JAMÓN Y EMBUTIDOS IBÉRICOS: ECOLOGÍA, TRADICIÓN Y DISFRUTE

Nº 291-NOVIEMBRE-6 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 6,20 €
PORTUGAL 6,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA AL CHEF

MARIO SANDOVAL

Restaurante Coque (Madrid)

Presidente del jurado del X Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

DOCa. Rioja

Elecciones para todos los gustos



D.O.TORO TINTOS SORPRENDENTES

PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA

Toledo acogerá la 52ª edición

Pazo Pegullal

NUEVO
GODELLO





RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores:
Miquel Sen, Javier Campo, Mar Galván, Alfredo Darder, David Janer, Joan Capell y Alfred Peris

E-mail publicidad:
lcurt@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com

Suscripción anual: 70 €
Precio ejemplar: 6 €
Canarias y aeropuertos: 6,20 €

Distribución España: Sgel
Depósito Legal: DL B 26373-2002
Distribución Portugal: Logista

Edita: CURT EDICIONES SA

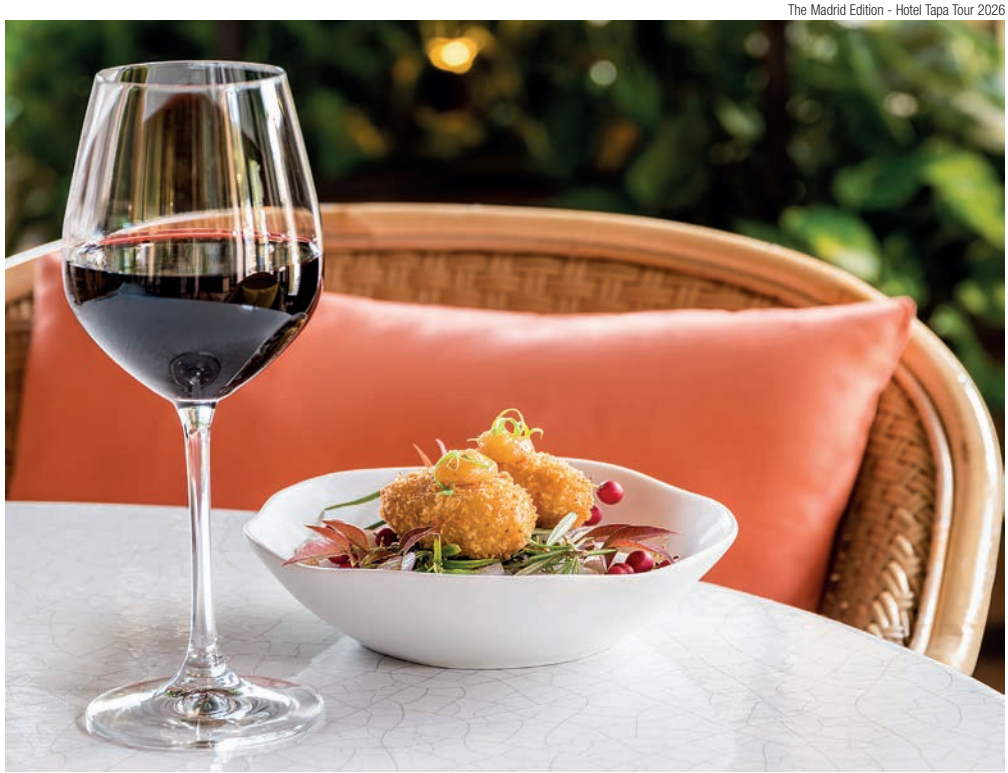
CURT EDICIONES, S.A.

Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª
08008 Barcelona

Tel.: 933 180 101
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain. Revista Mensual

The Madrid Edition - Hotel Tapa Tour 2026



Tapas y vinos

En estos días convulsos a nivel político y económico, nos gusta pensar que existen pequeños placeres al alcance de casi cualquier bolsillo, por ejemplo, un binomio muy nuestro y que puede adaptarse a diferentes presupuestos es tomarnos unas tapas con un vinito. ¿Con qué vino? Con el que más os guste, por supuesto, pero este mes os proponemos los de dos denominaciones de origen muy potentes: Rioja y Toro.

Un pequeño placer es tomarnos unas tapas con un vinito

En el caso de la DO.Ca. Rioja entrevistamos a la presidenta de su consejo regulador, Raquel Pérez, que se convirtió el pasado año en la primera mujer en asumir la presidencia en sus cien años de existencia. Además, está de actualidad porque ha sido nombrada nueva presidenta de Barcelona Wine Week 2027 y el próximo 10 de noviembre recogerá el premio a la 'Personalidad del Vino Español' en el marco de la 11ª Edición de los IWC Industry Awards.

Por otro lado, nuestro colaborador Alfredo Darder nos propone un paseo por la tierra en la que nacen los tintos más sorprendentes de España: Toro.

Y como cada noviembre, no podemos dejar de informaros de dos importantes citas: el Forum Gastronomic Barcelona y los certámenes Nacional y Mundial de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. El presidente del jurado de este último será Mario Sandoval, el chef protagonista de nuestra portada que además nos ha concedido una extensa entrevista.

Finalmente, no dejéis de leer el reportaje que le hemos dedicado al jamón y a los embutidos ibéricos, que apetecen en cualquier época pero cuyo consumo aumenta de cara a la Navidad, que está ya a la vuelta de la esquina.

Laura Curt

Nuestra publicación está también disponible de forma gratuita en www.revistavinosyrestaurantes.com

SUMARIO #291



NOVIEMBRE 2026



6

Vino del mes



Viña Alberdi Reserva – Selección Especial 2021

Estamos ante la primera cosecha de la historia de Viña Alberdi que se comercializa en el mercado nacional como Reserva. Una distinción excepcional que reconoce la calidad de una cosecha sobresaliente y su extraordinaria capacidad de guarda.



28 DO.Ca. Rioja

La DOCa. Rioja no pierde la ocasión de acercarse a nuevos consumidores. Este otoño ha apostado por dinamizar el disfrute de sus vinos en la hostelería de Madrid.

40 D.O. Toro

POR ALFREDO DARDER

En el oeste de Castilla, junto al Duero, crece una uva de piel gruesa y carácter fuerte, la tinta de Toro. Durante siglos dio vinos rústicos y contundentes; hoy, de los tintos más sorprendentes de España.

48 Entrevista al chef Mario Sandoval

Dicen que no hay dos sin tres y Mario Sandoval protagoniza por tercera vez nuestra portada el año que el premiado restaurante Coque, que lidera junto a sus hermanos Juan Diego y Rafael, cumple 50 años.

54 Jamón y embutidos ibéricos

El jamón y los embutidos ibéricos son el pilar indiscutible de la alta charcutería española, un emblema que fusiona ecología, tradición artesanal y disfrute gastronómico.



62 Gastronomic Forum Barcelona

El salón, que se celebrará del 2 al 4 de noviembre, tendrá lugar por primera vez en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona. Bajo el lema "Revisitar la tradición", el evento analizará cómo el legado culinario impulsa nuevas formas de cocinar, servir y emprender.

72 XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y X Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

Del 9 al 11 de noviembre 45 participantes nacionales y 16 representantes internacionales competirán por alzarse con los títulos a la Mejor Tapa de España y la Mejor Tapa del Mundo.



78 Premios Nacionales de Gastronomía 2026

La Real Academia de Gastronomía celebrará la edición 2026 de los Premios Nacionales de Gastronomía el próximo 9 de noviembre en el Palacio de Congresos 'El Greco' de Toledo. Entre los galardonados, los chefs Pedro Sánchez y Jaume Subirós.





02- 04/ 11

Gastronomic Forum Barcelona 2026



Gastronomic Forum Barcelona reunirá a más de 450 empresas expositoras líderes del *foodservice* y del canal horeca en un nuevo emplazamiento, el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, que le permitirá crecer en superficie un 12% respecto a su pasada edición. En paralelo, el salón ofrecerá un programa congresual centrado en la idea de revisitar la tradición culinaria, explorando cómo el recetario, las técnicas, los productos y los oficios gastronómicos heredados pueden convertirse en una palanca de creatividad e innovación para la industria.

Más información: www.gastronomicforumbarcelona.com



05- 15/ 11

Hotel Tapa Tour Barcelona

Durante once días los doce hoteles participantes –entre ellos dos de las aperturas más recientes de la hotelería de lujo en Barcelona: Hotel Club 29 y Bless Barcelona– abrirán las puertas de sus restaurantes, bares, jardines y terrazas para ofrecer propuestas exclusivas en formato tapa, invitando a barceloneses y visitantes a descubrir algunos de los espacios gastronómicos más singulares de la ciudad.
Cada establecimiento presentará entre dos y cuatro bocados de alta cocina informal a precios accesibles, entre los 8€ y 12€.

Más información: www.hoteltapatour.com



09- 11/ 11

XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y X Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid se convertirá de nuevo en el epicentro de la alta gastronomía en miniatura con la celebración del Concurso Nacional y del Campeonato Mundial. La celebración tendrá lugar un año más en la Cúpula del Milenio de la capital vallisoletana donde un total de 45 participantes nacionales y 16 representantes internacionales (15 extranjeros y 1 español) competirán por alzarse con los títulos a la Mejor Tapa de España y la Mejor Tapa del Mundo.

Más información: www.concursonacionaltapas.com

09- 15/ 11

Foodie Black Week



La Foodie Black Week vuelve por cuarta vez a Barcelona. Toda una semana en la que restaurantes, hoteles, bares, coctelerías, cafeterías, locales de ocio nocturno y mercados gastro ofrecerán promociones especiales. Se plantea como un gran festival gastro urbano con opciones asequibles y experiencias únicas para todos los públicos y gustos: desde coctelería hasta menús degustación, pasando por aperitivos, tapas, hamburguesas, pizzas…, sin olvidar las diferentes cocinas internacionales ni la degustación de la gastronomía zaragozana, invitada de honor en esta edición.

Más información: www.foodieblackweek.com/barcelona

EL HASTA AHORA DIRECTOR GENERAL INTERNACIONAL DE GONZÁLEZ BYASS, SE CONVERTIRÁ EN DIRECTOR GENERAL DE LA COMPAÑÍA A PARTIR DEL PRÓXIMO 15 DE NOVIEMBRE. CON MÁS DE 15 AÑOS DE TRAYECTORIA DENTRO DE LA EMPRESA, ASUME LAS RIENDAS DE LA CÉLEBRE FIRMA BODEGUERA FAMILIAR PARA SUCEDER A CÉSAR SÁNCHEZ MORAL Y PILOTAR LA NUEVA ETAPA DE LA CORPORACIÓN.

ENRIQUE MURILLO



González Byass ha anunciado el nombramiento de Enrique Murillo como director general. Este nombramiento es reflejo de la apuesta del grupo bodeguero por el desarrollo del talento interno y la continuidad de una firma con más de 190 años de historia. El nombramiento será efectivo el próximo 15 de noviembre y hasta ese día César Sánchez y Enrique Murillo trabajarán de forma coordinada para asegurar una transición exitosa.

Sucede en el cargo a César Sánchez Moral, quien se incorporó a González Byass en septiembre de 2022 liderando desde entonces la ejecución del plan estratégico que finaliza ahora.

Una vez completado este ciclo, González Byass inicia una nueva etapa bajo el liderazgo de Enrique Murillo.

"Es una alegría anunciar el nombramiento de Enrique Murillo como nuevo director general de González Byass. Su profundo conocimiento de la empresa, su experiencia y su identificación con nuestros valores hacen de Enrique la persona idónea para liderar esta nueva etapa. Este nombramiento refleja nuestra confianza en el talento interno y nuestro compromiso con el desarrollo profesional de las personas que forman parte de esta casa. Le damos la bienvenida a su nueva responsabilidad y le deseamos el mayor de los éxitos", ha declarado Mauricio González-Gordon, presidente de González Byass.*

Trayectoria

Enrique Murillo es Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Navarra y Máster Ejecutivo en Economía y Dirección de Empresas (Instituto San Telmo), además de haber cursado un Advanced Management Program en Harvard Business School.

Antes de vincularse a la industria del vino y los espirituosos, Murillo consolidó su perfil en áreas de auditoría, administración y recursos humanos.

Se incorporó a González Byass en 2011 como director financiero. Con posterioridad, en 2017, asumió la posición de CEO de Pedro Domecq México, empresa del grupo González Byass, donde consiguió una exitosa puesta en marcha del negocio, posicionando las marcas de brandy de Casa Pedro Domecq como líderes de ventas en volumen y valor dentro del mercado mexicano. En 2021 fue nombrado adjunto a la dirección general de González Byass SA, asumiendo personalmente el seguimiento del Plan Estratégico de la Compañía 2021-2023 y posteriormente fue nombrado director general de la joint venture de González Byass con Grupo Emperador para las líneas de negocio de Bodega Las Copas SL y Domecq Bodega Las Copas SL. En enero de 2023 asumió el cargo de director general de la División América y en julio de 2025 fue nombrado director general internacional, puesto que ocupa en la actualidad.

Viña Alberdi Reserva – Selección Especial 2021

La excepcionalidad de una añada inolvidable

Estamos ante la primera cosecha de la historia de Viña Alberdi que se comercializa en el mercado nacional como Reserva. Una distinción excepcional que reconoce la calidad de una cosecha sobresaliente y su extraordinaria capacidad de guarda.





Viña Alberdi Reserva – Selección Especial 2021

Tipo: Tinto
D.O.Ca: Rioja
Variedades: 100% tempranillo
Graduación: 14% vol.
PVP: 17€

Color granate intenso con ribete rubí, limpio y brillante, que denota buena evolución y concentración. En nariz aparecen grosella, frambuesa y cereza madura, acompañadas por recuerdos de vainilla, canela, cedro y ligeros tostados. Los matices balsámicos completan un conjunto expresivo, donde la crianza aporta complejidad sin desdibujar el carácter varietal. La boca confirma esa impresión. La entrada es fresca y equilibrada; el paso, amplio y envolvente, se apoya en taninos dulces y pulidos que proporcionan consistencia sin endurecer el conjunto. El final, largo y persistente, con un retrogusto complejo que confirma su buena evolución en botella y su notable potencial de guarda.

LA RIOJA ALTA, S.A.
Avenida de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 346
info@riojalta.com
www.riojalta.com

En la trayectoria de un vino hay cosechas que sobresalen por encima de las demás. No necesariamente por su potencia o concentración, sino por la armonía con la que reúne sus cualidades, la precisión de sus matices y la capacidad de conservar su personalidad a lo largo del tiempo. La de 2021 es una de ellas para Viña Alberdi. Por primera vez desde 2001, La Rioja Alta, S.A. vuelve a conceder a esta marca la distinción Selección Especial y, además, la presenta como Reserva. Una doble designación que responde a las características concretas de la añada, no a un cambio en la filosofía del vino.

La decisión tiene un fundamento claro: una calidad sobresaliente y una evolución en botella que se prevé especialmente prometedora que refleja la capacidad de una marca histórica para encontrar nuevas expresiones sin renunciar a su identidad.

Viña Alberdi comenzó su trayectoria comercial con la cosecha 1974. La marca, registrada en 1978, ha mantenido desde entonces un perfil reconocible dentro de la gama de la casa centenaria de Haro con el tempranillo como protagonista y una crianza orientada a preservar el equilibrio entre fruta, frescura y madera.

La mención Selección Especial tiene un significado preciso. Se guarda solo para vinos cuya calidad global, fidelidad al estilo de la casa y capacidad de evolución justifican un reconocimiento fuera de lo habitual. No responde a una periodicidad ni a una estrategia comercial: cada añada debe acreditar sus propios méritos.



El único precedente de Viña Alberdi fue 2001, también distinguida como Selección Especial, aunque comercializada entonces como Crianza. La cosecha 2021 retoma aquel reconocimiento veinte años después y añade la categoría Reserva para poner de relieve su mayor vocación de guarda. Una decisión singular que refleja el criterio enológico de la bodega ante un vino cuya estructura y equilibrio invitan a pensar en una larga vida.

Una maduración pausada y dos años de crianza

El carácter de 2021 se explica, en buena medida, por unas condiciones meteorológicas muy favorables durante el ciclo vegetativo. El final de la maduración, con jornadas soleadas y noches frescas, permitió que la uva alcanzara su punto óptimo sin perder frescura. El equilibrio entre acidez, grado alcohólico y madurez resultó determinante para construir un tinto con profundidad, definición y taninos de gran calidad.

La calificación oficial de la cosecha fue Muy Buena, mientras que la valoración interna de La Rioja Alta, S.A. alcanzó la categoría Excelente. La propia bodega destaca su carácter atlántico, la nitidez varietal y una combinación especialmente lograda de complejidad y finura. Cualidades que sitúan esta añada entre las grandes de Rioja desde comienzos de siglo.

El envejecimiento se prolongó durante 24 meses en barricas de roble americano elaboradas en la propia tonelería de La Rioja Alta, S.A. El primer año en barricas nuevas y el segundo en barricas de cuatro vinos. La elección de las maderas y la duración de la crianza permiten que sus aportaciones se integren sin imponerse sobre la fruta.

Viña Alberdi siempre ha cumplido los requisitos de envejecimiento establecidos para la categoría Reserva, aunque tradicionalmente la bodega ha comercializado el vino en España como Crianza, atendiendo a la estructura de su gama. Esta designación elegida para 2021 responde a la convicción de que esta cosecha reúne condiciones excepcionales.



En este caso, Reserva no se plantea como una categoría que determine por sí sola una superioridad cualitativa frente a Crianza. Su sentido es más concreto: destacar la estructura, la acidez equilibrada, la finura tánica y la profundidad que permiten anticipar un desarrollo pausado en botella. De momento, la decisión se limita a esta añada y no establece un precedente automático para las futuras.

Para disfrutar ahora o en el futuro

Su equilibrio y su perfil aromático ofrecen numerosas posibilidades gastronómicas. Armoniza con arroces, pastas, cremas y carnes, así como con pescados suaves a la plancha. También encuentra su lugar en aperitivos, barbacoas y comidas informales.

Pero este Viña Alberdi Reserva – Selección Especial 2021 invita también a guardar algunas botellas. Su estructura no busca únicamente ofrecer placer en el presente: permite anticipar una evolución en la que los matices encontrarán nuevas formas de expresión.

Con esta edición, La Rioja Alta, S.A. reconoce una cosecha que sobresale dentro de la trayectoria de Viña Alberdi. Un vino que conserva sus rasgos esenciales y alcanza una dimensión singular gracias a las condiciones de 2021: un Rioja de corte clásico contemporáneo, definido por el equilibrio, la elegancia y la confianza en el tiempo.✻

Para maridar momentos



Cueva del Pecado Reserva es un tinto de la D.O. Ribera del Duero pensado para quienes disfrutan de vinos con carácter y personalidad. Elaborado con tinta fina y sometido a una crianza de 24 meses en barrica de roble francés, en boca destaca por su estructura, equilibrio y persistencia.
Un reserva ideal para maridar con carnes rojas, guisos, platos de caza, parrilla y quesos curados. También es perfecto para acompañar conversaciones pausadas, velas encendidas y momentos donde la profundidad importa.



Ideal con setas

Unas buenas setas exigen compañeros a la altura, un aliado perfecto es Finca Matambres. Este tempranillo elaborado por Monteabellón en la Ribera del Duero permite un maridaje por afinidad: los matices especiados, las notas balsámicas y los recuerdos a sotobosque del vino se funden con el plato. Al mismo tiempo, su excelente estructura y frescura actúan limpiando el paladar, equilibrando la untuosidad típica de los guisos micológicos o risottos, y preparando los sentidos para el siguiente bocado.



CARÁCTER MINERAL

Santerra Mencía se elabora con uvas mencía nacidas en las tierras altas del Val do Bibei (D.O. Valdeorras), en suelos de esquisto y pizarra que aportan al vino un destacado carácter mineral.
Su textura sedosa, estructura precisa y frescura natural acompañan un recorrido lleno de armonía y carácter. La mineralidad aparece con elegancia, dejando un final persistente que conecta con la esencia atlántica y la fuerza silenciosa de las montañas gallegas.



Añada exclusiva

Bodegas El Grillo y la Luna, perteneciente a la DOP Somontano, acaba de lanzar la añada más exclusiva de la historia de Grillo: la 2018. En esta ocasión, la bodega ubicada en Barbastro (Huesca), solo ha elaborado 10.000 botellas de su vino más premiado y emblemático, elaborado con syrah, cabernet sauvignon, garnacha y merlot. "Para mí, sin duda, es la añada más elegante de todas las sacadas hasta la fecha. Tiene mucha suavidad en boca, mucha longitud, unos taninos muy sedosos y carnosos que son una auténtica pasada", ha declarado el director técnico de la bodega, Alberto Santiago.

RIOJa

Denominación de Origen Calificada

#VÍVETE



UN RIOJA

@rioja | #ViveteUnRioja

WINE in MODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

"El vino solo se disfruta con moderación"



Evolución natural

El nuevo Murua Blanco Reserva de Bodegas Murua es la evolución natural del histórico Murua Blanco Fermentado en Barrica, y se convierte en el nuevo blanco de referencia la bodega alavesa perteneciente a Masaveu Bodegas. Se trata de una de las elaboraciones más singulares de la bodega, una edición limitada que rinde homenaje a la gran tradición de los blancos de guarda de Rioja. Además, esta referencia luce una nueva identidad visual de la bodega, más elegante, limpia y contemporánea.



PERSONALIDAD MEDITERRÁNEA

LoAlto Parcela Los Alamos se elabora exclusivamente con garnacha blanca procedente del paraje que le da nombre, un lugar ubicado en la finca Casa LoAlto, situada en el municipio de Venta del Moro, en la comarca valenciana de Utiel-Requena, donde esta variedad mediterránea se expresa en todo su esplendor. Envejecido durante ocho meses en barricas de roble francés, en nariz ofrece aromas de corteza de cítricos, hierbas de montaña, salvia y flores blancas, mientras que en boca destaca por su frescura, longitud y textura cremosa.

Pionero y sorprendente



Mandolás de Tempos Vega Sicilia es un vino blanco seco elaborado con la variedad húngara furmint. El resultado es un vino de carácter joven, pionero y sorprendente, que destaca por su profunda mineralidad y su vibrante acidez. En nariz despliega aromas de fruta blanca y cítricos, acompañados de un sutil toque de madera, fruto de su crianza. En boca se muestra untuoso y a la vez fresco, logrando un equilibrio que lo convierte en un excelente acompañante de mariscos, sushi, pescados al horno e incluso platos de ave con salsas cremosas.

Referencia versátil

Elaborado con merseguera procedente de viñas viejas, este blanco de Bodegas Murviedro rinde homenaje al territorio y a la tradición vitivinícola de Utiel-Requena. Fermentado en barrica de roble destaca por su carácter mediterráneo, frescura y personalidad. En copa presenta un perfil aromático y frutal, mientras que en boca resulta fresco, untuoso y equilibrado, con un final persistente. Una referencia versátil que puede disfrutarse como aperitivo o acompañando mariscos, pescados, arroces y carnes blancas.



Ramón Bilbao se siente en blanco

Vinos para acompañar nuevas ocasiones de consumo

Coincidiendo con el décimo aniversario de su bodega en Rueda, Ramón Bilbao refuerza su propuesta de vinos blancos premium con la evolución de Ramón Bilbao Verdejo –que Sara Bañuelos, enóloga de Ramón Bilbao Rueda, define como elegante y profundo– y el lanzamiento de Ramón Bilbao Fresco, dos propuestas con un nuevo *packaging* más sofisticado y contemporáneo que amplían las ocasiones para disfrutar de los blancos, desde la experiencia gastronómica hasta los momentos más espontáneos.





NOTA DE CATA

Nombre: Ramón Bilbao Verdejo
D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: Su alma es el equilibrio entre una fruta compleja e intensamente aromática y sutiles notas herbáceas de la variedad, donde destaca la aromaticidad del hinojo. "La estructura, untuosidad y volumen sedoso en boca provienen de una meticulosa crianza sobre lías finas de verdejo durante 6 meses. Una expresión que se aleja de la homogeneidad tropical y fermentativa de la región, ofreciendo un perfil más elegante y profundo" comenta Sara Bañuelos enóloga de Ramón Bilbao Rueda. Este nuevo verdejo, de carácter gastronómico, quiere elevar el momento de la comida, momentos conscientes y elegidos alrededor de la mesa, como reivindicación de los momentos esenciales de nuestra vida, aquellos de largas conversaciones y conexiones humanas.



El vino blanco vive un momento de especial protagonismo. La evolución de los hábitos de consumo y las temperaturas cada vez más cálidas han ampliado su presencia y las ocasiones en las que elegimos disfrutarlo. En este contexto, Ramón Bilbao quiere ir un paso más allá y reivindicar su potencial tanto alrededor de la mesa como en momentos más frescos y espontáneos. Desde una comida elegida y disfrutada sin prisa, con sobremesas y conversaciones que se alargan, hasta un aperitivo, una terraza o un encuentro entre amigos. Son formas de vivir y sentir el vino blanco que Ramón Bilbao explora ahora a través de la evolución de Ramón Bilbao Verdejo y la llegada de Ramón Bilbao Fresco. Junto a estas dos novedades, el portafolio de Ramón Bilbao en Rueda se completa con Ramón Bilbao Sauvignon Blanc, una propuesta que explora la personalidad y frescura de esta variedad, y Finca Las Amedias, la expresión más exclusiva de Ramón Bilbao en Rueda y uno de los vinos que mejor refleja su ambición por explorar todo el potencial del territorio.

Experiencia gastronómica en forma de picnic

Además, Ramón Bilbao ofrece, como extensión de su visita a la bodega de Rueda, una experiencia gastronómica en forma de picnic, un plan imprescindible en los meses de primavera, verano y otoño, a una hora de Madrid. Esta experiencia picnic invita a degustar una selección de productos gourmet de proximidad en medio del viñedo y poder sentir la conexión con el origen y las personas en una conversación pausada alrededor del vino.✻

Más información:
www.bodegasramonbilbao.com



Premiado a nivel internacional

Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva 2022 ha sido reconocido como ganador de la categoría "Great Value Champion Sparkling 2026" en los International Wine Challenge Trophy Awards 2026. Se trata de un cava elaborado con chardonnay procedente de Costers del Segre, xarel·lo del Penedès y parellada de viñedos de altura de Pla de Manlleu. El enólogo de Codorníu, Bruno Colomer, destaca de este cava "su tacto cremoso, marcado por la finura de sus burbujas, y una elegancia que, combinada con una alta acidez, abre un amplio abanico de experiencias gastronómicas".



Aliado de la cocina mediterránea

Museum Rosé, elaborado principalmente con tempranillo, acompañado de pequeños porcentajes de garnacha y verdejo, presenta un delicado color salmón pálido y una nariz donde aparecen flores blancas, frutos rojos y un sutil recuerdo a pan recién hecho, fruto de su crianza sobre lías. En boca resulta vibrante, suave y con un final largo y armonioso que invita a seguir disfrutándolo. Versátil y gastronómico, es el aliado perfecto de la cocina mediterránea.



La garnacha tinta marca la diferencia

Finca Can Martí es un corpinnat que rinde homenaje a los viñedos de los que nacen los espumosos Torelló en Gelida (Alt Penedès). En la etiqueta aparecen parte de los mamíferos, reptiles, insectos, aves o plantas que se pueden encontrar en la finca. También es un tributo a las variedades autóctonas como la macabeo y la garnacha tinta, esta última le confiere una estructura y una sedosidad en boca que lo hacen único.

La vendimia continúa en la botella

En el Ancestral Ecológico 2025 de El Grifo el vino completa de forma natural la única fermentación que define el método ancestral. El resultado es un espumoso que ofrece una expresión fresca, directa y auténtica de la malvasía volcánica ecológica cultivada en los viñedos de la bodega. Un vino que busca capturar un momento, ese en el que la uva comienza a convertirse en vino y en el que la vendimia, literalmente, continúa dentro de la botella.





DE BELLOTA 100% IBÉRICOS

Consorcio de Jabugo slu

Marqués de Aracena 4 - 21360 Jabugo (Huelva). España - T. 955 02 46 94
atencionalcliente@consorciodejabugo.com - 959iberico.com



Para amantes de la Fórmula 1

Glenfiddich & Aston Martin Formula One™ Team 16-Year-Old Limited-Edition Release No.2 combina la esencia de cinco tipos de barricas en un *single malt* marcado por la fruta, la calidez y el equilibrio.
El característico perfil afrutado de Glenfiddich se combina con capas de dulzor, riqueza y estructura para dar lugar a un whisky de textura sedosa.
La nueva referencia celebra el segundo año de la alianza entre Glenfiddich y Aston Martin.
Esta edición limitada para amantes de la Fórmula 1, contará únicamente con 2.300 botellas en España.



Inspirado en la tradición mexicana

Clase Azul Tequila Día de Muertos Edición Limitada Trascender es una creación inspirada en una de las tradiciones más entrañables de México. Rinde homenaje a la creencia de que la vida no termina, sino que se transforma. Se trata de un excepcional ensamble de añejos. El resultado es un tequila elegante y expresivo. En el paladar, los sabores de pera madura, néctar de agave, nibs de cacao y nuez tostada se despliegan sobre una textura sedosa. Una sutil acidez aporta frescura y da paso a un final largo y cálido, con delicados acentos especiados. La licorera representa el viaje trascendental del alma.



Reinvención de un clásico

Con su equilibrio perfecto entre frescura, botánicos y burbujas, el gin-tonic se ha consolidado como uno de los cócteles más icónicos del mundo. Mucho más que una bebida, se ha convertido en un ritual social, y si hay una clave para elevarlo, empieza siempre por la elección de la ginebra. Para los más atrevidos, aquellos que disfrutan explorando nuevos sabores y reinventando los clásicos, Martin Miller's Gin Westbourne es la base perfecta para un gin-tonic de pomelo. Una propuesta con personalidad propia en la que las notas cítricas de esta fruta realzan el carácter de la ginebra.



