribera del Duero
Pago de Carraovejas Tinto / <i>Red</i> Pago de Carraovejas DOP Ribera del Duero	Roda Tinto / <i>Red</i> Reserva Bodegas Roda DOP Rioja	Tridente Tempranillo Tinto / <i>Red</i> Bodegas Tridente IGP Castilla y León
Pago de los Capellanes Tinto / <i>Red</i> Crianza Pago de los Capellanes DOP Ribera del Duero	San Román Tinto / <i>Red</i> San Román Bodegas y Viñedos DOP Toro	Valenciso Tinto / <i>Red</i> Reserva Cía. Bodeguera de Valenciso DOP Rioja
Pintia Tinto / <i>Red</i> Bodegas y Viñedos Pintia DOP Toro	Senda de los Olivos Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas Zifar DOP Ribera del Duero	Vatán Tinto / <i>Red</i> Bodegas Vatán DOP Toro
Pradorey Élite Tinto / <i>Red</i> Bodegas y Viñedos Pradorey DOP Ribera del Duero	Sentido Tinto / <i>Red</i> Crianza Bodegas DOP Ribera del Duero	Victorino Tinto / <i>Red</i> Teso La Monja DOP Toro
Predicador Tinto / <i>Red</i> Bodega Contador DOP Rioja	Tábula Tinto / <i>Red</i> Bodegas y Viñedos Tábula DOP Ribera del Duero	Ysios Selección Tinto / <i>Red</i> Ysios DOP Rioja

Monographic areas

VERDEJO

Abadía de San Quirce
Blanco / *White*
Bodegas Abadía de San Quirce
DOP Rueda

As de Mas
Blanco / *White*
Vinos de As
DOP Rueda

Belondrade Quinta Apolonia
Blanco / *White*
Belondrade
IGP Castilla y León

Belondrade y Lurton
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Belondrade
DOP Rueda

Beronia Verdejo
Blanco / *White*
Bodegas Beronia
DOP Rueda

Campo Elíseo Cuvée Alegre
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodega Campo Elíseo
DOP Rueda

Carrasviñas Fermentado en Barrica
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
DOP Rueda

Zonas temáticas

Carrasviñas Verdejo
Blanco / *White*
Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
DOP Rueda

Circe
Blanco / *White*
Avelino Vegas
DOP Rueda

Cuatro Rayas Cuarenta
Vendimias Verdejo
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodega Cuatro Rayas
DOP Rueda

Cuatro Rayas Viñedos
Centenarios
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodega Cuatro Rayas
DOP Rueda

De Alberto Dorado
Vino de licor / *Fortified wine*
Dorado
Bodegas De Alberto
DOP Rueda

Elías Mora Contracorriente
Blanco / *White*
Elías Mora
DOP Rueda

Eresma Fermentado en Barrica
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodega Eresma
DOP Rueda

Eresma Plus Verdejo Sobre Lías
Blanco / *White*
Bodega Eresma
DOP Rueda

Finca Constancia Verdejo
Parcela 52
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodega Finca Constancia
IGP Castilla

Gran Vino Blanco Nieva
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Blanco Nieva
DOP Rueda

José Pariente Verdejo
Blanco / *White*
Bodegas José Pariente
DOP Rueda

Legaris Verdejo
Blanco / *White*
Legaris
DOP Rueda

Momento Diez Edición Limitada
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Diez Siglos de Verdejo
DOP Rueda

Nicte Verdejo
Blanco / *White*
Avelino Vegas
DOP Rueda

Nisia Las Suertes
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Vatán
DOP Rueda

Palacio de Bornos
Fermentado en Barrica
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Palacio de Bornos
DOP Rueda

Quintaluna
Blanco / *White*
Ossian Vides y Vinos
IGP Castilla y León

Shaya
Blanco / *White*
Bodegas y Viñedos Shaya
DOP Rueda

Shaya Habis
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas y Viñedos Shaya
DOP Rueda

Monographic areas

Yllera Verdejo Vendimia
Nocturna
Blanco / *White*
Yllera Bodegas & Viñedos
DOP Rueda

VIURA-MACABEO

Albada Macabeo Viñas Viejas
Blanco / *White*
Bodega Virgen de la Sierra
S.Coop.
DOP Calatayud

Anayón Macabeo Magnum
Blanco / *White*
Grandes Vinos
DOP Cariñena

Antea Edición Limitada
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Marqués de Cáceres
DOP Rioja

