D.O. BIERZO: VALORADA POR EXPERTOS Y CONSUMIDORES

Nº 271-MARZO-6 €

CANARIAS Y AEROPUERTOS 6,20 €
PORTUGAL 6,35 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





Mujeres del vino y la gastronomía

Protagonistas de una **revolución** que continúa

ENOTURISMO en primavera

Disfruta del vino en su lugar de origen

GARNACHA

En la variedad está el gusto

FERIAS

Fòrum Gastronòmic Girona

Barcelona Wine Week





EXPERIENCIA PEGULLAL



Pasea por nuestros jardines y viñedos diseñados por el reconocido paisajista Fernando Caruncho. Disfruta de la ruta de la camelia con más de 370 especies. Observa el espectacular pazo del s.XVIII y la capilla de la misma época dedicada a San Benito. Culminaremos esta experiencia con una degustación de algunos de nuestros productos.

Duración aprox. 1:30h · Consulta nuestros horarios

BODAS Y EVENTOS

Disponemos de diferentes espacios para celebrar bodas y eventos privados. Contamos con el chef Pepe Solla, con una estrella MIchelin.

RESERVAS

www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com

@pazopegullal



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, Enrique García Albelda, Joan Capell, Xavier Agulló, David Janer, Javier Campo, Meritxell Falgueras y Alfred Peris

Departamento Publicidad:
Lola Beceiro
publicidadrevistas@curtediciones.com

E-mail publicidad:
lcurt@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com
Suscripción anual: 70 €
Precio ejemplar: 6 €
Canarias y aeropuertos: 6,20 €
Impresión: Rotimpres
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: DL B 26373-2002
Distribución Portugal: Logista

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.
Valencia, 279 - 3er piso.
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
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

Las mujeres son protagonistas

Ginkgo Sky Bar - Madrid



El número de este mes lo dedicamos a las mujeres, en especial a las del sector vinícola y gastronómico: chefs, bodegueras, enólogas, sumilleres, jefas de sala, empresarias, directivas… no os perdáis el reportaje que hemos preparado en el que hemos seleccionado algunas a modo de ejemplo. Sabemos que son muchas más y muchas más las que están por llegar.

Y como a finales de marzo llega la primavera, hemos pensado que hacer enoturismo en esta época es ideal, por eso es otro de los temas potentes de este mes. Os damos ideas de bodegas que podéis visitar y rutas que podéis hacer, para ir planificando las vacaciones de Semana Santa.

También os hablamos de la garnacha –con la que se elabora por ejemplo nuestro vino de portada–, de la D.O. Bierzo, y hacemos balance de lo más destacado de la Barcelona Wine Week que tuvo lugar el pasado mes. Finalmente, os avanzamos lo que ofrecerá el Fòrum Gastronòmic de Girona que se celebrará del 17 al 19 de este mes, y el Salón Gourmets, que tendrá lugar como cada año en Madrid en el mes de abril. En el próximo número ampliaremos la información.

Este mes brindamos por todas nosotras

Laura Curt

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

SUMARIO #271



MARZO 2025



32 Enoturismo en primavera

En primavera la naturaleza se muestra en su mejor momento y la temperatura es ideal. Si además eres un apasionado/a de los vinos, el enoturismo es la opción ideal. Infinidad de destinos, bodegas y actividades te esperan.



46 Mujeres del vino y la gastronomía

Este mes damos visibilidad a las del sector vinícola y gastronómico: chefs, bodegueras, enólogas, sumilleres, jefas de sala, empresarias, directivas... una selección de mujeres emprendedoras como muestra de que el trabajo bien hecho no entiende de géneros.









8

Vino del mes



Aragonia Tinto Joven Garnacha

Bodegas Aragonesas ha lanzado recientemente este vino joven pero elaborado con garnacha vieja y sin nada de madera. El resultado es un tinto goloso en boca con un final largo y muy sedoso.





60 Barcelona Wine Week

La quinta edición de la Barcelona Wine Week cerró el pasado 5 de febrero una edición de récords consolidada como el salón de referencia mundial para el vino español de calidad.

70 D.O. Bierzo

Situada el noroeste de la provincia de León, esta denominación ha ido evolucionando en los últimos años hasta colocarse como una de las más valoradas por expertos y consumidores.

76 Garnacha

De la garnacha –tinta, tintorera, blanca y peluda– surgen vinos tintos, blancos, rosados, dulces e incluso espumosos. Así, siempre encontrarás un vino de garnacha con el que disfrutar.

84 Fòrum Gastronòmic Girona

La próxima edición tendrá lugar los días 17, 18 y 19 de marzo en el Palau de Fires y en la zona de la Devesa de la ciudad de Girona y contará, como cada año, con un programa repleto de charlas, debates, concursos y degustaciones.









Hasta el 31/ 03

15ª Ruta del cocido madrileño

Esta Ruta es el mejor plan para combatir el frío en Madrid a golpe de cuchara. Este año participan 41 restaurantes de Madrid capital y provincia.
Más información: www.rutadelcocidomadrileño.com

Hasta el 31/ 03

6ª Mood Swiss Fondue Experience



El Mood Rooftop Bar de The One Barcelona acogerá la sexta edición de este original pop-up gastronómico liderado por el chef Miguel Muñoz y organizado en colaboración con Quesos de Suiza. Promete sorprender con una carta que exalta la autenticidad de la cocina helvética.
Más información: www.hotelstheone.com/es/hoteles-barcelona/the-one-barcelona

25-27/ 03

Wine Innovación Week 2025

Profesionales, investigadores y expertos se reunirán para explorar las últimas tendencias en viticultura, enología y enoturismo, con demostraciones tecnológicas, mesas redondas y ponencias de alto nivel. El evento se desarrollará en diferentes ubicaciones clave del sector vitivinícola catalán: Herencia Altés, Edetària, Raimat, Abadal y Oller del Mas.
Más información: www.wineinnovationweek.com



15-16 /03

Festival de Fermentación de Barcelona

La Nave Bostik de La Sagrera en Barcelona acogerá los días 15 y 16 de marzo una edición muy especial de este certamen: la primera que se celebra abierta y gratuita para todos los públicos (excepto las actividades), con un gran abanico de propuestas, expertos e invitados de honor, así como un *market, workshops* y mucho más.
Más información: https://frmnt.cat/es/



13-23/ 03

Passeig de Gourmets

La popular ruta de platillos, los bocadillos de autor, la pastelería creativa, los menús gourmet y las experiencias regresan durante diez días al Passeig de Gràcia de Barcelona. Entre las novedades, destaca la consolidación de la pastelería creativa y se incorporan el fenómeno del "tardeo" y las cenas musicales. Participan 19 restaurantes.
Más información: www.passeigdegourmets.com



Foto: Mahala Nuuk

23/ 03
17º Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas



Quim Vila y Siscu Martí, socios de Vila Viniteca, junto con un equipo de más de 100 personas, volverán a convertir el Casino de Madrid en "templo del vino". Este año, excepcionalmente, se han ampliado hasta 135 las parejas concursantes y se ha incrementado la dotación económica de los premios a 50.000 euros.
Más información: www.vilaviniteca.es

17-19/ 03
Fòrum Gastronòmic Girona

La próxima edición del Fòrum contará con un programa repleto de charlas, debates, concursos y degustaciones. Asistirán tres de los mejores cocineros del mundo: Ferran Adrià (elBullifoundation), Joan Roca (El Celler de Can Roca) y Oriol Castro (Disfrutar).
Más información: www.forumgirona.com



24/ 03
I Simposio de Vinos Mediterráneos

Perelada será la sede del I Simposio de Vinos Mediterráneos, junto con diferentes bodegas de las principales regiones vitivinícolas implicadas. El congreso servirá para reivindicar la importancia del mar Mediterráneo y el trabajo desarrollado por estas bodegas.
Más información: www.perelada.com



05 y 06/ 03
FINE #WineTourism Marketplace



La Feria Internacional de Enoturismo es un evento para profesionales que se celebra anualmente en Valladolid. En su sexta edición, volverá a contar con la participación de bodegas enoturísticas de referencia de las diversas regiones vitivinícolas del sur de Europa, así como con touroperadores y agencias de viajes de mercados internacionales.
Más información: www.feriavalladolid.com/fine-expo/



Hasta el 15/ 03
Ruta de la Cocina del Aceite by Olis Bargalló en el Pirineo

Una treintena de restaurantes de la Cerdanya, la Vall d'Aran y Andorra ofrecerán catas de AOVE y platos elaborados con los monovarietales arbequina y picual de la firma aceitera catalana.
Más información: www.olisbargallo.com/es/ruta-de-la-cocina-del-aceite-by-olis-bargallo

ANDREA MARTÍN VALLEJO



ESTA JOVEN JEFA DE SALA HA RECIBIDO HACE UNAS SEMANAS EL 'PREMIO SALA REVELACIÓN' DE MADRID FUSIÓN 2025, UN GALARDÓN QUE LE HA SIDO OTORGADO POR "SU HABILIDAD PARA DIRIGIR Y PERFECCIONAR EL SERVICIO" EN EL RESTAURANTE TRAGATÁ MÁLAGA. MARTÍN, QUE DESTACA POR SU SOLVENCIA Y EQUILIBRIO ENTRE CERCANÍA Y DELICADEZA, SE IMPUSO EN UN CONCURSO DONDE CINCO DE LAS SEIS ASPIRANTES ERAN MUJERES.

Andrea Martín dirige la sala de Tragatá Málaga, el restaurante más informal del chef Benito Gómez en la capital malagueña, que cuenta con un hermano mayor en Ronda. El cocinero es también propietario de Bardal, con dos estrellas Michelin, por donde también pasó la premiada.

Martín, que proviene de una familia de hosteleros, fue la persona elegida por el biestrellado chef rondeño para ponerse al frente del que sería su primer restaurante fuera de Ronda, abierto el pasado mes de julio, y su buen trabajo no ha tardado en ser reconocido.

Cinco mujeres finalistas

El 'Premio Sala Revelación' de Madrid Fusión, que este año ha celebrado su segunda edición, es un reconocimiento que destaca a jóvenes talentos que han logrado transformar la sala en un pilar fundamental dentro de la alta gastronomía. En esta ocasión, Martín se impuso a otros cinco finalistas, en su mayoría, como avanzábamos al principio, mujeres: Camino Estrada, del restaurante Ansils (Anciles, Huesca); Pilar Navajas, de La Milla (Marbella); Eli Gomes, de Grupo Manero (Alicante y Madrid); Felicia Guerra, de Ausiàs (Pedreguer, Alicante) y Martí Juncà, de Ca l'Enric (La Vall de Bianya, Girona).

"Quiero dar las gracias por dar visibilidad a la sala. La sala está resurgiendo y somos el 50% de un restaurante. Estoy muy ilusionada y muy contenta, es el reconocimiento al esfuerzo de todo el equipo para que salga todo perfecto", dijo una emocionada Andrea tras recibir su galardón.

En cuanto a las claves para que una sala funcione de forma correcta, ha asegurado que "lo importante es saber captar los pequeños detalles, es el aspecto que marca la diferencia". Y es que su trabajo "es casi anticiparse a las necesidades que puede tener un cliente mientras permanece en el establecimiento". Además, también ha explicado que se debe captar el estado de ánimo con el que llega un cliente. "Hay días que puede llegar un cliente que tuvo un mal día y tenemos que tener la habilidad de percatarnos e intentar que se marche con una buena sensación y pensando que tuvo una buena experiencia en su comida".

Este reconocimiento da valor al papel fundamental del servicio de sala y coloca a Andrea Martín como una de las nuevas referentes del sector en España.*

Trayectoria

Andrea Martín, nacida en Granada pero asentada en Málaga, es licenciada en Turismo. Asumió las riendas del restaurante familiar La Maquesina en la localidad de Restábal, en el Valle de Lecrín (Granada), a los 21 años. Tras formarse en Dirección de Sala en la escuela de hostelería pública Hurtado de Mendoza de su ciudad natal y pasar por los restaurantes Aponiente * de Ángel León y Bardal**, de Benito Gómez, actualmente está al frente de Tragatá Málaga.**

San Brandán
LO BUENO POR TRADICIÓN

FIELES A NUESTROS ORÍGENES

En Sanbrandán hacemos el pan con el mismo cariño de siempre, con el mismo sabor de antaño.
Un placer con historia para los 5 sentidos.



IPASA. EMPRESA CERTIFICADA EN LA ISO 9001:2008

MÁS DE 100 AÑOS DE TRADICIÓN PANADERA

San Brandán

Pasteur, 9 - 15008 A Coruña - Galicia - Tel. 981 254 100 Fax 981 258 419 www.sanbrandan.com

Aragonia Tinto Joven Garnacha

Lo último de Bodegas Aragonesas

Aragonia Tinto Joven Garnacha

Tipo: Vino tinto
D.O.P.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha (100%)
Graduación: 13,5 % vol.
Temperatura de servicio: 14º
P.V.P.: 7€

Se trata de un monovarietal joven elaborado a partir de garnacha procedente de viñedos de más de 30 años elaborado con el método tradicional con control de temperatura constante en torno a los 25ºC.
Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 8 días en depósitos de acero inoxidable con suaves remontados diarios para facilitar la extracción. Una vez conseguidos los objetivos propuestos, se procede al sangrado, descubado y prensado. La fermentación maloláctica se produce en depósito de acero inoxidable para su mejor gestión.
El resultado es un vino color rojo guinda intenso con matices violáceos de aspecto muy limpio y brillante.
Aroma de intensidad alta de frutos rojos, un aroma limpio y potente de marcado carácter varietal con matices especiados. Se mezclan aromas frutales y florales, que aportan complejidad y calidad al vino.
Entrada en boca muy suave y redonda, amplia con sensaciones de fruta roja intensa y madura. Eestructurado y muy equilibrado. Final con un amplio y largo postgusto donde aparecen de nuevo los en boca las notas percibidas en la nariz.

BODEGAS ARAGONESAS
Ctra. de Magallón a la Almunia, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel.: 976 862 153
www.bodegasaragonesas.com





La veterana bodega ha lanzado recientemente este vino que los más modernos calificarían con el término "viejoven", porque es un vino joven pero elaborado con garnacha vieja y sin nada de madera. El resultado es un tinto goloso en boca con un final largo y muy sedoso.

El año pasado Bodegas Aragonesas decidió incorporar a su portfolio nuevos vinos y decidió apostar por una nueva y exclusiva gama: Aragonia. Esta nueva familia está encabezada por Aragonia Selección, uno de los más premiados y queridos de Bodegas Aragonesas. En el mes de julio lanzó Aragonia chardonnay, un blanco joven, procedente de cepas de más de 25 años, y que nacía para completar la línea de Aragonia Selección. Finalmente, a mediados de noviembre, incorporó a esta gama el vino que hoy protagoniza nuestra portada: Aragonia Tinto Joven Garnacha, un vino procedente de cepas más de 30 años. "Está elaborado con una garnacha vieja, pero sin nada de madera. Hemos querido mostrar las virtudes de un vino joven elaborado de cepas viejas y sin ningún otro elemento que influya en el resultado. De esta manera, hemos conseguido un vino con buena intensidad de color, una fruta roja potente y varietal, y una boca muy equilibrada, amplia, golosa con un final muy largo y sedoso", explica Javier Vela, director técnico de Bodegas Aragonesas.



Amplia gama de vinos

Vinos ecológicos, afrutados, complejos, de alta expresión, de autor, jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos, rosados, monovarietales o multivarietales. Ofrecen una gama de vinos extensa y variada, pensada para satisfacer a todos los mercados.

La bodega

Bodegas Aragonesas es una veterana bodega ubicada en Fuendejalón (Zaragoza), en pleno corazón de la D.O. Campo de Borja, de hecho, es la bodega más grande de la denominación, con unas 3.200 hectáreas de viñedo que suponen alrededor del 55% de la superficie de la denominación. De esas 3.200 ha, alrededor del 60% son garnachas de diversa antigüedad, calidad y condición. Otro 30% de la superficie lo ocupan variedades como tempranillo, merlot, syrah, mazuela/cariñena y cabernet sauvignon. Y el 10% restante lo conforman variedades blancas como chardonnay, moscatel, verdejo y macabeo/viura.

Bodegas Aragonesas ha destacado, desde sus inicios, por su marcada voluntad de innovación, dedicándose desde sus inicios a investigar suelos, métodos y técnicas de producción, maduración y elaboración, lo que le ha permitido producir y comercializar una colección de vinos sorprendente que distribuye en 60 países de los cinco continentes.

Precursores e impulsores de la recuperación de la garnacha

Aunque la garnacha es una variedad que cada día está más extendida, en esta bodega reivindican su origen, porque apostaron por ella desde el principio. Y es que Bodegas Aragonesas lleva más de medio siglo estudiando la garnacha y trabajando con ella, siendo precursores e impulsores de su recuperación y puesta en valor, con el lanzamiento en los años noventa del pasado siglo de monovarietales tan emblemáticos como Fagus y Coto de Hayas Garnacha Centenaria.

Además, Bodegas Aragonesas es la bodega con la mayor extensión de viñedo viejo de garnacha en España (en gran medida viñas centenarias y algunas prefiloxéricas).

Desde la bodega apuntan: "Cuando decimos que fuimos los precursores de la variedad, lo hacemos porque lo podemos acreditar, tenemos vinos embotellados de garnacha desde los años 80 y en concreto dos de nuestros vinos más icónicos tienen su origen hace ya muchos años, en concreto Garnacha Centenaria se empezó a comercializar en el año 1.998, cuando nadie creía en la garnacha y Fagus salió al mercado con añada 2.000. Desde hace algo más de un año hemos lanzado un vino al mercado de marca Nabulé con un nuevo estilo de garnacha, una garnacha con una fruta mucho más fresca, más sutil y elegante, este proyecto salió a la luz basado en el Proyecto Terroir, este proyecto se desarrolló apoyado en un grupo de investigadores de prestigio internacional de la universidad complutense de Madrid, la universidad de Zaragoza y la propia Denominación de Origen Campo de Borja. Este vino lo podemos considerar como el vino del futuro, puede ser que incluso nos hayamos adelantado al mercado". ❋

Visitas guiadas y sesiones de cata

En Bodegas Aragonesas invitan a descubrir el fascinante mundo del vino a través de visitas guiadas y sesiones de cata. Ofrecen un recorrido exclusivo por sus instalaciones, donde podrás conocer de primera mano el proceso de elaboración de sus vinos. Además, tendrás la oportunidad de disfrutar de una cata de tres de sus mejores vinos, acompañados de aperitivos de jamón y queso.

- **Máximo 40 personas por visita (opción de solicitar la visita de un grupo mayor).**
- **Horario: De lunes a viernes de 8:00 a 17:00 - Sábados: 11:00h.**
- **Reservas: enoturismo@bodegasaragonesas.com o al teléfono 650 376 519.**



Una buena añada

Martínez Zabala presenta Campillo 57, una edición especial, añada 2018, de 10.750 botellas. Se trata de un vino color rojo cereza profundo. En nariz muestra una complejidad intrigante, con notas de fruta negra y toques balsámicos aportados por la barrica. En boca, el vino muestra una estructura notable y un equilibrio excepcional.

Un toque de pasión

Finca Rodma Selección 2022, de Bodega Finca Rodma, ofrece una experiencia única que combina sofisticación y pasión. Su perfil aromático es una explosión de fruta negra, regaliz, moras y cerezas, elegantemente complementado por toques de vainilla, canela y un sutil tostado de madera.





VINO REVELACIÓN

Specimen 3, de Finca Villacreces, ha conseguido el Premio Revelación del Año en los premios que otorga Verema, la mayor comunidad *online* en castellano sobre vino. De este vino de coleccionista, que solo sale al mercado cada dos años, se han elaborado 5.068 botellas, cuyo 50% se repartió en España y el otro 50% en el resto de mercados.

Innovación recompensada

Mainetes Petit Verdot ha sido reconocido entre los 100 mejores vinos de España en el concurso Wines from Spain Awards 2025. Este vino refleja la apuesta de Bodegas San Dionisio por la innovación en el viñedo y la fidelidad a la calidad en bodega. La variedad petit verdot aporta una intensidad aromática y una estructura tánica que lo hacen único.



ODA AL TERROIR

Bodega CM de Matarromera saca al mercado la nueva añada de Garu 2021, un vino influenciado por su *terroir* y por una uva tempranillo procedente de viñedos propios de entre 25 y 80 años. Garu es elegante y complejo en nariz, con aromas de fruta, en equilibrio con los aromas de vainilla, cáscara de coco, clavo y pimienta negra, y leve fondo torrefacto.



Cruz de Alba

Vinos Sinceros

"Somos invitados en esta tierra y cuanto más la respetemos, más profundo llegaremos a conocerla y más nos dará en el futuro. Ese es el saber por el que luchamos, la experiencia que buscamos, el reconocimiento que anhelamos".

Sergio Ávila, enólogo de Cruz de Alba.



demeter

"El vino se disfruta con moderación"

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Homenaje a una mujer pionera

Este vino no solo tiene clase, sino también historia: rinde homenaje a Josette Cordier, una mujer pionera que rompió techos de cristal en el mundo del vino de Rioja. Elaborado solo en añadas excepcionales, deslumbra con su complejidad, elegancia y su largo paso por barrica, que le da carácter.





Para quienes buscan nuevas emociones

Menade Verdejo 2023 es la expresión más auténtica de la verdejo de Rueda. Elaborado a partir de viñedos de más de 30 años, este vino fermenta con levaduras autóctonas y se cría sobre lías para potenciar su complejidad. En boca, su acidez crujiente y su ligero amargor final lo convierten en un blanco refrescante y versátil, perfecto para quienes buscan emociones nuevas en cada copa.



Intenso y expresivo

Cuatro Rayas Longverdejo 2023 Gran Vino de Rueda combina levaduras ancestrales con una viticultura sostenible para potenciar la capacidad de envejecimiento de la verdejo. Es intenso y expresivo, con una gran concentración en boca y un final largo.



Deja huella en cada sorbo

Valdecuevas Cuvée 2023 es un blanco cien por cien verdejo de la D.O. Rueda de producción limitada que se distingue por su especial carácter, fruto de un meticuloso proceso de vinificación. El resultado es un vino estructurado y sedoso, con un final persistente que deja huella en cada sorbo.

50 ANIVERSARIO

En 1975 Barbadillo lanzó al mercado el primer vino blanco del Marco de Jerez, Barbadillo Blanco Castillo de San Diego, un vino de palomino fina que marcó un hito y que se rediseñó hace un par de años pasando a llamarse Barbadillo Blanco de Albariza. La OCU lo ha reconocido recientemente como mejor vino blanco por debajo de 5 €.



MÁS QUE UN APERITIVO



lustau.es | @vermutlustau

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15°

Delicado y complejo



Caminante, añada 2023, es un vino de Terra Remota de producción ecológica, elaborado a partir de uvas vendimiadas a mano (garnacha blanca, chenin y chardonay), fermentado parcialmente en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés con *bâtonnage*. Resulta delicado y complejo, con notas de flores blancas, frutas exóticas y anís estrellado.



Experiencia sensorial

Mar de Frades Albariño es mucho más que un vino, es una experiencia sensorial que representa frescura, libertad, sabor intenso y disfrute máximo. Su delicado equilibrio entre elegancia y volumen lo convierte en una opción única para quienes buscan brillar en cada ocasión especial. Además, su botella azul es todo un icono de personalidad atlántica.



Viñedos con carácter

Viñedos El Pacto, el proyecto más anclado a las raíces riojanas de la Compañía de vinos Vintae, presenta la nueva añada de su vino blanco de zona, El Pacto del Alto Najerilla 2023, fiel reflejo del carácter de sus viejos viñedos cuidados de forma artesanal y de suelos arcillo ferrosos.

Fiel reflejo de su añada



Bodega Emina Rueda lanza al mercado Emina Verdejo Sobre Lías 2024. Un vino fresco, muy expresivo en nariz y en boca que representa perfectamente la añada climática de 2024. Con buen paso de boca y larguísimo final, resulta ideal para disfrutar solo o para maridar con arroces, mariscos, quesos o pescados.

DE ALTA GAMA



Los Hermanos Hernáiz acaban de lanzar un vino de alta gama: Guardacumbres blanco 2023. Elegante y profundo, ejemplifica a la perfección el potencial de un viñedo viejo en una zona fresca. Destacan sus notas cítricas sobre un fondo balsámico con recuerdos a vainilla y panadería, fruto de la crianza sobe lías. El retrogusto se presenta largo y con recuerdos anisados.

38 Salón Gourmets

Gran escaparate de productos gastronómicos premium

Entre el 7 y el 10 de abril, Madrid volverá a acoger el Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más exclusiva de Europa, en una edición especialmente interactiva y dirigida a la internacionalidad.



Una vez más, el recinto ferial de Ifema en Madrid será el espacio donde se celebrará el Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, en su edición 38. Como novedad, el recinto ocupado ampliará su extensión hasta en seis pabellones —3, 4, 5, 6, 7 y 8—, y sumará cerca de 90.000 m² repletos de novedades, tendencias y actividades dirigidas a potenciar el producto de calidad.

Con sus más de 2.000 expositores, el Salón Gourmets brindará la oportunidad de recorrer España y hasta 30 países, a través de sus productos delicatesen sin moverse de Madrid. La feria contará, por otra parte, con un mínimo de diez escenarios —Comunidad de Madrid y Andalucía contarán con espacios exclusivos—, más de 8.000 m² donde los expositores podrán presentar sus productos a través de *show cookings*, catas, campeonatos y congresos.



Más de 1.200 actividades

Durante cuatro días, se celebrarán numerosas actividades, entre las que se encuentran nuevas propuestas como el Concurso Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia, el Certamen Cocina Atlántica by Xunta de Galicia, el Campeonato de Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation, el Campeonato de Gazpachuelos by Sabor a Málaga y el Día de Navarra – Reyno Gourmet. No faltarán clásicos habituales, como el 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, el 30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, el 17º Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets y un imprescindible, el 15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, con el apoyo del ICEX. Estrella Galicia, Cerveza Oficial, organizará las nuevas ediciones del 16º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia y sus famosos Desafíos XChef by Cervezas 1906.