CREMAS DE TEQUILA ATREVIDAS

Kick The Rules es una marca de crema de tequila con sabores, caracterizada por una identidad visual atrevida y una estrategia de crecimiento internacional, liderada por Varma Spirits & Wines y Lasil Exclusive Brands.
Su carácter rompedor y su personalidad de marca se han diseñadado para conectar con una nueva generación de consumidores. En un contexto en el que la Generación Z está transformando las reglas de la industria, impulsando la búsqueda de nuevas experiencias, sabores y formas de relacionarse con las marcas, Kick The Rules aspira a convertirse en un referente para este público a escala global.

Finca Rodma

Descubrir la Ribera del Duero desde dentro





Hay lugares que se visitan y otros que se viven. En Finca Rodma, el vino se convierte en el hilo conductor de una experiencia que invita a descubrir con calma el paisaje, la cultura y la esencia de la Ribera del Duero.

Rodeada de viñedos y situada en un entorno privilegiado de la Ribera del Duero, Finca Rodma entiende el enoturismo como mucho más que una visita a una bodega. Su filosofía parte de una idea sencilla: abrir las puertas de su casa y recibir a cada visitante como un invitado. Por ese motivo, la bodega apuesta por visitas privadas y exclusivas, reservadas previamente para poder adaptar la experiencia y prestar atención a cada detalle.



Un viaje desde el viñedo hasta la copa

La experiencia permite adentrarse en el origen de los vinos de Finca Rodma, comenzando por el viñedo para comprender la importancia de la tierra y continuando por el interior de la bodega. Durante el recorrido se descubren la sala de elaboración y la sala de barricas, además de algunos de los elementos que forman parte de la identidad de sus vinos.

Pero la visita no termina al conocer cómo nace cada botella. El momento de la cata se convierte en una invitación a disfrutar, a detenerse y descubrir los aromas, texturas y matices de los vinos mientras se comparte gastronomía y conversación en algunos de los espacios más especiales de la finca.

La terraza y los diferentes salones de la bodega permiten prolongar ese momento y disfrutar del vino de una forma relajada.

Mucho más que vino

Conocer Finca Rodma es también acercarse a una tierra. La propuesta busca que quien cruza sus puertas comprenda la estrecha relación que existe entre viñedo, vino, paisaje y gastronomía, y que se lleve consigo algo más que conocimientos sobre elaboración: un recuerdo auténtico de la Ribera del Duero.

Además de sus visitas habituales, la bodega trabaja en experiencias capaces de acercar todavía más al visitante al origen del vino, como una vinculada a la vendimia, concebida para participar en la recogida de la uva, conocer la bodega y terminar alrededor del vino y la gastronomía local.

Porque, en Finca Rodma, el verdadero lujo está en disfrutar del tiempo, descubrir el origen y sentirse parte del lugar. Una experiencia para conocer la Ribera del Duero de una manera diferente, copa en mano y desde dentro.✻

Información y reservas

Para descubrir las experiencias de enoturismo de Finca Rodma y planificar tu visita, puedes consultar toda la información en su página web. Las experiencias y reservas están disponibles directamente en https://visitas.fincarodma.com

FINCA RODMA
Carretera N-122, km 321,5
47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)
Tel.: 983 074 077s · enoturismo@fincarodma.com
www.fincarodma.com

NUEVO OMAKASE ÍNTIMO

©Jordi Domènech



Pensado para un máximo de 16 comensales en barra, Kottoya, es un nuevo espacio ubicado en el barrio Gótico de Barcelona en el que el producto, la técnica y la interacción directa entre chef y cliente se convierten en el eje de la experiencia. La propuesta se articula alrededor de un menú de 12 pases que cambia aproximadamente cada mes, siguiendo la temporada y disponibilidad del producto.

KOTTOYA
Carrer del Veguer, 13 · 08002 Barcelona · Tel.: 672 573 961 · www.kottoya.es/es



Sabores de otoño

Como buen chef amante del producto, Franchesko Vera, alma de Restaurante Gamberro (1 sol Repsol y Recomendado en Guía Michelin) es un fanático de la despensa de otoño. En los 17 pases que configuran su único menú tienen ahora cabida los cacahuetes frescos de Sanlúcar de Barrameda, que Vera trata como legumbres, y con los que elabora guisos deliciosos, como el de cacahuetes con liebre. También es un entusiasta de la trufa blanca y de la caza.

GAMBERRO
Bolonia, 26 · 50008 Zaragoza · Tel.: 696 932 781 · www.restaurantegamberro.es



Cocina asiática casera

Uno de los proyectos pioneros del ramen y el *street food* asiático en Barcelona, acaba de abrir su cuarto local en la ciudad, en el barrio de Gràcia. Preparan a diario sus fideos a mano, además de los caldos, las masas de las gyozas y los postres, trabajando con producto local siempre que es posible y recurriendo a ingredientes asiáticos importados cuando son necesarios.

KOKU KITCHEN
Milà i Fontanals, 29 · 08012 Barcelona · Tel: 934 504 159 · www.kokukitchen.com/es

Raíces vascas y alma mexicana

Cinco jóvenes unidos por sus raíces vasco-mexicanas han convertido su pasión en el nuevo punto de encuentro en Madrid, con una cocina basada en el producto, cócteles de autor y una experiencia que evoluciona al ritmo de la noche.
Entre sus platos más representativos destacan el Taco Baja; la Pluma Ibérica para Taquear, acompañada de aguacate y pico de gallo; o la Txuleta de Vaca Vieja con pimientos del piquillo confitados.



5 GALLOS Diego de León, 24 · 28006 Madrid · Tel.: 691 842 923 · www.5gallos.com

Restaurante La Caleta 102

Del Delta del Ebro al Paral·lel de Barcelona





La Caleta reúne tres trayectorias alrededor de una misma mesa: la de Zhenyao Lin, Yao, que descubrió la cocina catalana en el Delta del Ebro; la de Xavier Albert, dedicado desde hace años a la gestión hotelera y la restauración; y la del cocinero Josep Casanovas, formado en Hofmann y estrechamente ligado al Delta. De ese encuentro nace un restaurante que quiere expresar el territorio a través del producto, la cocina y la hospitalidad.





Yao, socio propietario de La Caleta, llegó a España siendo muy joven. Nacido en China, se define con orgullo como chino-catalán. Su vínculo con Cataluña comenzó a construirse, en buena parte, alrededor de la cocina. En el Delta del Ebro trabajó junto a profesionales de la restauración y conoció de cerca una forma de cocinar marcada por los productos de proximidad, los arroces y la relación cotidiana con el paisaje. El contacto con visitantes de distintas procedencias le ha dado una perspectiva amplia sobre lo que buscan al sentarse a la mesa: descubrir una cocina, pero también sentirse bien recibidos.

Xavier Albert llegó al proyecto desde otra vertiente de la hostelería. Su experiencia abarca la dirección y gestión de hoteles y restaurantes, así como el asesoramiento a empresas del sector. Yao y Xavier ya habían coincidido en un proyecto hotelero. Allí encontraron puntos en común en su manera de entender el negocio: cuidar el producto, dar valor a la cocina catalana y prestar al servicio la misma atención que a los platos. Esa afinidad acabó tomando forma en La Caleta 102.

Un espacio para disfrutar de la cocina mediterránea

En una avenida tan ligada a la vida cultural de Barcelona como el Paral·lel, el restaurante propone un espacio para disfrutar de la cocina mediterránea con tiempo, tanto en una comida informal como en una celebración compartida. La idea que sostiene el proyecto es sencilla: una buena experiencia empieza antes del primer plato y continúa mucho después de servirlo.

En la cocina, Josep Casanovas parte de la tradición mediterránea y la trabaja con sensibilidad contemporánea, atendiendo al sabor, la técnica y el producto. El Delta aparece como una fuente de inspiración: en la atención a los arroces, en los sabores del mar y en una forma de entender la cocina que respeta el origen de cada ingrediente.

La Caleta 102 no busca trasladar literalmente el Delta a Barcelona. Su cocina toma referencias de ese territorio y las hace dialogar con otros productos y sabores mediterráneos. El resultado es una propuesta que quiere ser cercana y reconocible, capaz de despertar curiosidad sin perder el placer de comer bien. ❋

LA CALETA 102
Avinguda del Paral·lel, 102 · 08015 Barcelona
Tel: 934 390 633 · www.lacaleta102.com



Casa de comidas y espacio cultural

Café Barbieri, fundado en 1902, evoluciona a una propuesta donde la cocina tradicional (como las imprescindibles albóndigas o la carrillera de cerdo) y los platos de cuchara, el picoteo, los vinos y la coctelería acompañan la vida del barrio de Lavapiés desde el desayuno hasta la medianoche. Además, ganarán peso acciones culturales como clubes de lectura o residencias de artistas.

CAFÉ BARBIERI
C. del Ave María, 45 · 28012 Madrid · Tel.: 917 246 572
www. cafebarbieri.com

El lugar donde degustar auténticos tacos callejeros

El primer establecimiento de Chinampita en España parte de una premisa muy concreta: reproducir en Barcelona el taco de *street food* que se come en Ciudad de México, tal cual. Respetando recetas, elaboraciones y maneras de trabajar. La especialidad de la casa es el taco al pastor, preparado con un adobo propio y con la carne cortada al momento directamente del trompo. Las tortillas se elaboran a mano y las salsas se preparan diariamente en el restaurante.



CHINAMPITA
Rosselló, 172
08036 Barcelona
Tel.: 605 177 422
@chinampita.es

Producto, oficio y hospitalidad



Madrid acaba de estrenar en Malasaña Ultramarinos Marín, que nació en Barcelona en 2021, y lo hace con la misma filosofía: recuperar el bar de toda la vida y demostrar que el verdadero lujo está en el producto, el oficio y la hospitalidad. Una barra viva, una plancha siempre encendida y una cocina directa, en la que la técnica se pone al servicio del ingrediente y no al contrario.

ULTRAMARINOS MARÍN
San Andrés, 31 · 28004 Madrid · Tel.: 620 098 441 · www.ultramarinosmarin.com/es/madrid

CAZUELITAS Y PLATILLOS

La Barra de l'Avenir nace de la mano de Roger Viñas y Chesco Salrach, al frente también de l'Avenir, restaurante barcelonés reconocido con un Bib Gourmand de la Guía Michelin, pero lo hace con una personalidad propia y una idea muy clara: recuperar una cocina más desenfadada, canalla y divertida, y llevarla al terreno de las cazuelitas y los platillos.

LA BARRA DE L'AVENIR
Passeig de Sant Joan, 60 · 08009 Barcelona · Tel: 722 368 779
@labarradelavenir



©Jordi Domènech

EL FUEGO MARCA LA DIFERENCIA





Zendra, que forma parte del Grupo 9Reinas y está ubicado en plena Diagonal de Barcelona, apuesta por una cocina en la que el fuego marca la diferencia. Su propuesta gira en torno al producto y a las posibilidades de las brasas y la leña, con una carta que reúne carnes seleccionadas, pescados, arroces y una amplia variedad de nigiris. Entre sus platos destacan el chuletón de vaca nacional de la selección El Capricho, madurado durante más de 90 días, el solomillo de ternera Angus, el tronco de rodaballo a la brasa y la lubina a la espalda con pilpil. Sin duda, el lugar ideal tanto para los amantes de las carnes seleccionadas como para quienes buscan pescados frescos y arroces con ese toque ahumado tan característico de la alta parrilla.

El local cuenta con una decoración sofisticada y una atmósfera íntima en su interior, complementada por una agradable terraza en la parte posterior, perfecta para cenas relajadas.

Pero Zendra ofrece mucho más que una experiencia gastronómica: al caer la noche, la coctelería y las sesiones de DJ toman protagonismo y crean un ambiente que invita a disfrutar de la velada sin prisas.

ZENDRA
Diagonal, 465 · 08036 Barcelona
Tel.: 934 449 822
www.zendrarestaurante.com

Cocina reconocible



Ubicado en el Parc de la Muntanyeta de Sant Boi de Llobregat (Barcelona), Hernández –liderado por los chefs Rafa Zafra y Gonzalo Hernández– acaba de abrir sus puertas con la cocina catalana como el eje vertebrador de la carta donde la brasa ocupa un lugar fundamental y atraviesa buena parte de la propuesta. Hay memoria y recetario, pero también una forma actual de ejecutar los platos.

El espacio mantiene una relación constante con el exterior y cuenta con una amplia terraza junto al lago.

HERNÁNDEZ
Ronda de Sant Ramon, 157 · 08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)
Tel.: 934 521 892 · @hernandezrestaurante



Excelencia sin protocolos

Con una estrella Michelin y una trayectoria de una década, A'Barra, referente indispensable de la alta cocina de producto en la capital, estrena La Barra de A'Barra, un cóctel bar abierto dentro del restaurante, donde se puede tomar el aperitivo, alargar la sobremesa, entregarse al tardeo o disfrutar del *afterwork*. Un lugar informal, casual y divertido en el que que la excelencia se disfruta sin protocolos.

A'BARRA
Calle del Pinar, 15 · 28006 Madrid · Tel.: 910 210 061 · www.restauranteabarra.com

EL MAS



Mirada al territorio

Con Eugeni de Diego como asesor gastronómico y Marc Cabezas en el día a día, el restaurante del hotel Mas de Torrent, ubicado a las afueras de Torrent (Girona), mira directamente al territorio y deja que sea la estación la que decida. Producto fresco, fondos, recetario catalán, ese histórico diálogo de mar y montaña y platos reconocibles construyen una cocina en la que el Empordà importa más que el artificio. Ahora destacan platos como fideos a la cazuela, albóndigas a la ampurdanesa o paletilla de cabrito confitada.

Mas de Torrent Hotel & Spa
www.unicohotels.com/es/hotel-mas-de-torrent

MIRALBA ROOFTOP BAR Y LA SUCURSAL GRAND CAFÉ



Planes gastronómicos para aprovechar la luz

Ubicado en pleno corazón histórico de Granada, el hotel Palacio Gran Vía propone planes gastronómicos pensados para aprovechar las horas de luz del horario de invierno. Miralba Rooftop Bar es el escenario perfecto para disfrutar de un aperitivo o comida al aire libre con sus vistas privilegiadas hacia la Alhambra y la cúpula de la Catedral. Para merendar, nada mejor que un chocolate de especialidad o un té artesanal en La Sucursal Grand Café.

Palacio Gran Via, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/es-es/palacio-gran-via-a-royal-hideaway-hotel

SOLOMILLO



Décimo aniversario

Solomillo, el restaurante de Alexandra Barcelona Hotel, celebra este año su décimo aniversario. Una década en la que ha consolidado una propuesta gastronómica reconocible basada en el producto, la cocina mediterránea y una forma muy particular de disfrutar de la carne: la "Carne al Peso", una fórmula que permite al cliente personalizar su experiencia escogiendo la raza, el peso, el punto de cocción, la salsa y la guarnición.

Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton
www.restaurantesolomillo.com

CORTIJO SANTA MARÍA 1962





El bosque en el plato

El restaurante gastronómico de SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort, bajo la dirección del chef con estrella Michelin Nicolas Isnard y con el equipo liderado por Leandro Caballero al frente de los fogones, presenta su nueva carta de temporada "Sabores del bosque y la tierra", disponible hasta finales de enero. En ella las setas silvestres, la trufa, la caza y los quesos andaluces son los protagonistas.

SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort
https://so-hotels.com/es/sotogrande



ERRE & URRECHU

Apuesta por la trufa

El restaurante de Torre Melina Gran Meliá de Barcelona, liderado por el chef Iñigo Urrechu, lanza este mes de noviembre una nueva carta en la que incorpora distintas elaboraciones con la trufa como ingrediente esencial. Entre las nuevas propuestas destaca el gratén de patata y trufa; el puerro asado con trufa y mantequilla tostada; y el roti de pintada con jugo de rustido, trufa fresca y verduritas.

Torre Melina Gran Meliá
www.melia.com/es/hoteles/espana/barcelona/torre-melina-gran-melia

WORLD CAFÉ, BAREFOOT GRILL Y BLUEWATER GRILL



Espacios y platos que evocan el verano

En esta época se echa de menos desayunar al aire libre, alargar una comida sin prisa o sentarse a cenar al atardecer. Todo ello puede hacerse en Secrets Lanzarote Resort & Spa con platos que inevitablemente evocan el verano: gazpacho andaluz, ensaladilla de langostinos… junto a especialidades que plasman los sabores del destino, como las papas arrugadas con mojos canarios o el queso frito con mermelada de higo tuno.

Secrets Lanzarote Resort & Spa
www.hyattinclusivecollection.com/es/resorts-y-hoteles/secrets/espana/lanzarote-resort-spa



DAIA Y TAVIRA HORIZON ROOFTOP BAR

Para disfrutar sin prisas

La propuesta gastronómica de Daia apuesta por productos locales y de temporada, con una cocina vinculada al territorio que invita a disfrutar de cada elaboración sin prisas. Y cuando llega la tarde, Tavira Horizon Rooftop Bar se convierte en uno de los lugares destacados para disfrutar de la puesta de sol en Conil (Cádiz) mientras se disfruta de una propuesta gastronómica protagonizada por el sushi del chef Carlos Navarro y los cócteles del mixólogo Diego Cabrera.

Daia Slow Beach Hotel Conil
www.daiahotels.com/daia-conil



LA SANTA MARÍA GASTROBAR

Viaje culinario

El espacio gastronómico de Barceló Marbella, inspirado en la carabela capitaneada por Cristóbal Colón durante su expedición hacia el Nuevo Mundo, plantea un recorrido gastronómico por diferentes culturas sin perder de vista los sabores andaluces. Entre las opciones de inspiración local destacan el salmorejo cordobés o los camarones con langostino como protagonistas de un taco mexicano. La carta también incorpora propuestas internacionales como el bocadillo cubano de cerdo deshilachado o los maccheroni con salsa boloñesa.

Barceló Marbella
www.barcelo.com/es-es/barcelo-marbella/gastronomia/la-santa-maria

LA TERRAZA DE EL TALLER DE LARIOS 10

Abierta todo el año

A diferencia de otros *rooftops* estacionales, este espacio mantiene su servicio continuo todos los meses, adaptando su ambiente y su propuesta culinaria a cada época. La silueta de la catedral y los atardeceres dorados son parte del paisaje que acompaña la experiencia gastronómica. Entre sus opciones aparecen referencias tan ligadas al territorio como el ceviche de corvina con mango de la Axarquía, la lasaña con bechamel de queso de cabra malagueña. Los platos se acompañan de vinos de la provincia.

Vincci Larios Diez
www.restauranteeltallerdelarios10.com



LEVANTE, SOLEO Y KENA BY AKIRO



Tres opciones para disfrutar del otoño marbellí

En El Fuerte Marbella el cambio de estación también se puede disfrutar en la mesa. Levante mira a la despensa andaluza desde una perspectiva contemporánea; Soleo, a pie de playa, lleva el Mediterráneo hasta el plato a través de arroces, pescados, mariscos y elaboraciones que combinan tradición y actualidad; y Kena by Akiro, la gran novedad gastronómica de este año, combina la delicadeza de la técnica japonesa con la intensidad y frescura de la cocina peruana.

El Fuerte Marbella
www.elfuertemarbella.com/es/restaurantes



BALERA

El sabor de Italia en Sitges

La gastronomía ocupa un lugar central en Casa Mett Sitges (Barcelona) de la mano de Balera. Inspirado en el espíritu desenfadado de la costa italiana, el restaurante propone una cocina para compartir y disfrutar sin prisas, con la mesa y la sobremesa como punto de encuentro.
La propuesta se completa con una cuidada selección de vinos nacionales e internacionales y una carta de coctelería de autor inspirada en diferentes regiones italianas.

Casa Mett Sitges
www.metthotelsandresorts.com/casa-mett/sitges/es/restaurants/balera



DE LA TIERRA



Las setas son protagonistas

De la Tierra propone una manera de acercarse a los sabores de la Sierra de Grazalema a través de una cocina basada en productos de proximidad. Su filosofía, resumida en la idea de que «lo natural nace de la tierra», pone en valor los ingredientes autóctonos y la riqueza gastronómica de la comarca. Ahora, el restaurante de Fuerte Grazalema (Cádiz) celebra la temporada con una cocina ligada al paisaje y al producto de proximidad. Su chef, Alejandro Rivera, propone platos como el jabalí con boletus, apionabo y jugo de vino tinto.

Hotel Fuerte Grazalema
www.fuertehoteles.com/hotel-fuerte-grazalema/restaurantes/de-la-tierra

FERRAN ADRIÀ

presenta nuevas recetas de su mítica tortilla



El famoso chef propone cuatro nuevas recetas de tortilla de patata con Lay's que incorporan gambas al ajillo, cebolla confitada, paletilla de cerdo Duroc y una versión clásica sin cebolla.
"Hace más de 20 años elaboré por primera vez la tortilla de patatas chips y recuerdo que fue con Lay's. Por eso, esta colaboración ha surgido de manera tan natural. Juntos, hemos querido demostrar cómo una receta con Lay's puede ser también una solución de calidad, fácil, rápida y accesible", señala Adrià.

PABLO ORTEGA

celebra los cinco años de Pueblo Libre



Hace cinco años, el chef peruano Pablo Ortega abrió en Barcelona una taberna con la voluntad de respetar la memoria gastronómica de su país. En estos cinco años, Taberna Pueblo Libre se ha hecho un lugar propio en la escena gastronómica barcelonesa, reivindicando una cocina peruana de sabores auténticos y populares, muy vinculada a las diferentes cocinas regionales del país, una cocina honesta y de memoria, basada en el producto, sin pretensiones y con precios contenidos.

PAULA GUTIÉRREZ

se cuela entre las mujeres más influyentes

La ganadora del Concurso Cocinero del Año 2026 y chef ejecutiva de Tayta, restaurante de Salamanca con una estrella Michelin, figura en la lista *Forbes* de las 100 mujeres más influyentes de España.
Con 25 años, la cocinera suma este reconocimiento a una trayectoria que incluye su paso por restaurantes como Noor, Deessa y Cocina Hermanos Torres.
Para Paula, la inspiración puede surgir de un recuerdo, una canción, un viaje o una conversación. Sus intereses fuera de los fogones alimentan una forma de entender la gastronomía que conecta lo vivido con lo que quiere contar a través de sus platos.



QUIQUE DACOSTA

se convierte en Embajador del Cava de Requena



La trayectoria del prestigioso chef y su creativa forma de entender la gastronomía, poniendo el valor el origen, el producto local, el territorio y la identidad, lo convierten en un embajador excepcional. Este nombramiento refleja un compromiso compartido con la excelencia, tanto por la figura de Dacosta como por las características excepcionales y la personalidad única que otorga a los cavas de Requena el *terroir* en el que se cultivan sus viñedos.

JUAN GUILLAMÓN
cierra un ciclo de alta cocina



El 5 de noviembre Juan Guillamón, chef del restaurante Almo (Murcia) con una estrella Michelin y dos soles Repsol, cerrará el ciclo 'Noches de Alta Cocina' de La Manga Club, en Cartagena (Murcia). Guillamón trasladará su universo creativo fuera de su cocina habitual para ofrecer una propuesta de autor que conecta de manera magistral la memoria emocional con la creatividad técnica. Su participación constituye una oportunidad única para acercarse a la personalidad culinaria de este premiado chef.

JUAN CARLOS JIMÉNEZ PRADAS
crea un menú de tapas

El restaurante vallisoletano Azul Mediterráneo ha puesto en marcha un menú de tapas a un precio de 35€ que recorre, en seis pases acompañados de tres vinos, diferentes creaciones con las que su chef, Juan Carlos Jiménez Pradas, ha competido en concursos de pinchos. Cinco de ellas acumulan nueve distinciones. El recorrido ordena cronológicamente las tapas del chef, de 2021 a 2026, y convierte su historial en concursos en un formato de degustación estable. El menú se ofrece los viernes y sábados en el servicio de cenas y puede variar en función del mercado.



ÓSCAR VELASCO
se rinde a los productos de la estación



La gastronomía acompaña el cambio de estación en Finca La Bobadilla –ubicado en plena Sierra de Loja, entre Málaga y Granada– bajo la dirección gastronómica del galardonado chef Óscar Velasco. El producto andaluz, los fondos, el fuego, la huerta, la caza y una despensa que mira a Granada, Málaga y Córdoba cobran especial sentido cuando bajan las temperaturas en los distintos espacios gastronómicos del hotel: desde la cocina más informal y bistronómica de El Cortijo hasta la lectura contemporánea de Andalucía de La Jara.

SERGI AROLA
abre Austral en Madrid

Tras pasar los últimos seis años afincado en Chile, donde se convirtió en una estrella televisiva y empresarial, el reconocido cocinero catalán regresa a España este mes de noviembre, aunque seguirá viviendo en el país sudamericano. Concretamente vuelve a la escena gastronómica de Madrid después de diez años del duro y mediático cierre del dos estrellas Michelin Arola Gastro y lo hace para liderar un nuevo proyecto en el número 61 de la calle Velázquez, en el prestigioso barrio de Salamanca. Se llamará Austral, donde dará a conocer las recetas del sur del Pacífico.



MARTA OTI



gana un concurso de cocina con aceite

La chef del restaurante Fontané (Girona), se proclamó ganadora de la XXIII edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra, "Jaén, Paraíso Interior" con su receta "ciclo del olivar", un concurso convocado por la Diputación de Jaén y celebrado en el marco de San Sebastián Gastronomika. La ganadora se llevó un premio económico de 8.000 euros y un trofeo conmemorativo para el establecimiento al que representa por su receta, elaborada con los aceites Campos de Biatia, Jabalcuz Gran Selección, Sierra de Santo Tomé y Tierras de Canena.

PEP MORENO

lleva Deliranto a Andorra



Pep Moreno inicia una nueva etapa con el traslado de Deliranto de Salou (Tarragona) al Grand Plaza Hotel & Wellness de Andorra la Vella. El restaurante, reconocido con una estrella Michelin desde 2019, un sol Repsol y una distinción de The Best Chef para la figura de Moreno, estrenará su nueva sede el segundo semestre de 2027.
"Deliranto cambia de escenario, pero no de historia. Nos llevamos a Andorra nuestra manera de entender la gastronomía, basada en la creatividad, la emoción y la capacidad de sorprender al comensal, pero también con muchas ganas de escuchar al nuevo territorio y dejarnos influir por él", explica el chef.

PAOLO CASAGRANDE

se alía con Krug hasta finales de año



Tras la gran acogida obtenida desde su presentación, *Krug in the Kitchen - The Carrot Chapter,* el menú creado por Paolo Casagrande en torno a la zanahoria en colaboración con el champagne Krug, deja atrás su carácter efímero y continuará en el restaurante Lasarte de Barcelona, con tres estrellas Michelin, durante los últimos meses del año. La protagonista es la zanahoria, que aparece bajo registros muy distintos a lo largo de todo el menú a partir de diferentes técnicas, texturas y temperaturas. Casagrande convierte así un ingrediente aparentemente sencillo en el eje de una propuesta de alta gastronomía.

RAFEL MURIA

deja decidir el precio del menu



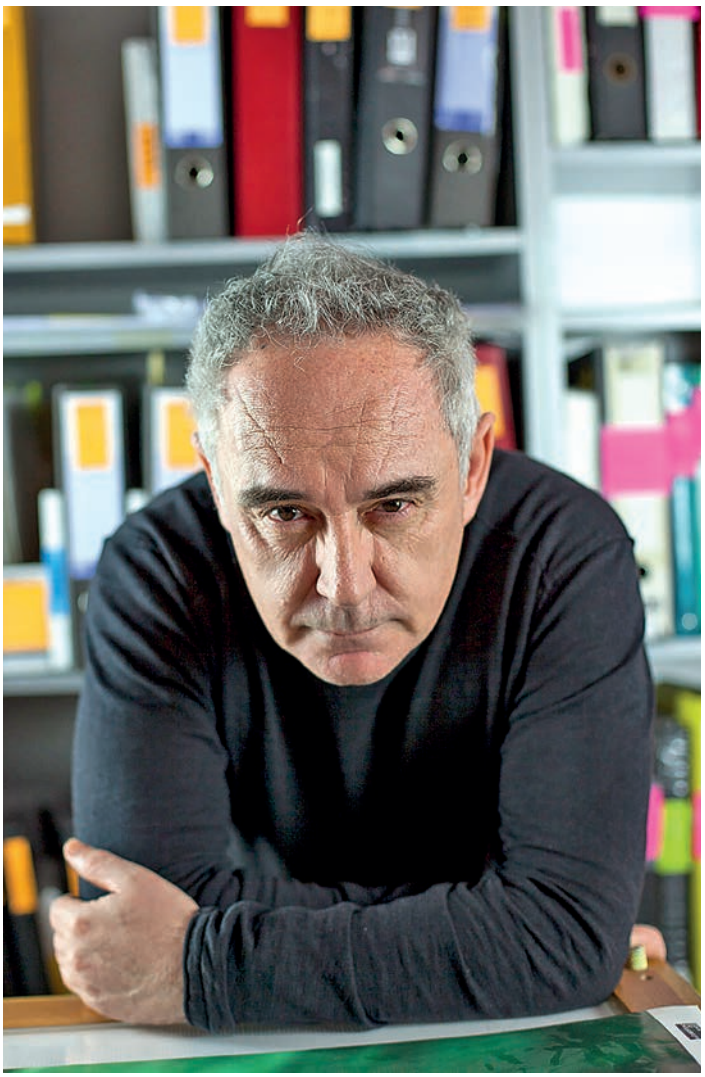
El restaurante Quatre Molins de Cornudella de Montsant (Tarragona), distinguido con una estrella Michelin, acaba de estrenar una nueva fórmula de menú degustación en la que es el propio comensal quien pone el precio. El punto de partida es de 90€ por persona y, a partir de ahí, cada uno establece el presupuesto que quiere destinar al menú y el chef construye uno a medida en función del producto, la temporada y el momento. Una propuesta que conecta con la filosofía del omakase japonesa y que hace que cada mesa pueda vivir un recorrido diferente.



Sonrían, por favor

La caída del busto de Paul Bocuse empujado por los manifestantes de Lyon da que pensar sobre las imágenes que muestran últimamente a los chefs en los medios. Hace unos años, cuando el movimiento de la Nueva Cocina Vasca, los cocineros solían mostrarse sonrientes, como si sus platos exquisitos fueran una broma que acabaría con la concina bunkerizada. Ahora, las fotos, como la estatua del señor Paul tumbado con su gorro de bronce sobre el duro macadam de la France, nos llevan a una nueva composición en la que los artistas de los fogones parece que están decidiendo el futuro de una fórmula física trascendente.

