

## La VI Edición de los Premios MONOVINO reconoce y premia a los mejores vinos monovarietales nacionales



En esta Edición 2019 cabe destacar la altísima calidad de las muestras participantes, que se ha reflejado en un nutrido medallero con 14 medallas Gran Oro y 31 de Oro

El pasado 21 de Febrero tuvo lugar en las instalaciones de la Escuela Española de Cata de Madrid la sesión de catas finales de los VI Premios MonoVino 2019. Este Concurso, organizado por *Alamesa Wine & Beer Action Marketing*, ha servido una vez más para **poner en valor y galardonar a los mejores vinos elaborados con una única variedad de uva** que se encuentran hoy día en el mercado. De hecho, estos Premios pueden presumir de ser, un año más, el Concurso Oficial celebrado en nuestro país que acoge el mayor número de vinos producidos con distintos varietales.



En esta edición 2019 alcanzaron la final un total de 152 muestras, procedentes de 27 regiones productoras distintas y elaboradas con más de 30 varietales diferentes. El Concurso no sólo presenta un gran número de muestras participantes, lo que le consolida como uno de los certámenes de referencia a nivel nacional en su categoría, sino que se observa **una clara tendencia al alza en la calidad de los vinos presentados**.

Los jueces del Concurso, entre los que se incluyen reputados enólogos, formadores, sumilleres y comunicadores especializados, todos ellos expertos en cata y análisis sensorial, han sabido apreciar y reconocer este hecho en sus valoraciones, concediendo un total de 14 medallas Gran Oro y 31 medallas de Oro.



Los vinos tintos con crianza fueron especialmente valorados, acaparando la gran mayoría de las más altas distinciones. Así, en la categoría de tintos con hasta 12 meses de crianza, los vinos *Santo Merlot* de **Heredad de Urueña**, *Dominio de Unx Old Vines* de **Anecoop**, *Viñahonda Organic 4* de **Bodegas Silvano García**, y *Casona de Alaferlay 6 meses barrica* de **Alaferlay** se alzaron con sendas medallas Gran Oro. Por su parte, en la categoría de tintos con más de un año de crianza, los grandes ganadores fueron los vinos *Altar* y *Otazu Premium Cuvée* de **Bodega Otazu**, *Altos R Crianza* y *Altos R Pigeage Graciano* de **Altos de Rioja**, *Vetusta Vendimia Seleccionada* de **Viñedos La Dehesa**, y *Moisés Gran Vino* de **Heredad de Urueña**. Completaron el medallero en esta categoría vinos presentados por bodegas como **Ruiz Torres**, **Xaló**, **Vinos Sierra Norte**, **Vitalis**, **Marqués de Arviza**, **Mas Rodó** y **Heretat de Taverners**, elaborados con variedades como Bobal, Monastrell, Prieto Picudo, Tempranillo o Cabernet Sauvignon, y galardonados todos ellos con medallas de Oro.



El mejor espumoso del certamen fue el *Imperial Rosé* presentado por **Rovellats** y merecedor de una medalla de Oro, mientras que los vinos blancos más destacados fueron el *Verdejo* de **Bodegas Ruiz Torres**, merecedor de una medalla Gran Oro, y el

blanco con crianza *Agustí Torrelló Mata APTIÀ 2017* de **Agustí Torrelló Mata**, con una presea de Oro. También jugaron un destacado papel los blancos de variedades como Riesling, Hondarrabi Zuri, Albariño, Godello, Moscatel y Chardonnay, presentados por bodegas como **K5, Martín Códax, Adegas Galegas, Nilva, Eidosela y Nuestra Señora de la Soledad**, que a criterio del jurado recibieron un total de 12 medallas de Oro.



En la categoría de tintos jóvenes destacaron el *Juan de Juanes Vendimia Plata Tempranillo* de **Anecoop** y el *Huella de Syrah* de **Bodegas Vegamar**, ambos merecedores de medalla de Oro. Por último, los vinos dulces participantes fueron de una muy alta calidad, recibiendo el *Vegamar Vino Dulce* de **Bodegas Vegamar**, el *Sol de Reymos* de **Anecoop** y el *Silvano García Dulce Monastrell* de **Bodegas Silvano García** las medallas Gran Oro de su categoría, y el *Silvano García Dulce Moscatel* de **Bodegas Silvano García** y el *Finca Valonga Sofía* de **Valonga** sendas medallas de Oro.



Estos resultados ponen de relieve que el carácter individual de un vino, y por tanto sus características propias y su calidad, **recae fundamentalmente en el tipo de uva empleada en su producción**, una de las grandes olvidadas en beneficio de otras especificaciones comerciales como su región de procedencia. Así, se cumple uno de los objetivos fundamentales del Concurso, que aboga por dar a conocer las particularidades y matices de los distintos viñedos nacionales, apostando por el varietal como un concepto universal para valorar la personalidad de un vino, algo que los consumidores cada vez tienen más en cuenta en sus decisiones de compra.

Además, queda demostrada que **la calidad del viñedo nacional no entiende de fronteras**, habiendo sido premiados vinos procedentes de prácticamente todas las regiones del país, y elaborados con más de una veintena de variedades distintas, desde las uvas más clásicas y asentadas a variedades no tan populares pero que ofrecen excelentes resultados.



Los vinos premiados e incluidos en el medallero de MonoVino 2019 no sólo podrán lucir con orgullo a partir de ahora el distintivo que los acredita como los mejores monovarietales del mercado. También serán automáticamente incluidos en las próximas actualizaciones de la **Guía Sin Mala Uva**, una publicación de referencia, constantemente revisada y ampliada en su versión online y ampliamente reconocida en el sector, que pondrá al alcance del consumidor final los detalles de estos distinguidos vinos. Por último, y como forma de difusión adicional, los vinos ganadores podrán formar parte de **diversas campañas de promoción y presentaciones**, tanto en nuestro país como en Asia, donde podrán darse a conocer como los mejores monovarietales de España.



*Madrid, 26 de Febrero de 2019*