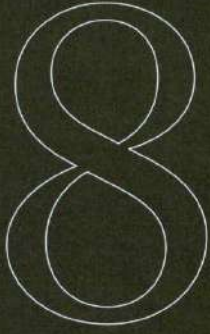


32



**SALÓN
GOURMETS**



Reconocimiento público

Virtuosos de los vinos, magos de la creatividad, genios innovadores, grandes comunicadores... Elegidos por su trayectoria profesional, todos recibieron sus respectivos trofeos. Los presentadores, el periodista Carlos Santos y Juan Luis Cano, en su doble faceta de periodista y humorista, arrancaron las sonrisas y los aplausos de un público entregado.

33 Guía de Vinos Gourmets 2018

Sobre la concesión de estos galardones, la decisión absoluta es de los usuarios de la Guía de Vinos Gourmets. Y en cada edición, los miembros del Comité de Cata del Grupo Gourmets se sorprenden del elevado nivel de conocimientos que poseen y que manifiestan, con un acertado criterio, a la hora de ser jueces justos. Hay unanimidad, como si se pusieran de acuerdo en el momento de valorar la calidad de los vinos y la trayectoria profesional de quienes los elaboran.

Mejor Blanco Crianza. Viña Tondonia Reserva. "Es un premio muy bonito, porque detrás de este vino hay mucho esfuerzo. Somos una bodega fundada en 1877, nos esforzamos en mantener una tradición elaboradora, que en Rioja se asocia a los vinos tintos. El nuestro es un vino clásico pero el esfuerzo lo hemos trasladado al mantenimiento de una tradición de blancos de crianza. Ha sido una travesía por el desierto y un reconocimiento como este hace que nos acordemos de la tercera generación, de nuestro padre, que fue el que realmente tuvo que enfrentarse a un cambio en el consumo de vinos blancos y que consideró que los blancos de Rioja elaborados con viura y criados en madera eran grandes vinos y lo seguirán siendo siempre. ¿El secreto de nuestro éxito? Elaborar aquello en lo que crees y disfrutas". Julio César López Heredia, director técnico de Bodegas López Heredia Viña Tondonia.

5 Liga del '99

De los 4.160 vinos catados a ciegas por el Comité de Cata de la 33 Guía de Vinos Gourmets 2018, sólo 19 han alcanzado los 99/100 puntos, la máxima calificación otorgada a vinos que consiguen emocionar por su altísima calidad. Son, sin lugar a dudas, los mejores vinos de España por lo que el Grupo Gourmets rinde homenaje a sus elaboradores.

Gramona Enoteca Brut Nature Gran Reserva 2001. "Vamos a recibir un reconocimiento por haber obtenido en cata a ciegas 99/100 puntos del Comité de Cata de la Guía de Vinos Gourmets. Somos la 5ª generación de bodegueros –hace 3 generaciones, a principios del siglo XX nos pusimos a hacer vino espumoso que le llamábamos champán; actualmente nos dedicamos a intentar hacer los mejores espumosos del mundo, que se pueden hacer en España, aunque la gente no lo sepa. Y llegar a estos 99/100 puntos –porque en ninguna guía española de vinos otorgan el 100/100–, es un gran honor. Es reconocer que por fin, un cava está entre los mejores vinos españoles". Xavier Gramona, copropietario de Cavas Gramona.

7 Premios Revista Club de Gourmets

Se instauran para reconocer por parte de los lectores, el trabajo de los actores más destacados del hecho gastronómico.

Mejor Medio de Comunicación / Comunicador / El Comidista. "Esto es un espectáculo para cualquier persona que le guste la gastronomía y las novedades; es un festival, vamos. Aquí te enteras de la existencia de muy buenos productos y de las novedades. Igual no lo sacas inmediatamente pero siempre hay un momento que las puedes recomendar y contar la historia que hay detrás. Es bueno venir al SG para estar al tanto de lo que se está cocinando, de lo que se hace. Es una visita obligada. Puedes ver lo que haces tú y echar un ojo a la competencia". Mikel López Iturraga, El Comidista, El País.

Cocinero del Año / Íñigo Pérez. "Es importantísimo visitar el SG además de como reafirmación de los productos que ya conoces y trabajas, para ver las novedades. Lo que la gente no sabe es que hay productos nuevos; creo que este año hay cerca de mil; cuando creíamos que ya lo habíamos descubierto todo, resulta que no. Venir al SG nos sirve para ampliar el abanico de posibilidades y crear cosas nuevas en tu restaurante". Íñigo Pérez, Restaurante Urrechu (Madrid).

1. El cocinero Pedro Morán del restaurante asturiano Casa Gerardo, recogió en nombre del chef José Andrés el Premio Extraordinario Club de Gourmets.
2. Marcos Eguren, director técnico de Bodegas Eguren, Premio Especial de la GVG junto a Francisco López-Bago, director general del Grupo Gourmets.
3. Pilar Sanmartín Ferrer, directora del Celler Bàrbara Forés, recoge el premio al Mejor Rosado Bàrbara Forés Rosat de mans de Juan García, del Comité de Cata del Grupo Gourmets.
4. Víctor Vélez Sánchez, director general de Bodegas Barbadillo, nominada como Bodega del Año recibe el trofeo de Mario Martín, miembro del Comité de Cata de la GVG.
5. Viña Tondonia Reserva, Mejor Blanco con Crianza, cuyo premio recogió Julio César López de Heredia, director técnico de Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia.
6. Con el trofeo de la Liga '99 por su vino Vega Sicilia Único Reserva Especial junto al Ignacio Crespo, director de la GVG, Antonio Menéndez, director general Comercial y de Marketing de Bodegas Vega Sicilia.



7. Peter Sisseck, enólogo del galardonado Pingus, 2014, junto a Myriam López, deputy manager del Salón Gourmets.
8. Xavier Gramona, copropietario de Cavas Gramona junto a Francisco López-Bago recogiendo el premio al cava Gamona Enoteca brut nature, 2001.
9. Carlos Espinosa de los Monteros, Alto Comisionado del Gobierno para la Marca España con el trofeo al Mejor Organismo / Institución Marca España de la revista Club de Gourmets.
10. Mikel López Iturriaga, director de El Comidista, Mejor Medio de Comunicación.
11. Réyès López, directora de la revista Club de Gourmets con Luis Gutiérrez, autor de Los Nuevos Viñadores, Mejor Libro Gastronómico del Año.
12. Juan Serra Mari, director general de Ayre Hoteles, recoge de manos de Reyes López, el trofeo conquistado por el madrileño hotel Only You al Mejor Hotel del Año.

