vinetur

Los mejores de Cigales 2021

El blanco César Príncipe, Salvueros Rosado, Torondos Joven y Sinforiano Reserva, Premios Calidad Cigales 2021. La presidenta de la Asociación de Hosteleros de Valladolid, Mª José Hernández recogió el premio especial otorgado a la institución que representa. Mª Sol Barrigón obtuvo el galardón al viticultor Premio Pascual Herrera.

viernes 21 de mayo de 2021



La XI Edición de los Premios Calidad Cigales se celebró con éxito tras un año de parón debido a la pandemia. Los vinos ganadores en esta ocasión han sido César Príncipe Fermentado en Barrica, de Bodegas César Príncipe, en la categoría de blancos; Salvueros, de la Bodega Hijos de Marcos Gómez, en la categoría de rosados; Torondos 2019, de la Cooperativa de Cigales, en tintos jóvenes y Sinforiano Reserva 2014, de Bodegas Sinforiano, en tintos con más de 6 meses de crianza. Un duro trabajo para los catadores por el buen nivel que se ha visto en la cata, según nos señalaba la directora de la cata, Águeda del Val.

El presidente de la Denominación, Julio Valles fue el encargado de entregar a la presidenta de la Asociación Hosteleros de Valladolid, Mª José Hernández la Mención Especial de estos premios. Tal y como apuntó Valles, "se ha valorado el esfuerzo y sacrificio que ha pasado el sector hostelero durante esta época tan difícil a consecuencia del Coronavirus, reconocimiento extensivo a todo el sector en general".

Por supuesto, la figura del viticultor es premiada en cada edición ya que su cuidado y desvelos para conseguir la mejor uva posible para elaborar los vinos de la DO Cigales es fundamental y así lo recalcó el presidente en la entrega del galardón a Mª Sol Barrigón, viticultora de la localidad de Mucientes premiada. El alcalde de la localidad, Ignacio Fernández entregó este galardón.

La valoración de los vinos presentados por las bodegas acogidas a la DO Cigales se realizó a través de una cata a ciegas de un jurado más reducido que en otras ediciones para respetar las medidas de seguridad sanitaria y en su mayoría compuesto por profesionales de la hostelería. Se plantearon tres jurados compuestos por 15 profesionales del sector.

El panel de cata estuvo compuesto por Teo Rodríguez y Ángel Alba, de El Trasto, Noemí Martínez, de El Trigo, Ana García, de La Parrilla de San Lorenzo, Emilio Martín, de Suite 22, Carlos Pascual, Restaurante Montellén, Beatriz Martín, de la Asociación de Enólogos de Castilla y León, Ana Sierra, de Urcacyl, Sergio García, Asociación Hostelería Cigales y Juanjo Alejos, Presidente de Asociación Sumilleres Valladolid. Además de poder contar con Inmaculada Sáez, José Antonio Fernández y Carlos González, de Itacyl, y Agueda del Val y Raúl Escudero del CRDO Cigales.

Gracias a su buena labor se seleccionaron los vinos premiados y los responsables de las bodegas, Juan Príncipe, Raúl Gómez, Mª José García y Juan Antonio Vaquero pudieron recoger sus trofeos en sus respectivas categorías, de manos de Julio Valles e Ignacio Fernández. Sin duda, un aliciente para seguir trabajando por la calidad de los vinos de la Denominación de Origen Cigales.