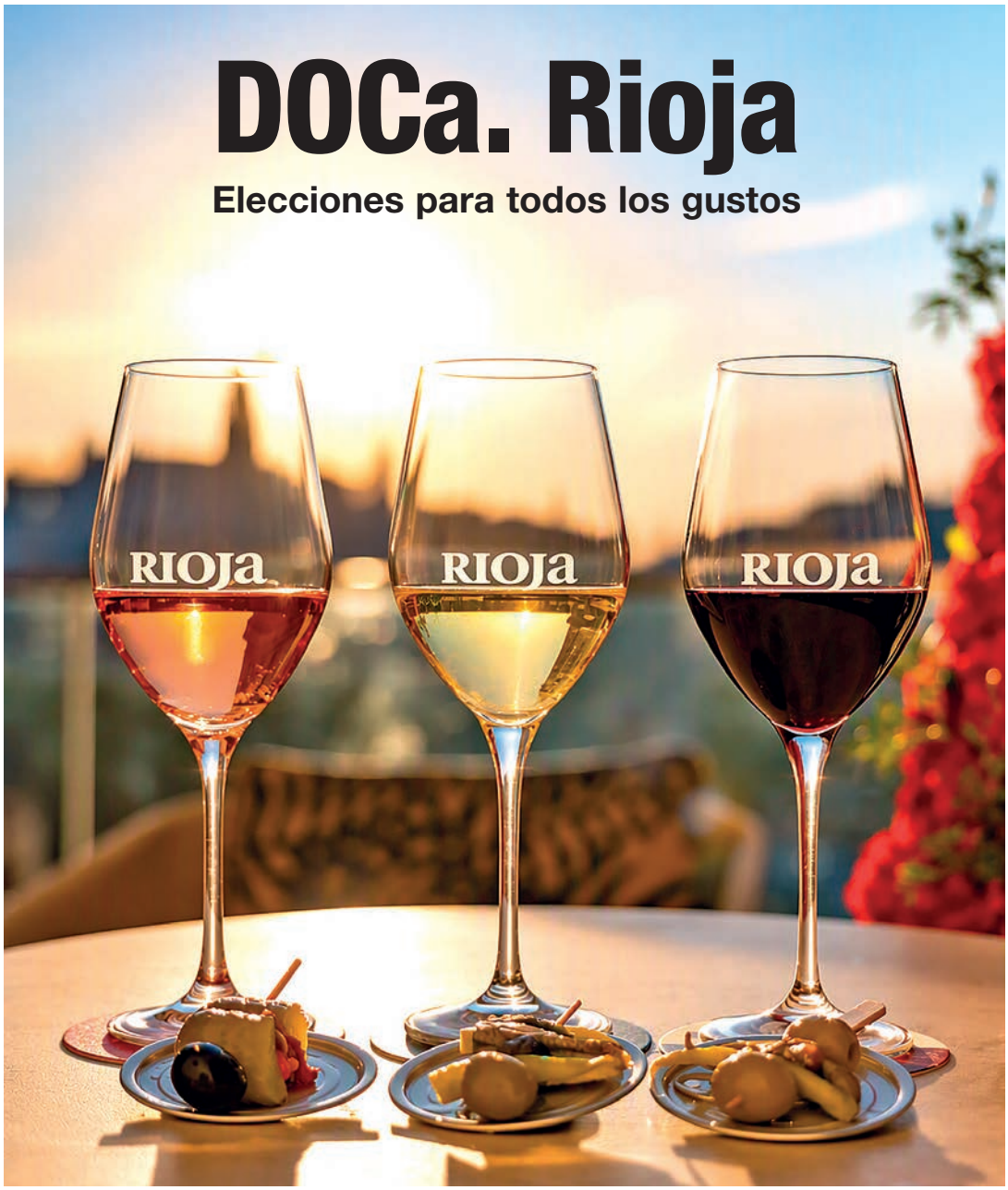
El caso más característico es el de Ferran Adrià, cuya expresión va más allá de ser adusto. Parece infinitamente enfadado, como si no le prestáramos la atención que merece. Otros han optado por un gesto menos potente, por ejemplo, Ramón Freixa, un personaje muy bien parecido que ha dejado ese toque seductor que lo emparentaba con el mismísimo George Clooney y ahora se nos muestra con seriedad profesoral. Por su parte, Joan Roca, en plan serio, no puede ocultar esa fina sonrisa "murri", que recuerda a la del escritor Josep Pla, que sabía mantenerla al mismo tiempo que sostenía el cigarro de liar. Quedan con la invariable Arzak y Subijana, un gesto que, por suerte, los años no acaban de domar. Probablemente estas miradas ceñudas se deban a comentarios que se leen en revistas gastronómicas. Son de tan difícil traducción que obligan a los magos de estas artes a poner cara de tres dioses. Por ejemplo, leo "un nuevo chef en Río de Janeiro ha aplicado en la carta del restaurante Emile la misma filosofía que *Rayuela*, de Cortázar". ¡Válgame Dios! De una novela que se las trae, difícil de leer incluso para aquellos que han galopado por las páginas infinitas de *Septología* del premio Nobel Jon Fosse. No sé cómo se las habrá apañado el chef en plan Rayuela, pero me da el repelús de que haya optado por las nubes de cítricos entre saltos de rayas de Rayuela. Tómenlo como una metáfora. Porque como el problema está en inventar, ahora los torreznos tienen una feria promocional en la que parece que el criterio dominante es que pierdan su mejor carácter, es decir, la ruralidad, el toque algo primitivo de la cocina de recurso en un momento en el que tan necesitados estamos, dicen, de volver a la naturaleza. Pues no. El torrezno ahora se construye como un puré, con un alioli de lima y wasabi. Y con una nube cítrica, por supuesto. ¿Dónde queda el crujir feroz del mordisco? O es cuestión de darle la vuelta a que no tenemos producto y, en el caso de la mantequilla, que ya nada tiene que ver con una de verdad, batida como se hacía a la antigua, conseguir algo semejante, lleno de umami (¿a cuánto va el kilo?), a una grasa parecida, a la que se le añaden diversos colorines, entre ellos té matcha. En este punto sufro un vuelco sentimental. Con el té verde japonés se realiza una ceremonia de preparación que puede durar hasta cuatro horas y de la que he sido testigo en su complejidad. No entiendo cómo un ingrediente tan significativo puede caer sobre una mantequilla dudosa, sin más razón que la que pueda aportar un cocinero más o menos ceñudo y aburrido. Además, el invento ya está hecho, y si alguna vez quieren comprobar el resultado de un té con manteca rancia, tomen uno en un monasterio budista. Saldrán de fuga, perseguidos por la frase de otro cocinero famoso al que prefiero no citar por las consecuencias que eso siempre me trae: "La carta vuelve al comensal". Es decir, parece que podremos elegir entre los últimos diseños que ocultan la inexistencia de una buena materia prima realizada bajo un golpe de cítrica inspiración.*



"EL CASO MÁS CARACTERÍSTICO ES EL DE FERRAN ADRIÀ, CUYA EXPRESIÓN VA MÁS ALLÁ DE SER ADUSTO"

DOCa. Rioja

Elecciones para todos los gustos



No hay punto de la geografía española en el que no se conozcan los vinos de Rioja, que cuenta con referencias para todos los gustos, desde tintos con cuerpo y rosados frescos, hasta unos vinos blancos que gozan de un gran momento de crecimiento. Aun así, la DOCa. Rioja no pierde la ocasión de acercarse a nuevos consumidores. Este otoño ha apostado por dinamizar el disfrute de sus vinos en la hostelería de Madrid, con más de 200 planes que se prolongarán hasta finales de noviembre.

NFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA DOCA. RIOJA

La Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja ha tomado Madrid este otoño con una nueva campaña que busca dinamizar el consumo de vino en la capital a través de una ambiciosa agenda que alberga más de 200 planes en más de 130 establecimientos, contando con barras, terrazas, mercados gastronómicos, *wine bars* y restaurantes, buscando estar presente en las conversaciones de la ciudad, en sus bares, mercados y restaurantes, acompañando a madrileños y visitantes en sus planes cotidianos. Se estima que más de 4.000 personas han disfrutado ya de los vinos de Rioja en barras y terrazas de algunos de los establecimientos más emblemáticos de Retiro y Centro.

"Rioja es una marca ampliamente reconocida por el consumidor; nuestro reto es que esa notoriedad se traduzca en más ocasiones de consumo. Un aperitivo, un tardeo o un cocido nos permiten formar parte de planes que los madrileños ya disfrutan. Las actividades que proponemos en nuestra campaña también nos permiten ampliar la imagen que se tiene de Rioja: quien pide un tinto puede descubrir nuestra gran diversidad con un blanco o un rosado y encontrar un motivo más para volver a elegirnos", explica Iñigo Tapiador, director de Marketing y Comunicación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja.

Así, desde el pasado 17 de septiembre y hasta finales de noviembre, Rioja conecta el vino con la gastronomía, la cultura y los planes que definen bien Madrid y el carácter propio de diferentes zonas de la capital, entre ellas Centro, Retiro, Chamberí, Salamanca y Chamartín. Gastronomía, tardeo, música y encuentros sociales son algunos de los contextos en los que Rioja está generando nuevas vinculaciones y ocasiones de consumo. Planes como una ruta de gildas por los bares de La Latina o disfrutar del clásico cocido madrileño en alguno de los restaurantes más emblemáticos están siendo impulsados este otoño por Rioja, y quedan recogidos en una agenda digital que ha desarrollado la Denominación.



Rioja y Madrid, un vínculo tan antiguo como estrecho

Rioja escogió la Plaza de Santa Ana, uno de los enclaves más reconocibles del centro de la capital, para dar el pistoletazo de salida a todos los planes de este otoño. Una gran lona exterior de 1.000 metros cuadrados desplegada sobre la fachada del hotel Reina Victoria que preside esta plaza, frente al Teatro Español, recibía a todos los transeúntes con el mensaje "Hay blancos que gustan hasta a los rojiblancos", en referencia a algo intrínsecamente relacionado con la cultura de la ciudad como es el derbi madrileño.

La acción, acompañada de una activación de *street marketing e*n la propia plaza, con hinchas de ambos equipos locales de fútbol –Real Madrid y Atlético de Madrid– con camisetas de Rioja y de sus clubes, se completó con una dinamización en los bares de las terrazas de la plaza, que ofrecieron una degustación de gildas y una amplia selección de vinos blancos de la DOCa.

A este plan en terrazas se le han ido sumando otros, como una experiencia *foodie* en Mercado de Vallehermoso, catas en *wine bars* o propuestas en restaurantes conocidos y muy reputados por los lugareños. Todos los planes son de libre acceso y pueden conocerse las últimas novedades, siempre actualizadas en la plataforma riojaesmuydemadrid.com.

"Rioja y Madrid mantienen una relación histórica, construida durante décadas alrededor de la restauración, la gastronomía y los hábitos de consumo de la ciudad. Madrid ha sido tradicionalmente uno de los grandes mercados de Rioja y un territorio donde la Denominación ha mantenido una posición de liderazgo y una presencia especialmente sólida. Con 'Rioja es muy de Madrid' queremos reforzar ese vínculo desde una mirada actual, acompañando la evolución de la ciudad y estando presentes en los nuevos momentos, espacios y formas de disfrutar del vino", explica Iñigo Tapiador, director de Marketing y Comunicación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja.

La ocasión la pintan blanca

La campaña y, en concreto, el mensaje de la lona desplegada en Santa Ana, están relacionados con un momento especialmente interesante para los vinos blancos de Rioja. En un mercado español en el que los blancos continúan ganando peso –su cuota sobre el conjunto de los vinos con Denominación de Origen pasó del 35% al 37% en 2025–, Rioja ha seguido avanzando en esta categoría, elevando su participación sobre blancos en el mercado nacional a cierre del ejercicio de 2025 con respecto al año anterior.

Rioja, que se erigió hace unos años como la segunda Denominación de Origen de vino blanco en España por volumen de elaboración y comercialización, sigue haciendo hincapié en esta categoría, cada vez más reconocida por los críticos, prescriptores, restauradores y consumidores.

Esta estrategia de crecimiento en este segmento se enmarca precisamente en un otoño que mantiene temperaturas suaves y prolonga la vida de terrazas y espacios al aire libre, donde los blancos de Rioja encuentran nuevas ocasiones para conectar con los consumidores y con una forma de disfrutar del vino cada vez más vinculada a momentos informales, gastronómicos y sociales.

CON MÁS DE 15 MILLONES DE BOTELLAS COMERCIALIZADAS EN EL ÁREA METROPOLITANA DE MADRID EN 2025, RIOJA ACAPARA CERCA DE UNA CUARTA PARTE DE LAS VENTAS DE VINO CON DO EN ESTA ZONA



La campaña continúa apostando por la diversidad

Rioja continúa en las calles, bares y restaurantes de Madrid con un nuevo mensaje y más propuestas para disfrutar del vino, que se extenderán hasta finales de noviembre. La Denominación de Origen Calificada (DOCa) ha instalado una nueva lona de gran formato (700 m²) en la Glorieta de Bilbao, uno de los enclaves más emblemáticos y transitados de la capital. Bajo el mensaje "Elecciones para todos los gustos: Rioja Tinto. Rioja Blanco. Rioja Rosado", la creatividad conecta la actualidad informativa con uno de los grandes atributos de la Denominación: la diversidad de sus vinos y su capacidad para adaptarse a diferentes preferencias y ocasiones de consumo.

Esta versatilidad de estilos de la DOCa es capaz de responder a la demanda de distintas referencias vitivinícolas: según datos de la consultora especializada NielsenIQ, durante el primer semestre de 2026 la cuota nacional de consumo de vino blanco de Rioja siguió creciendo y ronda ya el 9%. Por su parte, la cuota de consumo de rosados de Rioja a nivel nacional continuó evolucionando positivamente y supera ya el 22%, según los últimos datos disponibles.

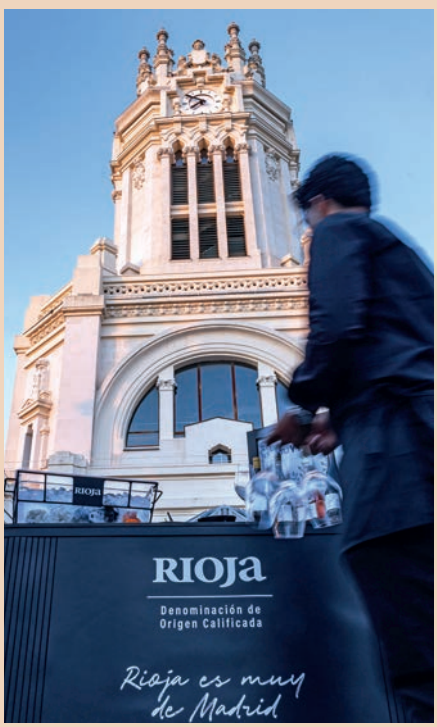
La acción se desarrolla en el marco de "Rioja es muy de Madrid", la propuesta de ocio y dinamización del consumo en la hostelería con la que la Denominación está conectando sus vinos con los códigos culturales, sociales y gastronómicos de la ciudad.

Rioja, líder en Madrid con más de 15 millones de botellas

Con "Rioja es muy de Madrid", la DOCa continúa reforzando su relación histórica con la capital a través de una estrategia que combina acciones exteriores y experiencias vinculadas a la gastronomía y al ocio. La propuesta parte de una idea clara: Madrid es mucho más que un mercado estratégico para Rioja; es también un escaparate de las nuevas formas de disfrutar del vino y marca tendencia.

En conjunto, contando tintos, blancos, rosados y espumosos, se estima que, en el ejercicio de 2025, la DOCa Rioja comercializó más de 15 millones de botellas en el área metropolitana de Madrid, manteniéndose como la Denominación de Origen líder en esta zona, donde acapara cerca de una cuar-

Las propuestas de este mes en la capital



Noviembre también traerá nuevas propuestas para disfrutar de Rioja en uno de los escenarios más representativos de la gastronomía madrileña: la Denominación tomará el Mercado de Vallehermoso los fines de semana del 13 al 28 de noviembre, con una invitación a descubrir sus vinos saltando de puesto en puesto. Además, los sábados 14, 21 y 28 de noviembre Rioja pondrá música en directo para sumar una nueva dimensión a la experiencia. En concreto, Rubén Pozo (exintegrante de Pereza), Nat Simons y Marcos Cao (La Sonrisa de Julia) actuarán en esas fechas, respectivamente, de la mano de Rioja.

Y no podía faltar un plato que forma parte de la tradición gastronómica de la capital: el cocido madrileño. Rioja reivindicará este clásico de la cocina local durante el mes de noviembre en restaurantes emblemáticos como La Bola, Malacatín y Casa Jacinto, entre otros.

Más información: www.riojaesmuydemadrid.com



RIOJA REIVINDICA SU LIDERAZGO CON UNA INTENSA AGENDA DE ACTIVACIONES EN MÁS DE 130 ESTABLECIMIENTOS DE LA CAPITAL



ta parte de las ventas de vino con DO, según datos de la consultora Nielsen.

"Madrid es un mercado clave para Rioja y, sobre todo, un enorme escaparate de cómo está evolucionando la forma de disfrutar del vino. Con esta campaña queremos trascender y participar de las ocasiones reales de consumo: estar en las terrazas, en los bares, en los *wine bars* y en los restaurantes, conectando Rioja con la gastronomía, el ocio y los momentos sociales que forman parte de la vida de la ciudad. Rioja tiene hoy una enorme diversidad de estilos, desde tintos con cuerpo o varietales que aportan frescor, hasta unos vinos blancos que gozan de un gran momento de crecimiento, y queremos que el consumidor descubra precisamente ahí: disfrutando", declara Tapiador.✻

Entrevista a la presidenta de la DOCa. Rioja: Raquel Pérez Cuevas

“Rioja es un territorio diverso capaz de sorprender incluso a quienes creen conocerlo bien”

Con una amplia experiencia profesional vinculada al sector vitivinícola riojano, Raquel Pérez se convirtió el pasado año en la primera mujer en presidir el consejo regulador de la DOCa Rioja en sus cien años de existencia. Además, ha sido nombrada nueva presidenta de Barcelona Wine Week 2027 y el próximo 10 de noviembre recogerá el premio a la ‘Personalidad del Vino Español’ en el marco de la 11ª Edición de los IWC Industry Awards.
Hemos hablado con ella antes de que finalice el año para que, entre otras cosas, nos haga un balance de estos meses como presidenta y nos avance los objetivos de cara a 2027. Esto es lo que nos ha contado. **POR LAURA MORALES**



¿Qué balance hace de este año y medio al frente del Consejo Regulador?
Es un periodo intenso, marcado por un contexto complejo, pero también por la oportunidad de construir el futuro de Rioja. Hemos avanzado en una nueva hoja de ruta, fijando un primer horizonte en 2030, con prioridades claras: reforzar nuestro posicionamiento como Denominación de Origen líder, dinamizar las ventas, seguir cerca del consumidor y generar más valor a lo largo de toda la cadena. Afronto esta etapa con responsabilidad, pero también con ilusión ante la convicción de que Rioja cuenta con una enorme fortaleza: su historia, su diversidad y la capacidad de adaptación de sus viticultores y bodegas, como siempre han demostrado.

El consumo de vino a nivel mundial ha descendido, existe una gran incertidumbre geopolítica, tensiones en los mercados, cambio climático… ¿Cómo afronta la DOCa. Rioja estos desafíos?
Con realismo y dinamismo, al mismo tiempo. Sin ignorar estos desafíos, Rioja no se conforma con resistir: buscamos anticiparnos, ser más competitivos, innovar y proteger nuestros recursos. Partimos de una posición sólida y un reconocimiento internacional extraordinario, presentes en 139 países. Debemos seguir abriendo camino.

Afirma que el gran reto del vino de Rioja pasa por ‘generar más demanda y acercarse al consumidor’. ¿Qué estrategias está poniendo en marcha el Consejo Regulador para conseguir ese objetivo? ¿Bajar la graduación alcohólica? ¿Potenciar el consumo en hostelería?
A falta de dar a conocer nuestro nuevo Plan Estratégico, que será pronto, desde Rioja no hemos dejado de impulsar nuevas propuestas, desde permitir la elaboración de vinos con menor graduación, como una herramienta más para nuestros operadores, a dinamizar la hostelería madrileña en nuestra nueva campaña “Rioja es muy de Madrid”, acompañando a la gente en nuevos momentos de consumo como es el “tardeo” por ejemplo.
Es fundamental seguir cerca de los consumidores, trabajar también con profesionales y con la distribución y explorar propuestas que respondan a ellas, siempre con la premisa de contar con la máxima calidad garantizada; eso es Rioja y lo que sabemos hacer: ofrecer diversidad y opciones que conecten con distintos gustos y momentos con la máxima calidad.

“Debemos avanzar con el claro objetivo de que Rioja continúe liderando el sector del vino español y siga siendo clara referencia mundial”

Pese a que el consumo de vino desciende, el enoturismo aumenta. ¿Cómo se explica esta aparente contradicción en el caso de Rioja?
El vino y el interés por él van más allá de su consumo, hay un gran peso cultural y eso es algo que Rioja entendió hace muchos años, cuando nadie hacía enoturismo y aquí comenzamos a abrir las puertas de nuestras bodegas y viñedos. El visitante busca experiencias, paisaje, gastronomía, y conexión con el territorio. Rioja tiene una enorme capacidad para ofrecer todo ello. El enoturismo nos permite acercarnos de otra manera a los consumidores, transmitir



nuestra identidad y construir una relación más emocional. Además, genera actividad económica y oportunidades para bodegas, hostelería y otros negocios del entorno. Es una herramienta estratégica y real para el desarrollo rural y también para el futuro comercial de Rioja.

Hace tiempo que las diferentes DO están apostando por recuperar y potenciar variedades autóctonas. De las 14 variedades de uva de la DOCa., dejando a un lado la tempranillo, que ocupa el 80% de la superficie, ¿qué otras variedades riojanas se están potenciando?

Buscando esa identidad propia y puesta en valor del origen, variedades como garnacha y graciano son protagonistas de esta recuperación, tanto por su tradición en Rioja como por su capacidad para ofrecer vinos con personalidad. También destacan mazuelo, que aporta perfiles diferenciados a nuestros tintos y, entre las blancas, variedades como tempranillo blanco, maturana blanca y garnacha blanca muestran el potencial de Rioja para seguir ampliando su diversidad. Recuperar y potenciar estas variedades nos permite reivindicar nuestro patrimonio vitivinícola y responder a consumidores que buscan origen y singularidad.

¿Qué tipo de vino la mayoría de consumidores no asocian con Rioja y deberían probar?

No sé hasta qué punto acierto diciendo que



blancos de Rioja, porque no sé hasta qué punto son realmente desconocidos, al ser ya la segunda Denominación de Origen en elaboración y comercialización de vino blanco de España. Tenemos una diversidad extraordinaria de estilos, desde frescos y expresivos hasta blancos con crianza y gran capacidad de evolución. También invitaría a descubrir los vinos de Pueblo y los Viñedos Singulares. Rioja no es una única variedad ni un único estilo: es un territorio diverso capaz de sorprender incluso a quienes creen conocerlo bien.

“Buscamos anticiparnos, ser más competitivos, innovar y proteger nuestros recursos”

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2027?

Con nuestro próximo Plan Estratégico, que daremos a conocer muy pronto, lo tendremos más acotado, pero en líneas generales, seguiremos desplegando nuestra hoja de ruta hacia 2030, con el consumidor y los mercados en el centro, por un lado, y nuestros viticultores y bodegueros como otro eje primordial. Además de objetivos de cuota, de sostenibilidad, de enoturismo, de generación de valor, etc., debemos preservar nuestros altos estándares de calidad, por los que somos conocidos, y avanzar, con el claro objetivo de que Rioja continúe liderando el sector del vino español y siga siendo clara referencia mundial, al mismo tiempo que un motor de desarrollo para el territorio que le da vida.❋



Inspirado en el paisaje

Locos del Vino Tempranillo Crianza de Familia Torres, se inspira en las suaves ondulaciones del paisaje riojano y en las construcciones tradicionales que protegen la viña, y rinde homenaje al "Mago de Guardaviñas". En nariz es intenso, con predominio de frutos rojos sobre un fondo ligeramente especiado. La entrada en boca es fresca, con taninos dulces y un final largo y frutal. Por su carácter resulta especialmente adecuado para acompañar distintas elaboraciones de cordero, así como platos de cerdo, embutidos ibéricos curados y recetas de cocina mediterránea.



TINTO CON CARÁCTER

Finca El Ribazo, elaborado por Bodegas La Marquesa, es un vino de Viñedo Singular que se reinventa en esta cosecha 2022 con un giro de elegancia. Su gran personalidad se ha forjado gracias a una crianza de 24 meses en fudres de 5.000 litros y barricas de roble francés de primera calidad. Un vino que conserva el estilo de un tempranillo típico de Villabuena, fresco y elegante a la par que complejo, equilibrado y de gran capacidad de guarda. Edición limitada de solo 6.000 botellas.



El mejor blanco de España 2026

Los Altares 2016, elaborado por Bodegas Marqués de Cáceres, ha sido reconocido como Mejor Vino Blanco en los Premios Alimentos de España Mejores Vinos 2026, concedidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Elaborado a partir de viuras viejas y otras variedades blancas minoritarias procedentes de viñedos de altura, este vino de guarda expresa con fidelidad la autenticidad y singularidad de Rioja, combinando profundidad, frescura, estructura y una extraordinaria riqueza de matices.



Recupera el estilo de los 70

Bodegas Olarra acaba de lanzar Olarra Crianza, un vino que da continuidad a la recuperación de su marca fundacional, iniciada con motivo de su 50 aniversario. Olarra Crianza recupera el rioja fino y equilibrado de los años setenta. Tempranillos viejos, crianza medida y una elaboración que busca finura dan forma a un vino de capa media y tonos vivos. En nariz despliega un perfil complejo con frutos y flores rojas, matices balsámicos, recuerdos de pedernal y frutos secos. En boca destaca por su equilibrio, textura pulida, estructura firme y final largo.

Martínez Lacuesta Crianza Cuvée 2021





El vino 360º de Haro

Desde la centenaria bodega riojana definen su Cuvée como el vino 360º de Haro, con profundidad de fruta, frescura y esa finura que los buenos vinos clásicos poseen.

Bodegas Martínez Lacuesta es un proyecto familiar ubicado en la subzona de la Rioja Alta que lleva desde 1895 dedicado a la elaboración de los icónicos vinos finos de Rioja. Actualmente la misma familia sigue al frente de la propiedad, con la 4ª y 5ª generación liderando la bodega.

Cuentan que su filosofía y estilo podría resumirse en 'Afinadores de vino': "Elaboramos vinos finos, terminados y pulidos, exclusivamente con viñedos de los alrededores de Haro y acompañando su evolución por la vía de la fruta. No buscamos aportar ni engrosar los vinos a base de madureces excesivas, extracciones post-fermentativas y, sobre todo, el no uso de barrica nueva para las elaboraciones de mayores guardas". Y añaden: "Nos sentimos más cómodos trabajando en menores graduaciones alcohólicas y con una frescura a raudales que nos permitan reflejar el terruño de Rioja Alta y alcanzar longevidad. Elaboramos vinos finos por su "delgadez" y tacto. Sin opulencias ni taninos exagerados. Seguimos en la versión más sutil de los vinos no exentos de enorme complejidad. Vinos donde el tiempo es clave para nosotros, especialmente el del envejecimiento en botella, fundamental para la evolución y perfeccionamiento del vino, así como para reflejar su añada y terruño".

Destacar que Martínez Lacuesta mantiene en el estilo de sus vinos las dos influencias que tuvo Rioja desde inicios del s.XIX cuando la influencia Medoc francesa llegó tras su filoxera. Por un lado, la bordelesa con la línea Martínez Lacuesta y, por otro, la borgoñona con los Campeador (donde aparece la garnacha como variedad protagonista). En la primera línea, la capacidad de la bodega como terroir exclusivo de guardas y en la segunda, más asociada a viñas/parcelas muy singulares. Al primer estilo responde el vino que hoy nos presentan: Martínez Lacuesta Cuvée 2021, una añada que la bodega define como "maravillosa". Un vino que destaca por su elegancia, finura y sutileza, donde el paso del tiempo protagoniza su elaboración y crianza. Afinado en botella para que equilibrio y redondez sean sus principales virtudes. Un vino de Haro por definición. ❋

Más información: www.martinezlacuesta.com

NOTA DE CATA

Variedad: 100% tempranillo
Características: Permaneció durante 18 meses en barricas de roble americano con tres trasiegas manuales tradicionales, seguido de un periodo de afinado en botella. Presenta un color rojo cereza vivo.
Aroma intenso con predominio de fruta roja fresca (como la cereza y la frambuesa) combinada con notas de hierbas secas (tomillo, lavanda) y los aportes de su crianza (vainilla, café y menta dulce). En boca es equilibrado, redondo, con buena acidez y frescura. Sus taninos son suaves y amables, ofreciendo un final largo y frutal. Excelente compañero de carnes blancas y rojas (especialmente a la parrilla), platos de caza y quesos curados o maduros.

Barón de Ley abre las puertas al enoturismo

Una experiencia diseñada para seguir el viaje del vino

Perteneciente a la DO.Ca. Rioja y ubicada en Mendavia (Navarra), Barón de Ley abre las puertas de su bodega al enoturismo para invitar a los visitantes a adentrarse, por primera vez, en una finca con siglos de historia y descubrir desde dentro cómo se elaboran sus vinos.



Fundada en 1985 siguiendo el concepto de los *châteaux* franceses, la bodega se encuentra rodeada de 200 hectáreas de viñedos propios y alberga un monasterio del siglo XVI donde los monjes benedictinos ya elaboraban vino hace más de cinco siglos. Este entorno se convierte ahora en el escenario de una experiencia diseñada para acercarse al universo Barón de Ley desde.

