D.O. RUEDA: LÍDER INDISCUTIBLE EN BLANCOS

Nº 272-ABRIL-6 €

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

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES



NUEVOS TRES SOLES GUÍA REPSOL 2025

Susi Díaz (La Finca) y Pedro Sánchez (Bagá)



SALÓN GOURMETS

Epicentro mundial de la gastronomía

RESTAURANTES EN MADRID

¿Dónde comemos?

SOLES GUÍA REPSOL 2025

Desvelados los nuevos premiados

DOP YECLA ORIGEN AUTÉNTICO



Una cata a ciegas.
518 Chardonnays del Mundo.
Un vino excepcional: Anayón Chardonnay

CHARDONNAY DU MONDE 2025
Médaille D'OR ★ GOLD Medal
Médaille **d'Or**
Gold Medal

TOP 10
BEST CHARDONNAY DU MONDE

TOP 10 BEST CHARDONNAY DU MONDE

GRANDES VINOS

The legacy of Cariñena

D.O. CARIÑENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS

PUEDES ADQUIRIRLO EN

www.grandesvinos.com

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

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

EDITORIAL # 272

¡Ya es primavera!

Martín Berasategui



Por fin, el buen tiempo está a la vuelta de la esquina y cuando empiezan a subir las temperaturas apetecen más que nunca los blancos, por eso este mes os ofrecemos un reportaje sobre la D.O. Rueda líder indiscutible en ese tipo de vinos y otro sobre los elaborados con chardonnay, sin duda, la reina de las variedades blancas a nivel mundial. Pero como sabemos que sois muchos los incondicionales de los tintos, os sugerimos los que se elaboran en la D.O.P. Yecla. En esta denominación de origen murciana los tintos se distinguen por la variedad monastrell, autóctona de la zona. No dejéis de probarlos.
A nivel de restauración, ya os avanzamos que este número es muy potente. Estad atentos especialmente los que vivís en Madrid o los que os desplacéis allí con motivo del Salón Gourmets –que se celebra este mes– porque os hemos preparado un reportaje sobre ese salón dedicado a los productos delicatessen; un reportaje con nuestra particular selección de restaurantes de la capital y además, os hablamos de nada más y nada menos que de cinco restaurantes de Madrid que han obtenido su primera estrella Michelin: VelascoAbellà, Pabú, Chispa Bistró, Sen Omakase y La Casa de Manolo Franco, éste último en Valdemorillo, en la sierra madrileña.
Finalmente, pero no menos importante, el tema de portada, que no es otro que los nuevos Soles Guía Repsol 2025. Los protagonistas, dos chefs con una trayectoria intachable: Susi Díaz de La Finca (Elche, Alicante) y Pedro Sánchez de Bagá (Jaén). Os damos todos los detalles en un amplio reportaje.

Madrid acoge el Salón Gourmets del 7 al 10 de este mes

Laura Curt

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

SUMARIO #272



ABRIL 2025



9

Vino del mes



Valdecuevas 274

La bodega Valdecuevas apuesta por la elaboración de vinos de alta gama en pleno corazón de la D.O. Rueda. Buena muestra de ello es este vino elaborado en su mayor parte con viognier.



26 D.O. Rueda

Los consumidores han vuelto a escoger a la D.O. Rueda a la hora de comprar vino blanco de calidad. Así lo certifican las cifras del ejercicio de 2024 en esta Denominación de Origen ubicada en Castilla y León.

34 D.O.P. Yecla

El territorio de Yecla, en la provincia de Murcia, tiene una rica historia vitivinícola. Como Denominación de Origen también cuenta con una notable trayectoria. Nacida en 1975, celebra sus 50 años elaborando vinos con la variedad monastrell como protagonista.

40 Chardonnay

Todo el mundo está de acuerdo en definir a la uva chardonnay como la reina de las variedades blancas. En la 'sociedad' de las uvas, ella sin duda, estaría en la élite.



44 Salón Gourmets

Del 7 al 10 de abril en Ifema Madrid, la 38ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas más exclusiva de Europa ocupará seis pabellones y reunirá a más de 2.000 expositores y 55.000 productos selectos de todo el mundo.

50 Comer en Madrid

Madrid es una ciudad de contrastes y fusiones, en cuyas calles pueden encontrarse auténticas joyas gastronómicas, espacios únicos donde disfrutar de las propuestas culinarias más diversas.

66 Soles Repsol 2025

La Guía Repsol suma 90 nuevos Soles. Este año el triple Sol ha ido a iluminar especialmente las ciudades de Elche y Jaén, donde se encuentran los restaurantes La Finca de Susi Díaz y Bagá de Pedro Sánchez.

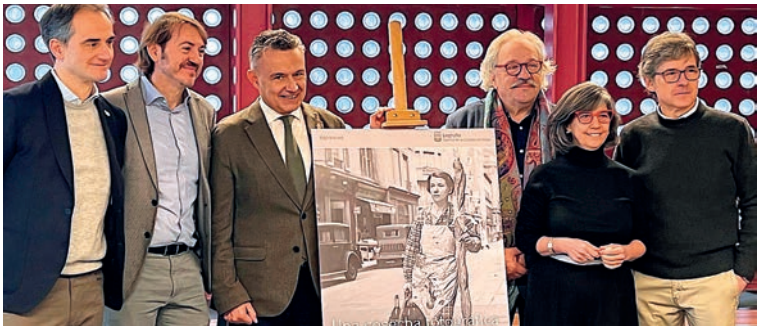






Todo el mes
Exposición 'Una Cosecha Fotográfica

El Centro de la Cultura del Rioja (CCR) acoge la exposición 'Una Cosecha Fotográfica' que reúne una selección del fondo fotográfico de la Fundación Vivanco. Contará con visitas guiadas y actividades paralelas que permitirán a los visitantes profundizar en la historia visual del vino y su impacto en la sociedad.
Más información: www.vivancoculturadevino.es



18/ 04
Bodega Leda se abre al enoturismo



Ubicada en el centro de Tudela de Duero (Valladolid), ofrece una visita al calado subterráneo que incluye la cata de dos vinos en rama directamente de la barrica y de los tres vinos ecológicos multiterroir que allí elaboran: Más de Leda, Leda Viñas Viejas y Guarda de Leda Selección.
Más información: www.bodegasleda.com

Hasta el 13/ 04
28 edición de La Mostra Calvià

Se trata de uno de los eventos bianuales (primavera y otoño) más destacados en el calendario gastronómico de las Baleares. Más de 40 restaurantes del municipio mallorquín de Calvià abrirán sus puertas para ofrecer tres menús degustación diferentes y especialmente diseñados para la ocasión.
Más información: www.visitcalvia.org/la-mostra-calvia



20/ 04
Brunch de Pascua en el Hotel Arts Barcelona

Los comensales (alojados o no) podrán deleitarse en el Restaurante Marina con platos como el risotto de mar, pescados al Josper y una exquisita selección de postres como el pastel de queso vasco.
Más información: www.hotelartsbarcelona.com



Todo el mes
Vívid



El festival del enoturismo en la Costa Brava llega a su decimosegunda edición con más de sesenta experiencias enoturísticas únicas y originales durante el mes de abril. Almuerzos, catas en espacios singulares, escapadas... y mucho más.

Más información: www.vivid.costabrava.org

Hasta el 30/ 04

20º Concurso Nacional de Pintura 'Primero 2025'



El Concurso de Pintura abstracta organizado por Bodegas Fariña admitirá inscripciones hasta el 30 de abril. El artista ganador recibirá un premio de 3.000 euros en metálico y su obra será reproducida en más de 150.000 etiquetas.

Más información: www.bodegasfarina.com/es/concurso

Hasta el 13/ 04

Winter Brunch Radisson Blu Hotel Madrid Prado

La creadora de contenido María Gálvez se inspira en algunos de los platos más icónicos de las estaciones de esquí para diseñar este *brunch* (compuesto por cinco platos a la carta y un variado buffet libre) que estará disponible todos los sábados y domingos de 12:30 a 15:00 hasta el próximo 13 de abril.

Más información: www.radissonhotels.com



07-10/ 04

38 Salón Gourmets

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.

Más información: www.gourmets.net





Hasta el 13/ 04

Som de Bacallà

El Gremi de Bacallaners de Catalunya pone en marcha la iniciativa Som de Bacallà (Somos de Bacalao), para descubrir, comprar y probar el auténtico bacalao curado tradicional de Islandia. Esta campaña tendrá sus días álgidos del 20 de marzo al 13 de abril, con degustaciones y platos especiales en los restaurantes participantes.

Más información: www.somdebacalla.cat

07 y 08/ 04

GastroPirineus

Estas jornadas profesionales enogastronómicas dedicadas a la cocina de montaña celebrarán su 10º aniversario en la estación de esquí de La Molina (Girona). Este año se dará especial protagonismo a los colectivos gastronómicos de las comarcas pirenaicas. Oriol Balaguer creará un pastel especial y Joan Roca cerrará el encuentro con una sesión magistral.

Más información: www.gastroevents.cat/gastropirineus



LA JEFA DE SALA, SUMILLER, COCTELERA Y SOCIA DEL RESTAURANTE BATEA DE BARCELONA DESAFÍA LOS ESTEREOTIPOS DE GÉNERO EN LA GASTRONOMÍA Y ABOGA POR LA VISIBILIDAD DE LA MUJER EN UN MUNDO TODAVÍA MUY MASCULINIZADO.

MARTA MORALES



La historia de Marta Morales es un ejemplo de dedicación, valentía y pasión en la restauración, un mundo en el que entró de forma inesperada, pero del que hoy en día es un referente. Y si hablamos de referentes, el mayor referente para ella afirma que es su madre, aunque de su abuela aprendió a disfrutar de la comida de calidad. "Me enseñó a saborear la comida, a comer bien y a tener un gusto y un valor por la gastronomía", afirma.

Como mujer en un entorno todavía muy masculinizado, Marta es consciente de los desafíos que implica ocupar cargos de liderazgo: "A la mujer todavía se la ve como quien tiene que desarrollar una familia, y a las mujeres de éxito les siguen preguntando cómo lo hacen para conciliar; te hacen sentir que estás en el lugar equivocado". El mayor consejo que Morales daría a las mujeres que desean iniciarse en este sector es que busquen lugares seguros donde puedan expresarse, que se ocupen de ellas mismas —por ejemplo, yendo a terapia— y que no se dejen influenciar por lo que piensen los demás.

En un campo como el de la coctelería, donde la mayoría de los referentes son hombres, Morales recuerda a Paco Bretau, un coctelero de renombre al que considera un feminista, "aunque quizás él no lo sepa". Bretau la empoderó y la ayudó a ganar seguridad en sí misma.

Morales sigue luchando cada día para romper los estereotipos y hacer lo que realmente le apasiona. Su última recomendación es perseguir todo aquello que "te genera algo dentro", la misma sensación que experimentó ella en ese primer curso de coctelería. Poco a poco, espera que se logre concienciar a los hombres y contar con su apoyo para que lleguen a ocupar los puestos que les corresponden: "Si ellos no quieren, no se puede avanzar". También opina que es necesario dar más visibilidad a la mujer y a las ventajas que tiene frente al hombre, como una mayor sensibilidad y empatía. "Todo esto solo se consigue a través de la educación y la concienciación", concluye.❋

Trayectoria

Marta Morales (Barcelona, 36 años), comenzó a trabajar en el sector gastronómico a los 26 años, después de casi diez años de experiencia en el sector de la consultoría tras obtener el Grado en Comercio Internacional y Empresariales. Fue su pareja, Manuel Núñez, chef y también socio de Batea, y Besta, quien la impulsó a probar suerte en la coctelería, regalándole un curso que cambiaría el rumbo de su carrera. A partir de ese momento, el arte de la coctelería la cautivó y empezó a compaginar su trabajo en la oficina con la actividad de coctelera los fines de semana, hasta que decidió hacer de su pasión su profesión a tiempo completo.

Comienza la cuenta atrás.

07—10
Abril 2025

+INFO



38

SALÓN GOURMETS

Valdecuevas 724

Un blanco con una personalidad cautivadora

Valdecuevas 724

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rueda
Variedad: 85% viognier y 15% verdejo
Graduación: 13,5%
P.V.P.: 14,90€

Las dos variedades han sido seleccionadas en su punto óptimo de madurez y buscando su más alta expresión aromática y han sido fermentadas en barrica de roble francés para darle una profundidad e intensidad única al vino.
Después de un periodo de maceración en frío y tras la extracción y clarificación del mosto, la lenta fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de entre 14ºC y 17ºC, para proteger los aromas primarios.
Una vez finalizada la fermentación, se realiza una crianza sobre las lías de la fermentación, en tinas de madera, durante un mínimo de 9 meses.
El resultado es un vino de color amarillo pajizo, con tonos amarillos, limpio y brillante, con aromas a fruta blanca madura con un fondo de frutos secos. Tiene una gran intensidad aromática, fresco y agradable. En boca es untuoso y muy persistente.
Ideal para acompañar pastas y cremas de verduras. También combina perfectamente con pescados azules, cerdo y mariscos, especialmente mariscos con concha.

VALDECUEVAS
Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km 2,5
47490 Rueda (Valladolid)
Tel.: 983 034 356
www.valdecuevas.es





La bodega Valdecuevas apuesta por la elaboración de vinos de alta gama en pleno corazón de la D.O. Rueda. Buena muestra de ello es este vino elaborado en su mayor parte con viognier, una variedad que permite la elaboración de vinos con mucha personalidad. Su nombre –724– alude a los metros sobre el nivel del mar donde se encuentra el viñedo.

Tras más de diez años de historia, Valdecuevas es una bodega familiar con viñedo propio y actualmente –tras más de diez años de historia a sus espaldas– está consolidada como una de las bodegas más destacadas de la D.O. Rueda gracias al trabajo de la familia Martín Rodríguez. "En Valdecuevas amamos la tierra, mimamos el proceso conjugando la paciencia y la sabiduría para dejar el alma en cada fruto. Por eso podemos presumir de unos vinos excepcionales, nacidos de una tierra con historia y corazón en torno a nuestra uva local, la apreciada verdejo, situada en el 'Triángulo de Oro' de la D.O. Rueda. Estamos orgullosos de nuestro trabajo y queremos acercarte al universo del vino de una manera diferente. En una tierra en donde el vino es cultura, Valdecuevas sorprende al mundo y lleva la D.O. Rueda a un nivel superior",



afirman desde la bodega. Y añaden: "Como empresa familiar ejercemos nuestra actividad aplicando normativas que aseguran que nuestros sucesores disfruten de un mundo más sostenible. Nos debemos a nuestros viñedos por ello aplicamos técnicas cuyo objetivo es la sostenibilidad".

Un paraje único

Los viñedos de Valdecuevas se encuentran emplazados en pleno corazón de la D.O. Rueda, seis fincas de terrenos pedregosos regados por el Duero en el que cultivan las uvas para elaborar vinos frescos, armónicos y con una personalidad propia de la variedad y de su filosofía de proyecto. Estas fincas se encuentran enclavadas en seis pagos distintos con viñedos de más de 15 años a 770 metros del nivel del mar y dentro de los términos municipales de Rueda y la Seca.

El terreno en el que se asientan las vides es pedregoso, repleto de cascajos provenientes del aluvión que a su paso por la zona dejó el río Duero. El suelo en Valdecuevas es uno de los factores clave de la excelente calidad de sus vinos, puesto que la aireación permitida por los cascajos en conjunción con el especial microclima de la zona, con inviernos secos y muy fríos, con veranos calurosos, pero con noches frescas da como resultado una uva de primerísima calidad.

Amplio catálogo

Con la calidad como estandarte y para satisfacer diversos paladares, la bodega cuenta con un amplio catálogo de vinos: Valdecuevas Verdejo, Valdecuevas Cuvée, Valdecuevas Fermentado en Barrica, Valdecuevas Sauvignon Blanc, Valdecuevas Rosé y Álium. A ellos se unió el año pasado Valdecuevas Orange, el primer vino naranja de la D.O. Rueda con el que Valdecuevas ha hecho historia. También el pasado año lanzaron la marca Flor Innata que incluye sus vinos más frescos y desenfadados: Flor Innata Verdejo, Flor Innata Rosado y Flor Innata Frizzante, todos ellos destinados a un público de espíritu joven.

724: Un proyecto experimental que ya va por su tercera añada

En 2023 Jesús Martínez, enólogo del grupo Valdecuevas se embarcó en un proyecto experimental que, reconoce, "nos ha dado muchas alegrías". La bodega poseía una hectárea de la variedad viognier, un viñedo ubicado en el pago de La Lobera en la localidad de La Seca. "La idea de elaborar este vino surgió porque, año tras año, esta uva nos sorprendía por su gran calidad. Siempre aportaba mucha personalidad a los vinos, por lo que decidimos hacer uno en la que fuera la protagonista". Así surgió Vadecuevas 724, un vino elaborado en un 85% con la uva de origen francés y un 15% de verdejo, para aportarle "complejidad y potencia". El resultado: un vino con una personalidad cautivadora perfecto para quienes buscan experiencias únicas. Según Jesús Martínez, "sus potentes aromas, su frescura y suavidad despiertan nuestro lado más hedonista, incitan al disfrute". Por tanto, considera que "es perfecto para gente curiosa que quiere probar vinos nuevos elaborados de una forma muy artesanal".❋



Reflejo de su entorno

Venta del Puerto N°12, elaborado por Bodega La Viña (La Font de la Figuera), refleja la diversidad, complejidad y riqueza del entorno en el que nace. Está formado por un *coupage* de cuatro variedades (40% tempranillo, 40% cabernet sauvignon, 10% merlot y 10% syrah) que otorgan al vino estructura, fuerza y carácter.



La versión moderna de un tinto tradicional

Las Cenizas 2021 toma su nombre de Cenicero, pueblo situado en el corazón de Rioja Alta, y cuyo nombre se cree se debe a las hogueras que los primitivos pastores dejaban a su paso por la zona. Se trata de un tempranillo amplio y voluptuoso, con predominio de frutas negras bien maduradas.



NUEVA REFERENCIA

El nuevo vino de Bodegas Ejeanas –situada en Ejea de los Caballeros (Zaragoza)– llega dos décadas después de su primera elaboración. Ha obtenido una medalla de oro en el concurso VinEspaña y ha estrenado imagen. Pepe Gracia, su enólogo, lo describe así: "Es un vino con intensos aromas frescos a frutos rojos silvestres, que van dando paso a aromas especiados y avainillados. En boca es suave y aterciopelado".



Garnacha irresistible

Ramón Bilbao Edición Limitada Garnacha captura la esencia de Rioja Oriental. Sus aromas a frutas rojas y toques florales lo hacen irresistible. La suavidad en boca junto a su acidez equilibrada crea una experiencia envolvente, perfecta para quienes aprecian el carácter y la elegancia en cada sorbo.

Equilibrado y armónico

El buque insignia de la bodega de Masaveu Bodegas en Rioja Alavesa, Murua Reserva, ha conseguido con su añada 2016 una medalla de Oro en el Concurso Wines From Spain Awards 2025. Elaborado con un 92% tempranillo y 8% graciano y mazuelo, destaca por su elegancia y buena untuosidad. Un vino equilibrado y armónico.





Garnacha en estado puro

Con Lo Imposible se ha querido embotellar la mineralidad, frescura y profundidad de un viñedo viejo de garnacha de la Sierra de Gredos. Tras 14 meses de crianza en tinas de roble se obtiene un vino amplio e intenso en boca, con un paso elegante y que promete una muy buena evolución en botella.



VERSÁTIL Y MODERNO

Vivanco crianza es un Rioja elaborado con un *coupage* compuesto por 95% tempranillo, 2% maturana tinta, y 3% graciano. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado. Un vino versátil, moderno, fresco y frutal. Su etiqueta reproduce *Le Troubadour* de Joan Miró, obra expuesta en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

Ideal con queso

Sanz la Capital Roble (D.O. Vinos de Madrid), es un tempranillo con una gran estructura al que su paso por madera durante 4 meses le aporta un gran equilibrio, manteniendo la expresividad de la fruta roja propia de este varietal. Es el acompañante perfecto de quesos como el cheddar, el gruyère y los quesos manchegos.



El mejor del Penedès

Mas La Plana 2019 además de medalla de oro en Mundus Vini, se ha erigido como el mejor vino del Penedès de la competición, con el codiciado título de 'Best of Show Penedès', al haber obtenido la mejor puntuación. Los jueces han destacado la estructura, armonía y complejidad de este afamado cabernet sauvignon.





Añada extraordinaria

La bodega La Rioja Alta, S.A. ha lanzado la nueva cosecha 2019 de su vino más emblemático, Viña Ardanza, referente internacional del gran Rioja. Una añada extraordinaria, a la altura de las mejores del XXI, que refuerza la grandeza de este emblemático vino elaborado con 80% tempranillo y 20% garnacha.

Reflejo del terruño

Las cepas centenarias de macabeo y parellada escogidas para la elaboración de Abadia de Poblet blanco cultivadas con prácticas ancestrales que han variado poco desde su plantación, hacen que este vino con D.O. Conca de Barberà sea un reflejo del terruño. Un blanco con cuerpo y notas a fruta madura.



GODELLO ELEGANTE

Mara Moura 2022 de Martín Códax Viticultores es un godello elaborado a partir de una selección de viñedos de altura. Un *bâtonnage* regular sobre lías le aporta estructura y complejidad. Su perfil elegante y fresco lo convierte en un exponente excepcional de la tipicidad de Monterrei. Ha obtenido 92 puntos Atkin.





Un vino divertido con carácter mediterráneo

Bodegas Reymos firma este vino elaborado con la variedad moscatel de Alejandría. Un vino ligero, fresco, floral, elegante y delicado, apto para todos los gustos. Un vino marinero, para disfrutar con amigos en casa o en una terraza en la playa, y que combina con todo tipo de pescados y mariscos. Medalla de Oro en Mundus Vini.



Pansa blanca ecológica

Este vino está elaborado con pansa blanca –la variedad reina de la D.O. Alella– de producción ecológica de la viña de Can Xec en Montornès del Vallès (Barcelona). Destaca por su aroma intenso y franco, con notas de fruta de hueso y recuerdos florales de pétalos de rosa y especiados. En boca es un vino corpulento, con volumen y un largo posgusto.

Elaborado con garnacha blanca navarra

Unsi Terrazas Blanco es el resultado de una cuidada selección de terrazas a pie de montaña con el objetivo de recuperar una variedad casi extinta hoy en día en Navarra: la garnacha blanca. Un vino rico en matices, sin excesos pero con buena intensidad, mucho frescor, amplio y potente. Medalla de Oro en Mundus Vini.