En cuanto a certámenes, se celebrarán también el 8º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"; el 5º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets; el 5º Burger Combat Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2023 y el 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet, entre otros.

EN CIFRAS

- **Fechas:** del 7 al 10 de abril
- **Pabellones:** 3, 4, 5, 6, 7 y 8
- **Expositores:** 2.000
- **Productos:** 50.000
- **Actividades:** 2.200

Hacia la exportación

La apuesta de Salón Gourmets por impulsar el sector fuera de nuestras fronteras cuenta con la colaboración de ICEX España Exportaciones e Inversiones y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) dentro del convenio Spain Food Nation. Las tres entidades apuestan por la internacionalización de la variedad de los productos de calidad la despensa española a través de diferentes acciones. ❋

Proyecto revolucionario

Pandemonium Blanco de Tintas espumoso es el resultado de un proyecto revolucionario que ha recuperado para la viticultura las laderas más altas del entorno de los Monasterios de Yuso y Suso, en San Millán de La Cogolla. El resultado es una propuesta fresca, vibrante y con una acidez perfectamente equilibrada.





Un champagne rosado con historia

El champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé apareció por primera vez en el mercado en 1968, fruto de la audacia de la centenaria *Maison*, dirigida por Bernard de Nonancourt. Elaborado 100% con pinot, procedente de algunos de los mejores crus de la Champagne, este sofisticado espumoso rosado se caracteriza por su gran frescura e intenso aroma a fruta roja madura.



TRES AÑADAS

Torelló 3a 19/20/21 Brut Nature es la tercera entrega de un corpinnat elaborado con 3 diferentes añadas y 3 distintas variedades de uva dentro del proyecto Microvinificaciones, creado hace unos años para experimentar sobre nuevos caminos en la elaboración de un vino espumoso.

Perfecta combinación

Barons de Rothschild Rosé es el resultado de una combinación de las mejores uvas chardonnay de la región de Champagne y la distinguida nota del pinot noir. Este vino destaca por su frescura y por toques sutiles de frambuesa, mientras que en boca deslumbra con una entrada fresca y precisa, seguida de una textura sedosa y un perfecto equilibrio.





Cualidades únicas

La *Maison* Bollinger es una de las últimas casas de Champagne que sigue vinificando sus grandes vinos en barricas de roble. Gracias a la microoxigenación, la vinificación en roble confiere al vino un extraordinario potencial de envejecimiento, así como una textura y cualidades muy especiales. Y un ejemplo de ello es La Grande Année 2015.



Perfecto para seducir

Monte Real, el primer rosado Premium de Bodegas Riojanas, con su color rosa claro y brillante, es un sugerente adelanto de lo que viene después: notas de flores y fruta fresca características de la garnacha de altura. Es un rosado ligero y delicado de apenas 12º de alcohol, lleno de aromas que cautivan incluso a quien quiere mantenerse indiferente.

Cava ecológico superior

Bodegas Luzón acaba de lanzar su última joya enológica: Mina de Oro, un cava de guarda superior brut, creado a partir de viñedos ecológicos de la zona de Requena, perteneciente a la D.O. Cava. Elaborado con macabeo y xarel·lo, y criado sobre lías de 18 meses, destaca por su delicada estructura y complejidad.



Fresco, versátil y complejo

Rosé Vintage 2022 de Segura Viudas es un rosado fresco - creado a partir de pinot noir y garnacha negra-, versátil y complejo. Inspirado en la icónica botella de Reserva Heredad, este nuevo cava incorpora un collarín de papel ecológico hecho con restos de uva, reafirmando el compromiso de la bodega con la sostenibilidad.





Tributo a Goldfinger

Champagne Bollinger celebra las seis décadas de historia de Goldfinger, una de las películas más icónicas de James Bond, con el lanzamiento de una exclusiva edición limitada para coleccionistas: Champagne Bollinger Goldfinger 007 Limited Edition, elaborada con uvas de la cosecha 2007. Se presenta en formato magnum y en un elegante maletín, diseñado exclusivamente para la ocasión.



UN CLARETE DE ALTA GAMA

Bodega Emina lanza al mercado la nueva añada de su rosado pálido de alta gama con un perfil más moderno y actual. Es este un vino tipo clarete, con una gran personalidad, marcada por su elegancia y por su intensidad aromática. Está en línea con los rosados provenzales, cuyas uvas provienen de viñedos propios de Cigales, de más de 70 años.

ELEGANCIA Y SOFISTICACIÓN



Bombay Sapphire lanza una edición limitada de cristalería con el multipremiado diseñador Thomas Heatherwick para celebrar los diez años de la destilería. Unas piezas de vidrio pensadas para disfrutar de la ginebra con elegancia y sofistificación.



Un whisky que rompe con lo convencional

Bellevoye Plum es un whisky triple malta 100% francés, envejecido en barricas de licor de ciruela, ofrece una experiencia sensorial única. Posee un perfil afrutado y especiado, donde destacan las notas de ciruela pasa, albaricoques y almendras tostadas. En boca, su textura sedosa y su equilibrio entre dulzura y frescura lo convierten en un destilado con alma gastronómica.

Pruébalo en un cóctel Paloma

Con un fresco sabor a agave y toques de cítricos, Don Julio Blanco es adecuado para compartir con los amigos algo más que un simple tequila. La forma idónea de disfrutarlo es en un Paloma lujoso con pomelo, sirope de agave, lima y hielo.





Para disfrutar a cualquier hora

Nordés 0,0 se elabora mediante un proceso lento y cuidado, dando lugar a una bebida aromática sin azúcar inspirada en botánicos de tradición gallega que mantienen el carácter herbal y el toque vínico original de Nordés gin. Con un equilibrio perfecto entre acidez, dulzor y amargor, ni a ciegas notarás la diferencia. Además, la botella de 0,0 mantiene el icónico diseño de Nordés gin inspirado en la cerámica tradicional de Sargadelos.



La curiosidad pica

Su nombre, Jose Cuervo Fresa Picosa, ya despierta la curiosidad y las ganas de probar este tequila único con sabor a fresa y un ligero toque picante. Su baja graduación lo hace ideal para ser disfrutado durante un tardeo en casa con amigos o en una fiesta nocturna en el local de moda.

Whisky de cine

Glenmorangie, el whisky de malta de las Highlands, ha presentado su nueva campaña global protagonizada por Harrison Ford. “Érase una vez en Escocia” nos lleva a un viaje en el que el famoso actor visita el hogar de Glenmorangie en las Highlands, donde descubre los conocimientos y habilidades necesarias para elaborar cada botella de este complejo y elegante whisky.





Cóctel icónico

El Margarita, nacido en México, es un cóctel refrescante y versátil que combina la intensidad del tequila, la frescura del limón y el toque sutil del licor de naranja. Tequila Herradura invita a todos a disfrutar de este cóctel en su versión clásica y en innovadoras variaciones como el de mango y chile o el margarita de fresa.



Triunfo internacional

La marca francesa de triple sec, Cointreau, cerró 2024 sumando ocho prestigiosos premios internacionales: seis fueron otorgados a Cointreau, uno a Cointreau Noir y uno a la nueva línea de Cointreau Cocktail Twists. Reconocido como el ingrediente esencial y la base de numerosos cócteles, Cointreau continúa consolidándose como un referente mundial en calidad, sabor y artesanía.

VODKA ARTESANO

Zamora Company, la compañía propietaria de Licor 43 y Ramón Bilbao, entre otras marcas premium, amplía su portfolio en España, Andorra y Gibraltar con la incorporación de Tito’s Vodka, el segundo vodka más vendido del mundo. Elaborado a mano en Texas, se ha consolidado como un referente de calidad, autenticidad y compromiso artesanal.



Nuevo tequila premium

Patrón El Alto es la expresión más premium de la marca hasta la fecha. Mediante la mezcla de tequilas Extra Añejo, Añejo y Reposado, cada uno de ellos envejecido en 11 variedades distintas de barricas, alcanza una suavidad extraordinaria y un perfil de sabor refinado, acentuado con sutiles notas de higos, miel, caramelo, frutos secos y vainilla.



PEDRO BELTRÁN
apuesta por las legumbres



La cocina del restaurante jienense Casa Antonio –que luce un sol Repsol– está liderada por Pedro Beltrán, formado con los chefs españoles más prestigiosos como Martín Berasategui, Francis Paniego, Quique Dacosta o Eneko Atxa. En esta época invernal el joven chef homenajea a las legumbres elevándolas a categoría gourmet a través de platos que son un perfecto equilibrio entre la tradición y la vanguardia como el judión de caza o el calamar de potera con guiso de garbanzos.

JOAN ROCA
recibe un homenaje

Dani García reunió el pasado 10 de febrero a 71 estrellas Michelin en su nuevo restaurante 'Leña Barcelona' para homenajear al chef de El Celler de Can Roca. Organizó una cena a 46 manos con 21 platos que versionaron creaciones del admirado chef catalán. Una cita que so se perdieron compañeros como Ferran Adrià, Martín Berasategui, Pedro Subijana o Elena Arzak.



MANU NÚÑEZ Y CARLES RAMON
cocinan entre dos mares



El restaurante barcelonés Besta propone una experiencia gastronómica única que fusiona las despensas de Galicia y Cataluña, integrando las tradiciones y sabores de ambas regiones de manera auténtica y creativa. "Cocinamos entre dos mares, Atlántico y Mediterráneo, ofreciendo mariscos y pescados con nuestro toque personal", afirman los chefs. Su propuesta, reflejada en dos menús degustación, evoluciona con las estaciones.

JOAQUÍN FELIPE
propone un cocido diferente



Considerado una de las voces culinarias más importantes de la restauración madrileña, Joaquín Felipe, a los mandos de su restaurante Atocha 107 y del negocio de *delivery* Montarelpollo, propone para esta época del año un cocido diferente: 'El Cocido de Corral', donde el protagonista es el pollo. Una interpretación del cocido más ligero, compuesto únicamente por verduras y aves. Disponible todos los días mientras dure el frío. Incluye opción para llevar.



HERMANOS TORRES
abren Milesime Cigars & Spirits

Cocina Hermanos Torres (Taquígraf Serra, 20. Barcelona) estrena este espacio creado para satisfacer a un cliente premium que busca experiencias más allá de la gastronomía. La cava de puros ofrece la posibilidad de maridar la experiencia con una copa de cava Milesimé Juvé & Camps. Por otro lado, la coctelería presenta una carta que combina clásicos con creaciones originales.



WILLY MOYA
representará a España en la Copa Jerez

El chef Willy Moya y el sumiller Juan Antonio Suanzes, del restaurante madrileño Poncio WM, serán los representantes de España en la XI Copa Jerez Forum & Competition que se celebrará en junio.
"Cuando me presenté no pensé que pudiera llegar a ser finalista. Representar a España en Copa Jerez significa mucho para mí. El vino de Jerez es un referente de la gastronomía, y todo el equipo de Poncio by WM lo sabe", ha declarado Moya.

JESÚS SANCHEZ
publica un libro de cocina casera



***Casero*, el nuevo libro del chef del Cenador de Amós publicado por Planeta Gastro, es un homenaje a la auténtica cocina de casa con recetas que evocan recuerdos de sabores archivados en nuestra memoria, interpretando el recetario tradicional de manera sencilla y contemporánea. Promete ser una fuente de inspiración que llevará los sabores de un chef con tres estrellas Michelin a tu propia cocina.**

ÁNGEL LEÓN
presenta el Lomo del Mar



Conocido como el "Chef del Mar" y poseedor de tres estrellas Michelin, León ha vuelto a sorprender en la XXIII edición de Madrid Fusión junto a la empresa gaditana Petaca Chico presentando un innovador embutido que explora las similitudes entre el atún rojo de almadraba y el cerdo ibérico: El Lomo del Mar.



XAVIER PELLICER
colabora con Stefano Pinna

El hotel W Barcelona ofrece una nueva propuesta a cuatro manos en su restaurante Fire, especializado en cocina a la brasa y liderado por Stefano Pinna. Esta vez la protagoniza el chef Xavier Pellicer, quien promete sorprender con un enfoque saludable y consciente que celebra la fusión entre el placer gastronómico y el bienestar integral. El menú estará disponible para comidas y cenas hasta abril.



RAMÓN FREIXA
celebra los 10 años de su catering

Este 2025 Ramón Freixa Catering cumple 10 años y su cocina llega en exclusiva a nuevos espacios como el Museo del Prado o El Castillo de Pedraza para seguir creando experiencias que unen la gastronomía con el arte, la música o la moda.
El chef ofrece su propuesta no solo en Madrid sino también en diversos espacios de toda España.

JORGE GONZÁLEZ CARMONA
devuelve el esplendor a La Fonda



Más de cuatro décadas después de hacer historia como el primer restaurante de la Costa del Sol en recibir una estrella Michelin, el restaurante La Fonda (ubicado en La Fonda Heritage Hotel de Marbella) renace de la mano del chef Jorge González Carmona. Su propuesta se basa en el respeto por el producto de kilómetro cero y de temporada, combinando tradición y creatividad.

RAFA ZAFRA
estrena propuesta en Barcelona



Rafa Zafra y sus socios han abierto *Per Feina Per Plaer* en el número 9 de la Via Augusta de Barcelona. En este nuevo espacio el chef sevillano propone almuerzos y cenas a base de platillos con recetas de toda la vida con clara influencia mediterránea y catalana, pero con un toque más actual. También habrá meriendas con dulces y bebidas, así como un *afterwork* con aperitivos y cócteles de elaboración pr



Son muchas más

Si nos fijamos en el ya lejano 1902 observaremos que la prensa europea cantaba las virtudes del pomposo Auguste Escoffier, creador de un libro biblia que tenían todas las huestes culinarias. Para seguirlo al pie de la letra debían recordar que la cocina era un arte civilizada, estricta, imperiosa, en la que se desnaturalizaba la materia bruta para domarla.

Cocina madre - Joan Roca



Joan Roca con su madre Montserrat Fontané, que aún cocina en Can Roca

Si este resultaba el discurso de los jefes de partida, la mítica Mère Brazier de Lyon (la maestra del famosísimo Paul Bocuse) era el símbolo de la gran cocina de mujeres. No era la única de una legión que vivía al margen de los medios de información, pero que dictaba cátedra entre los buenos gourmets. De ente todas, la inolvidable y tiránica Madame Genot, propietaria de un restaurante de la calle la Banque de tan solo cuatro mesas. Tener plaza en este templo requería una cita que muchas veces superaba los seis meses. Tal era su prestigio que cuando el ministro de la guerra, el señor Maginot –el de la famosa línea–, le pidió que diera de comer a los máximos dirigentes de la república francesa, la cocinera lo envió a paseo. Ante su presión, accedió a llevarles un menú completo. Se estaban zampando un "gigot a la bretona" cuando observó que algún diputado fumaba. De inmediato, los dejó sin postre, sirviendo el café y la cuenta. Sin este carácter, el triunfo en la gastronomía de las mujeres hubiera sido imposible. Ha sido una necesidad para todas las que he conocido. Algunas han dejado de ejercer, como Tatus Fombellida, la que mandaba en Panier Fleuri, única dama integrada en el revolucionario movimiento de los once magníficos cocineros del País Vasco que dieron un golpe de muñeca definitivo al bacalao al pil-pil. También cerró el restaurante Hartza por jubilación de las tres hermanas que mejor me han preparado una menestra de verduras. Nada más ni nada menos, y eso que tengo presente la deconstruida de Ferran Adrià.

Cerró dejando historia y tradición el Florian de Rosa Grau, capaz de enseñar a la burguesía catalana a comer todo tipo de setas. Rosa me debe una tortilla de ostras, plato tan novedoso que no se ha vuelto a elaborar. Nota para curiosos: se menciona en el diccionario Dumas de cocina. Si ella revolucionó un sector de la gastronomía barcelonesa, Irene España enseñaba a comer con toques catalano-franceses a los esquiadores de Madrid que iban a la Cerdanya. Era una señal de cambio entre alguna gente del bunker, la del pelo con brillantina peinado hacia atrás que, años más tarde, generaría tan buenos pelotazos.

Siguen mandando, y mucho, las hermanas Paquita y Lolita Rexach en el Hispania. Ellas han entregado a las generaciones venideras un recetario impoluto, ligado al producto de proximidad estricto. Todo eso antes de que se inventara el km 0. Son parte de una estirpe nacida al calor de "les cases de menjar" (las casas de comida) de Cataluña, un fondo de cultura que está perdiéndose definitivamente, a un nivel fuera de serie, eso sí, lejano al *like* de los *influencers*. Unos aromas que me llevan a la Fonda Roca, en Esponellà, o a Can Roca, el restaurante donde lo aprendieron todo, o casi, los famosísimos hermanos Roca, en la ciudad de Girona, o a un chigre en Oles donde Mina Batalla Noval preparaba las mejores fabes de Asturias más un guiso de oveja xalda de una dimensión gustativa paranormal.

"CAN ROCA ES EL RESTAURANTE DONDE LO APRENDIERON TODO, O CASI, LOS FAMOSÍSIMOS HERMANOS ROCA"

Es en este sustrato donde se apoyan las generaciones de cocineras que ahora triunfan en toda la península. La diferencia consiste, al margen de la adecuación de los utensilios al mundo actual, una mayor facilidad para alcanzar las portadas o los espacios televisivos, sin los que no somos nadie. Todas ellas, quieran o no, son fruto de esta tradición que a veces me obliga a pasar por Taktika Berri para tomarme unos txakolis y unos pinchos como Dios manda mientras saludo a Carmen Erdocia. ❋

Eduard Agell



Creció entre fogones y se formó en la prestigiosa Escuela Hofmann de Barcelona. Actualmente lidera los fogones de dos restaurantes a pie de playa en la localidad barcelonesa de Vilanova i La Geltrú. El secreto de su éxito es la suma de muchos factores entre los que destacan el uso de productos frescos y de temporada y, especialmente, el cariño que imprime en cada plato.

TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: JONATAN MARTÍN



“Tradición, calidad y producto de proximidad es nuestro lema”

Vienes de una familia de cocineros y restauradores y a los 17 años ya te incorporaste al negocio familiar. ¿Siempre tuviste claro que te dedicarías a la hostelería?
Lo de los fogones me corre por la sangre. No sé si siempre lo tuve claro, lo que sí puedo decir es que prefería estar en la cocina y compartir charlas con los cocineros que cualquier otra actividad que se llevara a cabo en el restaurante. Luego, con el tiempo y ya ejerciendo como cocinero, fui a la escuela Hofmann de Barcelona, donde tuve la suerte de tener grandes profesionales como profesores, sobre todo el chef Lluís Rovira por el que siento gran admiración y al que todavía pido consejo de vez en cuando. ¡Es un libro abierto! Es una suerte para la gastronomía que haya personas como él formando futuros cocineros.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo? ¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo? ¿Cuál es tu sello personal?
Tenemos un lema que es “Tradición, calidad y producto de proximidad”. Define al 100% nuestra seña de identidad. Es mi manera de entender la restauración, en restauración no todo vale. Se puede llegar a la mesa con muy buen producto a precios competitivos, ahora bien, eso conlleva un sacrificio personal, búsqueda de los mejores partners, seguimiento de productos, ... Hay que estar muy encima del negocio para tener muy claro qué tecla tocar en cada momento, producto, personal, etc... Siempre me digo a mí mismo, “Estima el que facis i ho feràs be” (ama lo que haces y lo harás bien). La cocina que llevamos a cabo es la cocina del producto, la de toda la vida, la del sofrito, la del chup-chup, la de mimar y cuidar los detalles. Todo esto lo podríamos definir como mi sello personal, de hecho, tiene nombre y es “Origen Mediterrani”, palabras que esbozan una sonrisa en nuestros logos.

¿Cuál es la base de tu cocina?
Basamos nuestra cocina en productos frescos, pescados, mariscos, verduras, carnes, etc… y productos estacionales, como alcachofas, setas, guisantes… Tenemos la gran suerte de tener ubicado nuestro negocio en una ciudad costera como es Vilanova i la Geltrú, con lonja propia. Esto nos facilita tener producto de primera mano fresco y de proximidad, desde unos boquerones pescados la misma mañana, hasta una lubina o langosta de la subasta de la tarde.

Actualmente diriges dos establecimientos, Cal Pachurri y La Pepa, ambos situados al lado del mar. ¿En qué se diferencian y qué tienen en común aparte de su ubicación?
Cal Pachurri fue el primero de los dos locales que abrimos. Es el que dio sentido a lo que es hoy la familia ‘Origen Mediterrani’. En él podemos encontrar una gran variedad de tapas, desde la ensaladilla rusa hasta unos daditos de solomillo de ternera de Girona con ajitos tiernos confitados y soja, además de las recomendaciones del día, platos que elaboramos con









productos que nos llegan a diario y que cantamos en mesa. Cal Pachurri nació con la idea de poder hacer llegar al cliente buen producto a precios competitivos. La Pepa, que llegó casi tres años después, ha venido a redondear la apuesta gastronómica que teníamos pensada en un primer momento para Cal Pachurri, pero que se vio limitada por falta de espacio y estructura. En la Pepa podemos disfrutar también de algunas tapas, pero más enfocadas como entrantes para compartir. Después la carta continua con pescados, a la brasa o plancha y los arroces, nuestra especialidad, tenemos más de doce en carta, entre los que destacan el de bacalao con "allioli negat" o el "del senyoret". También disponemos de carnes, como el solomillo de ternera con foie, etc… Además, los platos que cantamos en mesa según día y estacionalidad del producto.

El hecho de tener tan cerca los locales nos permiten generar sinergias entre ellos y nos hacen, sin duda más resolutivos en muchos aspectos.

¿Qué plato nos recomendarías pedir en Cal Pachurri ¿y en La Pepa?

Pues en Cal Pachurri y teniendo en cuenta que es una carta de tapeo, pediría la ensaladilla rusa que elaboramos a diario con ingredientes 100% naturales o las tallarinas a la plancha, conocidas en la zona por el toque ahumado que desprenden, pero me dejaría seducir por los platillos que me dijeran los compañeros de sala ese día, ya que puedes encontrar desde unos chipirones acabados de llegar de la lonja para hacer a la andaluza o unos berberechos gallegos. Y en La Pepa, compartiría una tempura de langostinos y un sashimi de atún salvaje para acabar degustando alguno de los arroces.

Afirmas que el Passeig del Carme debería convertirse en un referente gastronómico para la localidad. ¿Están tus dos restaurantes ayudando a desestacionalizar la clientela, ya que la mayoría solo piensa en comer junto al mar en verano?

Desde que llegamos a la zona, hace tres años, hemos apostado por abrir todo el año. En Cal Pachurri, en invierno, de viernes a domingo y en verano todas las noches, menos los lunes, que descansamos. En La Pepa, en invierno, abrimos los mediodías de martes a domingo, y en verano también por las noches, a excepción de los lunes que descansamos.

Entre semana, disponemos del Menú Origen, una propuesta de menú basada en arroces con la que pretendemos dar visibilidad a la zona todo el año.

¿Tienes previsto abrir más locales en el futuro?

Lo mejor que nos ofrece el futuro es que siempre está por escribir. He pasado en tan solo tres años de ejercer como jefe de cocina en el Xiringuito Miramar de Vilanova, en el que he estado 12 años, a liderar un proyecto personal en el que hoy trabajan más de 30 personas. Lo que puedo decir ahora es que el proyecto 'Origen Mediterrani' es un sueño hecho realidad del que no quiero despertar, pero tan solo tiene cuatro años de vida. Ahora junto con el equipo, nos vamos a centrar en fortalecer bien los cimientos, para, si cabe, seguir pensando en crecer en el futuro...✻

CAL PACHURRI Passeig del Carme, 4 · 08800 Vilanova i La Geltrú (Barcelona) · Tel.: 938 156 854 · www.calpachurri.com/es

LA PEPA Passeig del Carme, 12 · 08800 Vilanova i La Geltrú (Barcelona) · Tel.: 938 100 994 · www.restaurantlapepa.com/es

Alta gastronomía y buenas vistas

Élkar combina unas vistas panorámicas con una propuesta culinaria única que fusiona la tradición mediterránea con la innovación más vanguardista. Su nueva carta, elaborada con productos frescos y de proximidad, incluye platos destacados como los Tallarines de bogavante con suquet de cabezas y alga codium.

ELKAR
Torre Emperador Castellana
Pº de la Castellana, 259 D, planta 33 · 28046 Madrid
Tel.: 639 184 558
https://restaranteelkar.com





Tradición, creatividad y calidad

Barbillón Madrid, buque insignia del grupo Barbillón Family & Corp, cumple 12 años. A su frente se encuentran los hermanos Curro y Kike Sánchez del Amo, quienes han convertido el espacio en todo un referente, reconocido por su enfoque en la cocina de mercado con un toque de vanguradia, y con una propuesta gastronómica que combina tradición, creatividad y calidad.

BARBILLON MADRID
Avda. De Valdemarín, 165-169 · 28023 Madrid · Tel.: 910 175 984 · www.barbillonoyster.com

Cien por cien japonés

Gala Sushi Club nace como un nuevo espacio dentro del restaurante Gala de Grupo Isabella's, definido por su carta cien por cien japonesa. Dirigido por el chef Ángelo Gatica, su propuesta gastronómica se basa en *uramakis*, *nigiris* y platos de autor, junto a una minuciosa selección de *sakes*, cócteles y destilados japoneses.



KABUKI MADRID
Lagasca, 38 · 28001 Madrid · Tel.: 915 687 155
www.grupokabuki.com/kabuki-madrid/



EXPERIENCIA MULTISENSORIAL

Arrogante es un innovador restaurante italiano inspirado en un circo antiguo, con espectáculo en vivo. Ofrece una perfecta combinación entre gastronomía, música y *show* que garantiza una experiencia multisensorial inolvidable. Su carta rinde homenaje a la tradición italiana con toques vanguardistas.

