38 SALÓN GOURMETS: EL MEJOR DE SU HISTORIA

Nº 273-MAYO-6 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 6,20 €
PORTUGAL 6,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





Entrevista al chef

Andrés TORRES

Restaurante Casa Nova

Sant Martí Sarroca
(Barcelona)

D.O. PENEDÈS

Cuenta atrás para su vendimia 100% ecológica



FENAVIN 2025

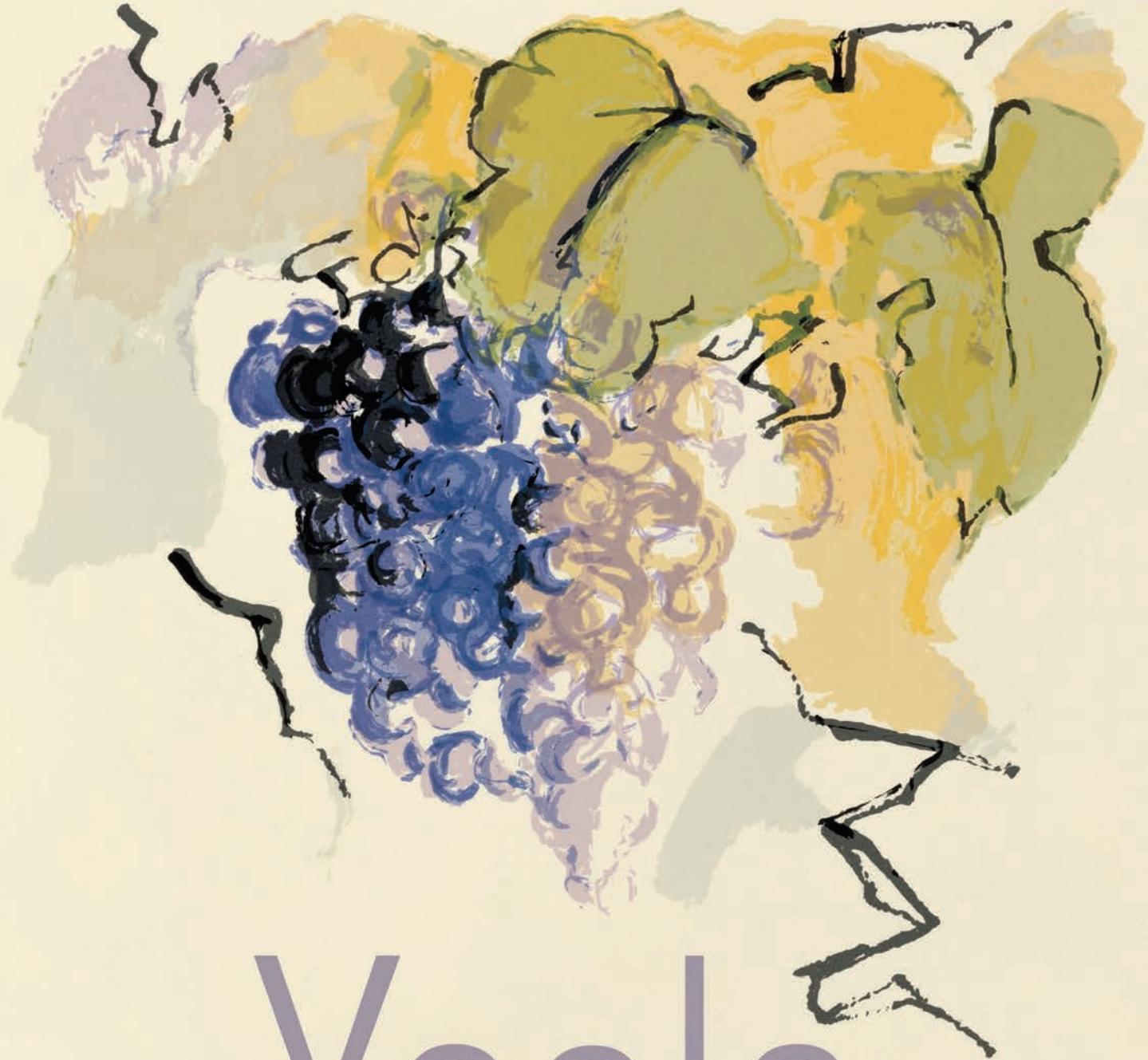
La feria del vino español más importante del mundo

Cocinas profesionales

Eficientes y tecnológicas

Digitalización del restaurante

Optimizar gestiones



Yecla

50 ANIVERSARIO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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: Konekto Comunicació Gràfica
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

Este mes el vino es el gran protagonista

Cada dos años, cuando llega mayo, el sector vinícola se da cita en Fenavin, la gran feria del vino español que se celebra en Ciudad Real, así que hemos preparado un reportaje en el que os avanzamos lo más destacado de esta edición. Aprovechando esta circunstancia hemos realizado un reportaje sobre las diez denominaciones vinícolas de Castilla – La Mancha: Almansa, Campo de Calatrava, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas. También en esta comunidad autónoma, concretamente en Tomelloso (Ciudad Real) se encuentra el restaurante Epílogo, protagonista de nuestra sección "Las nuevas estrellas Michelin 2025".

Por otro lado, os hablamos de la D.O. Penedès que este 2025 alcanzará un hito: toda su cosecha será ecológica. Y precisamente, entre los viñedos del Penedès se encuentra el restaurante Casa Nova, que lidera el chef Andrés Torres, al que hemos entrevistado con motivo de la concesión de la estrella roja Michelin tras conseguir el año pasado la estrella verde.

A nivel de restauración también os ofrecemos un completo reportaje sobre de la digitalización en los restaurantes y otro sobre cocinas profesionales.

Finalmente, hacemos balance de todo lo que dio de sí la última edición del Salón Gourmets.

Laura Curt

D.O. Penedès



Fenavin volverá a reunir en Ciudad Real al sector vinícola

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

SUMARIO #273



MAYO 2025





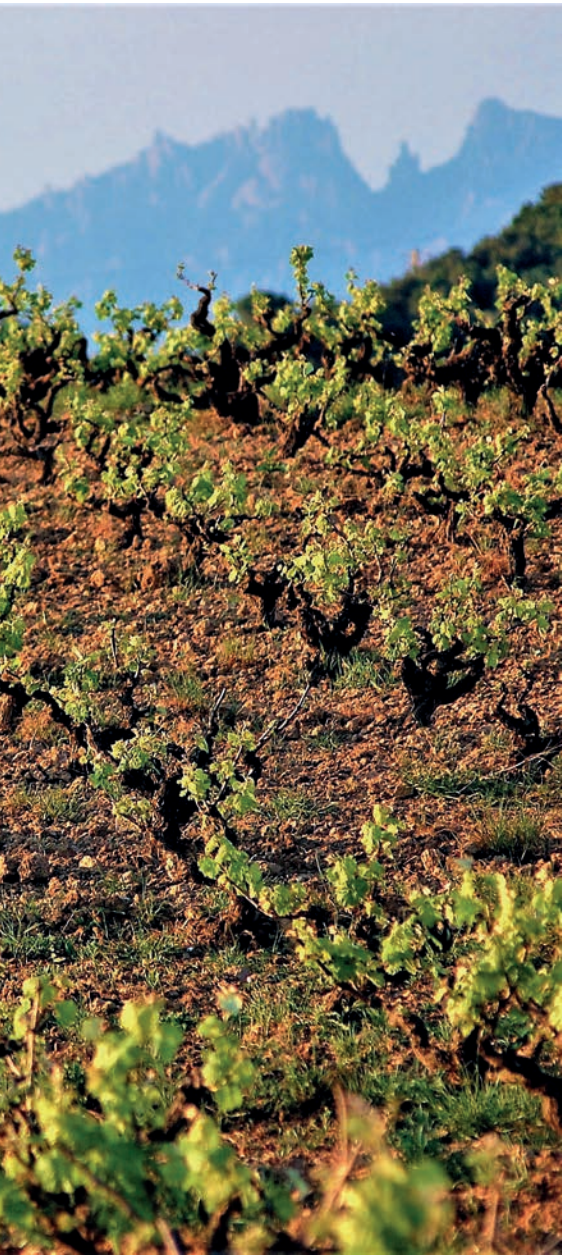


28 D.O. Penedès

En la D.O. Penedès fueron pioneros en la elaboración de vinos de viñedos ecológicos en España. En este 2025 volverán a hacer historia: será su primera vendimia 100% ecológica y también la primera denominación de origen de todo el mundo en conseguirlo.

36 Entrevista al chef Andrés Torres

El chef Andrés Torres regenta, junto a su pareja Sandra Pérez, el restaurante Casa Nova, ubicado en una casa de campo entre los viñedos del Penedès. Tras recibir una estrella verde Michelin en 2023 y un sol de la Guía Repsol en 2024, este año suma la estrella roja de la guía francesa.





40 Castilla – La Mancha

El mayor viñedo del mundo –donde reinan principalmente las variedades garnacha tintorera, cencibel, bobal, monastrell, garnacha tinta y airén– es la base de unos vinos avalados por diez denominaciones de origen: Almansa, Campo de Calatrava, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas.

48 Fenavin 2025

La 13ª edición de la Feria Nacional del Vino (Fenavin) volverá una vez más a Ciudad Real del 6 al 8 de mayo. 29.340 metros cuadrados de exposición distribuidos en 8 pabellones acogerán alrededor de 2.000 bodegas españolas y cooperativas. Se espera la visita de cerca de 15.000 compradores nacionales y 4.000 internacionales.





54 Las nuevas estrellas Michelin 2025: Epílogo

Gracias al trabajo del chef Rubén Sánchez-Camacho, pilar y artífice de la propuesta gastronómica del restaurante ciudadrealeño, Castilla-La Mancha ha sumado un nuevo restaurante estrellado y reivindica una vez más el poder de su cocina regional.

56 Cocinas profesionales

El diseño de una cocina industrial debe tener en cuenta múltiples factores que permitan que sea cómoda y práctica para los que allí trabajan, al mismo tiempo que cumpla con todas las medidas de seguridad alimentaria y con la normativa vigente.

62 Digitalización del restaurante

La digitalización se ha convertido en una aliada imprescindible para la restauración, facilitando la planificación de reservas, el tratamiento de datos de clientes y la gestión de horarios y servicios.

68 Salón Gourmets

La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder de Europa reunió del 7 al 10 de abril en 6 pabellones de Ifema Madrid, más de 55.000 productos exclusivos –2.000 nuevos– llegados de todas las partes del mundo que llenaron los stands de 2.097 expositores.

31/ 05
O Latexar de Terras Gauda

Terras Gauda une vino, música, arte y gastronomía con el propósito de seguir siendo un referente del enoturismo en las Rías Baixas. Se celebrará el sábado 31 de mayo, a las 20:00 horas, con un concierto en el viñedo, una exposición efímera, cata guiada y cena degustación.
Más información: www.olatexardeterrasgauda.com



A partir del 19/ 05
Hotel Tapa Tour vuelve a Barcelona

© MeGusta Studio



La experiencia, que celebra su décimo aniversario, propone descubrir a todos los públicos la cocina de los hoteles más emblemáticos de Barcelona en formato tapa sin reserva previa. Se puede disfrutar por libre o siguiendo las rutas oficiales recogidas en la guía del festival. La novedad son los tours 'in-house', experiencias guiadas en hoteles singulares.
Más información: www.hoteltapatour.com

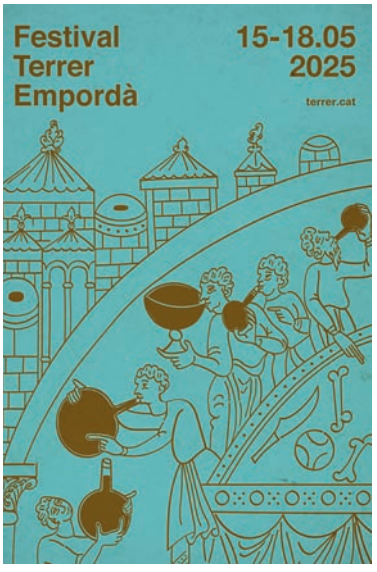
25/ 05
Montecillo Market

Bodegas Montecillo (Navarrete, La Rioja) celebra la segunda edición de este evento en sus jardines en el que disfrutar de puestos de moda y artesanía, música en directo y *foodtrucks* cargados de delicias, todo ello maridado con las referencias de la bodega riojana. Entrada gratuita.
Más información: www.bodegasmontecillo.com



14 - 18/ 05
Festival Terrer Empordà

Una de las propuestas destacadas de las celebraciones de los 50 años de la D.O. Empordà es la primera edición del Festival Terrer Empordà, que ofrecerá actividades que fusionan el patrimonio y las artes en vivo con la cultura vitivinícola.
Más información: www.terrer.cat





17 y 18/ 05
Primavera DO Terra Alta

El epicentro de este festival enogastronómico tendrá lugar en Batea (Tarragona). Entre las novedades, la entrada gratuita a los conciertos. Los asistentes podrán disfrutar de una amplia oferta de vinos de la DO Terra Alta y acompañarlos con diferentes propuestas gastronómicas de proximidad.
Más información: www.doterraalta.com



19/ 05
III Barrio de la Estacion International Wine Encounters

El hermanamiento de las bodegas del Barrio de la Estación con Borgoña mostrará las similitudes que unen a estos dos territorios con una excepcional tradición vitivinícola. Una jornada profesional a la que está previsto que acudan 600 personas.
Más información: www.barrioestacion.com

11/ 05
El *brunch* de Villacreces

Por tercer año consecutivo, Finca Villacreces –ubicada en el corazón de la Ribera del Duero– contará con una variada selección de platos dulces y salados que maridarán a la perfección con los vinos de la bodega. Se podrá disfrutar de 12:00 a 15:00. Además, habrá actividades y música en directo.
Más información: www.villacreces.com



05 y 06 /05
Grenaches du Monde

El concurso internacional dedicado a la variedad garnacha celebrará su 13ª edición en Cariñena, Ciudad Europea del Vino 2025, y Zaragoza, Capital Mundial de la Garnacha. Así, el concurso vuelve a Aragón por primera vez desde 2016.
Más información: www.grenachesdumonde.com.



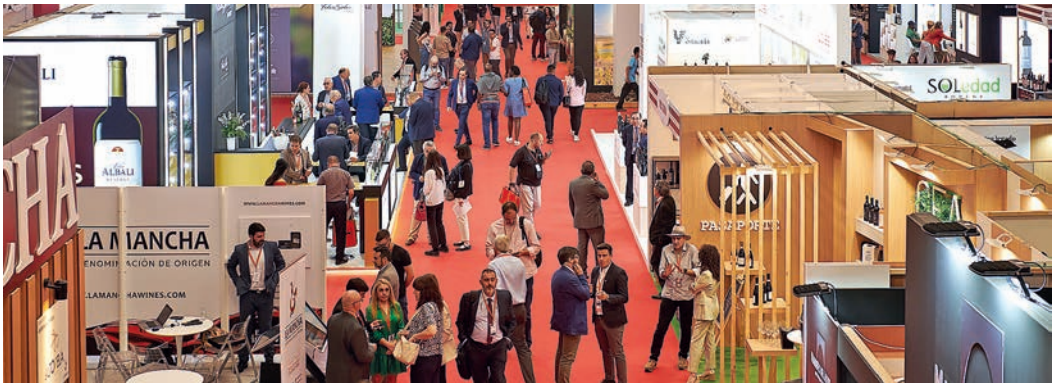
11 y 12/ 05
I Congreso MEG



La asociación Mujeres en Gastronomía celebrará su primer encuentro a nivel nacional en Alicante. Chefs, académicos, periodistas, empresarias y líderes institucionales compartirán visión, experiencia y propuestas en torno a cinco ejes: la riqueza cultural regional, la excelencia gastronómica, el turismo responsable, el liderazgo impulsado por mujeres y los nuevos modelos de liderazgo en cocina y sala.
Más información: www.asociacionmeg.com

06 - 08/ 05
Fenavin

Ciudad Real volverá a convertirse en la capital mundial del vino con la celebración de la Feria Nacional del Vino. Con un enfoque plenamente profesional, este evento reunirá a más de 2.000 bodegas y cooperativas y 15.000 compradores nacionales e internacionales.
Más información: www.fenavin.com



CONSIDERADO UNO DE LOS SUMILLERES MÁS INFLUYENTES DEL PANORAMA INTERNACIONAL, ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE SE ACABA DE INCORPORAR AL EQUIPO DEL MADRILEÑO RESTAURANTE EMI CON EL OBJETIVO DE CONSTRUIR UNA BODEGA QUE ESTÉ A LA ALTURA DE UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON LA QUE COMPARTE SENSIBILIDAD, EXIGENCIA Y ESPÍRITU CREATIVO.

MIGUEL ÁNGEL MILLÁN



Miguel Ángel Millán, uno de los sumilleres más respetados y premiados de la escena internacional, ex sumiller de DiverXO y galardonado con el 50 Best Beronia World's Best Sommelier Award en 2023, acaba de aterrizar en EMi. Ubicado en el barrio de Vallehermoso (Madrid), es el primer proyecto personal del chef Rubén Hernández Mosquero, un restaurante de alta cocina con visión contemporánea y espíritu nómada, donde convergen la filosofía de la Nueva Cocina Nórdica con técnicas japonesas y coreanas, utilizando principalmente producto nacional y de temporada.

El espacio de más de 200 m² cuenta con una bodega vista, lo que da una idea de la importancia que aquí se otorga a la carta líquida.

"Cuando Rubén me habló del proyecto, supe que era algo especial. No tenía claro si volver a un restaurante… pero EMi me enamoró. Me ofrecía la libertad y la coherencia necesarias para desarrollar una propuesta líquida con profundidad, emoción y carácter", explica Millán.

La propuesta que Miguel Ángel ha diseñado para EMi nace como una narrativa paralela al menú degustación, pensada no solo para acompañar los platos, sino para dialogar con ellos desde el lenguaje del vino y la emoción. Una bodega viva, en constante evolución, que arrancará con múltiples referencias cuidadosamente seleccionadas y clasificadas por origen geográfico. La carta combina grandes etiquetas icónicas, añadas históricas y bodegas míticas, con pequeños productores de culto y rarezas únicas, y es un reflejo del enfoque personal de Millán: un equilibrio entre tradición y vanguardia, entre vinos con historia y otros con una mirada diferente al territorio.

El maridaje, lejos de ser una fórmula cerrada, es una coreografía en constante movimiento, con armonías clásicas, apuestas conceptuales y sorpresas que se adaptarán a la personalidad de cada cliente. "Queremos que cada experiencia sea irrepetible. Abriremos botellas únicas, difíciles de reponer, y construiremos cada servicio como un pequeño espectáculo sensorial", apunta.

Además, EMi cuenta con una extensa oferta de vinos por copas –incluyendo referencias de gama alta–, así como una selección cuidada de sakes y whiskys entre otras bebidas.❋

Trayectoria

Miguel Ángel Millán comenzó su carrera en el mundo de la hostelería de manera autodidacta, compaginando trabajo y formación desde sus inicios. Se ha formado en instituciones como la Cámara de Comercio de Madrid, Wine Studio (WSET), y la Court of Master Sommeliers en Reino Unido, además de trabajar codo a codo con figuras clave del vino.