Finura y persistencia

Bodegas Izadi presenta la nueva añada 2024 de Larrosa Rosé, un rosado de garnacha que conjuga la finura y persistencia de los aromas florales y frescos con el mimo en la selección de las viñas. El resultado es un vino muy aromático, de atractivo color, sutil y fresco.



CREACIÓN DE ANIVERSARIO

Este año El Grifo cumple 250 años, y haciendo gala de su carácter vanguardista, colabora por primera vez con una marca del ámbito de la moda: Alava Brand. El resultado es una edición limitada absolutamente única: un pañuelo del que solo existen 100 unidades que se inspira en el Rosado de Lágrima 2024 y, por supuesto, en todo lo que significa El Grifo.

Suavidad estival

Rosé 2023 de Château de Selle es un vino de un elegante tono melocotón con reflejos plateados. En nariz revela un toque de fruta exótica, seguido de notas de jazmín y frutas de pulpa blanca. En boca, dada su textura sedosa, destaca por su extremada suavidad y por la complejidad propia de la fruta de verano.





Una añada tardía

Para los incondicionales del champagne, Louis Roederer ofrece Cristal 2016 –una añada fresca y tardía-, de color amarillo brillante, magnífica efervescencia y *bouquet* intenso. Elaborado con un 58% de pinot noir y un 42% de chardonnay, en boca resulta suave y delicado, con toques de fruta madura, concentrada y jugosa, y textura aterciopelada.

La esencia del bosque

Abadal Nurva representa la voluntad de la bodega Abadal por dar continuidad a su línea de trabajo centrada en la recuperación y reconocimiento de las variedades históricas del Bages. Se trata de un vino fresco y actual que aúna la elegancia y frescura de la mandó, la mineralidad de la sumoll y la delicadeza de la picapoll negra.



Homenaje a la artesanía mexicana



Clase Azul Tequila Reposado es la creación insignia de la marca. Su suave tequila e icónica licorera de cerámica son reconocidos mundialmente como un homenaje a la artesanía mexicana. Es ideal para maridar con queso provolone ahumado, fruta (naranja o mandarina) y chocolate semiamargo o con leche.

IDEAL EN CÓCTEL



Don Julio Reposado destaca por su precioso color ámbar dorado. Posee un sabor suave y elegante de chocolate negro, vainilla y canela ligera, y un aroma acogedor de suaves notas cítricas de limón. Ofrece un acabado rico y suave, la esencia misma del tequila añejado en barrica. Se saborea mejor como parte de un refrescante cóctel o frío con hielo.

Elegante y refinado

Un clásico imperecedero en el portafolio de Glenmorangie, el 18 Years Old es un whisky elegante y refinado. Envejecido en una combinación de barricas de roble americano y jerez, ofrece una sinfonía de aromas florales, miel y frutas secas. En boca, la dulzura de la miel se entrelaza con cítricos vibrantes y un final largo con toques de almendra y especias.





Apreciada por los más sibaritas

Martin Miller's Gin Original es una ginebra suave y delicada, con notas florales en nariz y cítricas en boca, finalizando con un enebro balanceado que la convierte en una combinación perfectamente equilibrada. Una ginebra apreciada por los más sibaritas, aquellos que valoran cada matiz y buscan romper con lo cotidiano.



Una auténtica joya

El ron Santa Teresa 1796 está considerado una joya en el mundo de los destilados. Destaca por su carácter robusto y su perfil de sabor complejo. Su profundidad y riqueza lo convierten en la opción ideal para disfrutar solo con hielo o en un cóctel clásico.

NUEVO EMBAJADOR



Chivas Regal ha elegido al pianista Charles Leclerc como nuevo embajador global de la marca en una colaboración de varios años. Chivas Regal es el primer whisky escocés de lujo del mundo y es considerado como un clásico atemporal, reconocido por su calidad y sabor de referencia.

Para los amantes de los espirituosos finos

Con un perfil elegante y complejo, Diplomático Reserva Exclusiva ofrece un sabor suave distintivo y un equilibrio excepcional, con delicadas notas de *toffee*, regaliz, cáscara de naranja, notas cítricas y frutas tropicales, es la elección por excelencia de los amantes de los espirituosos finos.





Perfecto en cualquier ocasión

Con la llegada de abril se acercan las vacaciones de primavera, una oportunidad perfecta para desconectar de la rutina y disfrutar de momentos de relax con un buen Dry Martini elaborado con Gin Mg. Este cóctel, conocido por su elegancia y sabor sencillo, es un clásico que encajará a la perfección en cualquier ocasión.



Sofisticado y original

El Jimador nos sugiere su Margarita de Pimienta Rosada. Este cóctel innovador combina la frescura de El Jimador Silver con el toque picante y floral de la pimienta rosada, complementado con la suavidad del puré de fresa y la acidez del jugo de lima.

Imprescindible en los tardeos



Para celebrar la primavera, St-Germain, el icónico licor francés elaborado con flores de saúco, sigue apostando por su cóctel insignia: el St-Germain Spritz (St. Germain, vino espumoso seco, soda y un toque de limón) una mezcla chispeante y elegante que se convertirá en el imprescindible de todos los tardeos.



ARTUR MARTÍNEZ
desvela varios proyectos

El chef ha anunciado que su premiado restaurante Aürt cerrará las puertas en el Hilton Diagonal Mar el próximo mayo y su lugar lo ocupará el nuevo Mön antes de que acabe el año. Aürt abrirá de nuevo en el barrio barcelonés del Eixample a principios del año que viene. Además, Martínez ha desvelado que tiene cinco proyectos en marcha. El primero de ellos, de carácter informal, abrirá este verano en el centro de Barcelona.



JORDI ROCA
escribe un libro con sus sobrinos

El pequeño de los Roca describe así su nuevo libro, *La nevera medio llena:* "Aquí no encontrarás platos complicados ni técnicas imposibles. Lo que queremos compartir son recetas pensadas para el día a día, recetas informales, fáciles de seguir y, sobre todo, sabrosas. Es un proyecto que hemos creado entre mis sobrinos, Marc y Martí, y yo". Un libro con ideas geniales, rápidas y económicas para cocinar con lo poco que tengamos en la nevera.

DAVID LÓPEZ
cocinó en Amapola



David López, al frente del restaurante Local de Ensayo (Murcia), galardonado con un Sol Repsol, cocinó a finales del pasado marzo en el restaurante Amapola del hotel Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa, junto al chef Carlos Torres. El menú fusionó la creatividad de ambos chefs con lo mejor de los productos autóctonos de la región.

BORJA MARRERO
traslada Gran Canaria al plato



En Muxgo, ubicado en Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, y que ha sumado una estrella Michelin a su estrella verde, Marrero ofrece una cocina sostenible basada en productos locales, algunos de su propio huerto. A ello se suma una exquisita ejecución culinaria que consigue trasladar los paisajes y sabores de Gran Canaria directamente al plato.



ADRIÁN COLLANTES
lidera una tasca moderna

El joven cocinero está al frente de La Barra de La Tasquería (Duque de Sesto, 48) ubicado en el madrileño barrio de El Retiro, que combina la esencia de una tasca de toda la vida con un formato moderno y desenfadado. Collantes ofrece una atractiva propuesta sustentada en la tradición, y basada en el aprovechamiento casquero, productos de temporada, guisos y tapeo divertido.



CHRISTIAN DENZ
vuelve a La Reserva Rotana

El hotel 5* La Reserva Rotana (Mallorca) ha abierto renovado y busca recobrar el esplendor de antaño cuando lideraba su propuesta gastronómica Christian Denz, que atraía a clientes que se trasladaban en helicóptero desde sus yates sólo para degustar sus platos. Ahora, el chef alemán afincado en Mallorca regresa con el objetivo de volver a posicionar los dos restaurantes del hotel –el Bistró Rotana y La Reserva Rotana– en lo más alto.

JOSEP QUERALT
se inspira en el primer recetario catalán



El restaurante Vinum del Gran Hotel Mas d'en Bruno, ubicado en el corazón del Priorat, comandado por el chef Josep Queralt, servirá todo este año –en el que Cataluña ostenta la distinción de La Región Mundial de la Gastronomía– un original menú inspirado en el medieval "Llibre de Sent Soví", datado en 1324; el primer recetario en catalán que se conserva, de autor anónimo.

DANIEL ROCA Y CARLOS PIERNAS
crean un menú efímero



El alma mater del restaurante barcelonés Barra Alta (y desde 2021, el cocinero que lidera Barra Alta Madrid, en el barrio de Salamanca) y el hijo del creador de Carpier, con el que comparte nombre y pasión por el ahumado, se han unido para crear un menú especial que se sirve en el local de Barcelona (Laforja, 11) hasta mediados de mayo. Un menú que celebra la primavera con sabores puros y refrescantes, a través de 8 platos.



Asturiano recomendado por Michelin

El restaurante Arraigo, situado en Posada de Llanera, irrumpe en la Guía Michelin este 2025 como recomendado. Los inspectores destacan que "el chef Ángel Martínez pone al día la tradición asturiana con propuestas de texturas ligeras y cuidada presentación, donde lo más importante es el sabor".

ARRAIGO
Av. Oviedo, 19
33424 Posada de Llanera (Asturias)
Tel.: 984 183 517
www.arraigorestaurante.com

Menú de aniversario



El restaurante barcelonés Alba Granados cumple 20 años y para celebrarlo ofrece un irresistible menú de aniversario que combina innovación y tradición de la mano del chef Dobrica Ene. Entre los platos que lo componen encontramos los Dados de atún marinados en soja con aceite de jengibre, wakame, sésamo y pimienta rosa; y la Tosta de steak tartar de chuleta de vaca rubia gallega ahumada, servida con una gilda vasca.

ALBA GRANADOS
Enric Granados, 34 · 08008 Barcelona · Tel.: 934 546 116 · www.albagranados.cat

Cocina mediterránea con toques modernos

L'Enric es un lugar único que ofrece una experiencia culinaria excepcional, donde la cocina mediterránea, local y casera se reinventa con toques de modernidad. La calidad del producto representa el eje central de su propuesta con una clara apuesta por el Km0. Entre sus platos más destacados, encontramos el Arroz a la llauna con butifarra, ceps y espárragos o el Tartar de atún sobre tuétano a la brasa con Kimchi.



L'ENRIC RESTAURANT
Enric Granados, 41 · 08008 Barcelona · Tel.: 937 979 577 · www.lenrictapas.com



SORPRESAS EN EL PLATO

El restaurante malagueño La Antxoeta Art Restaurant, fundado en 2016 por el chef Pablo Caballero y su mujer Cristina Socorro, que dirige la Sala, diseña a diario un menú degustación con productos de cercanía y de temporada, en su apuesta firme por la cocina de mercado.

LA ANTXOETA ART RESTAURANT
Barroso, 7 · 29001 Málaga · Tel.: 951 956 192
www.antxoeta.com

PARA DISFRUTAR SIN PRISAS

Disfrutar de la gastronomía japonesa a cualquier hora de la tarde y la noche ya es posible en El Japonés de Grupo Tragaluz. A partir de ahora, el restaurante ofrece de jueves a domingo, servicio continuo desde las 13:00h hasta la medianoche. Una oportunidad para saborear sus especialidades sin prisas ya sea en una comida tardía, una cena temprana o un picoteo nocturno. Además, los jueves y viernes cena, cócteles de autor y Dj al ritmo de Deep house y jazz electrónico.

EL JAPONÉS
Pasaje de la Concepción 5 · 08008 Barcelona
Tel.: 934 872 592
www.grupotragaluz.com/restaurantes/elj-apo-nes/









Propuesta innovadora y atrevida

Shôko Barcelona combina la cocina japonesa con toques internacionales del chef Paolo D'Angelo –el canelón de aguacate con tartar de bogavante y el arroz cantonés con pato, pollo y gambas son buenos ejemplos– con el mejor plan nocturno con increíbles vistas al mar. Un espacio único para disfrutar tanto de una cena exquisita como de una noche de fiesta.

SHÔKO BARCELONA
Pg. Marítim de la Barceloneta, 36 · 08005 Barcelona
Tel.: 932 259 200 · www.shoko.biz





NUEVA TEMPORADA

Ubicado en una de las playas más bellas de Ibiza, Cala Bassa, el restaurante Chiringo estrena temporada rindiendo tributo a las tres señas de identidad de CBbC Group: localización, gastronomía y experiencia. Con una propuesta culinaria de cocina mediterránea, sobresalen sus platos clásicos ibicencos como el bullit de peix, sugerencias gourmet y numerosas especialidades de pescados, mariscos, carnes y arroces. Ambiente relajado y acogedor.

CHIRINGO
Cala Bassa Beach Club · Carretera de Cala Bassa, s/n · 07829 Sant Josep de Sa Talaia (Ibiza)
Tel.: 971 342 661 · www.cbbcgroup.com/cbbc-cala-bassa-beach-club



Auténtica cocina de barrio

5 hermanos lleva cincuenta años dando de comer a los vecinos del barrio de Canyelles, en Nou Barris. Su cocina casera, transmitida de generación en generación, pero con un toque sofisticado, ahora también puede degustarse en servicio de cenas. Entre los platos más destacados de la carta nocturna se encuentran el canelón de temporada (suave y meloso, que va cambiando de relleno), los pescados de lonja a la brasa al estilo Josper y los huevos rotos con carabinero y trufa.

5 HERMANOS
Federico García Lorca, 31 · 08042 Barcelona · Tel.: 934 271 061
www.5hermanos.com

Cocina nikkei con productos asturianos

Mantener las técnicas y elaboraciones de la cocina nikkei, pero enriqueciéndolas con ingredientes del entorno, esa es la máxima que marca la nueva carta de Kausa, que lidera ahora la chef Alba Muñiz. Un claro ejemplo lo encontramos en la causa, plato insigne de la cocina nikkei, que en este casó irá junto a un producto tan característico de la cocina asturiana como la ventresca de bonito.

KAUSA
Santa Doradía, 5 · 33202 Gijón (Asturias) · Tel.: 984 018 097 · www.kausataberna.com





Homenaje a la gastronomía gaditana

La Bodeguilla del Bar Jamón es todo un referente gastronómico de la localidad gaditana de El Puerto de Santa María. Su carta fusiona tradición e innovación, ofreciendo desde guisos llenos de sabor hasta postres caseros, todo acompañado de una cuidada y amplia selección de vinos.

RESTAURANTE LA BODEGUILLA DEL BAR JAMÓN
Misericordia, 5 · 11500 El Puerto de Santa María (Cádiz)
Tel.: 956 850 322 · www. abodeguilladelbarjamon.com

ELEGANTE Y ATREVIDA OSTERIA ITALIANA

El primer restaurante de Big Mamma en Barcelona –que ocupa un local de 1.000 m²– ha abierto sus puertas. Se trata de una elegante y atrevida osteria italiana con toques de glamour y auténticos platos italianos 100% caseros.

GLORIA
Enrique Granados, 86 · 08008 Barcelona
www.gloria-osteria.com





Entre ogros y veganos

Alfred Delvau, el cronista parisino de finales del siglo XIX, lo fue del gran apetito de los franceses más ricos, aquellos para los que las grandes zampadas eran una muestra de poderío social. El dinero les permitía lucir unas panzas que ahora serían de mal gusto.



Una comilona de entonces se iniciaba a las seis de la tarde con el siguiente trajín: potaje à la Crézy, rodaballo con salsa de alcaparras, filete de buey, pierna de cordero, pulardas al espetón, lengua de ternera en salsa, sorbetes al marrasquino para dejar espacio, pollos asados, tortas, cremas y pastelería. Correspondían seis botellas de Borgoña por cabeza.

De doce de la noche a seis de la madrugada era el segundo acto: sopa de tortuga, pollos al curry, salmón, costillar de corzo con salsa pimienta, filetes de lenguado, alcachofas y, antes de la perdiz grouse, el pudding y la pastelería inglesa, un sorbete de ron. Todo ello acompañado por otras seis botellas por barba.

El tercer acto duraba desde la madrugada al mediodía del domingo: sopa de cebolla, pasteles hojaldrados y cuatro botellas de champagne y una de coñac por persona. Si dudan de la certeza de estos banquetes pueden leer al autor mencionado en su libro *Les Plaisirs de Paris.*

Como intento decir la verdad (en este caso solo la he alterado olvidando algunas salsas de trufa) deben creer también que existe, en el polo opuesto a esta hecatombe de animales y estómagos, una clasificación obra de Allison McCulloch en la que se establece una serie implacable de títulos cinematográficos que pueden suponer una grave herida a la conciencia vegana de los cinéfilos. Son "alertas veganas" en las que se documentan 24.115 películas que pueden leerse en su cuenta de Letterboxd. Si la descripción de la zampada que comentó Alfred Delvau no tiene pérdida y debiera ilustrarse con un dibujo inglés de la época en la que aparece un caballero transportando sobre una carretilla su inmenso estómago, los lectores de McCulloch también deben estar dispuestos a la exclamación: "La gente quizá piense que un vaso de leche es inocuo. No los es, está lleno de violencia". Cuando en la pantalla aparece un personaje vestido con ropa de piel, animales disecados o personajes trincándose un filete, la cosa es realmente grave. El calificativo de brutal aparece con cierta frecuencia para definir una escena de *Amnesia* sobre una amistad intergeneracional entre un joven y una mujer mayor, todo ello situado en Ibiza, donde el joven destripa un pez para utilizarlo como cebo.

"ENTRE OGROS Y VEGANOS SE ABRE EL AMPLIO CAMPO DE LA COCINA INTELIGENTE"

Mientras estas imágenes merecen la peor de las calificaciones, la película *Drácula* da para mucho más, porque tiene el perdón de que los campesinos hablan sobre ajos que luego se comen. Un positivo gesto vegano que nos hace olvidar los mordiscos en carne fresca femenina que se atiza el conde de Transilvania. Sobre la sangre fresca no hay comentario.

Caen en desgracia muchas películas de Coppola, atendiendo a que un búfalo de *Apocalypse Now* murió durante el rodaje del film en Filipinas. A la par que, en *Star Wars:* Los últimos Jedi, "Luke Skywalker ordeña las tetas de esta criatura con aspecto de morsa". Pecado mortal imaginativo y en pantalla.

Es decir, entre ogros y veganos se abre el amplio campo de la cocina inteligente, del producto liberado de culpas morales y servido en proporciones saludables. Si las doce botellas de vino podrían titularse "Solemne inauguración de la primera piedra en un riñón", la leche verde de una thala-siren no debe despertar un ataque de ansiedad entre los espectadores. Sean veganos, zampones, o simplemente normales.❋

Maysi Barcelona

La esencia de Formentera desembarca en la Ciudad Condal





Este nuevo restaurante nos traslada a la isla balear con solo cruzar la puerta: su espacio –decorado con tonos turquesa y toques isleños– y su cocina, avalada por los más de cincuenta años de éxito de su 'hermano mayor', Maysi Formentera, harán que en breve se convierta en el nuevo 'place to be' de la ciudad.



Para entender el concepto del nuevo Maysi Barcelona debemos hablar primero de Maysi Formentera. Abierto en 1973, está ubicado en una de las zonas más privilegiadas de la isla, a solo 100 metros de la playa de Es Arenals, en la zona de Mitjorn. Nació como un pequeño restaurante familiar y con los años se ha convertido en toda una referencia en las Islas Baleares. Aunque ha crecido y evolucionado, adaptándose a las nuevas tendencias culinarias, su filosofía sigue siendo la misma: ofrecer una experiencia gastronómica auténtica que capture la esencia del Mediterráneo con una cocina basada en ingredientes frescos y locales, siendo su especialidad los arroces. Este año su chef y propietario Pepe Serra, ha decidido que era el momento de dar el salto a la capital catalana. "Lo que me impulsó a abrir un restaurante en Barcelona fue a raíz de empezar a venir repetidamente a la ciudad para visitar a mi hijo Pau Serra, que está estudiando en la universidad de Barcelona, y empezamos a probar algunos de los mejores restaurantes de la ciudad y no conseguimos degustar un arroz que ni siquiera se acercara al que nosotros cocinamos y bueno, de allí salió la idea", afirma. Y es que el arroz es sin duda el puntal principal de la oferta gastronómica de Maysi. "Mi pasión por el arroz se remonta a mi niñez cuando me iba con mis amigos a pescar a la playa (en Formentera no teníamos centros comerciales, multicines, salas de juegos, etc…) y empezamos a llevarnos un poco de arroz, agua, algo de verdura y hacíamos un pequeño fuego y lo que salía de las cañas de pescar más algún cangrejo que cogíamos pues nos montábamos un arroz, así fue como mi pasión fue creciendo", nos cuenta. "Tenemos diversos tipos de arroz en la carta, de mariscos hay varios, algunos de ellos con alcachofa que le dan un plus muy elegante, también de langosta o bogavante. Hay también arroz de verduras para dar opciones a la gente vegana





y uno de nuestros arroces estrella es el de chuletón de vaca Cazurra de la prestigiosa marca 'Vacum'. Cabe destacar también que usamos arroz Molino Roca, considerado si no el mejor, uno de los mejores del país", añade.

Mismo concepto con algunas diferencias

"Maysi Barcelona es la esencia de Formentera trasladada a Barcelona, la carta es prácticamente la misma y usamos algunos ingredientes que traemos directamente desde la isla para que el resultado sea el mismo. Además, con su decoración, intentamos que el comensal se sienta en un ambiente muy parecido al de la pequeña isla", nos matiza Pepe Serra. Y añade: "Ambos locales se distinguen en pocas cosas, quizás lo más significativo sea que la carta de vinos de Barcelona está compuesta por muchos vinos de Cataluña".

Además de arroces, en la carta también encontramos pescados y mariscos frescos, una selección de carnes 'Vacum' y algunos platos típicos de la isla como la "Ensalada de peix sec" que es una especialidad de Formentera, todo ello acompañando de una carta de vinos con más de 200 referencias, entre ellas unas 20 de vinos naturales.

Ambiente isleño

El restaurante está compuesto por un zona de bar con una carta de tapas que se pueden degustar ininterrumpidamente de 13:00 a 23:00h, un salón comedor para unos 40 comensales con una cocina de arroces vista, para que los clientes puedan ver en directo como cocinan el arroz que han pedido, y un salón privado para unos máximo de 14 personas ambientado también en la isla.