ARROGANTE
Velázquez, 96 · 28006 Madrid · Tel.: 917 376 970
https://arrogante.world/es

Dos años de éxito

Azul Mediterráneo, en su segundo aniversario, es ya un un lugar de peregrinaje para los amantes de la buena gastronomía en Valladolid. Bajo la dirección del chef Juan Carlos Jiménez Pradas, sus arroces de autor y tapas creativas combinan tradición y calidad, ofreciendo una experiencia que destaca por su autenticidad.



AZUL MEDITERRÁNEO
Paseo Arco de Ladrillo, 48 · 47008 Valladolid · Tel.: 983 085 809
www.zulmediterraneovalladolid.com

NUEVA APERTURA



El restaurante Ares, recién abierto en Rambla de Catalunya, sorprende con su interiorismo *glam chic* clásico. Sofisticada también es su cocina con línea mediterránea moderna que destaca por sus toques franceses, con platos como el brioche con bogavante y caviar, la bullabesa o las vieiras con salsa bearnesa.

RESTAURANTE ARES
Rambla de Catalunya, 29 · 08007 Barcelona · Tel.: 932 803 661 · www.aresrestaurant.com



Historia y modernidad

Este icónico café, ubicado en el corazón del barrio de Lavapiés, ha sido testigo de la historia de Madrid y actualmente cuenta con una renovada oferta gastronómica de concepto italo-castizo con recetas de alta calidad, cócteles de autor y un ambiente divertido. Imprescindibles las alcachofas con guanciale, las bravas lavapiés y las croquetas de pesto.

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

Platos ligeros y con personalidad

Abierto el pasado verano, La Palma de Bellafila es un soplo de aire fresco en el Barrio Gótico de Barcelona. Los platos de Jordi Parramon y los postres de Martina Pérez son una delicia. La propuesta se basa en la tradición mediterránea y catalana, y resulta siempre ligera y con personalidad. En su carta nos encontramos los grandes guisos de siempre y otros platos con un toque de autor que marcan la diferencia.

LA PALMA
DE BELLAFILA
Bellafila, 5
08002 Barcelona
Tel.: 934 126 552
@lapalmadebellafila





ESPERADA REAPERTURA

Ajoblanco, el emblemático restaurante de la barcelonesa calle Tuset, regresa con una propuesta renovada de cocina de autor que se resumen en platillos innovadores creados con ingredientes locales y de temporada. A ello se suma un ambiente relajado y vibrante acompañado de música y cócteles de autor.

AJOBLANCO RESTAURANTE & COCTELERÍA
Tuset, 20 · 08006 Barcelona · Tel.: 936 678 766 · www.instagram.com/ajoblancobcn

15 años de buen tapeo



Café Pagès, ubicado en el carismático barrio de Gracia de Barcelona, lleva ya 15 años haciendo disfrutar a vecinos y turistas de sus sabrosas tapas de siempre (inmejorable su calidad-precio) como las albóndigas de la casa o las croquetas de calamar, y de su acogedor ambiente. Además, ofrece un competitivo menú del día y su *afterwork* es ya famoso en la ciudad.

CAFÉ PAGÈS
Torrent de L´Olla, 27 · 08012 Barcelona · Tel.: 933 680 958 · @cafe_pages



Playa, lonja y arroces

Ubicado en el Paseo Marítimo de la Barceloneta, Barraca ofrece una experiencia única, donde los arroces y el pescado fresco pasan a ser los verdaderos protagonistas junto con sus inmejorables vistas al mar.
Imperdible el nuevo arroz meloso de magret de pato y alioli trufado.

BARRACA
Pg. Marítim de la Barceloneta, 1
08003 Bacelona
Tel.: 932 241 253
www.somosesencia.es/restaurante/barraca



Temporada de trufa negra y erizo de mar

Enigma es, más allá de un restaurante con estrella Michelin, un restaurante de producto de temporada. Eso sí, a ese producto le aplican el conocimiento técnico que Albert Adrià ha adquirido a lo largo de sus muchos años de trayectoria profesional. El menú cambia según el ciclo de los productos, por lo que siempre puedes probar recetas nuevas. Ahora llegan a la carta platos elaborados con trufa negra y el erizo de mar.

ENIGMA Sepúlveda 38-40 · 08015 Barcelona · Tel.: 616 696 322 · www.enigmaconcept.es



Homenaje al mar

Con más de 45 años de historia, este restaurante familiar reabre sus puertas para la temporada 2025, con una propuesta que rinde homenaje al mar y que, sin perder su esencia, apuesta por una materia prima excepcional, por el cuidado de los detalles y por una autenticidad sin artificios. Los espetos y las frituras son sus especialidades, a los que se suma una completa carta de vinos.

LAS PALMERAS
Paseo Marítimo El Pedregal, 97 · 29017 Málaga
Tel.: 952 297 379 · https://laspalmerasrestaurante.es/reservas/



Maridajes excepcionales

El restaurante Li-Onna, conocido por fusionar la tradición japonesa con toques latinos, introduce ahora maridajes cuidadosamente seleccionados que transforman cada comida en una experiencia única. La carta de bebidas ha sido delicadamente diseñada para complementar y realzar los sabores de su cocina, con tentadoras combinaciones.

LI-ONNA
Recoletos, 1 · 28001 Madrid · Tel.: 910 463 911 · https://lionna.es

EL SUSHI COMO PROTAGONISTA



Gala Sushi Club nace como un nuevo espacio dentro del restaurante Gala de Grupo Isabella's dedicado a dar a conocer y poner de relieve la calidad del sushi. Su propuesta gastronómica, liderada por el chef Ángelo Gatica, presenta una carta basada en *uramakis, nigiris* y platos de autor junto a una minuciosa selección de *sakes, cocktails* y destilados japoneses.

GALA SUSHI CLUB
Provenza, 286 · 08008 Barcelona · Tel.: 936 073 770 · www.grupoisabellas.com

Cocina a la vista

Nota Blu New Brasserie, en Marbella, cautiva desde el primer instante. Su entrada, con suelos de piedra y arcos naturales, da paso a un espacio de más de 350 metros cuadrados donde la arquitectura vanguardista se integra armoniosamente en la naturaleza que lo rodea. Desde su salón, los comensales pueden observar cómo se elaboran cada uno de los platos. Al frente de su cocina se encuentra el chef de Casanis Group, Fabián Cangas.

NOTA BLU BEW BRASSERIE
Cam. De la Cruz, s/n · 29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 552 727 · https://notablu.com



EL ALBÉNIZ



Cultura, música y gastronomía

El Albéniz es un singular espacio donde la cultura, la música y la gastronomía se unen para crear un ambiente inigualable. Y es que este restaurante forma parte del UMusic Hotel Madrid, que combina alojamiento cinco estrellas con el entretenimiento del renovado Teatro Albéniz. Aquí es posible encontrar una rica propuesta gastronómica, que refresca los platos típicos madrileños con un toque fusión y que ofrece elaboraciones únicas como las croquetas de cocido o la crema de foie.

UMusic Hotel Madrid
www.umusic-hotels.com

CONTRABAN



Las emociones de la creatividad

Este restaurante, alma del Wittmore Hotel, ofrece una carta inspirada en las emociones que surgen durante un proceso creativo. Así, el chef Alain Guiard ha plasmado con sabores y texturas la "impaciencia", representada por una selección de platos rápidos; la "libertad", con bocados que puedan tomarse a cualquier hora; "en blanco", con combinaciones sencillas que ayuden a salir del bloqueo, o la "excitación creativa", con propuestas que permitan ser trabajadas casi como lienzos. Todos acompañados de una carta de bebidas que ofrece desde cócteles de autor hasta vinos de extraordinaria rareza.

Wittmore Hotel
www.wittmorehotel.com

KOI



Reinventando el ramen

Con una propuesta que combina lo mejor de la tradición japonesa y la frescura de los productos locales, KOI, el restaurante de Barceló Playa Blanca presenta a sus comensales una experiencia culinaria inolvidable. Su menú destaca por su particular versión del *ramen Hakata,* caracterizado por un caldo cremoso de cerdo cocido, acompañado de fideos al dente y *toppings* como *narutomaki*, huevo marinado y cebolleta, entre otros ingredientes. KOI también cuenta con una opción vegetariana de este plato tradicional: el *ramen shiitake.*

Barceló Playa Blanca
www.barcelo.com

BARBARITA



Brasas y cocina andaluza

Barbarita, restaurante del hotel Hesperia Sevilla, combina la maestría de las brasas con la esencia de la cocina andaluza. Cada plato ha sido pensado para enamorar al paladar: desde la berenjena asada a la brasa, hasta la tosta de *steak*, una explosión de sabor que se equilibra con la suavidad de la yema y el toque marino del caviar de arenque. Como broche final, el tradicional tocino de cielo.

Hesperia Sevilla
www.hesperia.com

SOMOS



Cocina castiza reinterpretada

Ubicado en la segunda planta del hotel Barceló Torre de Madrid, el restaurante Somos no solo ofrece una de las mejores vistas de la capital durante todo el año, sino también un exclusivo estilismo, obra de Jaime Hayon. Somos reinterpreta la esencia de la cocina castiza con un giro que conecta tradición y tendencia en cada bocado. Con un espíritu explorador, este restaurante es una experiencia que embarca a sus comensales en un viaje culinario diseñado para sorprender y conquistar el paladar.

Barceló Torre de Madrid
www.barcelo.com

LA ESQUINA



Homenaje a la cocina barcelonesa

Su chef, Luís Cols, elabora, con productos de proximidad, una propuesta gastronómica que incluye los platos más emblemáticos de la cocina barcelonesa. En su carta pueden encontrarse desde tapas clásicas como la ensaladilla rusa, croquetas de rostit o las famosas bravas esquineras, hasta una amplia selección de deliciosos arroces para compartir y platillos tradicionales para los más gourmet.

Hotel Regina
https://reginahotel.com/bar-la-esquina



ENOTURISMO

en PRIMAVERA

En primavera la naturaleza se muestra en su mejor momento y la temperatura es ideal. Si además eres un apasionado/a de los vinos o bien estás empezando a descubrir este mundo y quieres compartirlo con tu pareja, tus amigos o tu familia, el enoturismo es la opción ideal. Infinidad de destinos, bodegas y actividades te esperan. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR ACEVIN - RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA Y LAS BODEGAS**

El enoturismo en nuestro país sigue siendo una actividad al alza, especialmente el representado por Rutas del Vino de España, que continúa expandiéndose por nuevos territorios a la vez que ayuda a consolidar el sector enoturístico en aquellos donde ya existía oferta en ese sentido. Durante el año 2023 el número total de visitantes a las bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España fue de 2.977.144, experimentando un crecimiento del 18,20% respecto al año anterior. El impacto económico de la actividad enoturística en Rutas del Vino de España se encuentra, igualmente, en una fase de crecimiento y alcanza los 102.208.200 €, superando en un 25,16 % los ingresos totales registrados en 2022.



Ruta del Vino Ribera del Duero



La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel

Disfruta del vino en su lugar de origen



Cosme Palacio



Rosa Melchor, presidenta de ACEVIN, nos comenta: "Todavía no tenemos las cifras del 2024 pero contaremos con ellas dentro de poco. Creemos que vamos a superar los datos anteriores, a juzgar por lo que nos han ido transmitiendo cada una de las Rutas. Estos datos, recordemos, se refieren solo a las visitas a bodegas y museos, los dos tipos de establecimientos a los que se puede imputar de manera objetiva una visita motivada netamente por interés enoturístico (aunque dentro de una ruta hay también alojamientos, restaurantes, enotecas, tiendas, empresas de actividades...). Así, a ello habría que sumar el gasto implicado en el viaje del turista, atribuible a esos otros establecimientos del destino, por lo que en realidad el impacto económico total sería mucho mayor".

Carácter desestacionalizador

El carácter desestacionalizador del enoturismo vuelve a hacerse notar. Además, los datos aportados por el Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España apuntan a que ya no se trata de una actividad complementaria a otro tipo de turismo sino de algo ya consolidado, asentado, con entidad permanente, como indica el hecho que el segundo mes con más afluencia sea agosto, el mes en que la mayor parte de visitantes continúa teniendo sus días de vacaciones y que, tradicionalmente, se dedicaba a destinos de sol y playa. Octubre es, por otro lado, el mes que registra un mayor número de visitas a bodegas y museos, coincidiendo de manera general con la época de la vendimia que es uno de los principales atractivos para el enoturista, a pesar de ubicarse fuera del periodo tradicional de vacaciones.

Volumen global de visitantes en aumento

La mayoría de las Rutas del Vino continúan en una tendencia positiva al incrementar el número de visitantes con respecto al año anterior.

Las Rutas del Vino de España con más visitas a bodegas y museos durante el año 2023 fueron la Ruta del Vino Rioja Alta (389.399 visitantes) Ruta del Vino y el Brandy del Marco

El Barrio de la Estación de Haro despunta como destino enoturístico



El enoturismo encuentra en La Rioja un amplio abanico de experiencias que permiten disfrutar del producto estrella de la región y de todo el universo que gira a su alrededor. Historia, cultura, gastronomía y paisaje son los pilares fundamentales que ofrece el Barrio de la Estación de Haro. Este enclave, con 105.825 visitantes anuales, encabeza las cifras de enoturistas en La Rioja, siendo la puerta de entrada del visitante internacional y punto de partida para descubrir todo lo que ofrece el territorio.

Este turismo internacional representó el 35% de los visitantes en 2024, superando el 52% en determinadas épocas del año. Norteamericanos y británicos son los más habituales del Barrio de la Estación, seguidos de los viajeros de Alemania, Países Bajos y Francia.

Sus calados históricos, la artesanía al servicio del vino, edificios que combinan arquitectura tradicional y de vanguardia, prácticas sostenibles y, sobre todo, vinos de altísima calidad, son motivos suficientes no solo para ir, sino para volver, pues el Barrio de la Estación está en constante evolución. Y es que las bodegas actualizan y adaptan sus experiencias de enoturismo con el objetivo de mantener un servicio de hospitalidad de calidad que vaya de la mano de la ya reconocida excelencia de sus vinos.

Bodegas Murua



de Jerez (382.716 visitantes) y la Ruta del Vino Ribera del Duero (368.537 visitantes). A continuación, con un volumen de visitantes muy importante, otras como la Ruta del Vino Penedès (305.590 visitantes), la Ruta del Vino Rioja Alavesa (260.011 visitantes) y la Ruta del Vino de Calatayud (228.096).

Gran oferta de servicios enoturísticos

Las Rutas del Vino de España cuentan con una oferta enoturística de 2.611 empresas y 796 entidades asociadas a los entes gestores, articulando una red de 3.335 miembros del Club de Producto RVE en las 37 rutas que forman parte del mismo a finales de 2023. El sector más destacado y principal motor de la actividad enoturística son las bodegas, con 740 en el conjunto del Club. Le siguen el sector del alojamiento y el de restauración, con 588 y 414 establecimientos respectivamente. Estos sectores suponen la oferta básica de cualquier destino turístico, pero, además, en el caso de las Rutas del Vino de España, se trata de una oferta tematizada y especializada en torno al mundo del vino. Las actividades de ocio temático, que incluyen todo tipo de experiencias relacionadas con la cultura del vino en los destinos, cuentan con 94 empresas, y dan respuesta a las demandas de turistas cada vez más exigentes y ávidos de vivencias diferentes y personalizadas. Los museos y centros de interpretación completan la oferta enoturística y cultural, con 71 centros en el conjunto de las Rutas del Vino.

Cariñena será protagonista este año

Como ya explicamos en nuestro número de enero, la Red Europea de Ciudades del Vino (RECEVIN) ha elegido a Cariñena como Ciudad Europea del Vino este 2025, algo sin duda muy importante de cara a su proyección como destino enoturístico. Así lo valora Rosa Melchor, presidenta de ACEVIN y RECEVIN: "Evidentemente es algo muy relevante. Poner el foco de manera especial en una ciudad, en un territorio vitivinícola, resaltándolo por encima de tantos otros tan potentes como los que tenemos en Europa, atrae muchas miradas. Es una manera perfecta de dar a conocer todo el potencial, la historia y las propuestas que esa ciudad y su territorio ofrecen".

Dónde se alojan los enoturistas

Dentro de la oferta de alojamiento destaca la categoría hotelera, en especial los hoteles de 3 y 4 estrellas. Entre las dos categorías suman 126 hoteles y 8.353 plazas. En cuanto a la oferta extrahotelera, los establecimientos a destacar son las casas rurales, con 256 establecimientos y 2.443 plazas, y los campings, con 5.343 plazas. En total, el número de plazas de alojamiento contabilizadas durante 2023 ascendió a 21.354 plazas. En general, podemos observar que la oferta de alojamientos, así como el número de plazas disponibles en el Club de Producto Rutas del Vino de España se mantiene de manera regular con respecto al año 2022 (21.073 plazas).❋



En pareja

¿Tu pareja es un *winelover* o lo sois ambos? Entonces lo tenéis fácil a la hora de hacer ese regalo de cumpleaños o de aniversario: una escapada en pareja para disfrutar de vuestro amor en plena naturaleza, alejados del estrés de la ciudad y disfrutando de buenos vinos ¿Se puede pedir más?

Celler Baronia del Montsant

Vila Vita - Algarve



Con los suegros

Si quieres "ganarte" a tus futuros suegros y éstos son amantes del vino, proponles una excursión de un día a una bodega o un fin de semana a algún destino enoturístico que no os quede muy lejos de vuestra casa. Apreciarán que tengas en cuenta sus gustos y que quieras compartir tu tiempo con tu familia política. Seguro que, entre copa y copa, los posibles recelos que tu suegra pudiera tener hacia ti desaparecerán y te verá "casi" como la novia perfecta.

Con niños

Hacer turismo con el vino como eje central puede llevarnos a pensar que los niños están excluidos. Pero no es así, muchas bodegas y Rutas del Vino disponen de actividades pensadas para familias. Además, así los más pequeños podrán disfrutar de la naturaleza y descubrir dónde nacen las uvas, probarlas, ayudar a vendimiar si es la época, beber mosto… y quizá despertar en ellos una curiosidad por el mundo del vino que puedan desarrollar de mayores.



Ruta del Vino Ribera del Duero

Bodegas y Viñedos Monteabellón



Con amigos

Pasar un día visitando viñedos con los amigos o incluso un fin de semana o un puente puede convertirse en una experiencia de esas que recordaréis años más tarde, cuando repaséis las fotos: ¿Os acordáis de aquel brindis en el que nos prometimos repetir la experiencia? ¿Y aquel picnic al que no le faltó detalle?

Raimat Natura



En bici o en coche de caballos

No solo es posible pasear por los viñedos a pie, las bodegas ofrecen alternativas de transporte acordes al entorno, respetando la naturaleza. Dos opciones son los recorridos en bicicleta o los paseos en coches de caballos.



Burgos- Destino enoturístico

Ysios



Para *instagramers* e *influencers*

El mundo del vino también es protagonista en las redes sociales. Vídeos cortos como *TikTok* o los *reels* de Instagram son de gran ayuda para promocionar la cultura vinícola. Además, nadie se resiste, sea profesional o aficionado, a subir a sus redes sociales en formato foto o vídeo ese viaje en el que las uvas, los viñedos, las copas y la naturaleza son los protagonistas.

Galardonados en los VII Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España

Los premiados en esta VII Edición, compitieron entre un total de 123 propuestas presentadas, procedentes de candidaturas de 27 de las 37 Rutas del Vino que actualmente forman la marca Rutas del Vino de España. Los galardones se otorgaron a

Mejor Iniciativa Enoturística
Enoturismo a pedales (Ruta del Vino Rías Baixas)

Mejor Acción de Promoción
Road trip para almas foodies (Ruta del Vino Montilla-Moriles)

Mejor Destino Enoturístico Sostenible y Responsable
Bandera Verde (Ruta del Vino de La Garnacha)

Mejor Municipio Enoturístico
Peñafiel (Ruta del Vino Ribera del Duero)

Mejor Bodega Abierta al Turismo
Bodega Enate (Ruta del Vino Somontano)

Mejor Alojamiento Enoturístico
Casa Gran 1771 Boutique Winery Hotel de Bodega Montrubí (Ruta del Vino Penedès)

Mejor Oferta Gastronómica
Gastrobodega Martín Berasategui (Ruta del Vino de Rueda)

Mejor Establecimiento Enoturístico
Posada Real Castillo del Buen Amor (Ruta del Vino de Zamora)

Mejor Experiencia Enoturística
Noche de estrellas. Familia Torres (Ruta del Vino Penedès)

Mejor Rincon o Paisaje Enoturístico
Bodegas Fillaboa (Ruta del Vino Rías Baixas)

Compromiso con la Sostenibilidad
'12 Meses, 12 vinos, 12 causas. Las causas de Vitorino Eguren' Bodegas Eguren Ugarte (Ruta del Vino de Rioja Alavesa)

Impulso del Enoturismo Inclusivo
Museo de los aromas (Ruta del Vino Ribera del Duero)

Protección y Puesta en Valor del Patrimonio
Panadería Luis Ángel (Ruta del Vino Campo de Cariñena)

Mejor Municipio Enoturístico
Enoturismo para tod@s (Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez)
Catas singulares en lugares únicos (Ruta del Vino de Rueda)

Mejor Establecimiento Enoturístico
Vinseum (Ruta del Vino Penedès)

Mejor Rincón Enoturístico
Tierra Calma (Ruta del Vino de Madrid. Madrid Enoturismo)

Compromiso con la Sostenibilidad
Pepe Mendoza Casa Agrícola (Ruta del Vino de Alicante)

Protección y Puesta en Valor del Patrimonio
La Tanguilla (Ruta del Vino Ribera del Duero)
El Hato y El Garabato (Ruta del Vino de Arribes)

Premio especial al Mérito Enoturístico
Isaac Muga Caño, de Bodegas Muga, en la Ruta del Vino Rioja Alta

Entrevista a la presidenta de ACEVIN: Rosa Melchor

"Hemos digitalizado completamente nuestro Observatorio Turístico y tenemos listo un nuevo portal de reservas de Experiencias Turísticas"

El proyecto Rutas del Vino de España se puso en marcha en 2001. ¿Cuáles son los hitos que destacarías tras más de 20 años de trabajo?
Hay muchos aspectos destacables, pero tal vez el fundamental es que nos hemos convertido en el referente del enoturismo de nuestro país. El concepto de enoturismo que planteaba (que plantea) Rutas del Vino de España y que va mucho más allá de las visitas a bodegas, ha conseguido dar forma a una manera de trabajar en los territorios que hace que diferentes actores se agrupen y colaboren de manera exitosa. Además, no hay que olvidar la colaboración público privada que es otra de las bases de este proyecto y que ha funcionado de manera perfecta. Nuestro club de producto, con un manual de trabajo basado en la calidad, ha sido desde el principio un ejemplo a seguir. Otro hito destacable sería la puesta en marcha del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España, pues, hasta el día de hoy, es, además, la única herramienta que realiza análisis periódicos, contrastados y con un marco poblacional amplio y suficientemente representativo del enoturismo en nuestro país. Los datos de estos informes son los que se utilizan igualmente después desde Turespaña o la Secretaría de Estado de Turismo.



"En el mundo del vino y también en el del enoturismo las mujeres tenemos mucho que decir y que aportar"

El nuevo video promocional de la campaña 'Tu Cambio de Aires' de Rutas del Vino de España se presentó recientemente en FITUR ¿Qué se quiere transmitir con él?
Es un material de identidad que muestra la riqueza y la diversidad de todos los territorios que forman parte de nuestra marca Rutas del Vino de España. En él se recogen todos los aspectos que para nosotros forman parte del enoturismo y que van más allá de los relacionados con la viticultura o las bodegas: está todo lo que rodea al mundo del vino: el patrimonio arquitectónico, la naturaleza, la gastronomía, el folklore... 'Tu cambio de Aires' es un mensaje que hace referencia a la autenticidad de lo que se encuentra quien visita las Rutas del Vino de España y al poder renovador de estos destinos que ofrecen un turismo diferente y enriquecedor.

Actualmente son 37 las Rutas del Vino de España ¿Está previsto que se amplíe este número a lo largo de 2025?
Sí, hay varios destinos que se sumarán próximamente al club: en el primer semestre se unirá seguramente ya la Ruta del Vino de León, y en los meses siguientes lo harán la Ruta del Vino del Condado de Huelva y la Ruta del Vino de Ribeira Sacra.

En ACEVIN estáis inmersos en diferentes proyectos gracias a los fondos NextGenerationUE, con el objetivo de ser más competentes en materia de digitalización, formación y comunicación. ¿Podrías darnos algún ejemplo concreto?
Así es, gracias a los fondos Next Generation EU financiados por la Unión Europea, dentro del Plan de Recuperación, Transición y Resiliencia del Gobierno de España y, en particular, del programa Experiencias Turismo España, integrado en el Plan de Modernización y Competitividad del sector turístico de la Secretaría de Estado de Turismo, hemos podido desarrollar diferentes proyectos en esos ámbitos, que van a ser claves en el futuro de la marca. Hemos hablado antes del material promocional audiovisual, que se ha realizado también dentro de este ámbito, pero yo creo que hay que destacar sobre todo dos proyectos: la digitalización de nuestro Observatorio Turístico y la creación de un portal de Experiencias Turísticas. Con el primero, la digitalización se extiende con un programa de inteligencia enoturística que nos permitirá la recopilación y el análisis de datos de nuestro sector de la manera más eficiente y novedosa que se ha hecho en este sector. Tendremos, de hecho, la herramienta más potente de toda Europa. Por su parte, el portal del Experiencias Turísticas permitirá acceder de forma directa a la contratación de actividades o paquetes en las diferentes Rutas del Vino, algo muy demandado por el enoturista y que, a partir de ahora se le ofrecerá de manera integrada, sencilla, completa y con la garantía de nuestra marca.