Del depósito a la copa, la evolución del vino

Uno de los momentos más especiales de la visita sucede antes de que el vino llegue a la botella. Los visitantes podrán realizar una cata de vinos en "rama", directamente de los depósitos, culminando el recorrido con una cata guiada de tres vinos terminados de Barón de Ley, maridados con una selección de ibéricos de bellota elaborados por Grupo Barón de Ley en Extremadura. Una oportunidad para comparar la evolución del vino durante sus distintas fases y comprender, a través de los sentidos, cómo el tiempo y los diferentes procesos de elaboración transforman el vino.





Un monasterio del siglo XVI entre viñedos de Rioja

En el corazón de la finca se encuentra el monasterio del siglo XVI que da identidad al proyecto y que mantiene vivo su vínculo histórico con el vino.

El recorrido muestra cómo tradición e innovación conviven en una misma finca. En sus espacios, destaca especialmente su sala de barricas, con capacidad para 31.000 barricas de 225 litros y considerada la segunda más grande del mundo.

600 hectáreas para entender Rioja desde el viñedo

La bodega trabaja con diez variedades autóctonas de Rioja. Cada año, 1,8 millones de kilos de uva son vendimiados y seleccionados a mano, una forma de trabajar que busca trasladar a cada vino el carácter y la diversidad del territorio. ❋

Más información: www.barondeley.com

Información práctica de la visita

Horario: De martes a sábado a las 10:30h y a las 12:30h.
Duración: 1:30h aprox.
Grupos: Máximo 14 personas.
Idiomas: Disponible en español e inglés.
Precio: 30€ por persona.
Ubicación: Carretera de Mendavia - Lodosa, km 5,5 (Mendavia – Navarra).



CM Matarromera 2021

En Rioja, la identidad de un vino comienza mucho antes de llegar a la copa. En las cotas altas de San Vicente de la Sonsierra, donde los suelos calcáreos y la influencia de la Sierra de Cantabria imprimen carácter al viñedo, nace CM Matarromera. Un tempranillo que reúne la personalidad de las viñas viejas, la riqueza de su entorno y una cuidada crianza para mostrar el carácter de esta privilegiada zona de Rioja.
CM Matarromera nace de viñedos de tempranillo de entre 35 y 80 años de edad, situados a 650 metros de altitud, en las parcelas de Gallomate, San Martín y La Rad. Son cepas viejas, cultivadas en vaso y de producción limitada, que ofrecen uvas pequeñas y muy concentradas.
La añada 2021 estuvo marcada por la frescura y una maduración pausada de la uva, dando lugar a un



vino de perfil elegante, con buena acidez, taninos finos y una marcada expresión frutal. Un tinto con carácter y profundidad, perfecto para acompañar con guisos, asados y embutidos o para disfrutar al calor de una chimenea.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo picota con matices azulados. En nariz enseguida nos muestra sus aromas a frutos rojos frescos de la gama de las fresas, cerezas y moras. En segundo plano aparecen aromas de plantas aromáticas como tomillo y espliego, y tiene un fondo de toques especiados y aromáticos. En boca es amplio, con gran volumen y fructosidad, de acidez muy marcada y gran sedosidad. Su delicada estructura lo hace fácil de tomar, pero aportando fuerza e intensidad en todas las fases de cata.

BODEGA CM DE MATARROMERA
Camino Garugele, s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel.: 941 334 093
www.bodegacmdematarromera.es

Rioja Vega Maturana Blanca 2025



Una de las grandes joyas olvidadas del patrimonio vitivinícola riojano es la variedad maturana blanca, cuya primera referencia documentada en Rioja se remonta al siglo XVII.
Rioja Vega ha decidido recuperarla en un momento en el que los consumidores buscan autenticidad y nuevas experiencias y lo ha hecho a través de un vino de edición limitada: Rioja Vega Maturana Blanca 2025. Este vino representa una nueva forma de entender los blancos de Rioja: fresca, elegante y profundamente vinculada al territorio.
Una propuesta singular nacida de una variedad rescatada del olvido que hoy vuelve a mostrar todo su potencial expresivo.
La enóloga de Rioja Vega, Esperanza Elías, define esta referencia como una expresión contemporánea de los blancos riojanos, capaz de combinar tradición y modernidad en una misma botella. El resultado es un vino con identidad propia, pensado para quienes disfrutan descubriendo variedades singulares y elaboraciones con historia.
Con una producción limitada de tan solo 6.012 botellas numeradas, este blanco de carácter atlántico, elegante y refrescante, es un Rioja que no te imaginas. ❋

RIOJA VEGA
Ctra. de Logroño – Mendavia, Km 92
31230 Viana (Navarra) · Tel.: 948 646 263
www.riojavega.com

NOTA DE CATA

Variedad: Maturana blanca
Características: Color amarillo verdoso brillante. La nariz combina una base de melocotón y pera con notas cítricas de pomelo y flores de campo envueltas en cierta cremosidad, aportada durante su crianza sobre lías en barrica. Con el tiempo en copa van apareciendo notas más balsámicas y especiadas. Entrada en boca delicada, untuosa y suave con una acidez perfectamente integrada, paso firme y estructurado. Destaca por su equilibrio. Final largo. Ideal para acompañar pescados blancos, arroces melosos y setas y verduras a la parrilla.





NACIDO AL NORTE DE VIANA

Ondarre Crianza procede de una selección de viñedos viejos de altura (tempranillo con pequeños porcentajes de mazuelo y viura) situados en el norte de Viana, una zona casi desconocida de la DOCa Rioja donde las viñas conviven con cultivos tradicionales y vegetación natural. Este vino expresa toda esa diversidad natural, a través de su frescura, viveza y riqueza aromática. Gran equilibrio en boca, con paso opulento amplio y mucho volumen. Gran frescura, tanino fino y firme. Final largo y persistente.

Gran versatilidad gastronómica

Bodegas Roda ha lanzado al mercado la quinta añada de su vino blanco: Roda I Blanco 2023, un vino que recoge la expresión de las viñas de viura vieja riojana y que promete incrementar su complejidad con el paso de los años. Es voluminoso y muy fresco, con una agradable sensación grasa que envuelve la boca y postgusto muy largo. Posee una gran versatilidad gastronómica, capaz de acompañar una comida completa, incluso carnes, quesos y postres.



DOBLE PREMIO

Marqués del Atrio Crianza 2022 se elabora con uvas tempranillo y graciano y se cría en barricas de roble francés. Presenta un intenso color rojo picota y, en nariz, destacan las notas de fruta negra madura, ciruela pasa y regaliz. En boca, ofrece taninos firmes y redondos, con un final persistente y armonioso en el que predominan la fruta madura y los matices tostados. Ha obtenido Medalla de Oro y el premio Best of Show Rioja Crianza en el concurso Mundus Vini Summer Tasting 2026.





Elegante y armonioso

Elaborado con uvas tempranillo y garnacha, Faustino Rivero Ulecia destaca por su equilibrio y personalidad. Su crianza en barricas de roble americano aporta matices especiados y tostados que se combinan con aromas de fruta madura, dando lugar a un tinto elegante y armonioso. Sabor amplio, sedoso y equilibrado, con cierta complejidad y gran persistencia gustativa. Ha obtenido Medalla de Oro y la distinción Best Buy Rioja en el concurso Mundus Vini Summer Tasting 2026.



Marqués de Cáceres Reserva 2020

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo y otras variedades.
Características: Tonalidad rubí. En nariz empieza destacando la fruta negra compotada, con un fondo especiado y lácteo. Finalmente, se aprecia un fondo balsámico muy agradable. Vino muy voluminoso y redondo. Mantiene la estructura en el paso por boca, sin perder elegancia ni suavidad, dejando por vía retronasal un recuerdo a madera noble y notas especiadas. El final de cata es largo y sugerente.

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES
Av. Fuenmayor, 11
26350 Cenicero (La Rioja)
Tel: 941 454 000
www.marquesdecaceres.com

Bodegas Marqués de Cáceres lleva más de medio siglo elaborando vinos de calidad capaces de acompañar cada ocasión. Una trayectoria marcada por la excelencia, la innovación y el compromiso con la sostenibilidad, sin renunciar al saber hacer que ha convertido a sus vinos en referentes dentro y fuera de nuestras fronteras.
Hoy, la bodega busca acercar la cultura del vino a las generaciones más jóvenes y dar a conocer la diversidad de un porfolio que trasciende los límites de la DOCa Rioja. Una evolución que también se refleja en la renovación de su identidad visual y en la nueva imagen de su gama más emblemática, la colección Marqués de Cáceres, con etiquetas de diseño más actual y atractivo. En esta nueva etapa, el enoturismo adquiere especial protagonismo. Las visitas guiadas permiten descubrir, de la mano de un equipo apasionado, espacios tan singulares como el espectacular Salón de Cristal, rodeado de un histórico botellero, o la Sala de Barricas Gaudium, donde reposan algunas de sus elaboraciones más excepcionales. El recorrido culmina con una cata de tres vinos de alta gama. También se ofrecen catas gastronómicas de su gama Excellens, exclusiva para hostelería y tiendas especializadas, armonizadas con quesos o chocolates. Sus salones y espacios exteriores acogen, además, eventos y reuniones a medida, mientras que su tienda y wine bar invitan a disfrutar de una copa acompañada de una tapa en un ambiente distendido.❋

Finca Monteviejo 2021

La historia de Viñedos y Bodegas de la Marquesa comienza durante la segunda mitad del siglo XIX, en el corazón de Rioja Alavesa. Francisco Javier Solano y Eulate, Marqués de la Solana, decidió dar un paso revolucionario: elaborar vinos de calidad siguiendo métodos bordeleses y embotellarlos bajo su propia marca. Muy pronto llegaron los reconocimientos: medalla de plata en la Exposición de Logroño de 1898 y medalla de oro en la Exposición Universal de Barcelona en 1929. En la actualidad, con más de un siglo de historia, la bodega sigue en manos de la familia fundadora. Juan Pablo de Simón, bisnieto del Marqués, representa la cuarta generación y lidera el proyecto con la misma pasión de siempre, combinando tradición y tecnología para elaborar vinos que expresan la esencia del terroir de Rioja Alavesa. El futuro ya está en marcha con la quinta generación —Pablo, Jaime y María de



Simón—, que ya ha asumido diferentes responsabilidades y está preparando el relevo generacional. Su compromiso es claro: preservar los valores que los han definido desde el principio —tradición familiar, viñedos propios, pasión por el vino y respeto absoluto por la calidad— y llevarlos a las próximas generaciones.❋

BODEGAS DE LA MARQUESA
Herrería, 76 · 01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 085
www.valserrano.com



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo, graciano y garnacha
Características: Color rojo cardenalicio. Nariz intensa y compleja en la que se entrelazan delicados matices especiados con notas de sándalo, salvia, flor de azahar y licor de cereza. Aparecen sutiles recuerdos de azúcar moreno, acompañados de elegantes notas torrefactas y matices mentolados y especiados. Entrada en boca suave y envolvente. En su recorrido, despliega matices tostados que se integran con notas de pimienta y cedro. El final, largo y refinado, deja un agradable recuerdo balsámico que aporta frescura y complejidad. Ideal para acompañar carnes rojas, asados, guisos y postres de chocolate.

UN PASEO POR LA TIERRA EN LA QUE NACEN LOS TINTOS MÁS SORPRENDENTES DE ESPAÑA

Ruta del Vino de Toro



TORO

En el oeste de Castilla, junto al Duero, crece una uva de piel gruesa y carácter fuerte, la tinta de Toro. Durante siglos dio vinos rústicos y contundentes; hoy, de los tintos más sorprendentes de España.
A continuación, un paseo sencillo, sin tecnicismos, por la Denominación de Origen Toro.



POR ALFREDO DARDER

Ruta del Vino de Toro



Imagina que sirves una copa y el vino cae casi negro, con reflejos violeta en el borde. Acercas la nariz y aparecen moras, ciruelas maduras, un toque de regaliz, quizá chocolate o especias dulces. En la boca es ancho, jugoso, con una fuerza que se nota desde el primer sorbo, pero también con una frescura que invita a seguir bebiendo. Si alguna vez has vivido esa experiencia, es muy probable que estuvieras ante un vino de Toro.

Si todavía no, este reportaje es tu invitación. No hace falta saber de vinos ni memorizar nombres de uvas: basta con curiosidad y ganas de probar. Vamos a recorrer qué es Toro, por qué sus vinos tienen un carácter tan marcado, cómo han cambiado en las últimas décadas y, sobre todo, cómo disfrutarlos en casa, en la mesa o en una escapada de fin de semana.

Ficha rápida

Ubicación: Oeste de Castilla y León, a orillas del Duero
Reconocida como DO: 1987
Viñedo: Alrededor de 5.500 hectáreas
Bodegas: En torno a 60
Altitud: Entre 620 y 750 metros
Uva reina: Tinta de Toro
Estilo: Tintos intensos, de color oscuro y cuerpo potente

Ubicación

La Denominación de Origen (DO) Toro se encuentra en el oeste de Castilla y León, su territorio se sitúa principalmente en la provincia de Zamora, con algún municipio vallisoletano, a orillas del río Duero. Es el mismo río que, al cruzar la frontera con Portugal, se convierte en el Douro, cuna del oporto. En Toro, el río no solo riega el paisaje: ha moldeado el terreno, ha depositado arenas y piedras y ha marcado el carácter de las viñas.

El corazón del territorio es la ciudad de Toro, con su colegiata, su plaza mayor y sus calles de piedra dorada. Bajo muchas de sus casas se esconden antiguas cuevas-bodega, excavadas hace siglos para guardar el vino a temperatura estable. A su alrededor se reparten pueblos pequeños donde la vendimia marca el calendario: Morales de Toro, San Román de Hornija, Villabuena del Puente o Pozoantiguo, entre otros.

Un clima de extremos

Toro está en plena meseta, a más de 600 metros de altitud, y su clima es continental: inviernos largos y fríos, con heladas, y veranos secos y calurosos. Llueve poco, unos 350 o 400 litros por metro cuadrado al año, y el sol brilla durante unas 2.500 horas anuales. Además, en verano puede haber 15 o 20 grados de diferencia entre el día y la noche.

¿Por qué importa esto? Porque el calor y el sol llevan las uvas a una madurez muy completa, con mucho azúcar, que luego se convierte en alcohol y en potencia. Y las noches frescas conservan la acidez y los aromas, ese punto de frescura que evita que el vino resulte pesado. Es el equilibrio entre el día que madura y la noche que refresca.

Suelos pobres, vinos ricos

Si pudieras caminar por un viñedo de Toro, notarías que la tierra no se parece a un jardín fértil. Predominan las arenas, mezcladas con arcillas y con cantos rodados, esas piedras redondeadas que dejó el Duero a su paso hace miles de años. Son suelos pobres en nutrientes. Y esa pobreza es una bendición. Una vid que lo tiene todo fácil produce muchas uvas, pero aguadas. Una vid que tiene que esforzarse, que hunde sus raíces a gran profundidad para encontrar agua, produce pocas uvas, pero concentradas. En el mundo del vino se dice, medio en broma, que la mejor viña es la que sufre un poco.

La uva protagonista: la tinta de Toro

Si piensas en un tinto español, probablemente pienses en el tempranillo. Pues bien: la tinta de Toro es, en esencia, el tempranillo de esta tierra, una variante que lleva siglos adaptándose a un clima mucho más duro que el de otras zonas. Y esa adaptación se nota en la copa. Sus racimos son pequeños y sus uvas tienen la piel gruesa, lo que se traduce en más color, más estructura y más intensidad. Es como una persona criada en un lugar de inviernos helados y veranos abrasadores: acaba teniendo la piel curtida. Con la uva pasa algo parecido, y de ahí salen vinos oscuros, cálidos y con mucha personalidad. La tinta de Toro no suele ir sola. La normativa exige que los tintos de la denominación lleven, como mínimo, un 75% de esta uva. El resto suele ser garnacha, que aporta fruta más amable y suavidad. También hay blancos, elaborados con malvasía y verdejo, y rosados, más ligeros y refrescantes. Pero la fama de Toro, con razón, la han construido sus tintos.

CRDO Toro

El secreto de la arena: viñas que se salvaron de la filoxera

A finales del siglo XIX, una plaga llamada filoxera, un diminuto insecto que ataca las raíces de la vid, arrasó los viñedos de media Europa. La solución, en casi todas partes, fue replantar injertando las variedades europeas sobre raíces de vides americanas, que resisten al bicho.

En Toro ocurrió algo distinto. El insecto no se mueve bien en suelos arenosos, así que muchas viñas sobrevivieron con sus raíces originales, lo que se llama "pie franco". Eso significa que hoy existen en la denominación cepas de 50, 80 o 100 años, y algunas incluso más. Son auténticos monumentos vivos.

Las viñas viejas dan poca cantidad, pero una calidad notable. Cada cepa carga con pocos racimos, y esos racimos acumulan mucho sabor. Además, suelen cultivarse en "vaso", sin alambres ni estructuras: la planta crece como un pequeño arbusto, y se trabaja casi siempre en secano, sin riego, aprovechando solo la lluvia.

CRDO Toro



Un mosaico de paisajes

Aunque Toro parece un territorio homogéneo, no lo es. Las viñas se reparten entre las terrazas cercanas al río, las zonas más llanas y las cuestas, entre unos 620 y 750 metros de altitud. De forma general, los suelos más arenosos tienden a dar vinos más finos y fragantes, mientras que los más arcillosos dan vinos más poderosos y de mayor cuerpo. Por eso muchas bodegas elaboran por separado vinos de parcelas concretas, para mostrar esas diferencias.

Vendimia con los pies en la tierra

La vendimia llega en otoño. En las viñas más viejas y de menor producción, la uva se recoge a mano, en cajas pequeñas, para

NO SOLO SE ELABORAN TINTOS, TAMBIÉN HAY BLANCOS DE VERDEJO Y MALVASÍA CADA VEZ MÁS INTERESANTES, Y ROSADOS DE GARNACHA MUY GASTRONÓMICOS

que llegue entera a la bodega. Es un trabajo duro, pero fundamental cuando cada cepa vale su peso en oro. Es también uno de los momentos más bonitos del año para visitar la zona: los viñedos se tiñen de ocres y rojizos, y los pueblos huelen a mosto.

Una historia de siglos y un renacer reciente

El vino de Toro no es una moda reciente. La ciudad de Toro (Zamora) fue un enclave importante en la Edad Media, vinculada a reyes y cortes, y en ella se promulgaron las famosas Leyes de Toro, en 1505. En aquellos siglos, su vino ya gozaba de fama y de protección.

La tradición cuenta que las naves de Colón llevaron vino de Toro en su primer viaje a América. No es fácil demostrarlo, pero la historia ha pasado de generación en generación y resume bien la reputación que este vino tenía: era un vino fuerte, que aguantaba bien los viajes largos y las travesías.

De vino rústico a vino de autor

Durante buena parte del siglo XX, Toro fue sobre todo un proveedor de vino con mucho cuerpo y color. Gran parte se vendía a granel, para dar fuerza a otros vinos más ligeros. Eran tintos potentes, con mucho grado y poco pulido, pensados para el consumo cotidiano.

La situación empezó a cambiar con el reconocimiento de la denominación de origen en 1987. A partir de ese momento, las bodegas locales empezaron a embotellar con su propia marca y a apostar por la calidad. Pioneras como Bodegas Fariña, una de las familias vinculadas a esta tierra desde hace generaciones, demostraron que se podía hacer un vino de Toro con identidad propia.

La llegada de los grandes

En los años noventa, Toro llamó la atención de nombres importantes del vino. Vega Sicilia, una de las bodegas más prestigiosas de España, se instaló en San Román de Hornija (Valladolid) con su proyecto Pintia. La familia Eguren

Bodega Numanthia



Qué comer con un Toro

La regla básica es fácil: a vino potente, plato con sustancia. Los taninos y el cuerpo de un Toro piden grasas, proteínas y sabores intensos que los equilibren.

- **Lechazo asado: El plato estrella de Castilla, cordero lechal asado en horno de leña. Es el maridaje clásico y casi imbatible.**
- **Cochinillo, chuletillas y carnes rojas a la parrilla o al horno.**
- **Estofados y guisos de caza: jabalí, ciervo, perdiz.**
- **Quesos curados, como los de oveja de la zona, y embutidos de calidad.**
- **Platos de cuchara contundentes: legumbres, cocidos y guisos de invierno.**
- **Para los rosados y blancos de Toro, piensa en platos más ligeros: ensaladas, arroces, pescados a la plancha o quesos frescos.**

Restaurante Emocionar (Barcelona)



fundó Numanthia, que más tarde pasó a manos del grupo LVMH, y proyectos como los de Telmo Rodríguez o Teso La Monja confirmaron el interés por la zona.
Los críticos internacionales descubrieron entonces vinos de Toro y les otorgaron puntuaciones altísimas. De pronto, una zona que hasta hacía poco era casi desconocida fuera de Castilla empezó a aparecer en las cartas de restaurantes de todo el mundo.

La nueva ola: más frescura, menos pesadez

Como suele ocurrir, una vez conseguida la fama, llegó el momento de cuestionarse. Muchos vinos de Toro de los años noventa y primeros dos mil eran muy potentes: mucha madera, mucho alcohol, mucha concentración. Gustaban, pero a veces cansaban.
La generación actual de elaboradores busca otra cosa: frescura y equilibrio. ¿Cómo lo consiguen? Con varias estrategias: Vendimiar un poco antes para conservar más acidez; usar menos madera nueva, o barricas de mayor tamaño que aportan menos sabor a roble; recurrir a depósitos de hormigón, tinajas o huevos de cemento, que respetan más la fruta; poner el foco en viñas viejas y en parcelas con altitud, donde las noches son más frías; y recuperar la garnacha, que aporta ligereza y elegancia.
El resultado, tintos que mantienen la fuerza de siempre pero con más finura, más aromas de

Ruta del Vino de Toro



Ruta del Vino de Toro



fruta fresca y mucha más facilidad para acompañar la comida. Y no solo tintos: también hay blancos de verdejo y malvasía cada vez más interesantes, y rosados de garnacha muy gastronómicos.

Calidad a buen precio

Una de las grandes virtudes de Toro es la relación entre calidad y precio. Gracias a que cuenta con viñas viejas y con un territorio todavía poco masificado, es posible encontrar vinos muy buenos por 10 o 15 euros, algo cada vez más difícil en otras denominaciones de prestigio. Y, para quien quiera darse un capricho, existen vinos de autor y de parcela que compiten con los grandes tintos del mundo.

Una escapada a Toro

La mejor manera de entender un vino es visitar el lugar donde nace. La Ruta del Vino de Toro reúne bodegas, restaurantes, alojamientos y monumentos para recorrer el territorio con calma. Puedes visitar bodegas modernas y cuevas históricas, pasear por la ciudad de Toro, con su colegiata y sus vistas sobre el

CRDO Toro



Qué esperar de un Toro

Sin entrar en tecnicismos, un tinto de Toro suele ofrecer tres cosas:

1 Mucho color y mucha fruta: Moras, arándanos, ciruelas negras.

2 Cuerpo y fuerza: Son vinos con "chicha", que se notan en la boca y suelen tener una graduación alta, a menudo entre 14 y 15 grados.

3 Taninos presentes: Esa sensación ligeramente áspera que deja en la lengua, como cuando muerdes una piel de uva. En los vinos bien hechos resulta firme pero agradable, y se suaviza con el tiempo y con la comida.

Por qué sabe como sabe

Los vinos no son casualidad. Detrás de cada copa hay un lugar, y el de Toro es especial por tres razones: su clima, su suelo y la edad de sus viñas.

CRDO Toro



Cómo leer una etiqueta de Toro

Las etiquetas pueden intimidar, pero hay cuatro pistas sencillas:

- **Joven o sin crianza:** Vino con poco o ningún paso por barrica. Es fresco, frutal y directo. Ideal para empezar.
- **Roble:** Ha pasado unos meses por madera. Gana un toque de vainilla y especias sin perder fruta.
- **Crianza y Reserva:** Más tiempo en barrica y en botella. Son más redondos, suaves y complejos, con notas de tostado, cuero o café.
- **Viñas viejas:** Muchas bodegas lo indican en la etiqueta, a veces con la edad de las cepas. Suele ser pista de un vino más concentrado y profundo.

Un detalle útil: la graduación. En Toro es habitual ver 14,5% o 15%. No te asustes; el vino está pensado así, pero conviene servirlo bien y acompañarlo con comida.

Cómo elegir tu primera botella

Si no sabes por dónde empezar, esta pequeña guía puede ayudarte:

- **Quiero algo fácil y amable:** Un tinto joven o con unos meses de roble, normalmente por debajo de 10 euros.
- **Quiero impresionar en una comida especial:** Un crianza o reserva de viñas viejas, en torno a 15 o 25 euros.
- **Quiero algo diferente:** Un rosado de garnacha o un blanco de verdejo o malvasía, perfectos para el verano.
- **Quiero darme un capricho:** Vinos de parcela o de bodegas emblemáticas, que se mueven en precios más altos.

Cómo servirlo

- **Temperatura:** Entre 16 y 18 °C. Si es verano o la botella ha estado en una cocina caliente, mételo en la nevera unos 15 minutos antes de servir. Un vino potente demasiado caliente se vuelve alcohólico y pesado.
- **Aireación:** Los Toro jóvenes y potentes agradecen abrirse con antelación, entre 30 y 60 minutos, o pasarse a una jarra. Verás cómo el vino se suaviza y despliega aromas.
- **La copa:** Una copa grande y de boca amplia, que deje respirar el vino, marca la diferencia.

A'Barra (Madrid)



Duero, y acercarte a Zamora, con su impresionante patrimonio románico, a poca distancia. Los mejores momentos son el otoño, cuando se hace la vendimia, y la primavera, cuando las viñas despiertan. Conviene reservar las visitas con antelación, porque muchas bodegas son pequeñas y trabajan con cita previa. Y, por supuesto, no te marches sin comer un buen lechazo con una botella de la tierra.

Para terminar

Toro es un vino con raíces profundas, literal y figuradamente. Viene de cepas centenarias, de un clima áspero y de una historia larga, pero hoy mira al futuro con ganas de elegancia y frescura. Es una denominación de contrastes: potente y fina, tradicional y moderna, humilde en sus pueblos y ambiciosa en sus botellas. Así que la próxima vez que dudes frente a una carta de vinos, atrévete con un Toro. Sírvelo a la temperatura adecuada, ábrelo con tiempo y acompáñalo de buena comida. Es posible que descubras que ese tinto casi negro, con aroma a moras y a tierra caliente, es justo el vino que estabas buscando.❋

Bodegas Fariña



El tercer jueves de noviembre se celebrará la Fiesta del Primero

Pionera en adelantar la vendimia en Toro, firma la cosecha más temprana de su historia
La histórica firma zamorana, referente de la D.O. Toro, ha realizado la vendimia más temprana de sus más de ocho décadas de trayectoria, debido a la temprana maduración de la uva.
Adelantar la recolección de la uva fue precisamente el cambio más importante que impulsó Manuel Fariña en la década de los 80 para rebajar la alta graduación que por aquel entonces tenían los vinos de Toro, algo que, sumado a otros criterios técnicos, supuso toda una revolución en la zona.
Este año, el adelanto de la cosecha también tendrá su reflejo en uno de sus vinos más emblemáticos: Primero, un tinto joven elaborado mediante maceración carbónica que tradicionalmente llega al mercado apenas 45 días después del inicio de la vendimia. Este año estará listo antes de lo habitual, aunque la bodega mantendrá su cita con los consumidores el tercer jueves de noviembre, cuando se celebrará la Fiesta del Primero en bares, restaurantes y vinotecas de toda España. Una iniciativa que convierte cada añada en una celebración colectiva de la llegada del vino nuevo.
Ocho décadas después de su fundación, Fariña siendo una bodega dinámica, referente de los vinos modernos de Toro. Manu Fariña, tercera generación de la familia, dirige hoy la bodega, caracterizada por elaborar vinos frescos, frutales y adaptados a las preferencias del consumidor.
A esta trayectoria se suma su consolidación como destino enoturístico. Los viajeros de Tripadvisor han vuelto a distinguir a Bodegas Fariña con el reconocimiento Travellers' Choice, que recibe un año más gracias a las valoraciones de quienes visitan sus instalaciones, descubren su singular Museo Fariña y se acercan a la historia, el arte y la cultura del vino de Toro.❋

BODEGAS FARIÑA
Ctra. Tordesillas, Km 32, 200
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 699 402 040
www.bodegasfarina.com

Bodega Numanthia



Termes Blanco 2025, Numanthia 2021 y Termanthia 2018 protagonizaron un menú maridaje en Erre & Urrechu Barcelona

Bodega Numanthia, una de las bodegas más destacadas de la D.O. Toro, apuesta por la colaboración con los grandes chefs de España. Esta vez se unió a Iñigo Urrechu en Erre & Urrechu Barcelona, restaurante ubicado en el hotel Torre Melina Gran Meliá, para crear un menú maridaje que estuvo disponible durante el pasado mes de octubre. Los vinos de la bodega –que se caracterizan por ser una interpretación moderna de un viñedo histórico– acompañaron una selección de platos creados por el chef vasco.
Una de las referencias protagonistas fue la nueva añada de Termes Blanco, Termes Blanco 2025, que muestra una expresión diferente y fresca del carácter de Numanthia. Elaborado a partir de malvasía castellana, albillo real y verdejo, procede de viñedos centenarios cultivados en ecológico y en secano, algunas de las parcelas más antiguas de la bodega. La vendimia se realiza de forma manual y la elaboración combina barricas, huevos de hormigón y depósitos de acero inoxidable, trabajando cada parcela de forma diferenciada para preservar la identidad de las variedades y reflejar el carácter de los suelos de Toro.
"Con Termes Blanco 2025 hemos querido seguir profundizando en la expresión de nuestro terruño a través de un vino que combina frescura, precisión y complejidad. La nueva botella refleja esta evolución y pone en valor el estilo que buscamos: un blanco con identidad propia, capaz de transmitir el carácter único de Toro desde una mirada contemporánea", afirma Julio Rodríguez, director general de Bodega Numanthia.
Dos vinos más formaron parte del menú: Numanthia 2021 y Termanthia 2018. Estos tintos combinan el legado y la modernidad, la fuerza y la elegancia. Son vinos atemporales de gran profundidad y carácter y que sorprenden por su intensidad y complejidad. Vinos que enamoran por su equilibrio y su elegancia.❋

BODEGA NUMANTHIA
Real, s/n · 49882 Valdefinjas (Zamora) · Tel.: 980 699 147
www.numanthia.com

Mario Sandoval





“Siento que todavía nos queda mucho por explorar, por aprender y por aportar a la gastronomía española”

Dicen que no hay dos sin tres y Mario Sandoval protagoniza por tercera vez nuestra portada el año que el premiado restaurante Coque, que lidera junto a sus hermanos Juan Diego y Rafael, cumple 50 años. Además, este mes presidirá el jurado del X Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid. En esta entrevista nos habla de su trayectoria, del legado de su madre, de su apuesta por la cocina madrileña y de la responsabilidad de los que como él dirigen restaurantes a la hora de ofrecer a los trabajadores una conciliación real y sueldos más justos. POR LAURA MORALES



Mario Sandoval Huertas (Madrid, 1977) está al frente de los fogones de Coque y forma parte junto a sus hermanos de la tercera generación de una saga familiar dedicada a la restauración. Fundado en Humanes de Madrid en 1956, Coque recibió su primera estrella Michelin en 2004 y una década después, en 2014, Mario recibió el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina, protagonizando ese año nuestra portada de diciembre. El restaurante se trasladó al centro de Madrid en 2017 y Mario volvió –en este caso junto a sus hermanos– a la portada de diciembre de *Vinos y Restaurantes.*

En la actualidad, Coque cuenta con 2 estrellas Michelin y 1 estrella verde Michelin, 3 soles Repsol, 1 sol Repsol sostenible, 3 M de la Guía Metrópoli y pertenece a Relais & Châteaux y Les Grandes Tables du Monde, siendo una de las grandes referencias de la alta gastronomía española.