"Con todo esto queremos hacer que el cliente tenga una experiencia única en Barcelona y que se sienta allí como si fuera en un trocito de nuestra hermosa isla", concluye Pepe Serra.❋







MAYSI BARCELONA
Aribau, 159 · 08036 Barcelona
Tel.: 627 971 216
@maysibarcelona

BY THE SEA BEACH CLUB Y LA LOGGIA



Platos de Semana Santa

Anantara Villa Padierna, enclavado entre Marbella, Benahavís y Estepona, invita a huéspedes y visitantes a disfrutar de sus instalaciones y de su gastronomía. En By The Sea Beach Club y La Loggia, los amantes de la gastronomía tradicional se podrán deleitar con platos como el potaje de vigilia, los buñuelos de bacalao, las torrijas o los buñuelos de viento. Además, podrán disfrutar de talleres de repostería.

Anantara Villa Padierna
www.anantara.com



MOMENTS



Homenaje a los productores

Moments ha estrenado un nuevo menú degustación de 10 pases de la mano de Carme Ruscalleda y Raül Balam, para poner en valor la importancia de los productores y a su vez, hacer hincapié en la temporalidad del producto. Con platos como la brandada de mole verde o el postre llamado cítricos.

Mandarin Oriental, Barcelona
www.mandarinoriental.com/es-es/barcelona/

CARMEN



Viaje al corazón de Asia

Only You Hotel Málaga continúa innovando en su oferta gastronómica con el lanzamiento de sus 'Umami Nights', una propuesta que busca trasladar a los comensales al corazón de Asia desde su restaurante Carmen. La carta, diseñada por el chef Pedro Hervás y el sushiman Omar Galindo, propone una selección de platos que rinden homenaje al umami, el llamado "quinto sabor". Disponible para cenas de martes a sábado.

Only You Hotel Málaga
www.onlyyouhotels.com/hoteles/only-you-hotel-malaga/

LA SANTA MARÍA GASTROBAR



Sabor, arte y tradición

Entre sus platos inspirados en productos locales se puede degustar el típico salmorejo andaluz con su guarnición o el flamenquín del Sacromonte inspirado en la ciudad de Granada, donde Colón firmó el acuerdo con los Reyes Católicos para llevar a cabo su expedición.

Barceló Carmen Granada
www.barcelo.com



ES CAMP Y ES PEIXET

Esencia mediterránea

La propuesta gastronómica del hotel mallorquín Hacienda Son Antem Golf Resort es un verdadero homenaje a los productos locales, con especialidades de la cocina mediterránea que resaltan la frescura y calidad de la tierra. Sus restaurantes Es Camp y Es Peixet, –este último de temporada–, ofrecen una experiencia culinaria de primer nivel acompañada de una selección de vinos locales que invitan al disfrute de la buena mesa.

Hacienda Son Antem Golf Resort
www.marriott.com

AMAR BARCELONA



Menú de aniversario

El Palace Barcelona celebra el 175 aniversario del nacimiento de César Ritz con un menú especial en Amar Barcelona, la brasserie de lujo del chef Rafa Zafra. El menú, que estará disponible todos los días de apertura del restaurante hasta el mes de agosto, incluye platos como la Tartaleta de centolla, la Merluza de pincho a la meunière o el Solomillo Rossini.

El Palace Barcelona
www.hotelpalacebarcelona.com/es/amar-barcelona-rafa-zafra





D.O. RUEDA

Los consumidores eligen sus blancos



Los consumidores han vuelto a escoger a la D.O. Rueda a la hora de comprar vino blanco de calidad. Así lo certifican las cifras del ejercicio de 2024 en esta Denominación de Origen ubicada en Castilla y León. En total, 118,36 millones de contraetiquetas entregadas, 2,4 millones más que en 2023, lo que supone un aumento del 2,07% respecto al ejercicio anterior. Un año más, la D.O. Rueda bate su propio récord en ventas.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO RUEDA



La Denominación de Origen Rueda fue reconocida el día 12 de enero de 1980 por orden del Ministerio de Agricultura, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Esta denominación cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos, de amplio reconocimiento internacional. Unos blancos en los que es protagonista la variedad verdejo, autóctona de la zona y la que mayor superficie de viñedo ocupa. Así mismo, desde el 5 de agosto de 2008 también se encuentran amparados los vinos tintos y rosados. La zona de producción está integrada por 74 municipios, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.

Cifras de venta excelentes

El excelente resultado en cuanto a cifras de venta en 2024 implica que la D.O. Rueda mantiene su liderazgo en el sector del vino blanco de calidad en España, además de afianzar de nuevo su segunda posición dentro de las denominaciones de origen de vino tranquilo (sin burbujas).

"Vivimos una época de muchos cambios dentro del mundo del vino", asegura Carlos Yllera, presidente del C.R.D.O. Rueda. "Existen factores incertidumbres a nivel internacional que afectan al sector y, aun así, nos mantenemos como líderes indiscutibles en el sector del vino blanco de calidad", añade. "Los consumidores españoles nos eligen y nos prefieren, así que comenzamos 2025 sintiéndonos muy contentos, siempre agradecidos; y con la vista en seguir siendo capaces de ofrecer un vino con los mejores estándares de calidad", manifiesta.

Todo al blanco

En concreto, la cifra de contraetiquetas entregadas asciende a 118.360.966, de las cuales casi el 100% (118.325.204) corresponden a vino blanco, donde el grueso, 117.866.111, se lo lleva el "vino tranquilo", elaborado principalmente por la variedad autóctona verdejo. Le sigue el "Gran Vino de Rueda" -–el etiqueta negra de la Denominación de Origen enfocado a la alta gastronomía que acaba de lanzar al mercado su cuarta añada (2023)– que se sitúa al borde de duplicar sus ventas con 327.715 etiquetas y un incremento del 72% respecto a 2023; por otro lado la categoría de "Vino Espumoso" suma 127.494 y los "Vino Generosos" se quedan en 3.884.

Un año de grandes momentos

La D.O. Rueda vuelve a batir récords históricos en lo que al crecimiento interanual del 2024 se refiere. Mes a mes, el reconocimiento del consumidor a esta Denominación de



Origen "demuestra, una vez, que hay un vino D.O. Rueda para cada momento", recuerda Carlos Yllera, que agradece "el brillante e imprescindible trabajo de bodegas y viticultores, piezas claves en el excelente resultado final de nuestros vinos".

LA D.O. RUEDA HA BATIDO SU PROPIO RÉCORD EN VENTAS EN EL ÚLTIMO EJERCICIO

Durante 2024 han sido muchas las personalidades relevantes dentro del mundo del vino que se han acercado a la D.O. Rueda para comprobar in situ la versatilidad de los vinos que se producen en la zona. Ferran Centelles, Pedro Ballesteros MW, Beth Willard y Tim Atkin MW han sido algunas de las figuras clave que han manifestado su sorpresa y admiración por los ricos tesoros que alberga la zona: desde los suelos de viñedos prefiloxéricos o la tradición de los vinos generosos hasta las nuevas técnicas de fermentación en huevos de terracota, entre otros.

De cara a este año, Carlos Yllera se muestra satisfecho, pero cauto. "Siempre tenemos que intentar superar lo presente y trabajar para mejorar sin perder de vista el origen y planteándonos nuevas metas, incidiendo de nuevo en la exportación que, en la primera parte de este año ha subido un 11,5%, sigue siendo un reto para la D.O. Rueda", afirma.

Identidad, personalidad y territorio

Para ser totalmente objetivos, es muy necesaria la visión que se tiene de los vinos de nuestro país en el exterior. En el caso concreto de los vinos de la D.O. Rueda, a principios de este año fueron valorados por Beth Willard –periodista australiana y experta internacional vitivinícola– tras su visita a la zona para elaborar la segunda edición de "Rueda Top100" para Tim Atkin MW. Se trata de un informe que ya en 2024 aportó unos resultados magníficos, con 100 vinos que alcanzaron entre 91 y 98 puntos. La experta apuntó tres claves para definir a los vinos de la Denominación de Origen Rueda: "Identidad, personalidad y territorio".

Willard pudo comprobar, in situ, "la continua búsqueda de la excelencia de la D.O. Rueda" tras catar más de 300 vinos de más de más de medio centenar de bodegas y realizar una cata general en Consejo Regulador de la

Segunda edición de los "D.O. Rueda Awards"

Se trata de unos galardones impulsados por el MW británico Tim Atkin, que suponen un reconocimiento a la excelencia de las bodegas y los viticultores de la zona:

- **Vino Blanco D.O. Rueda del año 2025: Carrasviñas Félix 2021, de Félix Lorenzo Cachazo.**
- **Vino con mejor relación calidad – precio D.O. Rueda 2025: Muedra Verdejo 2023, de Bodega Muelas.**
- **Cooperativa del año 2025: Cuatro Rayas.**
- **Vino generoso D.O. Rueda del año: De Alberto Dorado NV, Bodegas De Alberto.**
- **Leyenda del Vino D.O. Rueda 2025: Jesús Yllera, de Bodegas Yllera.**
- **Descubrimiento del año en vino blanco D.O. Rueda: Palo Norte 2020, de Bodega Rodríguez y Sanzo y Prehistórico Orbita 2023, Gran Vino de Rueda, de Bodegas Naia.**
- **Premio Iniciativa Enoturismo D.O. Rueda 2025: Bodegas De Alberto.**
- **Viticultor D.O. Rueda del año 2025: Alfonso Murillo, de Viñas Murillo.**
- **Enóloga D.O. Rueda del año 2025: Ángela Lorenzo, de Félix Lorenzo Cachazo.**
- **Joven enóloga D.O. Rueda del año 2025: Laura Sanz, de Bodegas Naia.**



Premio a la mejor experiencia

El público de la segunda edición del Hotel Wine Fest, antesala de la Barcelona Wine Week, calificó como "Mejor Experiencia" a la propuesta enogastronómica que unió, del 22 de enero al 15 de febrero, la cocina del Cotton House Hotel de Barcelona con los vinos de 6 bodegas de la D.O. Rueda. Los comensales destacaron, sobre todo, el maridaje de "canelón de ciervo con reducción y virutas de foie" con Eresma+ Verdejo Sobre Lías 2023 de Bodega Eresma; además de la atención y el entorno del emblemático establecimiento hotelero.

"Se trata de una muy buena noticia para la D.O. Rueda, ya que constata que el consumidor final nos vuelve a elegir en sus opciones gastronómicas más gourmets", afirma Santiago Mora, director general del C.R.D.O. Rueda.

D.O. Rueda con más de 50 elaboraciones.
En esta segunda prospección en la zona, Willard se mostró entusiasmada y destacó muy positivamente "la diferencia entre los vinos jóvenes del año y los que llevan crianza". Respecto a estos últimos, la periodista aseguró estar asombrada con algo que, afirma "ayuda a reforzar el concepto de territorio que vincula a todas las elaboraciones que salen de la D.O. Rueda". Además, insistió en remarcar "la innovación constante que lleva a cabo la D.O. Rueda gracias a la escucha consciente hacia las propuestas y necesidades sus bodegas y viticultores, lo cual es fundamental para conseguir vinos con identidad y personalidad".
Por su parte, Santiago Mora, director del C.R.D.O. Rueda, que acompañó a Willard en las jornadas de prospección, recordó que "para la D.O. Rueda es un honor constatar que una de las mayores expertas en vino del mundo vuelve a visitarnos durante toda una semana y que ese tiempo sirva para consolidar su opinión sobre la excelencia de nuestros vinos". Además, el director general aseguró que "con la visita de Beth la categoría de Gran Vino de Rueda, nuestro etiqueta negra, se sigue consolidando en el mercado. Otra muestra más de la posición de la D.O. Rueda, la primera D.O. en vino blanco en España".
El informe "Rueda 2025 Top 100" fue presentado oficialmente el pasado marzo en la feria Prowein.

Participación en Prowein con 7 *masterclass*

La D.O. Rueda no deja de promocionar sus vinos dentro y fuera de nuestras fronteras. En el exterior, una de las ferias a las que acude puntualmente desde hace veinte años es Prowein, una de las más relevantes a nivel mundial que, este año, se celebró en la ciudad alemana de Düsseldorf los días 16, 17 y 18 de marzo.
En estos 20 años la D.O. Rueda ha ido aumentando tanto su plantel de marcas en el túnel de cata, como el número de *masterclass* impartidas por los mejores profesionales del sector vinícola en al ámbito nacional e internacional.
"La D.O. Rueda es ya un actor imprescindible en el Pabellón Español Prowein, donde unos





50.000 visitantes, profesionales del mundo del vino se acercan cada año a nuestro stand y se sorprenden siempre con la excelencia de nuestros vinos y la altísima calidad de los ponentes de nuestras masterrclass", asegura Santiago Mora, director del C.R.D.O. Rueda. Este año en concreto, han sido siete las *masterclass* impartidas. Almudena Alberca MW impartió cuatro seminarios: dos de ellos sobre el Gran Vino de Rueda, el etiqueta negra de la D.O. Rueda y su vino más gastronómico, y otro sobre la importancia del *terroir* en pro de la excelencia de los vinos de la D.O. Rueda. "Las condiciones naturales de la D.O. Rueda la colocan en la cima de la calidad", expresó la Master of Wine. El último seminario impartido por Alberca giró en torno a la elaboración tradicional en los vinos generosos de la D.O. Rueda.

Por su parte, Beth Willard también condujo una *masterclass* sobre la capacidad de envejecimiento de los vinos de la D.O. Rueda.



La última de las *masterclass* de este Prowein 2025 versó sobre los vinos ecológicos en la D.O. Rueda. La impartió David Schwarzwälder, periodista alemán especializado que trabaja para el grupo Editorial Meiniger, bajo cuyo paraguas se publica la prestigiosa revista *Meninger Weinwirtschaft.*

Rueda con Rueda cumple 10 años

Además de asistir a ferias, la D.O. Rueda promociona sus vinos realizando diferentes acciones. Una de las más consolidadas es el Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda, que este año llega a su décima edición consolidado como referente de la cultura del cine y el vino. Un certamen que cuenta con un total de 532 cortos presentados a concurso en sus nueve ediciones y más de 5 millones de visualizaciones en su perfil de YouTube. "Cifras que demuestran que su fama traspasa el panorama nacional y se extiende más allá de nuestras fronteras" explicó Santiago Mora, director del CRDO Rueda, en la presentación oficial de este X aniversario que tuvo lugar el pasado 4 de marzo en el Palacio de Pimentel, sede de la Diputación Provincial de Valladolid.

"Estamos orgullosos de cumplir 10 años dedicados a impulsar el talento de las nuevas promesas del cine en corto y a visibilizar la importancia del vino de la D.O. Rueda como cultura que todos compartimos, como elemento inspirador para creaciones audiovisuales que siempre nos sorprenden", afirmó Mora.

Como novedades en esta X edición, la organización del festival incluirá nuevas actividades paralelas presenciales como los "Diálogos de autor", una serie de encuentros con profesionales del cine de alto prestigio en los que todo el mundo podrá empaparse de su obra. El primero de estos diálogos arrancará esta



Mujeres con ingenio

La D.O. Rueda celebró el 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer, con la iniciativa "Mujeres con ingenio". Un acto para rendir homenaje esta vez a aquellas que ostentan perfiles STEM (acrónimo que sirve para designar las disciplinas académicas de ciencia, tecnología, ingeniería y matemáticas). Para ello, la Denominación de Origen invitó a varias componentes de AMIT (Asociación de Mujeres Investigadoras y Tecnólogas) de Castilla y León a una acción muy especial. "Queremos rendir un homenaje a este colectivo y ofrecerles esta inmersión en un taller que sin duda les va a sorprender, ya que les servirá para agudizar su, ya de por sí, excelente ingenio y les permitirá descubrir nuevas disciplinas culturales", comentó antes de este evento Carlos Yllera, presidente del C.R.D.O. Rueda.

Tras un taller de improvisación teatral, tuvo lugar una cata de vino de la D.O. Rueda dirigida por la enóloga del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen, Beatriz Oteruelo.

Esta acción dio continuidad a las iniciativas en torno al Día Internacional de la Mujer que viene realizando la D.O. Rueda desde hace años bajo el lema "Sé feliz, no perfecta".



primavera con Julio Medem, director, guionista y productor español, autor de películas tan taquilleras como *Lucía y el Sexo* o *Los Amantes del Círculo Polar.* La Semana Internacional de Cine de Valladolid (SEMINCI), colabora de nuevo con el festival proporcionando el Espacio Seminci como sede para realizar estos "Diálogos de autor".

Hasta 33 bodegas de la D.O. Rueda están incluidas en el dossier de localizaciones de la X edición del Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda, "toda una muestra de la implicación de nuestros bodegueros en el festival, que ya es toda una tradición en la zona", comenta Mora.

Este año el festival vuelve a repartir 11.500 euros en premios. Así, el corto ganador será premiado con 5.000 euros y el mejor trabajo rodado en bodegas se llevará 3.000 euros. También habrá un premio de 2.000 euros para el mejor cortometraje realizado por estudiantes de cine y audiovisuales. En el caso de estas tres categorías, el metraje tendrá que durar, mínimo, 1 minuto y un máximo de 10 minutos. Además, vuelve la sección más novedosa, los *Winesip*. Se trata de un vídeo en formato vertical y con una duración de 15 a 60 segundos enfocado a creadores de contenido en redes sociales, incluye un primer premio de 1.000 euros y un segundo de 500.



Presentación de la X edición del Festival de cortometrajes Rueda con Rueda

Además, las Menciones Especiales al Mejor Actor y a la Mejor Actriz tendrán como recompensa un fin de semana enológico en la D.O. Rueda y el Premio a la Mejor Fotografía obtendrá una sesión de etalonaje de su siguiente corto con la empresa Elora Post House.

El plazo para presentar los trabajos a concurso finaliza el próximo 2 de octubre.❋

Finca Montepedroso

Finca Montepedroso está ubicada en la localidad vallisoletana de Rueda y es uno de los Grandes Pagos de España, tiene 25 hectáreas de viñedos propios situados a 750 m de altitud. La bodega está plenamente integrada con el entorno natural y su huella ambiental es prácticamente nula, gracias al autoabastecimiento de energía solar y a la recuperación del agua de lluvia para atender las necesidades de la nave de elaboración. Aquí elaboran vinos blancos con carácter, 100% verdejo (la variedad reina de la D.O. Rueda), que recuperan la esencia de los verdejos más puros y tradicionales de la zona, como es el caso de Finca Montepedroso 2024.



Los suelos pedregosos y rústicos característicos de Rueda le otorgan a este vino un carácter intenso y mineral preservando la esencia de la variedad. Además, se elabora con levaduras indígenas y pasa al menos cinco meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías, con removido semanal y sin trasiegos. Este proceso dota al vino de consistencia y personalidad, y es clave para compensar la acidez y rusticidad de la variedad verdejo.

Heredera de 135 años de tradición vitivinícola de Familia Martínez Bujanda, Finca Montepedroso es un proyecto donde la esmerada y cuidada elaboración de sus vinos la sitúa como referente en tradición, excelencia y personalidad.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Permanece durante 5 meses sobre sus lías. destaca por su color amarillo verdoso, con aromas florales, notas a albaricoque, melocotón e hinojo que se mezclan con ligeros recuerdos de heno recién cortado. Un vino redondo que provoca una entrada en boca aterciopelada y sedosa, con redoble de postgusto frutal y acidez equilibrada que le aporta frescura. Marida con marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.

BODEGA FINCA MONTEPEDROSO
Camino de la Morejona, s/n
47490 Rueda (Valladolid) · Tel.: 983 868 977
www.familiamartinezbujanda.com

Bodegas Eresma – La Soterraña

El proyecto del 'enólogo rockero' Aníbal Asensio

Situada en el corazón de Olmedo, al sur de Valladolid, esta bodega nace en 2006, siendo la obra definitiva de Aníbal Asensio, un enólogo histórico –perteneciente a una generación de especialistas conocidos como "los enólogos rockeros"– cuya trayectoria profesional ha sido testigo y parte del curso de la enología contemporánea en nuestro país y uno de los arquitectos de la viticultura de Castilla y León tal como la conocemos hoy en día.







La empresa olmedana, especializada en la producción de vinos blancos, cultivando principalmente la variedad verdejo, seguida de sauvignon blanc y godello, está dirigida por el prestigioso enólogo Aníbal Asensio –uno de los fundadores de la D.O. Rueda– y su hijo Rubén. Su objetivo siempre ha sido adaptarse a los nuevos gustos del consumidor y apostar por el talento joven. Aníbal afirma que para que un vino esté equilibrado, el equipo que hay detrás debe tener el mismo equilibrio entre veteranía y juventud. Así, se ha ido ampliando a lo largo de estos años para garantizar ese equilibrio. Actualmente el equipo lo forman –junto a Aníbal y Rubén Asensio– el enólogo José Lorenzo Tejedor, que se incorporó al equipo prácticamente desde el inicio; Ana Jimeno, que se incorporó hace 11 años en el departamento comercial y en el área de enoturismo; Joaquín Crespo, que llegó en 2022 al departamento de Comunicación y Marketing y, por último, Mishelle Mukhamedova, que se incorporó a ese mismo departamento en 2023. Desde la delicada vendimia manual hasta el meticuloso proceso de vinificación, Aníbal y su equipo trabajan con una dedicación incansable



para garantizar que cada sorbo ofrezca una experiencia única, dando como resultado tres gamas de vinos que buscan transmitir la esencia de Rueda.