En 2022 fuiste elegida presidenta de la Red Europea de Ciudades del Vino (RECEVIN), siendo la primera mujer que ocupa este puesto. ¿Sientes que estás ayudando de alguna manera a romper esas barreras que en pleno siglo XXI ya no deberían existir?
Creo que en el mundo del vino y también en el del enoturismo las mujeres tenemos mucho que decir y que aportar. Estamos viendo ejemplos de ello constantemente. Y es algo que hay que destacar, sí, porque más allá de la perspectiva de género, las mujeres podemos ofrecer visiones diferentes, complementarias y novedosas en este sector (y en otros, claro). Hacernos visibles con proyectos potentes y exitosos muestra también un camino a seguir a las futuras generaciones.✻

Rutas del Vino de España

Marca referente del enoturismo en nuestro país

ACEVIN/Rutas del Vino de España - Ruta del Vino de Yecla



A lo largo de los últimos 30 años, ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino) ha puesto en marcha diferentes proyectos que comparten la misma filosofía de progreso económico y social pero de entre todos ellos, sin duda el de mayor envergadura y potencia ha sido las Rutas del Vino de España, un club de producto enoturístico respaldado por la Secretaría de Estado de Turismo, Turespaña y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que se basa en la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial. Es un producto que se asienta sobre una estrategia de desarrollo socioeconómico integral del territorio, de cooperación público-privada y de valorización de la identidad y cultura vitivinícola del destino.

Concebidas para vivir experiencias únicas

Las Rutas del Vino de España es una marca concebida para hacer descubrir al viajero una España diferente y vivir experiencias únicas. Actualmente, agrupa a más de 800 municipios y casi 2.400 empresas (casi 800 de las cuales son bodegas) y recibe más de 3 millones de visitantes anuales. Está formada por destinos localizados en toda la geografía nacional que han creado una Ruta del Vino siguiendo un Manual de Producto común, el Manual de Producto de Rutas del Vino de España, basado en la calidad y en la elaboración de una oferta unificada baja los mismos criterios y estándares. La innovación, la responsabilidad y el acertado planteamiento ha hecho que esta marca se haya convertido en el referente del enoturismo de nuestro país. Y es que los visitantes valoran cada vez más la propuesta turística de esta marca donde, además de la calidad, prevalecen el reconocimiento de las culturas rurales y agrícolas y la sostenibilidad medioambiental y socioeconómica.❋

Más información: www.wineroutesofspain.com

ACEVIN/Rutas del Vino de España - Ruta del Vino de Rioja Oriental



37 Rutas

La diversidad del territorio y de la oferta, hace que cada una de las Rutas sea complementaria de las demás. Actualmente hay 37 certificadas, aunque está previsto que ese número aumente a lo largo de este año. Son estas: Alicante, Almansa, Arlanza, Arribes, Bullas, Calatayud, Campo de Cariñena, Cigales, El Bierzo, Garnacha-Campo de Borja, Gran Canaria, Jumilla, La Mancha, La Manchuela, Lleida, Méntrida-Toledo, Madrid, Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Navarra, Penedès, Rías Baixas, Ribera del Duero, Ribera del Guadiana, Rioja Alavesa, Rioja Alta, Rioja Oriental, Ronda y Málaga, Rueda, Sierra de Francia, Somontano, Toro, Txakoli, Utiel-Requena, Valdepeñas, Yecla y Zamora.



Bodegas Izadi

Naturaleza, inquietud y hospitalidad

Bodegas Izadi, ubicada en Villabuena de Álava, en el corazón de la Rioja Alavesa, ha desarrollado un enoturismo ofreciendo experiencias únicas que combinan historia, paisaje, sostenibilidad y gastronomía.

Con un enfoque innovador, Izadi busca acercar a los visitantes al mundo del vino a través de actividades inmersivas que permiten descubrir la riqueza de la zona desde una perspectiva diferente.

Recorridos en bicicleta eléctrica

Una de sus experiencias más destacadas es "Izadi sobre ruedas", una propuesta en la que los visitantes recorren los viñedos en bicicletas eléctricas (e-bikes), fomentando así un turismo activo y sostenible. Este recorrido lleva a los participantes hasta el viñedo El Regalo, donde pueden conocer de cerca la influencia del terroir en la calidad del vino, la viticultura ecológica y la historia de cepas centenarias. La experiencia se completa con una cata al aire libre, en un entorno privilegiado, rodeados de naturaleza y viñedos con más de 80 años de historia.

El enoturismo en Izadi no solo se centra en el viñedo, sino que también ofrece una inmersión cultural en el patrimonio de Villabuena de Álava, un municipio con el mayor número de bodegas por habitante en el mundo. La actividad "Secretos de Villabuena" permite recorrer en e-bike sus calles empedradas, casas solariegas con escudos heráldicos, y enclaves históricos como el dolmen de Montecillo o el cementerio Ateo Ibaola Harriak. El recorrido finaliza con una cata en la finca El Regalo donde los vinos de Izadi se maridan con productos autóctonos.



Experiencias gastronómicas, visita a la bodega y catas guiadas

La bodega apuesta por la innovación gastronómica con experiencias como el "Taller de Sushi y Garnachas", donde los visitantes aprenden a elaborar sushi mientras descubren el potencial de la garnacha como vino de maridaje.

Finalmente, uno de los aspectos más sorprendentes del enoturismo en Izadi es la posibilidad de visitar su bodega, diseñada en un formato vertical. Esta estructura permite aprovechar la gravedad en el proceso de elaboración del vino. Durante el recorrido, los visitantes pueden conocer cada fase de la vinificación, desde la recepción de la uva hasta la crianza en barricas. La visita finaliza con una cata guiada en la que se pueden degustar algunas de las referencias más emblemáticas de la bodega, apreciando la influencia del terroir.❋

Más información: www.izadi.com

Finca Rodma

Experiencia que supera las expectativas



Ubicada en un enclave único, en la conocida como “milla de oro” de Ribera del Duero, cuenta con unas modernas y cuidadas instalaciones que pueden ser visitadas.



Como parte de su compromiso continuo con la excelencia, Finca Rodma llevó a cabo el año pasado mejoras significativas en sus instalaciones para brindar a los amantes del vino una experiencia de enoturismo que supere todas sus expectativas.
La experiencia da comienzo con un paseo por el viñedo para descubrir después el moderno edificio que alberga la bodega, un espacio que encarna a la perfección la fusión entre arquitectura y naturaleza. Estratégicamente ubicado en el corazón del viñedo, respeta al máximo los valores del paisaje mientras facilita un control óptimo del proceso de elaboración de los vinos.
La visita se completa con la degustación de diferentes vinos de la zona, entre ellos, los tres que se elaboran en la bodega: Finca Rodma Selección, Finca Rodma Avizor y el exclusivo Gran Rodma. De esta manera, la bodega ofrece una experiencia única para amantes de la viticultura, la excelencia enológica y la belleza de Ribera del Duero. ❋

Más información: www.fincarodma.com



Tres opciones para elegir

Finca Rodma ofrece tres opciones exclusivas de enoturismo para que los visitantes elijan la que más se adapte a sus necesidades y disfruten de la experiencia:

La Naturaleza del Duero

Incluye visita al viñedo y a la bodega. Posteriormente, cata de los vinos Selección y Avizor en el “Mirador del Duero” donde los visitantes podrán admirar toda la naturaleza que vive en sus viñedos colindantes al legendario río Duero.
Duración: 60 min.
Horario: L – V: 09:00-12:00 - Fines de semana y festivos bajo petición.
Imprescindible cita previa.
4 – 12 personas por grupo.

Castilla Encantada

Cata maridaje de 5 vinos de Castilla y León: un blanco, un rosado y Finca Rodma Selección, Avizor y Gran Rodma. Se acompañarán con productos de la región. Los visitantes recorrerán los diferentes terruños de esta tierra mágica y verán cómo éstos imprimen su carácter en los vinos.
Duración: 120 min.
Horario: L – V: 10:00-14:00 - Fines de semana y festivos bajo petición.
Imprescindible cita previa.
4 – 12 personas por grupo.

Rodma Exclusiva

Experiencia personalizada uniendo gastronomía y enología. Acceso privado y exclusivo a la bodega. Los visitantes conocerán en profundidad todo el proceso alquímico del vino y luego podrán degustar un cóctel maridado con varias tapas gourmet.
Duración: Hasta 3h.
Reservar con un mínimo de 3 semanas de antelación.
Grupos de mínimo 8 personas.

Ramón Bilbao

Reinventa la experiencia enoturística

La centenaria bodega riojana ofrece una experiencia sensorial única en la que poder descubrir espacios hasta ahora nunca antes abiertos al público en un recorrido inédito por sus instalaciones. La colaboración con artistas de prestigio y el gran protagonismo de la oferta gastronómica son también claves en la nueva propuesta.





Un viaje entre el tiempo, los sentidos y la historia

En su apuesta por la exclusividad las visitas se han limitado a grupos reducidos de 14 personas, asegurando una atención mucho más personalizada y cuidada en todo momento.

En la sala de audiovisuales, los visitantes se sumergen en una experiencia inmersiva en una proyección envolvente en 3D que retrata el clima y el territorio riojano, entendiendo así el alma de cada copa de Ramón Bilbao. En la sala de las curiosidades los sentidos son los protagonistas: difusores de aromas, pantallas de visión en tiempo real de los viñedos…

Asimismo, por primera vez, la bodega abre espacios nunca antes abiertos a los visitantes, como la emblemática sala de depósitos de hormigón.

"Queremos que nuestros visitantes vivan el vino con todos sus sentidos. No se trata solo de una cata, sino de un viaje por la historia, la innovación y la emoción que se esconde detrás de cada botella", afirma Zaida Semprún Responsable de Enoturismo en Ramón Bilbao.

Además, Ramón Bilbao eleva la experiencia enoturística a un nuevo nivel con la incorporación de intervenciones artísticas que reinterpretan la esencia del vino a través del arte. ✻

Más información:
www.bodegasramonbilbao.com

Ramón Bilbao, con su renovada experiencia enoturística en sus instalaciones de Haro (La Rioja), propone un viaje envolvente que trasciende la cata y los secretos de la elaboración para adentrarse en la emoción. Porque en Ramón Bilbao, cada sorbo es una historia y cada visita, un descubrimiento.

Con el objetivo de consolidarse como un referente del enoturismo premium, la bodega ha diseñado un recorrido inédito e innovador donde la tecnología, la tradición y la sensibilidad artística se funden para ofrecer una vivencia inolvidable. Cada detalle está pensado para despertar los sentidos y elevar la conexión con el vino a un mayor nivel, elevando la experiencia de los asistentes a una vivencia exclusiva.

Saborear la excelencia en el Wine Bar



Tras la visita, los asistentes podrán descubrir el exclusivo Wine Bar, un espacio donde explorar y degustar los matices más profundos de los vinos de Ramón Bilbao, desde las referencias más emblemáticas hasta las creaciones más innovadoras. Sea cual sea la opción elegida, los visitantes tendrán la oportunidad de disfrutar de una experiencia gastronómica especial en el restaurante de la bodega. Este sofisticado espacio cuenta con una cocina tradicional de Km0 y temporada maridada con referencias de la casa.

Masaveu Bodegas

Rioja o Rías Baixas, tú elijes el destino

Masaveu Bodegas ofrece increíbles experiencias enoturísticas en diferentes Denominaciones de Origen como son DOCa. Rioja con Bodegas Murua o Rías Baixas, con Bodegas Fillaboa. Cada una mantiene un estilo propio, pero en ambas podrás pasear por sus viñedos en las inmediaciones de la bodega, descubrir los procesos de elaboración de sus excelentes vinos, visitar una bodega plenamente ligada a auténticas obras de arte o disfrutar de un escenario espectacular con una buena copa de vino en la mano.


Bodegas Fillaboa


Bodegas Murua

Bodegas Murua

Está ubicada en Elciego, en la DOCa. Rioja, y fue la primera que entró a formar parte de este grupo en 1974 y, por ello, es quizás la más clásica, ideal para vivir una auténtica experiencia enoturística.

Esta bodega propone diferentes actividades para adentrarse en la cultura del vino permitiendo al visitante descubrir la exclusiva biblioteca y su colección privada de arte propiedad de Corporación Masaveu con esculturas, pinturas y grabados de los siglos XVI al XXI.

Además de la visita al viñedo, la bodega, la biblioteca y la colección privada de arte, las visitas incluyen la degustación de diferentes vinos de todos los que allí se elaboran: Murua Blanco Fermentado en Barrica, Murua Reserva, VS Murua, M de Murua, Veguín de Murua Gran Reserva y Finca La Pedrita.

Bodegas Fillaboa

Ubicada en Salvaterra de Miño, en pleno corazón del Condado de Tea (D.O. Rías Baixas) nos brinda con su oferta enoturística la oportunidad única de disfrutar de sus laureados albariños y licores allí donde mejor se expresan, rodeados del arte y la cultura que esconde la Finca Fillaboa, una de las más grandes y antiguas de Galicia, y la única que, por sus especiales características, pertenece a la Asociación Grandes Pagos de España.

En este escenario de leyendas y paisajes de ensueño ubicado entre los ríos Tea y Miño, se erige además el impresionante pazo de Bodegas Fillaboa, donde se puede vivir en primera persona el proceso de elaboración de los vinos albariños que avalan su fama y prestigio: Fillaboa, Fillaboa Selección Finca Monte Alto y La Fillaboa 1898.✻

Más información: www.masaveubodegas.com







Mujeres
del vino y la gastronomía
Protagonistas de una **revolución** que continúa

El 8 de marzo de este año se celebra en todo el mundo el 50 aniversario del Día Internacional de la Mujer. Una efeméride que recuerda los escollos que aún hoy encuentran las mujeres por el mero hecho de serlo pero que también celebra los logros conseguidos. *Vinos y Restaurantes* quiere aportar su granito de arena y dedica este número a todas las mujeres, dando visibilidad a las del sector vinícola y gastronómico: chefs, bodegueras, enólogas, sumilleres, jefas de sala, empresarias, directivas… una selección de mujeres emprendedoras como muestra de que el trabajo bien hecho no entiende de géneros. POR LAURA MORALES



















En pleno siglo XXI no deberíamos hacer un especial como este, la igualdad –en todos los ámbitos– debería ser la norma y no la excepción. Es cierto que si ponemos como punto de partida 1975, cuando se instauró el Día Internacional de la Mujer, se ha avanzado mucho, especialmente en España, ya que se da la coincidencia que el mismo año nuestro país finalizó una larga etapa de Dictadura donde el papel de la mujer había quedado relegado a un segundo plano. Sin embargo, a pesar de haber pasado ya 50 años, a nivel laboral, por centrar el tema, las mujeres aún son minoría en muchas profesiones y si no lo son, su número disminuye cuando nos fijamos en los puestos directivos. Los famosos techos de cristal que aún debemos romper.

El papel de la mujer en la gastronomía actual

Está claro que las que cocinan en casa son –o al menos lo eran hasta hace muy poco– en su mayoría mujeres, y en cambio son muy pocas las que se dedican a nivel profesional. Un dato que siempre ha llamado poderosamente la atención y que se hace más palpable cuando se trata de alta gastronomía. De hecho, siempre se señala que en la foto de la Gala Michelin, cuando cada año se entregan las nuevas distinciones de la guía francesa, aparecen pocos rostros femeninos. Un debate que se genera cada año y al que la Guía Michelin no es ajena. Por eso, el año pasado organizó el debate "Mujer & Excelencia Culinaria", como una de las actividades previas a la Gala de entrega de las estrellas. Para dar inicio al debate y luego ceder la palabra a los participantes, Mónica Rius, directora de Comunicación, Imagen y Marca de Michelin en la península ibérica, señaló que se trata de un tema complejo, "dado el reducido número de restaurantes en todo el mundo que han sido galardonados con una o más estrellas y están dirigidos por mujeres chefs". Rius explicó: "la realidad es que las elecciones de la Guía Michelin no hacen sino reflejar las grandes disparidades de género cristalizadas a lo largo de décadas que, lamentablemente, aún persisten en el sector gastronómico. Las distinciones de la Guía se otorgan a los restaurantes y no a los chefs. (…) Y aunque el género del chef de un restaurante nunca será un criterio de selección o distinción por parte de los inspectores de la Guía Michelin, somos plenamente conscientes de nuestra responsabilidad y del papel que podemos desempeñar para promover un cambio significativo en el sector".

Este debate contó con la participación, entre otras, de las chefs María Gómez (Magoga), Carme Ruscalleda y Begoña Rodrigo (La Salita). Esta última no solo aportó su opinión, detalló de forma muy clara y explícita su experiencia personal: "Tengo un restaurante y llevo 30 años trabajando en hostelería en España; sin embargo, las cosas han cambiado poco o nada. Hoy en día, si vas a las escuelas de hostelería encontrarás que el 70% de los estudiantes son mujeres. Pero luego, quienes ocupan los altos cargos siguen siendo ellos; ellas no están, y me temo que esto no cambiará de un día para otro. Hay algo cultural detrás de esto: si un hombre abre un restaurante, generalmente cuenta con alguien en casa que se encarga de la administración, que cuida a los niños y que hace las tareas del hogar. Una mujer que abre un restaurante, en









cambio, necesita construir una sólida red de apoyo personal (…), porque no puede ser administradora, cuidadora de sus hijos y llevar adelante el hogar al mismo tiempo. Hay pocos restaurantes con estrella Michelin dirigidos por mujeres, pero tampoco hay muchas mujeres en primera línea. Creo que la entrevista más leída mía y el enunciado que más se ha repetido es que mi hijo nació el domingo, que era mi día libre, y yo trabajé el miércoles. La gente lo celebra, pero a mí me avergüenza que este sea un tema tan popular, porque, como empresaria, debería tener el derecho a las mismas semanas libres que todas las personas, hombres y mujeres, que trabajan en mi empresa. Y, si no es así, debería coger la empresa y cerrarla, pero este es un derecho que nosotras mismas no nos hemos dado". Hay muchas personas que ya no quieren vivir con ese estrés, que no desean llevar ese estilo de vida, y por eso están trabajando en modelos de negocio distintos".

Pero la Guía Michelin no se ha limitado a ese debate y, sabiéndose referente, acaba de lanzar un nuevo *podcast* llamado "Oui, Cheffes!" para dar respuesta a los continuos retos relacionados con la representación de las mujeres en la gastronomía y la hostelería. Esta iniciativa única tiene como objetivo promover y empoderar a las mujeres con talento en la industria, proporcionándoles una plataforma para compartir sus experiencias, conocimientos y ambiciones. "Conscientes de nuestra responsabilidad de impulsar el cambio en el sector, esperamos que este primer *podcast* arroje luz sobre el talento femenino en la gastronomía y la hostelería.

La mujeres ostentan actualmente la titularidad de más de un 30% de las explotaciones vitivinícolas

Aunque pueda tratarse de una iniciativa modesta a la hora de abordar los importantes retos a los que se enfrentan las mujeres en el sector, nuestro objetivo es inspirar a la próxima generación, fomentar nuevas trayectorias profesionales y desafiar los estereotipos de género que siguen prevaleciendo en la industria de la hostelería", declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía Michelin.

Otra iniciativa que busca visibilizar el papel de la mujer en el sector gastronómico es FéminAs, el Congreso Internacional de Mujeres, Gastronomía y Reto Demográfico que el pasado octubre alcanzó su cuarta edición. Una edición que cerró resaltando el valor de las mujeres como principal argumento y garantía de que la vida rural seguirá latiendo y recuperará su esplendor. Un congreso que se ha consolidado a través de sus cuatro ediciones como una plataforma para visibilizar la aportación de las mujeres a la gastronomía y a las comunidades rurales, como dinamizadoras de la economía en nego-













cios de producción agroalimentaria y restaurantes, y como custodias y transmisoras de la cocina y la memoria. Una memoria que no es contradictoria con el futuro, sino la manera de poder dibujarlo.

El papel de la mujer en el sector vitivinícola

En el sector vitivinícola, las mujeres están muy presentes desde la viña hasta los puestos de alta dirección, y hoy ostentan la titularidad de más de un 30% de las explotaciones vitivinícolas. Entre los años 2009 y 2020, el número de mujeres jefas de explotaciones vitivinícolas se ha duplicado, pasando de las 11.116 a las 23.194 en 2020. Además, en el caso específico de las cooperativas vitivinícolas, cuentan con una amplia representación, ya que las mujeres representan en torno al 28% de los socios de las cooperativas vitivinícolas.

Las mujeres también están muy presentes en puestos ligados a la dirección técnica y de calidad, así como en áreas de administración, comunicación y marketing. Una tendencia que nace de la participación femenina en la esfera académica, de formación relacionada con el sector vitivinícola. Así, dentro de la formación especializada en vitivinicultura y enología, se observa una mayor presencia de la mujer en niveles educativos superiores (grado y postgrado universitarios). No en vano, al menos la mitad de los matriculados en grado y máster en enología en España.

Siempre se señala que en la foto de la Gala Michelin aparecen pocos rostros femeninos

Son datos que se extraen del informe sobre la importancia del sector vitivinícola en España elaborado por Analistas Financieros Internacionales (AFI), para la Interprofesional del Vino de España (OIVE).

Según destaca la directora de OIVE, Susana García, la presencia de las mujeres "empieza en las viñas y bodegas de los pequeños municipios, donde ejercen un papel imprescindible en el medio rural. Son garantía de futuro para el sector primario y fundamentales para su desarrollo."

De hecho, añade, "las mujeres han tenido un papel clave en la transformación y modernización del sector vitivinícola español en las últimas décadas, lo que nos ha convertido en uno de los principales motores de la industria agroalimentaria de España".

Aún queda mucho por hacer, matiza García "pero es indudable que, en pocos años, la mujer está ocupando un lugar destacado en el sector vitivinícola desde la producción, elaboración y distribución y, por supuesto, también en su papel como consumidora de vino". ❋

Begoña Rodrigo

Chef de La Salita



Esta chef autodidacta dirige desde hace 18 años el premiado restaurante La Salita, en Valencia, con una estrella Michelin y tres soles Repsol. Habitual en programas de televisión y congresos gastronómicos, lideró tras la Dana, junto a Ricard Camarena y Quique Dacosta, la iniciativa *Desde Valencia para Valencia.*

En 2024 fue elegida para ponerse al frente del Festival Gastronómico de la Feria Internacional del Libro (FIL) de Guadalajara (México), siendo la primera vez en la historia que una mujer ocupaba este lugar. Entre los últimos premios que ha recibido se encuentran el de "Mejor Cocinera de Vegetales del Mundo 2024" y el premio "Chef #winelover" en la primera edición de los Premios Isabel Mijares de Mujeres del Vino por "un carácter luchador y soñador que admiramos. Porque necesitamos que la gastronomía tenga siempre en consideración el vino y su maridaje", afirman las impulsoras de la iniciativa.

www.anarkiagroup.com

Camila Ferraro

Chef de Sobretablas



Estudió en la escuela de hostelería La Cónsula de Churriana (Málaga) y realizó prácticas en los restaurantes El Lago (Marbella) y Aponiente (El Puerto de Santa María) y en los barceloneses Roca Moo de los hermanos Roca y Moments de Carme Ruscalleda.

Fue jefa de producción varios años en El Celler de Can Roca, puesto que dejó para abrir junto al sumiller Robert Tetas un restaurante gastronómico en su Sevilla natal: Sobretablas (Michelin Bib Gourmand en 2020 y un sol Repsol en 2021).

En 2020 –con 33 años– se convirtió en la primera mujer en llevarse el Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión. "En mi familia hay grandes cocineras que me han inculcado esa pasión y el mimo en las recetas tradicionales, no obstante mi curiosidad y mi formación hicieron que me enamorara de este oficio", afirma.

www.sobretablasrestaurante.com

Fina Puigdevall y Martina Puigvert

Chefs de Les Cols

De formación autodidacta, Fina es una chef pionera y una de las pocas españolas reconocidas a nivel internacional. Está al frente de Les Cols (dos estrellas Michelin y una estrella verde) desde 1990, un restaurante que se ubica en Olot (Girona). "Las grandes influencias de mi cocina han sido mi madre y mi tierra", afirma. Sus tres hijas han seguido sus pasos: Clara, la mayor, es jefa de sala y sumiller, Martina, la mediana, es jefa de cocina, y Carlota, la menor, es jefa de repostería.



Carles Allende -Arxiu Imatges PTCBG

Martina, graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por el Basque Culinary Center, ha sido reconocida con el 'Premio Especial Joven Chef 2024' en la última edición de la Guía Michelin por "ejemplificar la autoexigencia y demostrar, cada día, que tiene personalidad propia y un futuro tremendamente prometedor".

www.lescols.com

Lucía Freitas

Chef de A Tafona

Lucía Freitas (Santiago de Compostela, 1982) estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda (Bilbao). En su amplia trayectoria destaca su paso por Mugaritz, donde se impregnó de la filosofía y de los valores que rodean al producto de cercanía que a día de hoy caracterizan su trabajo. Abrió su propio proyecto, A Tafona, en 2009 en su ciudad natal, por el que consiguió en 2018 una estrella Michelin y al año siguiente dos soles Repsol. Además, en 2016 quedó segunda en el concurso Cocinero del Año; en 2017 abrió Tomiño, Taberna Gallega en Nueva York y Lume en el mercado de Santiago de Compostela.



Destaca su labor con *Amas da Terra,* un grupo de productoras, mariscadoras, agricultoras, artesanas … que son las verdaderas protagonistas de la comida de su restaurante.

www.luciafreitas.es

Mireia Torres y Montse Escoté

Enólogas de Jean Leon



Jean Leon es una pequeña bodega del Penedès fundada en 1963 por el cántabro Jean Leon (nacido como Ceferino Carrión), tras convertirse en restaurador de éxito en Hollywood. Familia Torres adquirió la bodega en 1994 con el compromiso de continuar su legado. Hoy trabajan en Jean Leon un equipo de 14 personas que mantienen vivo el espíritu del fundador y elaboran vinos de producción limitada que son la máxima expresión del terroir del que proceden. Mireia Torres es licenciada en Ingeniería Química por el Instituto Químico de Sarrià (Universidad Ramon Llull) y Diplomada en Enología y Viticultura por la École National Supérieure Agronomique de Montpellier. Es miembro de la quinta generación de la familia Torres y se incorporó al negocio familiar en 1998. Gran parte de su carrera profesional la ha dedicado a la investigación en el campo de la enología y viticultura. Asumió la dirección de Jean Leon en 2010, un cargo que compagina con la dirección del Área de Innovación y conocimiento de Familia Torres. Montse Escoté es Técnica Superior en Vitivinicultura por la Escuela de Enología Jaume Ciurana, en Falset. Cuenta con una trayectoria profesional de más de 10 años y ha trabajado en varios proyectos vitivinícolas de Familia Torres. A finales del 2021, se sumó al equipo de Jean Leon como enóloga responsable de la elaboración de los vinos de finca, la gama 3055, la gama Nativa y los vinos experimentales.

www.jeanleon.com



NOS RECOMIENDAN…

Jean Leon Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva (D.O. Penedès). Es el vino insignia de la bodega, que lleva el nombre del restaurante que regentaba Jean Leon en Hollywood. Certificado como Vino de Finca Calificada y ecológico, la añada 2017 está ilustrada por el artista Gerard Sala.

