



Publicada hoy en BOE la resolución con la relación de galardonados

Nota de prensa

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorga los Premios Alimentos de España a los mejores vinos

- Por segunda vez en esta edición se ha concedido el galardón en cinco modalidades diferentes: tinto, blanco, rosado, espumoso y de licor
- Todos los premiados están amparados por una denominación de origen protegida que certifica la calidad y el proceso de elaboración del producto

12 de agosto de 2024. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha otorgado el premio Alimentos de España Mejores Vinos en las modalidades de tinto, blanco, rosado, espumoso y de licor a cinco bodegas amparadas, en todos los casos, por una denominación de origen protegida (DOP), distintivo que certifica la calidad y la trazabilidad tanto del producto español como de su proceso de elaboración en el ámbito de la Unión Europea. La orden se puede consultar en este [enlace](#).

El premio Alimentos de España Mejores Vinos ha contado por segunda vez en 2024 con cinco modalidades. La concesión de estos galardones ha sido otorgada por un jurado formado por personas de reconocido prestigio en el sector vitivinícola, que eligieron a los ganadores de entre los mejores puntuados en el concurso internacional Bacchus 2024 y que se presentaron a la convocatoria ministerial.

Los ganadores de esta edición han sido:

- Modalidad Vino Tinto: “**Pago de los Capellanes Un sueño en las alturas 2020**”, perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero, de la bodega Pago de los Capellanes, con sede en Pedrosa de Duero (Burgos).





Esta bodega familiar se distingue por promover los vinos de calidad y la singularidad de los viñedos de altura. Apuesta por la salvaguarda de un patrimonio vegetal como es el viñedo viejo de las poblaciones de la Serrezuela en la Ribera del Duero, donde utiliza técnicas de la agroforestería y combina el cultivo con la flora original.

El jurado ha valorado que el vino premiado está elaborado a partir de uva tempranillo de gran elegancia, fresca y carácter mineral, con fuerte personalidad y la especial energía que aporta la altitud. Se distingue por su color rojo picota con tonos rubí. En nariz se aprecian aromas de frutas rojas ácidas (cassis, frambuesa y arándanos) y negras (moras), con notas de hierbas aromáticas y mentolados. Es de boca amplia y muy fresca, persistente y con unos taninos pulidos muy vivos.

- Modalidad Vino Blanco: **“Guitián Fermentado en Barrica 2022”**, perteneciente a la Denominación de Origen Valdeorras, de Bodegas la Tapada, de Rubiá de Valdeorras (Ourense).

Esta bodega, pionera en la recuperación de la uva de la variedad godello, está muy vinculada a la zona histórica donde se radica y al desarrollo de la DO Valdeorras, con la que tiene un fuerte compromiso.

El vino galardonado, según el jurado, es de entrada amplia y agradable, de paso sedoso con marcadas sensaciones cítricas. Es complejo y elegante, con un final largo y persistente, de color amarillo pajizo, con reflejos dorados y ribete acerado. Cuenta con muy buena intensidad aromática con predominio de fruta blanca y cítrica, así como notas dulces, florales y herbáceas.

- Modalidad Vino Rosado: **“Salgüero Rosado 2019”**, perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero, de la bodega Real Sitio de Ventosilla, situada en Gumiel del Mercado (Burgos).

Esta bodega, que aspira en 2030 a que toda su producción sea ecológica, cuenta con departamento específico de Investigación y Desarrollo y un plan de Innovación.

Salgüero Rosado 2019 es de color muy intenso, limpio y brillante y tonalidad entre piel de cebolla intensa y salmón. Tiene notas de fruta madura, bayas negras y rojas y especias como el clavo. En él se integra muy bien la madera,

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes





con un fondo afrutado. También se percibe notas de caramelo tostado, guinda en licor, cereza y fruto seco como avellana amarga. Es muy goloso en boca, intenso y persistente, con alma de tinto y perdurable y con notas de fruta roja madura.

- **Modalidad Vino Espumoso: “Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva 2019”**, perteneciente a la Denominación de Origen Cava, de la sociedad Codorniu, de Sant Martí Sadurní d’Anoia (Barcelona).

Codorniu es considerada la bodega española más antigua (1551). Actualmente agrupa a un conglomerado con presencia en las principales denominaciones vitivinícolas españolas, y en algunos otros puntos del continente americano. Está considerada responsable de la creación del cava tal y como se conoce hoy.

El espumoso ganador combina las variedades de uva pinot noir, xarello y trepat, que otorgan al vino un sabor ácido al tiempo que elegante, de gran personalidad y de marcado carácter frutal. Es de color amarillo pajizo, con reflejos dorados, burbujas delicadas y corona persistente y uniforme. En nariz predominan los aromas florales y a frutos rojos procedentes de la variedad pinot noir y, en boca, presenta un sabor fresco, cremoso y de mucho cuerpo.

- **Modalidad Vino de Licor: “Amontillado Añada 1975”**, perteneciente a la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, de González Byass, de Jerez de la Frontera (Cádiz).

González Byass es un grupo familiar con casi dos siglos de historia. Posee un centro de investigación desde 1955 que desarrolla una gran labor en aspectos relacionados con la calidad y la sostenibilidad. En sus instalaciones de Bodegas Tío Pepe ofrece una experiencia enoturística a través de su hotel boutique y su restaurante.

Amontillado Añada 1975, según el jurado, posee gran personalidad y abre nuevos caminos en la concepción de vinos generosos en el marco de Jerez. A pesar de su singularidad, guarda las características únicas de un gran amontillado. Ha sido embotellado “en rama”, sin filtrar, ni clarificar, y de él solo existen 2.000 botellas. Está elaborado con uvas de la variedad palomino fino de la cosecha de 1975. Durante años ha reposado en la quietud de la bodega,





impermeable al paso del tiempo, hasta que ha alcanzado la finura y elegancia adecuada para ser embotellado a mano.

Es de color ámbar, con reflejos anaranjados, ribete acerado, lágrima de intensidad media, limpio y brillante. En la nariz es punzante, elegante, complejo y potente. Se perciben notas de frutos secos, almendras tostadas, avellanas y orejones. Es delicado y sutil con matices oxidativos y una ligera punta licorosa al final. En boca es equilibrado, largo, compacto y seco, con una evolución marcada por los taninos viejos que se intercalan con los frutos secos y las notas tostadas.