A lo largo de su trayectoria ha trabajado en las bodegas de algunos de los restaurantes más emblemáticos del país, como el antiguo Jockey, Santceloni, Kabuki Wellington o DiverXO, donde ejerció durante seis años como jefe de sumilleres. Su enfoque creativo, su profundo conocimiento técnico y su capacidad para emocionar a través del vino le valieron en 2023 el 50 Best Beronia World's Best Sommelier Award, uno de los reconocimientos más prestigiosos del mundo.

San Brandán
LO BUENO POR TRADICIÓN

FIELES A NUESTROS ORÍGENES

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



IPASA. EMPRESA CERTIFICADA EN LA ISO 9001:2008

MÁS DE 100 AÑOS DE TRADICIÓN PANADERA
San Brandán

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



Creado durante el confinamiento

Se cumplen cinco años del nacimiento de Clos Amae, un vino concebido "a ocho manos" por la familia Bournazeau durante el confinamiento. Elaborado con tempranillo, garnacha negra y syrah, cultivadas en ecológico, destaca por su viva intensidad, que mantiene la elegancia y una delicadeza que se aprecia en boca.

LISTO PARA BEBER O PARA GUARDAR

Edetària Lassot 2023 (D.O. Terra Alta) es una joya elaborada a partir de garnacha peluda de viñedos ecológicos de más de 38 años con crianza de 10 meses en ánforas de gres. En boca, se percibe una entrada fresca y jugosa, seguida de un cuerpo equilibrado y suave. Posee una gran capacidad de guarda, pero igualmente delicioso en su juventud.





Medalla de oro

Dominio de Unx Garnacha Old Vines, de Bodegas San Martín, ha logrado una medalla de Oro en Berliner Wein Trophy, reconocimiento con el que el certamen alemán garantiza la máxima calidad en cada botella de este excelente tinto navarro elaborado con garnacha de cepas viejas.

Para celebrar el buen tiempo

Bodegas Carmelo Rodero celebra la llegada de la nueva estación con la añada 2022 de su emblemático Crianza (90% de tempranillo y 10% cabernet sauvignon). En los aromas de frutos rojos maduros se percibe el carácter del viñedo. Las notas bien integradas de su crianza de 15 meses en barricas de roble francés aportan complejidad sin restar un ápice de frescura.



Malbec extremeño

Habla Nº33 es un monovarietal de la variedad malbec, añada 2021, procedente de una sola parcela del viñedo ecológico ubicado en Trujillo (Extremadura). Tras 12 meses de crianza en barrica de roble francés, se obtiene un vino elegante, fresco y persistente, que sorprende con su personalidad única y su riqueza de matices.



Visita a Bodegas Marqués de Cáceres

Dos jornadas de intercambio, diálogo y diversión

Hace unas semanas *Vinos y Restaurantes* se desplazó a La Rioja para conocer de primera mano las Bodegas Marqués de Cáceres. Tuvimos la oportunidad de participar en un taller de *blending*, visitamos el nuevo *Atelier Gaudium,* hicimos una ruta entre viñedos, una cata vertical… todo en dos jornadas tan intensas como inolvidables.





Los pasados 8 y 9 de abril pudimos descubrir la esencia de Marqués de Cáceres, que se encuentra entre las bodegas más admiradas del mundo y que exporta sus vinos a más de 130 países. Este 2025 cumple 55 años sabiendo conjugar la experiencia acumulada en este medio siglo con una mirada actual. Además, recientemente han decidido apostar por comunicar la marca de una forma más cercana, actualizando su imagen para llegar a nuevos consumidores, buscando siempre mejorar y sorprender.

El primer día nos enseñaron las instalaciones de la bodega en Cenicero. Guiados por el Top 100 Master Winemaker Fernando Costa, visitamos el nuevo *Atelier Gaudium*, una innovadora microbodega que sirve de espacio de creación donde nacen las elaboraciones más personales y signature de la marca.

Un taller muy divertido y una cena maridada

Tras recorrer las distintas salas donde elaboran los vinos, nos tenían preparada una sorpresa: un divertido taller de *blending* que se convirtió en una pequeña competición. Equipos formados por tres personas, debían ensamblar distintas variedades y perfiles de vino para ver quién conseguía crear el mejor *Generación MC*, una de las marcas más reconocidas de Marqués de Cáceres.

Al finalizar esta primera jornada disfrutamos de una cena en La Rosaleda maridada con la colección *Finca La Capilla,* precedida por una exclusiva cata vertical de *Gaudium* —2004, 2008, 2012, 2018 y 2020—, una oportunidad excepcional para comprender la evolución y longevidad del gran vino tinto de la bodega riojana.







Ruta por los viñedos y visita al Espacio Ágora

Al día siguiente, Manuel Iribarnegaray, director técnico de la bodega, y el Responsable de Viticultura José Antonio García, nos guiaron a través de algunos de los viñedos más emblemáticos en una ruta en la que pusieron especial atención a parcelas icónicas, por ejemplo, nos enseñaron donde nacen las uvas de maturana con las que elaboran *La Halconera*, su último lanzamiento.

Finalmente, visitamos el *Espacio Ágora,* donde una comida informal en mitad de los viñedos sirvió como punto final a dos jornadas llenas de diversión y descubrimiento.❋



Ideal para maridar con asados

Bardos Viñedos de Altura Magnum 2022 refleja la esencia de la Ribera del Duero soriana. Con una crianza de 14 meses en barricas de roble francés, despliega aromas de fruta negra madura, cacao y toques minerales. Su estructura elegante y persistente lo convierte en el acompañante ideal para carnes rojas y asados.



Un vino sincero

Mas de la Rosa 2020 (DOQ Priorat) ha sido reconocido por su elegancia y autenticidad. Descrito como "un vino sincero, fiel a sus raíces y reflejo claro del terruño del Priorat", ha cautivado al panel de The World's Best Sommeliers Selection 2025 con su equilibrio, finura y complejidad.

Goloso y muy apetecible

Guardacumbres 2022 es un tinto goloso en boca y muy apetecible. Destaca por su finura, es terso, ligero y aromático, de máxima expresión frutal y para disfrutar de inmediato, ya que no necesita tiempo ni vejez para mostrar su máximo esplendor.



Invita al disfrute

Artadi - Viñas de Gain Tinto 2022 es un tempranillo que captura la esencia de la Rioja Alavesa. Destaca por su frescura y estructura. Ofrece un perfil jugoso con notas de frutos rojos, especias y un fondo terroso que evoca el carácter puro de su origen. Un tinto que invita a la conversación y al disfrute pausado.





Grans Muralles Colección Privada 2012 de Familia Torres con D.O. Conca de Barberà forma parte de una selecta colección de vinos añejos, con más de diez años de envejecimiento, que la bodega ha presentado recientemente para mostrar la longevidad de sus grandes vinos.



Fresco y frutal

Bodegas La Horra acaba de sacar al mercado Corimbo 2021, una añada que consigue aunar el volumen en boca y la identidad de Ribera del Duero con una singular frescura y explosión frutal, nacidas de las nieves de Filomena. Destaca su emocionante poder aromático.

El alma de la bodega

Finca Río Negro 5º Año 2019 es el tinto más exclusivo y alma de la bodega ubicada a 1.000 metros de altura en la Sierra Norte de Guadalajara. Se trata de un vino intenso, elegante y complejo, elaborado con una cuidada selección de tempranillo y cabernet sauvignon. Destaca su gran capacidad de guarda.



Para una comida familiar

Pago de Otazu 2022, con DOP Pago de Otazu, está laborado con un 61% merlot y 39% cabernet sauvignon. Posee un color rojo cereza con aromas complejos de frutos rojos, grosellas y frutillos silvestres. Armoniza con tablas de quesos, patés, embutidos ibéricos y asados, convirtiéndose en el complemento perfecto para una comida en familia



PRIORAT PIONERO

Fue el primero en etiquetarse bajo la D.O.Q. Priorat (1974) y es el vino más emblemático de la bodega Scala Dei. Se elabora con la mejor uva de las variedades históricas de la zona, garnacha y cariñena. El resultado es un vino de color cereza picota con matices violáceos y aromas intensos y persistentes de frutas negras maduras y un toque de violetas, que se mezclan con notas minerales.





Complejo pero cercano

La crianza (envejecimiento en roble francés durante 12 meses y un mínimo de 12 meses en botella), le aporta a este Ribera mayor complejidad, personalidad e intensidad frutal. Es un vino con infinidad de matices, complejo pero cercano, para descubrir y ser degustado con infinidad de platos.

Fusión de vino y arte

La Gioconda de Leonardo da Vinci ha sido elegida por la bodega berciana Dominio de Tares para crear la nueva etiqueta de su vino blanco Sonrisa 2024. Así, este godello le dibuja una nueva sonrisa a la enigmática y famosa Mona Lisa.



En el *top* 10 mundial

Anayón Chardonnay 2024, de la bodega Grandes Vinos de la Denominación de Origen Cariñena, ha sido galardonado con la Medalla de Oro en *Chardonnay du Monde*. La bodega señala que el secreto de este vino radica tanto en sus viñedos, con cepas de 30 años en suelos franco-arenosos y pedregosos, que aportan gran personalidad, como en su cuidada crianza de seis meses en barricas de roble americano.





Acompáñalo con un ceviche

Valdecuevas Sauvignon Blanc 2024 refleja el carácter más puro de esta variedad cultivada en un clima continental y suelos pobres, características que potencian su singularidad. En boca es redondo, fresco y elegante, con un equilibrio que lo hace muy versátil. Ideal para acompañar ensaladas cítricas, ceviche y langosta.



Lanzamiento novedoso

Campo Viejo Blanco Reserva se elabora al completo con uvas viura provenientes de viñedos con más de 35 años de antigüedad. Fresco y elegante con notas principales de frutas blancas (manzana, pera) y flores blancas, cuenta con un retrogusto untuoso y persistente en el paladar.



COMBINACIÓN DE PASADO Y PRESENTE

Antonio Serrano, creador Las Marianas Airén 2023, ha criado este vino en tinajas de barro centenarias, como hacían sus antepasados, y también en barricas de roble francés, para aportarle complejidad y elegancia. El resultado es un vino fresco, vibrante y lleno de matices. Ideal para acompañar una comida especial o simplemente para brindar por los buenos momentos.

El mejor blanco sin barrica



Fillaboa 2023 ha recibido el premio a "Mejor Vino Blanco" sin barrica de España por la AEPEV. Elaborado en Bodegas Fillaboa (D.O. Rías Baixas) y perteneciente al prestigioso grupo vitivinícola Masaveu Bodegas, es un albariño que cuenta con seis meses de crianza sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable. Está lleno de matices, resultando frutal y fresco.



Singularidad atlántica

Mar de Frades Godello es un vino de enorme personalidad, lleno de encantadora energía, de distinguida estructura, de toda la complejidad de una uva de interior que descubre y vive feliz en el clima oceánico. La etiqueta incorpora un logo termosensible, que revela un pequeño barco cuando el vino alcanza la temperatura óptima de consumo.

Los nuevos blancos de Izadi

La bodega enclavada en el corazón de Rioja Alavesa presentó hace unas semanas en Barcelona –de la mano de su director, Lalo Antón, y de su enólogo, Roberto Vicente– sus nuevos vinos blancos. *Vinos y Restaurantes* tuvo la oportunidad de catar en primicia algunas referencias que aún no están en el mercado. Tras el aperitivo –en el que sirvieron *La Gran Rosa 2024,* que salía por primera vez de la bodega– llegó *Izadi Larrosa Blanca 2024,* elaborado 100% con garnacha blanca. Aún no está en el mercado pero nos avanzaron que va a ser una gran añada. Un blanco sin madera, goloso, dulce y expresivo





que le permite envejecer. El segundo vino que catamos fue *Izadi Selección Blanco 2023*, un vino muy especial porque es el único blanco de Rioja elaborado con todas las variedades blancas autóctonas de viñas viejas: viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, turruntés y maturana blanca. El tercer vino en llegar a la mesa fue *El Regalo 2022,* un vino de Viñedo Singular. Se elabora con viura y malvasía de un viñedo viejo que data de 1920. Se somete a una crianza en barrica y hormigón. El resultado es un vino con buena acidez y que demuestra el potencial de las viñas viejas. Está previsto que salga al mercado entre septiembre y octubre. A continuación, degustamos *Chocolate 3*, un blanco diferente, ya que se trata de un CVC, es decir, un conjunto de varias cosechas. Finalmente nos sirvieron el *Izadi Blanco 2016*, una gran añada en Rioja Alavesa. Este vino de viura y malvasía refleja la profunda vocación gastronómica de los vinos de la familia Antón, con una larga tradición hostelera.

Diseñado para la alta gastronomía

Finca La Colina El Vencejo es un blanco de guarda que solo sale al mercado en años concretos (acaba de lanzarse la añada 2022). Destaca por sus notas balsámicas y cítricas como el pomelo, y por su marcada mineralidad. Posee una gran complejidad y es muy untuoso. Paso fresco y elegante. Es el acompañante perfecto de platos de nivel protagonizados por pescados o aves.



NUEVO *LOOK*

La Niña de mis ojos luce una imagen más elegante y sofisticada, con un aire contemporáneo que refleja la evolución de la bodega Altanza. La nueva etiqueta, con detalles sutiles, captura la suavidad y el carácter envolvente y desenfadado de este semidulce excepcional.





VINO ÚNICO

Forcada 2021 (DO Penedès) es un vino blanco elaborado a partir de una variedad ancestral casi olvidada, redescubierta y recuperada por Familia Torres como parte de su misión de adaptarse al cambio climático. Este vino aromático y vibrante ha sido elogiado por su frescura y complejidad. Se trata de un vino único, con solo 1.458 botellas.



Vibrante, fresco y mineral

Los vinos que forman parte de La Vicalanda, como este blanco, han sido siempre los mejores representantes de los vinos de "Alta Expresión". Estamos ante un rioja elaborado con tempranillo blanco que destaca por su boca vibrante, fresca y mineral.



Más sostenible

Celler Parató presenta la nueva cosecha de su Xarel·lo, un vino blanco fresco, ligero y afrutado, que llega con una imagen totalmente renovada y alineada con las tendencias actuales. La botella, ahora de estilo borgoña, es más ligera y la cápsula ha sido fabricada en aluminio 100% reciclable, eliminando completamente el plástico.

Tendencia en aumento

Bodegas Aragonesas lanza su primer vino sin alcohol: Coto de Hayas 0,0. Está elaborado con uva moscatel y realiza su fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Una vez terminada, se elimina el alcohol mediante un proceso físico. De color amarillo pajizo, presenta aromas frutales de buena intensidad, y su paso por boca es agradable, con volumen y de final goloso.





Un brindis de albariño

Bodegas Terras Gauda propone un brindis con la añada 2024 de su vino Abadía de San Campio, cuya imagen lleva el inconfundible estilo de Javier Mariscal. Es este un monovarietal albariño, vibrante, fresco y con una gran intensidad aromática. Su excelente maduración se refleja en un vigor y textura gustativa sorprendentes.



TERROIR DE MONTERREI

Mara Martín 2023, de Bodegas Martín Códax, ha obtenido 92 puntos en el informe "Galicia 2025" de Tim Atkin. Se trata de un godello joven que captura la esencia de la comunidad. Su frescura y carácter vibrante reflejan el terroir del valle de Monterrei, transmitiendo la singularidad climática y paisajística de la región en cada sorbo.

Desalcoholización eficaz



Con solo un 6% de alcohol, "Seis" de Terra Remota es un vino de garnacha blanca, parcialmente desalcoholizado, que preserva todas las características que lo hacen especial gracias a su proceso de desalcoholización, que se lleva a cabo mediante un sistema de membranas cerámicas. El resultado es un vino fresco, con notas frutales de manzana verde, cítricos y un toque floral ligero.



Primer gran reconocimiento

Lost Vines White Blend 2024, de Torres Icons, la división de vinos de Familia Torres enfocada principalmente al canal alimentación, ha obtenido medalla de oro en el XXIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus. Esta referencia, que se presentó al mercado a finales del año pasado, obtiene así su primer reconocimiento.



Champagne sofisticado

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature es una opción perfecta para brindar de manera sofisticada. Se trata de un champagne sin azúcares añadidos que se caracteriza por su gran pureza y deliciosas notas cítricas. Es un verdadero vino gastronómico que marida con los pescados más finos.



Desafía los límites del tiempo

Ya está en el mercado Classica Gran Reserva Rosado 2013. Se trata de la tercera añada de este vino que ha redefinido el concepto de los rosados de guarda y se ha convertido en un emblema del clasicismo riojano reinterpretado. Es el “Mejor Rosado del Año" según el crítico Tim Atkin.



PURO PLACER

El Grifo Ancestral Ecológico 2024 llega al mercado en 2.260 botellas de puro placer y explosión sensorial. Este monovarietal de malvasía volcánica se elabora siguiendo el método ancestral y es 100% ecológico. El resultado es un espumoso excepcional, con aromas intensos, una burbuja fina y elegante, y una acidez refrescante que invita a disfrutarlo en ocasiones especiales.



Único y maravilloso

El champagne Brut Barons de Rothschild posee un equilibrio exquisito y una delicadeza fabulosa. Presenta unas características extraordinarias que lo convierten en único y maravilloso. Es aéreo, rico y complejo, con un potencial de envejecimiento excelente.



Grato descubrimiento

Para los amantes del cava que no pueden o no quieren tomar alcohol, Codorníu Zero es un grato descubrimiento. Se elabora con xarel·lo y chardonnay y después se desalcoholiza manteniendo prácticamente intactos los aromas y características de un buen cava: la burbuja suave y elegante y los aromas que hacen que sea una bebida de sabor intenso y carácter afrutado.



Espumoso de alta gama

Albet i Noya acaba de lanzar Entorns Brut Nature, un espumoso de alta gama inspirado en viñas viejas de xarel·lo, algunas plantadas hace más de 80 años. Sin azúcares añadidos y con una crianza mínima de 15 meses, su *coupage* se completa con macabeo y parellada de viñas de entre 30 y 50 años. El resultado es un espumoso seco, elegante y gastronómico.



Rosado de Rueda

Estamos ante un rosado elaborado con tempranillo (90%) y verdejo (10%) que busca el equilibrio entre la potencia de un vino joven y la madurez sutil de un criado en barrica. Llama la atención su color rosa carmesí. Base de aromas a frutos rojos con toques a sotobosque y fondo balsámico. En boca es fresco, intenso y con mucho cuerpo, con un ligero amargor final.



Expresión del *terroir*

Cava Aula Brut (medalla de oro en Berliner Wine Trophy) es una expresión vibrante del *terroir* de Requena (Valencia), con una burbuja fina y persistente, aromas cítricos y de manzana verde, y un paladar fresco y cremoso. Perfecto como aperitivo, con mariscos, sushi, ostras y postres ligeros a base de frutas.



Homenaje a la naturaleza

La Rous 2023 nace en Dehesa El Molinillo, situada en los Montes de Toledo. De color asalmonado, encontramos una nariz con frutas como el melocotón de viña, pomelo rosa, limón, fresa y flores. En boca es equilibrado, con una buena acidez. Refrescante y vivaz, tiene un final suave y cremoso.



PARA UNA LARGA SOBREMESA

Coincidiendo con la conmemoración de los 150 años del primer cava, Codorníu concibió este cava en 2021 para homenajear a su creador, Josep Raventós Fatjó. Un Gran Reserva cremoso y delicado en boca que marida perfectamente con la mayoría de platos, además de ser idóneo como cava de sobremesa larga.