Eres la tercera generación de una familia hostelera y has declarado que empezaste a enamorarte de la cocina a los 10 años. ¿Nunca te planteaste dedicarte a otra cosa al llegar a la edad adulta?

La cocina siempre ha formado parte de mi vida. Desde pequeño, el restaurante era casi una prolongación de mi casa. Cuando llegaba del colegio, hacía los deberes allí mismo, en la cocina, rodeado de producto, de aromas y de gente trabajando. Recuerdo que me fijaba en todo y que tenía una curiosidad enorme por lo que ocurría a mi alrededor. Incluso me encargaba de comprobar el género cuando llegaban los proveedores, algo que, por cierto, a ellos no les hacía demasiada gracia. ¡Imagínate a un niño de diez años revisando la mercancía! Pero yo quería saberlo todo y entender por qué un producto era mejor que otro. Creo que fue ahí donde empezó a despertarse mi pasión por la cocina, casi sin darme cuenta. Es cierto que, cuando eres joven, te planteas muchas cosas y estudiar una carrera, pero en mi caso la cocina nunca dejó de ser el camino que más me ilusionaba. Con el tiempo he descubierto que este oficio te permite aprender, investigar, viajar y crear constantemente. No es solo cocinar, es una manera de entender la vida, de hacer felices a los demás. Y, después de tantos años, sigo sintiendo esa misma curiosidad que tenía de niño.

Sois cuatro hermanos y tres trabajáis juntos. ¿Ventajas e inconvenientes de trabajar en familia?

La principal ventaja es que compartimos una historia, unos valores y una manera de entender el negocio. Nos conocemos muy bien y eso genera una confianza que es difícil de construir con personas que no han vivido lo mismo que tú. Cada uno tiene su personalidad y sus fortalezas, y cuando conseguimos complementarnos, el resultado es mucho más potente. ¿Inconvenientes? Por supuesto que los hay.





Trabajar en familia significa que la exigencia profesional también puede trasladarse al terreno personal. A veces cuesta desconectar y separar las conversaciones del trabajo de las de casa. Pero hemos aprendido que lo importante es respetar los espacios de cada uno, saber escuchar y tener claro que todos remamos en la misma dirección. Al final, el vínculo familiar es nuestra mayor fortaleza, siempre sin perder el horizonte de que hay que cuidarlo y mucho.

Este año Coque ha cumplido 50 años y tú los cumples el próximo enero. ¿Qué balance haces de este medio siglo de vida ligado al restaurante?

El balance es de enorme gratitud y también de responsabilidad. Coque cumple cincuenta años y yo he pasado prácticamente toda mi vida vinculado a este proyecto. Para mí representa la historia de mis padres, el esfuerzo de mis hermanos y el trabajo de muchísimas personas que han formado parte de esta casa. Hemos vivido una evolución extraordinaria: desde nuestros orígenes en Humanes hasta la etapa actual en Madrid, pasando por años de aprendizaje, investigación y muchos retos. Las estrellas y los reconocimientos son importantes porque reconocen el trabajo del equipo, pero lo verdaderamente valioso es haber mantenido la ilusión y las ganas de mejorar. Cumplir cincuenta años es mirar atrás con orgullo, pero también mirar hacia delante. Siento que todavía nos queda mucho por explorar, por aprender y por aportar a la gastronomía española. Lo más bonito es que seguimos teniendo hambre de futuro.

Hace dos años abriste junto a tus hermanos La Mantequería Teresa Huertas, compartiendo espacio con Coquetto, y el año pasado creasteis el vermouth de Teresa Huertas. Vuestra madre está muy presente. De todo lo que te enseñó a nivel profesional, ¿qué dirías que es lo más importante?

Mi madre nos enseñó algo fundamental: detrás de cada plato y de cada servicio tiene que haber cariño, esfuerzo y respeto por el producto. Pero, por encima de todo, me enseñó con su propio ejemplo lo que significan la fortaleza, la generosidad y la capacidad de salir adelante con valentía y determinación.
También nos enseñó el valor de las cosas bien hechas, el respeto por el producto, la importancia de cuidar cada detalle y que la excelencia no siempre está en lo más sofisticado, sino muchas veces en lo más sencillo. Nos enseñó que la hostelería no consiste únicamente en cocinar bien, sino en hacer que quien se sienta a tu mesa se sienta acogido, como en casa.
Todo eso sigue presente en Coque y en cada



proyecto que emprendemos. Al final, nuestra mayor herencia no es solo un restaurante, sino una forma de trabajar, de entender la vida y de cuidar a los demás.

Los jóvenes que se quieren dedicar a la hostelería quizá tienen algo idealizada la profesión y no todos acabarán trabajando en un restaurante con estrella Michelin. ¿Qué les dirías?
Les diría que la hostelería es la profesión más bonita del mundo, pero que exige compromiso, disciplina, humildad y mucha capacidad de trabajo, que se acerquen a esta profesión con ilusión, que sean curiosos, que no tengan prisa y que no dejen nunca de aprender. A veces se ve únicamente la parte más atractiva: los viajes, la creatividad o el reconocimiento. Sin embargo, detrás hay muchísimas horas de preparación, trabajo en equipo, aprendizaje y sacrificar horas que podrías compartir con tu pareja, con tus hijos o con amigos. También les diría que no necesitan trabajar en un restaurante con estrellas Michelin para ser grandes profesionales. Un buen cocinero, un camarero que conoce su oficio, un pastelero, un sumiller o una persona que gestiona una casa de comidas pueden contribuir enormemente a la gastronomía. Lo importante es encontrar tu camino, formarte, aprender de buenos maestros y trabajar con respeto por el producto, por el cliente y por tus compañeros. Y hay algo que considero esencial: tenemos que cuidar a las personas que hacen posible este sector. No podemos hablar de excelencia y hospitalidad si no somos capaces de ofrecer unas condiciones dignas a nuestros equipos. Debemos avanzar hacia horarios más razonables, una conciliación real y sueldos más justos. La responsabilidad también es nuestra, la de quienes dirigimos restaurantes.

"LA CLAVE PARA SEGUIR INNOVANDO ES MANTENER INTACTA LA CURIOSIDAD"

Has afirmado que te consideras garante y guardián de la cocina madrileña. Ahora se acaba de rendir homenaje al nacimiento de la Nueva Cocina Vasca, la cocina catalana lidera la vanguardia… ¿Cómo es la cocina madrileña y cómo la reflejas en la tuya propia?
Cuando yo era jovencito, todo el mundo miraba al País Vasco y a Cataluña como grandes referentes de la alta gastronomía y la cocina de vanguardia. Nos enseñaron mucho, pero Madrid también ha tenido siempre una personalidad gastronómica extraordinaria que merece ser reivindicada. Por eso me considero garante y guardián de la cocina madrileña: tenemos la responsabilidad de proteger nuestro legado y proyectarlo hacia el futuro. Y creo que ahora es nuestro momento. Madrid es una ciudad abierta y mestiza, un crisol de culturas cuya historia gastronómica está ligada a la de España y a los pueblos que han pasado por ella. Desde la influencia de la corte hasta la llegada de productos de América, nuestra cocina se ha enriquecido gracias a su capacidad para integrar y reinterpretar nuevas influencias. Al mismo tiempo, contamos con una identidad propia, presente en el cocido, los callos, los escabeches, los entresijos, las gallinejas, los asados y toda esa cultura de taberna, mercado y casa de comidas. Es una cocina de sabor, aprovechamiento y autenticidad, con una enorme capacidad para evolucionar. En Coque intentamos replantear ese patrimonio desde una mirada contemporánea. Platos como nuestro erizo de mar con salsa de callos a la madrileña, el tomate con jamón liofilizado, el garbanzo con queso, pesto y yuba o el buñuelo de queso, nuez pecán y miel reflejan esa filosofía: explorar nuevas técnicas, texturas y combinaciones sin perder la esencia del producto ni nuestras raíces. No necesitamos parecernos al País Vasco, a Cataluña ni a ninguna otra región. Madrid tiene historia, producto, talento y creatividad para construir su propio relato y ocupar el lugar que merece en la gastronomía internacional. Preservar nuestra cocina no significa dejarla inmóvil, sino investigarla, divulgarla y hacerla evolucionar. En Coque queremos contribuir a ese camino y demostrar que la tradición madrileña también puede inspirar la vanguardia y marcar el futuro de la gastronomía.

¿Cómo se consigue innovar después de tantos años de trayectoria? ¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?

La clave es no perder nunca la curiosidad y no pensar que ya lo sabes todo. Cuantos más años llevas en esta profesión, más consciente eres de todo lo que te queda por aprender. La inspiración puede aparecer en muchos lugares: en un mercado, en un productor que te descubre una variedad que no conocías, en un viaje, en un recuerdo de infancia o incluso en una técnica que llevas tiempo investigando. En nuestro caso, el equipo de I+D+i desempeña un papel fundamental, porque nos permite experimentar, estudiar los ingredientes y buscar nuevas formas de expresar sus cualidades. Creo que la clave para seguir innovando después de tantos años de trayectoria es mantener intacta la curiosidad, no dar nada por sentado y entender que siempre hay algo nuevo por descubrir, incluso en los productos que llevamos toda la vida trabajando. Esa inquietud me ha llevado a explorar caminos muy diferentes: desde investigar las posibilidades y propiedades gastronómicas de la carne de toro bravo hasta estudiar procesos como la hidrólisis del huevo, o profundizar en el potencial de los polifenoles. También nos ha permitido trabajar en la mejora de productos tradicionales, como la carne de cochinillo, investigando cómo la selección y el cruce de razas, como Duroc y Pietrain, pueden contribuir a obtener una carne con un perfil de grasa diferente, llegando a reducirla hasta un 30%. Pero siempre parto de una idea muy clara: el sabor tiene que estar por encima de todo. Un plato puede ser técnicamente sorprendente, pero si no emociona cuando lo pruebas, le falta algo esencial: el alma. La investigación y la tecnología son herramientas extraordinarias, pero deben estar siempre al servicio del placer gastronómico, nunca convertirse en un fin en sí mismas. También creo que innovar consiste en hacerse preguntas constantemente. ¿Podemos aprovechar mejor este producto? ¿Podemos conseguir una textura diferente? ¿Cómo podemos expresar un recuerdo o un territorio a través de un plato? Cuando trabajas con esa actitud, siempre aparecen caminos nuevos. Al final, la experiencia te da conocimiento, pero es la curiosidad la que te permite seguir avanzando. Para mí, ahí está la verdadera innovación: en ser capaz de mirar de otra manera aquello que creías conocer perfectamente, sin perder nunca de vista el sabor, la emoción y el respeto por el producto.





¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Coque? ¿Qué platos destacarías de esta temporada?

En Coque queremos ofrecer una experiencia que vaya mucho más allá de sentarse a comer. Desde que el comensal entra en nuestra casa, comienza un recorrido por distintos espacios en el que buscamos despertar sus sentidos, sorprenderle y emocionarle. Para nosotros, la gastronomía es una forma de contar historias a través del producto, de la técnica y de los recuerdos. Nos gusta que el comensal descubra cosas nuevas, pero que también encuentre sabores que le resulten familiares, que le conecten con sus raíces o que le evoquen algún momento de su vida. En nuestra cocina hay mucha investigación, creatividad y técnica, pero nunca debemos olvidar que lo más importante es el sabor y la capacidad de emocionar. Nuestra cocina evoluciona con las estaciones, porque creemos que el producto debe marcar el ritmo. Nos interesa especialmente trabajar con ingredientes en su mejor momento, recuperar sabores tradicionales y explorar nuevas interpretaciones de la despensa española. Este año tenemos el menú *Eat With Art,* en el que he diseñado una propuesta gastronómica inspirada en diferentes obras de arte y artistas contemporáneos como Donna Huanca, Joana Vasconcelos, Antoni Tàpies, Rafael Canogar o Anita Suárez de Lezo. Me interesa mucho ese diálogo entre la cocina y el arte, porque ambas disciplinas nos permiten expresar emociones, despertar sensaciones y contar historias, aunque utilicemos lenguajes diferentes. En breve voy a actualizar el menú con productos de otoño-invierno tan maravillosos como los hongos, la caza y las trufas. Es una época del año que me encanta por la riqueza de sus ingredientes y por todas las posibilidades que ofrecen para crear platos con profundidad, personalidad y mucho sabor. La idea es que el que viene a visitarnos no solo disfrute de la cocina, sino que viva una experiencia en la que gastronomía y arte se encuentren y se enriquezcan mutuamente.



APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: El pimentón
Una manía: Que todo esté ordenado
Un producto fetiche: AOVE
Un tipo de vino: Jerez
Un destino gastronómico: Perú
¿Qué suena en tu playlist? Thriller
Un deseo por cumplir: Llegar a la excelencia

En Coque la bodega es una parte fundamental de la experiencia, siendo una auténtica biblioteca líquida. ¿Cómo creáis el maridaje? ¿Ofrecéis algún tipo de maridaje sin alcohol, que tanto se está empezando a demandar?
Para nosotros, la cocina y la bodega deben elevarse mutuamente. El vino no es un complemento que se añade al final, sino una parte importante de la experiencia gastronómica. La labor de nuestro equipo de sumillería es fundamental para encontrar armonías que aporten algo al plato y que permitan descubrir nuevas sensaciones. Cuando diseño un nuevo menú, me reúno con mis hermanos para trabajar conjuntamente en la experiencia que queremos ofrecer al comensal. Juan Diego se encarga de la sala y de toda la puesta en escena, cuidando cada detalle para que el servicio acompañe y realce la experiencia gastronómica. Mi hermano Rafael, por su parte, se ocupa de seleccionar los vinos que mejor acompañan cada elaboración, buscando equilibrios y contrastes que potencien tanto el plato como el vino. Buscamos armonías. No se trata simplemente de que el vino y el plato combinen, sino de que juntos generen una experiencia mejor que por separado. Cuando conseguimos que ambos se potencien mutuamente, el resultado es mucho más enriquecedor para el comensal. Y, por supuesto, el mundo de las bebidas sin alcohol tiene muchísima relevancia. La fermentación, las infusiones, los destilados sin alcohol, los extractos vegetales y los zumos trabajados desde una perspectiva gastronómica abren posibilidades enormes. Lo interesante es aplicar a estas bebidas la misma atención que dedicamos a un gran vino: estructura, acidez, persistencia y complejidad. El objetivo es que cada comensal pueda disfrutar de un maridaje cuidado y a su gusto, independientemente de que consuma alcohol o no.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Siempre estamos trabajando en nuevas ideas, porque en Coque entendemos la gastronomía como un proceso de evolución constante. Nos gusta investigar, explorar nuevas técnicas y encontrar formas diferentes de interpretar nuestro patrimonio culinario sin perder de vista nuestras raíces.
Uno de los proyectos que más ilusión me hace es el trabajo en torno al suelo regenerativo de El Jaral de la Mira con Hope, una nueva manera de entender el sector primario desde el origen, conectando la tierra, el producto y la creatividad gastronómica para supervisar la trazabilidad desde el minuto 0 y garantizar la excelencia de la materia prima. Además, en el próximo Madrid Fusión presentaré un proyecto en el que llevamos tiempo trabajando junto al prestigioso MIT, basado en la inteligencia artificial y su aplicación a la gastronomía. Fruto de esta colaboración hemos desarrollado un cochinillo lacado al estilo Pekín que es para volverse loco. Es una propuesta que combina tradición, investigación y tecnología, y que demuestra que la innovación puede abrir caminos extraordinarios sin renunciar a la esencia del producto.
Me apasiona pensar que todavía nos queda muchísimo por descubrir. Para mí, la gastronomía consiste precisamente en eso: mantener viva la curiosidad, cuestionar lo establecido y buscar nuevas formas de emocionar al comensal.❋

JAMÓN y embutidos ibéricos

Grupo Lío



Ecología, tradición y disfrute

El jamón y los embutidos ibéricos son el pilar indiscutible de la alta charcutería española, un emblema que fusiona ecología, tradición artesanal y disfrute gastronómico.

El secreto de los jamones y embutidos ibéricos reside en el origen. El cerdo de raza ibérica es un animal dotado de una capacidad genética singular: la de infiltrar grasa oleica en su tejido muscular. Este fenómeno alcanza su máximo esplendor durante la montanera (entre octubre y marzo), época en la que los animales pastan en libertad por las dehesas, llegando a consumir entre 10 y 12 kg de bellotas al día, complementando su dieta con hierba fresca y pastos naturales. Al origen se suma la alquimia del tiempo: el proceso de elaboración de los ibéricos es un ejercicio de paciencia extrema que puede prolongarse hasta cuatro años bajo cuatro fases rigurosas en el caso del jamón ibérico: salazón, lavado y asentamiento, secado natural y maduración en bodega.





El corte y el emplatado

Cortar y emplatar como es debido un jamón o una paletilla es todo un arte, por lo que lo mejor es recurrir a un experto. No obstante, también existen cursos para amateurs que ayudan a sacar el mejor provecho de este manjar en casa. Esto en cuanto al corte a mano se refiere, ya que también existe el corte a máquina. De hecho, es la forma de consumo de jamón más extendida. El corte a máquina profesional requiere una enorme destreza, agilidad y sensibilidad técnica. Para poner en valor esas habilidades, el pasado julio se celebró el I Reto Profesional de Corte de Jamón a Máquina en el marco de El Campus del Jamón Monte Nevado.

Presente y el futuro de un sector estratégico

Durante los días 1 y 2 de junio, el V Foro Internacional del Ibérico reunió en Salamanca a algunos de los principales productores de ibérico, cocineros de referencia y prensa especializada para analizar el presente y el futuro de un sector estratégico.

En esta quinta edición, el encuentro ha consolidado su papel como espacio de reflexión y divulgación en torno al ibérico, con ponencias gastronómicas, catas y debates sobre producción, calidad e innovación.

Durante la primera jornada, Dani Carnero (Kaleja*. Málaga) reivindicó la importancia de los recetarios tradicionales como fuente de inspiración en su cocina; Hideki Matsuhisa (Koi Shunka*. Barcelona) mostró la integración histórica del cerdo en la cocina japonesa; y David López Carreño (Local de Ensayo. Murcia) exploró los paralelismos entre el ibérico y el chato murciano, destacando además sus posibilidades en la repostería. Por su parte,

Monte Nevado



Con pan

No existe un maridaje más sencillo para el jamón que acompañarlo con pan. Eso sí, actualmente esta experiencia gustativa clásica y aparentemente sencilla, se transforma gracias la gran variedad de panes que existen en el mercado como el pan de centeno, el candeal, el payés, el pan de pasas… las combinaciones son infinitas.

Barbillón Madrid



La regla del fuego

Es una regla de oro en la cocina: el jamón serrano o el prosciutto resisten bien el fuego. En cambio, el jamón ibérico de bellota nunca debe cocinarse, ya que el calor destruye las propiedades moleculares de su preciado ácido oleico. Si se usa en platos calientes (como huevos rotos o cremas), se deben colocar las lascas en el último segundo para que se fundan ligeramente con el calor residual.

la directora de la D.O. Guijuelo, Teresa Rodríguez Vida, defendió el papel de las figuras de calidad como garantía para el consumidor.

El programa continuó con una mesa redonda en la que productores y representantes del sector analizaron los retos de futuro del ibérico, especialmente la regulación y la valorización del ibérico de bellota 100%. Mario Sandoval (Coque**. Madrid) sorprendió con nuevas aplicaciones culinarias del hueso y las grasas del jamón ibérico; Carolina Álvarez (Flores Raras**. Valencia) reivindicó la alta cocina basada en guisos y productos tradicionales; y Luis Baselga y Massimiliano Delle Vedove, del equipo de Smoked Room, cerraron la jornada con una demostración de maridajes que puso de relieve la versatilidad del ibérico.

La segunda jornada del Foro comenzó con la ponencia de Gonzalo Sendín y Jesús Colorado (El Mesón de Gonzalo. Salamanca) mostrando distintas aplicaciones gastronómicas del ibérico bajo una filosofía de aprovechamiento integral; la investigadora Nuria Marcos (Universidad Pontificia de Salamanca) analizó los retos del *branding* en el sector ibérico apostando por la diferenciación a través de la identidad de marca y la experiencia del consumidor; Juanma Salgado, Carolina Soto y Joaquín García (Dromo. Badajoz) demostraron cómo integrar el ibérico en propuestas contemporáneas capaces de revalorizar productos tradicionales; por su parte Aurelio Morales (Level Cook. Madrid) presentó soluciones de quinta gama para retail y Horeca, destacando la importancia de combinar eficiencia operativa y calidad gastronómica; el pastelero Ricardo Vélez (Moulin Chocolat. Madrid) explicó el desarrollo de su conocida palmera elaborada con manteca de cerdo ibérico, un ejemplo de innovación aplicada a la pastelería; Marga Coll (Miceli. Mallorca) reivindicó el valor cultural y gastronómico del cerdo negro mallorquín y la importancia de preservar las tradiciones ligadas a su producción.

Juan Vicente Olmos (Campus del Jamón Monte Nevado) analizó las causas científicas de las notas dulces presentes en algunos jamones, mientras que una mesa redonda de profesionales del sector (5Jotas, Castro y González, Beher, Remedios Sánchez, Arturo Sánchez, ASICI, Jamones Blázquez) abordó los retos comerciales, normativos y de futuro del ibérico.

Finalmente, destacar que Javier Fuentes del restaurante El Torreón Ibérico (Salamanca) se proclamó ganador del V Campeonato Internacional de Cocina con Ibérico celebrado durante el primer día Foro. Su propuesta, "Cerdo ibérico a la Royal", conquistó al jurado por su excelencia técnica y su equilibrio de sabores. El segundo premio recayó en Juan García Domínguez y su "cerdo al barro", del restaurante Dólar en Vitoria.

5 claves para elegir el jamón ibérico las próximas Navidades

Las comidas y cenas de Navidad cada vez están más cerca, y para sorprender a nuestros invitados no hay nada mejor que un buen jamón. Pero, ¿cómo saber elegir el mejor jamón ibérico?

"Estamos en una época en la que el jamón es uno de los grandes protagonistas en las mesas. Cuando vamos a las tiendas y supermercados en busca de la pieza perfecta debemos tener en cuenta algunos puntos como la suavidad del tocino y el punto de curación del jamón, ya que marcan la calidad de esa pieza" comentan desde la empresa de ibéricos Enrique García, que lleva más de 100 años en este negocio tan tradicional en nuestro país.

Desde Enrique García, nos comparten las 5 claves para elegir el jamón ibérico que estamos buscando estas Navidades:

1 La pezuña negra: Una de las características de la raza ibérica es la pezuña negra por lo que a simple vista ya podemos detectar si estamos frente a un jamón ibérico o no. Existen algunos casos en el que el cerdo ibérico tiene la pezuña blanca, pero no es lo habitual.

2 Caña estilizada: Otra de las zonas importantes para identificar la calidad de la pieza es que la caña sea estilizada. Los jamones de 100% raza ibérica y 75% raza ibérica que son los de mayor calidad tienen la caña más estilizada, y eso significa que su sabor será más intenso.

3 La curación de la carne: Para comprobar la curación de la carne, tendremos que comprobar que la parte de la maza (zona más ancha) y la babilla (zona más estrecha) estén duras.

4 El tocino suave: El tocino es la grasa que envuelve el jamón, y aunque hay gente que solo se fija en la carne, esta grasa determinará mejor la calidad, y es que, cuanto más suave es, será de mejor calidad. Se aprecia muy bien si comparamos un jamón de bellota con uno de cebo campo.

5 Color de la brida: La brida es el DNI del jamón. En ella podemos encontrar toda la información sobre el porcentaje de raza ibérica y la alimentación del cerdo que nos indicarán la calidad del producto. Además, solo los productos ibéricos llevan brida lo cual hace más fácil reconocer de primeras cuáles son de mayor calidad.



Con chocolate

Monte Nevado redefine los límites de la gastronomía con un nuevo "Maridaje Inesperado". En esta ocasión, presenta una combinación inédita que explora el potencial del jamón y la complejidad del cacao en colaboración con el obrador de alta chocolatería 24 Onzas. Un ejemplo de esta colaboración lo encontramos en el jamón de Bellota 100% Ibérico. Los tonos herbales y de frutos secos del jamón encuentran su espejo en un praliné de pistacho y una trufa de toffee de manzanilla pasada. Aquí, el amargor del cacao puro actúa como reactivo para disparar el dulzor latente de la bellota, mientras la salinidad de la manzanilla prolonga el umami de la curación.

Un viaje muy sabroso

Si bien el Foro Internacional del Ibérico reunió a expertos y analizó el sector desde un punto de vista profesional, a nivel consumidor, una forma muy interesante de conocer el jamón ibérico es a través de cuatro rutas turísticas vinculadas a denominaciones de origen.

La Ruta de Guijuelo (Salamanca), se extiende por el sureste de la provincia de Salamanca, con Guijuelo como epicentro. Destaca por sus fábricas, secaderos tradicionales y un clima frío e ideal para la curación. La Ruta de Los Pedroches (Córdoba) está situada en el norte de la provincia de Córdoba (Sierra Morena), abarca las dehesas de encinas del Valle de Los Pedroches. La Ruta de Extremadura es el epicentro de la región con mayor superficie de dehesa conservada de Europa, repartida entre las provincias de Cáceres y Badajoz, famosa por sus secaderos y festivales gastronómicos. Finalmente, la Ruta del Jabugo, en Huelva, en la que nos detendremos un poco más a modo de ejemplo. El recorrido se extiende por los treinta y un municipios que conforman la zona de elaboración. Pueblos como Aracena, Aroche, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres Mayores, Galaroza, Higuera de la Sierra, Jabugo o Santa Olalla del Cala custodian

Los chefs, grandes embajadores





El jamón ibérico es un producto de alta gama, por lo que no es de extrañar que reconocidos chefs lo incluyan en las cartas de sus restaurantes o incluso se conviertan en embajadores de alguna marca en concreto. Es el caso de Mario Sandoval, que se unió formalmente el pasado mayo a Fisan, la reconocida firma centenaria de ibéricos de bellota de Guijuelo, como nuevo embajador. "Para mí es una colaboración que tiene mucho sentido, porque compartimos una manera de entender el producto, el trabajo familiar y el respeto por la tradición. El ibérico de bellota es uno de los grandes tesoros de nuestra gastronomía y detrás de cada pieza hay un territorio, una forma de criar al animal, un conocimiento artesanal y mucho tiempo. Mi papel como embajador de Fisan consiste en contribuir a poner en valor ese producto y explorar sus posibilidades dentro de la alta cocina. Además de divulgar su gran calidad y su cultura, colaboro en el ámbito de la investigación y el desarrollo gastronómico para encontrar nuevas aplicaciones culinarias que permitan descubrir matices diferentes del ibérico. Me interesa especialmente demostrar que un producto tan arraigado en nuestra tradición puede seguir sorprendiendo. El respeto por el origen no está reñido con la creatividad; al contrario, conocer bien el producto es lo que te permite trabajar con él de una manera más interesante. También considero importante dar visibilidad a toda la cadena que hace posible que llegue a nuestra mesa: el territorio, la dehesa, los productores y el saber hacer transmitido durante generaciones. Defender el ibérico es defender una parte fundamental de nuestra cultura gastronómica", declara para *Vinos y Restaurantes.*

Otro ejemplo reciente lo encontramos en Paco Morales y Paola Gualandi, cuya propuesta vanguardista en el restaurante Noor de Córdoba (tres estrellas Michelin) ha transformado el panorama gastronómico actual. Ambos se convirtieron a mediados del pasado octubre en embajadores y asesores creativos de 959 Ibérico, marca emblema de excelencia y exclusividad de Consorcio de Jabugo S.L. Grupo Jorge.

los secaderos donde el jamón madura con paciencia serrana. Jabugo, que da nombre a la denominación, es la parada más icónica: aquí el visitante comprende cómo el clima y la altitud determinan el carácter del producto. Aracena, por su parte, suma a su célebre castillo medieval y a la Gruta de las Maravillas el Museo del Jamón, donde siete salas repasan la crianza del cerdo, su alimentación según la estación —hierbas y cereales en primavera, bellota durante la montanera de octubre a febrero—, la matanza y el proceso de curación. Quien prefiera trazar su propio itinerario puede optar por dos variantes. La primera enlaza Valdezufre, Corteconcepción, Aracena, Linares de la Sierra y Alájar; la segunda conduce hasta Santa Ana la Real, Castaño del Robledo, Jabugo, La Nava y Cortegana. En ambas, bares y restaurantes serranos ofrecen la oportunidad de degustar el producto allí donde nace. La experiencia no se agota en la mesa. El Centro de Innovación y Promoción del Ibérico funciona como museo y espacio de interpretación; las catas sensoriales en bodega permiten distinguir matices bajo la guía de expertos, y las clases de corte enseñan el oficio que convierte una pieza curada en lonchas capaces de liberar ese regustillo final, indefinible, que los entendidos asocian con el umami, el quinto gusto. Para quien busque naturaleza, una caminata por la dehesa ecológica revela el hábitat donde todo comienza. El viaje, además, regala monumentos que justifican por sí solos el desvío: el conjunto de Almonaster la Real, con su castillo, su iglesia y su mezquita; el bien conservado castillo de Cortegana, y la fortaleza de Sancho IV en Cumbres Mayores. El Hotel Rural Finca La Media Legua ofrece una buena base para el descanso, aunque la mejor recomendación siga siendo la más sencilla: acercarse a la oficina de turismo de Aracena y dejarse guiar por quienes conocen los secretos de esta tierra de dehesas y jamones. ❋

959 Ibérico - Consorcio de Jabugo S.L. Grupo Jorge

Embutidos ibéricos

Los embutidos ibéricos se elaboran con carne y grasa del cerdo ibérico, que se pican, condimentan y embuten en tripas naturales o artificiales para su curación. Tipos principales:

- **Chorizo ibérico:** Elaborado con carne magra de cerdo ibérico, tocino, sal, ajo y pimentón, que le da su característico color y sabor.
- **Morcón ibérico:** Similar al chorizo pero de mayor tamaño, se elabora con carne magra de cerdo ibérico picada en trozos grandes y adobada con pimentón de la Vera, ajo, sal y otras especias.
- **Salchichón ibérico:** Utiliza carne magra, tocino y especias como pimienta negra y nuez moscada. Su sabor es más suave que el del chorizo.
- **Lomo ibérico:** Se elabora con la pieza del lomo entera, sin picar ni mezclar. Se adoba y embute en tripa para su curación. Es uno de los embutidos más apreciados.
- **Morcilla ibérica:** Se elabora con sangre, carne picada y especias.