Tres gamas de vinos

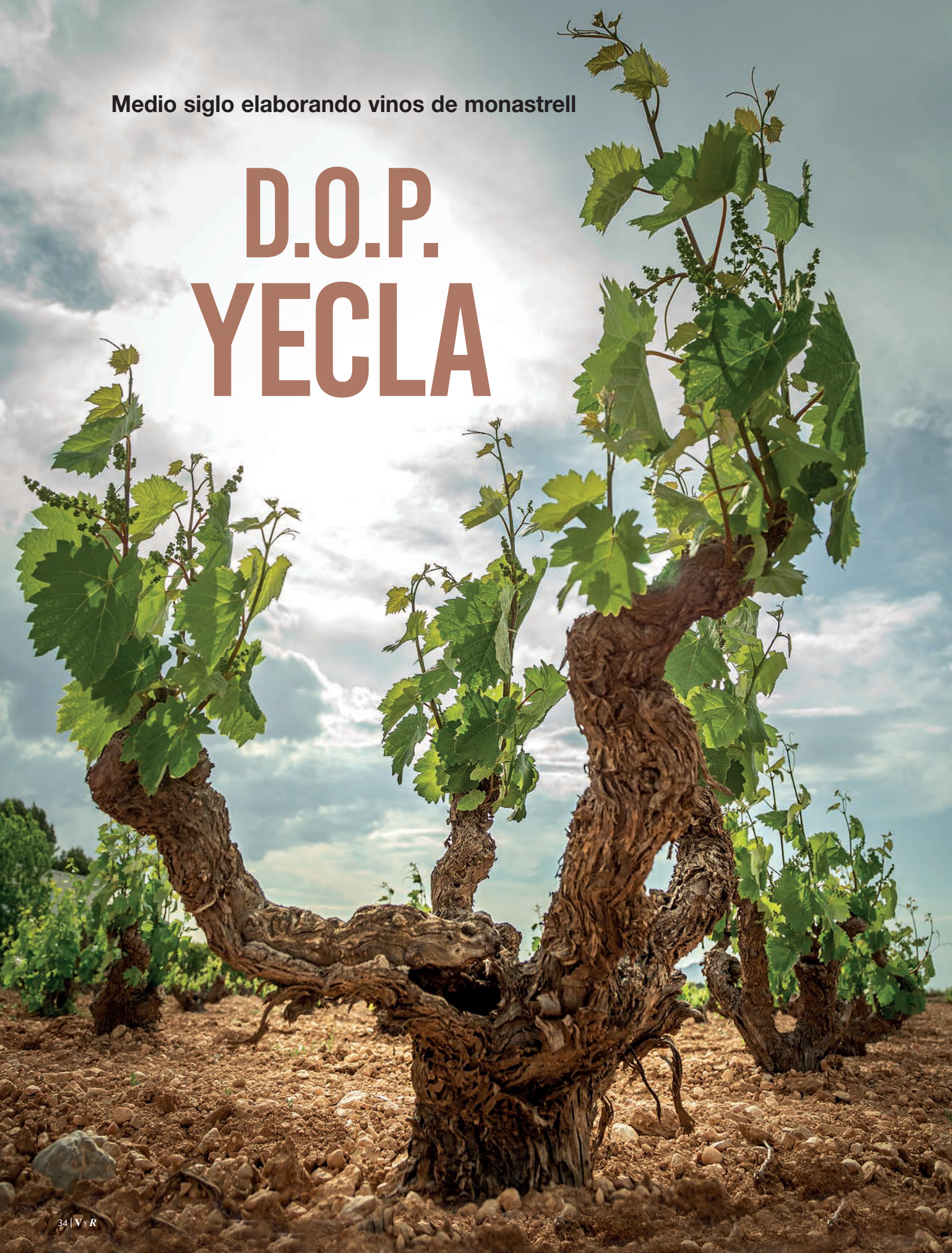
El viaje comienza con una gama de vinos divertidos y frescos: Tentazion Frizzante, representante del lado más dulce de la bodega, y V&R, un verdejo joven reflejo de la Denominación de Origen Rueda. El caudal del río Eresma nos lleva a la Gama Vendimia Seleccionada que nos sorprende con amplio abanico de aromas, texturas y sabores a través de tres vinos ecológicos con una crianza sobre lías de unos 4 meses aproximadamente. Y la aventura desemboca en los vinos más personales, exclusivos y sugerentes de la bodega, los que componen la gama Eresma+: Eresma+ Verdejo, Eresma+ Sauvignon Blanc y Eresma+ Godello destacan por su crianza sobre lías durante, aproximadamente, 6 meses, tiempo más que suficiente para después sorprendernos con notas frutales y aromas que quedan grabados para el recuerdo. Y la experiencia culmina con 2 Grandes Vinos de Rueda, Eresma+ Fermentado en Barrica y Eresma+ Cuvée Especial. Vendimia manual, un bajo rendimiento por cepa y producciones limitadas caracterizan estos grandes tesoros que llevan la variedad verdejo a lo más alto.

Cada botella de vino es testimonio de un aprendizaje continuo, llevando las variedades verdejo y sauvignon blanc a su máxima expresión, transportándonos con sus aromas y sabores a los viñedos bañados por la dorada luz del sol castellano.❋

Más información: www.bodegaeresma.com

Medio siglo elaborando vinos de monastrell

D.O.P. YECLA





El territorio de Yecla, en la provincia de Murcia, tiene una rica historia vitivinícola que se remonta a los fenicios y romanos. Como Denominación de Origen también cuenta con una notable trayectoria. Nacida en 1975, celebra sus 50 años elaborando vinos con la variedad monastrell como protagonista, unos vinos que se degustan en más de 40 países.

Yecla, hunde sus raíces en la viticultura y la elaboración de vinos que han marcado su paisaje, su cultura y la personalidad de sus gentes. Cuando hablamos de la Denominación de Origen Yecla hablamos de unidad, de nuclear ya que es la única D.O. de España formada por las tierras de un sólo municipio, que le da su nombre, Yecla. Es una D.O. muy dinámica, con gran vocación exportadora, ya que alrededor del 85% de su comercialización se realiza fuera de España y está presente en más de 50 países de todo el mundo.

Suelo y clima

Yecla es una zona de transición entre la meseta y el Mediterráneo, la característica más importante desde el punto de vista orográfico de esta zona es la notable altitud de la altiplanicie, de la que sobresalen numerosas alineaciones montañosas. Los viñedos se sitúan en altitudes que oscilan entre los 535 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Los glacis son la forma de relieve más típica y emblemática de la comarca. La principal característica del terreno es el carácter endorreico de sus valles. Los suelos de la zona en general son de tipo calizo, un subsuelo espeso con presencia de carbonatos y una superficie arenosa con formaciones de arcilla. Es pobre en materia orgánica pero bastante sano y con adecuada permeabilidad.

El clima de Yecla es mediterráneo-continentalizado. Con inviernos largos y fríos y veranos calurosos. La temperatura se caracteriza por una elevada oscilación térmica (de 20ºC), lo que permite una excelente maduración. Las precipitaciones son escasas y localizadas en otoño y primavera, con frecuencia en forma de aguaceros tormentosos. A lo largo del año las lluvias medias oscilan alrededor de los 300 mm. Durante la última década las horas de sol registradas han sido de una media de 3.385 horas.

Todos estos factores permiten una lenta y excelente maduración y es donde la variedad monastrell despliega todo su potencial, aportando a los vinos notas profundas de frutas rojas y negras, son vinos de color intenso, muy expresivos y afrutados en nariz, con taninos vivos en boca y con gran estructura.

Y es que si algo identifica a esta Denominación de Origen, es, como apuntábamos al principio, la variedad autóctona monastrell, que supone el 70% de las variedades cultivadas en Yecla.

Eso sí, aunque la monastrell es sin lugar a dudas la reina del lugar, el impulso innovador de viticultores y elaboradores, han permitido el desarrollo y la entrada a otras variedades que aportan diversidad y complejidad a los vinos de Yecla, pero siempre manteniendo la identidad y diferenciación que los marca.

Los vinos

La D.O.P. Yecla autoriza una amplia variedad de estilos de vinos, aunque principalmente se obtiene la producción de vinos tintos, que tienen como base la variedad monastrell sola o acompañada de otras variedades autorizadas, también se elaboran varietales específicos de syrah, merlot, petit verdot.

Los vinos de Yecla se caracterizan por su di-

Tipos de vinos

Según su color y estilo:

- **Vinos rosados:** Ligeros y versátiles, elaborados en su mayoría con monastrell para ofrecer un equilibrio perfecto entre frescura y sabor.
- **Vinos tintos:** Predominan los elaborados con monastrell, con notas de frutas maduras, especias y taninos estructurados.
- **Vinos blancos:** Frescos y aromáticos, suelen elaborarse con variedades como macabeo y airén.

Según el tiempo de envejecimiento:

- **Joven:** Frescos y afrutados sin paso por barrica, ideales para disfrutar en su máximo esplendor poco tiempo después de su elaboración.
- **Crianza:** Al menos 6 meses en barrica y un total de 24 meses de envejecimiento. Ofrecen un equilibrio entre frescura y notas más maduras como vainilla o madera.
- **Reserva:** Requieren al menos 12 meses en barrica y un total de 36 meses de envejecimiento, y su complejidad los convierte en una excelente elección para momentos especiales.
- **Gran Reserva:** Son vinos excepcionales con al menos 18 meses en barrica y 60 meses de envejecimiento total, perfectos para quienes buscan una experiencia más sofisticada.



versidad, donde predomina el equilibrio, una alta intensidad aromática y una gran concentración frutal.

Los blancos se elaboran con macabeo, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo, junto a la tradicional airén normalmente en *coupages*. Son vinos que destacan por su alto potencial aromático, que recuerdan a flores y frutas. Son muy frescos brillantes y luminosos, de colores claros de amarillo pálido con irisaciones verdosas a amarillo dorado, en boca son ligeros, persistentes y con buena acidez.

En cuanto a los tintos, tanto los vinos jóvenes como los de crianza, tienen como base la variedad monastrell sola o acompañada de otras variedades autorizadas. Estos vinos son de capa media alta de color cereza violáceo con tonos granates, aromáticamente son intensos y complejos con aromas balsámicos, especiados, minerales y diferentes notas de frutas rojas, en boca son carnosos, cálidos, tánicos y suaves, muy equilibrados y de gran extracto.

Los rosados son elaborados principalmente con monastrell. Son vinos con buena intensidad aromática a frutas rojas, de un color rosado, frambuesa y cereza con matices morados, son frescos, sabrosos y equilibrados en boca.

Finalmente, no podemos olvidar los vinos de licor. Son vinos tintos muy especiales elaborados con monastrell. Poseen una gran carga aromática a pasas, dátiles y confitura de frutas rojas, de capa muy alta y color rojo-granate con toques violetas, en boca es untuoso, sabroso y con final muy prolongado.



Eventos de promoción

Son muchos los eventos y ferias a los que acude la D.O.P. Yecla junto a sus bodegas, para promocionar sus vinos a lo largo del año. Un buen ejemplo tuvo lugar el pasado octubre, cuando participó como patrocinador en la segunda edición del Festival Internacional de Literatura en Español de la Región de Murcia (FILE), que incluyó a Yecla como uno de sus escenarios principales, junto a Lorca y Jumilla. El festival reunió en la ciudad una atractiva programación de actividades literarias, culturales y gastronómicas que conectaron la literatura con el patrimonio, la música y los vinos de la Región.

Por otro lado, entre los últimos eventos de promoción, cabe destacar su asistencia a la Barcelona Wine Week el pasado febrero. Durante tres días de intensa actividad, las bodegas La Purísima, Castaño, Conde de Montornés y Barahonda representaron con orgullo a la D.O.P. Yecla, sumando encuentros comerciales de alto nivel y posicionando sus vinos en mercados estratégicos.

El presidente de la D.O.P. Yecla, Rafael Verdú, valoró muy positivamente el desarrollo de la feria, resaltando el elevado número de asistentes y el crecimiento de Barcelona Wine Week como cita ineludible del sector. Durante la feria, las bodegas participantes mantuvieron reuniones con clientes, importadores y distribuidores dentro del programa Hosted Buyers, abriendo nuevas oportunidades de negocio para los vinos de Yecla. Uno de los momentos

En cifras

- **Viticultores:** 291
- **Bodegas:** 8
- **Superficie viñedo:** 4.103 ha
- **Comercialización:** Según los datos de la última campaña 23-24 ha sido de 3.156.881 lt. de los que ha exportación han sido 2.631.143 lt y nacional ha sido de 525.738 lt., siendo los principales destinos Países Bajos, Alemania, Reino Unido, Dinamarca, EEUU, Canadá, Suiza y Japón.





más destacados de esta edición fue la visita de la comitiva oficial del acto inaugural, encabezada por el Ministro de Agricultura, Luis Planas, quien se detuvo en el espacio de la D.O.P. Yecla. En este encuentro, el presidente Rafael Verdú trasladó al ministro la preocupación del sector ante la situación tensionada que atraviesa la zona vitivinícola, solicitando su apoyo y colaboración para garantizar el futuro de este patrimonio enológico.

Con esta primera gran feria del año, la D.O.P. Yecla reafirma su compromiso con la promoción de sus vinos en los principales mercados, apostando por la calidad, la diferenciación y la internacionalización como pilares de su estrategia para este año.❋

Participación en Hotel Wine Fest

Del 22 de enero al 5 de febrero, Barcelona se convirtió en el epicentro de la cultura vitivinícola y la alta gastronomía con la segunda edición del Hotel Wine Fest, un evento que cada año combina lujo, tradición y una experiencia única para los amantes del vino.

La Denominación de Origen Yecla no podía faltar a esta cita y estuvo presente en el exclusivo Kimpton Vividora Hotel, compartiendo su riqueza enológica a través de una cuidada selección de vinos de sus bodegas más emblemáticas. Durante el festival, los asistentes pudieron degustar las siguientes referencias, que mostraron la diversidad y el carácter distintivo de los vinos de Yecla.

- **Nocturne Blanc de Noirs 2024 (Bodegas La Purísima)**
- **Filarmonía Rosé 2024 (Bodegas La Purísima)**
- **Castaño Macabeo Chardonnay 2023 (Bodegas Castaño)**
- **Casa Capitán Macabeo 2022 (Bodegas Barahonda)**
- **Vuelapluma 2023 (Bodegas Conde de Montornés)**
- **Santa 2020 (Bodegas Castaño)**
- **Castaño Monastrell Dulce 2022 (Bodegas Castaño)**

Bodegas La Purísima

El vino como una obra de arte

Así entienden en Bodegas La Purísima el vino, como una obra de arte. Buena muestra de ello es Nocturne. Su delicada y artística etiqueta, ilustrada con una bailarina de ballet, envuelve un blanc de noirs elaborado con monastrell que se despliega suave y ligero, fruto de una vendimia nocturna. En cada copa encontrarás una coreografía única, un vals de notas y aromas que despierta emociones.



Bodegas La Purísima mantiene una historia marcada por el compromiso con la calidad, la innovación y la tradición vinícola. "Entendemos el vino como una obra de arte, uniendo a una larga historia, una filosofía joven, moderna y actual". Y es que con más de 75 años a sus espaldas, Bodegas La Purísima está orgullosa de su pasado, pero su deseo es seguir mejorando y lo hace gracias a un equipo joven, cualificado y con gran experiencia con el objetivo de elaborar día a día los mejores vinos de Yecla. Para conseguirlo, una de sus bazas es el cultivo de vides ecológicas, tomando como referencia el saber tradicional y recuperando los sabores y aromas perdidos, protegiendo y cuidando el entorno.

"Nuestros vinos de elaboración propia han conseguido un merecido prestigio y numerosos premios nacionales e internacionales", afirman desde la bodega. Una bodega con vocación internacional, dado que sus vinos se disfrutan en más de 30 países.

Vinos esencia del terruño

Bodegas La Purísima cuenta en la actualidad con 3.325 ha de viñedo, que supone alrededor del 60% de la extensión de la D.O. Yecla. De esos viñedos, más de 100 ha son de pie franco de la variedad autóctona monastrell, auténticas cepas que han crecido en esa tierra sin ser plantadas. "Son testimonio de los vinos de nuestros antepasados y nos dan auténticos vinos impregnados con la esencia de nuestro terruño".

Entre esos vinos que elaboran con monastrell se encuentra Nocturne, un vino blanco elaborado exclusivamente a partir de uvas tintas mediante un cuidadoso proceso de vinificación que evita el contacto con las pieles. Su sabor y carácter únicos lo hacen una opción intrigante y deliciosa para los amantes del vino. ❋

Más información:
www.bodegaslapurisima.com



NOTA DE CATA

Nombre: Nocturne
Variedad: Monastrell
Características: Su alma dorada con reflejos verdosos, se envuelve en aromas tropicales como la piña y el mango, con un fondo cítrico que evoca recuerdos de pomelo. Un viaje de sabor intenso, untuoso y fresco gracias a su acidez.

Enoturismo

Si quieres conocer, disfrutar y apasionarte con el mundo del vino en una de las bodegas más emblemáticas de la Denominación de Origen de Yecla, no lo dudes, en Bodegas La Purísima te esperan. Su visita guiada te permitirá conocer los secretos de la elaboración de sus vinos y descubrir sus distintos aromas, matices, texturas, sabores… todo un mundo de sensaciones. La visita a la bodega, de una hora y media de duración, incluye cata degustación de dos vinos y tapa.

Chardonnay

Todo el mundo está de acuerdo en definir a la uva chardonnay como la reina de las variedades blancas. En la 'sociedad' de las uvas, ella sin duda, estaría en la élite. Una uva que –como buena francesa– destaca por su elegancia innata, distinguiéndose por su armonía y equilibrio. Unas cualidades que han seducido el paladar de millones de personas en todo el mundo, ganándose además el respeto de los mejores enólogos.

Photo by Leif Carlsson





Photo by Leif Carlsson

Armoniosa y equilibrada

Esta uva blanca, cultivada y vinificada en los cinco continentes, es una de las uvas más admiradas y versátiles en el mundo del vino.

Aunque se le atribuían diferentes orígenes, actualmente está aceptado que proviene de la región francesa de Borgoña y que es el resultado de un cruce entre la pinot noir y la gouais blanc, una variedad menos conocida que fue cultivada por campesinos en la Edad Media. Con el tiempo, la chardonnay se extendió desde Francia a otros países europeos y, finalmente, a regiones vinícolas de todo el mundo. En el siglo XX, se convirtió en una de las variedades blancas más plantadas, especialmente en zonas como California, Australia y América Latina. Su adaptabilidad a distintos climas y su capacidad para reflejar el *terroir* han hecho que sea apreciada, como decíamos al principio, por enólogos y consumidores de todo el mundo. Hoy en día, la chardonnay es la uva blanca más cultivada a nivel mundial.

En climas fríos, como los de Chablis, en Francia, la chardonnay produce vinos con alta acidez y un perfil mineral. En climas cálidos, como en algunas regiones de California y Australia, la uva desarrolla sabores de frutas tropicales y una estructura más rica.

El suelo es otro factor clave en el cultivo de la chardonnay. Se adapta bien a suelos de piedra caliza, que se encuentran en muchas regiones de Borgoña, ya que le aportan una mineralidad distintiva. También prospera en suelos arcillosos y calcáreos, donde desarrolla vinos con una mayor concentración y complejidad.

Técnicas de vinificación

Además, la chardonnay es muy versátil en cuanto a técnicas de vinificación, lo que permite a los enólogos experimentar con ella y crear estilos variados.

Una de las técnicas más comunes para elaborar chardonnay es la crianza en barrica, que aporta al vino aromas y sabores de vainilla, mantequilla y especias. Este proceso también agrega cuerpo y estructura al vino, haciéndolo más adecuado para el envejecimiento. Muchos de los chardonnays más prestigiosos del mundo, como los de Borgoña, se caracterizan por su paso por barrica,

La fermentación maloláctica es otro proceso común en la elaboración del chardonnay, especialmente en los estilos más ricos y cremosos. Este proceso convierte el ácido málico en ácido láctico, lo que da como resultado una textura más suave y cremosa. Aunque no todos los chardonnays pasan por este proceso, en muchos casos es una herramienta clave para darle al vino una textura redonda y una sensación en boca más envolvente.

Finalmente, debemos decir que en algunos casos, especialmente en climas más fríos, los enólogos optan por no usar madera para preservar la frescura y pureza de la fruta. Estos chardonnays suelen ser más ligeros, con una acidez refrescante y notas de manzana verde, cítricos y flores blancas.



¿Sabías que...?

- Los estudios genéticos avalan que es un cruce espontáneo entre la pinot noir y la gouais blanc.
- Es una de las variedades más extendidas.
- Su adaptabilidad al clima y a los diferentes suelos la convierten en una todo terreno.
- Es una uva muy versátil y da lugar a vinos muy diferentes.
- Un buen chardonnay debe embotellarse como mínimo a los 10 meses de su cosecha.
- Es posiblemente la variedad que necesita una vejez en botella más larga y es indispensable una crianza con sus lías o una fermentación en barrica.
- Produce vinos blancos jóvenes afrutados, vinos con crianzas sobre lías elegantes y con crianza en barrica redondos y con mucho cuerpo. También participa en los mejores champagne del mundo y es considerada una de las mejores uvas blancas para este tipo de espumoso.

Perfil organoléptico

El perfil de la chardonnay es muy variable, dependiendo de dónde se cultiva y cómo se vinifica. En general, los vinos de chardonnay presentan notas de frutas como manzana verde, pera, melón y, en climas más cálidos, piña y mango. Con la crianza en barrica, esta uva puede adquirir aromas de vainilla, mantequilla y tostados, lo que añade una capa de complejidad al vino.

Permite la elaboración de vinos siempre sabrosos, ya sean elaborados como jóvenes y afrutados, fermentados en barrica con mayor estructura y complejidad o los muy valorados espumosos (tanto champagnes como cavas).

En España

En nuestro país la uva chardonnay ha ganado terreno en regiones como Cataluña, Navarra o el Somontano, donde bodegas de renombre han logrado producir con ella vinos de alta calidad.

Cataluña fue la pionera en introducir esta variedad blanca en sus viñedos del Penedès, de la mano de Jean León (1971), bodega propietaria del cántabro Ceferino Carrión (propietario junto al célebre actor James Dean del más lujoso restaurante de Hollywood, La Scala), y cuyo testigo tomó el conocido enólogo Miguel A. Torres con su célebre Milmanda. En la actualidad, numerosas bodegas catalanas, principalmente de la D.O. Cava, Penedès y Costers del Segre, elaboran chardonnays tanto jóvenes como fermentados en barrica.

