

En Zaragoza, y siendo las 14:00 horas, del día 10 de enero de 2023, y en el recinto de la Feria de dicha ciudad, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Premio “Mejor Enólogo” 2023 convocado por ENOMAQ, presidido por D. Fernando Bordejé Muguerza y formado por los señores: D. Ernesto Franco Aladrén, D. José Ignacio García López, D. Domingo Carlos González Huerta y D. Manuel María López-Alejandré.

Ateniéndose a las bases del Premio que establecen premiar al Mejor Enólogo por trayectoria profesional y la creación de un vino singular, hacen constar el acuerdo de:

OTORGAR

En la categoría **TRAYECTORIA PROFESIONAL, PREMIO MEJOR ENÓLOGO**



**BODEGAS
TORO ALBALÁ**
DESDE 1922

D. ANTONIO SÁNCHEZ ROMERO

BODEGAS TORO ALBALÁ

Av. Antonio Sanchez, 1
14920 - Aguilar de la Frontera (Córdoba)
Tel.: 957 660 046
www.toroalbala.com

Antonio Sánchez es químico y enólogo, propietario de la bodega Toro Albalá y creador del primer laboratorio enológico de Andalucía, de la Fundación Española de Asociaciones de Enólogos y de una de las mejores bibliotecas vitivinícolas de España.

Tras graduarse de perito agrícola y marcha a estudiar enología a un centro universitario de Burdeos. Ya a su regreso, trabajó en Bodegas Moreno, dirigió varias cooperativas y varias decenas de bodegas de la zona. Al fallecer su tío, José María Toro Albalá, se hace cargo definitivamente de Bodegas Toro Albalá, a las que introduce importantes novedades técnicas como el control diario de mostos, la utilización de depósitos aéreos para la fermentación controlada o el establecimiento de añada. Otro de los avances que introduce es la crianza biológica del vino fuera de la bota, sin la intervención de madera.

Deja como legado a generaciones futuras su peculiar manera de entender la cultura del vino, que le llevaron a crear joyas enológicas como sus Pedro Ximénez de Montilla-Moriles.

En la categoría **VINO SINGULAR**, PREMIO MEJOR ENÓLOGO



D. JOSÉ MANUEL PÉREZ OVEJAS

DOMINIO DE CALOGÍA

Ctra. Pedrosa, km 0, 8
09300 - Roa (Burgos)
Tel.: 947 124 360
www.calogia.com

La filosofía de Dominio de Calogía se basa en la autenticidad. El perfil de José Manuel está presente en cada sorbo, exhibiendo una personalidad y una diferenciación asombrosas, como si de una obra de arte se tratara. Y realmente lo es: existe un trazo muy fino, sutil, elegante y complejo en este estilo tan genuino, en el que la frescura y opulencia se perciben de manera imponente y simultánea.

El sentido común a la hora de aplicar los criterios técnicos en la viña y en la bodega es una de las virtudes que siempre se ha destacado en la exitosa trayectoria profesional de José Manuel Pérez Ovejas. La convicción plena de que la autoexigencia es necesaria para elaborar un vino tan especial y con una identidad tan marcada se plasma a la perfección en Dominio de Calogía. “En este vino se refleja entusiasmo, capacidad y entrega. Dominio de Calogía está elaborado con alma y sentimiento, extrayendo al máximo todo lo que este histórico terreno posee. Este apasionante proyecto ya ha nacido con el listón muy alto”, afirma, orgulloso, Pérez Ovejas.

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2020 ya es una realidad. La espera ha valido la pena. La historia de la Ribera del Duero se engrandece. Un proyecto muy sólido y consistente se abre camino entre los grandes.