Castro y González

La solución 100% ibérica, fácil y regalable



La empresa de ibéricos de Guijuelo ofrece una selección de lotes y productos ideales para las mesas navideñas.

Los embutidos de Castro y González se posicionan como una de las mejores opciones para presentar en la mesa estas Navidades. La marca de Guijuelo ofrece una solución fácil, práctica y rápida para solucionar las comidas de la época: abrir, servir y disfrutar.

Trabajando desde hace más de 100 años para satisfacer y facilitar la vida al cliente, la empresa apuesta en estas fechas tan señaladas por packs degustación, que permiten probar lo mejor de su producción, como pueden ser, por ejemplo, blísteres de jamón ibérico de bellota cortado a mano y blísteres de cada una de las especialidades: lomo de bellota ibérico, chorizo de bellota ibérico y salchichón de bellota ibérico.

Una tabla de ibéricos para una mesa festiva

Los encuentros con familiares y amigos en las fiestas navideñas necesitan inversión de tiempo y preparación. Por eso, Castro y González tiene opciones como el pack completo de seis platos en total, que puede solucionar más de un evento con una misma compra. Contiene dos blísteres de Jamón de Bellota 100% Ibérico, dos blísteres de Jamón CYG Fusión y dos blísteres de Jamón Selección 100% CYG.

Estas opciones tienen lo necesario para preparar una tabla de ibéricos que presida una mesa festiva en un solo movimiento. Todos los productos vienen ya listos. De hecho, el jamón ibérico de bellota ha sido cortado a mano por expertos cortadores profesionales para mantener todas sus cualidades organolépticas y su máxima calidad.

La opción perfecta como regalo

El 'Estuche Momentos Gastro' llama la atención de cualquier persona amante de la excelencia, con las opciones de Jamón Selección Castro y González cortado a mano, Paleta Selección Castro y González loncheada a mano, Paleta de Bellota Ibérica 75% Raza Ibérica y Jamón de Bellota 100% Ibérico. Sin olvidar el estuche 'Lujo para tus sentidos', con Lomo de Bellota 100% Ibérico.

A todo ello hay que sumar la innovación y garantía de calidad que aporta la gama MAP de jamones ibéricos de bellota cortados a cuchillo y envasados en atmósfera protectora. Este tipo de envasado mejora sustancialmente al tradicional vacío y evita que el producto pierda sus mayores señas de identidad: olor, textura y color únicos, además de retrasar el proceso oxidativo. Una fórmula en la que han sido pioneros y que alarga el tiempo de consumición.

Fáciles de usar

Una vez abierto el envase y reposado unos minutos para que el jamón atempere y respire, hay que colocar un plato encima, darle la vuelta y, a continuación, voltearlo de nuevo sobre otro plato para tener la misma presentación que lucía en el envase.

Los productos de Castro y González son un detalle que puede marcar la diferencia para cerrar un año y comenzar otro con buen sabor de boca. ✻

Más información: www.castroygonzalez.es



GASTRONOMIC FORUM BARCELONA 2026

Gastronomic Forum Barcelona celebrará del 2 al 4 de noviembre una edición de crecimiento que tendrá lugar, por primera vez, en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona. El salón reunirá a más de 450 empresas expositoras, un 12% más que en la última edición. Bajo el lema “Revisitar la tradición”, el evento analizará cómo el legado culinario impulsa nuevas formas de cocinar, servir y emprender.



Revisitar la tradición







Gastronomic Forum Barcelona ocupará 14.500 m² y volverá a congregar a empresas, productores, distribuidores, restauradores y profesionales de toda la cadena de valor gastronómica. La oferta expositiva estará liderada por los productos gastronómicos, que representarán el 73% del total, seguidos por el equipamiento para hostelería (17%), el menaje profesional (6%) y las soluciones tecnológicas (5%).

Destacada representación territorial

El salón contará con una destacada representación institucional y territorial a través de participaciones agrupadas impulsadas por Prodeca, las diputaciones de Barcelona, Girona, Lleida y Tarragona, el Ayuntamiento de Barcelona, Mercabarna, la Xunta de Galicia, Extremadura, A Coruña, Burgos, Palencia, Cáceres y Teruel, entre otras entidades.

La presencia de las comunidades autónomas contribuirá a reforzar la diversidad de la oferta del salón. Galicia volverá a liderar la representación territorial con cerca de 500 m² de espacio expositivo, mientras que Castilla y León, Aragón y Andalucía tendrán también una presencia destacada. Estas participaciones permitirán descubrir una amplia selección de productos vinculados al territorio, desde carnes, embutidos, quesos, conservas y productos del mar hasta vinos, aceites, trufa, azafrán, dulces y otras especialidades gastronómicas que reflejan la riqueza y singularidad de cada comunidad.

"Una edición más, Gastronomic Forum Barce-



lona volverá a reunir a los profesionales que están definiendo el presente y el futuro de la gastronomía. Nuestra vocación es ofrecer un espacio donde el conocimiento, el producto y las empresas conecten para dar respuesta a los grandes retos del sector", afirma Josep Alcaraz, director del salón.

EL SALÓN RECREARÁ UNA GRAN BARRA EN DIRECTO CON CHEFS QUE MOSTRARÁN CÓMO ESTE FORMATO TRANSFORMA LA RELACIÓN ENTRE COCINA Y CLIENTE



Volver a los orígenes

Con esta nueva edición, Gastronomic Forum Barcelona reforzará su papel como plataforma de referencia para los profesionales del sector, combinando una amplia oferta expositiva con un programa de contenidos concebido para impulsar el debate, favorecer el intercambio de experiencias y generar nuevas oportunidades de negocio.

De esta manera, el programa congresual girará en torno al lema "Revisitar la tradición", una invitación a reflexionar sobre la capacidad del patrimonio culinario para inspirar nuevas propuestas gastronómicas. El encuentro reunirá a 140 destacados profesionales de la gastronomía nacional e internacional. Durante tres jornadas, chefs, productores, artesanos y especialistas compartirán experiencias, conocimientos y demostraciones sobre los principales desafíos y oportunidades que afronta el sector.

Esta reflexión tomará forma a través de un amplio programa de ponencias, *showcookings* y debates protagonizados por profesionales que abordan la tradición desde perspectivas muy diversas, desde la recuperación de productos de territorio y recetarios populares hasta su reinterpretación. Destacan Manuel Costiña (Retiro da Costiña), Pedro Sánchez (Bagá), Ar-

Degustación guiada de carnes de vacuno



Gastronomic Forum Barcelona reunirá en Fira de Barcelona a algunas de las voces más influyentes del sector gastronómico. Entre ellas Elisabeth G. Iborra, periodista gastronómica y primera sumiller de carne de España, experta en proteína animal, que ofrecerá una degustación guiada de carnes de vacuno.
Sobre esta degustación afirma: "Me gustaría que los asistentes salieran entendiendo que evaluar carne no es una cuestión de gusto instintivo, sino de método. Vamos a aprender a valorar la calidad de diferentes categorías, razas, edades, niveles de infiltración, grasa, terneza, jugosidad e intensidad de olor y sabor para que ese conocimiento les sirva para siempre en su trabajo diario. Esto le sirve tanto a un productor como a una empresa cárnica y a sus comerciales, a carniceros y, sobre todo, a chefs y personal de sala que necesitan herramientas para explicar el valor de sus carnes a sus clientes". Y añade: "Si después de la sesión los asistentes tuvieran que marcharse con una sola idea sobre la carne de vacuno, me gustaría que fuera que la calidad de lo que tienes en el plato depende de toda una cadena de valor en la que cada eslabón es fundamental. La calidad es la suma de decisiones tomadas desde el ganadero hasta el transportista y el matadero, siempre con la responsabilidad de respetar el bienestar animal y evitar errores que puedan comprometerlo. Y cualquiera, con entrenamiento sensorial, puede aprender a interpretar esas decisiones. Comer carne con conocimiento no quita placer, lo multiplica". Finalmente, dado que el eje de Gastronomic Forum Barcelona este año es 'Revisitar la tradición', reflexiona sobre cómo puede la carne tradicional reinventarse para conectar con un consumidor cada vez más informado y exigente sin perder su esencia: "La clave está en no confundir tradición con inmovilismo, con creer que ya lo sabemos todo. Debemos aplicar el rigor del análisis sensorial científico a todas las especies cárnicas que tenemos en nuestro país. Y eso no es traicionar la tradición, sino dotarla del lenguaje técnico que necesita para que un consumidor exigente la entienda y la valore como se merece. El consumidor informado de hoy no quiere que le disfracen el producto con innovación vacía; quiere entender por qué esa pieza es buena, con criterio y no solo con nostalgia".

tur Martínez (TRÜ), Enrique Valentí (Caja de Cerillas), Oliver Peña (Teatro Kitchen & Bar), Viviana Varese (FAKK) y Alatz Bilbao (Bakea).
Junto a ellos participarán algunos de los grandes referentes de la alta cocina como los chefs con tres estrellas Michelin Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch (Disfrutar), Paco Pérez (Miramar), Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante), Jordi Cruz (ABaC) y Nacho Manzano (Casa Marcial), que compartirán cómo el legado culinario sigue siendo una fuente de creatividad e innovación.
Según Pep Palau, director de contenidos del salón, "la cocina evoluciona constantemente, pero siempre lo hace apoyándose en un legado construido durante generaciones. Revisitar la tradición significa comprender ese patrimonio para reinterpretarlo y adaptarlo a los desafíos actuales sin perder su esencia".



Un programa articulado en tres grandes líneas

1 Reinterpretación de la tradición
A partir de distintas realidades territoriales, este enfoque se consolida como uno de los ejes centrales del programa. Una oportunidad para descubrir cómo los chefs ponen la técnica al servicio de la memoria gustativa, integrando influencias de otras cocinas y de la vanguardia sin renunciar a la esencia de cada plato.

2 Nuevos formatos en restauración
Con la barra como espacio central del restaurante, este bloque pone el foco en cómo los nuevos modelos de servicio están redefiniendo la experiencia gastronómica contemporánea.

3 Captación de nuevos públicos
Con un foco claro en la Generación Z, el programa reserva un bloque al talento joven, una nueva generación de profesionales que está transformando la manera de entender y ejercer la profesión.





I Premio Sala 2026

Como novedad este año, se celebrará la primera edición del Premi Sala Gastronomic Forum Barcelona, que reconocerá el talento de los profesionales jóvenes de sala.
El galardón distinguirá al mejor o a la mejor jefe/a de sala de un restaurante que todavía no haya sido distinguido con alguno de los principales reconocimientos gastronómicos.
Tendrá lugar el miércoles 4 de 12:30–14:15h.

El auge de las barras gastronómicas

Esta edición del Forum prestará especial atención a algunas de las tendencias que están redefiniendo la experiencia gastronómica. Entre ellas destacan el creciente protagonismo de la sala y el auge de las barras gastronómicas como eje de una experiencia más cercana, participativa y personalizada con el cliente. El salón recreará una gran barra en directo en la que profesionales podrán descubrir de primera mano un modelo que acerca la cocina al comensal y convierte cada servicio en una experiencia compartida.

La cocina ya no se esconde. Cada vez más restaurantes trasladan la barra al centro de sus establecimientos para acercar el producto al cliente y generar una interacción directa entre quienes cocinan y quienes disfrutan de sus propuestas. Lo que durante años fue un espacio asociado principalmente al servicio se ha convertido en un escenario donde la elaboración, la conversación y el conocimiento forman parte de la experiencia gastronómica.

Haciéndose eco de esta evolución, Gastronomic Forum Barcelona reunirá en su gran barra en directo a Albert Raurich (Dos Palillos), João Kather (Tetsu) y Martín Comamala (539 Plats Forts). A través de sus ponencias con degustación, los tres chefs mostrarán cómo este for-



mato responde a una demanda creciente de propuestas más próximas y transparentes, capaces de eliminar barreras entre cocina y sala.

Para João Kather, chef de Tetsu, restaurante madrileño especializado en cocina japonesa a la plancha, el auge de las barras gastronómicas está estrechamente ligado a la búsqueda de experiencias más humanas y personalizadas. "El cliente busca cada vez más cercanía con quien le atiende. La barra favorece una relación más directa entre cocineros y clientes, permitiendo explicar productos, técnicas y elaboraciones mientras se observa de primera mano la reacción de quienes los prueban", explica.

De este modo, en Gastronomic Forum Barcelona Kather mostrará cómo el contacto directo con el público permite poner en valor la temporalidad de los ingredientes y transmitir conocimientos sobre su origen y calidad, convirtiendo cada servicio en una oportunidad para fomentar un consumo más consciente.

Aunque la popularidad de las barras gastronómicas se ha intensificado en los últimos años, los profesionales del sector coinciden en que no se trata de una moda pasajera. Más bien representa la evolución de una tradición profundamente arraigada en la cultura gastronómica española.

Experiencia inmersiva

Albert Raurich, chef y fundador de Dos Palillos, el restaurante barcelonés con estrella Michelin reconocido por su singular fusión de cocina asiática y tradición de tapas, considera que este formato se ha consolidado porque responde a una demanda real del consumidor actual. "Es difícil encontrar hoy un nuevo restaurante que no incorpore una barra gastronómica. El cliente busca vivir algo más que una comida y este formato lo hace posible", afirma.

Durante su participación en Gastronomic Forum Barcelona, Albert Raurich compartirá la filosofía que ha convertido a Dos Palillos en un referente de este modelo. Según el chef, "la cultura de la barra forma parte de la identidad gastronómica del país, desde

Productos innovadores

Entre la amplia oferta de Gastronomic Forum Barcelona se presentarán propuestas innovadoras como el carpaccio de higo violeta, las croquetas gourmet de alcachofa o de carrillera de Angus, un falso caviar elaborado a partir de zumo de trufa, las Perlas de Mignonette –un trampantojo que reproduce la apariencia de una perla real–, el carpaccio de picaña, la grasa de vaca fundida o una bebida isotónica sin gas elaborada con manzana, hibisco, rosa mosqueta y agua de mar.

Concurso de Patés y Terrinas

Gastronomic Forum Barcelona y la Fundació Oficis de la Carn convocan el primer Concurso de Patés i Terrinas GFB, que tiene como objetivo reconocer los mejores productos en dos categorías: Patés rústicos, tipo paté de hígado o paté de campaña y Patés y terrinas de carnes variadas. Se celebrará el 4 de noviembre, con la recepción de los productos y la deliberación del jurado durante la mañana y la entrega de premios por la tarde.

Espacios: lugares para hacer negocios y compartir experiencias

• Auditorio: Gran escenario que consta de un innovador formato de platea con gradas que se usarán en función de las necesidades. Además, habrá algunas ponencias con degustación.

• Taller: Sesiones de cocina en directo con degustación final de los platos que se elaboran, que permiten interactuar con los chefs participantes.

• ForumLab: Espacio en el que tendrán lugar debates sobre temas de actualidad, sesiones de cocina en directo, actividades de panadería, concursos y premios.

• La despensa de Cataluña: Espacio impulsado por las diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida junto con Prodeca, que pone en valor a los productores agroalimentarios catalanes.

• Aula de alimentación sostenible de Barcelona: Es el espacio que acoge a productores ecológicos y de proximidad. Aquí se realizan numerosas actividades alrededor de la gastronomía sostenible, protagonizadas por chefs de renombre. Con la colaboración de Fundación Restaurantes Sostenibles.

• Aula Makro: El espacio en el que, con el compromiso de difundir el conocimiento en gastronomía, Makro ofrece sesiones de cocina en directo sobre las últimas tendencias gastronómicas.







los bares de barrio hasta las barras de tapas y platillos. La diferencia es que hoy este concepto se ha integrado en proyectos de alta cocina que encuentran en él una herramienta para ofrecer una inmersión mucho más completa". En el caso de Dos Palillos, toda la cocina queda rodeada por una barra que permite seguir de cerca cada momento del servicio. "Es como comer dentro de la cocina", resume.

Para Martín Comamala, chef de 539 Plats Forts, el restaurante de Puigcerdà (Girona) donde cocina en solitario frente a una barra que sitúa al comensal en contacto directo con el proceso creativo, la consolidación de las barras gastronómicas responde también a su capacidad para abrir nuevas oportunidades dentro del sector. "No es una moda pasajera. Es un cambio profundo que ya se está consolidando. La barra permite a muchos cocineros jóvenes desarrollar proyectos propios en espacios más pequeños y mostrar su forma de entender la cocina", señala. Su intervención en Gastronomic Forum Barcelona pondrá precisamente el foco en esta manera de trabajar, donde la proximidad y la transparencia forman parte esencial de la propuesta. "El cliente busca cada vez más cercanía con quien cocina. No solo quiere disfrutar de los platos, sino también entender qué hay detrás de cada elaboración y conectar con las personas que la hacen posible", afirma.





EL PROGRAMA CONGRESUAL EXPLORARÁ CÓMO IMPULSAR LA INNOVACIÓN, EL TALENTO Y LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA DESDE LA TRADICIÓN CULINARIA



El relevo generacional

El salón también prestará especial atención al relevo generacional a través del simposio Talento Z, dedicado a una nueva generación de profesionales que está transformando la gastronomía. El chef Alatz Bilbao (Bakea), Alba Aguilera, la pescadora más joven de Catalunya, el pastelero Lluc Crusellas, o las chefs Lucía Gutiérrez (Lur) y Helena Termes Adan (La Cort del Mos), entre otros, debatirán sobre digitalización, emprendimiento, conciliación, liderazgo y gestión del talento, reflejando cómo evolucionan los oficios gastronómicos y las formas de emprender en el sector.

Premios y reconocimientos

Finalmente, el programa se completará con la entrega de diversos reconocimientos profesionales, entre los que destaca el Premio Cuiner 2026 Gastronomic Forum Barcelona, organizado con La Vanguardia donde los seis finalistas –Àlex López, Marcos Valyi y Jordi Carbonell (Arraval, Barcelona), Neus Faiges (Cal Faiges, Poblenou del Delta), Miquel Pardo (Melós, Barcelona), Soledad Lema (Piedra, Barcelona), Alba Hugas y João Pedro Fontes (Unça, Banyoles) y Juanan Vizcaíno (Zaytun, Barcelona)– elaborarán sus propuestas en directo para optar al galardón; los Premios Innoforum a la innovación gastronómica; y los Premios Josep Mercader, que distinguen trayectorias y aportaciones destacadas al sector.

También se entregarán los galardones The Baker al mejor pan y al Mejor Panettone de España, impulsados respectivamente por el Gremi de Flequers y el Gremi de Pastissers. Además, el salón acogerá de nuevo la presentación de publicaciones de referencia como la Slow Food Guide 2027 y la Guía Augusta.✻

Hechas y horarios

Cuándo: 2 - 4 de noviembre
Dónde: Recinto Gran Via de Fira de Barcelona – Pabellón 1- Acceso sur
Dirección: Av. Joan Carles I, 64 - L'Hospitalet de Llobregat
Horario: 2 y 3 de noviembre de 10:00 – 19:00h – 4 de noviembre de 10:00 – 18:00h
Más información:
www.gastronomicforumbarcelona.com

Josep Alcaraz

Director de Gastronomic Forum Barcelona

"En Gastronomic Forum Barcelona lo determinante es la calidad del producto en exposición"

Gastronomic Forum Barcelona afronta su edición de 2026 en un contexto de crecimiento y consolidación. El salón, que se celebrará del 2 al 4 de noviembre por primera vez en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona, reunirá a más de 450 empresas expositoras y reforzará su papel como el gran punto de encuentro profesional de la hostelería, la gastronomía y el *foodservice*.



La edición de 2026 supone un nuevo paso en la evolución del salón. ¿Qué momento atraviesa actualmente Gastronomic Forum Barcelona dentro del sector?

Sin duda, estamos viviendo el mejor momento de la historia de Gastronomic Forum Barcelona. A tenor del ritmo de contratación de espacios, este año superaremos todas las ediciones anteriores, con la presencia de más de 450 empresas expositoras referentes de la hostelería, la gastronomía y el *foodservice*, en 14.500 m², lo que supondrá un crecimiento del 12% en superficie expositiva respecto a la pasada edición. Contaremos tanto con grandes empresas fabricantes y distribuidoras como con más de 250 pequeños productores, muchos de ellos agrupados en stands colectivos. La oferta es muy amplia y abarca desde productos gastronómicos hasta tecnología, menaje y maquinaria: en resumen, todo lo que necesita un restaurador para su negocio. Uno de los grandes valores diferenciales es que en Gastronomic Forum Barcelona tienen la misma relevancia las grandes empresas que los pequeños productores. Aquí, independientemente del metraje del stand, lo importante es contar con un producto de calidad. Por eso, es un punto de referencia obligado para restauradores y tiendas gourmet que buscan los mejores productos.

El traslado al recinto de Gran Via marca una nueva etapa para Gastronomic Forum Barcelona. ¿Qué oportunidades supone este cambio de ubicación?

"El principal valor diferencial del salón es que combina en un mismo espacio negocio, conocimiento e inspiración"

El traslado es una gran oportunidad para seguir creciendo. El pabellón 1 del recinto de Gran Via es un espacio moderno y de gran capacidad que mejora notablemente la experiencia expositiva, optimiza los flujos de visitantes y potencia la visibilidad de las marcas. Además, las ventajas logísticas en accesos, montaje y servicios repercutirán directamente en beneficio de los expositores y contribuirán a reforzar la profesionalidad del visitante. Estamos convencidos de que este cambio nos permitirá dar un salto cualitativo en todos los sentidos.

¿Qué perfil de visitante profesional busca atraer Gastronomic Forum Barcelona y qué valor diferencial encuentra en el salón?

Gastronomic Forum Barcelona se dirige a todos aquellos profesionales que buscan anticiparse a los cambios que está viviendo la gastronomía y el *foodservice*. Nos interesa especialmente atraer a restauradores, hosteleros, distribuidores, comercios especializados y empresas que quieren descubrir nuevas oportunidades de negocio, identificar tendencias y encontrar soluciones para hacer crecer sus proyectos. El principal valor diferencial del salón es que combina en un mismo espacio negocio, conocimiento e inspiración. Reúne una oferta expositiva muy especializada con productos, servicios y equipamiento para la restauración y la gastronomía, y al tiempo ofrece un programa de actividades único, con la participación tanto de figuras consagradas como de nuevas generaciones de cocineros, lo que permite conocer de primera mano las tendencias, los modelos de negocio y las ideas que están marcando el futuro del sector.



El evento combina exposición, contenidos y *networking*. ¿Cómo se articula este modelo para generar un retorno real para empresas y profesionales?

La fidelidad, edición tras edición, tanto de expositores como de visitantes es nuestra mejor carta de presentación. Es la prueba más clara del retorno que ofrece Gastronomic Forum Barcelona a todos sus públicos. Trabajamos con mucho detalle el equilibrio entre una oferta expositiva atractiva y unas zonas de actividades con contenidos muy potentes, para que los expositores obtengan un retorno inmediato de su inversión y los visitantes vivan una experiencia completa y de alto valor profesional.



¿Qué papel juega Gastronomic Forum Barcelona como plataforma de conexión entre marcas, producto, talento y mercado?

Un papel absolutamente fundamental. Muchos expositores y visitantes participan en otros eventos del sector, pero cuando llegan a Gastronomic Forum Barcelona perciben rápidamente nuestro principal valor diferencial: la cercanía real con la profesión. Aquí las relaciones son directas, el contacto con clientes y proveedores es más fácil y el ambiente favorece conversaciones de calidad y oportunidades de negocio que a menudo son difíciles de generar en otros formatos feriales.

"El salón se dirige a todos aquellos profesionales que buscan anticiparse a los cambios que está viviendo la gastronomía y el *foodservice*"

"La fidelidad, tanto de expositores como de visitantes, es nuestra mejor carta de presentación"

Por eso animamos a los expositores a preparar su participación de forma activa, mostrando su oferta de manera atractiva y generando experiencias que faciliten la interacción con los visitantes. Al mismo tiempo, recomendamos a los profesionales planificar su recorrido para aprovechar al máximo la oferta expositiva y las actividades, sin renunciar al descubrimiento de nuevas propuestas. En definitiva, nuestro objetivo es que durante tres días el sector se encuentre, comparta experiencias y genere negocio en un entorno cercano, distendido y de auténtica complicidad profesional.✻

XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y X Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid





Un año más, Valladolid se convertirá del 9 al 11 de noviembre en el epicentro de la alta gastronomía en miniatura con la celebración del XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y del X Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid. Esta última competición celebra su décimo aniversario, consolidando una década en la que la ciudad ha reunido a destacados talentos del panorama gastronómico internacional.

La Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L. del Ayuntamiento de Valladolid en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid han convocado el XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y el X Campeonato Mundial de Tapas y Pinchos Ciudad de Valladolid. Ambos se han consolidado como los principales concursos del país en cuanto a cocina en miniatura se refiere.

La celebración tendrá lugar un año más en la Cúpula del Milenio de Valladolid, donde un total de 45 participantes nacionales y 16 representantes internacionales (15 extranjeros y 1 español) competirán por alzarse con los títulos a la Mejor Tapa de España y la Mejor Tapa del Mundo.

A lo largo de las diferentes sesiones de *showcooking* en directo, los chefs elaborarán y presentarán sus propuestas ante jurados integrados por reconocidas personalidades del sector gastronómico, que valorarán aspectos como el sabor, la creatividad, la técnica y la presentación de cada creación.

El evento tiene como objetivos posicionar la capital como destino gastronómico, la promoción de la cultura gastronómica y el turismo de calidad. Y para ello, las creaciones finalistas de ambos concursos se podrán degustar en los establecimientos de la ciudad



en el marco del Festival de la Tapa que se celebrará entre el 10 y 15 de noviembre.

"Celebrar una nueva edición del Concurso Nacional y del Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid reafirma el compromiso de la ciudad con la gastronomía y consolida su posición como referente de la alta cocina en miniatura. Además, este año celebramos el X aniversario del Campeonato Mundial de Tapas, una trayectoria que ha convertido a Valladolid en un punto de encuentro internacional para el talento, la creatividad y la innovación gastronómica. Durante tres días, la ciudad reunirá a representantes de la gastronomía nacional e internacional, poniendo en valor la diversidad y la riqueza culinaria de los distintos territorios", ha declarado Blanca Jiménez Cuadrillero, concejala de Turismo, Eventos y Marca Ciudad del Ayuntamiento de Valladolid.

Jesús Julio Carnero, Alcalde de Valladolid, por su parte, ha afirmado que: "Ambas iniciativas comparten un profundo arraigo con el territorio y una misma vocación: poner en valor lo que somos capaces de crear y producir en nuestra ciudad y provincia. No existe mejor simbiosis que la que representan Alimentos de



'Milpa', tapa ganadora del XXI Concurso Nacional creada por Alejandro San José del restaurante Habanero Taquería en Valladolid.

LOS JURADOS VALORARÁN ASPECTOS COMO EL SABOR, LA CREATIVIDAD, LA TÉCNICA Y LA PRESENTACIÓN



Valladolid y el Campeonato Mundial de Tapas. Valladolid es hoy la capital mundial de la tapa, entre otras razones, por el trabajo de promoción que venimos desarrollando y por nuestra apuesta por la gastronomía y la alta cocina en miniatura como una de las grandes señas de identidad de la ciudad".

La opinión de los anteriores ganadores

Alejandro San José del Restaurante Habanero Taquería (Valladolid), ganador del Concurso Nacional 2025 y finalista del Campeonato Mundial 2026, ha afirmado: "Ganar el Concurso Nacional de Tapas ha supuesto un reconocimiento muy importante en mi carrera. Es un premio que pone en valor todo el trabajo que venimos haciendo en el restaurante y del que estamos tremendamente orgullosos. Afronto el Mundial de tapas con mucha ilusión, pero también con una gran responsabilidad. Representar a España en una competición de este nivel es un auténtico honor y una oportunidad única para poner en valor nuestro producto y nuestra identidad".

Por su parte, Andrea Vignali del Restaurante Al Dente Enoteca, situado en Australia, ganador del Campeonato Mundial 2025, ha comentado: "Ganar el Campeonato Mundial de Tapas fue un enorme honor. Me sentí muy orgulloso de representar a Australia, el país en el que he desarrollado mi carrera profesional, al mismo tiempo que llevaba mi herencia italiana y mi forma de entender la cocina hasta España. Alzarme con la victoria frente a chefs de todo el mundo fue un momento inolvidable y un logro del que siempre me sentiré profundamente orgulloso".