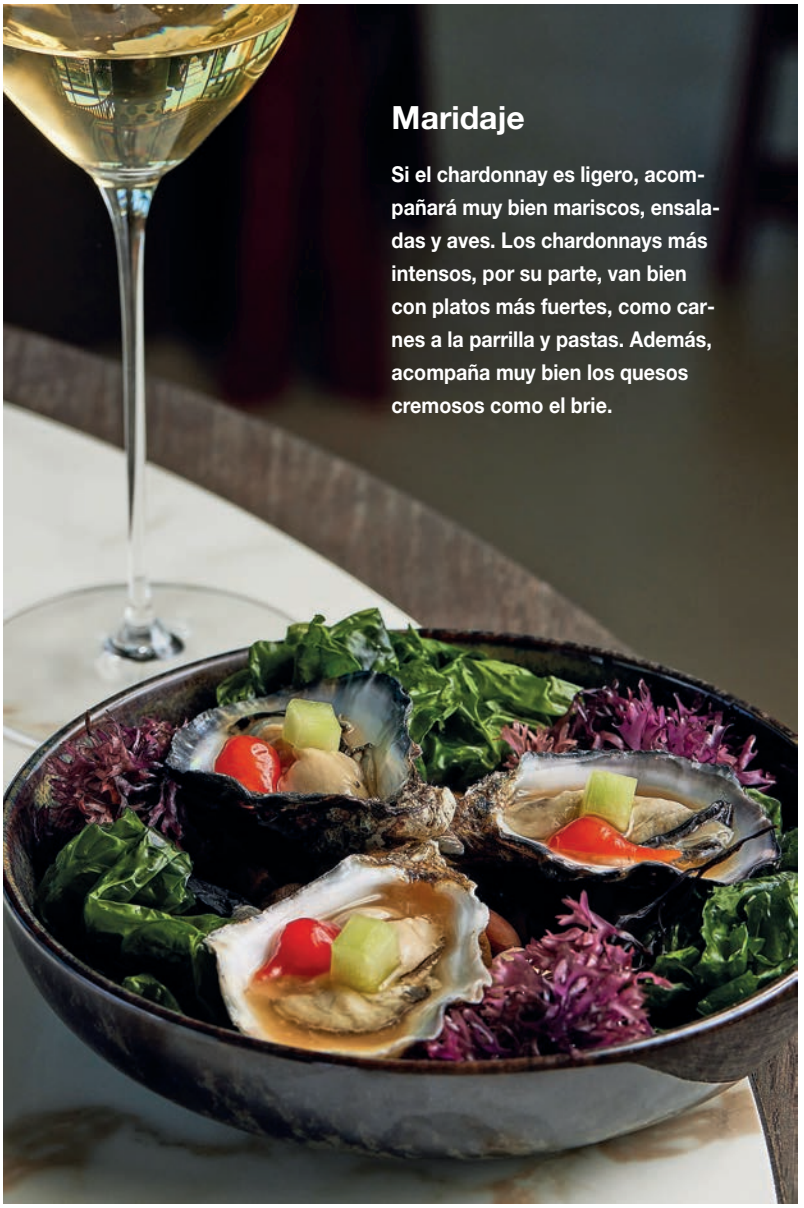
En Navarra, por su parte, la chardonnay es la principal variedad de uva blanca cultivada. Fue introducida en la década de los ochenta gracias a la buena adaptación que mostró en los estudios realizados por la Estación de Viticultura y Enotecnia de Navarra. Se cultiva en cuatro subzonas al sur de Pamplona, y sus vinos son de buena acidez, con cuerpo y volumen, destacando su gama aromática cítrica, de heno y miel. Los mejores chardonnays criados en barricas de roble poseen un gran potencial de mejorar en la botella durante al menos un lustro.



La uva

De brotación muy precoz y con un periodo corto de maduración, con una cepa de pámpano semi-erguido horizontal racimos pequeños y compactos, bayas esféricas y de tamaño mediano, de color verde-amarillo y de hollejo medio/grueso.
Es una variedad muy resistente a la clorosis y a las roturas de ramas por viento, sensible a carencia de magnesio y muy afectada por el secado fisiológico del raspón; tiene altos requerimientos de fósforo y nitrógeno, dado su alto vigor; estos fertilizantes son necesarios para conseguir una buena calidad del mosto. Posee gran poder y habilidad para adaptarse a diferentes zonas climáticas, geográficas, y de variada tipología de suelos, de vendimia temprana, muy fértil y productiva.
Es una uva muy maleable, con gran musculatura aromática, graduación alcohólica alta y un enorme potencial de envejecimiento y guarda. Posee una buena acidez, pero una vez madura, la pierde con bastante facilidad.
El mosto resultante tiene un elevado contenido en azúcares y está dotado de alta acidez. Aunque no le suelen afectar los hongos de la madera, sí que puede verse indefensa ante los ataques de los ácaros, los cicadélidos y la polilla, por extensión es delicada también frente a la botritys, mildiu y oidio. Es sensible a las heladas, pero aguanta bien el invierno.

EldelMar



Maridaje

Si el chardonnay es ligero, acompañará muy bien mariscos, ensaladas y aves. Los chardonnays más intensos, por su parte, van bien con platos más fuertes, como carnes a la parrilla y pastas. Además, acompaña muy bien los quesos cremosos como el brie.

La penúltima región en caer rendida ha sido Rioja, que autorizó su plantación hace pocos años. De esta variedad encontramos también algunos interesantes vinos en Alicante, Mallorca y La Mancha (Vinos de Pago).

Chardonnay du Monde 2025

Los vinos elaborados con chardonnay, igual que pasa con los de garnacha, cuentan con su propio certamen internacional que se celebra de forma anual.
La 32ª edición de Chardonnay du Monde se celebró del 11 al 13 del pasado mes de marzo en Borgoña (Francia), donde España quedó tercera en cuanto a número de medallas.
En esta ocasión el certamen reunió 518 muestras de vino chardonnay de 34 países, que fueron evaluadas por un jurado internacional de 200 expertos. Se otorgaron 171 medallas, 82 de oro y 89 de plata. Francia fue el país con más galardones, con una fuerte presencia de vinos de Borgoña. Sudáfrica y Australia también recibieron distinciones y, por supuesto, España también recibió reconocimientos, con varios vinos premiados con oro, como el Bestué Chardonnay Fermentado en Barrica 2023 de Bodega Otto Bestué (Somontano), el Blas Muñoz Chardonnay Fermentado en Barrica 2022 de Viñedos y Bodegas Muñoz (Vino de la Tierra de Castilla) y el Tomillar Chardonnay 2024 de Virgen de las Viñas Bodega y Almazara (La Mancha).
El certamen se caracterizó por la diversidad de países representados, ya que además de los mencionados, incluyó reconocimientos para vinos de regiones menos tradicionales en este tipo de eventos, como Bélgica, Japón y Moldavia.
En cuanto al número de medallas por país, Francia obtuvo 65 medallas (20 de oro, 19 de plata y 26 de bronce). Sudáfrica consiguió 7 medallas (1 de oro, 1 de plata, 1 de bronce y 4 en la categoría "Barrel"). España logró 6 medallas (1 de oro, 1 de plata, 3 de bronce y 1 "Barrel"). Canadá obtuvo 5 medallas (4 de plata y 1 de bronce). Brasil recibió 3 medallas (1 de plata y 2 de bronce). Australia y Suiza obtuvieron 2 medallas cada uno, mientras que otros países como Bélgica, Japón y Moldavia consiguieron 1 medalla cada uno.
Francia reafirma con estos galardones su fortaleza en la producción de chardonnay, obteniendo una cantidad significativamente mayor de medallas en todas y cada una de las categorías. Algo previsible, puesto que Borgoña es la cuna de esta variedad.❋

Príncipe de Viana Chardonnay 2024



Los viñedos de chardonnay de la bodega navarra Príncipe de Viana, plantados sobre terrenos pobres y de excelente drenaje, se orientan a favorecer y proteger los aromas propios de la variedad, optimizando al máximo el potencial de cada terruño. Para ello se unen la tradición, la investigación y desarrollo (I+D), junto a la más alta tecnología de monitoreo en viñedos. Fruto de los constantes proyectos de I+D desarrollados por el grupo, es un producto que presenta una mejora constante año a año, adaptándose a las cada vez más difíciles exigencias del consumidor. "Nos esforzamos para sorprenderte con nuevas e innovadoras propuestas, porque para nosotros escucharte es primordial, e intentamos sin descanso llegar ahí donde estés", afirman desde la bodega.

Príncipe de Viana Chardonnay fermenta en barricas, 50% de roble francés y 50% americano,
permaneciendo sobre sus lías con frecuentes battonâges hasta su embotellado. El resultado es un vino de esos en los que la sencillez y una cuidada elaboración, logran captar la esencia de un buen chardonnay: fresco, elegante, lleno de equilibrio y sabor, para disfrutar en cualquier momento.❋



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Características: Brillante color amarillo limón con reflejos verdosos. De gran expresividad aromática, con intensos y frescos aromas cítricos y pomáceos, como la lima, el limón, el pomelo y la manzana verde, sutilmente adornados por finos matices de vainilla procedentes de su permanencia en barrica. Intensos sabores frutales, de equilibrada acidez, que le aportan una grata frescura. Suave y de gran armonía, prolongada persistencia y marcado carácter. Marida a la perfección con mariscos, pescados marinados, a la brasa y cocinados, pastas, ensaladas, verduras y arroces.

PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191 · 31521 Murchante (Navarra)
Tel.: 948 838 640 · www.principedeviana.com

Chardonnay Roure Selecció Especial 2021



NOTA DE CATA

D.O.P.: Pla i Llevant - Mallorca
Características: Color amarillo pálido, con toques de oro. Complejo y elegante en nariz, donde manifiesta su acertada crianza en notas de humo y especias conjugadas sutilmente con sensaciones de miel y cítricos. De boca plena y bien estructurada, con paso firme y fresco (hierbabuena), sobresale la perfecta conjugación de poder, sutileza, sedosidad y nervio. Su personalidad se afirma en un final de boca elegante y gratamente aromático.



Este chardonnay, elaborado con uvas seleccionadas y una crianza en barrica de 10 meses, lo firma Vins Miquel Gelabert, una bodega familiar ubicada en el municipio de Manacor, en la Denominación de Origen Pla i Llevant de Mallorca. Una bodega que se distingue por su enfoque artesanal y su firme compromiso con la tradición vitivinícola de la isla. Cuenta con más de 11 hectáreas de viñedo distribuidas en varias fincas. Su filosofía se basa en la obtención del máximo potencial de sus uvas –tanto autóctonas como internacionales–, creando vinos con una marcada personalidad y carácter. Para ello, aplican técnicas modernas junto con prácticas artesanas, siempre velando por el respeto a las características propias de cada variedad. El control total de todo el proceso de producción garantiza una calidad excepcional.
El proceso de vinificación incluye la crianza en barricas de roble y el envejecimiento en una cava subterránea, lo que confiere a sus vinos una complejidad y estructura notables. Los blancos de crianza, fermentados en barricas nuevas cada año, destacan por su elegancia y expresión frutal. Los vinos de Vins Miquel Gelabert han sido reconocidos tanto a nivel nacional como internacional, con más de 150 premios obtenidos en los últimos años. Cada botella refleja la dedicación y pasión por el vino, buscando siempre sorprender y deleitar a quienes los prueban.❋

VINS MIQUEL GELABERT
Salas, 50 · 07500 Manacor – Mallorca (Illes Balears)
Tel.: 971 821 444 · www.vinsmiquelgelabert.com









38 Salón Gourmets

Epicentro mundial de la alta gastronomía

Del 7 al 10 de abril en Ifema Madrid, la 38ª edición de la Feria de Alimentación y Bebidas más exclusiva de Europa ocupará seis pabellones y reunirá a más de 2.000 expositores y 55.000 productos selectos de todo el mundo, entre ellos, 1.500 novedades. Además, contará con un mínimo de diez escenarios, donde tendrán lugar *showcookings*, catas, campeonatos y congresos sobre las últimas novedades del sector agroalimentario.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR GRUPO GOURMETS











Salón Gourmets es el escaparate anual más importante de alimentos y bebidas de alta gama. El evento por excelencia donde encontrar desde lo más exquisito de los productos tradicionales hasta las nuevas tendencias, dirigido exclusivamente a profesionales de la gastronomía.

Con esta cita, Madrid volverá a convertirse en epicentro mundial de la gastronomía. Contará con la participación de todas las Comunidades Autónomas, además de 55.000 productos de todas las partes del mundo y la visita de más de 100.000 profesionales, de los cuales se estiman que más de 15.000 serán compradores extranjeros procedentes de más de 100 países, según la afluencia registrada en su última edición.

Vinos, aceites de oliva, conservas, cárnicas, charcutería, condimentos, salsas, platos preparados, ahumados, quesos, salazones, encurtidos, frutos secos, café o dulces, son sólo algunos de los sectores que atraerán la atención de los visitantes profesionales y medios de comunicación.

Por otra parte, como es habitual, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ofrecerá a los visitantes la calidad del producto español en su



Se presentarán productos novedosos

La combinación de técnicas artesanales y creatividad dará lugar a productos sorprendentes que redefinen los sabores clásicos. Esta edición del Salón Gourmets será la oportunidad perfecta para conocer propuestas curiosas, como sal de manantial líquida, frutos secos con sabor a queso manchego, pimentón de La Vera y wasabi, turrón de panettone, tequeños rellenos de calçots, bombones de foie gras, cerveza con trufa negra o aove infusionado con plancton.



10 *bartenders* competirán por elaborar el mejor cóctel del año

El 14º Concurso Nacional de Cócteles organizado por la destilería Orujos Panizo ya tiene finalistas. Un certamen que reconoce el talento y la creatividad de los mejores *bartenders* del país a la hora de elaborar un cóctel con el destilado español de referencia: el orujo, en cualquiera de sus variedades.
10 *bartenders* procedentes de distintos lugares de la geografía española competirán por elaborar el mejor cóctel español del año. En la fase clasificatoria, el Jurado ha valorado cada propuesta atendiendo a criterios como la presentación, la originalidad y el equilibrio entre los distintos ingredientes del cóctel o la facilidad de ejecución.
Los finalistas del 14º Certamen son: Eddy Benavides, con su cóctel "Milagro Alquímico" (Santa Cruz de Tenerife); Flavio Milá Lopes, con su cóctel "Apple Panizo " (Zamora); Roberto Aguirre, con su cóctel "Dressed to impress" (Guipúzcoa); Vladislav Zabrodskiy, con su cóctel "Oro de Arroz" (Málaga); Victor Manuel Suárez Mora, con su cóctel "Al Andalus" (Tenerife); Jonatan Macià Marlés, con su cóctel "El Camino" (Burgos); María Rodríguez Díaz, con su cóctel "Panizo in love" (Las Palmas); Daniel Rengel Ramos, con su cóctel "Gin Jockey" (Madrid); Cristian Monasterio García, con su cóctel "Recuerdos de mi abuela" (Gijón) y Carlos Torras Jiménez, con su cóctel "Urraca, Reina de Zamora" (Barcelona).

espacio #Alimentosdespaña. Esta área acogerá las actividades de los sellos de calidad que presenten su producto a los profesionales asistentes. Estarán los tradicionales Túneles del Vino y del AOVE, que este año celebran su 29ª y 7ª edición respectivamente, espacios únicos para descubrir la calidad de las distintas denominaciones de origen españolas, la riqueza vinícola y la infinita variedad de aceite de oliva virgen extra con las que cuenta nuestro país.

Novedades

Como novedad, esta edición amplía su extensión y ocupará seis pabellones —3, 4, 5, 6, 7 y 8—; cerca de 90.000 m² repletos de novedades, tendencias y actividades con un único protagonista, el producto de calidad.
A través de sus más de 2.000 expositores, SG volverá a brindar la oportunidad de recorrer España y hasta 30 países, a través de sus productos delicatesen sin moverse de Madrid. Asimismo, tendrá un mínimo de diez escenarios —Comunidad de Madrid y Andalucía contarán con escenarios exclusivos—, más de 8.000 m² donde los expositores pueden mostrar la versatilidad de sus productos a través de *showcookings*, catas, campeonatos y congresos. Otra de las grandes novedades de esta edición son las actividades a cargo de nuevas compañías, como Bergara Foundation, la Xunta de Galicia o Turkish Airlines, Día de Noruega y Día de Navarra – Reyno Gourmet.

Las actividades, las grandes protagonistas

Salón Gourmets no se entiende sin sus actividades; durante cuatro días más de 1.200 llenarán los stands y escenarios de todos los pabellones que forman parte de la feria. Esta edición estrenará nuevas propuestas: 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. Y, por supuesto, no faltarán grandes clásicos; entre ellos, el 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, el 30º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, el 17º Campeonato



"A los que nos dedicamos a la cocina creativa nos hace mucha falta ideas nuevas y nos ayuda a pensar en platos nuevos".
ELENA ARZAK
Chef Propietaria
Restaurante Arzak
3* Michelin



"Este Salón siempre ha ido a buscar la calidad, el mejor producto y la mejor empresa".
MARIO SANDOVAL
Chef Propietario, Restaurante Coque. 2* Michelin



"Salón Gourmets ha ido creciendo para bien en organización, en stands, en atención al cliente, que es muy importante, la verdad que es la mejor feria gourmet".
JOAQUÍN FELIPE
Chef, Restaurante Atocha 107



"Cada año con más pabellones, cada año con mayor afluencia de público profesional".
ÍÑIGO PÉREZ
Chef Copropietario, Restaurantes Urrechu y Zalacaín

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.
También se celebrarán otros concursos señeros, como 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. La alta cocina en miniatura volverá a estar presente en el 3º Master Pinchos Gourmets #productoriojano y el 2º El Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel. Finalmente, por segundo año consecutivo, Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality acercará la alta charcutería italiana a los visitantes del Salón Gourmets.

Apuesta por la internacionalización de los productos españoles

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 de la despensa española a través de diferentes acciones. Además, SG cuenta también con el Hosted





Buyers Program, patrocinado por el ICEX en colaboración con el MAPA, en el espacio Business Center, reservado para los expositores y en el que mantener reuniones comerciales con más de 300 potenciales compradores internacionales seleccionados minuciosamente por la Organización y por el ICEX. Se mantendrán más de 6.000 reuniones de trabajo con los expositores de Salón Gourmets.



El vino, el sector con mayor representación

Además de las ponencias y catas en torno al vino que se sucederán por los seis pabellones, los visitantes podrán descubrir las 57 zonas vinícolas representadas a través de 358 vinos, 277 bodegas y 22 variedades que estarán presentes en el ya tradicional Túnel del Vino / MAPA, conocer las referencias que han recibido 90 o más puntos por parte del Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets y que estarán expuestas en el espacio Los Mejores de la Guía (LMG) o enterarse de las novedades de bodegas y empresas pertenecientes al sector vinícola que representa un 35% de los expositores de este edición.

Por otro lado, con el objetivo de poner en valor la cultura de la sumillería, el Salón Gourmets celebrará la 30ª edición del Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Tarsus y Bodega Cuatro Rayas. El campeonato nacional consta de dos fases: la semifinal que tendrá lugar el miércoles 9 de abril en el Escenario Gourmets (pabellón 6) en el que se seleccionarán tres finalistas, y la gran final que se celebrará al día siguiente en la misma ubicación.

Vuelven las Mesas Redondas Gourmets

El miércoles 9 de abril, de 16:30 a 18:30h. en el Escenario Foro Gourmets (pabellón 3), bajo el lema "La expresión del terruño" y moderada por Almudena Alberca, primera mujer Master of Wine de España e Ignacio Crespo, director de la Guía Vinos Gourmets, la 11ª edición de estas ponencias contará con la presencia de Pedro Ruiz Aragonenes, CEO de Alma Carraovejas; Víctor Urrutia, presidente de CVNE; Rodolfo Bastida, director general de Ramón Bilbao e Ignacio de Saralegui, director comercial y marketing de Vega Sicilia. Estas prestigiosas bodegas, con presencia en diferentes zonas vinícolas, explicarán cuál es el territorio de origen de cada una de ellas, abordando cuestiones como qué les hizo apostar por otras zonas y/o países, cómo se transmite al consumidor la identidad del terruño y si identidad implica aumento de costes y, por tanto, del precio final.

Tras la ponencia se llevará a cabo una cata en la que se darán a conocer 2 vinos de cada una de las bodegas presentes.

Canarias y Noruega

Bajo el título Gastronomía Volcánica: descubre el sabor de las Islas Canarias, el Gobierno de Canarias y la marca Volcanic Experience celebrarán su Día en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa. El lunes 7 de abril, el Foro Gourmets (pabellón 3, Ifema Madrid) rinde homenaje al sabor de la tierra canaria. El chef Alberto González Margallo será el encargado de acercar a través de varios *showcookings* las especies que habitan en las aguas canarias y los productos menos conocidos en la península.

Una vez conocidos los pescados y verduras de la isla, la tarde dará paso a los vinos volcánicos. La Bodega El Grifo, que este año celebra su 250 aniversario, organizará una cata donde se podrán degustar 8 de sus referencias más características, dando la oportunidad a los asistentes de conocer los vinos minerales de esta bodega ubicada en Lanzarote. Posteriormente, la reconocida sumiller Meritxell Falgueras y la prestigiosa pastelera palmera Carmen Capote, CEO y chef ejecutiva de 24 Onzas dirigirán una cata muy especial en la que vino y chocolate armonizarán para el deleite de los asistentes. Los vinos de las principales variedades del archipiélago armonizarán con bombones artesanales elaborados con materias primas locales, un gusto para los sentidos.
Por otro lado, durante el martes 8 de abril en el escenario Foro Gourmets (Pabellón 3) el chef Íñigo Urrechu sorprenderá a los visitantes con las recetas de algunas de las especies más codiciadas del mundo procedentes de las frías aguas de los fiordos noruegos.



Solidaridad gastronómica

Salón Gourmets, comprometido con las acciones sociales y la sostenibilidad, coopera con varias ONGs en espacios y stands cedidos por la Organización, además de invitar a la Comunidad Valenciana y a Ucrania a formar parte de su nueva edición.
Ucrania dispondrá, por tercer año consecutivo, con una cesión gratuita del espacio que mostrará la riqueza de su producto de calidad bajo el paraguas de su embajada en España. La Comunidad Valenciana, como Comunidad Autónoma Invitada, contará con un escenario, cedido por la Organización, durante todo el jueves 10 de abril, en el que mostrarán en el Día de la Comunidad Valenciana los productos más característicos de la tierra a través de cocineros y productores de la región.





La ONG Gastronomía Solidaria, cuyo objetivo se centra en formar e incorporar al mercado laboral del sector hostelero a jóvenes en riesgo de exclusión, también estará presente en esta edición.
Como novedad este año, Salón Gourmets también coopera con la Asociación Mujeres en Gastronomía, que durante el jueves 10 de abril organizará una mesa redonda sobre los retos, oportunidades y avances de la mujer en el sector y una degustación de productos de las empresas asociadas.
Como ya es habitual, Banco de Alimentos de Madrid y Aldeas Infantiles SOS dispondrán de un espacio en el que voluntarios de ambas organizaciones podrán informar a los asistentes sobre las labores que lleva a cabo la Organización. El último día del SG, Banco de Alimentos se encarga de recoger aquellos productos que los expositores deseen donar, en la edición anterior se alcanzó la cifra récord de 9.189 kg.
Por su parte el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), dentro de El País Más Rico del Mundo promueve la campaña Aquí no se tira nada con la que busca minimizar el desperdicio alimentario y promover el consumo responsable de los alimentos.❋

Datos prácticos

Fechas: 7- 10 de abril
Horario: L – Mi: 10:00 - 19:00 - J: 10:00 - 17:00
Localización: Ifema Madrid
Pabellones: 3, 4, 5, 6, 7 y 8



GASTRONOMÍA URBANA

COMER EN MADRID

Madrid es una ciudad de contrastes y fusiones, en cuyas calles pueden encontrarse auténticas joyas gastronómicas, espacios únicos donde disfrutar de las propuestas culinarias más diversas. En estas páginas presentamos nuestra particular selección.