Anne Cannan

Manager de Clos Figueras

Nacida en Francia en 1984, llegó a España en el 2000. Es madre de dos hijos y aparte de fundar hace diez años el colectivo 'Mujeres del Vino', Anne trabaja en la bodega familiar Clos Figueras, fundada en 1997 por su padre, Christopher Cannan, en el Priorat, donde producen vinos de alta calidad equilibrados y elegantes que reflejan el terruño y que son reconocidos a nivel internacional. La bodega se caracteriza por su compromiso con la viticultura ecológica, así como por la utilización de uvas autóctonas, como garnacha y cariñena. Anne elabora su propio vino ecológico, Clos Figueras, del que solo se comercializan 35.000 botellas al año.



www.closfigueras.info

Anna Zahorodnya

Copropietaria de Celler Terra de Marca



De origen ucrainés, Anna se estableció en España a los 20 años. Lidera junto a su pareja, Raimon Coll, Terra de Marca, una pequeña bodega en el Penedès, donde elaboran vinos tranquilos y espumosos. "Nuestros vinos solo salen de nuestras viñas, que cuidamos como a un hijo, con amor y delicadeza. Queremos que nuestros vinos transmitan la autenticidad de la zona donde vivimos", afirma Anna.

Su proyecto nació a partir de la recuperación de unos antiguos lagares de vino en Cal Minguet de la Múnia, en Castellví de la Marca (Barcelona). Fueron sumando hectáreas –de xarel·lo, macabeo y parellada–, y al fin, en 2021, pudieron celebrar que habían embotellado toda su producción en la bodega de la propiedad, ya que el primer cava, en 2007, lo elaboraron con uvas compradas a viticultores amigos.

www.terrademarca.com

María Li Bao

Fundadora del Grupo China Crown



Nacida en China, María Li Bao se siente mitad china, mitad española, ya que vive en Madrid desde los 10 años. Su pasión por la hostelería –donde lleva 30 años– se remonta a su juventud cuando, con tan solo 17 años, sus padres la dejaron durante una corta temporada al frente del restaurante familiar. Así descubrieron su talento empresarial, pues con destreza y maestría, María supo llevar adelante el negocio. Con 24 años, comenzó a dirigir el primer China Crown de Madrid.
Actualmente lidera el mercado de la gastronomía asiática en Madrid, con veinte restaurantes bajo su mando, creando desde cero seis conceptos gastronómicos diferentes con los que sumergir al comensal en la cultura oriental. China Crown, Tottori, Le Petit Dim Sum, Shanghai Mama, Bao Li, Lelong Asian Club e Indochina Brasa son las marcas creadas por Li Bao.
www.grupochinacrown.com

Virginia García

Wine Director en Saddle



Tras su etapa en el mítico Lobito de Mar en Grupo Dani García, durante dos años fue Head Sommelier en Lú Cocina y Alma en Jerez; después fue durante una temporada Subdirectora de sala de Ambivium (Peñafiel, Valladolid), con 1* Michelin, y actualmente Virginia ocupa el cargo de Wine Director en el restaurante madrileño Saddle (1* Michelin).
En paralelo, Virginia fundó "In Wine Veritas" junto a su pareja Paula Menéndez, con el objetivo de asesorar a restaurantes y contribuir a su excelencia enológica.
Para Virginia, la formación es un compromiso diario. Desde su infancia, cuando soñaba con ser bibliotecaria, hasta el presente, donde su pasión por la lectura se entrelaza con su carrera en el mundo del vino, Virginia ha demostrado que el conocimiento es fundamental para alcanzar el éxito en cualquier ámbito.
www.saddle-madrid.com
www.inwineveritas.es

Begoña Olavarría

Directora del departamento de Inteligencia Económica de OIVE



Licenciada en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid y especialista en Derecho Jurídico-Comunitario, Begoña cuenta con una sólida experiencia en análisis de mercados y economía del sector vitivinícola.
La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) acaba de incorporarla como responsable del nuevo departamento de Inteligencia Económica, creado para reforzar el análisis estratégico del sector vitivinícola español y que dará continuidad a las funciones desarrolladas, hasta ahora, por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv). En este Observatorio, Begoña ha desempeñado desde su creación en 2008 un papel destacado como analista de Mercados, contribuyendo al conocimiento global de los canales y consumidores de vino. Anteriormente, lideró el Departamento de Análisis Económico y Promoción de la Federación Española del Vino (FEV) y trabajó en instituciones internacionales como el ICEX y la Embajada de España en Costa de Marfil.
www.interprofesionaldelvino.es

Almudena Alberca

Enóloga y Master of Wine



Almudena Alberca es Ingeniero de alimentos, Licenciada en enología y especialista en viticultura. Actualmente es consultora enológica, gestora de bodegas, educadora, juez internacional de vinos, brand ambassador y a veces columnista. Con una trayectoria que abarca desde el viñedo hasta la copa. "El vino es mi pasión, mi vocación y mi forma de vida", afirma.
Destaca por ser la primera y única mujer española con el título de Master of Wine, trabajando en bodegas de renombre, gestionando viñedos, liderando equipos y desarrollando proyectos innovadores. "Mi misión es impulsar la excelencia en la enología, conectar el vino con las personas y explorar el infinito mundo detrás de cada botella".
Acaba de recibir el reconocimiento a la Personalidad Vinícola en la primera edición de los Premios Isabel Mijares "porque con su sonrisa y sapiencia continúa conquistando los cerebros de los *wine experts*", destacó el jurado.
@almudenaalbercamw

Rocío Tolosa y Mariluz Tolosa

Enóloga y responsable de marketing y enoturismo de Vega Tolosa

Los inicios de Vega Tolosa –que actualmente es propietaria de más de 300 hectáreas de viñedos en la D.O.P. Manchuela– se remontan a las primeras viñas que de padres a hijos se han ido pasando en la familia hasta llegar a esta quinta generación. En los años 80 del siglo pasado comenzó su andadura como bodega aunque no fue hasta 1998 cuando empezaron a embotellar su propio vino con Juan Miguel y Emilio Tolosa al mando, junto al patriarca de la familia, Juan José. En la actualidad estas dos jóvenes hermanas forman parte del día a día de la bodega. Rocío como enóloga y Mariluz como responsable de marketing y enoturismo. Y es que en esta familia las mujeres siempre han tenido mucha voz y voto: la abuela Mariluz ya fue una pionera en el sector del vino al formar parte de la organización y gestión de la bodega. Vega Tolosa es una gran familia en la que todos aportan su sabiduría hasta llegar a Mariluz y Rocío que además de juventud, contribuyen con sus conocimientos, experiencia y mucha energía. Para Rocío "Es un orgullo contar con una familia que ha dedicado su vida al vino. Es una gran responsabilidad continuar con la herencia vinícola de mis abuelos y bisabuelos pero al mismo tiempo es un gran reto poner todo mi conocimiento para seguir elaborando vinos auténticos y diferentes".



www.vegatolosa.com



NOS RECOMIENDAN…

Vega Tolosa Tardana y Vega Tolosa Albilla 2023. Acaban de salir al mercado y son los primeros vinos blancos de Vega Tolosa elaborados con tardana y albilla, dos variedades autóctonas de Manchuela que la bodega ha recuperado.

Mery Nieto

Enóloga de Mastinell



Mastinell es una bodega de referencia en el Penedès, reconocida por la excelencia de sus cavas de largas crianzas y vinos ecológicos. Con una fuerte apuesta por la innovación y el respeto por la tradición, trabaja con variedades autóctonas y aplica un minucioso control en cada etapa del proceso de elaboración. Recientemente, ha sido reconocida con el sello «Elaborador Integral» de la D.O. Cava, una certificación que solo poseen 15 bodegas y que garantiza que todo el proceso de elaboración, desde el prensado de las uvas hasta la segunda fermentación en botella, se realiza íntegramente en sus instalaciones.

Al frente del equipo enológico se encuentra Mery Nieto, una profesional con una destacada trayectoria en el sector vitivinícola. Ingeniera Técnica Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias, con un Máster en Viticultura, Enología y Comercialización Vitivinícola, complementó su formación con un Executive MBA. Ha desarrollado una sólida trayectoria en el mundo del vino. Comenzó en la investigación vitivinícola en la UPM, luego fue enóloga y directora de producción en la bodega Dehesa de Luna en Albacete durante casi cuatro años. Posteriormente, se incorporó a Raimat, donde durante nueve años se focalizó en la creación de nuevas marcas, el desarrollo de productos y la innovación en elaboración y crianza. Actualmente, en Mastinell, está enfocada en la elaboración de cavas y vinos tranquilos de calidad, aportando un enfoque técnico y estratégico.

La visión de Mery y la excelencia de Mastinell consolidan a la bodega como un referente en el mundo del cava y el enoturismo.

www.mastinell.com



NOS RECOMIENDA…

Blanca de Mastinell: Es la última creación de la bodega, un vino blanco que refleja la autenticidad del Penedès, con una elaboración basada en la mínima intervención, resaltando la vitalidad y la expresión de dos variedades de uva históricas: la parellada y la malvasía de Sitges.

María José San Román

Chef de Monastrell



Chef, investigadora y divulgadora, Mª José lleva toda una vida consagrada a la gastronomía y ha creado junto a su familia cuatro restaurantes y un obrador de pan, destacando entre ellos el restaurante Monastrell (Alicante), donde ofrece su particular visión de la alta cocina mediterránea.

Reconocida como embajadora española de la dieta mediterránea, fue premiada en 2022 con la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes. Además de cocinera, forma parte de la junta directiva del movimiento Mujeres En Gastronomía (MEG), plataforma nacida en 2018 cuyo objetivo es favorecer la visibilidad de las mujeres en el sector culinario, darles voz y presencia, eliminando las barreras de género que aún existen. Ya son más de 300 profesionales entre cocineras, sumilleres o productoras entre otras, una plataforma que no deja de crecer.

www.monastrell.com

María Jiménez Latorre

Vicepresidenta de Mujeres en Gastronomía



Aunque tardó en hacer de su pasión su profesión –llegó hace poco más de 15 años a la cocina a nivel profesional– se considera 'cocinera de toda la vida'. Su sueño siempre fue dedicarse a la gastronomía, pero su padre, uno de los fundadores de la Cofradía de la Buena Mesa, quiso que estudiara otra cosa. Su madre, su gran inspiración, fue una de las primeras profesoras de Alambique, donde desde hace una década ella misma imparte clases. Ha publicado varios libros y desde enero de 2022 forma parte de la Asociación Mujeres en Gastronomía (MEG), al principio como co-delegada de Madrid, y como vicepresidenta a partir de 2023. Es una profesional resolutiva, carismática, con don de gentes y un gran talento para la cocina y el marketing.

www.asociacionmeg.com

Silvia Ortúñez

Head Sommelier de Kabuki Madrid



Con toda su familia dedicada a la hostelería, Silvia decidió formarse en el conocimiento del vino, diplomándose en Viticultura y Enología y sumiller profesional. En 2020 fue campeona de sumillería de Castilla y León. El pasado año fue doblemente galardonada en la lista Top 100 Sommeliers 2024 España: recibió el diploma que la sitúa en la posición 35 de los mejores 100 sommeliers de España y fue incluida en la prestigiosa selección de los Ones to Watch, los 5 sommeliers a los que no perder la pista. Además, recientemente ha sido distinguida como la Mejor Sumiller del Año 2024 en los prestigiosos
Premios Verema, considerados los 'Oscars del Vino'.
Actualmente dirige la impresionante bodega de Kabuki Madrid, que alberga más de 600 referencias.

www.grupokabuki.com

Susi Díaz

Chef de La Finca



Susi Díaz es, desde hace más de 35 años, la propietaria y chef del restaurante La Finca, en Elche (Alicante), con una estrella Michelin. Se enorgullece de ser autodidacta y su trabajo la ha llevado a conseguir un gran prestigio profesional y el reconocimiento de la crítica. Entre otros galardones, en 2019 le otorgaron el Premio Nacional de Hostelería a la cocinera empresaria por su trayectoria profesional y en 2022 fue elegida presidenta de Saborea España.

Sin duda, Susi es una de las figuras femeninas más importantes del panorama gastronómico nacional, quien siempre ha reivindicado una mayor presencia de mujeres en su ámbito: “Tenemos que impulsar la figura femenina en las cocinas españolas. Esta es una labor tanto de los hombres que trabajan en ellas, como nuestra: si no confiamos en nosotras mismas y en nuestro talento nunca conseguiremos brillar”.

www.lafinca.es

Paloma Moro y Beatriz Moro

Presidentas de Bodega Emina y Bodega Win Sin Alcohol



Paloma Moro y Beatriz Moro han accedido recientemente a la presidencia de Bodega Emina y Bodega Win Sin Alcohol, respectivamente. Las dos hermanas, hijas de Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera (compañía integrada por 11 bodegas en 7 denominaciones de origen), crecieron entre viñedos y llevan el vino en el ADN. "Desde niñas, mi hermana y yo hemos estado vinculadas al vino y a las empresas familiares", afirma Paloma.

Paloma Moro es Licenciada por la UEM de Madrid y Catedrática por la Universidad de Copenhague, ha estudiado y trabajado tanto en España, como en Francia, Inglaterra y Dinamarca. Desde el año 2023 ostenta la presidencia de la Bodega Emina, que elabora sus vinos en Ribera del Duero, Cigales, Rueda y pronto asistiremos al lanzamiento de un Albariño de Rías Baixas. Una bodega reconocida a nivel mundial por su alta calidad y excelencia medioambiental. Paloma siempre ha estado vinculada a las empresas familiares, desempeñando funciones de administración, promoción y venta, control de las vendimias, consolidando su experiencia en el sector y actualmente ejerciendo su liderazgo desde el Consejo de Administración.

Beatriz Moro, Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas por la Universidad CEU San Pablo de Madrid, también cursó estudios en la Suffolk University de Boston, Estados Unidos.

Su trayectoria profesional se ha visto influenciada por su cercanía desde temprana edad con su padre, a quien Beatriz describe como una figura fundamental en su desarrollo.

Desde el año 2023, ocupa la presidencia de Bodega Win Sin Alcohol, ubicada en Valbuena de Duero (Valladolid) pioneros en la elaboración de vinos sin alcohol como Win y Sonríe, reconocidos a nivel mundial. En este proyecto alinea su filosofía personal –ha dedicado 13 años a proyectos enfocados en la promoción de la salud física y mental en Estados Unidos y Reino Unido, con especial énfasis en el yoga y la meditación–, con las necesidades sociales actuales.

www.emina.es

www.win-zero.com

NOS RECOMIENDAN…

- **Paloma: Emina Emoción 2019 Ribera del Duero**
- **Beatriz: Win Espumoso Rosado 0% alcohol**

Ana Carazo

Propietaria de La Loba



Ana Carazo nació en Alicante (1984) pero en 2011 la pasión por unos viñedos casi olvidados en Matanza de Soria la llevó de vuelta al pueblo de sus padres, tras una etapa trabajando como enóloga en Bierzo, Ribera del Duero… e incluso Nueva Zelanda. Entonces comenzó a dar voz a esas cepas únicas de tempranillo, decidida a recuperar la memoria de la tierra por medio de esas vides abandonadas entre zarzas, las cuales hoy brillan con vida y se disfrutan en sus vinos.



Actualmente Ana Carazo es el alma de La Loba, que aúlla con más fuerza que nunca después de haber sido reconocida como la Mejor Enóloga de España en los Premios Isabel Mijares de Mujeres del Vino 2025. Impetuosa, creativa y con una sensibilidad sobrenatural para comprender el terruño de Matanza de Soria, muestra el lado más libre de la Ribera del Duero a través de vinos muy evocadores y auténticos que hablan de viñas, suelos de arcilla e historias emocionantes de una nueva interpretación de los vinos de la zona.

Ella se define "de mil maneras: viticultora, bodeguera, enóloga, vignerona, winemaker… ¡o como me queráis llamar!". Pero por encima de todo es una luchadora, tenaz y huracanada, que habita en los márgenes de Soria y escucha a las viñas desde la piel.

www.laloba.es

Claudia Gozalbes

Sumiller de Dani Brasserie



Tras culminar una larga trayectoria profesional y de formación en la prestigiosa escuela Court Master of Sommelier, Claudia es la encargada en el restaurante de Dani García en Madrid, Dani Brasserie, de ofrecer las mejores catas guiadas y recomendaciones para maridar una carta de altura y ofrecer una experiencia culinaria única y de lo más completa.

Claudia es considerada como una de las mejores sumilleres, según Ruinart Challenge, concurso que reúne a los mejores en la mayor feria gastronómica de España. Su gran sonrisa y pasión por el mundo del vino, la convierten en una pieza fundamental de su querido equipo en la misión de terminar de conquistar hasta los paladares más exigentes, cuidando hasta el mínimo detalle y en consonancia con sus tres claves del éxito: prudencia, paciencia y perseverancia.

www.danibrasserie.com

Cristina Sánchez Rams

Directora de I+D y Calidad del Grupo Gallo



Grupo Gallo acaba de nombrar a Cristina Sánchez Rams nueva directora de I+D y Calidad con el objetivo de impulsar un ambicioso plan de innovación en nuevos productos y maximizar los estándares de calidad que caracterizan a la compañía. Licenciada en Bioquímica por la Universidad de Barcelona y con dos másteres en Ingeniería Alimentaria y en Investigación de Tendencias por la Universidad Ramon Llull, posee 18 años de experiencia en empresas como Danone, Cacaolat y Juvé&Camps. Cristina ha desarrollado su carrera en las áreas de desarrollo de producto, innovación y calidad, tanto a nivel nacional como internacional, lo que le ha permitido adquirir una visión estratégica de los mercados y habilidades en la gestión de equipos multidisciplinares.

www.pastasgallo.es

Susanna Krcivoj

Jefa de sala de Citrus del Tancat



Nació en el seno de una familia propietaria de lo que fue el primer hotel con restaurante 2 estrellas Michelin del norte de Italia. Desde pequeña ya se movía entre fogones y, junto a su abuelo y luego su padre, paseaba por las bodegas donde empezó a apreciar la magia del vino y el maridaje. Directora de restaurante y sumiller con más de 20 años de experiencia en el mundo de la alta gastronomía nacional e internacional, ha vivido en Estados Unidos y América del Sur antes de establecerse en Barcelona donde trabajó en restaurantes como Àbac, Hisop y Rilke. Hace unos años, conoció Les Cases de Alcanar (Tarragona) y se enamoró de la zona. Se mudó allí y actualmente es la jefa de sala del restaurante Citrus del Tancat, que luce una estrella Michelin.

www.citrusdeltancat.com

Tatiana Allard

Jefa de cocina de Barracuda MX



Tatiana nació en la ciudad de México, donde estudió Administración de Restaurantes. Poco tiempo después de terminar la carrera, se mudó a Madrid y lleva viviendo en la ciudad casi 20 años. Es en la capital española donde desarrolló su auténtica vocación y arrancó con su carrera gastronómica trabajando en diversos restaurantes y como parte fundamental de todos los proyectos de Roberto Ruiz, desde Punto MX a Can Chan Chán MX. Su última parada son los mandos de la cocina de Barracuda MX, un restaurante que representa un viaje gastronómico a través de los casi 8.000 kilómetros del litoral Pacífico mexicano.

www.barracudamx.es

Sara Bañuelos

Directora de Bodegas Ramón Bilbao Rueda

Es natural de Badajoz, pero por sus venas corre sangre riojana y vitícola. Es licenciada en Enología e Ingeniera Técnica Agrícola en Industrias Alimentarias y Diploma WSET. Desde que comenzó a estudiar, entre vendimia y vendimia, se dedicaba a trabajar en proyectos de investigación relacionados con la enología y la viticultura.

Año tras año, ha ido acumulando vendimias y una valiosa experiencia profesional en varios proyectos vitivinícolas, principalmente en la D.O. Rueda, donde su valioso conocimiento del viñedo en el corazón de Castilla, fue clave para su incorporación en 2016 a la bodega de Ramón Bilbao, liderando los proyectos que la marca desarrolla en la región, contribuyendo de manera clave en su expansión.



Recientemente, ha sido reconocida como 'Enóloga Revelación de D.O. Rueda' por el prestigioso prescriptor internacional Tim Atkin que pone de relieve su profundo conocimiento en el sector del vino y de la zona.

www.bodegasramonbilbao.com

Paula Fandiño

Directora de Bodega Mar de Frades



La pasión de Paula ha sido siempre el campo y la viña. Se licenció como Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad de Santiago de Compostela y es también Ingeniero Agrónomo, especializada en la rama de viticultura y enología.

Ella es el alma de Mar de Frades. Bajo su mando desde 2007, la bodega se ha convertido en referente, y en una de las marcas de vino blanco más prestigiosas.

Su inquietud por el conocimiento le ha llevado a experimentar con la variedad albariño, su crianza sobre lías y vinificación en diferentes materiales, siendo reconocida por *Drink Business* como una de las diez mejores enólogas de España.

Para Paula "innovar es buscar la expresión del *terroir* y del Atlántico para poder explicar a todo aquel que busque una copa de vino actual y atrevida".

www.mardefrades.es

Sandra Estévez

Responsable de enología de Privat y enóloga de cavas en Perelada

Elaborar espumosos siempre fue su sueño, un deseo que ahora se materializa en ambas bodegas, donde dedica su pasión y experiencia a la creación de espumosos excepcionales.

Sandra cree firmemente en el poder de las largas crianzas, considerándolas esenciales para expresar todo el potencial de los cavas, transmitiendo la esencia única de los viñedos en cada copa.

Además, está en la búsqueda constante de aquellos elementos clave que permitan que los espumosos elaborados con nuevos métodos mantengan una calidad excepcional, conservando el estilo distintivo de cada bodega, con gran personalidad y frescura.



Para ella, la calidad es la prioridad en cada vendimia y en cada proceso de vinificación, buscando siempre que sus vinos sean un reflejo fiel de la tierra, el clima y las costumbres que los rodean.

www.cavaprivat.com

www.perelada.com

Clara Verheij

Propietaria de Bodegas Bentomiz



En 1995 Clara Verheij y André Both llegaron a Sayalonga (Málaga) y aunque fundar una bodega no estaba en sus planes, decidieron comprar una pequeña finca con viña vieja que emplearon para elaborar vinos artesanos. Lo que comenzó siendo una simple afición, terminó en 2004 con la fundación de Bodegas Bentomiz.

Clara, enóloga autodidacta, se encarga de la elaboración de los vinos, cada uno con una esencia única, pero todos ellos guiados por la sutileza, frescura y elegancia, mientras que André es el chef del magnífico restaurante que forma parte de las instalaciones de la bodega.

"Busco vinos que expresen la mineralidad, salinidad y frescura de nuestro terroir. Para ello apuesto por variedades autóctonas, como la romé y la moscatel de Alejandría".

www.bodegasbentomiz.com

Mujeres del vino

Séptima cata de vinos con sello femenino



Mujeres del Vino es un colectivo formado por más de 100 mujeres enólogas, viticultoras, productoras y periodistas que se han unido para dar visibilidad a la mujer en el sector y mostrar la calidad de su trabajo. Creada por Anne Cannan de Clos Figueras y Meritxell Falgueras del Celler de Gelida, organizaron su séptima cata de vinos con sello femenino en el marco de la Barcelona Wine Week.

El pasado 5 de febrero de 19:00 a 22:00h el Palau de Pedralbes de Barcelona acogió un nuevo encuentro de "Mujeres del Vino" en formato *showroom* donde se dieron cita 47 mujeres productoras de vino con mucho talento, de más de 20 Denominaciones de Origen, que ofrecieron la oportunidad a los asistentes de probar aproximadamente 200 vinos distintos y excelentes. Una oportunidad única para apoyar y celebrar el talento femenino en la industria vitivinícola.

El equipo de la revista *Vinos y Restaurantes* no se perdió este evento y además nuestra publicación se distribuyó de forma gratuita entre los asistentes.









El colectivo está abierto a todas aquellas mujeres, ya sean agricultoras, elaboradoras, enólogas, sumilleres o periodistas que trabajen en el ámbito del vino

Una comunidad dinámica y comprometida

El grupo "Mujeres del Vino" es una plataforma que conecta, visibiliza y empodera a mujeres que trabajan en el mundo vitivinícola. Anne Cannan de Clos Figueras fue la ideóloga del colectivo y organizó la primera acción del *Tast amb Dones* durante la feria del vino del Priorat. En 2019, la sumiller y comunicadora Meritxell Falgueras del Celler de Gelida se sumó al proyecto. Un proyecto creado con el propósito de visibilizar el trabajo y la contribución de las mujeres en la industria vitivinícola –desde el trabajo en el viñedo hasta la comunicación vinícola–, así como promover su participación y liderazgo en este sector, que históricamente ha estado dominado por hombres.

Las integrantes de este grupo incluyen a enólogas, sumilleres, viticultoras, propietarias de bodegas y otras profesionales vinculadas al vino. A través de eventos, catas, charlas y redes sociales, las "Mujeres del Vino" comparten conocimientos, experiencias y promueven la colaboración y el empoderamiento entre sus miembros. Cada una de ellas aporta su experiencia y pasión, enriqueciendo el colectivo con perspectivas y habilidades variadas.