Concurso Nacional

La convocatoria se hace entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el territorio nacional donde se sirvan tapas y/o pinchos. Cada participante puede presentar un pincho o tapa personal cuyos ingredientes y elaboración debe describir en un cuestionario digital interactivo. La receta que se presente no debe superar los 1,90€ al valorar la materia prima de los ingredientes que intervienen en su elaboración. Un jurado integrado por miembros de la Asociación de Hostelería de Valladolid y la organización técnica del certamen, son los encargados de seleccionar entre cada tapa, hasta un máximo de 41 finalistas para participar en la final presencial, a los que se añaden los vencedores de las 4 modalidades del concurso Provincial de Pinchos y Tapas de Valladolid 2026, integrando 45 finalistas en total. Los concursantes de Valladolid debe-

Janaína Torres



Presidenta del XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas

Janaína Torres (São Paulo, 1975) presidirá el jurado del certamen nacional en su vigesimosegunda edición. Considerada una de las figuras más influyentes de la gastronomía de vanguardia y de la transformación social en Brasil, fue reconocida en 2024 como Mejor Chef Femenina del Mundo por The World's 50 Best Restaurants, después de haber recibido en 2023 el galardón como Mejor Chef Femenina de América Latina. Autodidacta, empresaria y activista, ha construido una carrera marcada por la defensa de la cocina popular brasileña, la sostenibilidad, la accesibilidad de la gastronomía y el compromiso social, convirtiéndose en una de las voces más influyentes de la gastronomía internacional. Además, mantiene un estrecho vínculo con España por sus raíces familiares y por su reconocida admiración por la cocina española.

Mario Sandoval

Presidente del X Campeonato Mundial de Tapas



Mario Sandoval (Humanes de Madrid, 1977) presidirá el jurado de la décima edición del Campeonato Mundial de Tapas. El chef, formado en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid y reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina en 2013, lidera el restaurante Coque. Su trayectoria combina el respeto por la materia prima con la investigación y la innovación gastronómica, convirtiéndose en uno de los grandes referentes de la cocina española contemporánea. Mario Sandoval declara para *Vinos y Restaurantes*: "La tapa es una de las grandes expresiones de nuestra cultura gastronómica. Representa una forma de compartir, de socializar y de disfrutar de la cocina sin necesidad de sentarse a una mesa durante horas, disfrutando de múltiples elaboraciones diferentes. Además, exige una enorme capacidad de síntesis: en un solo bocado tienes que conseguir sabor, equilibrio, textura y personalidad. Me parece especialmente interesante que la tapa haya traspasado nuestras fronteras y que cocineros de distintos países la interpreten desde sus propias culturas. Es una manera de demostrar que nuestra gastronomía tiene un lenguaje universal y que, al mismo tiempo, mantiene unas raíces muy reconocibles. Presidir el jurado del X Campeonato Mundial de Tapas de Valladolid es un honor y una gran responsabilidad. Es una cita que reúne talento, creatividad y distintas formas de entender la cocina. Mi papel será valorar las propuestas con rigor, teniendo en cuenta aspectos como el sabor, la técnica, la originalidad, la presentación y la capacidad de transmitir una idea. Pero también es una oportunidad para aprender. Cuando te reúnes con cocineros de diferentes procedencias, descubres ingredientes, técnicas y perspectivas que enriquecen tu propia manera de entender la gastronomía. Y eso es algo que siempre me ha interesado".

rán, no obstante, instrumentar su inscripción ante la organización.

Cada candidato seleccionado para la fase final tendrá la oportunidad de hermanarse con un establecimiento local de Valladolid como padrino, con el fin de facilitarle los ingredientes precisos para elaborar la receta de su preparación. Los establecimientos, días y horarios en que las tapas participantes en la final o premiadas en el concurso estarán a la venta en los establecimientos padrinos – a un precio de venta al público de 3,5€– serán detallados en la *app* del concurso (TapasVLL) y se comunicarán en las RRSS.

El orden de participación de los concursantes se determinará mediante sorteo durante la presentación del concurso de la mañana del día 9 de noviembre. Siguiendo este orden, en la fase final del concurso, los candidatos se incorporarán a los espacios culinarios individuales en lapsos sucesivos de 5 minutos, para dedicar un periodo máximo de 25 minutos para la elaboración de 8 tapas similares destinadas a la apreciación de cada uno de los 7 jurados y a la reproducción fotográfica testimonial de cada tapa participante.





LOS CANDIDATOS ELABORARÁN Y PRESENTARÁN EN DIRECTO SUS PROPUESTAS





Campeonato Mundial

El Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid celebra este año su décimo aniversario reuniendo a chefs y cocineros de los cinco continentes en torno a un mismo lenguaje gastronómico: la tapa, la expresión de la cocina en miniatura.

A lo largo de estos diez años, el campeonato se ha consolidado como la única competición gastronómica del mundo que celebra concursos clasificatorios en los cinco continentes, seleccionando a los representantes de cada territorio para competir en la gran final de Valladolid. Un formato que convierte a la ciudad en el gran punto de encuentro internacional de la creatividad, la técnica y la identidad gastronómica, reuniendo cada año a cocineros del mundo en una celebración de la diversidad culinaria a través de un solo bocado.

El Campeonato Mundial comienza mucho antes de que los finalistas lleguen a Valladolid. Cada edición arranca meses antes con concursos clasificatorios organizados en diferentes países y continentes, donde los profesionales de la hostelería compiten por conseguir una plaza en la gran final. Los chefs vencedores se convierten en los representantes oficiales de sus territorios y viajan hasta Valladolid para medirse con algunos de los mejores cocineros del mundo en una competición que celebra el talento, la creatividad y la diversidad gastronómica a través de la tapa.

A lo largo de sus nueve ediciones, el certamen ha celebrado concursos clasificatorios en diferentes países, consolidando una red internacional que reúne a algunos de los mejores profesionales de la cocina en miniatura. Gracias a este modelo, chefs procedentes de México (3 ediciones), Portugal (2), Reino Unido (2), Asia (2), Malasia (3), Oceanía (8), Ecuador (1), India (1), Suiza (1), Texas (1) y distintos países del continente americano han obtenido su clasificación para competir en la gran final. Llegarán a ella 15 finalistas extranjeros a los que se sumará el participante español que quedó campeón el año pasado en el Concurso Nacional, siendo así un total de 16.

Cada participante podrá presentar una sola tapa, cuyos ingredientes y elaboración se plasmará en el formulario digital oficial.

En este caso, el participante no tiene acceso a los precios de mercado de España, por lo que el comité de selección, si lo considera oportuno, contactará para advertir que el valor de la receta no debe superar los 1,90 €.

A cada candidato seleccionado se le asignará un establecimiento de apoyo (padrino) en Valladolid con el que tendrá que contactar previamente para facilitar toda la información necesaria para elaborar la receta y en el que podrá realizar las preparaciones previas necesarias.

Los establecimientos de Valladolid ofrecerán al público las tapas campeonas. Se podrán reconocer porque publicitarán su condición de tapas vencedoras en el Campeonato Mundial de Tapas mencionando el chef.



A destacar

- **El Concurso Nacional, que se celebrará los días 9 y 10 de noviembre, reunirá a 45 cocineros.**
- **El Campeonato Mundial, que se celebrará el 11 de noviembre, reunirá a 16 cocineros de 16 países: Australia, Nueva Zelanda, México, Ecuador, Estados Unidos, Tailandia, Brunei, Corea del Sur, Malasia, India, Suiza, Reino Unido, España, Sudáfrica, Egipto y Uganda. Alejandro San José, ganador del Concurso Nacional 2025, representará a España.**
- **Se repartirán 30.000€ en premios entres los campeones de ambos concursos.**
- **Pepe Ribagorda y Goyo González repetirán por segundo año consecutivo como maestros de ceremonias de ambos certámenes.**

La elección de los presidentes de los jurados

El alcalde de Valladolid, Jesús Julio Carnero, ha destacado que "la elección de Mario Sandoval y Janaína Torres como presidentes de los jurados supone un nuevo respaldo al prestigio alcanzado por los concursos de tapas de Valladolid. Contar con dos referentes de la gastronomía mundial no solo garantiza el máximo nivel de exigencia en la valoración de las propuestas, sino que refuerza la proyección internacional de la ciudad y consolida estos certámenes como una cita imprescindible para los mejores cocineros del mundo".

Con la designación de ambos chefs al frente de los jurados, Valladolid vuelve a situarse un año más en el epicentro de la gastronomía internacional, reuniendo talento, creatividad e innovación en torno a uno de los grandes referentes gastronómicos: la tapa.

Valladolid y la tapa

La palabra tapa tiene su origen en el siglo XIII en España. En esa época, los reyes castellanos debían evitar que el polvo o los insectos cayeran en sus bebidas, por lo que comenzaron a utilizar rodajas de pan, queso o jamón para cubrir sus copas. Esta práctica se popularizó y se extendió por todo el país, convirtiéndose en una tradición en bares y restaurantes españoles.



La ciudad de Valladolid se caracteriza por su tradición en la oferta hostelera de pinchos y tapas, generadora de certámenes locales y regionales que han desembocado en la convocatoria anual del único Concurso Nacional de Pinchos y Tapas que se celebra oficialmente en España, avalado por 20 años ininterrumpidos de existencia.

El deseo del Ayuntamiento de Valladolid y la Asociación de Hostelería de Valladolid con esta nueva convocatoria, es perseverar en la calidad del pincho y la tapa, elevar su rango profesional y verificar su alcance nacional e internacional.

Desde su primera edición, celebrada en 2005, el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid ha contribuido a impulsar la trayectoria de numerosos chefs y a dar visibilidad a algunas de las propuestas más innovadoras de la gastronomía española.

A lo largo de sus veintiuna ediciones, el certamen ha reconocido creaciones que han demostrado la capacidad de la tapa para condensar técnica, creatividad, producto e identidad en un único bocado. Muchas de las propuestas ganadoras han trascendido la competición y se han convertido en referentes de la cocina en miniatura.

Con esta nueva convocatoria se inicia el camino hacia una edición que volverá a situar el talento gastronómico, la creatividad y la diversidad culinaria en el centro de la competición.*

TOLEDO ACOGERÁ LOS PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA 2026

La 52ª edición distinguirá a siete figuras clave

La Real Academia de Gastronomía celebrará la edición 2026 de los Premios Nacionales de Gastronomía el próximo 9 de noviembre en el Palacio de Congresos 'El Greco' de Toledo, una cita que convertirá a la ciudad en anfitriona de los galardones más importantes de la gastronomía española. Entre los premiados, los chefs Pedro Sánchez y Jaume Subirós.











Toledo será el escenario de una gala que reunirá el lunes 9 de noviembre a representantes del sector gastronómico, institucional, empresarial y cultural.

"La extraordinaria acogida de la pasada edición celebrada en Granada nos anima a seguir consolidando un modelo que acerca los Premios Nacionales a diferentes territorios de España. Celebrar en Toledo los Premios Nacionales es una forma de seguir reivindicando que la gastronomía también es una manera de entender las ciudades, comunidades, sus paisajes y su memoria", ha señalado Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía.

Concedidos anualmente por la Real Academia de Gastronomía y convocados desde 1974, los Premios Nacionales de Gastronomía distinguen la excelencia de los profesionales, proyectos e iniciativas que contribuyen de forma decisiva al desarrollo, la innovación y el prestigio de la gastronomía española.

Constituyen el máximo reconocimiento que otorga la institución y contemplan las categorías de Dirección de Cocina, Dirección de Sala, Sumillería, Investigación e Innovación, Comunicación Gastronómica, Toda una Vida y Talento Joven.

Los galardones son fallados por jurados independientes y públicos, renovados en cada edición, integrados por miembros de la Real Academia de Gastronomía, expertos de reconocido prestigio y premiados de años anteriores.

Pedro Sánchez: Premio Nacional de Gastronomía 2026 al Mejor Jefe de Cocina

El chef Pedro Sánchez, propietario del restaurante Bagá (Jaén), que luce tres soles Repsol y una estrella Michelin, ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía 2026 al Mejor Jefe de Cocina.

La Real Academia de Gastronomía reconoce con esta categoría a los cocineros que, a través de su talento, creatividad y compromiso con el


Pedro Sánchez

oficio, contribuyen a impulsar la excelencia de la cocina española.

Presidido por Quique Dacosta, Premio Nacional de Gastronomía, el jurado ha estado integrado por los también Premios Nacionales Paco Morales y Elena Arzak; los académicos Cuchita Lluch, Miguel Garrido, Borja Beneyto, Rosa Vañó, José Carlos Capel y Benjamín Lana; además de Luis Suárez de Lezo y Miguel Loya, presidente y secretario general de la Real Academia de Gastronomía.

Desde Bagá, con el que ha situado a Jaén entre los grandes destinos gastronómicos, Pedro Sánchez ha construido una de las propuestas más personales y singulares de la alta cocina española. Y lo ha hecho en un entorno difícil; en un lugar alejado del foco y en un espacio de apenas 45 m². Allí defiende una propuesta de enorme profundidad, sensibilidad y elegancia, a la que peregrinan cocineros de todo el mundo.

El jurado ha considerado que Pedro Sánchez es merecedor del premio por haber construido una de las cocinas más personales y reconocibles del panorama gastronómico internacional. Ha destacado su valentía, su humildad y su capacidad para emocionar a través de una cocina que trasciende lo estrictamente culinario para convertirse en reflexión y pensamiento.

"En un mundo donde cada vez es más difícil tener un estilo propio, ha sido capaz de crear un lenguaje único, de hacer una cocina absolutamente memorable".

Jaume Subirós, Premio Nacional de Gastronomía 2026 a Toda una Vida

El jurado ha acordado otorgar el reconocimiento a Jaume Subirós en consideración a una trayectoria dedicada a la restauración, así como a una forma de entender la gastronomía basada en el producto, el territorio y la hospitalidad. La Real Academia de Gastronomía reconoce así la trayectoria de una de las figuras fundamentales para comprender la evolución de la cocina catalana.

El jurado ha destacado la trascendencia histórica de su figura, señalando "lo que significa el Motel Empordà para la gastronomía". Durante las deliberaciones, se ha subrayado que Subirós "ha estado siempre en la primera línea de la gastronomía nacional, sabiendo sostenerla con un nivel de calidad impresionante durante muchísimo tiempo y manteniéndose fiel a la mejor representación de la cocina catalana". Asimismo, el jurado ha puesto en valor que, a sus casi 80 años, sigue en activo y que hoy el establecimiento continúa ofreciendo "un servicio clásico impecable con unos platos memorables".

La historia de Jaume Subirós con el Motel Empordà comenzó en 1961 cuando, con solo once años, ingresó como botones bajo la tutela del fundador Josep Mercader. Tras completar su formación en Barcelona, regresó al emblemático establecimiento de Figueres (Girona) para trabajar codo con codo con su maestro, convirtiéndose en parte activa de un espacio clave en la renovación e historia de la cocina catalana.

En 1979, tras el fallecimiento de Mercader, Subirós asumió con apenas treinta años la dirección del Motel junto a su esposa, Anna Maria Mercader. Durante más de cuatro décadas al frente del proyecto, ha mantenido intacto el espíritu original de la casa, defendiendo una gastronomía de producto, temporada y territorio donde la técnica se pone al servicio de la materia prima, integrando cocina, sala y hospitalidad en una misma filosofía.

El jurado del Premio Nacional de Gastronomía Toda una Vida 2026 ha estado formado por la totalidad de la Junta Directiva de la Real Academia de Gastronomía: Luis Suárez de Lezo, Ángel Parada, Miguel Loya, Rosa Vañó, Juan Manuel Bellver, Borja Beneyto, Miguel Garrido, Cuchita Lluch, Alfonso Rodés, Sesé San Martín, José María Sanz-Magallón y Almudena Villegas.

Mohamed Benabdallah: Premio Nacional de Gastronomía 2026 al Mejor Sumiller

El sumiller y director de sala del restaurante Etxebarri (Axpe, Bizkaia) ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller. La Real Academia de Gastronomía reconoce con esta categoría a los profesionales que, desde la sala y el conocimiento del vino, contribuyen a enriquecer la experiencia gastronómica y a poner en valor el patrimonio vitivinícola.


Jaume Subirós


Mohamed Benabdallah


Casto Copete

Presidido por Cristina Díaz, sumiller del restaurante Maralba y Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller 2022, el jurado ha estado integrado por los también Premios Nacionales Luis García de la Navarra y María José Huertas; de los académicos Custodio Zamarra, Paz Ivison, Ladislao Azcona, Juan Manuel Bellver y Bosco Torremocha; además de Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía.

Mohamed Benabdallah nació en Argelia en 1984, se formó en Suiza y desarrolló su carrera en casas de referencia como Quique Dacosta y Mugaritz, donde afianzó una manera de entender el vino basada en el conocimiento, la sensibilidad y el servicio.

En Etxebarri orquesta una carta con más de 400 referencias escogidas para crear diferentes armonías de complementariedad y de contraste entre el vino y el menú a la brasa del chef Bittor Arginzoniz. Es actualmente uno de los grandes referentes internacionales de la profesión, reconocimiento que se vio refrendado en 2025 con el *The World's Best Sommelier* Award otorgado por The World's 50 Best Restaurants.

El jurado ha considerado que Mohamed Benabdallah es merecedor del premio por la excelencia con la que ha desarrollado la sumillería en Etxebarri. Ha destacado su trayectoria, su sensibilidad y la responsabilidad que asume en cada servicio: "Es un gran sumiller y anfitrión. Una pieza esencial para que Etxebarri ofrezca una de las experiencias culinarias más admiradas del mundo".

Casto Copete: Premio Nacional de Gastronomía 2026 a la Mejor Dirección de Sala

La Real Academia de Gastronomía reconoce con esta categoría a los profesionales que, desde la dirección de sala, hacen de la hospitalidad, el servicio y la excelencia pilares esenciales de la experiencia gastronómica.

Presidido por Marta Campillo, jefa de sala de DiverXO y Premio Nacional de Gastronomía 2021, el jurado ha estado integrado por los Premios Nacionales Raúl Rodríguez (Horcher), Juan Manuel del Rey (El Corral de la Morería) y el periodista Carlos Maribona; los académicos Lourdes Plana, Carmelo Pérez, Ana Belén González Pinos y Francisco Vañó; además de Luis Suárez de Lezo y Miguel Loya, presidente y secretario general de la RAG.

Con una sólida formación en protocolo, sumillería y coctelería, y con más de tres décadas de experiencia, Casto Copete dirige la sala del alicantino Nou Manolín con una profesionalidad basada en la discreción, la disciplina, la organización y una atención al detalle que ha hecho de la hospitalidad una de las señas de identidad del restaurante.

Su trayectoria ejemplar y los valores con los que ha ejercido la gestión del servicio durante tantos años han sido clave en la deliberación del jurado. Además, ha destacado la importancia de su actividad docente y cómo ha contribuido a la formación e inspiración de los profesionales de futuro.

"Castro Copete es un referente en servicio de alta escuela, es una autoridad en el sector y un referente para las nuevas generaciones".

Josep Bernabeu, Premio Nacional de Gastronomía a la Investigación e Innovación 2026

La Real Academia de Gastronomía reconoce en la categoría 'Investigación e Innovación' la labor profesional en investigación científica, tecnológica, histórica, innovación en las técnicas alimentarias o de restauración, desarrollo de nuevos productos o formas de producción.

Liderado por Rosaura Leis —presidenta de la Fundación Española de la Nutrición—, el jurado ha estado integrado por Toni Massanés, director de la Fundación Alícia; los académi-


Josep Bernabeu


Emilio Medina

cos y expertos Gregorio Varela, Rafael Moreno, Almudena Villegas, Beatriz Jacoste y Begoña Lluch; así como por Luis Suárez de Lezo y Miguel Loya, presidente y secretario general de la RAG.

Doctor en Medicina y catedrático de Historia de la Ciencia de la Universidad de Alicante, Josep Bernabeu ha orientado buena parte de su trabajo a la recuperación y puesta en valor del patrimonio gastronómico. Durante la deliberación se ha destacado su constancia, rigor y capacidad de abrir camino en un ámbito que hoy resulta estratégico para comprender la gastronomía desde una perspectiva interdisciplinar.

"Es el reconocimiento a toda una trayectoria dedicada a defender que la gastronomía es una herramienta para comprender nuestra historia, cuidar nuestra salud y preservar nuestro patrimonio cultural", ha apuntado el jurado.

Pilar Salas, Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación 2026

Salas ha sido galardonada con un premio que reconoce la labor de los profesionales, medios, empresas o proyectos que contribuyen a divulgar la gastronomía española y a acercarla a la sociedad desde el rigor, la creatividad y el compromiso con la cultura gastronómica.

Presidido por la periodista Marta Fernández Guadaño (Premio Nacional de Gastronomía por Gastroeconomy en 2016), el jurado ha estado integrado por Jon Sarabia, editor de Abalon Books (Premio Nacional de Gastronomía 2021 por Disfrutar Vol. I); el periodista Luis Ramírez (director de la revista Origen, Premio Nacional de Gastronomía en 2014); así como por los académicos Ángel Parada, Alfonso Rodés, Paz Ivison, Ramón Pérez-Maura y Juan Manuel Bellver, además de Luis Suárez de Lezo y Miguel Loya, presidente y secretario general de la Real Academia de Gastronomía.


Pilar Salas

El jurado ha considerado que es merecedora de este premio por su larga trayectoria dedicada al periodismo gastronómico.

"Es un ejemplo de periodista de raza, trabajadora, discreta y con una visión rigurosa del hecho gastronómico", ha señalado el jurado.

Emilio Medina, Premio Nacional de Gastronomía 2026 al Talento Joven

El jurado, que ha sido presidido por el cocinero Dabiz Muñoz y ha estado formado por Patricia Gutiérrez, directora de comunicación del Basque Culinary Center, los académicos y miembros de la Junta Directiva Miguel Loya, Ángel Parada y Rosa Vañó, además del presidente de la RAG, Luis Suárez de Lezo, ha decidido otorgar el galardón a Emilio Medina, horticultor de Villalcázar de Sirga (Palencia) e impulsor de La Mielga, un proyecto dedicado a recuperar semillas y variedades agrícolas tradicionales y a mantener vivo el conocimiento asociado a ellas, recuperando sabores y formas de cultivo y demostrando que la conservación de la biodiversidad agrícola puede traducirse en productos de gran calidad.

El jurado ha valorado especialmente la singularidad y la dificultad de un proyecto que conecta la recuperación del patrimonio agrícola con la investigación, la innovación y el desarrollo rural. También ha destacado la capacidad de Emilio para comunicar su trabajo y acercar al público la importancia de conservar variedades tradicionales, así como su potencial para inspirar a otros jóvenes a desarrollar iniciativas vinculadas al territorio.

Con este reconocimiento, la Real Academia de Gastronomía distingue a una nueva generación de profesionales que trabaja desde el territorio para contribuir al futuro de la gastronomía española.❋

Electrolux professional



Diseño y operativa al servicio de la restauración

COCINA A LA VISTA Y BUFÉS

La cocina ya no tiene por qué quedar necesariamente detrás de las puertas de servicio. En hoteles y restaurantes, cada vez más proyectos incorporan cocinas a la vista, estaciones de showcooking y bufés concebidos como espacios gastronómicos, donde preparación, producto y servicio forman parte de la experiencia del cliente. **POR ISABEL FERNÁNDEZ**



Morgui



OSAKA NIKKEI



No se trata únicamente de una cuestión estética. Mostrar cómo se prepara un plato o cómo se organiza una estación de servicio implica trasladar parte de la operativa al espacio público y, por tanto, obliga en las cocinas abiertas a replantear aspectos como la distribución, la ventilación, la acústica, la higiene, los flujos de trabajo y la reposición.

En paralelo, el bufé continúa teniendo un peso importante en determinados modelos de restauración hotelera, especialmente en desayunos, aunque también en almuerzos y cenas de resorts y establecimientos vacacionales. Su capacidad para ofrecer variedad y agilizar el servicio convive, sin embargo, con retos relacionados con el desperdicio alimentario, el mantenimiento de la oferta, el control de temperaturas y la necesidad de adaptar la producción a una demanda variable.

El resultado es una evolución del concepto: ni la cocina a la vista es simplemente una cocina sin paredes, ni el bufé es ya una sucesión de bandejas sobre una mesa. Ambos formatos requieren cada vez más planificación y diseño.

Como señala Verónica Molina, Marketing Director Food Iberia de Electrolux Professional, "las cocinas a la vista han dejado de ser una simple tendencia de diseño para convertirse en el auténtico motor de la confianza del cliente. Hoy en día, el comensal no solo busca disfrutar de un plato delicioso, sino que exige una transparencia absoluta: quiere ver la frescura de los ingredientes, la tecnología empleada y la maes-

Aitor Esnal Restaurante



tría con la que se manipulan. Al derribar la pared que separa la sala de producción, se crea un escenario donde el equipamiento y el equipo humano actúan en perfecta sintonía. Esto transmite un mensaje poderoso de profesionalidad, rigor higiénico y excelencia, convirtiendo el servicio en una experiencia inmersiva que eleva el prestigio del establecimiento y demuestra que en esa cocina no hay nada que esconder".

En el caso de los bufés, Ana Espuña, Head of Brand & Comms de Mychef, añade que "la exposición y presentación de los alimentos también tienen un papel fundamental en la percepción de variedad, frescura y calidad. El reto está en conseguir que esa experiencia visual vaya acompañada de una operativa capaz de mantener el nivel de servicio y la consistencia de las elaboraciones durante todo el servicio". Además, Espuña afirma que "la tecnología que acompaña a estos espacios debe estar a la altura de lo que el cliente ve. El equipamiento deja de ser únicamente una herramienta de trabajo y pasa a formar parte del entorno, por lo que diseño, ergonomía, facilidad de uso y prestaciones técnicas adquieren una importancia cada vez mayor".

De la cocina escondida a la cocina como espectáculo

La cocina abierta responde, en buena medida, a una transformación de la relación entre establecimiento y cliente. El comensal no solo recibe un plato terminado: puede observar parte del proceso, ver al cocinero trabajar, identificar los ingredientes o percibir aromas y sonidos asociados a la elaboración.

Esa visibilidad puede aportar transparencia y reforzar la percepción de frescura y elaboración, pero también aumenta las exigencias sobre el espacio de trabajo. Una cocina que funciona correctamente en un área exclusivamente profesional no necesariamente está preparada para quedar expuesta al público.

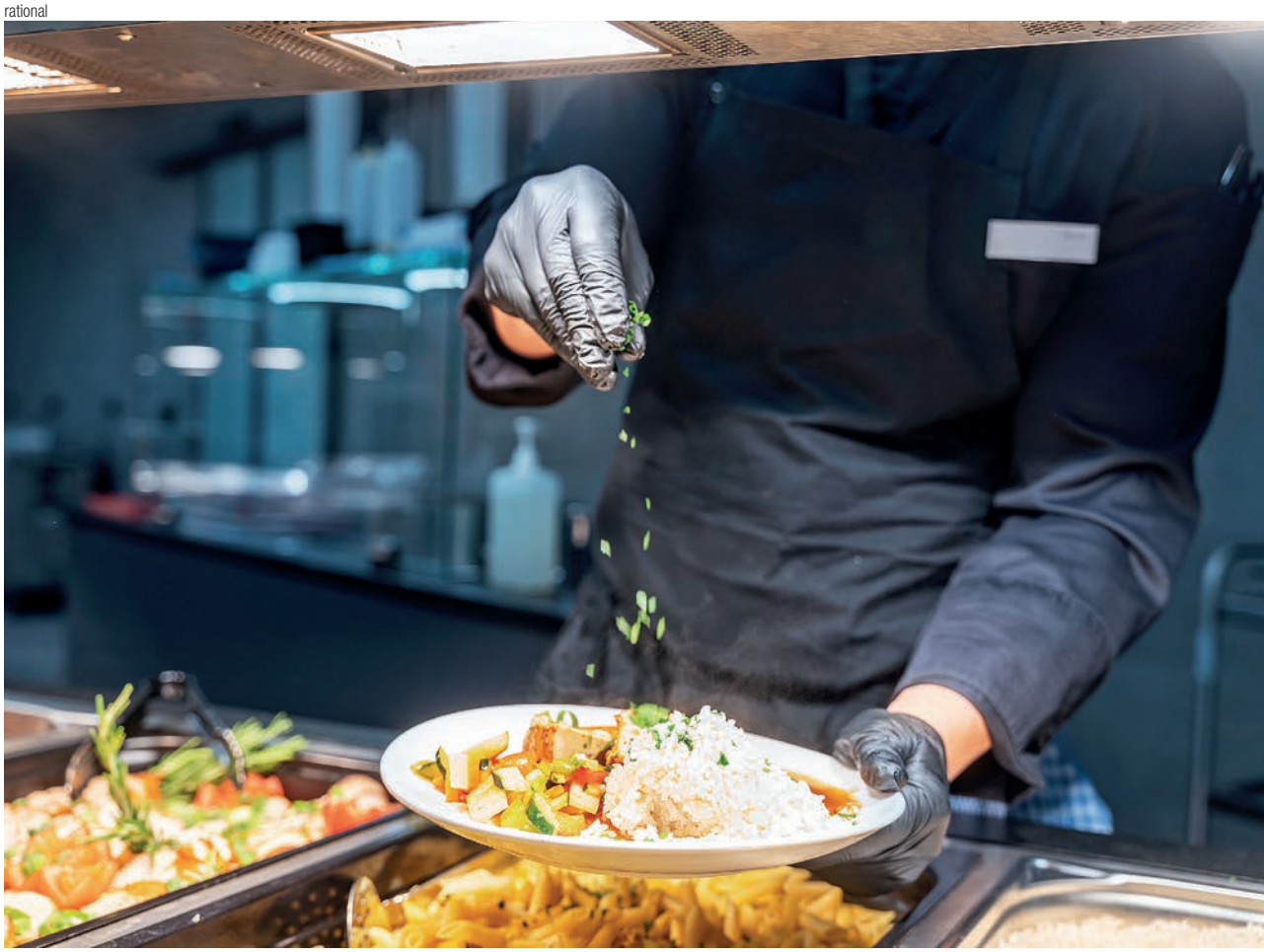
Por este motivo, Roger Morgui, director general de Morgui, remarca que "una de las principales ventajas es que la cocina pasa a formar parte de la experiencia de cliente, mostrando el producto, el proceso de elaboración y el trabajo de los profesionales. El inconveniente es que cualquier problema también queda revelado. Por ello, una cocina abierta exige un diseño preciso de la ventilación y la extracción, teniendo en cuenta los equipos, las corrientes de aire, la climatización y la distribución del espacio. No se trata simplemente de extraer más, sino de garantizar una captación eficaz de humos, olores y calor, con un sistema silencioso, eficiente y compatible con el confort térmico de la sala".