DESPERTAR LOS SENTIDOS

El icónico restaurante Abya presenta una carta con nuevos platos creados por su chef ejecutivo, Óscar Castellano. Fiel a su concepto de cocina internacional libre y sin ataduras, Abya sigue apostando por la fusión de sabores y técnicas para sorprender a sus comensales con una experiencia culinaria con la que despertar los sentidos.

ABYA Ortega y Gasset, 32 · 28006 Madrid ·Tel.: 910 054 304 ·https://abya.es



BLONDIE

UN TOQUE DE SOFISTICACIÓN

El nuevo restaurante Blondie ha abierto sus puertas en Madrid estrenando un nuevo concepto que reúne una coctelería intemporal con unos bocados diseñados para bailar hasta el amanecer. Su esencia cosmopolita y su exclusividad se perciben gracias a su interiorismo, inspirado en los clubs privados londinenses y las *boîtes* parisinas más sofisticadas.

Lagasca, 31 · 28001 Madrid
Tel.: 917 373 837



CASA DE COMIDAS - RAFA ZAFRA

REINVENTAR LA COCINA DE TODA LA VIDA

En menos de medio año tras su apertura en el hotel NH Collection Madrid Eurobuilding, Casa de Comidas ha sido incluido en la Guía Michelin por su propuesta de cocina tradicional mediterránea. Entre los platos de este restaurante liderado por el chef Rafa Zafra, la guía destaca las cremosas croquetas de jamón ibérico, el corte de lubina salvaje al horno y los postres caseros.

CASA DE COMIDAS – RAFA ZAFRA
NH Collection Madrid Eurobuilding · Padre Damián, 23 · 28036 Madrid
Tel.: 913 456 160 · www.casadecomidas-restaurante.com/es





CORNAMUSA CIBELES

RECETARIO MADRILEÑO

Continuando con su filosofía de homenajear a Madrid empleando, en su mayoría, materia prima de productores de la comunidad, el restaurante Cornamusa lanza un nuevo menú del día con platos que tienen su origen en el recetario madrileño. Recordemos que este restaurante se inspira en Correos, ya que el Palacio de Cibeles, donde se ubica, fue la antigua sede de esta empresa.

CORNAMUSA CIBELES
Plaza Cibeles, 1 · 6ª planta · 28014 Madrid
Tel.: 911 083 550
https://cornamusa.azoteagrupo.com





CORSARIO

PASIÓN POR EL PRODUCTO DE CALIDAD

Corsario, emblemático restaurante ibicenco, ha abierto sus puertas en Madrid. Con el chef Liván Valdés de nuevo a los fogones, ofrece una cocina adaptada al producto y la cocina de temporada de la zona. Su carta refleja la trayectoria internacional del chef y su pasión por la materia prima de calidad.

CORSARIO
Tamayo y Baus, 1 · 28004 Madrid
Tel.: 652 699 642
www.corsariomadrid.com

LA CÚPULA

PROPUESTA CON HISTORIA

En el marco de un ambicioso proyecto de restauración integral, The Palace Hotel ha dado la bienvenida a La Cúpula, un restaurante liderado por Nuno Matos, que redefine la experiencia gastronómica en la ciudad. Ofrece una carta que combina recetas atemporales clásicas como el Wellington The Palace, junto a guiños a la historia del hotel o propuestas vanguardistas.



LA CÚPULA
The Palace Hotel Madrid · Plaza de las Cortes, 7 · 28014 Madrid
Tel.: 913 607 667 · www.marriott.com/es/hotels/madcl-the-palace-a-luxury-collection-hotel-madrid/dining/



JUANA LA LOCA

PARA AMANTES DE LA CULTURA



El restaurante Juana la Loca ha reabierto sus puertas en una nueva ubicación, en la prestigiosa Calle Recoletos 10, en pleno corazón del barrio de Salamanca. Tras haberse consagrado en La Latina, el restaurante inicia un nuevo capítulo con una propuesta renovada que combina arte, diseño y gastronomía.

JUANA LA LOCA
Recoletos, 10 · 28001 Madrid
Tel.: 914 500 236 · www.juanalalocaes.com



LA MAR MADRID

SABORES DE PERÚ



El regreso de Gastón Acurio se ha hecho realidad a través de la La Mar Madrid, un nuevo restaurante que traslada a la capital la esencia vibrante de la gastronomía peruana, con un enfoque basado en la frescura de la pesca de cercanía y la diversidad de sus tradiciones culinarias.

LA MAR MADRID
General Perón, 36 · 28020 Madrid
Tel.: 916 686 540
https://lamarcebicheria.com/madrid/





MANO

GASTRONOMÍA RESPONSABLE

Mano es un restaurante que rinde homenaje a la riqueza gastronómica de España y México, dando importancia a los ingredientes y al proceso artesanal. Se basa en la autenticidad, la sostenibilidad, la innovación y en la cercanía, respetando las tradiciones de los dos países y apostando por productos locales y prácticas responsables con el medioambiente.



MANO
Pl. de la Moraleja, 1 · 28109 Alcobendas · Tel.: 911 170 001 · https://mano.world/es

PER SE BISTRÓ ANDRÉS MADRIGAL

EXPLORACIÓN GASTRONÓMICA

Con Andrés Madrigal al mando de la cocina, Per Se propone un menú degustación que invita al comensal a la exploración gastronómica. Incluye platos como el torto relleno de picadillo de chorizo y cabrales, la croqueta de pularda en pepitoria con emulsión de perejil y las patatas bravas 2.25.

PER SE BISTRÓ – ANDRÉS MADRIGAL
Augusto Figueroa, 32 · 28004 Madrid · Tel.: 918 654 543 · https://persemadrigal.com/







PUERTA 57

PARA APASIONADOS DEL FÚTBOL

Este restaurante, ubicado en el Estadio Santiago Bernabéu y con vistas a su terreno de juego, ofrece cada martes una experiencia única con su cocido madrileño en tres vuelcos. Elaborado con ingredientes de primera calidad, rinde homenaje a la tradición culinaria de la capital.

PUERTA 57
Estadio Santiago Bernabéu · Padre Damián, s/n
28036 Madrid · Tel.: 914 573 361
https://puerta57.es/



RHUDO

NOCHES DE ESPECTÁCULO



Rhudo cumple su primer año en el corazón de Madrid, consolidándose como uno de los espacios imprescindibles para quienes buscan una combinación perfecta de alta gastronomía y entretenimiento. Su programa de *shows* en vivo ameniza las cenas con unos espectáculos entre los que se incluyen desde ritmos flamencos hasta música disco y *tech-house.*

RHUDO Velázquez, 64 · 28001 Madrid · Tel.: 910 887 103 · www.rhudo.world/es

SLVJ MADRID VELÁZQUEZ

VIAJE A LA JUNGLA

Gastronomía y diversión se dan cita en SLVJ, un espacio que fusiona la alta cocina japonesa con una experiencia inmersiva que transporta al comensal directamente a la jungla. Su carta seduce con sabores intensos y presentaciones impecables, e incluye desde *sushi* y *sashimi*, preparados en su barra, hasta creaciones destacadas como Arroz con pato o los Tacos SLVJ.



SLVJ MADRID VELÁZQUEZ
Velázquez, 62 · 28001 Madrid
Tel.: 911 088 818
https://madridvelazquez.slvj.es/es



SINESTESIA

JUGANDO CON LOS SENTIDOS

Sinestesia es un restaurante que transforma la comida en una experiencia sensorial completa. Cada plato está pensado para jugar con los sentidos de los comensales, respondiendo a la pregunta "¿A qué saben los colores?". La comida se divide en 8 pases correspondientes a 8 colores a través de una propuesta diseñada por el chef Kiko Moya.





SINESTESIA Pº de la Castellana, 259, E · 28046 Madrid · Tel.: 690 234 729
www.restaurantesinestesia.com



TABLAO LA CARMELA

ESPACIO ICÓNICO

Tablao La Carmela es un espacio icónico, situado en pleno centro de la ciudad, donde la experiencia gastronómica se une a la pasión y el baile. Entre sus especialidades culinarias destacan las croquetas cremosas de jamón ibérico y rabo de toro, el pulpito 'Don Bocarte' a feira con parmentier de patata o los torreznos con mojo verde.

TABLAO LA CARMELA Victoria, 4, Local 1 · Tel.: 689 183 604
28012 Madrid · www.tabernalacarmela.com



TRAGALUZ

INFLUENCIA ITALIANA

Este restaurante se distingue por su propuesta mediterránea con toques italianos, llena de sabor y tradición. Su menú invita a disfrutar de platos como vitello tonnato o su carpaccio de pulpo al olivo. Las opciones de pasta incluyen platos como *paccheri* con salmonetes, tomatitos y ajetes, o los contundentes *pappardelle* al ragú de rabo de vaca.

TRAGALUZ
Gil de Santivañes, 6 · 28001 Madrid
Tel.: 910 193 870
https://grupotragaluz.com/restaurantes/tragaluz-madrid/

VelascoAbellà

Un tándem perfecto



Su nombre ya es toda una declaración de intenciones: son los apellidos del chef Óscar Velasco y de su pareja Montse Abellà, que se encarga de la repostería y de la dirección del restaurante y la sala. Los dos fusionados para que ninguno destaque sobre el otro porque este proyecto común que abrieron hace apenas dos años era su sueño, el de ambos. Ya luce su primera estrella Michelin. Está claro que este tándem –con una consolidada trayectoria a sus espaldas– funciona a la perfección. **POR LAURA MORALES**

Desde que abriese sus puertas en mayo de 2023, el restaurante VelascoAbellà, se ha hecho un hueco destacado en el panorama gastronómico madrileño y no es para menos, ya que lo avala la trayectoria de sus propietarios: son discípulos del añorado Santi Santamaría y estuvieron al frente durante 20 años del restaurante Santceloni —uno de los grandes templos de la gastronomía en Madrid que cerró en 2020— como jefe de cocina y como chef pastelera. Tras el cierre de Santceloni, Óscar estuvo al frente de la dirección gastronómica de Finca Serena, un hotel de lujo en Mallorca con el que sigue colaborando actualmente, y Montse se centró en la formación, mientras daban forma a su nueva aventura profesional: VelascoAbellà, su sueño hecho realidad, según afirman. Y no hace falta ni que lo verbalicen, se nota en sus caras que están felices.



VELASCOABELLÀ Víctor Andrés Belaúnde, 25, · 28016 Madrid Tel.: 915 669 740 · www.velascoabella.com





Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Óscar y Montse declaran a *Vinos y Restaurantes*: "Estamos muy contentos y agradecidos a Michelin por el reconocimiento a nuestro trabajo, también a todas las personas que cada día trabajan a nuestro lado dando lo mejor de ellos mismos y hacen que VelascoAbellà sea una realidad. Es una motivación más para seguir trabajando con el mismo empeño e ilusión, y para seguir creciendo y disfrutando del camino. No queremos olvidarnos de todos nuestros clientes que nos acompañan día a día y nos dan la oportunidad de seguir adelante; ellos son lo más importante que tiene un restaurante".

Experiencia sin corsés

Situado en pleno distrito de Chamartín, VelascoAbellà es el primer proyecto en común y, por lo tanto, el más personal, de esta pareja profesional y sentimental que se conoció tras los fogones del emblemático restaurante Can Fabes, en Sant Celoni (Barcelona). Es su restaurante pero quieren hacer sentir a los comensales que ésta es su casa, en la que ejercen de perfectos anfitriones para que todo el mundo se sienta agusto, incluso aquellos reticentes a sentarse a la mesa de restaurantes de nivel en los que se sienten incómodos por la formalidad excesiva del servicio o por verse en la obligación de tomar sí o sí un menú degustación. Aquí eso no les ocurrirá porque Óscar y Montse han sabido aunar la excelencia gastronómica y un ambiente hogareño y cercano. "Queremos desencorsetar la experiencia gastronómica de alto nivel", explica la propia Montse. Para conseguirlo, también es fundamental la flexibilidad que ofrecen a los clientes a la hora de elegir qué comer y dónde hacerlo: la carta se puede disfrutar en la sala o en la pequeña barra, en platos e incluso en formato de medias raciones. La decoración también ayuda a restar formalidad: de estilo minimalista y mediterráneo, lleva el sello de esta pareja, que aboga por la sencillez, la pureza y la naturalidad.

La propuesta gastronómica

Presentan una propuesta gastronómica atemporal, alejada de cualquier moda; una cocina de mercado y con producto de temporada. Se trata de recetas con sabores e ingredientes reconocibles que adquieren otra forma debido a las técnicas de alta cocina que utilizan. El resultado son platos delicados, puros y equilibrados, donde el sabor y la presentación sorprenden a partes iguales. La carta es una carta viva, ya que está íntimamente ligada a la disponibilidad del mercado, lo que les permite, con mucha frecuencia, incluir nuevas elaboraciones a través de sus fuera de carta. Una oferta gastronómica muy flexible –se adapta a las necesidades de los clientes– que suele estar compuesta por unas 15 elaboraciones saladas y 4 o 5 propuestas dulces. Con la firma de Óscar, el comensal puede deleitarse con platos como ensalada de berenjena asada, albahaca, avellana y trufa negra; alitas de pollo con bogavante y espinacas; lomo de merluza, calabacín, sopa de cebolla, queso ahumado y lemon gras; o codorniz de maíz con zanahorias y aceitunas escabechadas. Los postres de Montse siguen la misma línea que la propuesta salada: ligeros y rompedores, con ingredientes reconocibles, pero con una moderna vuelta de tuerca. Por ejemplo: galleta de romero y helado de queso y miel; plátano y café con aroma de haba tonka o sopa de chocolate, fruta de pasión, aceituna y curry, entre otras. Aquellos comensales que lo prefieran tienen a su disposición un menú degustación, compuesto por aperitivos, seis platos salados, dos postres y petits fours, por un precio de 110 euros.
Para acompañar la oferta culinaria, VelascoAbellà cuenta con una variada bodega, en constante construcción con la incorporación de nuevas botellas. Actualmente, está compuesta por 220 referencias nacionales e internacionales. Asimismo, ofrecen vinos por copas.❋



La Casa de Manolo Franco

La Sierra de Madrid en el plato

El chef Manu Franco dejó el periodismo deportivo para continuar con el legado de sus padres y transformar el bar familiar en un restaurante que ha acabado por cautivar nada más y nada menos que a los inspectores de la Guía Michelin. Su cocina refleja en cada plato la sierra madrileña. POR LAURA MORALES

Valdemorillo es un pueblo de la Sierra de Madrid –a diez minutos de San Lorenzo del Escorial y a treinta de la capital– situado en un entorno natural privilegiado, con el 76% del término municipal protegido en el Parque Nacional del Guadarrama. Esta ubicación es la que inspira y abastece la cocina de Manu Franco. Y es que cada plato que crea contiene un pedacito de la sierra, pues los elabora dando protagonismo a las hierbas y arbustos del monte de Valdemorillo:

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Manu Franco declara a *Vinos y Restaurantes:* "Ha supuesto encontrar la tranquilidad del deber cumplido, de haber logrado algo tan importante que ha conseguido llenarme vitalmente, sobre todo porque se hace realidad el sueño de transformar el bar de mis padres en un restaurante de referencia y el sueño de crear esta casa en homenaje a mi padre, a mi familia… por otro lado, en cuanto al restaurante supone, además de esa ayuda para tenerlo lleno de personas felices, que es mi gran objetivo, una responsabilidad importante para hacer que todo el mundo que trabaja aquí o que ha hecho algo en algún momento de su vida por este proyecto se sienta orgulloso de lo que hacemos y también ser digno de esa estrella y hacerla brillar".



El chef: Manu Franco

Manu Franco, el actual chef y propietario de La Casa de Manolo Franco, ha logrado un notable reconocimiento en el sector gracias a su esfuerzo, su estilo personal y la cariñosa atención que sus clientes tanto aprecian. Su meta es que Valdemorillo sea reconocido por su gastronomía y su propósito sigue siendo que cada uno de sus clientes vivan un momento inolvidable de felicidad en su casa. Su vida siempre estuvo ligada a las cocinas del antiguo Casa Manolo, el origen del actual restaurante, que sus padres construyeron con dedicación, amor y mucho esfuerzo.

Manu no fue siempre chef. Durante 20 años se dedicó al periodismo deportivo recorriendo el mundo como enviado especial de Fórmula 1 y trabajando para grandes medios como el diario AS, la Cadena Ser y televisiones internacionales, hasta que decidió dar un giro a su vida y se formó en Cordon Bleu para transformar el legado de su padre, Manolo Franco.

Abrió las puertas de su actual restaurante en junio de 2019 con el deseo de atraer a personas que quisieran probar una cocina con sabor a sierra, capaz de transportar a otros momentos de la historia de Valdemorillo y conseguir emocionar con sus platos. Unos platos que se disfrutan a través de dos menús degustación: Abrir los ojos XL (105€) y Abrir los ojos (85€).





tomillo, romero, lavanda, roble, pino…

Manolo Franco describe así su propuesta: "Te propongo un viaje por un día en la Sierra de Madrid. Un viaje por mis recuerdos, por la vida de una casa, una familia, un pueblo… Un viaje para ser feliz y salir de esta casa mejor de lo que entraste. Un momento para abrir los ojos, cerrarlos, volver a abrirlos… y vivir". Ante semejante propuesta es difícil resistirse. No en vano este restaurante se ha convertido en un lugar de peregrinaje al que sin duda merece la pena desplazarse para vivir una reunión en torno a la mesa, sin prisa, con el sabor del campo en el plato.✻

LA CASA DE MANOLO FRANCO
La Fuente, 6 · 28210 Valdemorillo (Madrid) · Tel. 626 615 739 · www.lacasademanolofranco.com

Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

"El chef-propietario, que decidió volver a sus orígenes para recuperar el antiguo bar familiar y ha asombrado a todos llegando a la gastronomía desde el competitivo mundo de la Fórmula 1, donde trabajaba como periodista, demuestra ganas, ambición, técnica... ¡y muchas ganas de sorprender!

En este coqueto restaurante, que juega estéticamente con detalles rústicos y modernos, Manu Franco apuesta por los sabores de la sierra de Guadarrama, las carnes de proximidad, las plantas aromáticas del entorno (como el tomillo o el digestivo cantueso), las verduras del huerto...".



Sen Omakase

Homenaje gastronómico y cultural a Japón

Abierto en abril del año pasado, recibió su primera estrella Michelin solo seis meses después. Su chef, de corazón español y alma nipona, propone una inmersión en Japón a través de su arte, su cultura y, por supuesto, su gastronomía a través de cuatro ambientes diferentes para disfrutar de la experiencia en la que no falta la ceremonia del té. **POR LAURA MORALES**





Desde que el comensal cruza el *Noren* (cortina japonesa colgada en la puerta del restaurante que indica que el local está abierto) se transporta a kilómetros de distancia. Notará una sensación de respeto, paz y cierto misterio y expectación propiciado por el juego de luces y sombras… técnicas muy utilizadas en el teatro japonés y por las geishas.

La experiencia se compone de 4 fases consecutivas, y la propuesta gastronómica –que combina productos locales con otros de origen japonés–, bebe del respeto por la tradición y de la estacioanalidad. Se desarrolla en una barra japonesa, donde todo queda a la vista para el deleite de los 5 sentidos. "Basamos nuestra cocina en el edomae y el *kaiseki* utilizando del *washoku* las 5 técnicas (*Kiru* cortar, *Niru* cocer, *Yaku* brasa, *Mushu* vapor y *Ageru* freír), los 5 colores (rojo, amarillo, verde, blanco y negro), 5 sabores (ácido, amargo, dulce, salado y umami) y los 5 sentidos (vista, olfato, sonido, tacto y gusto)", afirma el chef. Elegancia, destreza y originalidad, son sus señas de identidad, que exhibe a lo largo de un único menú degustación de unos

El chef: Steven Wu

Con raíces chinas y nacido en 1985 en Palma de Mallorca, Steven Wu creció en San Sebastián hasta la edad de 6 años. Estudió ingeniería y heredó la pasión por la cocina de su padre. Atraído por la técnica y la filosofía que nutren la gastronomía nipona, decidió viajar a Japón para formarse con auténticos maestros en la disciplina del sushi. Se trasladó después a Kyoto para trabajar en la ciudad que es cuna de la cocina Kaiseki. Tras un periodo de un año en la cocina del célebre Uosaburo (Kyoto), restaurante con una estrella Michelin, volvió a España. Su aprendizaje en aquel periodo sienta las bases de su propio estilo culinario.





30/35 pases (220 €) con dos opciones de maridaje 130€ y 70€, y dos servicios diarios de martes a sábado, donde el menú se sirve a la vez para todos los comensales que comparten puesta en escena y barra donde el chef elabora en directo cada bocado.
La vajilla, las obras artísticas y la decoración son cuidadosamente escogidas y varían en función de las épocas del año.
Atención especial merece la bodega dirigida por Aldo Rial, que atesora más de 250 referencias, entre vinos nacionales e internacionales y, por supuesto, sakes y variedades de té japonés de alta calidad.*

SEN OMAKASE
Santa María Magdalena, 14 · 28016 Madrid
Tel.: 915 440 798 · www.senomakase.com

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Steven Wu declara a *Vinos y Restaurantes*: "Desde el inicio lo hemos dado todo por el proyecto y el que haya sido reconocido por la Guía Michelin es lo más gratificante que nos podía pasar. Supone la ratificación de que vamos por el buen camino y hay que seguir avanzando con el mismo objetivo e intención. Tras un mes de servicios de prueba y rodaje, abrimos el 30 de abril por lo que no había mucho tiempo para la próxima gala de la Guía Michelin. Creo que comenzamos con muchísima repercusión mediática pero aun así no sabíamos si nos iban a visitar. Cuando nos dieron la recomendación fue en septiembre y se publicó en octubre por lo que fue sorpresa que en noviembre nos invitaran a la gala… pensábamos que sería por algo de la recomendación, así que no sabíamos qué pensar. El recibir la estrella nos ha puesto dentro del panorama nacional e internacional. Se nota el aumento de reservas y de clientes extranjeros. Seguimos haciendo lo mismo con incluso más pasión aún. Cuando escuchamos a los clientes cómo han vivido la experiencia, los recuerdos y emociones que les despiertan de momentos en Japón junto con los viajes que hacen para vernos… es realmente conmovedor y nos hacen querer ofrecer cada día una versión mejor de nosotros, ese concepto del *Kaizen* japonés, la mejora continua".