Además de destacar el trabajo de las mujeres en la industria del vino, el grupo también busca fomentar la igualdad de género y contribuir al desarrollo de nuevas generaciones de mujeres interesadas en incursionar en este campo, ser de algún modo, una inspiración para las futuras profesionales. En resumen, "Mujeres del Vino" es una comunidad dinámica y comprometida que busca promover la diversidad y la inclusión en el mundo del vino.

La cita de este año

En esta ocasión el colectivo "Mujeres del Vino" convocó a una cuarentena de mujeres procedentes de más de 20 denominaciones de origen diferentes de todo el Estado para probar y dar a conocer sus vinos en el Palacio Real de Pedralbes. La cita se enmarcó, como en años anteriores, en las actividades vinculadas a la Barcelona Wine Week 2025. A partir de las 19:00 h y hasta las 22:00, todo el que quiso pudo disfrutar de la velada tras comprar la entrada, que incluía una copa de vino y la oportunidad de probar las más de 200 propuestas disponibles y conocer a todas las profesionales que participaron de la fiesta. ❋

Más información: www.mujeresdelvino.es

Qué ofrece la asociación:

- **Formación y talleres:** Para fortalecer las competencias técnicas y de liderazgo de sus integrantes imparten cursos y capacitaciones.
- **Networking:** Organizan eventos para conectar a profesionales y fomentar oportunidades de colaboración.
- **Visibilidad:** Para dar a conocer el talento femenino trabajan activamente a través de medios de comunicación, redes sociales y participación en eventos internacionales.
- **Reconocimiento:** Crean espacios y premios que celebran los logros de las mujeres en el sector.

Barcelona Wine Week

El salón se reafirma como la mejor plataforma para la exportación

La quinta edición de la Barcelona Wine Week cerró el pasado 5 de febrero una edición de récords consolidada como el salón de referencia mundial para el vino español de calidad. Durante tres días, un total de 1.266 bodegas de 81 D.O.s de toda España mostraron sus mejores vinos a grandes compradores nacionales e internacionales, en una cita que se ha convertido ya en la mejor plataforma para abrir nuevos mercados internacionales. Una cita que *Vinos y Restaurantes* no se perdió.





Barcelona Wine Week (BWW), el salón de referencia del vino español de calidad, cerró sus puertas con nuevas cifras de récord: 1.266 bodegas de 81 Denominaciones de Origen y cerca de 25.700 profesionales, un 20% internacionales. Por primera vez, y en su quinta edición, el salón llenó dos pabellones para dar cabida a la alta demanda.

Centro neurálgico para los negocios

La Barcelona Wine Week se ha consagrado ya como la mayor plataforma comercial internacional para el sector del vino español. Y es que, sin salir de España, BWW pone al alcance de las bodegas participantes a los principales compradores internacionales procedentes de la gran distribución, la hostelería, el *foodservice* y el comercio especializado. Las sinergias establecidas durante el evento se han concretado en más de 13.000 reuniones de negocio











entre empresas expositoras y un millar de grandes compradores nacionales y más de 770 importadores internacionales clave de países estratégicos como Estados Unidos, Canadá, Alemania, Reino Unido, China, México, Japón, Brasil, Colombia o Corea del Sur, invitados por BWW en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones. Además, el impacto económico de la celebración del salón sobre Barcelona se sitúa alrededor de los 17 millones de euros.

Tres días de catas

Durante tres días, se sirvieron cerca de 360.000 copas de vino para catar los vinos de grandes empresas, así como de centenares de pequeñas y medianas bodegas agrupadas en 81 Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad. Las de mayor presencia en esta edición han sido la D.O. Ribera del Duero, D.O.Ca Rioja, D.O.Q. Priorat y D.O. Cava, seguidas de las D.O.s Rías Baixas, Navarra, Rueda, Montsant, V.T. Mallorca, D.O. Penedès y D.O.P. Jumilla.

Los mejores sumillers y masters of wine

En las actividades del salón participaron más de 70 expertos, masters of wine, sumilleres, críticos y destacados elaboradores que analizaron los grandes retos y macro tendencias del sector en más de 150 catas y ponencias. Además del eje central de esta edición sobre la revalorización de las cepas viejas, se trataron temas de actualidad como la adaptación de las bodegas al cambio climático o el boom de los vinos blancos. Entre los ponentes, BWW 2025



contó con la participación de prestigiosos masters of wine como Fernando Mora, Doug Frost, Sarah Jane Evans o Pedro Ballesteros. El evento fue posible gracias a la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ICEX España Exportación e Inversiones, la Agència Catalana de Turisme, INCAVI-Prodeca, la Federación Española del Vino (FEV), la Organización Interprofesional del Vino en España (OIVE) y Cajamar.

La sexta edición ya tiene fechas

Tras el éxito de su quinta edición, que ha crecido un 30% tanto en cifra de expositores como en metraje, la mirada ya está puesta en la de 2026, en la que BWW seguirá con su nuevo formato de dos pabellones y tendrá lugar del 2 al 4 de febrero del próximo año.✻



La valoración del presidente

Para el presidente de BWW y de la D.O. Cava, Javier Pagés, "una vez más el salón ha constatado su enorme poder de convocatoria, posicionándose como la mejor plataforma comercial para los principales operadores nacionales e internacionales del sector mediante un concepto ferial único".

Hotel Wine Fest





El primer festival que fusiona la tradición vinícola española y la alta hotelería, cerró con gran éxito su segunda edición en el marco de Barcelona Wine Week (con más de 1.600 tapas, platillos y menús degustación vendidos), consolidándose como una cita imprescindible para los amantes del vino y la gastronomía. Durante el acto de clausura, celebrado en el Recinto Montjuïc de Fira Barcelona, se anunciaron los ganadores de los premios otorgados por el jurado profesional y el público asistente.

El hotel Mandarin Oriental, Barcelona fue galardonado con el premio a "Mejor Maridaje Alimentos de España" gracias a su propuesta “Nigiri ‘socarrat’ de esgarraet” maridado con Malvasía Blanco 2023 de Bodega Clos de Lôm (D.O. Valencia), un premio otorgado por un jurado profesional. Por su parte, el hotel Cotton House Barcelona obtuvo el premio del público a la "Mejor Experiencia", destacando por su “Canelón de ciervo con reducción y virutas de foie”, maridado con Eresma+ Verdejo Sobre Lías 2023 de Bodega Eresma (D.O. Rueda), así como por su menú degustación de seis pases.

En esta edición, las Denominaciones de Origen y sus hoteles anfitriones fueron: D.O. Cava – El Palace Barcelona; D.O. Rueda – Cotton House Hotel; D.O. Utiel-Requena – Majestic Hotel & Spa; D.O. Alicante – Monument Hotel; D.O. Valencia – Mandarin Oriental, Barcelona; D.O. Jumilla – Grand Hotel Central; D.O. Yecla – Kimpton Vividora Hotel; y D.O. Bullas – Hotel Neri Relais & Châteaux. Durante dos semanas, estos hoteles se transformaron en embajadores de sus respectivas Denominaciones de Origen, ofreciendo tapas, platillos y menús degustación creados para resaltar la esencia de cada región vinícola.

Mejor Sumiller de Cataluña 2025

Cyril Vermeulen del restaurante El Celler de Can Roca (Girona) se convirtió en el ganador del concurso Mejor Sumiller de Cataluña 2025 que organiza la Asociación Catalana de Sumilleres (ACS) y que este año de desarrolló en el marco de la Barcelona Wine Week. Anna Casabona de Juvé & Camps y Chus Brion (consultora), se clasificaron en segunda y tercera posición. La organización anunció al ganador y a las finalistas en la cena de La Noche del Sommelier, que tuvo lugar el primer día de la feria, el lunes 3 de febrero, una cena que corrió a cargo del chef Albert Raurich y de Tamae Imachi.





Además, la ACS aprovechó La Noche del Sommelier para hacer el anuncio y la entrega de sus premios anuales: Ignasi Pinedo fue reconocido como Premio Trayectoria; Empar Moliner, Mejor Comunicadora; Can Calopa, masía centenaria de Collserola donde la cooperativa del tercer sector l’Olivera elabora vinos y aceites singulares, Mejor Iniciativa Social en el mundo del Vino; Mejor Oferta Enoturística, Heretat Mas Oller; Mejor Sala, restaurante Disfrutar de Barcelona; y el reconocimiento como Socio de Honor fue para el Master of Wine español residente en Bélgica, Pedro Ballesteros.

Bodegas Altanza



Nuestra pasión por la elaboración de vinos únicos nos impulsa a seguir innovando y compartiendo nuestro arte con el mundo. Las ferias son una oportunidad única para conectar con profesionales y amantes del sector", afirma Antonio Rubio, director comercial de Altanza.
En la BWW la bodega riojana presentó nuevas referencias y sus últimas añadas, destacando la participación de Altanza Club Reserva 2016 en la Barra de Vinos Wine Tasting Journey "Cepas Viejas Patrimonio Histórico", un espacio de cata con vinos elaborados con cepas de más de 45 años, que contó con más de 80 referencias escogidas a través de un comité de expertos.

Aneccop Bodegas



Los vinos de Anecoop Bodegas, elaborados por sus socias Bodega La Viña (La Font de la Figuera) y Bodegas Reymos (Cheste), ambas con D.O.P. Valencia, participaron con varias referencias. Bodega La Viña llevó a la feria Los Escribanos, un tinto que nace de antiguos viñedos de entre 40 y 60 años, y los tintos Venta del Puerto Nº12 y Nº18, así como el novedoso blanco de la familia, Venta del Puerto Nº5. El Enhebro participó con sus dos versiones, blanco y tinto. Bodegas Reymos acudió a la cita con el blanco Amatista al Mar, el espumoso Reymos Selección, y los moscato frizzante de baja graduación Vida.

Bodegas Ochoa



Adriana y Beatriz Ochoa presentaron tres nuevas series de vinos bajo el lema 'Ahora. Aquí. Siempre'. La serie *Ahora* es una invitación a disfrutar del momento. Cada vino de esta colección captura un valor que es fundamental para la familia Ochoa: resiliencia, tradición, honestidad... La serie *Aquí* conecta con la viña. Cada vino de la serie nace en una finca concreta y de una única variedad. Por último, la serie *Siempre* representa el legado, son los vinos clásicos de la bodega, tintos de larga crianza y de uvas muy seleccionadas.



Perelada analiza la sequía



La escasez de agua y el aumento de temperaturas está condicionando los estilos de vino y afectando directamente la economía de las bodegas. Perelada analizó este escenario junto a destacados profesionales del sector en la mesa redonda, "Aprovechamiento del agua: el sector del vino ante la amenaza de la sequía". Participaron Delfí Sanahuja (Bodega Peralada), Diego Pinilla (Raventós Codorníu), Ángel Anocíbar (Abadía Retuerta), Carlos Moro (Bodegas Familiares Matarromera) y Enric Bartra del Instituto Catalán del Vino (INCAVI). Sanahuja resumió la tríada "información, formación e innovación" como elementos imprescindibles para disponer del correcto manejo del agua.





I Premios Isabel Mijares de Mujeres del Vino

Estos premios –cuya primera edición se celebró en el marco de la Barcelona Wine Week– tienen como objetivo poner en valor el talento, el liderazgo y la contribución de las profesionales de la industria vinícola. Organizados por el colectivo 'Mujeres del Vino' (liderado por Meritxell Falgueras y Anne Cannan), llevan el nombre de la primera enóloga y directora de una bodega en España, Isabel Mijares. Estas fueron las ganadoras en las nueve categorías: Chef winelover: Begoña Rodrigo (Restaurante La Salita); Mejor sommelier: Audrey Doré; Mejor comercial: Linda Díaz-Morales; Mejor viticultora: Verónica Ortega; Mejor enóloga: Ana Carazo; Mejor comunicación: Amaya Cervera; Mejor Nueva generación / Nuevo proyecto: Cristina Yagüe y María Falcón (Anónimas Viticultoras); Mejor directora de bodega: Beatriz Ochoa y Mujer del año: Almudena Alberca.

Vinos de Autora



La Barcelona Wine Week abrió su programa de actividades con la sesión "Vinos de Autora", en la que ocho enólogas de las principales DO de España compartieron la historia y autenticidad de sus vinos. La presentadora y sumiller Meritxell Falgueras dirigió esta excepcional cata guiada que celebró la excelencia enológica femenina, organizada por Mujeres del Vino y Raventós Codorníu.

Así, se pudieron catar vinos de diferentes perfiles, variedades, zonas y estilos de vinificación, mostrando la creatividad y la pasión por sus territorios de las enólogas participantes, a través de un cava de la Conca de Barberà (Tarragona), un vino dulce de Málaga, una manzanilla con velo flor de Cádiz, blancos de Rueda y Lanzarote, y tintos del Priorat, La Rioja y Alella. Laura Tragant, enóloga de Codorníu y anfitriona de la sesión, reivindicó la importancia de "potenciar el talento femenino en el sector del vino, no solo dentro de una empresa sino de todo el colectivo". Junto a Tragant participaron Mayte Calvo de la Banda, enóloga y directora técnica de Bodegas Bilbaínas (La Rioja); María Barbadillo, que representa la séptima generación de la empresa familiar Bodegas Barbadillo de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz); Amor López, enóloga y fundadora de otro proyecto familiar muy arraigado al territorio, Bodega Erupción (Lanzarote); Martina Prieto Pariente, ingeniera agrónoma, enóloga y cofundadora de Bodegas Prieto Pariente; Mireia Pujol-Busquets, copropietaria de la bodega familiar Alta Alella (Barcelona); Anne Cannan, enóloga de Clos Figueras e impulsora del colectivo Mujeres del Vino; y Clara Verheij, fundadora de Bodegas Bentomiz (Málaga).



Grupo Coviñas



Coviñas acudió con sus principales referencias, entre las que destacan dos vinos elaborados exclusivamente con la uva que nace de los viñedos más antiguos de bobal, varietal autóctono de la comarca Requena-Utiel. Ambos representan su apuesta por la elaboración de tintos únicos y singulares que proyectan el origen de una tierra y el respeto por el legado entre generaciones: Veterum Tinajas y Veterum Bobal de Viñas Viejas.

Bodega Emina



Con nuestro plan de reducción de emisiones trazado dentro de la estrategia empresarial y con el fin de la consecución de los objetivos de sostenibilidad, hemos logrado hasta el momento reducir las emisiones totales de nuestra bodega en un 28%, frente a unidad de producción respecto a nuestro año base", así presentó María Sevillano, directora de Sostenibilidad y Medio Ambiente de Bodegas Familiares Matarromera, el caso de éxito de Bodega Emina, la primera bodega en España en medir la huella de carbono de uno de sus vinos, Emina Verdejo. Lo hizo en la presentación 'IWCA en ruta hacia el futuro: Vinos de Bajas Emisiones y Liderazgo Climático'.

Familia Torres

Familia Torres demostró su compromiso con la preservación de viñedos viejos a través de una cata exclusiva. Mireia Torres, directora de Innovación y conocimiento de Familia Torres, junto con el sumiler Sergi Castro, presentaron una selección de vinos nacidos de viñedos viejos en propiedad repartidos por las zonas vitivinícolas donde Familia Torres está presente, tanto en España como en Chile, y que ponen de manifiesto el valor de la edad y el equilibrio que las viñas alcanzan con el paso del tiempo.

Para Mireia Torres, "los viñedos viejos son un legado que hay que conservar, no solo por tratarse de un patrimonio histórico y cultural, sino por ser una fuente de biodiversidad".





Pradorey

La bodega de Ribera del Duero invitó a los asistentes a descubrir su amplia familia de vinos, que además estrena el año con dos nuevas etiquetas: Pradorey Finca Los Quemados y Pradorey Finca La Recorba. También dio a conocer las nuevas añadas –recién salidas al mercado– de: Pradorey Élite (2022), Sr. Niño y Lía. Finalmente, no faltó a la cita su gama Salgüero, una colección muy especial formada por un rosado - Premio Alimentos de España al Mejor Rosado 2024-, un blanco y un tinto.



DOCa. Rioja

Con el mayor estand de vino de la feria, Rioja se hizo notar. "La Denominación de referencia en España, con un recorrido de cien años que muestra los frutos del trabajo bien hecho, no podía no estar en este salón y, además, con una presencia destacada y llamativa; ha sido nuestra primera parada dentro de los hitos que tenemos preparados para este 2025 con motivo del Centenario", declaró Fernando Ezquerro, presidente del Consejo Regulador de la DOCa Rioja. "Esta Denominación nos demuestra una vez más que en momentos complicados es resiliente, con crecimiento en la comercialización de 2024 en un contexto complicado para el sector del vino mundial", explicó Ezquerro.



D.O. Rueda

Los vinos de la D.O. Rueda estuvieron presentes en el cóctel de inauguración de la feria que tuvo lugar en el Hotel Palace. En el salón, los asistentes pudieron comprobar la excelencia, innovación y versatilidad de los vinos de más de 40 bodegas. Además, el director general de la Denominación de Origen, Santiago Mora, participó en una mesa redonda donde se debatió sobre la importancia de las Misiones Inversas en la proyección internacional del vino. "La Barcelona Wine Week es uno de los mayores escaparates del mundo del vino hoy en día", aseguró Mora. "Para nosotros es clave que las bodegas de la D.O. Rueda asistan y muestren a compradores e importadores la altísima calidad de nuestros vinos".

D.O.P. Alicante



Alicante volvió a estar presente con lo más selecto de su catálogo de la mano de once bodegas: Alejandro Pérez, Bocopa, Casa Balaguer, Colección de Toneles Centenarios, Faelo, Finca Collado, Francisco Gómez, MG Wines, Santa Catalina del Mañán, Las Virtudes y Bodegas Xaló. Con otros formatos también estuvieron presentes Bodegas Mendoza, Casa Agrícola, Gandía Plá, Bodegas Riko, Murviedro, Shukhrat Khakimov o Volver. Además, la D.O.P. Alicante fue invitada a participar en el Hotel Wine Fest donde maridó la rica propuesta del Monument Hotel con Mira Salinas 2027, Giró de Abargues 2021, Virtudes Fortaleza 23, Tarima Hill 2021, Arbui blanco y Luis XIV ánforas 2023 y el monastrell Sericis 2019.

D.O. Monterrei

Es la cuarta ocasión que esta denominación gallega acude a la feria. Como en anteriores ediciones, contó con un espacio propio en el que se ofreció información sobre las características edafoclimáticas, tipologías de vinos, variedades de uvas o tradición vitivinícola, entre otros aspectos. También se pudieron catar los vinos de algunas de sus bodegas. El presidente del C.R.D.O. Monterrei, Manuel Vázquez Losada, declaró "La participación es fundamental, no sólo para impulsar la imagen de marca, sino también para abrir oportunidades de negocio y así facilitar nuevos canales de comercialización para nuestras bodegas".



D.O. Costers del Segre



La Denominación de Origen Costers del Segre acudió a la BWW con 18 de sus bodegas y cerró su participación con una cata de vinos elaborados con las variedades macabeo (viura) y garnachas (blanca y tinta) dirigida por el reconocido sumiller David Seijas. El presidente de la D.O. Costers del Segre, Tomàs Cusiné, destacó el esfuerzo de las bodegas de la D.O. por mantener y recuperar el patrimonio vitivinícola local, en especial con estas variedades tradicionales, e hizo una valoración muy positiva de su participación en la feria "por el número y perfil profesional de los visitantes recibidos tanto de importadores internacionales como de clientes locales".

El tapón de corcho y los espumosos



El ICSURO llevó a cabo una cata - presentación donde se dieron a conocer las primeras conclusiones del proyecto científico GO SensoVI, que reunió a los sectores vitivinícola y corchero para investigar y constatar el impacto positivo del tapón de corcho en la segunda fermentación de los vinos espumosos.
Intervinieron Joan J. Puig (Francisco Oller SA), Margarida Matas (TESA Cork), Jaume Gramona (Gramona) y Ton Mata (Recaredo).

D.O.P. Jumilla



Más de 20 bodegas de la DOP Jumilla mantuvieron reuniones comerciales con sus clientes históricos, y también atendieron nuevas reuniones para explorar relaciones comerciales de cara al futuro. Además, la DOP Jumilla participó maridando junto a Bodegas Juan Gil, Bodegas Luzón, Casa de la Ermita, Bodegas Viña Elena, y Bodegas BSI el menú degustación del Restaurante CanBo, en el Grand Hotel Central, quedando finalista en el concurso al "Mejor maridaje Alimentos de España", del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la combinación de Juan Gil Blanco 2024, y la tapa "Ensaladilla Can Bo con ventresca de atún".



D.O. Montsant

La Denominación de Origen Montsant estuvo presente con un stand donde los profesionales pudieron conocer de cerca el trabajo que se lleva a cabo en esta denominación tarraconense, así como probar los vinos de las 21 bodegas que se encontraban ubicados en los estands contiguos: Bell Cros, Cal Bessó, Celler Cairats, Celler Comunica, Celler de Capçanes, Celler de l'Era, Celler Gritelles, Celler Laurona, Celler Masroig, Celler Ronadelles, Cellers Sant Rafel, Cingles Blaus, Coca i Fitó, Companyia Vitícola Sileo, Cooperativa Falset Marçà, Dosterras, Josep Grau Viticultor, Mas de les Vinyes, Orto Vins, Serra i Barceló y Terroir Sense Fronteres.

CATA

Juvé & Camps



La tradición vitivinícola, la búsqueda incansable de la excelencia y su inquietud constate por cuestionar lo establecido durante cuatro generaciones, ha sido lo que ha llevado a Juvé & Camps a descubrir nuevas formas de crear espumosos de extraordinaria calidad. En la BWW ofrecieron un viaje sensorial a través de verticales de sus espumosos más icónicos para comprender el efecto de la autolisis y el tiempo en las largas crianzas. Se cataron los Reservas de la Familia 2019 (actualmente en el mercado), 2014 y 2008; Millesime Chardonnay 2019, 2015 y 2009; y La Capella 2005, la primera añada de La Capella de la que quedan poco más de 30 botellas; y La Capella 2011 (la última añada que ha salido al mercado).



CATA

D.O. Cava

La cata 'El maravilloso mundo de la larga crianza en el Cava, cómo influye el postdegüelle', dirigida por Carlos González y Javier Luengo de la Guía Peñín, fue una de las actividades más destacadas de la quinta edición de la BWW. El presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, afirmó que "el Cava es calidad, territorio, tradición y unión" y que existe "multiplicidad de opciones para disfrutar, y mucho, del Cava".
Además, el espacio 'Land D.O. Cava' de la Barcelona Wine Week reunió a más de 40 bodegas.

CATA

El patrimonio enterrado de Rioja, nuestras raíces viejas



Bajo ese título se realizó un recorrido histórico por la DO.Ca. Rioja a partir de la cata de nueve vinos excepcionales –7 tintos y 2 blancos– provenientes de viñedos viejos (de más de 50 años) y centenarios, guiados por el master of Wine Pedro Balleteros. En su intervención destacó que la viña vieja no aporta valor al vino por sí sola, necesita un buen suelo, las condiciones climáticas adecuadas y, sobre todo, de manos hábiles para encontrar su potencial. También afirmó de forma contundente que "los vinos blancos van a dominar el mercado" y que "los vinos se deberían poder desalcoholizar parcialmente para ofrecer mayor fluidez y menos grado alcohólico".



CATA

Vinos Base Corpinnat

El Hotel Avenida Palace de Barcelona acogió a más de 400 personas entre profesionales del sector, sumilleres, importadores, distribuidores, prensa especializada, así como aficionados y amantes del mundo del vino, que descubrieron la esencia de Corpinnat, catando los vinos base de la cosecha 2024 la tarde previa al comienzo de la Barcelona Wine Week. Este año, y como novedad, se programaron tres catas dirigidas en tres idiomas para profundizar en la grandeza de los vinos base y su importancia en los Corpinnat de larga crianza.

Valorada por expertos y consumidores

D.O. BIERZO



Situada el noroeste de la provincia de León, esta denominación ha ido evolucionando en los últimos años hasta colocarse como una de las más valoradas por expertos y consumidores. Aquí la tinta mencía y la blanca godello son las variedades protagonistas de tintos, blancos y claretes de excelente calidad.



INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. BIERZO Y RUTA DEL VINO DE EL BIERZO

La Comarca del Bierzo se sitúa en el noroeste de la provincia de León, en el seno de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, y ocupa un área de 2.954,28 kilómetros, lo que supone el 18% de la superficie provincial. Geográficamente limita con las provincias de Ourense, Lugo y Asturias y es un eje de comunicación entre Galicia, León y Asturias.

El viñedo en El Bierzo se caracteriza por una atomización de las parcelas, una propiedad minifundista y terrenos con pendiente, desde los 450 a los 800 metros cuyas lomas están orientadas a los cuatro puntos cardinales. Un viñedo que se beneficia de un microclima muy especial que mantiene una temperatura sin grandes fluctuaciones durante todo el año.

Mencía y godello, las reinas bercianas

La mencía es la variedad estrella del Bierzo, uva local de la comarca con una producción muy superior al resto de variedades. Representa aproximadamente el 76,47 % de la producción de uva calificada y es la variedad imprescindible para la elaboración de tintos, rosados y claretes, suaves y aterciopelados de gran calidad. Esta variedad destaca en zonas de montaña y su maduración está muy relacionada con la orientación al sol y la altitud de los viñedos. Es frecuente encontrarla en bancales y terrazas. Admite bien suelos minerales de pizarra y arcillo-limosos. Se caracteriza por producir racimos pequeños y compactos, con bayas de tamaño medio y piel fina. Su mosto es rojo granate, con un elevado contenido en azúcares y equilibrado, dando como resultado vinos aromáticos y afrutados, de intenso color y con gran capacidad para la crianza. También se utiliza para la elaboración de vinos rosados, igualmente aromáticos y afrutados pero más ligeros y suaves.

La godello, por su parte, es una variedad fundamental en la elaboración de vinos blancos D.O. Bierzo. Su producción anual representa el 8,83 % del volumen. Se caracteriza por adaptarse con facilidad al suelo seco, temiendo los suelos húmedos. Sus vinos denotan un color amarillo-verdoso con reflejos pajizos y perfumados, y tienen más cuerpo que el resto de blancos elaborados con otras variedades diferentes.