Además de convertir la cocina en parte de la experiencia del cliente, Laia Umbert, Marketing Director de Welbilt, agrega que "puede contribuir a reforzar la identidad del establecimiento. Una cocina abierta bien diseñada se convierte en un elemento arquitectónico y de marca, no simplemente en un espacio funcional. El reto es que todo está expuesto. Los errores de organización, el ruido, los olores excesivos, el desorden, la acumulación de residuos o una mala gestión de los tiempos también forman parte de lo que percibe el cliente. Por eso, abrir una cocina al público exige elevar el nivel de exigencia del proyecto. La ventilación, extracción, acústica, ergonomía, circulación y la organización del trabajo culinario dejan de ser cuestiones exclusivamente internas y pasan a formar parte de la experiencia del cliente. Todo debe estar pensado para que el espacio funcione de forma eficiente, transmita una imagen cuidada y coherente con el concepto del establecimiento hostelero".

Por tanto, la distribución en este tipo de espa-



rational



cios adquiere aquí una importancia fundamental. Hay que determinar qué procesos interesa mostrar, cuáles deben permanecer fuera de la vista, y cómo se separan los recorridos de profesionales, clientes, producto limpio, residuos y vajilla. La cocina visible debe seguir funcionando como una cocina profesional, aunque además tenga una dimensión escénica.

Según Ana Espuña, de Mychef, la ergonomía del equipamiento tiene un papel importante para garantizar unos flujos de trabajo claros, evitando cruces y desplazamientos innecesarios: "Cuando un equipo está diseñado alrededor de cómo trabaja el profesional, la operativa resulta más intuitiva y fluida. No se trata únicamente de crear equipos estéticamente atractivos —que también—, sino de integrar diseño, ingeniería y funcionalidad para mejorar la experiencia de quien los utiliza".

Por ello, la tendencia se dirige en muchos proyectos hacia cocinas parcialmente abiertas o estaciones de producción específicas, en lugar de convertir todo el espacio de cocina en un escenario. El establecimiento puede mostrar determinadas elaboraciones —plancha, pasta, *wok*, parrilla, repostería, corte o emplatado—, mientras mantiene el resto de la producción en las zonas de apoyo.

Diseñar para que se vea, pero también para que funcione

Uno de los principales retos consiste en conseguir que la estética no comprometa la operativa. Como ya se ha mencionado, cuando la cocina está expuesta, cuestiones normalmente invisibles pasan a formar parte de la experiencia del cliente. La limpieza de superficies, el orden de los utensilios, la gestión de residuos, la presencia de equipos, el almacenamiento e, incluso, el comportamiento del personal adquieren una dimensión adicional.

Para Julián Pizzi, National Corporate Chef de Rational, "este formato también exige una ma-

Tecnología para ajustar producción y servicio

La tecnología está entrando progresivamente en esta ecuación. La monitorización del desperdicio es un ejemplo, pero también existen oportunidades en planificación de la producción, gestión energética, control de equipos y seguimiento de consumos.

El interés no está únicamente en automatizar tareas. El verdadero potencial reside en conectar información que hasta ahora permanecía separada: reservas y ocupación, producción prevista, ventas, consumo, desperdicio y funcionamiento de los equipos.

En el bufé, por ejemplo, conocer el número previsto de comensales es útil, pero puede resultar todavía más interesante saber cómo se distribuyen las llegadas a lo largo del servicio y qué estaciones concentran el consumo.

La investigación más reciente sobre bufés de desayuno señala precisamente la importancia de analizar conjuntamente las decisiones de exposición y reposición con la experiencia del cliente, y plantea que las herramientas digitales deben utilizarse como apoyo a la toma de decisiones y validarse en cada operación.

Welbilt



Fuerte El Rompido



yor coordinación y disciplina por parte de equipo. Al estar expuesta a la vista del público, debe mantener siempre altos estándares de orden, limpieza y profesionalidad. Cualquier desorden o situación de estrés puede ser percibido por el cliente y afectar a la imagen del establecimiento".

La planificación debe contemplar desde el principio los movimientos del equipo de cocina y servicio. La distancia entre cámaras, zonas de preparación, cocción, pase y lavado puede determinar la eficiencia del conjunto.

Por ello, "la clave está en diseñar la cocina de dentro hacia fuera: primero la propuesta gastronómica y los procesos culinarios; después, el espacio, los sistemas y el equipamiento que permiten hacerlos realidad. El *showcooking* debería poner en escena aquellos procesos que realmente aportan valor a la experiencia: la elaboración, el acabado, la interacción con el producto y aquellos momentos que transmiten frescura, técnica y profesionalidad. Al mismo tiempo, el resto de procesos deben estar igualmente bien resueltos, aunque no sean visibles para el cliente. Almacenamiento, recepción y movimiento de mercancías, suciedad o interferencias deben quedar integrados en el diseño y perfectamente conectados con las zonas visibles, sin comprometer ni la eficiencia del equipo ni la experiencia del cliente. Esto requiere abordar el proyecto de forma global, conectando arquitectura, propuesta gastronómica, procesos culinarios, equipamiento, sistemas y flujos de trabajo", resalta Laia Umbert, de Welbilt.

Además, Verónica Molina, de Electrolux Professional, recalca que "el hostelero debe buscar un diseño que se integre de forma armónica con el interiorismo del local, priorizando el concepto de bloque único con superficies continuas, líneas limpias y acabados elegantes que eviten la acumulación de suciedad en juntas visibles. A nivel técnico, el enfoque debe poner el centro en la ergonomía y la higiene como pilares innegociables del éxito a largo plazo. El equipamiento debe estar diseñado para hacer la vida laboral al chef más fácil, adaptándose a

mychef



sus movimientos para reducir la fatiga física y el estrés. Asimismo, para que el servicio frente al cliente sea fluido y relajado, es fundamental apoyarse en sistemas eficientes que combinen la cocción y el abatimiento rápido en las áreas internas, dejando para la zona a la vista únicamente la regeneración o el acabado final, apoyados siempre en equipos de alta durabilidad y máxima precisión".

Ventilar y extraer es primordial

La ventilación y extracción resultan especialmente relevantes. En una cocina convencional, humos, olores y ruido quedan relativamente separados del comedor. En una cocina abierta, esa separación desaparece. La captación debe ser eficaz sin convertirse en un elemento visual o acústico que perjudique la experiencia.

Los sistemas de ventilación para cocinas abiertas y estaciones de bufé deben, además, adaptarse a las características concretas de cada proyecto y a las limitaciones arquitectónicas del edificio.

Sobre este tema y desde un punto de vista técnico, Roger Morgui, de Morgui, profundiza en que "la extracción debe dimensionarse en función del tipo de cocina, los equipos instalados, y la cantidad y características de humos, grasas y vapores generados. También es fundamental estudiar conjuntamente la extracción y la aportación del aire, ya que las corrientes pueden afectar a la capacidad de captación de la campana. En una cocina abierta adquieren además importancia el ruido, los olores y el confort térmico. El cliente no debería percibir la instalación como una fuente de molestias. Y, por supuesto, está la integración estética. La campana deja de ser únicamente un equipo técnico y se convierte en un elemento visible del espacio. Por eso, aspectos como los materiales, las proporciones, la iluminación o la integración con el mobiliario adquieren una mayor relevancia".

El bufé evoluciona: más estaciones, más interacción

En el caso del bufé, la transformación se produce en buena medida mediante la fragmentación de la oferta.

Frente al modelo tradicional de una gran línea central, muchos establecimientos recurren a estaciones diferenciadas: desayunos calientes, panadería y bollería, fruta, ensaladas, cocina internacional, producto local, bebidas o zonas de *showcooking*.

La división permite organizar mejor los flujos y puede contribuir a que el cliente perciba el servicio como una sucesión de experiencias gastronómicas en lugar de una única línea de autoservicio.

Además, las estaciones de elaboración al momento introducen un componente de personalización. El cliente puede solicitar una preparación concreta, elegir ingredientes u observar cómo se termina el plato.

Esta combinación de autoservicio y elaboración en directo permite mantener parte de la agilidad característica del bufé y, al mismo tiempo, incorporar elementos propios de la restauración servida.

Como afirma Julián Pizzi, de Rational, "cada vez es más habitual que parte de la oferta gastronómica se prepare al momento, sustituyendo elaboraciones que anteriormente se exponían ya terminadas. Esta tendencia permite ofrecer productos más frescos, mejorar la percepción de calidad y personalizar la experiencia de cada comensal".

99 Sushi Bar Padre Damián / Foto: Nines Mínguez



Higiene y seguridad alimentaria

La exposición del producto introduce también una exigencia adicional: todo lo que está a la vista debe transmitir control.

En un bufé intervienen factores como temperaturas, tiempos de exposición, protección de los alimentos, utensilios de servicio, reposición y limpieza continua. La organización debe facilitar que el personal pueda controlar estos puntos sin interferir con el flujo de clientes.

En las cocinas abiertas, por su parte, la separación entre espacio de producción y espacio de consumo obliga a extremar la planificación higiénica. El objetivo no es únicamente cumplir los requisitos reglamentarios, sino conseguir que la operativa diaria permita mantenerlos de forma constante.

Aquí cobra especial importancia la facilidad de limpieza: superficies accesibles, ausencia de zonas difíciles de alcanzar, materiales adecuados y una disposición que permita realizar las tareas de mantenimiento sin desmontajes complejos.

Equipamiento compacto, modular y multifuncional

Otro de los cambios que afecta tanto a cocinas abiertas como a bufés es la necesidad de aprovechar al máximo el espacio disponible.

En hoteles y restaurantes, especialmente en proyectos urbanos, las superficies destinadas a producción y servicio están sometidas a una fuerte presión. De ahí el interés por soluciones compactas, modulares y multifuncionales.

Una misma estación puede tener que asumir diferentes elaboraciones según la franja horaria: desayuno por la mañana, servicio de mediodía, cena o, incluso, eventos. Esta fle-



Kaypa (Lago Menorca Resort)



xibilidad permite aprovechar mejor las instalaciones y adaptar el espacio a diferentes niveles de demanda.

En este contexto, el diseño deja de centrarse exclusivamente en la capacidad máxima del equipo y presta más atención a cómo se utiliza durante todo el ciclo de servicio.

Sobre ello, Ana Espuña, de Mychef, opina que "es importante prestar atención a la tecnología de cocción. En un *showcooking*, por ejemplo, no basta con que un equipo sea capaz de cocinar: debe hacerlo con precisión, estabilidad y unos resultados homogéneos que permitan al profesional trabajar con confianza delante del cliente. Tecnologías como el control preciso de la temperatura, la gestión inteligente de la humedad o la automatización de los procesos permiten conseguirlo".

En cuanto a las últimas innovaciones del sector, Julián Pizzi, de Rational, asegura que "los avances tecnológicos han hecho posible que los equipos de cocina sean más eficientes y generen menos calor, facilitando su integración en zonas abiertas al público. Esto favorece las elaboraciones en directo y acerca al cocinero al cliente. Además, en los últimos años han ganado protagonismo conceptos capaces de combinar diferentes tecnologías de cocción en un mismo equipo".

Además, Verónica Molina, de Electrolux Professional, considera que, "en el sector hotelero actual, se demanda cada vez más la flexibilidad y la movilidad espacial, apostando por estaciones de cocina compactas, autónomas y libres de humos que puedan trasladarse fácilmente de un salón a una terraza según el evento. Las principales tendencias incluyen la incorporación de tecnología inteligente para mejorar el rendimiento, la automatización de determinados procesos, un mayor enfoque en la sostenibilidad y la eficiencia energética, y el desarrollo de espacios más flexibles para *showcooking*.

También se observa una creciente integración entre diseño y funcionalidad, con equipamiento modular que facilita la personalización de las áreas de cocina y bufé según las necesidades del negocio".

Para Laia Umbert, de Welbilt, "la automatización, la conectividad y la digitalización están permitiendo simplificar procesos, mejorar la consistencia y aprovechar mejor tanto los recursos como el tiempo del equipo culinario. Y cada vez será más importante que estas tecnologías estén integradas y sean sencillas de utilizar, especialmente en un contexto de dificultad para encontrar personal cualificado. Por último, estamos viendo que cocina, arquitectura y experiencia de cliente están cada vez más conectadas. La cocina a la vista ya no se concibe simplemente como una cocina que 'se ve', sino como un espacio diseñado para formar parte del concepto gastronómico y arquitectónico del establecimiento hostelero".✻

BUENSOLETE, NUEVA DISTINCIÓN DE GUÍA REPSOL



El Buensolete nace del interés por dar visibilidad a proyectos que tienen ganas de hacer las cosas lo mejor posible: producto de aquí, menor desperdicio, energía usada de forma eficiente y equipo bien tratado.
Se trata de reconocer la actitud, la intención y el buen hacer. De poner el foco en el Solete que aspira a ir por ese camino y ayudarle a avanzar, porque cada vez más clientes demandan un compromiso y valoran a quienes se esfuerzan por conseguirlo.
Guía Repsol, siempre atenta a las tendencias en el sector, anima con esta iniciativa a los negocios de todos los días a atreverse a ser un ejemplo para los demás.



Félix Solís Avantis, Mejor Bodega Española en AWC Vienna

Félix Solís Avantis ha sido reconocido como Best National Producer de España en AWC Vienna – International Wine Challenge. “Recibir este reconocimiento por tercer año consecutivo supone un enorme orgullo para todos los que formamos parte de Félix Solís Avantis. Es el resultado del trabajo que comienza en nuestros viñedos y continúa cada día en nuestras bodegas, con un objetivo muy claro: mantener los máximos estándares de calidad en cada uno de nuestros vinos. Revalidar este galardón nos anima a seguir innovando y llevando el vino español a consumidores de todo el mundo”, ha señalado Félix Solís Ramos, director general Comercial y Marketing de Félix Solís Avantis.



Rutas del Vino de España alcanza los 40 destinos

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha aprobado la certificación como Rutas del Vino de España de dos nuevas Rutas: Condado de Huelva y León. Con su incorporación oficial, este club de producto pasa a estar integrado por un total de 40 destinos enoturísticos, distribuidos por toda la geografía nacional.
La Ruta del Vino Condado de Huelva está formada por quince municipios pertenecientes al territorio de la DO Condado de Huelva, en la provincia andaluza de Huelva.
La Ruta del Vino de León, asociada a la DO León, se extiende por 80 municipios distribuidos entre el sur de la provincia de León y el noreste de la de Valladolid.



Marcos Granda anuncia la apertura de Paula de Marcos



El grupo abrirá en febrero de 2027, en Muelle Uno, en pleno puerto de Málaga, un espacio informal concebido como nuevo punto de encuentro para los malagueños y visitantes.
Se saboreará una cocina reconocible, cercana y desenfadada que buscará conectar con el entorno y con la manera de comer y disfrutar propia del sur. Será un lugar en el que compartir unas tapas, quedarse a comer alargando irremediablemente la sobremesa, tomar un cóctel a media tarde o encontrarse alrededor de una buena botella de vino, cenar y casi siempre celebrar.
La cocina estará abierta de manera ininterrumpida desde las 12:00 hasta las 22:00 horas, los siete días de la semana.

Cambrils acogerá la primera semifinal de los concursos Cocinero y Camarero del Año



La semifinal prevista en Roquetas de Mar (Almería) no se celebrará, y Cambrils (Tarragona) acogerá el próximo 4 de marzo de 2027 la primera semifinal de la nueva edición de los concursos Cocinero y Camarero del Año. La localidad tarraconense dará el pistoletazo de salida a la edición 2026-2028 de ambos certámenes, organizados por Grupo Caterdata. La semifinal se celebrará en la Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils, que ha formado a profesionales como Eduard Xatruch, del restaurante Disfrutar *. La cita permitirá mostrar el producto y el talento local, generar oportunidades para la hostelería y dar visibilidad tanto a la cocina como al servicio de sala.**

La D.O. Montsant actualiza su pliego de condiciones

Entre las principales novedades destaca la incorporación del vino blanco brisado como una categoría diferenciada dentro de los vinos amparados. La modificación reconoce una técnica tradicional de elaboración que aporta unas características organolépticas propias y una personalidad diferenciada.

Otra de las novedades más relevantes es la incorporación, por primera vez, de un marco normativo específico para los vinos elaborados por el método de mínima intervención: vendimia obligatoriamente manual, certificación ecológica, fermentaciones espontáneas, ausencia de aditivos enológicos —excepto un filtraje suave— y un límite máximo de dióxido de azufre muy inferior al permitido en la elaboración convencional.



La Gala Michelin 2027 se pospone una semana



La gala en la que se darán a conocer los restaurantes estrellados en la Guía Michelin 2027se llevará a cabo finalmente el 1 de diciembre en el lugar que estaba previsto: el Palacio de Congresos de Huesca. Dirigidos por Carmelo Bosque, chef del restaurante Lillas Pastia (Huesca), los chefs encargados del menú de la velada serán: Toño Rodríguez de La Era de los Nogales (Sardas); Rubén Coronas de Casa Rubén (Tella); Víctor Manuel Ovalles de Casa Arcas (Villanova); Iris Jordán de Ansils (Anciles); Eduardo Salanova de Canfranc Express (Canfranc-Estación); Josetxo Souto y Ramón Aso de Callizo (Aínsa); y Tonino Valiente de Tatau (Huesca).



Los Corpinnats de Recaredo se elaborarán con mosto de viñedos propios

Recaredo, familia de viticultores y elaboradores de vino espumoso y una de las bodegas fundadoras de la marca de espumosos de calidad del Penedès Corpinnat, ha alcanzado un nuevo hito en su apuesta por los vinos de terruño. A partir de la añada 2025, el 100% de los Corpinnats de la marca Recaredo realizan la segunda fermentación en botella con mosto procedente de los mismos viñedos que han dado origen a cada uno de los vinos. Esta práctica permite que los azúcares naturales necesarios para la toma de espuma provengan del propio viñedo, sin necesidad de incorporar azúcares de origen externo, y culmina un proceso iniciado hace trece años.

MARIE BRIZARD REINVENTA SUS SIROPES

Tras renovar toda su gama de licores, Marie Brizard da un paso más con un rediseño completo de los envases de sus siropes. Con una silueta y grabados inspirados en la emblemática botella de Marie Brizard, el nuevo diseño gana en elegancia y carácter junto a un azul distintivo más intenso.
La gama está disponible en formato de 70 cl tanto para el mercado de consumo como para el profesional, así como en un formato de 25 cl en determinados mercados. Esta evolución va acompañada de un compromiso concreto: una reducción del 15% en el peso del vidrio como parte de un enfoque más responsable sin renunciar a la calidad de siempre.





Delta One llevará dos grandes vinos españoles a bordo

Aprobado por los clientes y seleccionado por un Master Sommelier, el nuevo programa de vinos de la compañía aérea Delta –una cuidada propuesta de 13 vinos de 11 bodegas– incluye dos vinos tintos de la DOCa Rioja: Ontañón Reserva y Cvne Reserva. El programa ha sido diseñado para conectar cada copa con el destino, las personas y las historias que hay detrás de ella. Además, Champagne Taittinger se amplía a Delta One en vuelos nacionales.
En esencia, el programa de vinos de Delta está diseñado para acercar el mundo del vino a los pasajeros en combinación con una amplia variedad de platos y ocasiones gastronómicas a bordo.

Nomu Ko aterriza en Madrid

Nomu Ko es una marca nacida en Madrid y desarrollada bajo el concepto de "bocados coreanos contemporáneos". Su pieza signature es el Nomu Ko, un pequeño bocado de arroz en forma de media esfera que se aleja deliberadamente de los códigos visuales del sushi. Pero Nomu Ko no es únicamente esa pieza. La idea es construir todo un universo de pequeños bocados alrededor de sabores y referencias coreanas: piezas Nomu Ko, Mari, bocados rellenos, brioches, japchae, preparaciones frescas, propuestas calientes, dulces coreanos, bebidas coreanas caseras y otros formatos que se están desarrollando. Siempre con la misma lógica: piezas fáciles de comer, visuales, contemporáneas y pensadas para compartir.





Mercado Madriles Reina Victoria amplía su propuesta gastronómica

Situado en el número 12 de la Avenida de Reina Victoria de la capital, Mercado Madriles se presenta como un punto de encuentro para el barrio. Sus diferentes puestos reúnen propuestas de distintas culturas en una zona común donde cada persona puede pedir lo que más le apetezca y compartir mesa: desde sabores castizos hasta platos asiáticos y mexicanos, entrepanes del mundo o propuestas dulces.
Ahora se renueva con la llegada de Hermanos Vinagre, Mucha Miga y Reina XII Bakery, junto con las nuevas cartas de Kung Food y Taco Santo.



Montilla será la Ciudad Española del Vino 2027

La candidatura de la ciudad cordobesa ha sido la elegida por los representantes de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) en la celebración de su Junta Directiva. Situada en pleno corazón de Andalucía, en la campiña cordobesa, Montilla posee una extensa tradición vitivinícola y alberga algunos de los más atractivos parajes y singularidades del mundo del vino, como los lagares de la Sierra de Montilla o los propios vinos generosos, elaborados casi en exclusiva con una sola variedad de uva, la pedro ximénez. Junto con otras ciudades de la comarca, forma parte de la Ruta del Vino Montilla-Moriles.

La DOP Yecla renueva su identidad visual



La renovación actualiza el logotipo, el sello y las etiquetas que identifican a los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Yecla.
Su nueva identidad corporativa toma como punto de partida el diseño realizado por el pintor yeclano Emilio Pascual con motivo del 50 aniversario de la DOP Yecla.
La imagen creada para aquella celebración pasa ahora a formar parte de manera permanente de la identidad de la Denominación y se adapta a los diferentes soportes y aplicaciones de la DOP Yecla.
La nueva identidad se traslada también a los diferentes materiales de comunicación y a su página web.



Santa Cruz de Tenerife reinará como capital gastronómica

La ciudad canaria ha sido proclamada Capital Española de la Gastronomía 2027 por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET), formado por un jurado constituido por profesionales del turismo, la hostelería, la agricultura y periodistas especializados, que, desde hace 15 años, distingue a la ciudad que más destaca en la promoción y defensa de su cocina y productos locales como un atractivo turístico de primer nivel.
Y es que la gastronomía es uno de los tesoros de esta ciudad. Su riqueza culinaria está alineada con su historia y esencia atlántica, sin olvidar las raíces que caracterizan su cocina local.



CORPINNAT SUMA YA 24 BODEGAS

Con la incorporación de Fèlix Massana Ràfols, la marca colectiva Corpinnat pasa a agrupar veinticuatro bodegas elaboradoras situadas en el corazón del Penedès y comprometidas con un modelo basado en la viticultura ecológica y el respeto por el territorio; con la dignificación de la labor de los viticultores, garantizando precios dignos para la uva; y con el consumidor, a través de la elaboración de espumosos de larga crianza y calidad, sometidos a los máximos estándares de certificación.
La nueva bodega de Corpinnat se fundó a principios de los años 2000, aunque desde hace cuatro generaciones la familia Massana es viticultora de los viñedos situados en Sant Pau d'Ordal (Barcelona).

Viñas del Vero lanza dos nuevos spritz



Viñas del Vero, bodega impulsora de la D.O. Somontano, da un paso más en la innovación con Viñas del Vero Gewürztraminer Spritz y Viñas del Vero Chardonnay Spritz. Estas nuevas propuestas ofrecen dos de las variedades de uva más distintivas de la casa de una forma fresca y aromática. Este lanzamiento supone un nuevo paso en la trayectoria innovadora de la bodega, que se adentra por primera vez en la categoría de bebidas "vino spritz" con una propuesta de baja graduación (5,5% vol.) que responde a las nuevas tendencias de consumo: opciones más ligeras, fáciles de disfrutar y adaptadas a cualquier momento.

LA GAMA CYANOPICA LLEGA AL MERCADO

Bodega Cyan ha lanzado Cyanopica, una nueva familia de vinos concebida para mostrar la versatilidad y la cara más expresiva de la tinta de Toro desde una perspectiva actual. El lanzamiento está compuesto por dos referencias, Cyanopica Crianza y Cyanopica Prestigio, que combinan la potencia característica de la zona con una elaboración orientada a crear vinos de alta calidad y plenamente respetuosos con el entorno.
Cyanopica Crianza 2023 nace como la cara más directa, expresiva y fluida de la tinta de Toro. Cyanopica Prestigio 2022 ha sido concebido desde la parcela, respetando la firmeza histórica de la variedad. Ofrece una lectura de mayor estructura, profundidad y madurez. Pensado para la mesa y la alta gastronomía.



Suculenta novedad de La Finca



La Finca estrena nueva categoría de ahumados con el *Brisket de vacuno Angus,* listo para consumir y disponible para *retail* y hostelería. Para hostelería se presenta congelado en dos formatos: media pieza de 1,5 kg aproximadamente y bandeja de lonchas de 130 g.
La pieza se marina con sirope de arce, salsa de soja y una mezcla propia de especias, y se ahúma y se cocina en un auténtico *smoker* americano, con madera natural y de forma artesanal. Es ese proceso lento, pieza a pieza, el que va fundiendo poco a poco el tejido del pecho hasta dejar una carne tierna, jugosa y con un sabor ahumado profundo.



Marqués de Riscal digitaliza procesos

Una bodega histórica como Marqués de Riscal digitaliza los procesos de recursos humanos e integra la gestión de 6 entidades legales y 7 convenios colectivos distintos en una única plataforma. La transformación, impulsada junto a Factorial y con PKF Attest como *partner* experto responsable del análisis, definición funcional e implementación de la solución, convierte una regulación compleja en operaciones simples para empleados y *managers*.
El proyecto responde a la complejidad de un sector que combina plantilla estable, picos de contratación durante la vendimia y líneas de negocio diversificadas como el enoturismo.

El palentino Diecinueve entra en la Guía Michelin



El restaurante, ubicado en el número 80 de la calle Mayor Principal de Palencia y liderado por el chef Iván Gil y María Palmero al frente de la sala, suma una nueva distinción como restaurante recomendado por Michelin tras ser reconocido como Revelación Gastronómica de Castilla y León 2026. Su propuesta combina cocina de mercado, producto de temporada y elaboraciones a la brasa con una cuidada selección de vinos y coctelería.

El nuevo 'japanese bar' de Barcelona se llama Nimi



Nimi Japanese Bar (Pau Claris, 107) parte de la experiencia del Grupo Nomo, fundado en Barcelona en 2007 por Borja Molina-Martell, actual CEO, Juan Molina-Martell y el chef japonés Naoyuki Haginoya, que apuesta ahora por un formato más informal, cercano y dinámico.

Nimi lleva a la Ciudad Condal una propuesta de cocina japonesa casual con los *sandos* como protagonistas, junto con platos típicos del *street food* japonés. El proyecto nace además con una clara vocación de *delivery* y con potencial para trasladarse a nuevas ubicaciones en el futuro.

La Mar Madrid convierte el ceviche en una experiencia

El restaurante de Gastón Acurio en Madrid estrena una nueva experiencia llamada *Taller La Mar* en la que los participantes aprenderán a preparar uno de los grandes iconos de la cocina peruana, descubrirán los secretos de la leche de tigre y se adentrarán en la cultura del pisco. El taller, que se celebrará cada dos jueves a las 18:30 horas, ha sido concebido como un recorrido de aproximadamente una hora y media a dos horas en el que aprender, probar, cocinar, brindar y compartir alrededor de la mesa.





SABOR DE TEMPORADA CON ACENTO ANDALUZ

Croft Twist, el Fino Spritz Original con acento andaluz, tiene la respuesta para quienes se preguntan a qué sabe el otoño: Croft Twist Mandarina, un Fino Spritz de baja graduación y listo para servir, que combina vino fino con aromas naturales de mandarina, hierbabuena y flor de jazmín. El carácter cítrico de la mandarina se une a las notas herbales y florales en una combinación que evoca los patios y las calles de Andalucía. Para disfrutarlo, basta con servirlo muy frío, con hielo y piel de cítrico.



Especial NAVIDAD

Vinos y espumosos para *brindar* y maridar con las comidas y cenas *festivas*.

Hotel Tapa Tour 2025 - © MeGusta Studio



D.O. Ribera del Duero

Tintos jóvenes con elevada carga frutal; elegantes vinos de guarda; rosados afrutados y refrescantes o blancos jóvenes y frescos que aportan aromas más complejos al envejecer en barrica y botella. Siempre hay un Ribera para cada ocasión.

Grand Hyatt ©Marc Medina



Los menús de fiesta de los restaurantes

Celebrar las reuniones con familiares y amigos fuera de casa es cada vez más común, por eso los restaurantes ya tienen listos los menús que servirán en Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

Andorra gastronómica

Aprovechando las vacaciones de Navidad, son muchos los que deciden pasar unos días en Andorra y disfrutar no solo de la nieve, también de su gastronomía, y es que el Principado ha experimentado una auténtica revolución gourmet en los últimos años.



Andorra Tursime

Productos gourmet

Si buscas un regalo original para ese amigo *foodie* o deseas sorprender a tus invitados utilizando en tus platos ingredientes fuera de lo común, los productos gourmet serán tus grandes aliados.



LOS CONTENIDOS DE LA REVISTA ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS POR MOTIVOS EDITORIALES.

HARO RIOJA

Martínez Lacuesta

1895 | 130 | 2025

ANIVERSARIO

VINOS FINOS DE HARO
TINTOS Y BLANCOS



WWW.MARTINEZLACUESTA.COM

VERMUT
LUSTAU

MÁS QUE



UN APERITIVO

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15º

lustau.es | @vermutlustau