PRODUCTO ÚNICO

Bobby's Dry Gin se elabora en Holanda y está presente en medio mundo. Un producto único, creado al infusionar ginebra con una mezcla genuina de especias indonesias. Ahora, Bobby's Free, el *speakeasy* escondido tras una barbería en el Eixample de Barcelona, da un paso más allá y se convierte en el importador oficial de esta ginebra en España.



Codiciado por coleccionistas

Envejecido desde 1997 y embotellado en 2021, este whisky de edición limitada posee aromas vibrantes y florales, matices especiados y notas caramelizadas. Su crianza le confiere una profundidad y suavidad incomparables, convirtiéndolo en una pieza codiciada por coleccionistas y conocedores.



Tequilas y mezcal ultra-premium

Zamora Company amplía su portafolio en España, Portugal, Andorra y Gibraltar con la comercialización y distribución en exclusiva del surtido de destilados de agave ultra-premium de la Casa Don Ramón, una marca 100% mexicana que incluye dos líneas de tequila, Platinium y Cerámica, y Mezcal Salmiana.



Cognac a la moda

Los mundos del cognac, el lujo y la moda se unen con la colaboración entre Hennessy y Loewe. Este exclusivo 'nido' inspirado en la cáscara de la castaña no solo protege la botella, sino que también rinde homenaje a los círculos de madera de castaño tradicionalmente utilizados para resguardar los barriles más preciados de Hennessy, así como al color característico de los icónicos accesorios de cuero de Loewe.

Para paladares inquietos

Bianca Villa Crema de Naranja con Pacharán La Navarra es el nuevo producto creado para formar parte de los nuevos licores que gustan a paladares inquietos. Esta crema original nace para ser disfrutada en diferentes momentos del día: sobremesas, tardeo o el ocio nocturno, sola en chupito o en combinados de coctelería.





EDICIÓN ÚNICA

La Maison Rémy Martin presenta una edición limitada del decantador Rémy Martin XO creada por el renombrado artista Anish Kapoor. Se trata de una alianza única que fusiona la maestría de la destilación con la creatividad sin límites del arte contemporáneo y que refleja de manera sublime la esencia de este icónico destilado.



Bbotella de diseño

Tequila Don Julio ha anunciado una nueva colaboración creativa con la reconocida DJ, productora y figura cultural Peggy Gou. Como parte de esta colaboración global, la marca ha lanzado Don Julio 1942, una botella de edición limitada. El envase ideal para el sabor ultra suave y suntuoso de este tequila, con sus exquisitas notas de caramelo y roble y su cálido dulzor persistente.

Tómalo directamente del congelador

Amaro del Capo es una receta original elaborada con una cuidada selección de hierbas, flores y frutas del sur de Italia. Este licor alcanza su máxima expresión cuando se sirve a -20 °C, directamente del congelador. A esa temperatura, ingredientes como la menta, el anís y el regaliz despliegan todo su sabor, brindando una experiencia sensorial única, equilibrada y profundamente italiana.





Ginebra ideal para primavera

Con una destilación que combina ingredientes botánicos como la flor de la vid y la infusión de hierbas, G'Vine se caracteriza por su suavidad y elegancia, convirtiéndola en una de las ginebras más sofisticadas del mercado. Gracias a su perfil aromático único, se adapta perfectamente a los sabores frescos y ligeros que la primavera inspira, convirtiéndose en la protagonista de cócteles refrescantes que celebran la temporada.



JAVIER GOYA Y JOSÉ FUENTES
abren Tabanco Amores

La esencia de las tabernas jerezanas pero 100% sin gluten llega a Madrid con la apertura de Tabanco Amores. "Vimos que faltaban sitios en Madrid que ofrecieran cocina tradicional y frituras libres de gluten y decidimos apostar por ello conectando también con nuestro amor por el sur y por Cádiz. Además, es un proyecto que hemos desarrollado los dos completamente, incluyendo también algunos toques de la decoración", cuentan.





MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ
lidera el nuevo Converso

El nuevo restaurante del hotel de cinco estrellas Castilla Termal Monasterio de Valbuena, en plena Ribera del Duero, está liderado por de la Cruz, que además es asesor gastronómico del hotel. Reconocido por su compromiso con la cocina sostenible, su gastronomía se sustenta en la creatividad, el uso de procesos tradicionales y la utilización de ingredientes locales y de temporada.

MARCOS OLAZÁBAL
sigue triunfando en su refugio nórdico



Marcos Olazábal Janson, fundador de Calbaña Marconi, un apartado refugio nórdico en El Encinar de los Reyes (Madrid), sigue triunfando con su propuesta: platos de la tradición nórdica como las albóndigas suecas con puré de patatas y mermelada de arándanos; sabores perdidos del recetario nacional como los huevos encapotados; o sabores franceses como los mejillones a la crema con patatitas fritas.

NUNO MATOS
cocina en La Cúpula



El chef ejecutivo del renovado The Palace Hotel, Madrid, firma la carta de La Cúpula, combinando recetas atemporales como el Wellington The Palace, con otras más vanguardistas como el Carpaccio de carabinero con limón, azafrán y cilantro. Y es que los platos de Matos, con más de una década de experiencia en la alta gastronomía, reflejan el vibrante paisaje culinario madrileño, reinterpretando los sabores tradicionales con una visión actual.



ALBERT RAURICH
firma la carta del nuevo Absis

El exjefe de cocina de elBulli y responsable de los reconocidos restaurantes barceloneses Dos Palillos y Dos Pebrots, ha diseñado la carta del nuevo Absis, ubicado en el Museu Nacional D'Art de Catalunya. "Queríamos crear una oferta atractiva para el público del Museo y para la ciudad de Barcelona. No buscamos una cocina gastronómica de vanguardia, sino platos bien hechos, bien presentados y que conecten con la tradición mediterránea", explica Raurich.



MIGUEL VIDAL
se instala en Mom Culinary Institute

El chef coruñés ha llegado a la zona financiera de la capital con una propuesta fresca y cargada de identidad, el restaurante Bancal, que se encuentra en el Mom Culinary Institute, escuela de formación, donde también ejerce de director gastronómico. Vidal se caracteriza por mimar el producto y ofrecer una cocina viajera y de estilo libre con una base clásica, alma gallega y gusto por los fondos.

MARIO VALLÉS
dirige El Patio de Claudio



Reconocido por su trayectoria en restaurantes de referencia en Madrid como Hortensio y Narciso, es el director de orquesta del nuevo El Patio de Claudio, ubicado en el Hotel Único de la capital. Se trata de un sofisticado bistró español con alma madrileña concebido para poder disfrutar a cualquier hora del día con platos que van desde clásicos reinterpretados hasta opciones ligeras, perfectas para compartir.

MANUEL MELCÓN
ofrece un viaje de sabores



Con experiencia en restaurantes de la talla de Noma (Copenhague), actualmente Manuel Melcón dirige Vesta Taberna, ubicado en San Lorenzo de El Escorial y recomendado por la Guía Repsol. Su sello es una cocina creativa, de autor, de vanguardia y de proximidad. Él mismo recolecta ingredientes como las setas silvestres o plantas aromáticas que dan vida a deliciosos platos que son un auténtico viaje de sabores.

Un nuevo mexicano llega a Madrid



Los sabores, especias, formas de cocción y preparaciones ancestrales de México son el sello distintivo de Xamach, que acaba de abrir sus puertas en la capital. Muchos de los platos, aunque se basan en la tradición, son creaciones propias, siendo su especialidad los tacos.

XAMACH
José Ortega y Gasset, 83 · 28006 Madrid · Tel.: 918 168 257 · www.xamach.es

PROPUESTA ÚNICA Y PERSONAL



La cocina creativa del vallisoletano Azul Mediterráneo destaca por sus pinchos y tapas, de la mano del chef Juan Carlos Jiménez Pradas. Estos bocados se complementan con arroces de autor, como el de picaña madurada, tuétano asado y alcachofa. Además, para quienes buscan una experiencia completa, disponen de tres menús degustación.

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



Para disfrutar sin prisas

Chambao By the Beach –situado en la playa de Talamanca– propone disfrutar de desayunos sin prisas y almuerzos tranquilos con los pies en la arena. Descubre algunos de sus platos estrella como las famosas alcachofas con queso Idiazábal o la paella de langosta de Formentera. Atención a sus nuevos cócteles No & Lo.

CHAMBAO BY THE BEACH
Nobu Hotel Ibiza Bay · Carrer de Ses Feixes,52 · 07800 Ibiza (Illes Balears)
Tel.: 971 192 222 · www.nobuhotelibizabay.com/es/gastro/chambao



PLATOS INCLUSIVOS

Pötstot, referente de la cocina mediterránea 100% sin gluten, sin lactosa y vegana en Barcelona, ha inaugurado su segundo local en la ciudad en el espacio que ocupó el mítico vegetariano L'Hortet. Entre los platos estrella destacan, la lasaña vegana, las croquetas crujientes en panko de guisante con diferentes rellenos y los arroces como el mar y montaña con algas gallegas, chiitake y salicornia.

PÖTSTOT
Pintor Fortuny, 32 · 08001 Barcelona · Tel.: 938 574 481 · www.potstot.com





Una década de éxito en la capital

Tatel Madrid celebra su décimo aniversario consolidado como uno de los locales imprescindibles de la capital. Juan Antonio Medina, su chef ejecutivo, recupera recetas tradicionales españolas combinadas con toques innovadores y un *twist* internacional. Buena muestra son la ensaladilla con carpaccio de gamba blanca o el risotto de semóla con trufa rallada.

TATEL MADRID Pº de la Castellana, 36 · 28046 Madrid · Tel.: 911 721 841 · www.tatelrestaurants.com

Referente en Marbella

Dos plantas, una terraza y un patio cubierto de bungavillas dan forma a este bistrot que es todo un referente en Marbella. Su propuesta de cocina francesa con influencias belgas se plasma en platos ya míticos como el tartar de buey, a los que ahora se suman nuevos como el pollo coquelet asado a baja temperatura durante tres horas.

CASANIS BISTROT
Ancha, 8
29601 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 900 450
www.casanisbistrot.com

MENÚ DEGUSTACIÓN DE ANIVERSARIO



Jordi Domenech

Catacroquet, liderado por Andrea Pérez-Lorente y Gary Trives, cumple 10 años. Para conmemorar esta trayectoria y la reciente reforma del local, ofrecen hasta finales de junio un menú degustación que reúne los platos más representativos, en el que no faltan dos de sus croquetas más emblemáticas: una de mejillones gallegos en escabeche casero y otra melosa de rabo de toro.

CATACROQUET
Almogàvers, 211 · 08018 Barcelona
Tel.: 932 809 059 · www.catacroquet.es



Roger Alsina

Platillos mexicanos inéditos

El chef Renato Guiomar propone descubrir platillos típicos de la comida callejera mexicana algo inéditos en Barcelona como los chilaquiles o la birria y disfrutar de una deliciosa selección de tacos. A ellos se suman platos de autor. Destacar que el 95% de la carta es apta para celíacos y que las opciones vegetarianas y veganas son parte esencial.

LA MAFIA MEXICANA
Comte d'Urgell, 196 · 08036 Barcelona · Tel.: 935 112 892
@ lamafiamexicana.bcn



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA SORPRESIVA

Imprevisto –nuevo restaurante recomendado por la Guía Repsol 2025– destaca por su enfoque innovador, su respeto por la tradición y su capacidad para reinterpretar la cocina contemporánea con un estilo único. Ofrece dos menús degustación (7 pasos y 10 pasos) 'improvisados', ya que el comensal no sabe qué va a comer.

IMPREVISTO Bailén, 104 · 08009 Barcelona · Tel.: 931 451 152 · www.imprevistorestaurante.es

Comida inolvidable junto al mar



Barraca –especializado en arroces y productos del mar– estrena un servicio "on demand" que permite a los clientes escoger cualquier tipo de pescado según disponibilidad en el mercado, así como solicitar la forma en que desean que sea cocinado. Idealles su ambiente –cuenta con dos plantas con espacios diáfanos y luminosos– y sus vistas al mar.

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



De Aragón al mundo

Ese es el lema de este pequeño restaurante recomendado por la Guía Michelin y galardonado con un sol Repsol. ¿Su mérito? Ofrecer una personalísima cocina creativa. Gamberro es un poco irreverente, tiene mucho de elegante y lúdico y rebosa imaginación y nivel sirviéndose de una despensa espectacular. Dispone de un único menú de 17 pases, que incluye platos como la 'oliva' de mejillones en escabeche o la pizza de aire.

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

Platos primaverales

Cornamusa, situado en la planta 6 del Palacio de Cibeles, incorpora nuevos platos a su carta como la corvina de Cádiz y coliflor en salsa de mantequilla tostada o la ensalada de tomate y aceitunas con vinagreta de escabeche frío de zanahoria moruna. Además, su terraza permite comer o cenar con unas vistas privilegiadas de Madrid.

CORNAMUSA CIBELES
Plaza de Cibeles, 1 · 28014 Madrid · Tel.: 911 083 550
www.azoteagrupo.com





Un respeto por el pollo

Pasada la Semana Santa, he constatado que una de las mayores penitencias a las que estamos sujetos durante ese período consiste en la contemplación y asimilación por algunos de las más complejas recetas.

hermanosmanzano@joseornia



Parece que en Semana Santa el Barroco de nuestros pasos y procesiones brinca a los platos, pasando previamente por la cabeza de algunos cocineros olvidados por el arte que rige la sabia diosa Deméter. Tienen como disculpa la búsqueda en continuo del breve momento de gloria que concede la televisión y, en segundo término, las redes sociales. Hay que inventar algo, aunque en ese proceso se destrocen ingredientes que merecen un respeto.

Por ejemplo, he visto como una joven promesa de la cocina proponía una croqueta de torrija, es decir, un refrito del frito. Otro con ganas de trabajar incansablemente destruía un muslo de pollo, una preciosa y cuidada proteína de corral, con un sadismo que dejaría como bobo al marqués de Sade, y eso que este caballero propone comerse a los humanos, más si son del género femenino. Tomen el muslo (del pollo). Deshuésenlo, rellénenlo de tocino, sofríanlo, preparen una salsa demi-glace y perfúmenla con limón y jengibre. No les explico más, pero pueden suponer tantos más ingredientes que angelitos lucen en un retablo barroco, de esos en los que no puede quedar un espacio vacío, porque de ser así viene la señora que restauró el Ecce Homo de Borja y le da un tiento a la pintura. A nivel de plato consistiría en un poco de cúrcuma, que está de moda, y un toque de chocolate por eso de que el dulce da contraste.

Lo malo es que el muslo de pollo, con su piel grasa, la musculatura en fibra y su hueso lleno de sustancia, ya ha sufrido la primera derrota al perderse sus sabores por culpa del tocino ibérico. Luego llega todo lo demás hasta hacernos olvidar cómo se ha dado fin a una serie de sabores puros. Una gloria de un día que no admite corrección porque en el próximo capítulo de cualquier espacio culinario, de esos que invaden la tele, saldrá un esforzado chef intentando demostrarnos una capacidad creativa aún mayor.

> HAY QUE INVENTAR ALGO, AUNQUE EN ESE PROCESO SE DESTROCEN INGREDIENTES QUE MERECEN UN RESPETO

Claro que hay gente que tiene otra manera de enfrentarse a la naturaleza. Me refiero a los enólogos, ese grupo humano semisecreto, oculto entre el poder de las bodegas y el de los chefs. Entre ellos ejercen los sommeliers, pero estos no disponen del tronío que da la gestión del dinero. Si los responsables de los fogones vivieran en proximidad laboral con los enólogos, más allá de una cata puntual, tendríamos mucho conquistado. En principio estos tienen muy clara la respuesta a la pregunta ¿qué es la moda? Tal como se la planteó Oscar Wilde "es una forma de fealdad tan intolerable que tenemos que cambiarla cada seis meses". Si en el caso de la cocina dura lo que dura el último congreso, en el mundo del vino el tiempo es mucho más lento. Nos lo explica Gilbert Clusel, de Clusel-Roch, un delicado productor del Rhône de la Côte-Rotie. La entrada de la uva es por gravedad, se vinifica en depósitos de hormigón y acero inoxidable de diferentes medidas. El desrapado es parcial, variando casi cepa a cepa; la crianza implica una atención total, no a lo que quiere el enólogo sino "a los deseos" del vino. Una parte va en barricas, algunas nuevas, pero no más del 20%, otra en acero inoxidable, para no perder la vivacidad. En conjunto es un escuchar continuo a la naturaleza y sus productos en los que la intervención humana se justifica únicamente por el máximo respeto. Todo lo contrario de este barroquismo feroz torrijero. Por cierto, ¿recuerdan la receta viral de la semana pasada?❋

STEAK & WINE BAR



Homenaje a su plato estrella

El restaurante Sintonia estrena nuevo Steak & Wine Bar y lo dedica a su plato estrella: el mejor steak tartar de Barcelona. Este plato se ha convertido en referente del restaurante y del hotel Gallery donde se ubica. El tartar –en brioche– se suma a una selección de tapas pensadas para un cliente que busca algo clásico y con garantías de excelencia para tomar de manera informal. La nueva carta de 50 vinos explora todas las DO's de Cataluña.

Hotel Gallery
www.galleryhotel.com



QÚ

Propuesta de primer nivel

Ubicado en el edificio que en su día albergó la famosa perfumería Álvarez Gómez, en pleno corazón de Madrid, el hotel brinda a sus huéspedes calma, sofisticación y una propuesta gastronómica de primer nivel en QÚ, el restaurante liderado por el chef estrella Michelin Mario Sandoval, que ofrece una cocina arraigada a la tierra con la mirada puesta en el futuro.

JW Marriott Hotel Madrid
www.restaurantequ.com/es/

CORSARIO RESTAURANT & TERRACE



El sueño de una noche de verano

El icónico hotel La Torre del Canónigo, ubicado en el corazón de Dalt Vila (Ibiza) –que este año celebra su 25 aniversario–, tiene en Corsario Restaurant & Terrace una de sus grandes bazas. Al frente se encuentra el chef Livan Valdés, quien invita a los comensales a vivir "el sueño de una noche de verano" a través de un menú basado en productos de cercanía, maridados con una exclusiva selección de grandes vinos internacionales.

La Torre del Canónigo
www.latorredelcanonigo.com

LA CÂBANE MARBELLA



Viaje a Italia

El chef Dani García afirma que la idea es que, al entrar en el beach club, cada bocado transporte a los comensales directamente de Marbella al Mediterráneo italiano. Entre las nuevas incorporaciones a la carta, destacan opciones irresistibles como el Tonno alla Siciliana y los sabrosos Pacheri Mediterranean Feast. Durante los meses de julio y agosto, ofrecerá cenas únicas bajo las estrellas.