Azpilicueta Colección Privada
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Azpilicueta
DOP Rioja

Baigorri Blanco Fermentado en Barrica
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Baigorri
DOP Rioja

Celler Kripta Barrica
Espumoso / *Sparkling*
Brut nature gran reserva
Celler Kripta -Agustí Torelló
Mata-
DOP Cava

Cosme Palacio
Blanco / *White*
Reserva
Bodegas Cosme Palacio
DOP Rioja

Dominio de Berzal
Blanco / *White*
Dominio de Berzal
DOP Rioja

Dominio de Berzal Parcelas
Viura
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Dominio de Berzal
DOP Rioja

Extrem de Bonaval
Espumoso / *Sparkling*
Brut
Bodega Valdeorite
DOP Cava

Manuel Quintano
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Manuel Quintano Labastida
DOP Rioja

Mas de Mancuso Macabeo
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodega Familia Navascués
DOP Cariñena

Monopole
Blanco / *White*
CVNE -Cía. Vinícola del Norte
de España
DOP Rioja

Muga
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Muga
DOP Rioja

Sonsierra Fermentado en
Barrica
Blanco / *White*
Fermentado en barrica / *Oak*
fermented
Bodegas Sonsierra
DOP Rioja

Villota
Blanco / *White*
Villota
DOP Rioja

XAREL·LO

Autòcton Blanc
Blanco / *White*
Celler Autòcton
Otros vinos de la CA de
Cataluña

Avgstvs Microvinificacions
Xarel·lo (+100)
Blanco / *White*
Cellers Avgstvs-Forvm
DOP Penedès

Cantallops
Blanco / *White*
Anima Mundi
DOP Penedès

Castellroig So Blanc
Blanco / *White*
Sabaté i Coca-Castellroig
DOP Penedès

Cavas Hill Col·lecció Privada
Espumoso / *Sparkling*
Brut nature gran reserva
Cavas Hill
DOP Cava

Gramona Innoble Cuvée 319
Brut nature
Espumoso / *Sparkling*
Gramona –Corpinnat–
Otros vinos de la CA de
Cataluña

Ikigall
Blanco / *White*
Gallina de Piel Wines
DOP Penedès

Jean Leon Xarel·lo
Blanco / *White*
Jean Leon
DOP Penedès

Juvé & Camps Essential Xarel·lo
Espumoso / *Sparkling*
Brut reserva
Juvé & Camps
DOP Cava

Parató Xarel·lo
Blanco / *White*
Parató
DOP Penedès

La impresionante variedad y calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra español se despliega en este espacio creado por el MAPA. En este momento existen 30 Denominaciones de Origen Protegidas y 2 Indicaciones Geográficas Protegidas, distribuidas por prácticamente todo el territorio nacional pues, aunque la mayoría se concentren en las provincias andaluzas, también se producen AOVEs de calidad en Aragón, Baleares, Cataluña, Extremadura, La Rioja, Navarra, Comunidad Valenciana y las dos Castillas. No en vano España se atribuye casi el 50% de la producción mundial. Este espacio, cada vez más frecuentado por los visitantes profesionales extranjeros, reúne todos los datos pertinentes sobre las mencionadas zonas de producción además de decenas de AOVEs elaborados con alguna de las 200 variedades cultivadas. A diario se llevan a cabo catas y actividades que revelan las propiedades organolépticas de cada uno de ellos, además de un lúdico juego de aromas que pone a prueba las capacidades olfativas de los visitantes.

7º Túnel del AOVE / MAPA

—7th EVOO Tunnel / MAPA

PABELLÓN 7 /
HALL 7
7A05



The impressive variety and quality of Spanish Extra Virgin Olive Oil is displayed in this space created by the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. The 30 Protected Designations of Origin and 2 Protected Geographical Indications currently active, are distributed throughout practically the entire national territory. Although most of them are concentrated in the Andalusian provinces, quality EVOOs are also produced in Aragon, the Balearic Islands, Catalonia, Extremadura, La Rioja, Navarre, Valencian Community and the two Castilian regions. Not in vain Spain accounts for almost 50% of the world's production. This space, increasingly frequented by foreign professional visitors, brings together all the relevant information on the aforementioned production areas as well as dozens of EVOOs made from one of the 200 varieties cultivated. Daily tastings and activities are held to reveal the organoleptic properties of each variety, as well as a playful aroma game that tests visitors' olfactory abilities.



#alimentosdespaña