Clasificación de los vinos

Los vinos de la D. O. Bierzo pueden diferenciarse en cinco categorías:

1 Vino de la D.O. Bierzo - Elaborado con uvas procedentes de viñedos inscritos de las variedades autorizadas y que cumplan con los requisitos del pliego de condiciones respecto a rendimientos máximos, sanidad y maduración de la uva.

2 Vino de Villa - El 100% de la uva que se utilice debe proceder de parcelas que pertenezcan al municipio o pedanía en cuestión. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 20% menor al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

ENTRE LOS PAÍSES DE DESTINO DE LOS VINOS BERCIANOS DESTACAN ALEMANIA, ESTADOS UNIDOS, DINAMARCA Y REINO UNIDO

3 Vino de Paraje - El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 25% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

4 **Viña Clasificada** - El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de una misma parcela o parcelas colindantes de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones y que al menos durante cinco años hayan sido tipificados como vinos de paraje y cuya calidad haya sido verificada con controles por el Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 30% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

5 **Gran Viña Clasificada -** Caso similar al anterior, pero tipificados con al menos cinco años como vinos de viña clasificada y cuya calidad haya sido verificada con controles por el Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 35% al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.



Presentación del documental 'El Viticultor y la Tierra'

Esta clasificación de los vinos bercianos de la que acabamos de hablar fue analizada y valorada a finales del pasado año en Madrid en la *premier* del documental dirigido por Alicia Van Assche. El acto contó entre otros con la presencia del presidente de la D.O. Bierzo, Adelino Pérez y con elaboradores como Raúl Pérez, partícipe del documental, quien durante la presentación señaló la necesidad de poner nombre y legislar una clasificación que era histórica en el Bierzo: "Ya teníamos una clasificación en escrituras de viñedos de 1800, en la forma de describir las parcelas. En los 90 empezamos ya a incorporar los nombres de los pueblos, era un concepto histórico, ni si quiera importado, pero que había caído en desuso (…) A las cosas hay que llamarlas por su nombre –recalcó– y la clasificación es lo que hace: te dice lo que estás tomando y de dónde viene. El sistema de clasificación es la mejor forma de transmitir, vender y diferenciarte".



El evento congregó a más de 150 asistentes, que pudieron conocer de primera mano todo lo que encierra esta clasificación piramidal, de la que la D.O. Bierzo fue punta de lanza en España y cuyo balance cinco años después, es muy positivo, tal y como señaló su presidente, Adelino Pérez. "Ha sido un trabajo de muchos años que hemos tenido que ir explicando. Contamos con elaboradores muy importantes, como Raúl Pérez o Rafael y Álvaro Palacios, que están dentro de esta clasificación y que son los que, un poco, nos sitúan en el mapa. Cada vez más bodegas se van sumando a hacer vinos de clasificación, de villa, de paraje y, próximamente, de viña clasificada. Para nosotros saber que los elaboradores van subiendo los escalones de esa clasificación es un orgullo y una satisfacción".



El documental *El Viticultor y La Tierra* se vertebra en torno a dos figuras clave en la historia de esta denominación de origen: sus vitivinicultores y algunos de los parajes más reconocidos de El Bierzo.

El documental busca, a través de una triple mirada, ofrecer una panorámica completa de esta denominación de origen única. Por un lado, la visión de sus vitivinicultores, con los testimonios de elaboradores como Ricardo Palacios de Descendientes de J. Palacios, Raúl Pérez de B. Raúl Pérez, Nacho Álvarez de Pago de los Abuelos, Verónica Ortega de B. Verónica Ortega, Amancio Fernández de Losada Vinos de Finca o Mar Peique de B. Peique.

Por otro lado, se refleja la perspectiva del Consejo Regulador, a través de Carmen Gómez, directora técnica, y Adelino Pérez, presidente de la Denominación de Origen Bierzo. Y, por último, la de algunos prescriptores más influyentes del mundo del vino, como Luis Gutiérrez (delegado de Robert Parker), Ferrán Centelles (delegado de Jancis Robinson en España), Michael Franz (Wine Review Online), Guénaël Revel (Monsieur Bulles) o Carlos González y Javier Luengo (Guía Peñín).

En cifras

2.395.36 ha
Superficie

1.030
Viticultores

74
Bodegas

Campaña de vendimia 2024

Cantidades de uva recogidas destinada a la elaboración de vinos con D.O.Bierzo:

- **Mencía: 5.178.634 kg**
- **Garnacha tintorera: 29.988 kg**
- **Merenzao: 4.943 kg**
- **Estaladiña: 6.221kg**
- **Godello: 2.218.556 kg**
- **Dª Blanca: 118.132 kg**
- **Jerez: 411.571 kg**
- **Malvasía: 10.610 kg**

Vendimia de 2024 y cómo serán los vinos de esa cosecha

Carmen Gómez Viforcos, Directora Técnica de la Denominación de Origen Bierzo resume así la última vendimia y avanza cómo serán los vinos de esa cosecha: "El estado sanitario de la uva ha sido excepcional, y aunque al finalizar la campaña se produjeron algunas precipitaciones, como las plantas tenían poca producción, los racimos eran pequeños y con



vagos sueltos, éstas no afectaron a la calidad del fruto. Los vinos de la cosecha 2024 serán potentes en nariz, con una gran carga frutal, frescos, equilibrados, con características varietales muy marcadas, lo que hará que tengan una gran tipicidad. Además, serán vinos con una buena capacidad de envejecimiento debido su altísima calidad, tanto si hablamos de vinos tintos como de vinos blancos. La producción total de uva controlada por la Denominación de Origen Bierzo ha sido de 8.649.731 kg, de los cuales un 92,24 % (7.978.655 kg) se han destinado para la elaboración de vinos con Denominación de Origen Bierzo. La producción de uva controlada que se ha registrado en nuestras instalaciones ha sido un 33,26 % menor con respecto a la cosecha 2023, y si tenemos como referencia las cinco últimas cosechas, es un 29,86 % menor que la media".

EL BIERZO ES UN TERRITORIO EFERVESCENTE, PUJANTE, INUSUAL Y EMOCIONAL

Enoturismo

Además de visitar bodegas, El Bierzo ofrece paisajes naturales excepcionales como los Ancares, o creados por el hombre como Las Médulas, una explotación de oro realizada por los romanos y ahora declarada Patrimonio de la Humanidad; así como el Camino de Santiago. En El Bierzo se pueden encontrar algunas de las más importantes muestras del arte mozárabe como la iglesia de Santiago de Peñalba y la de Santo Tomás de las Ollas. También podemos encontrar entre su amplio patrimonio histórico-artístico importantes muestras de todos los periodos artísticos: románico, gótico, barroco...

Desde Bierzo Enoturismo definen así lo que nos vamos a encontrar si decidimos viajar hasta allí: "El Bierzo conjuga todo –o casi todo– lo que un viajero del siglo XXI anhela: ríos que se precipitan desde los montes Aquilanos hasta los grandes valles, alimentando huertas y frutales. Viñedos herederos de una tradición milenaria. Una historia marcada por los romanos y sus grandes obras civiles, por la cultura mozárabe y el saber monacal. Tierra de templarios, cruzada por el Camino de Santiago, donde la belleza es obra de la naturaleza, y también del hombre que la mima. Podrás, seguir, detenerte… o perderte".❋

D.O. Bierzo: vinos con personalidad propia



Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia. Son vinos con terruño que nos hablan de un territorio único, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y cuando compartimos una copa de vino.

Blanco: Se elabora principalmente con las variedades autorizadas godello y doña blanca, y se complementan con palomino y malvasía en diferentes porcentajes.

Clarete: El vino clarete se elaborará con un porcentaje entre un 40% y un 60% de variedades tintas autorizadas, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. En la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5% y un 10% de hollejos despalillados.

Rosado: Se elaborarán con las variedades autorizadas, con al menos un 70% de uva de las variedades tintas.

Tinto joven: Vinos de primer o segundo año elaborados como mínimo con un 85% de las variedades mencía, garnacha tintorera, estaladiña y/o merenzao. El resto con cualquiera de las variedades autorizadas. Se caracterizan por su color intenso y aterciopelado sabor.

Vino tinto crianza: Elaborados con una crianza mínima de dos años de los cuales deberán permanecer un mínimo de seis meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros.

Vino tinto reserva: Elaborados con una crianza mínima de tres años de los cuales deberán permanecer un mínimo de doce meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros.

Vino tinto Gran reserva: Elaborados con una crianza mínima de cinco años de los cuales deberán permanecer un mínimo de dieciocho meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros y el resto del período en la botella.

Demasiado Corazón



NOTA DE CATA

Variedad: Godello

Características: Color amarillo con matices verdosos, limpio y brillante. En nariz es intenso, con aromas a frutas maduras y fondo de flores blancas y miel. En boca es redondo, fresco, con volumen, equilibrado, con buena estructura y gran permanencia en el final de boca. Un vino goloso que invita a repetir.

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L.
Las Eras, 5
24398 Almázcara (Léon)
Tel.: 609 322 194
www.almazcaramajara.com



Hoy es imposible pensar en El Bierzo sin godello, imán de grandes bodegas y bodegueros, pero en 2009, cuando en el Bierzo predominaba la mencía y alguna uva tinta más, Almázcara Majara –la bodega de Javier Álvarez, Manolo Benito Otero y Raúl García– fue la primera que apostó por esta variedad. Con ella creó el primer vino blanco con trabajo de bodega, el Demasiado Corazón, fruto de uvas de viñedo viejo recolectadas a mano y criado durante 9 meses en barricas de 600 litros. Así nacía un vino que ya lleva muchas añadas a sus espaldas y alguna que otra historia mediática… Demasiado Corazón es considerado por muchos de sus adictos consumidores como uno de los grandes vinos blancos que no dejan indiferente, un vino que cumple el objetivo con el que fue creado: reflejar la esencia de la región en la que nace. Javier Álvarez nos invita a disfrutarlo con etas palabras: "Siéntete vivo por querer, nunca por odiar, y no te avergüences por hacer tonterías o el ridículo por amor, arrepiéntete si lo haces por rencor, arrogancia o envidia. Disfruta de este vino con la gente que quieres o recordando y brindando por los que quisiste y continúan en tu corazón".❋

GARNACHA





Ruta del Vi Terra Alta

De la garnacha –tinta, tintorera, blanca y peluda– surgen vinos tintos, blancos, rosados, dulces e incluso espumosos. Así, siempre encontrarás un vino de garnacha con el que maridar tus platos o con el que disfrutar en cualquier momento.

En la variedad está el gusto

La garnacha es la séptima variedad de uva más plantada del mundo. Con más de 163.000 hectáreas de viñedo, es la variedad emblemática de los países mediterráneos, principalmente España y Francia, que juntos suman casi el 90% de la superficie plantada en el mundo.
España, Francia e Italia son los tres principales países productores, pero la garnacha es muy popular en todo el mundo: África del Norte y del Sur, Australia, América del Norte y del Sur, Croacia, Grecia, Líbano, etc.

Por qué está de moda
Por su versatilidad y nuevas fórmulas en la elaboración, la garnacha está de moda. Los consumidores buscan nuevos vinos, accesibles y de calidad y todo ello lo encuentran en los elaborados con garnacha. Además, la gran variedad de clones de esta variedad permite elaborar todo tipo de vinos: blancos, espumosos, tintos, rosados…

Nacimiento y expansión
El origen de esta variedad se encuentra en Aragón, concretamente en la provincia de Zaragoza, donde su tierra árida y su clima extremo la ha convertido en una superviviente. Con una gran resistencia a las sequias, los fuertes vientos, las bajas temperaturas en invierno y los más de 40º que se alcanzan en verano, la garnacha ha demostrado su gran capacidad de adaptación a distintos climas y terruños, haciendo de ella una de las variedades favoritas de los viticultores.
Es desde el territorio aragonés que comienza su expansión a lo largo de la antigua Corona del Reino de Aragón, primero por el Noreste de España, continuando el Sureste de Francia, especialmente en la zona del Rosellón, hasta llegar a Italia y con mayor influencia a la isla de Cerdeña. Se dice que la garnacha era uva muy preciada por el rey Fernando I de Aragón y por ello promovió su expansión a lo largo de la antigua Corona de Aragón.

La tinta, protagonista en Aragón
Aragón, considerada la cuna de la garnacha en España, ha sido fundamental en la recuperación y promoción de esta variedad. Los productores de la región han enfatizado el valor y el potencial de la garnacha, posicionándola como una uva relevante y competitiva en el mercado vitivinícola global.
Tres son las principales Denominaciones de Origen Protegidas aragonesas que cuidan y albergan las grandes plantaciones de garnacha: D.O.P. Campo de Borja, denominada “El Imperio de la Garnacha”; D.O.P. Cariñena y D.O.P. Calatayud.
En la D.O.P Campo Borja la garnacha domina el paisaje a los pies del Moncayo, donde el cierzo sacude las vides y mantiene sanas y fuertes sus viejas raíces. Y es que en Campo de Borja la palabra garnacha es parte de su identidad y está directamente asociada a las viñas viejas, sin duda las más resistentes, de las que se obtiene una baja producción pero da lugar a vinos de una excelente calidad.
D.O.P. Cariñena, las más extensa y antigua, por su parte, es la que vio nacer los primeros viñedos en Aragón. Con casi 15.000 hectáreas de viñedo, Cariñena se caracteriza por su terreno pedregoso que proporciona uvas más concentradas e intensas, y mucho más aromáticas, por ello su slogan es “El vino que nace de las piedras”. Aquí, además de vinos tranquilos, se elabora uno de los pocos cavas 100% garnacha que existen en el mundo.

Tipos de uva garnacha

- **Garnacha tinta:** También conocida simplemente como garnacha, es la subvariedad más común y se cultiva en todo el mundo. Produce vinos tintos de cuerpo medio a completo, con notas de frutas rojas y especias.

- **Garnacha tintorera:** Es un tipo de uva tinta que se cultiva principalmente en España y Portugal. Produce vinos tintos oscuros y profundos, con notas de frutas negras y chocolate.

- **Garnacha peluda:** Esta variedad tinta se cultiva principalmente en la región catalana de Priorat. Tiene pelitos para protegerse de la transpiración a través de la misma mecánica de la pelusa bajo la hoja presente en el romero y otras plantas del Mediterráneo. Produce vinos tintos intensos y complejos, con notas de frutas oscuras, hierbas y especias. También es conocida como garnacha gris.

- **Garnacha blanca:** Un tipo de uva blanca que se cultiva principalmente en España (principalmente en la D.O. Terra Alta) y Francia. Produce vinos blancos secos y afrutados, con notas de melocotón, albaricoque y cítricos.



Vino oficial para promocionar la garnacha



Tras muchos años de colaboración en distintos proyectos, Grandes Vinos (D.O. Cariñena) y la Asociación de Hoteles de Zaragoza y Provincia han firmado un acuerdo de patrocinio para promocionar la garnacha entre los miles de visitantes que visitarán la provincia este 2025, sumando así ambas su apoyo a la capitalidad mundial de la Garnacha de Zaragoza y a la elección de Cariñena como Ciudad Europea del Vino en 2025.

Los hoteles pertenecientes a la Asociación pueden agasajar desde el pasado enero a los miles de visitantes que llegan a la provincia con un nuevo vino, Corona de Aragón "La Garnacha de Goya", un varietal de garnacha con cuatro meses de crianza, que sirve tanto como detalle en las habitaciones, venta como suvenir o como parte de su oferta gastronómica los que tengan servicio de restauración.

El diseño de la etiqueta retoma la imagen del vino oficial de la Semana de Goya de Zaragoza y Fuendetodos que la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza lleva impulsando varios años y en la que tanto la Bodega como la Asociación formaban parte de sus colaboradores.

Los hoteles promocionarán a su vez visitas a Grandes Vinos, que culminan con una degustación de dos vinos de garnacha. Los visitantes también podrán conocer Cariñena, elegida en 2025 Ciudad Europea del Vino.

Por último, la Denominación de Origen Protegida Calatayud, que como zona productora tiene una larga historia vitícola que se remonta al tiempo de los celtíberos se caracteriza por sus elevados viñedos y bellos paisajes. Este territorio de un privilegio natural único produce algunos de los vinos más exquisitos de garnacha plantados a gran altitud y en una gran diversidad de tipos de suelo que otorgan una complejidad y mineralidad a sus vinos. Su gran elevación entre los 650m y 1.100 m de altitud, grandes contrastes térmicos entre el día y la noche, lentas maduraciones, excelente aireación del viñedo, bajas producciones e intensidad de fruta son algunas de sus señales de identidad.

Diferencias entre garnacha tinta y garnacha tintorera

La garnacha tinta y la garnacha tintorera son dos variedades de uva tinta diferentes, aunque a menudo se confunden debido a sus nombres similares.

Su principal diferencia es el color de la pulpa, la garnacha tinta tiene pulpa blanca, mientras que la garnacha tintorera tiene pulpa roja. También es diferente el color del vino, ya que la tintorera da vinos de color más intenso y oscuro, mientras que de la garnacha tinta se obtienen tintos de color claro a medio.

Si nos fijamos en su sabor y aroma, la tinta tiene aromas a frutas rojas y negras, especias y hierbas, mientras que la tintorera tiene notas más intensas de esas frutas negras y un sabor más fuerte y tánico.

Pero su principal diferencia es que mientras que la garnacha tinta se cultiva alrededor de todo el mundo, la garnacha tintorera solo la encontramos en España y Portugal.

La blanca, protagonista en Cataluña

La garnacha blanca (o grenache, grenache blanc, alicante blanca, sillina lanc, belán, rool grenache, garnatxa blanca o feher grenache) es una variedad de uva blanca de origen español, siendo menos cultivada con respecto a la variedad tinta tanto en España como en el mundo.

Se cree que la extensión de la variedad garnacha continuó desde Aragón hacia el Noreste de España y encontró en Cataluña un hábitat perfecto para la garnacha blanca y la elaboración de excelentes vinos de esta variedad. Las características terrazas de la D.O. Terra Alta dibujan un paisaje pintoresco donde se concentra hasta el 33% de la producción mundial



DOP Ribera del Guadiana

de garnacha blanca. Este porcentaje supone el 75% de la producción en España y el 90% de la garnacha blanca en Cataluña. La D.O. Terra Alta es, sin duda, el alma de esta variedad. Tanto es así que cuenta con un distintivo de control específico de garnacha blanca 100%. Los vinos blancos de la Terra Alta son de color pálido, aroma fresco y un paso en boca amplio y equilibrado.

Garnacha gris o peluda

Se trata de una variedad de uva tinta propia de Cataluña donde también se la conoce por lledoner pelut, lledoner gris o garnacha gris. Se cree que su origen está en la mutación de la garnacha tinta y la fina vellosidad en el hollejo le ha dado el apelativo de peluda. También se puede encontrar en Aragón y en La Rioja, aunque en general no es una variedad común. Es una cepa de brotación tardía, tiene una buena fertilidad y sensibilidad al corrimiento. De maduración tardía, entrado el octubre, es susceptible a la podredumbre. La cepa presenta un pámpano de porte erguido. El racimo es de tamaño mediano, compacto y con hombros sueltos. Las bayas son esféricas y de tamaño mediano-pequeño, de color azulado oscuro y de hollejo grueso.

Los vinos tintos de la variedad garnacha peluda alcanzan una buena graduación alcohólica. Habitualmente esta variedad se utiliza en ensamblajes para conseguir una mayor intensidad de color y dar más fruta al vino.

Destacar que la pasada edición de la Barcelona Wine Week fue el escenario de una ponencia dedicada al legado de la garnacha peluda, conocida por su capacidad de adaptación en tiempos de cambio climático.

Organizada por Vinyes Domènech y un grupo de expertos del sector, la actividad profundizó en la historia, características y perspectivas de esta uva originaria de Tarragona. Joan Ignasi Domènech explicó el trabajo realizado para recuperar viñedos antiguos y su uso como base para nuevas plantaciones, detallando la distribución geográfica y las características de los terrenos donde se cultiva esta variedad. Xoán Elorduy, del INCAVI, aportó datos sobre los estudios relacionados con la resiliencia de la garnacha peluda frente a las condiciones climáticas extremas.

Desde una perspectiva internacional, Rick Fisher, del Wine Scholar Guild de Oregón, Estados Unidos, analizó la percepción de esta uva en su país y propuso estrategias para su mayor reconocimiento a nivel mundial.

¿Sabías que…?

- **Esta variedad de uva tiene su día internacional, que se celebra el tercer viernes del mes de septiembre en todo el mundo, cuando los viñedos se encuentran en plena vendimia. Este año será el 19 de septiembre. Así, una vez al año se rinde homenaje a la variedad de uva que hasta 1990 fue las más plantada en el mundo.**
- **El conocido enólogo francés, Michel Chapoutier, ha afirmado que la garnacha es la "uva de la emoción", refiriéndose a su capacidad para transmitir el terroir de manera única.**
- **Se cuenta que en la región de Priorat, los viticultores hablaban de la garnacha como "la reina de la montaña", debido a su capacidad para prosperar en terrenos difíciles y su potencial para producir vinos de gran calidad.**

España arrasa en el Concurso Grenaches du Monde 2024

Creado en 2013 por el Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR), Grenaches du Monde
es un concurso anual abierto a todos los vinos de garnacha (puros o ensamblados), independientemente de su color, origen o nacionalidad.

La última edición de este concurso celebrada en París en mayo del pasado año, posicionaba a España como una auténtica potencia mundial de los vinos de garnacha frente a sus principales rivales: Francia e Italia. Y es que nuestro país consiguió un total de 43 medallas Doble Oro (frente a las 22 de Francia y las 6 de Italia), 103 medallas de Oro (44, Francia y 28, Italia), y 44 medallas de plata (19, Francia y 9, Italia) con vinos monovarietales o ensamblajes. Así, el jurado internacional pudo degustar garnachas blancas y tintas llegadas de las denominaciones de origen Cariñena, Calatayud, Campo de Borja, Cebreros, Empordà, Somontano, Penedès, Rioja, Terra Alta, Valencia, Priorat, Cava, Montsant y Tarragona, así como de las IGP VT Bajo Aragón, VT Ribera del Gállego-Cinco Villas y VT Ribera del Jiloca, y del Vino de Pago Aylés que, en su conjunto, presentaron vinos tintos, rosados, blancos, dulces y espumosos.

El Jardín del Intercontinental - Madrid



Grenaches du monde 2025 se celebrará en España

Después de Nueva York en 2023 y París el año pasado, el concurso vuelve a Aragón, 9 años después de su primera edición en este gran terruño de garnachas.

El objetivo del concurso es dar a conocer todas las regiones que comparten la uva garnacha, y esta decimotercera edición, organizada en colaboración con la Denominación de Origen Cariñena y los Ayuntamientos de Zaragoza y Cariñena, que el pasado mes de diciembre recibió el estatus de "Ciudad Europea del Vino 2025", promete ser magnífica. El evento forma parte de un amplio programa de promoción y aportará un toque internacional a estas actividades.

El jurado, compuesto por unos 80 expertos internacionales, seleccionará en Cariñena (Zaragoza) los mejores vinos elaborados con la variedad garnacha los días 5 y 6 de mayo.

En un formato dinámico y profesional, Grenaches du Monde pretende atraer a un público de catadores profesionales exigentes e influyentes de todo el mundo para que descubran la riqueza y la diversidad de esta variedad de uva icónica. Grenaches du Monde es un momento para compartir y convivir, y para celebrar la cultura y el saber hacer de los productores de garnacha en un evento que se ha convertido en una cita ineludible del calendario profesional. La convocatoria pone de relieve a todos los productores y todas las regiones que elaboran vinos de garnacha, en todas sus formas: tinto, rosado, blanco, dulce, rancios o espumoso.❋



Zaragoza, Capital Mundial de la Garnacha

La presentación de "Zaragoza, Capital Mundial de la Garnacha" tuvo lugar oficialmente a finales del pasado mes de enero en Madrid Fusión y corrió a cargo de la consejera de Cultura, Educación y Turismo, Sara Fernández, junto a representantes de las tres D.O. aragonesas (Cariñena, Campo de Borja y Calatayud) y el chef Javier Monreal del restaurante River Hall. La ponencia resaltó el valor de la garnacha como motor turístico y la riqueza enológica de la región.

La participación en Madrid Fusión ha sido solo el anticipo de las muchas iniciativas que Zaragoza desarrollará a lo largo del año en el ámbito enogastronómico. Entre ellas, destacan las nuevas rutas enológicas con base en Zaragoza, el Festival del Vino y un congreso internacional en torno a la garnacha.

Nueva marca global



La Denominación de Origen Cariñena vuelve a sorprender con "Garnacha Nueva de Cariñena", una innovadora línea de vinos jóvenes, frescos y ligeros (11º) que reinterpretan su variedad autóctona y emblemática con un estilo vibrante y actual.

Con el lema, "Una misma garnacha, múltiples visiones" cada bodega ofrece su visión única de la garnacha, aportando diversidad y creatividad dentro de un marco de identidad compartida. Se trata de una colaboración sin precedentes ya que, por primera vez, bodegas de la D.O. Cariñena se unen en una iniciativa de este tipo. El resultado es una colección de vinos tan diversa y rica como la tierra que comparten.

De momento, tres bodegas –Grandes Vinos, San Valero y Paniza–, aunque en el futuro se sumarán otras al proyecto, han unido su creatividad para revolucionar la riqueza y variedad de esta uva con visiones distintas que invitan a "dejarse sorprender por la emoción de lo nuevo".

La gama "Garnacha Nueva de Cariñena" ya ha salido al mercado con tres vinos que el presidente de la Denominación, Antonio Ubide, ha presentado como "nuestra mejor bienvenida a todos los que se sienten atraídos por la calidad, la frescura y un carácter divertido".



Ricardo Temiño Restaurante

Un cruce de caminos

El chef burgalés y su pareja y socia, Cristina Lázaro, llevan 10 años al frente del exitoso La Fábrica, que hace algo más de un año se bifurcó en una propuesta más madura y compleja con nombre propio, Ricardo Temiño Restaurante. Su menú degustación, llamado 'Camino' se inspira en el intercambio cultural y en los relatos de los peregrinos del Camino de Santiago que pasan por su puerta.