Hotel Los Monteros Spa & Golf Resort
www.kimptonlosmonterosmarbella.com

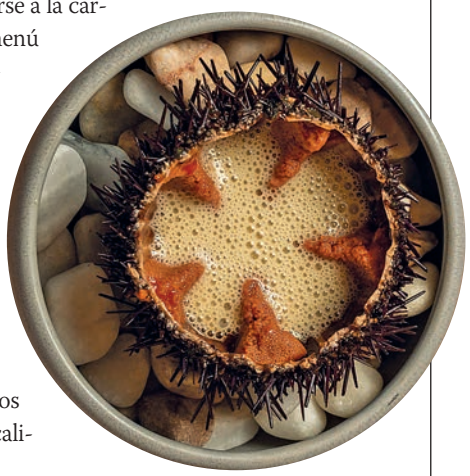
Fotos: Jordi Domenech



AGRESTE MAR

Sensibilidad en cada plato

El proyecto de Fabio Gambirasi y Roser Asensio, tras nacer como *pop up*, inicia una nueva etapa como Agreste Mar de forma permanente en el Hotel Serras de Barcelona. Su cocina italo-catalana –que puede disfrutarse a la carta o a través de un menú degustación de 9 pases– se basa en la búsqueda de la excelencia a través de productos ecológicos de temporada –como los guisantes del Maresme o la trufa negra salvaje del Berguedà– y en proyectos vitivinícolas de alta calidad y alma.



Hotel Serras Barcelona
www.serrashotel.com



HIELO Y CARBON

Despierta los sentidos

Su nueva carta '5 Senses' está pensada para estimular el gusto, la vista, el olfato, el tacto y el oído en cada bocado con platos como el tartar de dorada con cítricos y raifort en cono crujiente o la croqueta de churrasco a la brasa con chile ahumado. Cada creación es una invitación a viajar sin moverse del corazón de la capital, con influencias de América Latina, Asia y el Mediterráneo.



Hyatt Centric Gran Via
www.hyatt.com/hyatt-centric/es

Cuenta atrás para su vendimia 100% ecológica

D.O. Penedès

En la D.O. Penedès fueron pioneros en la elaboración de vinos de viñedos ecológicos en España. Consiguieron ese hito histórico hace más de 40 años y a día de hoy más del 95% de sus uvas son ecológicas. En este 2025 volverán a hacer historia: será su primera vendimia 100% ecológica y también la primera denominación de origen de todo el mundo en conseguirlo.





INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. PENEDÈS Y EL CONSORCIO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL PENEDÈS – RUTA DEL VI DEL PENEDÈS.

El Penedès, una palabra que nos evoca vino con solo nombrarla, es una tierra con gran tradición vitivinícola. Un historia de la que la D.O. Penedès hace gala incluso en su propio logotipo, que protagoniza el busto de la diosa griega de la agricultura Deméter, encontrado en el yacimiento de la Font de la Canya de Avinyonet del Penedès, y también reivindica los 2.700 años de historia que tiene el Penedès en el cultivo de los viñedos y en la elaboración del vino. Los primeros en detectar su potencial fueron los fenicios. Dos milenios más tarde, estas tierras siguen siendo la garantía de calidad que muchos buscan a la hora de elegir un buen vino y también un entorno en el que disfrutarlo: y es que pasear por sus pueblos y ciudades, y descubrir los grandes vinos de sus bodegas (ya sean blancos, tintos, rosados, espumosos o dulces), constituye una experiencia altamente gratificante que puede disfrutarse con todos las garantías gracias a La Ruta del Vino del Penedès.

Historia, tradición e innovación

La calidad que rodea a la marca D.O. Penedès no solo es consecuencia de su tradición y antigüedad, sino de su capacidad de innovación y su voluntad de actualizarse. No se han quedado anclados en un pasado glorioso y han sabido encontrar el equilibrio entre pasado, presente y futuro. Entre herencia, tradición e innovación. Fruto de esa inquietud por avanzar pero de alguna manera de respetar al mismo tiempo las tradiciones vitivinícolas, nace ese afán por recuperar el cultivo ecológico –del que os hablábamos al principio– mucho antes de que se pusiera de moda.

Francesc Olivella, director de la D.O. Penedès, afirma en ese sentido: "Nuestro clima cálido y mediterráneo, favorece totalmente el trabajo y cultivo ecológico".

Además, debemos resaltar que aunque el objetivo es que todos los vinos tranquilos provengan de cultivo ecológico, es un hito que ya han alcanzado los espumosos Clàssic Penedès, o mejor dicho, ya nacieron bajo el paraguas de la D.O. como ecológicos. De hecho, este era uno de los requisitos indispensables que pedía la denominación de origen para poderlos certificar: que sean 100% ecológico, "garantía de res-



petar una agricultura que se integra en el medio, utilizando métodos tradicionales de cultivo y técnicas 100% ecológicas", según describen en los pliegos de condiciones; que sean 100% Penedès y 100% Reserva, puesto que se les requiere un mínimo de 15 meses de crianza antes de poderlos sacar al mercado.

Plan Estratégico 2030

Con el objetivo de que la D.O. Penedès sea un territorio totalmente sostenible, a finales del 2020 se puso en marcha el Plan Estratégico 2030. El objetivo del plan es definir las líneas maestras de trabajo y las acciones a desarrollar en el futuro de la Denominación de Origen Penedès, tanto en viticultura como en la elaboración de los vinos Penedès.

El Plan Estratégico se ha realizado mediante las aportaciones de los diferentes actores del sector: bodegas, viticultores, profesionales del mundo de la restauración, tiendas especializadas y consumidor final y recoge el compromiso de determinar unos indicadores clave de sostenibilidad que tendrán que cumplir sus asociados. Estos indicadores afectarán no solo en términos de viticultura y elaboración, sino también en la preservación del medio ambiente o en la preservación de la viña en el territorio a partir de un precio justo por la uva.

Desde la propia denominación apuntan: "En la D.O. Penedès siempre hemos tenido un vínculo con los vinos ecológicos, incluso desde antes de que se hablara de ellos. Más concretamente, en la D.O. Penedès tenemos la primera bodega que sacó al mercado, hace más de 40 años, vinos de viñedos ecológicos de España. Ser pioneros en el cultivo del viñedo ecológico y en la elaboración de sus vinos ecológicos, nos sitúa en una posición muy avanzada en cuanto al conocimiento y la filosofía de las bodegas en este campo. A partir de la vendimia de 2025, todos los vinos amparados por la D.O. Penedès, tendrán que ser ecológicos. Pero que un viñedo sea ecológico, significa trabajarlo de forma integrada en el medio que le rodea, sin el uso ni de abonos químicos, ni plaguicidas químicos de síntesis, ni tampoco herbicidas. Los tratamientos del viñedo ecológico básicamente son el azufre y el cobre por el oidio y el mildiu respectivamente, y las feromonas por la carcoma de la uva. Además del trabajo en el viñedo

de forma ecológica, también tenemos viticultores que la trabajan de forma biodinámica, donde además de trabajar en ecológico, se buscan todos aquellos elementos vinculados con el entorno: plantas, animales y humanos, siempre teniendo en cuenta las fuerzas y energías de la naturaleza. Otro factor a tener en cuenta es la sostenibilidad del entorno, del medio ambiente y de la tierra a nivel global. Siguiendo esta línea, viticultores de nuestro territorio están empezando a trabajar el viñedo de manera regenerativa, concepto que consiste en dejar una capa de hierba bajo los viñedos, con el objetivo de capturar CO_2 y no liberarlos. Al mismo tiempo, de forma positiva se regeneran los suelos después de muchos años de labrarlos continuamente. Otras prácticas sostenibles cada vez más habituales entre las bodegas son la instalación de placas solares y la recuperación de la madera, una vez terminada la poda de las cepas, para hacer combustible e integrarla en el suelo, captando así el CO_2".

Otra de las acciones que recoge el plan estratégico es la de potenciar variedades recuperadas como la moneu y erigirla como una variedad de referencia en los vinos tintos elaborados dentro de la D.O. Penedès. Una apuesta por el patrimonio vitivinícola del territorio, junto con la apuesta por variedades que tienen una buena adaptación al cambio climático. Plantas más resistentes a la sequía –un factor cada vez más determinante– y de maduración más tardía. Esta apuesta sin embargo no descarta variedades como el sumoll tinto, la garnacha tinta, la cariñena y otras variedades tintas que actualmente hay plantadas.

Dentro de esta apertura, también se incluye la incorporación de nuevas técnicas de elaboración como son las de los vinos con mínima intervención. Para amparar a estos tipos de vinos de calidad, se creará una comisión de trabajo para definir las parámetros específicos que tendrán que cumplir estos vinos y establecer controles analíticos necesarios, así como un comité de cata.

Este compromiso de la D.O. Penedès con la ecología y la sostenibilidad, hizo que hace dos años recibieran el Premio Green Lifetime por parte de la prestigiosa publicación inglesa *The Drinks Business* que otorga los Green Awards, unos premios que reconocen aquellos proyectos vitivinícolas internacionales que trabajan por la sostenibilidad. Este reconocimiento pone en valor la trayectoria de la denominación de origen dentro del sector vitivinícola.



Variedades

- **Blancas autorizadas y recomendadas:** Macabeo, xarel·lo, parellada, subirat parent, garnacha blanca, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, malvasía de Sitges, chardonnay, sauvignon blanco, riesling, gewurztraminer, chenin, sumoi blanco, viognier, xarel·lo rosado y forcada.
- **Blancas propias:** Macabeo, xarel·lo, parellada, malvasía de Sitges, moscatel de grano grueso, subirat parent, garnacha blanca, sumoi blanco, xarel·lo rojo y forcada.
- **Tintas autorizadas y recomendadas:** Ull de llebre, garnacha tinta, samsó, monastrell, sumoi tinto, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, cabernet franc, petit verdot y moneu.
- **Tintas propias:** Ull de llebre, garnacha tinta, samsó o cariñena, monastrell, sumoi tinto y moneu.

Hacia una D.O. Penedès Calificada

Otro de los aspectos que se trabajarán a lo largo de estos próximos años, es que la D.O. Penedès pueda llegar a ser una D.O. Calificada para reconocer la calidad y la excelencia de sus vinos. Un hecho que se acompañará de varios criterios que tendrán que cumplir los bodega para pertenecer a la futura DOQ Penedès: que el vino comercializado esté embotellado en las bodegas inscritas y éstas estén ubicadas en la zona geográfica delimitada; que se cuente con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización, disponer de una delimitación cartográfica por municipios y buscar un sistema tecnológico (tipo Blockchain) que pueda garantizar la coexistencia en las bodegas de las diferentes denominaciones de origen que hay en el territorio.



10 zonas diferenciadas

El suelo, el clima y la altura, diferencian la D.O. Penedès en 10 zonas, marcadas por un carácter único. A partir de estas zonas se ha creado la categoría Vino de Zona, poniendo en valor la personalidad que cada lugar aporta la vino.

- Alts d'Ancosa
- Conca de Foix
- Costers de L'Anoia
- Costers de Lavernó
- Costers del Montmell
- Marina del Garraf
- Masís del Garraf
- Muntanyes d'Ordal
- Turons de Vilafranca
- Vall Bitlles-Anoia

Clasificación de los vinos

La nueva categorización de los vinos de la D.O. Penedès permiten poder explicar mejor la identidad, historia, territorio y calidad de los vinos Penedès. Esta nueva clasificación distingue entre: Vino D.O. Penedès, Vino de Zona, Vino de Mas, Gran Vino de Mas y Vino de Finca.

La creación de las categorías Vino de Mas y Gran Vino de Mas se engloba dentro de las acciones que la D.O. Penedès está trabajando para potenciar el reconocimiento de la calidad y la excelencia de sus vinos y la tradición vitivinícola del territorio con la masía como referencia. Para cumplir con los criterios de la D.O. Penedès, el vino debe elaborarse a partir de uvas de viñedos cercanos a la masía, de una finca propiedad de la bodega o con un contrato de gestión de mínimo de 7 años. Entre la masía –que debe ser centenaria, bien conservada y situada en un entorno de alto valor paisajístico– y los viñedos no podrá haber más de 2 kilómetros lineales.

Los viñedos deben ser ecológicos, cosechados a mano y con una edad mínima de las cepas de 10 años en el caso del Vino de Mas y de 25 años en el caso del Gran Vino de Mas. Los rendimientos por hectárea de viñedo deben ser un 15% inferiores a los autorizados por la D.O. Penedès. Se potencian las variedades propias del Penedès y la crianza debe ser de un mínimo de 8 meses en el caso de los vinos blancos y 20 meses en el caso de los tintos. El modelo de botella para estos vinos es la Borgoña y en el etiquetado aparece el nombre tradicional de la masía y la añada.

Además, para ser calificado como Vino de Mas, el vino tendrá que demostrar altas puntuaciones en concursos y certámenes de vinos nacionales e internacionales, así como menciones de prestigio en publicaciones de todo el mundo durante los últimos cinco años como mínimo. En el caso de Gran Vino de Mas tendrá que ser de 10 años mínimo. La comisión de marketing de la D.O. Penedès emitirá un informe respecto a este punto.

El pleno de la D.O. Penedès creará un comité de expertos para valorar, en cada caso, el prestigio de los vinos que quieran acceder a las categorías de Vino de Mas y Gran Vino de Mas.

Además, la denominación de origen elaborará un registro que actualizará de forma permanente donde se recogerán los vinos aptos de las dos categorías.

Para garantizar la calidad y la excelencia, cada año al menos un Vino de Mas de cada bodega tendrá que pasar controles de trazabilidad en una auditoría de certificación específica.



Mil sabores, aromas, cuerpos y estructuras

Los vinos de la D.O. Penedès se caracterizan por su diversidad: mil sabores, aromas, cuerpos y estructuras... Eso es fruto de las diferencias climáticas, paisajísticas y de la riqueza y variedad de los suelos que la conforman. Por tanto, existen opciones para todos los gustos.

Empezaremos hablando de los blancos, no en vano la D.O. Penedès es ampliamente reconocida por la calidad de estos vinos. Combina una oferta de vinos elaborados con las variedades tradicionales (xarel·lo, macabeu y parellada) con otros elaborados con variedades que con los años se han introducido y aclimatado con éxito (chardonnay, riesling, sauvignon blanco...). Eso sí, la variedad reina, auténtico estandarte de la D.O., es la xarel·lo con la que se elaboran vinos que son todo aroma, sabor y calidad. Un placer para los sentidos.

Los vinos blancos del Penedès ofrecen una ri-

Hotel Wine Fest - Monument Hotel)



La gastronomía de Penedès, el maridaje ideal

Desde Penedès Turisme resumen así lo que ofrece la zona a nivel gastronómico, el complemento ideal para sus vinos: "En el Penedès se vive bien y, por lo tanto, también se come bien. Descubrir un territorio también implica probar lo que se come. La gastronomía de Penedès es tan diversa como sus paisajes; es de mar y montaña, de cocina casera y también de cocina innovadora.

Entre sus platos más destacados se encuentra el Gallo del Penedès, que actualmente es el único producto de km0 que cuenta con el distintivo de calidad de Identificación Geográfica Protegida (IGP). También son típicas las cocas enramadas del Baix Penedès, la gamba de Vilanova o el xató, en todas sus versiones, que son muchas. Todos estos productos son tan distintivos que cada uno tiene una festividad propia en el territorio.

No se puede obviar tampoco, el melocotón de Ordal y su mercado para comprarlo y degustarlo los fines de semana de verano, o las variedades de repostería tradicional, como las catànias de Vilafranca o los carquinyolis de Sant Quintí de Mediona, entre otras especialidades.

Cualquiera de nuestros productos de proximidad, acompañados de un buen vino o cava de la zona, son un maridaje perfecto para probar el sabor de Penedès".

queza aromática durante todo el período de juventud, entre el primer y segundo año. Con una textura suave y un buen equilibrio entre acidez y alcohol.

Los elaboradores ofrecen también blancos de fermentación en barrica o de crianza que permiten descubrir otros extraordinarias sensaciones y evolucionar positivamente entre dos y cinco años.

A la hora de acompañar las comidas, los blancos ligan con comidas suaves, preparados sin salsas, como pescado, marisco, ostras, huevos, platos fríos y quesos frescos o semisecos.

Los vinos tintos del Penedès, por su parte, son fruto de la experimentación, de la constante innovación y de la recuperación de variedades propias que habían desaparecido y la atención a las nuevas tendencias de los paladares, la D.O. Penedès ofrece una amplia y exquisita gama de vinos tintos de calidad que mejoran con el paso del tiempo si se mantienen en las condiciones apropiadas (protección de la luz, olores y vibraciones, temperatura uniforme no superior a 15 °C). Según la cosecha y el tipo de uva, pueden evolucionar entre 4 y 5 años. En la mesa, para acompañar un reserva tinto o sencillamente un buen vino tinto D.O. Penedès, se recomiendan las carnes rojas y los asados. Para los vinos tintos aromáticos, la carne blanca y los quesos azules resultan de lo más adecuado y sugerente.



De gira con los vinos ecológicos y los elaborados con xarel·lo

Uno de los objetivos de la D.O. Penedès dentro de sus líneas estratégicas es potenciar la calidad de sus vinos en el sector profesional. Con esta premisa, ha iniciado una ruta por todo el estado de la mano de sus vinos ecológicos y elaborados con la variedad xarel·lo. El pasado febrero hizo parada en Valencia, Mallorca y en breve –el 26 de mayo– también lo hará en Madrid, coincidiendo con las ediciones de los salones Experiencia Verema. Estos eventos están dedicados a profesionales del sector vitivinícola y son un gran escaparate para dar a conocer propuestas vinícolas al público internacional.
Los profesionales asistentes a los dos primeros salones, donde participaron 19 bodegas, han valorado muy positivamente los vinos Penedès catados, con una muy buena acogida de las elaboraciones a partir de la variedad xarel·lo, valorando muy positivamente la versatilidad y la calidad de esta variedad emblemática de la D.O. Penedès. Los vinos ecológicos también han sido muy bien recibidos y ponen en una posición destacada a la D.O. Penedès, que como ya hemos comentado, este año celebrará su primera vendimia 100% ecológica, convirtiéndose en la primera D.O. en alcanzar este objetivo.

En el caso de los rosados, poseen colores muy claros y brillantes y tienden a ser perfumados, con un aroma potente y persistente y un gusto muy afrutado, adaptados a la modernidad.
En cuanto a los vinos espumosos de calidad, pertenecen a la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la D.O. En 2014 reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen el producto. Clàssic Penedès, sigue el método tradicional y ancestral de elaboración de los mejores espumosos de calidad de todo el mundo y se caracteriza por 3 puntos principalmente: 100% ecológico, 100% Penedès y 100% Reserva. De esta manera todos son Reserva.

Finalmente, en la D.O. Penedès los vinos dulces pueden ser elaborados de diferentes maneras según la uva con la que se elaboran. Por un lado, está la elaboración de vino dulce con uva sobremadurada, que se obtiene cuando se deja la uva en la cepa hasta que tiene un alto contenido en azúcares. También está el vino dulce natural, obtenido de la fermentación parcial del mosto y adición parcial de alcohol. Por último, el vino dulce de hielo que se obtiene concentrando el mosto según la técnica de congelación parcial del agua del mosto.