Chispa Bistró

Un viaje por el mundo

Las salsas y guisos, junto con el dulzor, la brasa y la inspiración internacional, son los pilares en los que se sustenta la cocina de Juan D'Onofrio. El joven chef argentino afincado en Madrid propone una carta que es un auténtico viaje por el mundo: del Mediterráneo a Japón, llegando incluso a Nueva Zelanda.

POR LAURA MORALES

Chispa Bistró abrió en Madrid, en el barrio de Justicia, en septiembre de 2022, y entró como recomendación en la guía Michelin en apenas seis meses, dejando claro que había despertado el interés de los inspectores de la famosa guía francesa. Dos años después, ya consolidado, recibió su primera estrella.

Juan D'Onofrio, fundador y propietario del proyecto, siempre tuvo claro que quería abrir en Madrid su propio restaurante. En él pretende plasmar los sabores que ha conocido a través de sus viajes y experiencias.

D'Onofrio ofrece una cocina internacional, "con protagonismo total para la brasa, el producto, las salsas, los guisos y el dulce y la acidez como potenciadores. Una cocina técnica y llena de sabor", según sus propias palabras. Y añade: "Cocinar nos divierte. Nuestros platos lo reflejan. En la cocina internacional encontramos inspiración y el mundo entero es nuestra despensa. La temporalidad es el faro de nuestra carta".

La propuesta

Desde que se abre la puerta del restaurante se ve la brasa encendida. Tres mesas alrededor de la cocina pueden disfrutar del trabajo en directo del equipo de forma mucho más próxima, pero también el resto de la sala se envuelve con este ambiente.

La carta de Chispa Bistró es, como decíamos al principio, un viaje por el mundo. Se trata de una propuesta de carta abierta

Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

"Local de ambiente industrial, en pleno barrio de Chueca y con la cocina abierta a la sala, llevado con pasión por Juan D'Onofrio, un joven chef de origen porteño que declara sentirse muy feliz de estar en Madrid; no en vano aquí dicen que 'esta es la ciudad donde todos, incluso los cocineros, encuentran su sitio'. La propuesta, propia de una cocina contemporánea, intenta traer a nuestro paladar todos los matices mediterráneos, a los que el chef incorpora algún que otro interesante guiño a su Argentina natal con un muy buen tratamiento del fuego y las brasas, jugando incluso con pescados y carnes madurados para enfatizar cada sabor".



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Juan D'Onofrio resume así sus impresiones para *Vinos y Restaurantes:* "La estrella, la verdad, que significó mucho tanto para el restaurante como para mí, era un objetivo que habíamos planteado a nivel estratégico, y estábamos proyectando para más adelante, pero llegó antes de lo pensado, así que estamos muy contentos. En lo personal, era algo que no me volvía loco, pero siempre, como cocinero, lo visualizaba en mi cabeza y que se haya dado tan pronto, la verdad, es un objetivo que vale un montón.
No notamos una presión añadida, seguimos haciendo lo mismo que antes. Lo que cambia es que ahora el cliente ya viene a comer a un restaurante con estrella Michelin, entonces viene con otro tipo de filtro de carácter, de personalidad y de prejuicio. Pero nosotros seguimos haciendo lo mismo que hacíamos antes de que nos dieran la estrella".



en la que todos los pases reciben el mismo protagonismo. Está compuesta por casi quince platos, y una selección de quesos para que comenzar, continuar o terminar la experiencia. Asimismo, los postres se conciben como un plato más, que se puede pedir en cualquier orden respecto al resto de platos. Básicamente, el comensal es el que elige cómo quiere disfrutar en Chispa Bistró.
En la cocina de Chispa, que gira en torno a tres ejes –el producto, la temporalidad y la tradición– abunda el uso de verduras y de pescados, dependiendo de lo que dicte el mercado, y destacan diferentes técnicas: desde curados, como el bonito, el pastrami o las gambas, la brasa en productos como la sandía o el cogollo, así como los fermentados, encurtidos y fondos muy trabajados.
Los platos se complementan con una carta de vinos a la altura, con referencias seleccionadas por Ismael Álvarez. El origen, la cultura y el placer son los fundamentos de una carta que va cambiando con el menú al igual que hacen los ingredientes de las despensas en cada estación.✻

CHISPA
Barquillo, 8 · 28004 Madrid
Tel.: 917 518 156
www.chispabistro.com



El chef: Juan D'Onofrio

Juan D'Onofrio (Buenos Aires, 1997) decidió comenzar a estudiar cocina en 2017 en la Escuela Lycée (Buenos Aires) tras unos meses en el grado de Publicidad. Un año después, se mudó a Barcelona para continuar su formación en España, en la escuela de gastronomía y pastelería Bellart. Tras finalizar sus estudios, trabajó junto al chef Álvaro Garrido, en Mina* (Bilbao) y también en Santceloni(Madrid). Durante la pandemia, volvió a su país natal donde comenzó a trabajar junto al chef Dante Liporace (ex ElBulli) en el restaurante Mercado de Liniers. Desde Argentina, tras pasar por varias cocinas del mundo, aterrizó en Madrid. Chispa Bistró cobró entonces vida.**

Pabú

El atractivo de una carta efímera

Cada vez se valora más lo efímero, eso que pasa una vez en la vida y no se vuelve a repetir. Y en Pabú, el chef Coco Montes lleva ese valor a su carta, que cambia a diario. El hilo conductor es una cocina tradicional sofisticada de inspiración francesa basada en los productos de microtemporada.

POR LAURA MORALES



Pabú, el proyecto personal del chef Ignacio Montes (conocido como Coco), abrió sus puertas en noviembre de 2023 y solo un año después se alzó con su primera estrella Michelin. Un restaurante que triunfa en Madrid prácticamente desde su apertura y que destila la pasión por la cocina de este chef de padres ingenieros al que le dijeron aquello de "estudia una carrera seria y después ya hablaremos". Ambas partes cumplieron y Coco, tras graduarse en Administración y Dirección de Empresas, pudo dedicarse a lo que realmente le gustaba con el beneplácito de sus progenitores.

Un proyecto diferenciador para Madrid

Después de su etapa de formación en París, Coco Montes decidió montar su propio restaurante basándose en unos principios fundamentales con el objetivo de diferenciarse de la oferta existente en la capital (ya que tenía claro que quería abrirlo en su ciudad natal): aplicar la excelencia y sostenibilidad en todos y cada uno de los aspectos del restaurante, y la innovación continua basada en los productos de microtemporada con



Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

"Un local que enamora por su personalidad, tanto desde el punto de vista gastronómico como en lo que se refiere a la decoración, no en vano... ¡las preciosas mesas han sido adquiridas en subastas de antigüedades para que tengan una segunda vida!
Pabú refleja la visión culinaria del chef Coco Montes. Su propuesta busca la pureza del producto, por eso defiende una cocina de microtemporada que cambia cada día en función de lo que le llevan sus proveedores, centrándose mucho en el producto vegetal, con poca proteína y delicadas texturas".

El chef: Coco Montes

Coco Montes (Madrid, 1988) está licenciado en Administración y Dirección de Empresas en la Universidad San Pablo CEU en Madrid. Grand Diplôme en cocina y pastelería en Le Cordon Bleu Paris, en París y discípulo de Alain Passard, chef de L'Arpège, tres estrellas Michelin. Allí trabajó durante seis años y en la última etapa se encargó de los eventos internacionales del restaurante cocinando en Shanghái, donde realizó un *pop-up* de tres meses, Bangkok, Los Ángeles, Sidney, Aspen, Abu Dabi, Nueva Delhi y Punta Cana. También ha pasado por restaurantes españoles de la talla de Zalacaín o Azurmendi.







cambio diario de la carta. Así, los platos se idean y elaboran cada día, con productos siempre frescos y cocciones tradicionales, sin usar microondas. Dicen desde el restaurante que aunque los platos cambian cada día "la receta es la misma; productos de la naturaleza, gran dosis de respeto y un poquito de magia". La carta gira entorno a dos menús en formato degustación de 8 y 6 platos con opción de armonía líquida. También se pueden seleccionar algunos de esos platos a la carta.
Todas las opciones incluyen pan de masa madre hecho en el propio restaurante, agua de Madrid y aceite de oliva virgen extra español. Destacar también que los postres tienen en Pabú un espacio destacado gracias a la formación parisina del chef.
Finalmente, como no podía ser de otra manera, no descuidan tampoco la oferta líquida, que cuenta con más de 240 referencias vinícolas de todo el mundo, destilados, cócteles, café de especialidad, té e infusiones, que se elaborarán en el restaurante con hierbas frescas.*

PABÚ
Panamá, 4 · 28036 Madrid
Tel. 911 048 605 / 689 696 726
www.restaurantepabu.com

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Coco Montes declara a *Vinos y Restaurantes:* "Es un orgullo enorme que una guía como Michelin se fije en nosotros y reconozca el trabajo tan duro que realizamos cada día. Es la consecuencia de un trabajo bien hecho y refleja un cuidado extremo por los clientes. Se trata de ser hospitalarios con todas las personas que nos visitan y asegurarnos de que quieran volver porque han estado increíblemente a gusto.
Para mí también significa un control de calidad absoluto, porque siempre me he exigido mucho y, ahora, me exijo muchísimo más. Seguiré exigiéndome aún más para que nada se desvíe: ningún plato, ninguna salsa, ninguna cocción. Todo debe estar extraordinariamente cuidado.
La estrella nos ha ayudado mucho, nos ha dado ánimo y nos ha marcado una trayectoria para seguir trabajando. Es una fuente de inspiración y de motivación superlativa.
No la esperaba pero sí la deseaba. Fue una completa sorpresa y una ilusión enorme. Me hace muy feliz, para cualquier cocinero es un premio y un regalo de los dioses. Te motiva a ser fiel a tu trabajo y a seguir adelante. Siempre hay presión añadida, porque, al final, esto es un voto de confianza de una guía tan prestigiosa como Michelin hacia nuestro proyecto y quieres estar a la altura. Buena parte de esa presión me la impongo yo mismo porque deseo y quiero que el restaurante siga creciendo y evolucionando hacia la segunda estrella. Ese es mi gran objetivo".

Soles Guía Repsol 2025

90 nuevos astros iluminan la restauración española



Pedro Sánchez (Bagá) y Susi Díaz (La Finca) son los nuevos tres Soles Repsol

La Guía Repsol suma 90 nuevos Soles. En total, con las nuevas incorporaciones, la publicación recoge un total de 789 restaurantes galardonados con tres, dos y un Sol. Este año el triple Sol ha ido a iluminar especialmente las ciudades de Elche y Jaén, donde se encuentran los restaurantes La Finca de Susi Díaz y Bagá de Pedro Sánchez.

El anuncio y entrega de los nuevos Soles de la Guía Repsol 2025 se celebró el pasado 17 de marzo en el Teatro Guimerá de Santa Cruz de Tenerife. La Gala fue conducida por la actriz Toni Acosta y la presentadora Lorena Castell, que contaron con la complicidad de chefs como Alberto Chicote, Paco Roncero, Elena Arzak y Toño Pérez. En la platea se dieron cita un año más los mejores cocineros de nuestro país para ser testigos de la entrega de galardones. Este año se incorporan 90 nuevos Soles (2 nuevos Tres Soles, 17 nuevos Dos Soles y 71 nuevos Un Sol) repartidos por toda la geografía española. Eso sí, este año las ciudades han cedido parte de su hegemonía al campo. Los pueblos se benefician de la diversificación y atraen a un viajero encantado de poder descubrir restaurantes interesantes en cualquier lugar. Y es que muchos jóvenes cocineros han decidido volver a sus raíces y establecer allí sus proyectos. En el lugar donde nacieron sus ancestros encuentran la tranquilidad y la libertad para desarrollar una cocina personal y distintiva, en la que suele estar involucrada parte de la familia.

Vuelta a la esencia de las casas de comidas

Los inspectores de la famosa guía española han constatado que la gastronomía está cambiando y no solo en los que se refiere a la ubicación de los restaurantes que acabamos de apuntar. La esencia de las 'casas de comidas' que se extiende por el sector dibuja un nuevo escenario y propone un vuelco en la relación entre cocineros y comensales. En 2025, destacan los proyectos donde el cariño y el conocimiento del oficio crean un clima relajado y convierten cada mesa en un refugio en el que olvidarse de todo lo que no sea



Alejandra Gnisci y Jaime Batista (Narea)



Félix Parte y Aitor Parte (Amaren)



Bea Fernández y Rodrigo Fernandez (Arsa)

VelascoAbellà





Brabo

disfrutar. Sabores emocionales explotan en platos alegres, que parten de productos de cercanía y de recetas intuitivas, interpretadas con códigos y técnicas actuales. María Ritter, directora de Guía Repsol, ha apuntado que "el concepto 'casa de comidas' contiene ingredientes tan poderosos como la autenticidad, la cercanía y el orgullo de convertir el legado en platos sorprendentes. En las casas de comidas se han fraguado grandes nombres de la cocina, como Arzak, Berasategui, los hermanos Roca, entre otros. Hoy, muchos de los nuevos Soles Guía Repsol de 2025 han tomado el testigo".

Quirat



que me va pidiendo el producto que en el plato, y trato de visualizarlo como si no lo conociera, sin prejuicios, para poder tratarlo de otra manera. Para mí, el sabor no lo es todo; en unos platos busco texturas; en otros, sensaciones o sólo la acidez, la sal o el azúcar, al margen de lo demás".

Diversidad, creatividad y desnudez, la clave de los 17 nuevos 2 Soles

Las nuevos restaurantes 2 Soles reflejan la diversidad de una despensa que potencia la creatividad de una cocina que ha optado por mostrarse cada vez más desnuda: Alevante (Chiclana de la Frontera), Bakea (Mungia), Cebo (Madrid), Enigma (Barcelona), Esperit Roca (Sant Julià de Ramis), Kamín (León), Kappo (Madrid), L'Aliança d'Anglés (Anglés), La Tasquería (Madrid), Laia Erretegia (Hondarribia), Lana (Madrid), Local de Ensayo (Murcia), Narru (Donostia), Poemas by Hermanos Padrón (Las Palmas de Gran Canaria), VelascoAbellà (Madrid), Verdejo (Madrid) y Villa Retiro (Xerta).

Cartas más asequibles, la gran baza de los que se estrenan con 1 Sol

Entre los nuevos 1 Sol Guía Repsol 2025 son cada vez más los jóvenes cocineros que apuestan por la fórmula de menús gastronómicos más cortos y cartas pensadas para compartir a un precio más asequible. Propuestas de alta cocina que buscan que los clientes vuelvan a sus mesas con mayor fre-

Bagá y La Finca, los grandes triunfadores de la edición

Los nuevos 3 Soles Guía Repsol 2025 han recaído, como avanzábamos al principio, en Susi Díaz, chef del restaurante La Finca (Elche, Alicante), y Pedro Sánchez, chef de Bagá (Jaén). La cocina emocional de Susi Díaz en La Finca, con 40 años de profesión, ha sido muy aplaudida: "Hacer un plato con el recuerdo es más importante que pensar en el futuro. Hay una receta de mi abuela que me hacía feliz, un escabeche de caballa, y le he dado vueltas para ponerlo al día con la técnica y el control de los tiempos de hoy, respetando el producto al máximo para que salga en plenitud a la mesa y solo con el aroma despierte al comensal". Pedro Sánchez, de Bagá, es uno de los cocineros más alabados por sus colegas, que van en peregrinación hasta su restaurante para probar una de las cocinas más inclasificables y magnéticas del panorama gastro. "Pienso más en lo



Víctor Torres (Quirat)


Albert Adrià (Enigma)


Fran López (Villa Retiro)


Marian Reguera (Verdejo)


Sandra Jorge (Xanglot)

cuencia y tengan la opción de pedir un menú de siete u ocho pases que, en muchos casos, no superan los 40 ó 50 euros; o componer su propia degustación a través de la carta según el momento y la compañía.

Ocurre en restaurantes como 'Narea' (Vejer de la Frontera), donde Alejandra Gnisci y Jaime Batista proponen un sugerente viaje por Italia, Argentina y Andalucía en un menú de siete pases por 38 euros; o en 'Alberca' (Trujillo), donde el joven Mario Clemente, formado junto a Dani García y Bittor Arguinzoniz, sorprende con una oferta basada en las brasas a partir de 45 euros. En 'Anhelo' (Castellón de la Plana), Cristian Granero anima a sus comensales a visitarlo entre semana con su menú D'Uixó, de ocho pases, por 39 euros, mientras la propuesta de 'Cocina con Mimo' (León) cuenta el viaje gastronómico de "Corta y Larga Distancia" de Javier del Blanco y Ángela Trobajo con menús desde 39 euros. Y en 'Estirpe' (Yecla), Juan Azorín y Ana Sánchez actualizan por 40 euros el recetario tradicional en siete pases que hacen feliz al comensal.❋

Todas las novedades de los Soles Guía Repsol 2025

3 SOLES GUÍA REPSOL

Bagá. *(Jaén)*
La Finca. *(Elche, Alicante)*

2 SOLES GUÍA REPSOL

Alevante. *(Chiclana de la Frontera, Cádiz)*
Bakea. *(Mungia, Bizkaia)*
Cebo. *(Madrid)*
Enigma. *(Barcelona)*
Esperit Roca. *(Sant Julià de Ramis, Girona)*
Kamín. *(León)*
Kappo. *(Madrid)*
L'Aliança d'Anglès. *(Anglès, Girona)*
La Tasquería. *(Madrid)*
Laia Erretegia. *(Hondarribia, Gipuzkoa)*
Lana. *(Madrid)*
Local de Ensayo. *(Murcia)*
Narru. *(San Sebastián-Donostia, Gipuzkoa)*
Poemas by Hermanos Padrón. *(Las Palmas de Gran Canaria)*
VelascoAbellà. *(Madrid)*
Verdejo. *(Madrid)*
Villa Retiro. *(Xerta, Tarragona)*

1 SOL GUÍA REPSOL

Alberca. *(Trujillo, Cáceres)*
Alboroque. *(Haro, La Rioja)*
Amaren. *(Bilbao, Bizkaia)*
Amós. *(Madrid)*
Anhelo. *(Castelló de la Plana)*
Arsa. *(Logroño, La Rioja)*
Atelier Casa de Comidas. *(Granada)*
Beluga. *(Málaga)*
Blanco. *(Cangas del Narcea, Asturias)*
Brabo. *(Barcelona)*
Cala. *(Granada)*
Caleña. *(Ávila)*
Canfranc Express. *(Canfranc, Huesca)*
Casa Borrego. *(Bullas, Murcia)*
Casa Cámara. *(Pasaia, Gipuzkoa)*
Casa de la Sirena. *(Cuenca)*
Casa Romántica. *(Agaete, Gran Canaria)*
Casa Rubén. *(Tella-Sin, Huesca)*
Cocina Con Mimo. *(León)*
Curioso. *(Peñafiel, Valladolid)*
Daluan . *(Morella, Castelló)*
Donaire. *(Adeje, Tenerife)*
El Choko de Remigio. *(Tudela, Navarra)*
El Conjuro. *(Calahonda, Granada)*
El Gran Asador Lecanda. *(Madrid)*
El Remedio. *(Ruiloba, Cantabria)*
Er Occitan. *(Bossòst, Lleida)*
Es Fumeral. *(Eivissa, Ibiza)*
Estirpe. *(Yecla, Murcia)*
Fusion19. *(Muro, Mallorca)*
Haramboure. *(Madrid)*
Indómito. *(Santiago de Compostela, A Coruña)*
Iriarte. *(Berrobi, Gipuzkoa)*
Kabuki Madrid. *(Madrid)*
Karmine. *(Vitoria-Gasteiz, Araba)*
Koku. *(Pamplona–Iruña, Navarra)*
Kyoshi Las Cortes. *(Madrid)*
La Bombi. *(Santander, Cantabria)*
La Casa de Manolete Bistró. *(Córdoba)*
La Ereta. *(Alacant)*
La Fabiola. *(Cáceres)*
La Quisquillosa. *(Logroño, La Rioja)*
La Terrasse. *(Guía de Isora, Tenerife)*
La Tropical. *(Los Alcázares, Murcia)*
Leartá. *(Sevilla)*
Lo Paller del Coc. *(Rialp, Lleida)*
Los Llaureles. *(Cabranes, Asturias)*
Marmurio do Rio. *(Allariz, Ourense)*
Meloxeira Praia. *(O Grove, Pontevedra)*
Memoria Gustativa. *(Valencia)*
Mendi Goikoa Bekoa. *(Atxondo, Bizkaia)*
Muka. *(San Sebastián-Donostia, Gipuzkoa)*
Narea. *(Vejer de la Frontera, Cádiz)*
Nordestada. *(Porto do Son, A Coruña)*
Ochando. *(Tocina, Sevilla)*
Open. *(Alacant)*
Ossadia. *(Dénia, Alacant)*
Pabú. *(Madrid)*
Palacio Ico. *(Teguise, Lanzarote)*
Quirat. *(Barcelona)*
Sa Clastra. *(Calvià, Mallorca)*
Sa Pedrera d'es Pujol. *(Sant Lluís, Menorca)*
Sen Omakase. *(Madrid)*
Silbo Gomero. *(San Cristóbal de la Laguna, Tenerife)*
Sol Post. *(Sant Francesc de Formentera)*
Sopitas. *(Arnedo, La Rioja)*
Tabaiba. *(Las Palmas de Gran Canaria)*
Tupío. *(Miajadas, Cáceres)*
Voramar. *(Portbou, Girona)*
Xanglot. *(Valencia)*
Zalacaín. *(Madrid)*

Nuevos Soles Sostenibles de la Guía Repsol 2025

El éxito de la sostenibilidad transversal

Los cuatro restaurantes distinguidos por la Guía Repsol con estos galardones que premian la sostenibilidad –Aponiente en El Puerto de Santa María (Cádiz), Venta Moncalvillo en Daroca de Rioja (La Rioja), Nectari en Barcelona y El Duende del Fuego en Los Llanos de Aridane (La Palma)– demuestran que el emplazamiento no importa para ser respetuosos con el medio ambiente. Ya sea el mar, la huerta, el centro de una gran ciudad, o una isla, lo importante es ser conscientes de la necesidad de aplicar soluciones sostenibles.