Los 10 primeros años de La Fábrica, un restaurante que cuenta con el aplauso de clientes y crítica desde sus comienzos, han sido la mejor práctica para un talentoso equipo que desde la apertura de Ricardo Temiño Restaurante trabaja de forma paralela –en la misma ubicación, compartiendo cocina– en un proyecto mucho más ambicioso, de precisión y armonía, de producto y técnica.

El concepto

El restaurante está ubicado en un edificio histórico restaurado, a unos metros de la catedral de Burgos. Su techo evoca al azul del cielo de la ruta jacobea y su menú degustación, única minuta disponible, está inspirado en los peregrinos y sus relatos. Consta de 16 pases: 4 aperitivos, 3 bocados, 5 platos, 3 postres y petit fours. Encontramos platos como el Paté en Croûte, Hinojo a la brasa con





El chef: Ricardo Temiño



Ricardo Temiño (Burgos, 1984) se crió viendo cocinar a su madre –a la que considera su referente–, y disfrutando de las recetas más típicas de la cocina castellano-leonesa y burgalesa de manos de su abuela. Apenas cumplida la mayoría de edad se matriculó en la escuela María Madre de su ciudad natal, donde adquirió la técnica y los conceptos. Comenzó su carrera como profesional en diversos negocios familiares y terminó incorporándose al equipo gastronómico del Hotel Landa, en el que permaneció durante ocho años. A esa experiencia local, en su entorno, el burgalés se preocupó de sumarle bagaje internacional, con estancias en ciudades como Lyon, Bruselas o Tokio.

Abrió el restaurante La Fábrica en 2014 y fue candidato al Premio Cocinero Revelación 2016. En 2023 abrió el restaurante que lleva su nombre y a finales del pasado mes de noviembre se convirtió en el cuarto cocinero de Burgos con estrella Michelin, siguiendo los pasos de Miguel Cobo (Burgos), Alejandro Serrano (Miranda de Ebro) y Alberto Molinero (Miranda de Ebro).



beurre blanc de verdejo y mantequilla noissete, Bogavante del Cantábrico en tartaleta con duxelle de erizo, su Cojonudo y Olla podrida, en homenaje al tapeo burgalés –siempre para abrir boca–, o unas interesantes Secuencias de lechazo que se sirven en varias fases; y postres como el Mango, apio y lima o el Babá al ron.

Esta propuesta, que ahora brilla con una estrella además de un sol Repsol, se puede disfrutar en un salón con capacidad para 20 comensales, de martes a sábado tanto en turno de comidas -de 13:30 a 15:30- como de cenas -de 20:30 a 22:30- por 90€ por comensal, 45€ más si se quiere armonizar con vinos. ✻

Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

“La experiencia empieza con los primeros aperitivos tras la recepción, donde está la completa bodega, luego pasas por la cocina (acompañado por el chef) para ver cómo maduran el cordero y a continuación accedes al moderno comedor, con la cocina semi vista. Aquí la oferta, más conceptual y propia de una cocina de mercado actualizada, ve la luz en un único menú degustación, llamado Camino, que se ha inspirado en la propia travesía vital realizada por el chef y su familia (hay guiños a su viaje de novios, a su abuela, al restaurante La Fábrica en sus inicios...), así como en las grandes rutas que han atravesado la provincia a lo largo de la historia (la ruta de la lana, la del pescado, la del Cid, la del Camino de Santiago...)”.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Ricardo Temiño resume así sus impresiones: “Es un subidón porque tenemos gente que lleva siete, ocho y hasta nueve años con nosotros, y son gente entregada, muy joven, que sacrifica muchas cosas por este oficio, y pueden estar superorgullosos, como lo estamos nosotros de ellos, por haber logrado este objetivo. La estrella supone el broche de oro a un proyecto que lleva vivo 10 años, en el que hemos disfrutado de muchas alegrías, con sus luchas, muchos dolores de cabeza y lloros”

RICARDO TEMIÑO San Juan, 3 · 09003 Burgos · Tel. 947 040 420 · www.fabricarestaurante.com/ricardo-temino

Fòrum Gastronòmic Girona 2025

Espacio de intercambio de conocimiento y productos

La próxima edición del Fòrum tendrá lugar los días 17, 18 y 19 de marzo en el Palau de Fires y en la zona de la Devesa de la ciudad de Girona y contará, como cada año, con un programa repleto de charlas, debates, concursos y degustaciones. Entre otros, asistirán dos de los mejores cocineros del mundo: Joan Roca (El Celler de Can Roca) y Oriol Castro (Disfrutar).



El Fòrum Gastronòmic Girona, con más de 15 años de trayectoria, siempre atento a las nuevas tendencias y adaptándose a los formatos del futuro, es una excelente plataforma para dar a conocer novedades, productos y servicios de las empresas del canal Horeca a su público objetivo, restauración y *foodservice*, gracias a sus 12.000m² de superficie y más de doscientas empresas expositoras.

Se trata de un evento consolidado y de referencia del sector de la cocina, la restauración y la alimentación y un punto de encuentro para los profesionales, al tiempo que pretende convertirse en un puente de diálogo y convertir la cocina en una herramienta para encontrar soluciones a los retos que afectan directamente al campo y a la pesca.

En definitiva, es un espléndido escaparate de la innovación gastronómica, un preciso termómetro del dinamismo del sector y un espacio de intercambio de conocimiento y productos.



Novedades

Esta edición quedará muy vinculada a la Región Mundial de la Gastronomía, un proyecto que pondrá el foco mundial en la gastronomía catalana, y tendrá como pilares principales la relación de los productores primarios y la restauración; el proceso creativo y la innovación gastronómica; la irrupción de las nuevas tendencias; y el regreso a la cocina clásica y tradicional.

A partir de un programa repleto de charlas, ponencias, debates, concursos y degustaciones, el congreso tendrá como objetivo convertirse en una plataforma para compartir experiencias, presentar nuevas tendencias y fomentar la cultura culinaria.

Uno de los actos centrales, programado para el 18 de marzo por la tarde, será el diálogo que llevarán a cabo dos figuras clave de la historia de la gastronomía: Joan Roca y Oriol Castro. Los dos chefs reflexionarán sobre el



Las hermanas Puigvert del restaurante Les Cols estarán presentes un año más

Se llevará a cabo un diálogo entre los restaurantes y los productores situados en entornos de parques naturales



Una mesa redonda reunirá a productoras y cocineras

La gran novedad: Territorio de Estrellas

Una actividad exclusiva en la que participarán restaurantes de la provincia de Girona que tienen alguna estrella Michelin. Presentarán su plato más icónico y los asistentes (previa reserva) lo podrán probar. Participarán Els Tinars, Fonda Xesc, Ca l'Enric, Castell de Perelada, Massana, Voramar, Divinum, Esperit Roca y L'Aliança d'Anglès.

proceso creativo y la innovación, y abordarán también qué es lo que significa tener un restaurante que ha sido considerado como el mejor del mundo, un hecho que conlleva estar en el punto de mira de todos. El restaurante Disfrutar, regentado por Castro junto a Eduard Xatruch y Mateu Casañas, ofrecerá el lunes al mediodía la sesión inaugural del Fòrum. La edición la clausurarán los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca con una ponencia el miércoles para explicar cuáles son las últimas novedades de El Celler de Can Roca.



Espacios

- **Auditori Gastronòmic:** Espacio para cocina en directo, presentaciones, diálogos y catas, con capacidad para 190 personas y cocina profesional.
- **Aula Taller:** Espacio para catas y presentaciones, fomentando la interacción y el diálogo en un entorno inmersivo.
- **La Barra Gastronòmica:** Espacio interactivo para presentaciones, catas y demostraciones de cocina en directo, con cocina profesional.
- **Espai Cafè:** Espacio dedicado al café de especialidad, con actividades y sesiones para descubrir sus productos.
- **Espai Vi:** Espacio dedicado al sector vinícola catalán, con catas, charlas y actividades, incluyendo bodegas de la D.O. Empordà y una D.O. invitada.



Eduard Xatruch dialogará con Joan Roca

Nuevas tendencias y el retorno a la cocina clásica y tradicional

La relación entre las materias primas, la tradición, el clasicismo y la vanguardia será uno de los puntos de partida del Fòrum, que se pondrá en marcha con una mesa redonda entre productoras y cocineras, así como también con un diálogo entre los restaurantes y los productores situados en entornos de parques naturales. Los restaurantes Les Cols (Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa), Empòrium (Parc dels Aiguamolls de l'Empordà) y Miramar (Parque Natural del Cap de Creus) estarán representados. También se debatirá sobre el camino de la cocina catalana y se iniciará un debate para definirla, estableciendo sus 25 platos más representativos aprovechando que este año Cataluña es la Región Mundial de la Gastronomía.

En la misma línea se abordará el regreso a las cocinas clásicas y tradicional a partir de una conferencia que contará con las intervenciones de los chefs Carme Picas (El Ginjoler), Kristian Lutaud (ex del Bulli) y el crítico Philippe Regol, de Observación Gastronómica. El reconocido cocinero André Bonnaure, especialista en el pato, con más de 60 años en la cocina y creador de un blog que ha recibido más de 100.000 visitas, pronunciará su última clase en la que hablará del futuro del foie-gras y abordará los motivos por los que este alimento ha quedado destronado como uno de los grandes productos de la gastronomía. Estará acompañado de su discípulo, Kristian Lutaud, y de productores de foie-gras.

- **Mejor Startup Gastronómica:** El Fòrum y la Xarxa Bagi convocan la 4ª edición del premio a la Mejor Startup Gastronómica, con el objetivo de promover la innovación en el sector gastronómico. Estos galardones están dirigidos a profesionales y empresas con iniciativa para presentar propuestas creativas que contribuyan al desarrollo del sector, reconociendo así losproyectos más destacados.
- **El Mejor Steak Tartar:** Esta edición del Fòrum acogerá la cuarta edición del concurso 'El Mejor Steak Tartar', un clásico del evento. Los participantes demostrarán sus habilidades elaborando el plato en directo ante un jurado profesional seleccionado por la organización y un jurado popular. Para la valoración, se tendrán en cuenta factores como el aspecto visual, el corte, el sabor y el aroma, el gusto residual de la carne, la condimentación, etc.
- **II Concurso Tajine:** El Tajine es uno de los platos más emblemáticos de la cocina marroquí, un guiso que recibe su nombre del recipiente en el que se cocina. Esta especialidad ofrece una amplia variedad de versiones: de pescado, carne picada o kefta, pollo, verduras, atún, entre otras combinaciones. El concurso tiene como objetivo reconocer a los chefs que elaboran gastronomía marroquí de gran valor en nuestro país y poner en valor su riqueza culinaria.
- **Premios Lladonosa:** Este concurso gastronómico busca el talento joven de cocina y de sala, en homenaje al chef, formador e historiador Josep Lladonosa, quien ha documentado la cocina catalana desde la Edad Media. En el concurso participan las fundaciones y escuelas de hostelería y turismo de Cataluña, y los premios tienen como misión potenciar la formación gastronómica, la alimentación saludable y la cultura del reaprovechamiento.
- **El Mejor Xuixo del Mundo:** Este concurso nació en 2018, impulsado por el periodista gastronómico Salvador Garcia-Arbós, con la colaboración de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. A lo largo de sus cuatro ediciones, las pastelerías galardonadas han sido la pastelería Padrés de Banyoles (2018), la Fleca Pa Artesà del Vallès (2020), la pastelería Juhé de l'Escala (2022) y la pastelería Triomf de Barcelona (2024).



Premios «El Sabor del Mediterráneo»

Carme Casas (periodista especializada en gastronomía y enología) y Montse Guillén (cocinera), dos de las personalidades más reconocidas de la historia gastronómica del país, recibirán el premio "El Sabor del Mediterráneo", instituido por el Fòrum Gastronòmic Girona y elBullifoundation. Casas es considerada la persona que introdujo el periodismo gastronómico moderno, más allá de la visión académica, mientras que Guillén ha sido una restauradora revolucionaria que ha entendido la cocina como arte y como cultura, hasta el punto de ser capaz de proyectar por primera vez la cocina catalana en Nueva York.

Los ponentes

Fòrum Gastronòmic Girona da voz a cocineros, maestros de sala, sumillers, pasteleros, panaderos, queseros y charcuteros, entre otros profesionales. "Preservamos saberes y oficios, reflejando la diversidad de estilos que conviven en la cocina. Ofrecemos tribuna a los grandes maestros consagrados y abrimos el escenario a los jóvenes talentos que piden paso" afirman los organizadores.





La quinta gama y los desayunos de cuchillo y tenedor

Otras actividades completarán el programa, como la presentación de un desayuno de cuchillo y tenedor elaborado sólo con productos de quinta gama (aquellos que se presentan envasados y están listos para ser consumidos después de un proceso de regeneración), la cuarta edición del concurso que determina cuál es el mejor steak tartar del Estado, premios a los mejores platos de la cocina marroquí como el halal y el tajin, y una competición con el xuixo (dulce típico de Girona) como principal protagonista. ❋

Más información: www.forumgirona.com

Las claves de esta edición

- ✓ **Contará con la asistencia de dos de los mejores chefs del mundo.**
- ✓ **Se pondrá el foco en la relación, cada vez más intensa, de la restauración con el sector primario.**
- ✓ **Se destacará la importancia de los profesionales de sala, de la brasa, de la cocina clásica y académica, de la cocina catalana y también se hablará del foie gras.**
- ✓ **Volverá a dedicar un espacio a la 5a gama gastronómica.**
- ✓ **Se darán a conocer de los resultados de las últimas investigaciones agroalimentarias y gastronómicas.**
- ✓ **Tendrán lugar los concursos que tanto ayudan a hacer avanzar a los profesionales.**
- ✓ **Se amplía el espacio ferial para dar cabida a más expositores.**



Masroig, mejor bodega cooperativa

Celler Masroig ha sido galardonado como Mejor Bodega Cooperativa del Año en el informe Catalan Wines Special Report 2025 del prestigioso periodista británico Tim Atkin, Master of Wine y una de las personalidades más influyentes en el mundo del vino a nivel internacional.



Brunchs y meriendas ideales

Grupeta Bar, ubicado en el barrio de Chamberí, es el lugar perfecto para disfrutar cada fin de semana de un apetecible *brunch* –o de meriendas cada tarde– en un ambiente acogedor. Inspirado en el ciclismo *vintage* y con un diseño que mezcla lo clásico y lo contemporáneo, destaca también por su intenso Café de Finca.

SALES ARTESANALES DE MÉXICO



Las sales de Xalte destacan por su pureza y su bajo contenido en sodio. Cada grano, recolectado bajo técnicas ancestrales, conserva minerales esenciales como magnesio, calcio y potasio, haciendo de esta sal una opción saludable y llena de sabor para quienes buscan productos de calidad superior.

Molinillos de diseño



La icónica diseñadora Ágatha Ruiz de la Prada y la marca líder de especias Carmencita han diseñado una colección exclusiva de molinillos que combinan creatividad, color y mucho sabor. Se trata de un molinillo de pimienta negra cítrica, picante y ligeramente amarga; y un molinillo de sal Himalaya, originaria de Pakistán.



Innovador acuerdo

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) y la Asociación Española de Denominaciones de Origen han suscrito un acuerdo de colaboración para, entre otros fines, proteger y defender conjuntamente las figuras de calidad, intercambiar buenas prácticas y educar y divulgar sobre los conceptos “denominación de origen” e “indicación geográfica” entre los consumidores".



X edición del Concurso Cocinero del Año

El Cocinero y Camarero del Año 2025-2026 es un evento culinario bienal que consta de dos semifinales, la primera en A Coruña el 3 de abril de 2025 y la segunda en Alicante en octubre de este mismo año, y una final que se celebrará en marzo de 2026 en el marco de Alimentaria & Hostelco. La semifinal de la ciudad gallega se enmarca en la campaña "A provincia que sabe", promovida por la Diputación de A Coruña.

RESTAURANTE ROBOTIZADO

Areas, multinacional española especializada en restauración para viajes, con sede mundial en Barcelona, ha escogido el aeropuerto de la Ciudad Condal para abrir Self, el primer restaurante robotizado con inteligencia artificial que se implementa en un aeropuerto a nivel mundial.



Formación gastronómica solidaria

El antiguo mercado de San Cristóbal se ha reformado por completo, dando paso al Mercado Escuela San Cristóbal. En este espacio, gestionado por la ONG Cesal, se formarán más de 200 personas en situación de vulnerabilidad en los oficios tradicionales de charcutería, panadería, frutería, carnicería, pescadería y en hostelería.



Nuevo acuerdo entre la PTV y la OIVE



En el marco de la BWW, Carlos Moro, presidente de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) y Fernando Ezquerro, presidente de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), renovaron el acuerdo de colaboración que iniciaron en 2018 con el fin de impulsar la I+D+i en el sector vitivinícola.

4 Medallas para Bodegas Murua

Los vinos de Bodegas Murua, perteneciente a Masaveu Bodegas, alcanzaron cuatro Medallas de Oro en la reconocida publicación inglesa The Drinks Business. Los cuatro galardones fueron un oro en la categoría de vino blanco con barrica, y tres oros y una plata en la categoría de vino tinto con barrica.





DiverXO continúa en su actual ubicación

DiverXO –liderado por el chef Dabiz Muñoz–, y NH Collection Hotels & Resorts han anunciado la renovación de su acuerdo de colaboración conjunta, con la que confirman la permanencia del triestrellado restaurante en su emblemática localización, en los bajos del hotel NH Collection Madrid Eurobuilding, hasta 2027.

La D.O. Penedès se va de gira

La D.O. Penedès ha iniciado una ruta por todo el estado de la mano de sus vinos ecológicos y elaborados con la variedad xa·rel·lo. Hace unas semanas hizo parada en Valencia y Mallorca y el próximo 26 de mayo también lo hará en Madrid, coincidiendo con las ediciones de los salones Experiencia Verema.



EL BRANDY PREFERIDO DE LOS BARMANS



Torres Brandy continúa siendo la marca de brandy más vendida en los mejores bares del mundo, según el Informe de Marcas 2025 de la revista *Drinks International*, y ocupa la segunda posición en el listado de las marcas que hoy son tendencia (‘Top Trending Brands’).



Premio a los restaurantes más ‘top’

La *Guía Macarfi* celebró hace unas semanas en Barcelona su X Gala Macarfi donde se entregaron los premios *Top of the Tops* a los restaurantes Disfrutar, Diverxo y Asador Etxebarri. El premio *Rookie* a la mejor apertura de 2024 fue para al restaurante Ibai de Donosti. También se entregaron los premios a los *Tops* de cada comunidad en la que está presente la Guía: El Celler de Can Roca en Cataluña, Desde 1911 en la Comunidad de Madrid, Elkano en Euskadi, El Portal de Echaurren en La Rioja, Ricard Camarena Restaurant / Quique Dacosta Restaurant (ex aequo) en la Comunitat Valenciana, Bardal en Andalucía, Cenador de Amós en Cantabria y Casa Marcial en el Principado de Asturias.

Alimentaria & Hostelco calienta motores

La próxima edición de Alimentaria & Hostelco, que tendrá lugar del 23 al 26 de marzo en Barcelona, presentará una propuesta única y reforzada para la restauración y la hostelería, además de ofrecer la máxima representatividad para el resto de sectores que componen la industria alimentaria y su cadena de valor.



Catalunya, región mundial de la gastronomía



El Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo ha nombrado a Catalunya Región Mundial de la Gastronomía 2025. En el marco de FITUR, la Agència Catalana de Turisme celebró el nombramiento en un evento, inaugurado por el presidente de la Generalitat, Salvador Illa, que tuvo lugar en la Real Fábrica de Tapices de Madrid y que congregó a personalidades de todo el país.

ARTE DE CHOCOLATE



El Museo del Prado y Paccari han diseñado dos tabletas de chocolate exclusivas que unen la excelencia del chocolate premium artesanal de Paccari con imágenes de obras de arte como El Jardín de las Delicias de El Bosco y el Paso de la Laguna Estigia de Patinir.

Nueva pasta de oliva verde



Caviaroli ha presentado su nueva pasta de oliva verde, un concentrado exclusivo diseñado para inspirar y deleitar a chefs y amantes de la cocina. Este producto actúa como un auténtico potenciador del sabor. Con solo una pequeña cantidad, realza el carácter de cualquier plato, aportando un toque único y equilibrado de oliva verde a salsas, guisos o cualquier otra creación culinaria.



AOVES ASEQUIBLES

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2024 cuenta con representación de 11 países, y España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 59 AOVEs. De ellos, 10 tienen un precio inferior o igual a 12 €.



ALIANZA ESTRATÉGICA

Mychef refuerza su compromiso con el conocimiento gastronómico profesional al anunciar su colaboración con Makro en su espacio “Aula Makro”, donde desarrolla talleres impartidos por reconocidos chefs. Esta alianza permitirá a los profesionales del sector conocer de cerca las tecnologías de cocción más avanzadas de Mychef dentro de un entorno diseñado para la capacitación y la innovación culinaria.

Máxima distinción

La prestigiosa Guía Paadín 2025 ha otorgado Medalla de Oro+ a CM Albariño sobre lías, Sanclodio y Casa da Porta. Su máximo reconocimiento a la excelencia de los vinos que Bodegas Familiares Matarromera elabora en las bodegas Viña Caeira, en Rías Baixas, y Sanclodio, en Ribeiro, respectivamente.





EDICIÓN LIMITADA

Ambrose & Paubet, referente de calidad y sostenibilidad en el mundo del caviar, y Agatha Ruiz de la Prada, emblema de la creatividad y el diseño, reescriben juntos la narrativa del lujo con una colaboración única a través de una edición limitada de latas que lucen los colores y formas tan características de la diseñadora de moda.

Unión formal



La D.O. Ribera del Duero se ha unido formalmente a la Wine Origins Alliance (WOA) como su miembro número 34, reafirmando su defensa del origen y la calidad de sus vinos en el mercado global, así como asumiendo el compromiso de colaborar en la eliminación de las barreras al libre comercio.

El mejor sabor a bordo



Forbes Travel Guide anunció hace unas semanas sus calificaciones para 2025 y, por primera vez, ha incluido un nuevo reconocimiento para los restaurantes a bordo de cruceros. Como resultado, The Grill a bordo del Silver Origin, que combina una experiencia culinaria informal con la cocina ecuatoriana local de primer nivel, recibió el premio "Recomendado".



TRATAMIENTO RECOMPENSADO

El Premio Verema Louis Roederer al mejor tratamiento del vino fue otorgado al Restaurante Akelarre de San Sebastián, en un evento que congregó a los grandes referentes de la gastronomía y el vino. El galardón destaca este año no solo la excelencia técnica, sino también el compromiso con la innovación y la creatividad en el maridaje de vino y gastronomía.

Minimalismo elegante



Himacs, un material de superficie sólida que puede ser moldeado de cualquier forma, ha sido el protagonista de la renovación integral de la Pastisseria Barcelona, dirigida por los premiados pasteleros Josep Maria Rodríguez y Ana Jarquín. La reforma, realizada por Diedric Design y diseñada por su gerente y diseñador de interiores Eduard Ribes y su equipo, es una oda al minimalismo elegante.

Nuevo Director General de Osborne



Desde el pasado 3 de febrero, Ignacio Corral es el nuevo Director General de Osborne. A corto plazo, su gestión se centrará en la consolidación de la organización y en la ejecución del recién aprobado Plan Estratégico 2025-2027; a largo plazo, en la transformación de la compañía.

Investigación sobre variedades de uva

La D. O. Ribera del Duero ha puesto en marcha un ambicioso proyecto de investigación destinado a caracterizar agronómica y enológicamente las variedades de uva presentes en viñedos viejos de su zona. Este estudio tiene como objetivo identificar variedades que puedan contribuir al mantenimiento y mejora de la calidad de los vinos.



El AOVE más premiado

Por octavo año consecutivo, Palacio de Los Olivos ha sido reconocido por The Evoo World Ranking como el AOVE más premiado del mundo en la variedad picual y, por cuarta vez, en la variedad arbequina. Este logro consolida su posición de líder global al acumular más de 300 medallas en prestigiosos concursos nacionales e internacionales.

D.O. Rueda



D.O. Rueda

La D.O. Rueda es conocida y reconocida a nivel nacional e internacional por ser una zona especializada en vinos blancos, especialmente los elaborados con su variedad autóctona, la verdejo. Los vinos de Rueda destacan por su gran versatilidad.

Comer en Madrid

Elkar



Aprovechando la celebración del Salón Gourmets tomamos el pulso a la capital a nivel gastronómico. La ciudad estrena establecimientos y cartas, sorprendiendo a comensales de todo el mundo con sabores inéditos.

Variedad chardonnay

Es quizás la uva más famosa del mundo. Conocida como la reina de las uvas blancas, está considerada como una de las más elegantes y de las mejores entre las variedades blancas para criar en barrica. En España ha tenido un crecimiento exponencial en las últimas décadas.



Grupo Gourmets



38 Salón Gourmets

Del 7 al 10 de abril la 38ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas más exclusiva de Europa ocupará seis pabellones de Ifema Madrid y reunirá a más de 2.000 expositores y 50.000 productos selectos de todo el mundo;

D.O.P Jumilla

DOP Jumilla



Se encuentra situada en el extremo sureste de la provincia de Albacete y el norte de la provincia de Murcia. La variedad reina de esta denominación es la monastrell, con la que elaboran tintos y rosados. Aquí también se producen blancos, vinos dulces naturales y vinos de licor.

D.O. Yecla

La D.O. Yecla autoriza una amplia variedad de estilos de vinos, aunque destaca en la producción de tintos, que tienen como base la variedad monastrell sola o acompañada de otras variedades autorizadas.



Hotel Wine Fest - D.O. Yecla - Kimpton Vividora Barcelona

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

makro SE MUEVE

a tu restaurante

Más información

makro

MASTINELL

CAVA & HOTEL