Un territorio de contrastes que merece la pena ser visitado

Desde Penedès Turisme afirman: "El territorio Penedès se extiende por las comarcas del Alt Penedès, Baix Penedès y Garraf, además de pequeñas partes de las comarcas de Anoia, Baix Llobregat y Alt Camp. Por lo tanto, Penedès es montaña, es viña y es bosque. Estos paisajes tan diferentes entre sí, pero, al mismo tiempo, tan cercanos unos de otros, determinan la riqueza de este territorio y hacen posible que visitarlo y entenderlo, se convierta en una experiencia sorprendente". Y añaden: "Descubrir el Penedès implica entender una filosofía de vivir propia. Sus paisajes, el clima, la cultura vinícola, el patrimonio o la combinación del entorno rural con el urbano han marcado su carácter, las tradiciones, las celebraciones, la gastronomía y también, la diversidad de propuestas y actividades a realizar. El Penedès es un paseo entre viñedos caminando o en bicicleta, una comida con productos únicos y autóctonos, una fiesta con historia, una diada Castellera, un vino a media tarde, un baño en la

playa, tomar el fresco en la calle, saludar a los vecinos, una visita a un castillo, el olor de sus mercados... Penedès es tranquilo. Es vida rural y al mismo tiempo vida social".

Está claro que el Penedès es vino y mucho más. Para conocerlo, nada mejor que hacer enoturismo de la mano de La Ruta del Vino del Penedès, que nos invita a disfrutar todo el año de experiencias en bodegas y entre viñedos, de fantásticas propuestas gastronómicas y del placer y tranquilidad de dormir en un entorno rural. La Ruta del Vino del Penedès es una agrupación de empresas y entidades, gestionada desde ela año 2002 por el Consorcio de Promoción Turística del Penedès, que ofrece experiencias turísticas dentro del ámbito Penedès: bodegas, alojamientos, restaurantes, museos, tiendas especializadas y servicios turísticos. Con prácticamente 200 establecimientos, cuenta con casi 70 bodegas visitables. Su principal objetivo es promocionar la oferta turística en este destino y hacer que visitantes y locales disfruten de Penedès con un abanico de experiencias dirigidas a todos los públicos, clásicas e innovadoras, y que cuidan del entorno vitivinícola y lo dotan de valor para que todo el mundo pueda disfrutarlo.✻



Ur 2017

Anna Zahorodnya y Raimon Coll lideran Terra de Marca, una pequeña bodega en el Penedès, donde elaboran vinos tranquilos y espumosos. "Nuestros vinos solo salen de nuestras viñas, que cuidamos como a un hijo, con amor y delicadeza. Queremos que nuestros vinos transmitan la autenticidad de la zona donde vivimos", afirma Anna. Su proyecto nació a partir de la recuperación de unos antiguos lagares de vino en Cal Minguet de la Múnia, en Castellví de la Marca (Barcelona). Fueron sumando hectáreas –de xarel·lo, macabeo y parellada–, y al fin, en 2021, pudieron celebrar que habían embotellado toda su producción en la bodega de la propiedad, ya que el primer cava, en 2007, lo elaboraron con uvas compradas a viticultores amigos. Entre las referencias que elaboran se encuentra Ur 2017, un monovarietal de la variedad reina del Penedès, la xarel·lo, vendimiada a mano y macerada con sus pieles antes del prensado. Realiza una fermentación espontánea y se somete a una crianza de 8 meses en barricas de roble francés con battonages periódicos de las madres.✻





TERRA DE MARCA
Carrer Mediterrani, 16
08732 La Múnia - Castellví de la Marca (Barcelona)
Tel.: 688 225 217
www.terrademarca.com

NOTA DE CATA

Variedad: Xarel·lo
Características: Un vino muy especial y diferente. Destaca por ser bastante seco, con barrica marcada. Final algo amargo y mineral. Ideal, por ejemplo, para maridar con un arroz de marisco.



Andrés Torres

“El Penedès me traslada a momentos vividos en la infancia”

El chef Andrés Torres regenta, junto a su pareja Sandra Pérez, el restaurante Casa Nova, ubicado en una casa de campo entre los viñedos del Penedès, una zona que le trae recuerdos de su infancia. Tras recibir una estrella verde Michelin en 2023 y un sol de la Guía Repsol en 2024, este año suma la estrella roja de la guía francesa. El rasgo diferenciador de su propuesta es, según él mismo nos cuenta, su apuesta innegociable por la sostenibilidad. **POR LAURA MORALES**

Vale la pena llegar a la Finca Cal Tòfol, perteneciente a la localidad barcelonesa de Sant Martí Sarroca, donde se emplaza el restaurante Casa Nova, no solo para degustar las creaciones de Andrés Torres –periodista de formación y cronista de guerra durante años–, sino para vivir una experiencia completa de desconexión que hará las delicias de aquellos urbanitas que busquen un refugio donde olvidarse del estrés de la ciudad. Y es que la finca incluye, además de la masía donde se ubica el restaurante, un huerto, gallinas, sala de ahumar, sala de café, bodega, un taller de cerámica donde Sandra crea la vajilla en la que llegan a la mesa los platos, tres habitaciones suite y un hermoso jardín. Un lugar en el que se relajan los comensales y también el propio chef, ya que su otro trabajo es aún más duro, pues está al frente de la ONG Global Humanitaria desde hace más de dos décadas. De esa labor y de la que realiza en el restaurante, por la que ha recibido diferentes reconocimientos, nos habla en esta entrevista.

¿Por qué decidiste abrir tu restaurante en el Penedès? ¿Qué tiene para ti esta zona famosa por sus vinos de especial? ¿Tienen los vinos con D.O. Penedès protagonismo en la carta?
Me traslada a momentos vividos en la infancia. Solía venir por esta zona con mis padres, y los recuerdos son inmejorables. Cuando surgió la posibilidad de empezar este proyecto aquí, no lo dudé. Combinar lo meramente profesional con un aspecto tan personal hace que valga más la pena. Respecto a los vinos, por supuesto. El 70% de los que tenemos son de la zona. Además, también confiamos en propuestas de gente joven del Penedès, de pequeños productores.

¿Qué dirías que hace Casa Nova diferente al resto? ¿Cuál es su rasgo diferenciador?
Principalmente, nuestra apuesta innegociable por la sostenibilidad. Nuestro compromiso con ofrecer un producto que trabajamos nosotros mismos, en nuestra casa. De hecho, a las personas que vienen a nuestro restaurante les explicamos estos procesos y les mostramos dónde y cómo lo hacemos. Por otro lado, Casa Nova no es un restaurante al uso. Surge también como la extensión del trabajo al que me llevo dedicando más de treinta años: la cooperación internacional. Es por eso que el restaurante también sirve de altavoz para explicar lo que sucede en otras partes del mundo. Lugares en vías de desarrollo o en situaciones de crisis humanitarias por guerras o catástrofes naturales. En ese sentido, a los comensales que les interesa, les explico el trabajo que hacemos en Global Humanitaria, la ONG que fundé treinta años atrás. Creo que ese aspecto también hace de Casa Nova un lugar especial. De hecho, mucha gente se anima a colaborar con los proyectos de Global después de haber venido a comer al restaurante.



¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos en una de las seis mesas de Casa Nova? ¿Qué tipo de platos tenéis en la carta de primavera – verano?
Aparte de los platos que podéis conocer a través de nuestro sitio web, os vais a encontrar a un equipo de personas dedicados al 100% a vosotros. Mantengo seis mesas porque quiero que la atención al comensal sea exclusiva, única y personalizada. Yo empecé en el mundo de la cocina invitando a comer a mis amigos a que probasen mis platos, en mi casa. Pues bien, también quiero extrapolar ese clima de confianza en el día a día del restaurante. Quiero que tengas la sensación de que estás invitado a mi casa, que de hecho no deja de ser eso. Encontrarás también café hecho por nosotros o chocolate trabajado como me enseñaron a hacerlo en comunidades rurales de Guatemala. Aspectos como estos dos últimos, pueden parecer irrelevantes, pero creo que esas peculiaridades hacen que visitar Casa Nova merezca la pena. En cuanto a la carta de primavera – verano, la diseñamos con los productos de temporada que cultivamos.



Actualmente se valora mucho todo lo que tiene que ver con la ecología y la sostenibilidad, la base de tu proyecto, que se emplaza en plena naturaleza, en Sant Martí Sa Roca, con la ventaja de estar a poco más de una hora de Barcelona ciudad. Sin embargo, parece que a la clientela le cuesta desplazarse… ¿Es por eso que además ofrecéis alojamiento?





Entiendo el planteamiento, y estoy de acuerdo en lo que expones, pero en nuestro caso no ofrecemos alojamiento como reclamo. Como comentaba antes, para mí que la gente tenga la sensación de venir a mi casa es muy importante. Poder ofrecer todas las comodidades posibles. Así que decidí habilitar la opción de alojarse para quien quiera alargar su estancia, para quien quiera disfrutar con calma de un entorno tan maravilloso que, como mencionas, te permite desconectar de Barcelona. Además, las personas que optan por reservar alojamiento viven una experiencia más completa, y pueden conocer en profundidad como trabajamos nuestro producto. Creo que eso aporta valor y confianza.

¿No es un poco contradictorio regentar un restaurante gastronómico cuando, por otro lado, te dedicas, a través de tu ONG Global Humanitaria, a repartir comida en comedores sociales y en zonas en conflicto o devastadas por alguna catástrofe? ¿Son las dos caras de la moneda? ¿Comer por placer y comer únicamente para sobrevivir?

Ferran Adrià me dijo una vez que tengo el restaurante más grande del mundo. Precisamente aludiendo a lo que tú mencionas. La red de comedores escolares en varios países, las entregas de comida en lugares con extrema necesidad, y este lugar en el Penedès. Para mí, no es contradictorio. Como explicaba antes, una de las funciones de Casa Nova es poder explicar, a quien le interese, a quien me pregunte, nuestro trabajo en materia de alimentación en las diferentes zonas donde la ONG tiene presencia. Creo que ambos proyectos se dan la mano. Aquí, en Casa Nova, aplico maneras de trabajar que he aprendido durante todos estos años en Colombia, Guatemala, Perú, Bolivia, etc. Con comunidades aisladas y en zonas de difícil acceso. Aquí hablo de ellas, aquí explico maneras de vivir y sobrevivir de las que la mayoría de personas que nos visitan son desconocedoras. Creo firmemente que el trabajo que hacemos en Casa Nova también nos ayuda a poner el acento en problemas de la gente, problemas que están alejados del foco mediático. Mi faceta de chef me permite hacer llegar mensajes, en lugares públicos, que sin ella sería más complicado o acapararían menos atención. Hablo de mensajes de solidaridad, de cooperación mutua, de ser consciente de la terrible realidad que sufren millones de personas en el mundo.

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: El de los huevos fritos.
Un ingrediente fetiche: La sal.
El maridaje ideal: Vinos del Penedès.
Una manía: Obsesión por la perfección.
Un hobbie: Salir a correr.
Un viaje soñado: A la Luna.
Un deseo por cumplir: Erradicar la pobreza.

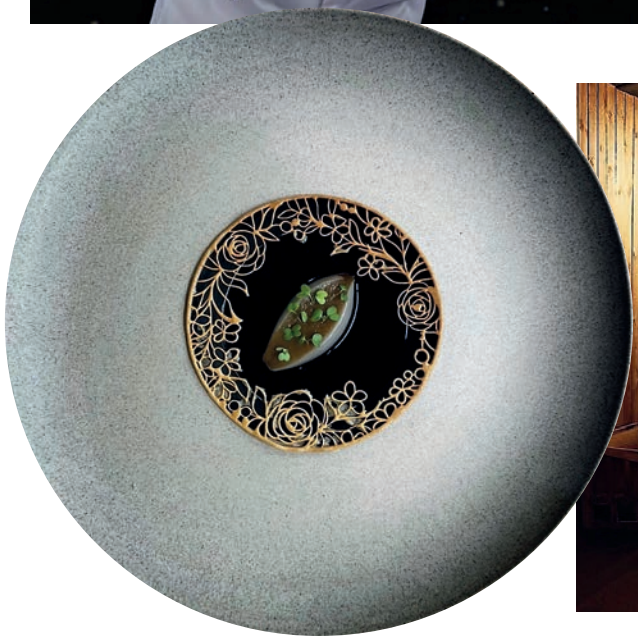
Conseguiste una estrella verde Michelin en la edición de 2023, sumaste un sol de la Guía Repsol en 2024 y este año has conseguido la estrella (roja) Michelin. ¿No abruman estos reconocimientos a un chef "amateur" (como te has definido tú mismo en alguna ocasión) y autodidacta?

No sé si abrumarme, pero sí te garantizo que lo que siento es agradecimiento. Agradecimiento con muchas personas. Para empezar, estoy muy agradecido a mi equipo. Aquí literalmente somos como una familia. Ya sé que puede sonar a expresión manida y tópica, pero en nuestro caso es así. Vivimos aquí, convivimos muchas horas. Agradecido también a todas las personas que, como apuntabas tú antes, cogen su coche



La opinión de los inspectores Michelin

"Más que un restaurante... ¡parece el paraíso sobre la tierra! De hecho, te reciben en el aparcamiento para hacerte un tour y explicarte, de forma cercana, las prácticas que denotan su preocupación por el medio ambiente.
Esta encantadora casa de campo, que en su día funcionó como explotación avícola, está llevada por una pareja que apuesta, sin medias tintas, por la sostenibilidad. Aquí, en una maravillosa atmósfera donde se combinan pasado y presente, el chef Andrés Torres nos propone dos menús (Viña y Gran Vendimia), de gusto actual, que toman como base los recuerdos a los platos que hacía su madre, los productos del entorno (tienen su propio huerto, gallinas, abejas, setas shitake, secaderos de mojama, tostadero de café, vinos y vinagres propios...), y algunos matices internacionales como guiño a los viajes de cooperación del chef (elaboran un pan, en horno de leña, como lo hacen las comunidades indígenas del altiplano peruano). ¡La bodega sorprende con un apartado de grandes añadas!"





para venir hasta aquí. Agradecido, por supuesto, a toda la gente, todos y todas las chefs que en mi proceso de aprendizaje se han prestado a echarme una mano en algún momento. Eso es lo primero que me viene a la cabeza cuando recibo un reconocimiento como los que enumeras, eso y un tremendo orgullo por el trabajo realizado. Le dedicamos muchas horas y, evidentemente, premios de este tipo te impulsan a seguir y te retan para querer mejorar todavía más. Sin duda son un acicate, pero también te obligan a mejorar porque ahora todo el mundo espera lo mejor de nosotros.

¿Has cerrado con esta última estrella el círculo o aspiras a más?
La verdad… ni una cosa ni la otra. No pienso en ello. Simplemente me enfoco en seguir trabajando, en seguir descubriendo, en seguir mejorando… me gusta mucho mi trabajo y le dedico muchas horas, pero no lo hago con el objetivo final de ganar premios. Mi objetivo está en el día a día, en que cada servicio sea mejor que el anterior. En que la gente que viene a nuestra casa disfrute de nuestro trabajo. Evidentemente, si llegan más estrellas serán más que bienvenidas. Son una enorme alegría, pero no una prioridad.

Hablando de premios, el pasado octubre recibiste el Basque Culinary World Prize 2024, un premio que reconoce la labor de chefs con iniciativas transformadoras en áreas como innovación, tecnología, educación, medio ambiente, salud, industria alimentaria y desarrollo social y económico. ¿Qué ha supuesto para ti este reconocimiento?
Este galardón me hizo especial ilusión. Debemos tener en cuenta que es considerado como el 'Nobel de la gastronomía' y valora tu trabajo en áreas directamente relacionadas con lo que llevo haciendo todos estos años con Global Humanitaria. El Basque Culinary World Prize, recoge mis dos facetas, pero sobre todo la de ayuda social, y eso me enorgullece profundamente. Además, el eco mediático que arrastra el premio me ha permitido lo que te comentaba antes… poder poner el foco en problemas de gente a la que pocos escuchan. Me puso muy contento, la verdad. Aprovecho para decirte que todo el equipo que integra el Basque Culinary Center es fantástico. Están haciendo un trabajo increíble en diversas áreas. Que personas así reconozcan tu trabajo le da todavía más valor.

¿Algún proyecto de futuro que puedas avanzarnos?
Vamos a abrir un nuevo proyecto de Global Humanitaria. Esta vez en Gaza, con el objetivo de garantizar bonos de comida a las familias y proporcionar atención psicológica a los niños y niñas víctimas de esta terrible situación.*

CASA NOVA
Finca Cal Tòfol · Barri la Bleda, s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 937 431 170 · www.casanovarest.com

CASTILLA-LA MANCHA



Tierra de vino

El mayor viñedo del mundo –donde reinan principalmente las variedades garnacha tintorera, cencibel, bobal, monastrell, garnacha tinta y airén– es la base de unos vinos avalados por diez denominaciones de origen: Almansa, Campo de Calatrava, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas.

Castilla - La Mancha –formada por las provincias de Toledo, Ciudad Real, Albacete, Cuenca y Guadalajara– es tierra de vino. Los viñedos inundan sus llanuras y el fruto de la uva está adherido al ADN de sus gentes; e incluso su historia se ha forjado al calor de una de sus señas de identidad más reconocibles. Los vinos de Castilla-La Mancha recorren el mundo a diario y están presentes en todos los países. Avalan su calidad diez denominaciones de origen, vamos a conocerlas una a una.



Ruta del Vino de La Mancha

D.O. Almansa

Variedades representativas: Garnacha tintorera (60% de la superficie) y monastrell
Tipos de vinos: Blancos (Joven, Fermentado en barrica y Crianza), Rosados, Tintos (Joven, Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva) y Vino Espumoso de Calidad.

Esta región vinícola, situada a unos 700 m de altitud, es la más oriental de Castilla-La Mancha. A día de hoy, la D.O. Almansa cuenta con un total de 11 bodegas en torno a 8 municipios de la provincia de Albacete con una producción media de casi 6,5 millones de botellas anuales.
Entre las últimas acciones que ha realizado para dar a conocer sus vinos fuera de nuestras fronteras se encuentra la asistencia el pasado mes de marzo a la feria de Prowein en Düsseldorf (Alemania), uno de los eventos de referencia en el sector del vino a nivel internacional. Rosana Trujillo, gerente de Denominación de Origen Almansa ha subrayado el hecho de poder estar "un año más en este gran escaparate que es Prowein, donde D.O. Almansa siempre ha tenido una gran respuesta por parte de todos los que han probado y conocido nuestros vinos". Se trata de "otro paso más en la promoción de nuestros vinos, y siempre con el objetivo de que la imagen y los vinos de D.O. Almansa sigan creciendo fuera de nuestras fronteras. Está claro que seguiremos trabajando para volver a estar presentes también en Prowein 2026".
Más información: www.denominacion-origen-almansa.com

DOP Jumilla



D.O.P. Campo de Calatrava

Variedades de uva autorizadas: Las tintas cencibel o tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, bobal, petit verdot, cabernet franc, graciano, garnacha tintotera y malbec; y las blancas airen, macabeo, verdejo, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc, riesling, moscatel de Alejandria, gewürztraminer, viognier y albariño.
Tipos de vinos: Blancos, rosados y tintos, secos, semisecos, semidulces, y dulces, jóvenes o con envejecimiento; vinos espumosos de calidad, blancos y rosados; y los vinos tintos de uvas sobremaduradas.

