



Se celebra entre los días 5 y 7 de noviembre, en la Cúpula del Milenio de Valladolid

## Dehesa de los Canónigos recibe la visita del Jurado del Concurso Internacional de Tapas

- *La bodega ha recibido la visita del jurado, y los profesores y estudiantes que participan en el IV Concurso Internacional de Tapas que tiene lugar en Valladolid.*
- *Los invitados pudieron degustar el Reserva 2005, Mejor Vino con Crianza de España 2012, según Gourmets.*
- *Importantes figuras del mundo de la gastronomía y la hostelería de ámbito nacional e internacional como Josean Alija, Mario Sandoval, Kevin Ashton y Patrick Fahy, componen el jurado del concurso.*
- *Las 14 escuelas de cocina finalistas del concurso proceden de 13 países diferentes.*

Valladolid, 06 de noviembre de 2012. [Dehesa de los Canónigos](#) ha recibido la visita de los miembros del Jurado y los participantes del IV Concurso Internacional de Tapas, que se celebra anualmente en Valladolid, coincidiendo con el Concurso Nacional de Pinchos que cumple este año su octava edición.

Durante la visita, pudieron degustar el Dehesa de los Canónigos Reserva 2005, recientemente premiado como Mejor Vino con Crianza de España, por la Guía de Vinos Gourmets 2012.

“Es un gran honor acoger en nuestra bodega a algunas de las figuras más destacadas del mundo de la gastronomía y la hostelería, y sobre todo es muy satisfactorio que unos jóvenes estudiantes provenientes de todo el mundo, se muestren tan interesados en la elaboración de los vinos del corazón de la Ribera del Duero”, **resaltó Iván Sanz, Gerente de Dehesa de los Canónigos.**

La bodega ha contado hoy con la presencia de los estudiantes y profesores de las 14 escuelas de cocina finalistas del concurso, procedentes de Singapur, Serbia, Portugal, Canadá, Bulgaria, Italia, Méjico, Estados Unidos, Inglaterra, Dinamarca, Turquía, Puerto Rico o Suecia.

El pasado domingo, 4 de noviembre, Dehesa de los Canónigos recibió también la visita del jurado del concurso, formado por importantes figuras del mundo de la gastronomía y la hostelería de ámbito nacional e internacional.

Destacan, entre otros, Fernando Salazar, vicepresidente de Wyndham Worldwide, la mayor cadena hotelera del mundo; Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia Española de Gastronomía; Joddy Eddy, autora de jodyeddy.com y editora ejecutiva de la revista Culinary Magazine; John Miles, presidente de Steelite International America; el periodista gastronómico Antonio Vergara, o el precursor de la agricultura sostenible en Estados Unidos, Lee Jones, conocido como "Farmer Jones".

Además el jurado se compone de grandes maestros de la restauración como Oriol Castro, Josean Alija, Mario Sandoval, Kevin Ashton y Patrick Fahy.

Este concurso, organizado por la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Comercio de Valladolid en colaboración con el Ayuntamiento de Valladolid, tiene como objetivo promocionar el concepto de tapa a nivel mundial.

### Perfil de Dehesa de los Canónigos

Constituida en 1988 por Luis Sanz Busto, la Bodega Dehesa de los Canónigos es una antigua finca agropecuaria, propiedad del clero en sus inicios, que en los últimos 30 años se ha convertido en una de las marcas de vino con mayor prestigio. Además tiene la importancia de haber sido la primera finca en haber replantado la vid en España, tras la enfermedad de la filoxera.

Dehesa de los Canónigos se distingue por cuidar al máximo la calidad y la exclusividad de sus vinos, por lo que comercializa un máximo de 250.000 botellas. La bodega ha recibido cerca de 20 galardones, entre los que destacan la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis, la Medalla de Oro International Wine Competition - Muvina 2005; o el reciente premio al Mejor Vino con Crianza de España, otorgado por la Guía de Vinos Gourmets 2012.

Además, Dehesa de los Canónigos apuesta por el enoturismo, a través de la organización de eventos exclusivos y actividades encaminadas a transmitir la cultura del vino. Y ha sido punto de encuentro de personajes relevantes del arte, la política y los deportes.

### También en las redes sociales

Web: <http://www.bodegadehesadeloscanonigos.com/es/>

Twitter: <http://www.twitter.com/dehesacanonigos>

Facebook: <http://www.facebook.com/smmdehesa>

Youtube: <http://www.youtube.com/user/dehesacanonigos>

Para más información: **Agencia Comunicación Profesional**

**Francisco J. Suárez** 616 93 07 73 [franciscosuarez@comunicacionprofesional.es](mailto:franciscosuarez@comunicacionprofesional.es)

**Laura Serrano** 696 884 869 [lauraserrano@comunicacionprofesional.es](mailto:lauraserrano@comunicacionprofesional.es)