Los clientes demandan cada vez más restaurantes comprometidos con el medio ambiente, en los que se evidencie nada más entrar por la puerta que hay un proyecto integral con objetivos bien definidos que queden plasmados en cada detalle. Es por este motivo que la Guía Repsol lleva cinco ediciones premiando a restaurantes que se distinguen por su compromiso sostenible en cada una de las categorías en las que se divide la guía española. Así, este año ha premiado en la categoría de 3 soles al restaurante liderado por Ángel León, Aponiente; en la de 2 soles al proyecto de los hermanos Echapresto, Venta Moncalvillo; en la de un sol al restaurante Nectari del chef Jordi Esteve, y en la categoría de Recomendado al restaurante El Duende del Fuego, liderado por Pedro Hernández.

Todos ellos tienen en común la búsqueda del equilibrio y la eficiencia a través de prácticas coherentes con el medio ambiente, el compromiso por la lucha contra el cambio climático y el uso responsable del producto, y la



Plato de Venta Moncalvillo



Niguiri de calamar - Aponiente



Jarrete de Atún - Aponiente

convicción de que siempre es posible trabajar de manera más responsable. Eso sí, dentro de ese compromiso con la sostenibilidad, cada uno destaca por algunos aspectos determinados, así los Premios Sol Sostenible 2025 #AlimentosdEspaña han resaltado especialmente la investigación y divulgación para el cuidado del mar que llevan a cabo desde Aponiente, la agricultura responsable como forma de vida de Venta Moncalvillo, la apuesta firme por la energía respetuosa con el medio ambiente y la inclusión de Nectari y la militancia en abastecerse solo del entorno de El Duende del Fuego.

España, referente mundial

Los chefs juegan un papel esencial en la preservación de las variedades autóctonas y en la conservación de distintas especies y razas. Algo que fue valorado en el acto de entrega llevado a cabo el pasado 27 de febrero en Tenerife por la secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Ana Rodríguez Castaño: "Nuestra gastronomía, que es un auténtico atractivo y un valor añadido en el ámbito internacional, convierte a España en un referente mundial en la transición hacia sistemas alimentarios de calidad, justos y sostenibles. Guía Repsol, sus Soles y, en particular, los Premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña representan un reconocimiento a la identidad, a la excelencia y al compromiso con la responsabilidad social, ambiental y económica de los restaurantes españoles. En coherencia con la estrategia Alimentos de España, apoyamos y nos enorgullece dar nombre a estos galardones".

La transversalidad, un factor clave

La transversalidad es uno de los factores más relevantes de los nuevos soles sostenibles. Cada proyecto galardonado demuestra que no importa el lugar en que esté emplazado cuando la meta está clara. La disparidad de localizaciones y conceptos entre los cuatro restaurantes demuestra que siempre es posible trabajar de manera más responsable.
"Lograr el menor impacto posible y la reducción de emisiones en los restaurantes es una tarea que requiere atención en todos los procesos de trabajo. Por eso desde Repsol buscamos destacar proyectos transversales con un sólido compromiso, que resultan un ejemplo para el sector y un aliciente para los comensales cada vez más concienciados con prácticas respetuosas con el medio ambiente", aseguró Valero Marín, director general de Cliente de Repsol.

Aponiente

El chef Ángel León es un ejemplo de conciencia e innovación reconocido en todo el mundo. En Aponiente (3 Soles Repsol) llevan desde su apertura en el año 2007 trabajado con ahínco y constancia por la sostenibilidad en el mar, algo que hace 18 años no era lo habitual ni estaba de moda. "Desde que abrimos, nuestra obsesión ha sido siempre el mar: reivindicar los pescados desconocidos, aprovechar toda la biomasa que se tira allí, buscar nuevos alimentos en el entorno marino…". Y es que el respeto por el medio ambiente se ha convertido en un aspecto vital de la personalidad del restaurante. "En los últimos años hemos llevado a cabo más de 30 proyectos de investigación con


Venta Moncavillo

el objetivo de encontrar nuevas fuentes de proteínas marinas, reducir la presión pesquera y contar con un alto valor nutricional, contribuyendo a la salud de los ecosistemas marinos", explica el chef gaditano sobre una filosofía en la que destaca la obtención de ingredientes como el cereal marino, el jamón del mar o el fitoplancton y sus pigmentos naturales. Además del uso de productos desconocidos o históricamente descartados, desde el restaurante de El Puerto de Santa María apuestan por "la pesca artesanal y responsable, para conservar así los caladeros. También restauramos praderas de fanerógamas marinas, marismas, manglares y otros humedales costeros", explica León, cuyo proyecto estrella este año será acercar a los comensales el entorno de Aponiente, enclavado en el Parque Natural Bahía de Cádiz. "Queremos compartir con nuestros clientes nuestro mayor secreto: el jardín más bonito del mundo, la marisma".

Algunas de las novedades en su menú para este año se centran en los postres, por un lado, ampliando de nuevo los límites de la cocina en el mar, "utilizando ingredientes de la huerta marina en elaboraciones de dulces" y, por otro, aplicando "técnicas usadas en los antiguos navíos mercantes de Cádiz en la propuesta de pastelería", afirma el Chef del Mar.

Venta Moncalvillo

Los clientes de Venta Moncalvillo (2 Soles Repsol), situado en Daroca de Rioja, un pequeño pueblo ubicado en la falda norte de la Sierra Moncalvillo, degustan en la mesa lo que a la vez observan por el ventanal, toda una despensa vegetal que sin duda merece el reconocimiento que acaba de conseguir con el Sol Sostenible. "No sabemos si tenemos un restaurante con una huerta o una huerta con restaurante", afirman los hermanos Echapresto. Carlos, al frente de la cocina, puntualiza: "Nuestro trabajo y estilo de vida es la agricultura ecológica y biodinámica". Y es que este chef ha conseguido que la totalidad de las frutas y verduras de su cocina crezcan en un radio de 5 kilómetros. Esto ha sido posible gracias a la integración de hortelanos en su plantilla, "Igual que tenemos pastelero y maître tenemos tres hortelanos", afirman; a un semillero con cientos de variedades propias y al empleo de hierbas de la zona para replicar sabores lejanos.

Los hermanos tienen muy claro cuáles son sus prioridades a la hora de seleccionar los productos con los que elaboran los platos: "Queremos que un tomate, una cebolla o un pimiento tengan el mismo valor que una cigala, un bogavante o una pieza de buey".

En su proceso de evolución constante, darán este año un paso más allá. Venta Moncalvillo está gestando una granja y un bosque comestible.





Nectari

Nectari



Nectari

Nectari (1 Sol Repsol), ubicado en una gran ciudad como es Barcelona, demuestra que no es necesario que un restaurante esté emplazado en medio de la naturaleza para ser sostenible. Funciona con energía respetuosa con el medio ambiente y en su carta de vinos conviven las bodegas más sostenibles del mundo, según la *International Wine Action Climate*. Además, colabora con la plataforma ambiental *Tree-Nation* para compensar la huella de carbono. Su chef, Jordi Esteve, es consciente también de la importancia de la inclusión social: desde prestar atención a un colectivo como los celíacos –empezaron a introducir menús sin gluten en 2007–, pasando por los comensales invidentes y llegando incluso a los de espectro autista. La formación del equipo y el diseño de formatos de carta adaptados son algunas de las iniciativas, realizadas de la mano de la Fundación Autism Friendly Group.

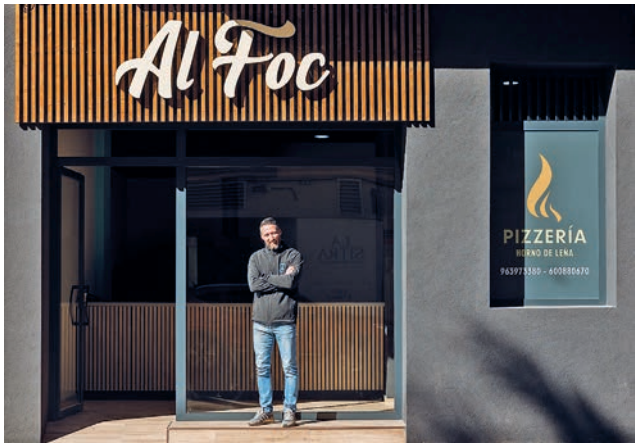
Otro aspecto que puede resultar de menor importancia pero que ayuda a concienciar a los comensales es el tema de los envases: desde Nectari animan a los clientes del *take away* a que se traigan el recipiente de su casa.

Finalmente, entre las novedades, destaca el jardín que están desarrollando en el interior del edificio para usar sus plantas aromáticas en infusiones.

El Duende del Fuego

Las personas con alergias lo tienen difícil a la hora de salir a comer a un restaurante, algo de lo que es muy consciente el chef Pedro Hernández del restaurante El Duende del Fuego (Recomendado por la Guía Repsol), ubicado en la isla canaria de La Palma, que ha conseguido convertir a su establecimiento en referente a nivel nacional en el terreno de las alergias alimentarias. "Hay que consumir ecológico por salud", afirma. Su recetario "retrocede 70 años" para conseguir unos platos inclusivos y que pretenden colocar la salud en el centro de la mesa. Los proveedores de Hernández cultivan en ecológico y el pan que amasa y hornea a diario solo lleva trigo de La Palma. Además, defiende una carta con alimentos de la isla exclusivamente. La ropa vieja con tomate seco y pulpo, o la aguja de vaca de La Palma son, según Hernández, dos de los platos que mejor ejemplifican su cocina en la que el 95% de las creaciones son sin glucosa, lactosa o huevo.❋

Foto: Dani Fuentes @himdani



Pizzería reabierta en Paiporta

Tras la Dana que anegó el local, el pasado 12 de marzo la pizzería Al Foc de Paiporta (Carrer Mestre Palau, 33) reabrió sus puertas –con la ayuda de Grosso Napoletano a través de la iniciativa 'Adopa un comercio'– para seguir haciendo lo que mejor sabe, pizzas artesanales en horno de leña.

Gestión de barricas con tecnología de vanguardia



Ibernova, especialistas en la implementación e integración de soluciones e infraestructura tecnológica y la provisión de servicios, ha implementado con éxito un innovador sistema de gestión digital en colaboración con Bodegas Campo Viejo y Bodegas AGE, optimizando la trazabilidad y el control de sus más de 100.000 barricas.



Descubre tu lado más bohemio

Altanza acaba de lanzar Alma Bohemia, una colección de tres vinos con personalidad propia: Alma Bohemia Blanco, Alma Bohemia Rosé y Alma Bohemia Tinto. Diseñados para quienes buscan frescura y un carácter desenfadado en un vino de Rioja.

La mejor bodega de Castilla y León

La Academia Castellano y Leonesa de Gastronomía ha reconocido a Aníbal de Otero como Mejor Bodega de Castilla y León en la décima edición de sus premios, reseñando su compromiso por la elaboración de vinos de calidad que destacan por su autenticidad, frescura y equilibrio. Ubicada en Villafranca del Bierzo (León), este negocio familiar lleva tres generaciones dedicándose con pasión a la viticultura.



Éxito de la novena edición de HIP

La mayor feria europea de soluciones horeca cerró el pasado 12 de marzo su novena edición. Pasaron por ella 56.793 empresarios, directivos y profesionales con el objetivo de saber las soluciones –presentadas por 817 firmas expositoras– y conceptos que pueden aplicar a su negocio para seguir siendo competitivos.



CUENTA ATRÁS PARA EL DÍA PRUNO





El próximo 21 de junio el verano llegará a Finca Villacreces con su día más especial, en el que la música y el vino se unen para celebrar el primer *wine festival* de Ribera del Duero. Esta edición cuenta con nuevas actividades y propuestas para disfrutar de una jornada rodeados de viñedos. Ya están disponibles las entradas anticipadas en www.diapruno.com a precio reducido (59€). El precio será de 69€ una vez se desvele el cartel musical.

Vermut musical

La Terraza del Pulitzer de Barcelona recupera su mítico El vermut musical del Pulitzer, con actuaciones en directo de Dj's que pinchan en vinilo cada domingo de 13 a 16h, y con una carta a base de aperitivos, entrantes y platillos que pueden degustarse cualquier día de la semana y que incluyen Olivas de aliño Mediterráneo, Boquerón en vinagre o la Gilda de tomate semiseco y queso.





Viaje a la esencia de la merseguera

El joven enólogo Luis Izquierdo ha presentado 2L, su nueva línea de vinos con la merseguera como protagonista, una variedad típica de la D.O. Valencia, consolidando su compromiso con la viticultura autóctona, el territorio y la calidad. Esta nueva línea la integran tres nuevos vinos: 2L, Rechiruela y Los Jolines.

Nuevo equipo y nueva imagen

Bodegas Can Rich ha decidido, con su añada de 2024, renovarse con el firme propósito de demostrar que es posible elaborar grandes vinos en Ibiza. Para ello, esta empresa familiar con dos décadas de trayectoria ha incorporado a un nuevo director técnico, Álvaro Pérez Navazo, y un nuevo equipo de asesores en las áreas de viticultura y de elaboración. Además, han renovado el estilo de sus vinos.





Modelo económico sostenible

Raventós Codorníu, del que forman parte 15 bodegas en España, Argentina y California como Raimat, Legaris, Bodegas Bilbaínas o Codorníu, entre otras, ha sido certificada como empresa B Corp con una calificación de 88,5 puntos, que la legitima como empresa activamente comprometida con el planeta y con las personas.



Nuevo diseño

Bacardi refuerza la imagen premium de Martini, una de sus marcas más icónicas y un referente a nivel mundial, para intentar conectar con una nueva generación de consumidores. La nueva botella con diseño renovado está inspirada en las arcadas de Turín, que no solo resalta la calidad del producto, sino que también reduce el impacto ambiental y optimiza la logística.

Los Roca abren restaurante en Escocia

Acaba de abrir sus puertas TimeSpirit, el nuevo restaurante liderado por los hermanos Roca en la destilería de The Macallan en Escocia, convirtiéndose en su primer restaurante fuera de España. Ofrece a los comensales un menú degustación de nueve platos en un entorno único, atemporal y mágico.





Un oasis en el centro de Granada

El hotel Barceló Carmen Granada, uno de los 'place to be' más deseados de la capital granadina, ha estrenado un nuevo espacio –con un diseño de interiores inspirado en la estética de La Alhambra– ideal para leer, descansar o simplemente disfrutar de un té de especialidad típico de Granada en un ambiente relajado.



Premio para Finca Alfoliz

Finca Alfoliz, el restaurante del chef Xanty Elías situado en Aljaraque (Huelva), ha sido galardonado con el *Premio a Mejor Negocio Gastronómico Online* en la segunda edición de los "Premios Faro a la Excelencia Tecnológica en la Hospitality". Un proyecto avalado con la estrella verde que otorga la Guía Michelin por seguir un modelo de gastronomía alternativo y especialmente ético.



MAKRO SE MUEVE

Bajo el claim "Makro se mueve" la compañía de distribución mayorista multicanal estuvo presente como proveedor oficial de HIP Horeca Professional Expo, celebrada en Madrid el pasado marzo. En esta feria mostró a los profesionales asistentes la calidad de sus productos ultra frescos y las soluciones digitales *Dish* para bares y restaurantes. Además, Albert Planas, director de Compras, Eduardo López-Puertas, director de Cadena de Suministro Integral y Chema León, director de Marketing, participaron en conferencias y mesas redondas sobre innovación, sostenibilidad y divulgación. Finalmente, "Aula Makro" volvió a HIP con 18 talleres impartidos por reconocidos chefs.

Cócteles artesanales



El *bartender* Luca Corradini ha abierto en Barcelona la coctelería El Bestiari (Rec, 49), llevando a la ciudad sus cócteles artesanales, originales y creativos, elaborados con ingredientes naturales. La coctelería se inspira en las bestias medievales, muy arraigadas en la tradición barcelonesa, dando nombre a los cócteles y formando parte de la decoración. Las copas se elaboran artesanalmente y pueden adquirirse. Además, se realizan talleres y *masterclasses* de coctelería y de elaboración de vajillas.

Tercer local



Jordi Domenech

Jon Cake & Coffee, el tercer establecimiento del chef pastelero Jon García en Barcelona, llega a Sant Pere Més Baix, 36. En esta tienda (no dispone de espacio de degustación) además de su amplia oferta de pasteles de queso, incorpora una cuidada selección de briochería clásica revisada y apuesta por bebidas diferenciales como la kombucha, los refrescos sin gas, los zumos naturales o el café de especialidad.

ABIERTAS INSCRIPCIONES

El 59º Concurso Tastavins DO Penedès ha abierto sus inscripciones. Todas aquellas bodegas que quieran participar en el certamen –uno de los más antiguos y relevantes del sector vitivinícola en el estado– podrán formalizar su inscripción a través de la web de la entidad (tastavinspenedes.cat) y hacer llegar sus muestras a la sede del Consejo Regulador de la DO Penedès hasta el 29 de abril.





Champagne de altos vuelos

Como parte de las celebraciones de su centenario, Delta se ha unido a la emblemática *maison* de champagne francés Taittinger. Este champagne se presentará en el carrito de bar de Delta One y se ofrecerá como bebida previa a la comida en vuelos internacionales. Como todas las ofertas de bebidas premium de Delta, estará disponible durante todo el vuelo.

MARIDAJE EN LAS NUBES

Los clientes de Business Class de Emirates disfrutarán de una experiencia a bordo más elevada este verano con 18 nuevos platos diseñados por el chef jefe de Moët & Chandon, Jean Michel Bardet, reconocido con una estrella Michelin, y el vicepresidente de diseño culinario de Emirates, Doxis Bekris. Cada uno se ha maridado a la perfección con un champagne exclusivo.



Lucha contra el cambio climático



Como parte de su misión de combatir el cambio climático, International Wineries for Climate Action (IWCA), una asociación colaborativa internacional de bodegas líderes comprometidas con la reducción de emisiones de carbono, ha lanzado una nueva calculadora de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) para bodegas en América Latina.

Auténtica cocina tailandesa

El Departamento de Promoción del Comercio Internacional de Tailandia, del Ministerio de Comercio, ha puesto en marcha el sello *Thai Select,* un sello de confianza para certificar y promover la cocina original tailandesa, tanto en restaurantes como en alimentos procesados. 17 restaurantes en España lo han obtenido.



NUEVO LOCAL

Los hermanos Anna y Oriol Carrió llevan sus pasteles, repostería, chocolates y bollería al número 139 de la calle Provença, donde han abierto su segunda pastelería, justo delante del Hospital Clínic de Barcelona, tienda que se suma a su exitoso obrador de Bailén, 216. En esta nueva ubicación se encontrarán los *hits* de Carrió de pastelería tradicional, inspiración francesa e italiana y los productos de temporada.



Medallas para vinos desalcoholizados



Torres se ha alzado, por segundo año consecutivo, con el título de mejor productor internacional de vinos sin alcohol en Mundus Vini Non-Alcoholic 2025. Estos reconocimientos se suman a las medallas que Mundus Vini ha otorgado al resto de vinos de la división Torres Icons.



Reunión del sector hostelero catalán

Makro reunió a los principales actores del sector hostelero catalán en el desayuno informativo “Cataluña y su hostelería: Valor añadido, retos y oportunidades de crecimiento”. Los expertos que participaron en la mesa redonda señalaron la formación y la retención de talento, unidas a la sostenibilidad y la digitalización, como los principales retos que afronta la hostelería en Cataluña, que consideran un sector clave para desestacionalizar el turismo y dinamizar la economía.



Fusión de arte y vino

El XVII Concurso de Pintura Ciudad de Cariñena se suma este año a los actos del título Ciudad Europea del Vino con una edición especial en la que el tema obligado para todas las obras presentadas será la vitivinicultura en cualquiera de sus aspectos. El certamen repartirá un total de 2.200 euros en premios. Inscripciones hasta el 29 de agosto.



LA MÁS PREMIADA

Bodegas Aragonesas se convertió en la bodega más premiada de la primera edición de los Wines From Spain –con tres oros y un gran oro–, cuya ceremonia de entrega de premios se celebró en el marco de la feria internacional Prowein, que tuvo lugar a mediados del pasado marzo en la ciudad alemana de Düsseldorf.

Distinción para tres Vinos de Finca

Jean Leon Vinya Le Havre 2021 y Jean Leon Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2018, que se presentará en el mercado a finales de año, han obtenido sendas medallas de oro en Mundus Vini. Jean Leon Vinya Palau 2022 ha conseguido una de plata. De los tres vinos, el jurado ha destacado especialmente su armonía, complejidad y capacidad de envejecimiento.





Denominaciones de Origen de Castilla-La Mancha

La comunidad autónoma de Castilla-La Mancha –formada por las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo– constituye el mayor viñedo del mundo. Diez denominaciones de origen avalan la calidad de sus vinos: Almansa, Campo de Calatrava, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas.



FENAVIN

La Feria Nacional del Vino que se celebra cada dos años en Ciudad Real, comenzó su 'odisea' en 2001. Nació con el objetivo de dar prestigio a los vinos de Castilla-La Mancha y con los años ha conseguido atraer a compradores de todo el mundo. Este año contará con 29.340 metros cuadrados de exposición distribuidos en 8 pabellones. Participarán alrededor de 2.000 bodegas españolas y cooperativas y se espera que acudan cerca de 15.000 compradores nacionales y 4.000 internacionales.



D.O. Penedès

Si hay una denominación pionera en la implementación de la agricultura ecológica esa es la D.O. Penedès. Fruto de años de trabajo en ese sentido, a partir de la vendimia de este año, el 100% del vino de la denominación de origen con mayor historia y tradición vinícola de Cataluña ya será ecológico.

Vinos naturales

Son aquellos que han sido elaborados respetando al máximo la naturaleza, con la mínima intervención, aprovechando los recursos naturales, promoviendo la biodiversidad y generando los mínimos residuos.



Ideas de regalo para el Día de la madre

Dicen que madre no hay más que una pero no siempre es así. Existen otras figuras que ejercen de 'madres suplentes' siempre que se las necesita: abuelas, tías, madrinas... Os ofreceremos algunas ideas para que les agradezcáis ese cuidado y amor incondicional.

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


ORAC

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
El vino solo se disfruta con moderación

ANALIVIA

PagosdelRey.com



PAGOS
DEL REY
Lo Mejor de cada Tierra

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

¡Visítanos!
IFEMA. MADRID · 07-10 abril 2025
Stand 8D14

38 SALÓN GOURMETS