La D.O.P. Campo de Calatrava, cuya zona geográfica está constituida por 16 municipios de la provincia de Ciudad Real (en el extremo sureste del Macizo Ibérico), hace el número 102 de todas las denominaciones de origen españolas y el 21 de las registradas en Castilla-La Mancha, siendo la tercera de carácter vinícola en la provincia. Nació hace apenas un año (en febrero de 2024). La topografía de esta pintoresca comarca abarca una zona de producción de 13.500 hectáreas que se caracteriza por suaves elevaciones y altitudes que oscilan entre 700 y 900 metros. Estas ondulaciones se entrelazan con pequeñas llanuras que se sitúan entre los 630 y 650 metros, complementadas por suelos de origen volcánico. Se trata de la región más importante de la Península Ibérica en términos de actividad volcánica reciente, destacando especialmente por su elevado contenido de níquel. *Más información: www.vinocampodecalatrava.com*

D.O.P. Jumilla

Variedad de uva representativa: Monastrell
Tipos de vinos: Blancos, tintos jóvenes y con crianza en madera, rosados, dulces y de licor

La zona de producción comprende unas 22.700 hectáreas de viñedos repartidos entre las Comunidades Autónomas de Castilla-La Mancha y la Región de Murcia. El total de viñedo viejo en la D.O.P. Jumilla supone más de 20% de la superficie, siendo la variedad monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es monastrell, 6% airén y 3% garnacha tintorera.

Ruta del Vino de Almansa



Las Rutas del Vino

Estos son los seis destinos certificados por ACEVIN como Rutas del Vino de Castilla-La Mancha:

- **Almansa: ruta pequeña en extensión, pero muy grande en patrimonio cultural e histórico, tierra única marcada por el carácter diferencial de la garnacha tintorera.**
- **Jumilla: una ruta compartida con la vecina comunidad de Murcia en la que Castilla-La Mancha aporta el 60 % de los viñedos y un patrimonio excepcional.**
- **La Mancha: una ruta donde maridar vinos con paisajes y la esencia del personaje más universal de la literatura española, don Quijote.**
- **La Manchuela: comarca entre Cuenca y Albacete, pueblos auténticos y paisajes extremos que muestran una naturaleza excepcional y donde la variedad bobal suma carácter.**
- **Méntrida-Toledo: heredera de una tradición centenaria y una cultura vitícola que ofrece unos vinos bien diferenciados en torno a su variedad reina, la garnacha.**
- **Valdepeñas: patria de la airén, un territorio de larga tradición vitivinícola donde el vino y la viña marcaron orígenes. Ahora, bodegas excepcionales apuntan el futuro de este territorio.**



Delicias manchegas que debes probar

Si pensabas que comer en La Mancha se reducía a sus deliciosas gachas o su pisto manchego, estás lejos de conocer a fondo las delicias de la gastronomía de esta tierra infinita. Siglos de recetas cocinadas a fuego lento y todos los vinos que da esta tierra, la que recorre el mayor viñedo del mundo, son perfectos para realzar cada matiz de esos guisos que merecen una sobremesa pausada. Si se te hace la boca agua, aquí tienes tres recetas típicamente manchegas para no perderte en tu próxima escapada a la Ruta del Vino de La Mancha: Estofado de judías con perdiz, Galianos o gazpacho manchego y Caldereta de cordero.

DO La Mancha



dop Manchuela



Las características climáticas, con escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta denominación de origen, que es además una de las que más vino comercializa. *Más información: www.jumilla.wine*

D.O. La Mancha

Variedades de uva representativas: Airén y tempranillo
Tipos de vinos: Jóvenes, tradicionales, envejecidos en barrica, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos y La Mancha Excellent

Los vinos de La Mancha son el resultado del cultivo de la vid en una zona ideal como La Mancha, ya que el rendimiento por hectárea óptimo prima la calidad. Además, la gran cantidad de horas de sol que disfrutan sus viñas, el ciclo de maduración de las mismas y la salud de sus vides son extraordinarios. A estas condiciones naturales, se suma la adaptación en la elaboración y producción a los nuevos tiempos. Así, la modificación del Pliego de Condiciones de la Asociación Interprofesional de la D.O. La Mancha, publicada en noviembre del pasado año, asume un esfuerzo del Consejo Regulador en ese sentido. Entre los puntos más reseñables destacaba la modificación de características del envasado con la "incorporación de un nuevo formato de envasado Polietileno Tereftalato (PET)" para la comercialización de sus vinos en mercados que los demandan, como los escandinavos. También al hilo de la mayor demanda de consumo de vinos blancos, fue aprobada la "Modificación de variedades de uva para vinificación, con la incorporación de una nueva variedad albariño", que ha contribuido a enriquecer el universo varietal y capacidad de diversificación de los vinos manchegos en el mercado. Un mercado en el que en 2024 se comercializaron 60.763.005 botellas con D.O. La Mancha. A nivel internacional, la D.O. participa en ferias para promocionar sus vinos en el exterior, la última ha sido Prowein, celebrada en Düsseldorf (Alemania) el pasado marzo. A juicio de Luis Martínez, responsable del departamento de promoción exterior, ha sido una experiencia muy interesante para los visitantes que han tenido oportunidad de valorar y conocer tantos los tintos jóvenes de la variedad tempranillo como los blancos airén, "variedad ésta todavía muy desconocida pero con un gran potencial en la actual demanda mundial de blancos". *Más información: www.lamanchawines.com*

D.O.P Manchuela

Variedades de uva representativa: Bobal
Tipos de vinos: Tintos, rosados y blancos

Ubicada entre los majestuosos valles de los ríos Júcar y Cabriel, La Manchuela es un enclave vitivinícola único, conocido como la Mesopotamia manchega. Este entorno especial combina suelos arcillosos con base calcárea, escasas precipitaciones y altitudes que oscilan entre los 600 y 1.100 metros sobre el nivel del mar, lo que crea condiciones perfectas para la maduración de las uvas. El clima es otro factor decisivo en la personalidad de sus vinos. La singular mezcla de influencia continental y mediterránea, junto con el viento solano que refresca las noches estivales, favorece el desarrollo de polifenoles en las uvas, especialmente en variedades tintas como la bobal, uva emblema de esta denominación. Este entorno genera un diferencial térmico único durante el período de maduración, produciendo vinos robustos y equilibrados que reflejan la esencia de la tierra. Es por eso que denominan a su elaborados "vinos de influencia", ya que tanto el terreno como el clima contribuyen de manera decisiva a la calidad y singularidad de cada botella. Además, para su elaboración combinan tradición y tecnología dando como resultado vinos únicos y ecológicos, respetuosos con el medio ambiente y premiados en certámenes nacionales e internacionales. *Más información: www.manchuela.wine*

Socuéllamos: la patria manchega del vino

Rodeado por 27.000 hectáreas de viñedo, Socuéllamos (Ciudad Real) está considerado la patria del vino de Castilla-La Mancha. Este pequeño pueblo de 12.000 habitantes – por cada vecino hay 4.000 campos de fútbol de viñedos– es la perfecta puerta de entrada al mayor viñedo del mundo, con sus 460.000 hectáreas de viñas y más medio millar de empresas y cooperativas vinícolas.
Cuenta con 16 bodegas (unas vanguardistas, otras centenarias, bodegas de vino de garaje, bodegas ecológicas…), una historia vitivinícola que arranca en el siglo I a.C, un Museo del Vino muy experiencial y un mirador de 40 metros sobre el mar de viñas. Sin duda, el destino imprescindible para los que aman el vino o quieren aprender a amarlo.

D.O.P. Méntrida

Variedad de uva representativa: Garnacha
Tipos de vinos: Tintos y blancos

La DOP Méntrida-Toledo se ubica en la provincia de Toledo – limitando con las provincias de Ávila y de Madrid, y se extienden al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental– y abarca una vasta región con una larga tradición vitivinícola. Los vinos de esta denominación destacan por su calidad y carácter, elegancia y originalidad, derivados de la singularidad de sus suelos y el cuidado con el que se trabajan sus viñedos.
Año tras año, son valorados con excelentes puntuaciones en las más prestigiosas revistas y guías especializadas, tanto a nivel nacional como internacional. Elegancia y armonía se unen en cada botella. Destacar que el resurgir de nuevas bodegas y el trabajo de las más tradicionales está colocando a esta Denominación en las mejores posiciones en los mercados nacionales e internacionales. *Más información: www.domentrida.es*

D.O. Uclés- Foto Abel Valdenebro



D.O. Mondéjar

Variedades de uva representativas: Tempranillo y macabeo.
Tipos de vinos: Tintos jóvenes, crianza y reserva; blancos jóvenes y rosado.

La Denominación de Origen Mondéjar fue creada en 1996 y comprende 20 pueblos de la provincia de Guadalajara, con una extensión total de 93.962 ha. Las variedades cultivadas son tempranillo, cabernet sauvignon y syrah para tintos, mientras que para blancos se utilizan malvar, macabeo, sauvignon blanc y torrontés; esta última es tradicional de la comarca, elaborándose con ella vinos de intensidad y profundo aroma, ligeros, con marcados acentos de moscatel y perfumados, siendo ideales para vinos jóvenes y afrutados. Los tintos presentan color intenso. Los elaborados con la variedad tempranillo son idóneos para envejecer. Los rosados fueron definidos por el premio Nobel de literatura, Camilo José Cela, como "vino de muy suave y gustosa embocadura". *Más información: www.domondejar.es*



DO Mondéjar

D.O.P. Ribera del Júcar

Variedades de uva representativas: Bobal, tempranillo y moscatel de grano menudo
Tipos de vinos: Tintos, blancos y rosados

Nacida en 2003, está ubicada en la provincia de Cuenca. Se encuentra próxima al Río Júcar y cuenta con una extensión de 9000 hectáreas de la que forman parte 9 bodegas. Los vinos de Ribera del Júcar –definidos como vinos de río y guijarro– son reconocidos por su aroma intenso y cuerpo equilibrado, que son el resultado directo de un microclima particular y de las técnicas de viticultura adaptadas a las condiciones del suelo. La uva predominante, histórica, es la bobal, a la que poco a poco se sumaron la ubicua temranillo, (aquí conocida como cencibel) y, más recientemente, la sabrosa merlot y la pícara y a la vez seria syrah que ha encontrado en esta zona un medio vegetativo idóneo. Las variedades de vid que se incluyen en la denominación son en tintas: cencibel o tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah y bobal, petit verdot y cabernet franc y en variedades blancas moscatel de grano menudo, pardilla y sauvignon blanc. El 50% de los viñedos tienen una edad de entre 35 y 40 años, lo que asegura una buena relación entre la producción y la calidad de la uva. Cada una de las botellas encapsula la esencia de lestas variedades y del entorno en el que nacen, conformando la identidad singular de sus vinos. *Más información: www.vinosriberadeljucar.com*

DO La Mancha entrega los Premios a la Calidad de sus vinos embotellados



En su plena madurez, con 38 ediciones, los Premios a la Calidad reflejan la preocupación constante, el crecimiento en calidad y un afán promocional por situar en el foco del consumidor a los vinos embotellados con Denominación de Origen La Mancha. Como admitía el propio Presidente de la Interprofesión, Carlos David Bonilla, "unos galardones con los que el Consejo Regulador quiere mostrar su respaldo al esfuerzo embotellador y, en parte, a todos los eslabones de la cadena. Una calidad que nace en la viña hasta llegar a la copa".

Celebrada la cata final, el pasado 24 de febrero en la sede del Consejo Regulador, en total, se entregaron el pasado 6 de marzo un total de 81 galardones, destacando los 33 Oros que volvieron a quedar muy repartidos entre las cuatro provincias que componen el Consejo Regulador.

Con especial interés, no obstante, se siguieron aquellos Premios a la Calidad en las categorías más disputadas como el blanco Airén y el tinto joven Tempranillo, variedades ambas autóctonas en la Denominación de Origen La Mancha. Así, la provincia de Cuenca brillaba en esta edición, especialmente con Bodegas Pedroheras, de Las Pedroñeras junto a Bodegas Campos Reales, de El Provencio y Bodegas Taray de Las Mesas, ganadoras de los Premios Oro en blancos Airén, tinto Tempranillo y Crianza, respectivamente.

D.O. Uclés

Variedades de uva representativas: Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta,verdejo, chardonnay, airén, moscatel de grano menudo, viura y sauvignon blanc.

Tipos de vinos: Blancos jóvenes, blancos con crianza y fermentados en barrica, espumosos, rosados, tintos jóvenes, tintos jóvenes con barrica, tintos crianza y tintos reserva.

Creada en el 2006 es una de las do's castellano -manchegas menos conocidas. Engloba un total de 28 municipios de la provincia de Cuenca y Toledo. Cuenta con 1.700 ha cultivadas de viñedo, muchas de ellas de viñedo con más de 40 años de historia a sus espaldas. Viñas sabias, que son el origen de una gran gama de vinos, muy bien valorados dentro y fuera del país. Un objetivo principal de la D.O. es la sostenibilidad, siendo pionera en medir su huella de carbono y aplicando los objetivos sostenibles no solo en la parte medioambiental, sino también en la parte al social y económica, esenciales para mantener vivo el mundo rural. "Ser pequeños nos hace grandes, porque nos permite un contacto directo con todo el equipo de trabajo, conociendo, desde el viñedo hasta el cliente final, todo el proceso y las personas que hay detrás de una copa de vino con D.O. Uclés", afirman desde la D.O. *Más información: www.vinosdeucles.es*



Ruta del Vino de Valdepeñas

D.O. Valdepeñas

Variedades de uva representativas: Airén, macabeo, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, verdejo; tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah y petit verdot.

Tipos de vinos: Blancos, tintos, rosados, espumosos y semisecos, semidulces y dulces.

La palabra Valdepeñas es prácticamente sinónimo de vino, pero la D.O. Valdepeñas se debe a viticultores no sólo de dicha localidad, sino también de Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, y Torre de Juan Abad. Hace décadas, Valdepeñas competía con La Rioja como una de las regiones vinícolas más importantes de España. Actualmente su prestigio se ha visto empañado tras la disolución de su Interprofesional en 2021, desde entonces es la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha la encargada de supervisar todo lo referente a esta D.O y trabaja para restablecer una Interprofesional que represente a todos los actores del sector.

Aquí se elaboran unos vinos de intensidad colorante, óptima estructura y potencia aromática. Desde sus grandes reservas, reservas y crianzas, acunados en barricas, hasta los frescos y aromáticos jóvenes los vinos de la D.O. Valdepeñas han sido apreciados históricamente dentro y fuera de nuestras fronteras. *Más información: www.castillalamancha.es/gobierno/agriaguaydesrur* ❋



BODEGAS CAMPOS REALES
Calle Castilla – La Mancha, 4 · 16670 El Provencio (Cuenca) · Tel.: 967 165 880
www.bodegascamposreales.com

Canforrales Chardonnay

Los comienzos de Bodegas Campos Reales se remontan a 1950, cuando decenas de pequeños agricultores fundaron esta bodega en El Provencio (Cuenca). La bodega está ubicada en el centro de 3,500 ha de viñedos propios, y aunque cultivan 24 variedades diferentes entre las que se encuentra la chardonnay, con la que elaboran este vino ideal de cara al verano, su especialidad es el tempranillo.

Desde la bodega resumen así su trayectoria y filosofía: "Durante los casi 70 años de historia, hemos sabido adaptar las grandes tradiciones vitivinícolas de la zona a las nuevas técnicas de vinificación, logrando la excelencia en nuestros vinos y respetando las costumbres y el medio ambiente, y es por eso que también disponemos de una línea de vinos ecológicos y la mayoría de nuestros productos están certificados como veganos. Cabe destacar nuestros tempranillos de pie franco de más de 70 años de edad. Viñedos que pasan de padres a hijos con producciones de entre 2 y 3 kg por vid y que se cosechan a mano en el punto óptimo de maduración, obteniendo así un vino de calidad superior". Y añaden: "En bodegas Campos Reales trabajamos mirando al futuro, construyendo un legado que pasará de generación en generación". ❋

NOTA DE CATA

D.O.: La Mancha
Variedad: Chardonnay
Características: Color oro. Aromas a frutas tropicales y mantequillas. Intenso en boca, envolvente, con paso fresco y persistente. Podrás maridarlo con infinidad de tapas. En verano se convertirá en tu aliado perfecto para cualquier cena con amigos o familia.

Finca Antigua Crianza Único 2020

NOTA DE CATA

D.O.: La Mancha
Variedad: 50% tempranillo, 20% cabernet sauvignon, 20% merlot y 10% syrah
Características: Color oscuro rubí, brillante y cristalino. En nariz aparecen recuerdos mentolados, y minerales, notas lácteas de yogur y fondo torrefacto con recuerdos de monte bajo y sotobosque. Su paso por barrica le aporta notas especiadas (nuez moscada, clavo y tabaco con ligeras notas tostadas. En boca evoca cremosidad y suavidad en su inicio, con desarrollo de forma esférica de un gran volumen, sin aristas. Muy conjuntada la acidez con el grado alcohólico. De final largo y post gusto cremoso. Un vino ideal para acompañar arroces y pastas de cocina italiana, quesos de curación media, carnes blancas a la brasa o en salsa y pescados como la lubina o el rape.



Desde hace años en Familia Martínez Bujanda su tradición en el cultivo de la vid les ha impulsado a buscar soluciones que mejoren el rendimiento de sus viñedos y que, al mismo tiempo, resulten sostenibles y respetuosas con el entorno. Si hablamos de una bodega que sigue esta filosofía dentro de la familia, es Finca Antigua, que ha hecho de la sostenibilidad su gran apuesta de futuro y que trabaja cada día en ello a conciencia. La bodega cuenta con cuarenta viñedos, cada uno con una identidad propia que permiten expresar las diferentes personalidades del terruño, cultivados y vendimiados de manera independiente. Con los que se elaboran, vinos innovadores, vanguardistas y que sorprenden al consumidor, como Finca Antigua Crianza Único 2020.❋

FINCA ANTIGUA
Crta. Quintanar – Los Hinojosos, km. 11,5
16417 Los Hinojosos (Cuenca) · Tel.: 969 129 700
www.familiamartinezbujanda.com



FENAVIN 2025



La 13ª edición de la Feria Nacional del Vino (Fenavin) volverá una vez más a Ciudad Real del 6 al 8 de mayo. 29.340 metros cuadrados de exposición distribuidos en 8 pabellones acogerán alrededor de 2.000 bodegas españolas y cooperativas. Se espera la visita de cerca de 15.000 compradores nacionales y 4.000 internacionales.

Más internacional que nunca



Fenavin 2025 superará los ya elevados estándares de las convocatorias anteriores, confirmando la participación de 1.922 bodegas, frente a las 1.907 del año 2023, lo que representa un pequeño, pero significativo, crecimiento en un contexto de equilibrio óptimo entre la oferta y la demanda. Esta edición será más internacional que nunca, con especial énfasis en mercados emergentes como Asia. La feria ofrecerá espacios específicos para fomentar conexiones estratégicas y promover los vinos españoles en mercados clave para su expansión.

El complejo ferial del IFEDI estará completamente ocupado y estarán presentes todas las regiones vitivinícolas y denominaciones de origen de España, así como los grandes grupos bodegueros del país. La presencia de todos ellos demuestra la confianza del sector en Fenavin y el trabajo continuado durante años, que ha permitido consolidar esta feria como la más importante del vino español.



Fenavin mantiene una vez más, su apuesta por un formato de feria centrado en el negocio, con criterios estrictamente profesionales para la admisión de expositores y una cuidada segmentación de los espacios, que favorece la visibilidad de los productos y facilita las relaciones comerciales.
La diversidad, calidad e innovación de los vinos presentados en esta edición reflejan la riqueza del viñedo español y su creciente proyección internacional.



Herramientas que funcionan

Todas las herramientas que han funcionado en ediciones anteriores volverán a estar presentes, como el Centro de Negocios, el programa Contacte.com o la Galería del Vino, que contará con 1.487 referencias (30 más que la edición anterior), y creciendo hasta alcanzar los 2.200 metros cuadrados, consolidándose como uno de los espacios más importantes de la feria, sirviendo como un punto de conexión clave entre expositores y compradores nacionales e internacionales.
Una de las principales novedades de esta edición es la integración de vinos ecológicos y no ecológicos en un mismo espacio, garantizando que los visitantes tengan acceso a toda la diversidad vinícola disponible en la Galería. Cada vino contará con su correspondiente ficha informativa en español e inglés, con detalles sobre su origen, variedad, proceso de elaboración, características organolépticas, precio y la ubicación del stand de la bodega dentro de la feria.
Además, cada ficha incluirá un código QR que proporcionará acceso directo a más información digital sobre el producto, mejorando la experiencia de los compradores. Las fichas es-

LUIS ENRIQUE RODRÍGUEZ
Director general de la Cámara de Comercio de Ciudad Real



El director general de la Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real, Luis Enrique Rodríguez, considera que Fenavin "es el mejor escaparate para impulsar la competitividad internacional de nuestras bodegas" y los programas Reto Exporta y Reto Internacional se suman a este propósito.

Por eso, y con el objetivo de abrir nuevas oportunidades de negocio para el vino de esta provincia en mercados estratégicos, la institución cameral organiza en la Feria del Vino las conferencias 'Oportunidades para el vino español en mercados asiáticos: Japón y Vietnam' (6 de mayo, 13 horas) y 'Qué escenario Mercosur pueden esperar las bodegas españolas en el mercado brasileño' (7 de mayo, 13 horas) en las que se abordarán retos y oportunidades concretas en estos mercados clave.

Además, habrá una cata profesional "donde pondremos en valor la singularidad de nuestros vinos ante compradores y prescriptores internacionales que podrán descubrir la excelencia de nuestro producto", explica Rodríguez. Esta cata se realizará el día 7 de mayo a las 16.00 horas bajo el título 'Ciudad Real: viñedos con historia, vinos con futuro'.

tarán perfectamente señalizadas y se distribuirán de forma clara y accesible para facilitar la localización de los productos y mejorar la movilidad dentro del espacio.

A todo ello se suma un amplio programa de actividades formativas y debates que abordarán temas como la sostenibilidad, las tendencias de consumo, la digitalización y las nuevas estrategias de marketing en el sector.



Jornadas técnicas para mejorar la rentabilidad en las bodegas

Esta edición de Fenavin acogerá unas jornadas técnicas sobre estrategias de marca dirigidas a mejorar la rentabilidad en las bodegas. Se trata de cuatro actividades relacionadas con el marketing, que acentuarán la importancia de construir una bodega con identidad propia, que conecte con clientes a través de estrategias de *branding* y comunicación en redes sociales.

Sandra Ruiz, periodista y *community manager*, guiará la charla 'No vendes vino, vendes historias: conecta con tu cliente en redes', el martes, 6 de mayo, a las 10 horas. Ruiz destacará la importancia de la emoción, la autenticidad y el relato en la comunicación digital de las bodegas. Una sesión práctica para aprender a usar las redes sociales y saber impactar y conectar con el público. "Cómo convertir tu bodega en una marca viva, cercana, con voz propia", explica.

Bajo el título 'Branding o Extinción: el darwinismo aplicado a las bodegas', Ricardo Moreno Rodríguez, director y fundador de TSMGO, abordará el actual panorama vinícola y cómo el éxito radica en contar historias auténticas: "Construir un posicionamiento de marca claro, un relato distintivo y transferirlo a través del *packaging*. Establecer una definición clara de identidad de marca para evolucionar y no desaparecer", explica Moreno. Esta actividad, tendrá lugar el martes, 6 de mayo, a las 12 horas, con el objetivo de valorizar el acompañamiento estratégico y sus posibles impactos.

Por su parte, Jorge Solana, representante e inversor en Upwine y CEO de Tiempo de Vinos, y Manuel Romero, CEO de Dinamiza Asesores, ofrecerán la charla 'Enoturismo, estrategia para mejorar la rentabilidad de la bodega y

MIGUEL ÁNGEL VALVERDE
Presidente de Fenavin



"Estamos trabajando para consolidar la mejor feria del vino español a nivel mundial. Somos conscientes de que, a lo largo de los años, han surgido amenazas en forma de otros eventos similares que intentan captar parte de nuestro mercado. Por ello, nos esforzamos constantemente en perfeccionar esta feria, que está claramente orientada a la demanda, para que siga siendo un referente tanto a nivel nacional como internacional. Nuestro objetivo es que Fenavin, una marca ya consolidada como la mejor feria del vino español, no solo mantenga su prestigio, sino que también genere efectos positivos en la provincia de Ciudad Real. Al ser organizada por la Diputación y vinculada a nuestra región, buscamos que esta celebración impulse otros sectores económicos, especialmente el agroalimentario, y que contribuya a la promoción integral de la provincia. Además, queremos incluir a las bodegas locales en actividades paralelas, posicionándolas como parte esencial de la oferta del vino español. Espero que Fenavin continúe siendo un referente en España y en el mundo. Mi deseo es que, con el paso de los años, siga consolidándose como la feria del vino español más importante del mundo".

construir una marca fuerte', el martes, 6 de mayo, a las 13 horas. Ambos abordarán cómo el enoturismo se ha convertido en una herramienta clave para reforzar la imagen y notoriedad de marca.

Siguiendo con la programación, Bea Nieves, consultora de *branding* estratégico, presentará el miércoles, 7 de mayo, a las 13 horas, 'Del viñedo a la marca: cómo construir una bodega con identidad propia'. Una ponencia en la que se analizará cómo transformar una bodega en una identidad sólida, auténtica y memorable, que refleje sus valores y se posicione con éxito en un mercado tan competitivo.

Estas jornadas suponen una oportunidad única para bodegas, profesionales del sector y amantes del vino que buscan actualizar sus estrategias y hacer de su marca una referencia dentro y fuera del entorno digital.



El Relato del Vino Español

El Relato del Vino Español es el título de la charla que impartirá en Fenavin la directora general de la Interprofesional del Vino en España (OIVE), Susana García, que ha asegurado que ese relato "es una herramienta útil para los operadores a la hora de vender sus vinos y el punto de partida para que nuestras bodegas sigan haciendo marca país".

En la charla, García explicará que la 'Estrategia del sector vitivinícola 2022-2027' es una ambiciosa hoja de ruta que tiene, entre otros objetivos, "incrementar el valor de nuestros vinos"; y para conseguirlo, la OIVE detectó la necesidad de crear un relato del vino español en el que se identificase lo que los hace únicos.

LAS BODEGAS TRADICIONALES PRESENTARÁN SUS PRODUCTOS EMBLEMÁTICOS Y LAS NUEVAS PROPUESTAS DEL SECTOR MOSTRARÁN LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS Y AVANCES EN LA ELABORACIÓN DEL VINO

En este sentido, y en colaboración con el ICEX y otras organizaciones de la Mesa de la Gastronomía, se ha trabajado en un discurso con los atributos que nos distinguen para lograr entre todos que se posicione a España en el imaginario internacional como un país de vinos de calidad.



SE PODRÁ PARTICIPAR EN CATAS INTERACTIVAS Y EXPERIENCIAS SENSORIALES



Espacio anexo

La Diputación de Ciudad Real instalará un espacio anexo a Fenavin en el que se dará a conocer el patrimonio y la riqueza gastronómica, cultural y natural de la provincia a través de las propuestas de figuras de calidad diferenciada, proyectos turísticos singulares o grupos de desarrollo rural.

Esta iniciativa del equipo de gobierno de la institución provincial es una de las novedades de la feria en su 13ª edición y tiene como objetivo que los visitantes a la Feria Nacional del Vino puedan conocer, gracias a esta actividad paralela a la feria, las diferentes Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas o Grupos de Desarrollo Rural de Ciudad Real, así como proyectos como el Geoparque "Volcanes de Calatrava Ciudad Real", Cabañeros y Sabor Quijote.

Y es que este plan estratégico, ha asegurado, define la misión y visión del sector vitivinícola que se materializa en cinco ejes principales de actuación centrados en mejorar la imagen, liderar la sostenibilidad, el funcionamiento del sector e incrementar el valor de nuestros productos en los mercados, valorizar el vino y su consumo responsable y fomentar el enoturismo.

En definitiva, García está convencida de que el desarrollo de estos ejes permitirá posicionar a España como un referente a nivel mundial e impulsar una espiral virtuosa de generación de valor en todo el sector del vino. Su conferencia tendrá lugar el miércoles, 7 de mayo, a las 11.00 horas.



Viaje sensorial por la riqueza vinícola española

La feria ofrecerá una experiencia única a través del programa "Catas y Armonías". Este ciclo reunirá a destacados profesionales de la enología y la gastronomía en cerca de una veintena de catas y maridajes, que tendrán lugar en las salas Custodio Zamarra e Isabel Mijares del complejo IFEDI.

Durante tres jornadas, en Fenavin se podrá hacer un recorrido sugerente por la riqueza vitivinícola española que permitirá descubrir vinos tranquilos, en tinaja, variedades minoritarias en recuperación y propuestas innovadoras, combinadas con armonías gastronómicas, así como participar de catas interactivas y experiencias sensoriales.

Este viaje sensorial comenzará el día 6 con 'Viñedo viejo, el tesoro de la DOP Jumilla', dedicada a las emblemáticas viñas viejas de la región de Murcia. A las 13 horas, 'Viaje al interior de la tierra' explorará cómo influye el suelo en el carácter del vino. Por la tarde, Álvaro Parrilla y Andrés Sánchez ofrecerán 'Armonía de sabores', un maridaje de quesos y vinos nacionales. Ese mismo día regresarán clásicos del programa como es la 'Cata de los sentidos', que conduce el afamado sumiller Custodio Zamarra y está dirigida a afiliados de la ONCE, y la cata 'Vinos de pasto', guiada por Santiago Jordi, que ahonda en esta tendencia enológica con raíces históricas.

El miércoles 7 arrancará con 'España, vinos de calidad', dirigida por Mercedes Carbajo. Más tarde, se presentará 'Cómo el recipiente moldea el vino', con productores que apuestan por diferentes materiales para la crianza y, por la tarde, Jorge Solana acercará al público una cata interactiva con tecnología Smart Tasting.

El jueves 8, último día de feria, se centrará en la cata 'Variedades minoritarias en proceso de recuperación', con vinos que apuntan al futuro de la viticultura. Como broche final, el chef con estrella Michelin Miguel Carretero, del Restaurante Santerra, y el enólogo de Joint Cellars, Alejandro Carretero, presentarán 'Mengano Wines', una fusión entre cocina de autor y vino con personalidad.❋



Dicen de Fenavin...

Zsolt Szeredi, importador húngaro dedicado exclusivamente al vino español:

"Fenavin aporta cada año nuevas novedades para ampliar su cartera de clientes, en un espacio en el que tiene acceso a una amplia gama de referencias".

Iban Oertle experto en compras de la importadora de distribución Woolworths de Sudáfrica:

"La Galería del Vino es lo mejor que he visto de todas las ferias que he visitado, es fantástica. Puedo hacer 10 contactos al día y otros 50 de vinos que he probado en la Galería".

Oscar García Brull, director general de Viníssim en Andorra:

"Una de las principales fortalezas de Fenavin es la coordinación entre bodegas y compradores, con los programas 'Contacte con...' y con el Centro de Negocios".

Anna Gual, directora de comunicación Asociación Elaboradores de Cava (AECAVA):

"Fenavin cuenta con una buena afluencia de profesionales que favorece de forma muy positiva las relaciones comerciales tanto nacionales como internacionales, por lo que nos permite contactar con compradores de todo el mundo interesados en nuestros cavas, dispuestos a apostar por ellos en sus respectivos mercados".

Ubicación, horarios y datos de contacto

Complejo Ferial IFEDI de Ciudad Real
Tel.: 926 295 628 / 926 254 060
Horario:
6 y 7 de mayo de 9:00 a 19:00
8 de mayo de 9:00 a 16:00
www.fenavin.com

Epílogo

Cocina de raíz, alma y recuerdo



El epílogo de un libro es el final y en el caso de este restaurante ubicado en el corazón de La Mancha hace referencia al final de los productos y técnicas culinarias que utilizan. Ese final, ese resultado, son sabrosos platos inspirados en la tradición familiar y en el legado gastronómico de la región, dignos de una estrella Michelin. **POR LAURA MORALES**







Gracias al trabajo del chef Rubén Sánchez-Camacho, pilar y artífice de la propuesta gastronómica del restaurante ciudadrealeño, Castilla-La Mancha ha sumado un nuevo restaurante estrellado y reivindica una vez más el poder de su cocina regional.

Epílogo es una propuesta gastronómica que combina innovación, tradición y emoción. Desde 2019, ha apostado por una cocina basada en productos de cercanía (caza, cordero, peces de río como la anguila, la trucha o el esturión y verduras de la ribera del Guadiana), técnica depurada y un profundo respeto por el recetario manchego que

El chef: Rubén Sánchez-Camacho



Rubén Sánchez-Camacho (Daimiel, Ciudad Real, 1971) nace en una familia con tradición hostelera, forma parte de la 3a generación. Se crió entre los fogones del restaurante familiar El Bodegón de Daimiel, que regentaban sus padres. Así, aprendió la profesión desde pequeño, de la mano de su madre María. Se especializó y formó en grandes cocinas del panorama nacional, como la del barcelonés Disfrutar, pero la que más le marcó fue la de Manolo de la Osa, en el restaurante Las Rejas de las Pedroñeras, donde descubrió su actual estilo gastronómico. Tras su formación volvió al restaurante familiar para hacer de éste un referente gastronómico en la provincia de Ciudad Real y Castilla - La Mancha. Desde 2019 dirige Epílogo. Además, a lo largo de su trayectoria ha ganado varios concursos, obtenido diferentes reconocimientos, participado en jornadas y congresos gastronómicos y colaborado en programas de televisión.



el chef reinterpreta de una forma moderna a la par que emocional, inspirándose en la tradición familiar y en el legado gastronómico de la región. Platos como el buñuelo de sopa de ajo o el trampantojo de cereza, integrados en su menú 'Historias del Guadiana', se han convertido en verdaderos emblemas de una propuesta que conjuga vanguardia y memoria.

Un solo menú a mediodía

No hay carta ni abren en horario de cenas, el comensal solo encontrará el mencionado menú, 'Historias del Guadiana', un menú monográfico dedicado al río: 17 platos y dos postres que son una declaración de amor a sus orígenes. En este menú, la propuesta de Rubén se basa en ingredientes y recetas de todas y cada una de las provincias y regiones que transita el río, tratados con técnicas innovadoras y ancestrales, configurando, nunca mejor dicho, el epílogo de la historia viva de un extenso territorio y de sus gentes.

Solo es posible pedir el menú al completo o una versión corta, denominada 'El Inicio', con ocho pases y tres postres.
Destacar que en Epílogo, el comensal siempre es recibido con una degustación de tres aceites y diferentes panes de J. Sánchez, panadero de Tomelloso considerado uno de los grandes maestros del oficio en España.

La sala y la bodega

De la dirección de sala y de la bodega de Epílogo se encarga el hermano de Rubén, Ramón Sánchez-Camacho (presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha). La carta de vinos cuenta con unas 130 referencias: un recorrido por las principales D.O. españolas, con especial énfasis en una selección de vinos de La Mancha, y concretamente del entorno de Tomelloso, además de etiquetas interesantes de países como Francia, Argentina, Australia y Nueva Zelanda.*

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Rubén Sánchez-Camacho, al frente de la dirección culinaria de Epílogo, ha destacado la importancia de este reconocimiento como "una recompensa al trabajo bien hecho" y ha insistido en que este logro es el reflejo del esfuerzo colectivo. "Epílogo no es Rubén Sánchez. Lo compone muchísima gente", ha declarado. Entre ellos, su hermano Ramón, jefe de sala y sumiller, y compañeros de cocina como César, Humberto o Adrian, que forman parte de un equipo humano y profesional excepcional.
La distinción Michelin ha multiplicado las reservas en el restaurante, aunque, según explica el propio Rubén Sánchez, la orientación al cliente sigue siendo el eje de su filosofía: "Nuestro objetivo es que el comensal se vaya satisfecho y con ganas de volver. Si vienen más galardones, bienvenidos sean".
"Estamos recibiendo muchísimas visitas desde la estrella y esperamos que sea solo el comienzo de una etapa aún más apasionante", señala el chef. "Epílogo siempre seguirá adelante porque es un proyecto de equipo, de raíces y de futuro".

RESTAURANTE EPÍLOGO
Paseo de Ramón Ugena, 15
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel.: 926 161 222
Horario: 13:30 – 15:30 · Cierra noches y lunes
www.restauranteepilogo.com

Salvador Escoda



Cocinas profesionales

El diseño de una cocina industrial debe tener en cuenta múltiples factores que permitan que sea cómoda y práctica para los que allí trabajan, al mismo tiempo que cumpla con todas las medidas de seguridad alimentaria y con la normativa vigente.

POR ISABEL FERNÁNDEZ

Eficientes y tecnológicas

Proyectar una cocina profesional va más allá de simplemente colocar equipamiento de hostelería y muebles en un espacio. Se trata de comprender el flujo de trabajo, de conocer las normas de higiene y seguridad, así como las necesidades específicas de cada negocio. Tanto si es una cocina industrial pequeña para cafeterías o bares como si es otra más grande en un restaurante, se deben seguir una serie de premisas que ayuden a conseguir su mejor distribución. La cocina debe ser un área completamente segura para los trabajadores, pero también para los alimentos que pasan por ella. Por este motivo, a la hora de diseñar una cocina es determinante ponerse en manos de los mejores profesionales.

Roser Gestí, *marketing director* de Mychef, explica que, "al diseñar una cocina profesional, es esencial considerar la ergonomía, la eficiencia operativa y la distribución del espacio, ya que un flujo de trabajo optimizado depende de cómo se distribuyen las áreas de preparación, cocción y almacenamiento. La integración de tecnología innovadora en los equipos también juega un papel clave, con soluciones que mejoran la precisión, la automatización y la gestión de la producción. Además, la calidad de los materiales, la facilidad de mantenimiento y la sostenibilidad deben ser prioridades, ya que estos factores no solo impactan en la rentabilidad a corto plazo, sino también en la funcionalidad a largo plazo de la cocina".

Fuentes de Tefcold señalan que, "aunque cada proyecto es un mundo y es difícil de hablar de parámetros estandarizados, sí que podemos mencionar algunos factores que siempre deben tenerse en cuenta. Los principales: qué servicio se dará a los clientes, dónde estarán situadas las tomas para los suministros, cuánto personal trabajará en la cocina o de qué tipo de producción hablamos y cuál será su volumen. Son muchos los elementos que entran en juego y, por eso, es recomendable escuchar a los profesionales, desde chefs hasta comerciales e instaladores. Ellos son quienes mejor pueden aconsejar a los empresarios".

Además, Diego Luparia, director de la División de Cocinas Profesionales de Dimasa, resalta que "algunos de los factores más importantes a te-

El Invernadero



ner en cuenta son: ubicación y distribución del espacio (la cocina debe estar ubicada en un lugar estratégico, con fácil acceso para el personal y para los proveedores y la distribución del espacio debe ser funcional y permitir un flujo de trabajo eficiente), selección de equipos (es esencial elegir equipos de alta calidad que sean adecuados para el tipo de cocina que se va a ofrecer. Los equipos deben ser duraderos, fáciles de limpiar y mantener, y eficientes energéticamente), normativas y regulaciones (hay que asegurarse de que el proyecto de cocina cumple con todas las normativas y regulaciones vigentes, tanto a nivel local como nacional. Estas normativas pueden afectar a aspectos como la seguridad, la higiene, la accesibilidad y el medio ambiente), eficiencia energética y sostenibilidad (cada vez es más importante tener en cuenta la eficiencia energética y la sostenibilidad a la hora de diseñar una cocina profesional. Esto puede implicar la elección de equipos eficientes, la instalación de sistemas de iluminación led, y la implementación de medidas para reducir el consumo de agua y energía), y diseño y funcionalidad (la cocina debe ser funcional y agradable. Debe ser un lugar de trabajo cómodo y seguro para el personal, y debe transmitir una imagen positiva a los clientes)".

Equipamiento necesario

Otra cuestión que se debe plantear es qué equipamiento hace falta para trabajar en óptimas condiciones. La cocina debe ser práctica y resultar útil al personal. Para que esto se cumpla, el mobiliario debe contar con armarios para guardar el material y disponer de suficientes mesas y encimeras para que todos puedan trabajar y moverse en su espacio. Además, estos deben estar situados a la altura perfecta para que los trabajadores no tengan que agacharse ni subirse de más. Se aconseja situar los armarios a una medida de 50 cm sobre las encimeras, que deberán colocarse entre 85 y 90 cm de altura.



Freepik

Distribución

Hiu



El espacio del que se dispone, las medidas de la cocina y la forma que tiene son los factores más relevantes para decidirse por un tipo u otro de distribución de cocina profesional. Las principales formas de distribución en la actualidad son:

- **En línea: la más adecuada para espacios reducidos y estrechos. Cuenta con zonas de trabajo a ambos lados para aprovechar todo el espacio disponible. La zona de preparación debe comenzar por la pared más alejada de la puerta para que el área de recogida esté lo más próxima posible a la puerta. Solo apto para cocinas industriales pequeñas y con poco personal, ya que no ofrece zonas de paso.**
- **En forma de "U": perfecta para cocinas más amplias, ofrece una zona final o central con más equipamiento a disposición del personal. Permite la preparación de varios platos de forma simultánea, lo que agiliza todo el proceso de preparación y, por tanto, reduce la espera de los comensales.**
- **En forma de "L": los equipos y las áreas de trabajo se disponen en dos lados de un rectángulo, formando una "L". Es adecuada para restaurantes más pequeños con un flujo de trabajo más simple.**
- **En isla: es ideal para cocinas grandes o con mucho flujo de personal. Al contar con un espacio disponible más amplio, se colocan una o varias islas centrales para zonas de trabajo. Pueden situarse en ellas electrodomésticos como hornos para aligerar más el trabajo, mientras que en las zonas de pared se trabaja de forma circular.**
- **Abierta: habitual en restaurantes de estilo contemporáneo y moderno, se caracteriza por estar abierta al comedor, lo que permite a los comensales ver cómo se preparan los alimentos. La cocina debe estar bien iluminada y ventilada, con una buena disposición del equipo y materiales duraderos y estéticamente atractivos. El diseño debe fomentar la interacción entre los cocineros y los clientes.**

Previo a la colocación de los equipos, se requiere tener muy bien definidos e identificados, en los planos de instalación, donde irán los puntos de luz, fuerza, tomas de agua, desagües, etc. Este punto es fundamental para que la logística de la instalación se realice con total agilidad.

En la elección de la maquinaria entran en juego las medidas de la cocina industrial y el tipo de comida que se va a preparar. El equipamiento imprescindible consiste en armarios frigoríficos y congeladores, en lo referente a máquinas de frío industrial, y en campanas extractoras, fuegos, hornos y freidoras, en cuanto a equipos de calor. Pero, además, hay otros elementos, como planchas, máquinas de hielo, tostadoras, asadores de pollos o barbacoas, entre otros.

Desde el Departamento de Equipamiento Profesional y Proyectos de Cocinas Profesionales de Makro enumeran "la campana de extracción de humos para garantizar la eliminación de olores y gases tóxicos en la cocina; cocina de fuego abierto, vitrocerámica o inducción; freidora de gas o eléctrica (resistencia o inducción); *fry top* a gas o eléctrico que pueden ser liso, ranurado o de cromo duro; parrilla a gas o carbón; cuecepastas; equipos frigoríficos tanto refrigerados o congelados para mantenimiento de producto fresco y elaborado; abatidor de temperaturas para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos, y hornos de gas o eléctricos. A destacar en este punto un equipo extremadamente versátil, como son los hornos mixtos. Son equipos de cocina que combinan las funciones de un horno de convección y un horno de vapor en un solo aparato. Estos hornos utilizan ventiladores para distribuir el calor de manera uniforme dentro de la cámara de cocción, lo que permite una cocción más rápida y homogénea de los alimentos. Además, son programables y capaces de realizar varias funciones como cocinar, asar, gratinar, cocer al vapor, cocciones al vacío a bajas temperaturas, etc. en un solo equipo. Se trata de una maquinaria que posibilita un ahorro de espacio y tiempo, así como la disminución de mermas y el ahorro energético de la cocina".

Simone Perotto, jefe de Ventas de Unox España, también destaca que "el horno es el epicentro de cualquier cocina industrial. Contar con tecnología punta no solo garantiza estandarización en la cocción, sino que también optimiza los recursos, reduciendo el consumo de agua y energía. Además, los hornos más modernos pueden llevar a cabo la mayoría de los procesos de cocción (asar, dorar, freír, cocinar al vapor, a la parrilla, al vacío, deshidratar, ahumar…), ahorrando espacio y energía en comparación con otros equipos de cocina".

Para Jordi Solench, director de Operaciones y cofundador de Randstech, "ciertas máquinas se han convertido en elementos básicos dentro de las cocinas industriales modernas. Entre ellas destacan: hornos combinados o de convección, que permiten realizar distintas técnicas de cocción (convección, vapor o mixto) en un solo dispositivo; planchas y cocinas de inducción, valoradas por su rapidez, bajo consumo energético y seguridad; abatidores de temperatura, esenciales para garantizar una conservación rápida y segura de los alimentos; envasadores al vacío, útiles para prolongar la vida útil de los productos, mejo-

LA COCINA DEBE SER UN LUGAR DE TRABAJO CÓMODO Y SEGURO PARA EL PERSONAL

Público Taberna Gastronómica



rar la producción y garantizar un control eficiente de las porciones, y lavavajillas y trenes industriales, imprescindibles para mantener la higiene y agilizar las tareas de limpieza. En función de la propuesta gastronómica y el volumen de trabajo, también pueden requerirse equipos especializados como freidoras de alto rendimiento, hornos de brasa o dispositivos *sous vide".*

Iluminación y ventilación

El diseño de una cocina industrial también debe tener en cuenta dos aspectos básicos: la iluminación y la ventilación. La iluminación en una cocina industrial debe ser de luz blanca, con una buena distribución y con luces fijas en el techo.

En el tema de la ventilación, se debe calcular con precisión las dimensiones de la campana y de los extractores para evitar que se acumule humo en la zona y la aportación de aire sea idónea.

Estos aspectos se deben tener siempre en cuenta a la hora de pensar en las dimensiones de una cocina industrial.

Joan Llopart, *sales and chef area manager* de Welbilt, indica que "una correcta ventilación no solo mejora la calidad del aire y la seguridad del entorno de trabajo, sino que también contribuye a la eficiencia energética. La integración de sistemas de extracción inteligentes y soluciones de filtrado avanzadas permite reducir el consumo y minimizar el impacto ambiental".

Por su parte, Jordi Salvador Noya, *product manager* de Calidad, Aire Interior y Purificación de Salvador Escoda, comenta que "la ventilación y extracción en una cocina industrial es muy importante, ya que puede afectar tanto a la calidad de los alimentos como a las personas que trabajan en ella. Es fundamental tener un sistema de ventilación que permita la renovación del aire en la cocina. La cantidad de aire que debe ser renovado dependerá del tamaño de la cocina y del número de personas que trabajen en ella. Un buen sistema de ventilación ayudará a mantener el aire fresco y a reducir los olores y la acumulación de humedad. Hay que compensar al menos con un 80% el caudal de extracción de la campana para mantener una depresión en cocina. Además, una buena extracción de humos y vapores es esencial en cualquier cocina industrial para evitar la acumulación de grasa y reducir el riesgo de incendios. También es esencial controlar la temperatura y la humedad para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos. Por último, es fundamental tener en cuenta las normativas y regulaciones locales en cuanto a ventilación y extracción en la cocina industrial. Es necesario cumplir con los requisitos establecidos en cuanto a caudal de extracción, distancia entre campanas y conductos, así como otros aspectos técnicos".

También Roger Morgui, de Morgui, hace hincapié en que "una buena ventilación y extracción debe ser eficiente sin ser perceptible. Para lograrlo, las campanas deben calcularse adecuadamente en cuanto a caudales y flujos de aire, evitando ineficiencias y garantizando un equilibrio térmico adecuado. Además, es fundamental la instalación de sistemas de compensación de aire que mantengan la temperatura y la humedad óptimas. Toda instalación debe cumplir con las normativas vigentes, como el uso de conductos ignífugos (EI-30), ventiladores resistentes a altas temperaturas (400 ºC/2h) y sistemas de filtración avanzados para reducir el impacto ambiental. También es clave optar por diseños que faciliten la limpieza y el mantenimiento, como campanas sin juntas visibles o sistemas de autolavado".

Estética

En la actualidad, los comensales cada vez son más exigentes. No solo quieren comer bien, sino hacerlo en un ambiente agradable. Si la sala sigue unas tendencias en cuanto a diseño, la cocina debe estar acorde con ella, más teniendo en cuenta que esta cada vez más se abre al cliente.

Restaurante Melvin



Según Roser Gestí, de Mychef, "las cocinas están evolucionando hacia espacios más abiertos y accesibles, con un enfoque en materiales resistentes y fáciles de limpiar, como el acero inoxidable, vidrio y superficies antihuellas. Además, el diseño modular continúa ganando popularidad por su flexibilidad y personalización".

Además, Diego Luparia, de Dimasa, sostiene que "las cocinas profesionales vistas al público han experimentado una transformación significativa en su diseño y estética, impulsadas por la búsqueda de una experiencia gastronómica más inmersiva y transparente. En cocinas abiertas, la tendencia principal es la eliminación de barreras físicas, permitiendo a los comensales observar el proceso de preparación de los alimentos. Esto crea un ambiente dinámico y teatral, donde los chefs se convierten en artistas y la cocina en un escenario. Grandes ventanales y cristaleras se utilizan para maximizar la visibilidad y crear una sensación de conexión entre la cocina y el salón. Esto aporta luminosidad y amplitud al espacio. Una iluminación cuidada se emplea para destacar los puntos clave de la cocina, como la zona de cocción o la barra de preparación. La iluminación puede ser cálida y acogedora, o más teatral y dramática, según el estilo del restaurante".

Sobre el tema de materiales, desde Makro afirman que "el acero inoxidable es la estrella en las cocinas profesionales debido a su resistencia a la corrosión, las altas temperaturas y los químicos. Además, es fácil de limpiar, lo que lo hace ideal para mantener altos estándares de salud e higiene en la cocina. Por otro lado, los revestimientos en resina epoxi de uso alimentario son idóneos para suelos y paredes, ya que son resistentes a la humedad, aceites y productos químicos. Además, son materiales no porosos fáciles de limpiar e higiénicos. El granito y los mármoles sintéticos son materiales duraderos y resistentes a las manchas y el calor. Son ideales para encimeras y mesas de trabajo, principalmente en pizzerías, ya que son fáciles de limpiar y muy robustos".

Asimismo, Jordi Solench, de Randstech, considera que "el acero inoxidable continúa siendo el principal material recomendado debido a su alta resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y durabilidad, características indispensables en entornos profesionales. En áreas específicas donde se busca un diseño más distintivo o texturas diferentes se están usando cada vez más superficies compactas tipo *solid surface*, siempre que cumplan con las normativas de higiene y resistencia térmica. Para suelos y revestimientos, se aconsejan baldosas antideslizantes y materiales altamente duraderos que soporten choques térmicos y uso intensivo sin comprometer su integridad".

Avances tecnológicos y sostenibles

Los avances tecnológicos proporcionan comodidad, además de ahorro de tiempo y de costes. Los fabricantes trabajan para que las máquinas sean cada vez más eficientes y sostenibles, y que su consumo sea inferior al que tenían los equipos hace años, logrando ahorros de entre un 40% y un 50% en energía, además de un consumo menor de agua.

Como comentan desde Tefcold, "las cocinas industriales, en los últimos años, han evolucionado muchísimo, sobre todo, para buscar una mayor sostenibilidad. En este sentido, se tiende a buscar máquinas de bajo consumo energético y soluciones que optimicen el uso del agua o que ayuden a reducir los desperdicios alimentarios. Transitar hacia energías renovables y los gases



refrigerantes amables con el medio ambiente o introducir el Internet de las Cosas (Iot) y sensores inteligentes son tres vías para conseguirlo. Estos últimos, por ejemplo, permiten monitorizar el consumo de los recursos en tiempo real, detectar ineficiencias y realizar ajustes para evitarlas. Al final, el resultado es un menor impacto en el entorno, manteniendo la calidad del servicio y mejorando la rentabilidad".

Para Simone Perotto, de Unox España, "la Inteligencia Artificial y la automatización han permitido la estandarización de procesos, mejorando la eficiencia y reduciendo el margen de error. Hoy en día, los equipos pueden aprender de los usuarios y ajustar su funcionamiento para optimizar resultados. La conectividad también juega un papel clave, permitiendo la monitorización y gestión remota de los equipos para garantizar un rendimiento óptimo".

Jordi Salvador Noya, de Salvador Escoda, comenta que "una de las formas más importantes de mejorar la sostenibilidad y el ahorro en la cocina es a través de la reducción del consumo de energía. Esto se puede lograr mediante el uso de equipos de alta eficiencia energética y el empleo de sistemas de ventilación y extracción eficientes. La utilización de variadores de frecuencia para controlar los sistemas de aporte y extracción es muy importante para optimizar el consumo. La instalación de cortinas de aire en las puertas para evitar pérdida de climatización de los locales es un factor decisivo en el ahorro energético. La utilización de luces led también es importante".

Además, Roger Morgui, de Morgui, agrega que "un sistema de extracción eficiente puede reducir el consumo energético en un 20-30%. Para ello, es recomendable utilizar reguladores de velocidad y convertidores de frecuencia que ajusten el rendimiento según las necesidades reales. También se promueve el uso de iluminación led y sistemas de recirculación de agua para optimizar el consumo".

Y es que como apunta Joan Llopart, de Welbit, "la sostenibilidad ya no es una opción, sino una necesidad. La reducción del consumo de agua, la optimización del uso de energía y la integración de tecnologías que minimicen el desperdicio de alimentos son factores clave en el futuro de la gastronomía. Las soluciones que combinan eficiencia y responsabilidad medioambiental no solo benefician al negocio, sino que también cumplen con las crecientes exigencias del mercado y la legislación".*

Rational



Zonas principales

- **Recepción:** el lugar en el que se reciben los alimentos y todo tipo de productos que envían los proveedores.
- Almacenamiento: en el almacén deben haber áreas diferenciadas según la conservación que necesiten las materias primas (congelación, temperatura ambiente, cámara frigorífica, etc.).
- **Preparación:** en la organización de una cocina profesional no puede faltar un espacio para preparar las materias primas antes de pasar al cocinado.
- **Cocción:** es de las partes de una cocina industrial más importantes. En ella se realiza la preparación final de los alimentos antes de que lleguen al cliente. En algunas cocinas se divide en zona caliente, para freír, asar o cocer; zona fría, para ensaladas o platos que no necesiten cocción, y zona de postres.
- **Emplatado:** espacio dedicado a la creación de las presentaciones culinarias.
- **De pase:** zona en la que los camareros recogen los platos para servirlos en las mesas. Es el área de contacto entre cocina y el personal de servicio o comedor.
- **Lavado:** entre los elementos de una cocina profesional se hacen muy necesarios los lavavajillas y fregaderos para que el flujo de platos, ollas y utensilios de cocina permita que siempre haya enseres limpios y listos para usar.

DIGITALIZACIÓN DEL **RESTAURANTE**

Freepik



Optimizar gestiones

La digitalización se ha convertido en una aliada imprescindible para la restauración, facilitando la planificación de reservas, el tratamiento de datos de clientes y la gestión de horarios y servicios. **POR ISABEL FERNÁNDEZ**

La tecnología emerge como palanca para mejorar la eficiencia del servicio en el restaurante y también en la experiencia de usuario. Los sistemas de pedidos y pagos digitales han ganado enteros en la búsqueda del confort de los comensales, habilitando la personalización del menú con *apps* móviles y terminales de autoservicio. Visualizar las diversas posibilidades a través de menús digitales interactivos facilita la elección, además de mostrar información sobre las diferentes opciones y sus valores nutricionales, permitiendo escoger entre múltiples opciones, como platos veganos o sin gluten, y aumentado la fidelización del cliente al facilitar una mayor personalización del servicio.

El uso de Inteligencia Artificial (IA) y Big Data también permite optimizar la gestión de las comandas y los menús, reduciendo el desperdicio de alimentos y asegurando la trazabilidad y consolidando los estándares de seguridad alimentaria. También la automatización gana terreno con los robots de cocina y máquinas autónomas que mejoran la rapidez en la elaboración de los platos.

Además, herramientas como páginas web con funcionalidades de reserva *on line*, perfiles de negocios optimizados en Google y sistemas CRM (Customer Relationship Management) constituyen un pilar clave para que los hosteleros se adapten a las demandas de los consumidores.

Aun así, los pequeños negocios del sector horeca en España tienen aún importantes carencias digitales que limitan sus oportunidades de negocio: solo el 26% cuenta con página web y apenas diez de cada cien (el 13%) se promocionan en redes sociales. Así se desprende de los datos de BeeDigital, que desvela también que tres de cada cuatro negocios de hostelería con actividad en Internet (el 76%) no aparecen en los primeros resultados de búsqueda en Google. Esta falta de visibilidad se agrava con la carencia o inexactitud de información relevante sobre el establecimiento. Aunque el 68% de las

Ofimatica TSS



370.000 pymes españolas del sector analizadas tiene ficha de negocio en Google Business Profile, casi la mitad (el 47%) de estos negocios aún no ha verificado datos esenciales de su perfil en Google como teléfono, horario, carta o días de cierre. Según IAB Spain, a la hora de buscar y comparar productos y servicios –incluyendo la selección de bares y restaurantes–, los principales canales de influencia siguen siendo las recomendaciones por Internet (59%); los amigos, conocidos y familiares (57%); los buscadores (49%), y la web de la marca (42%). Contar con una página web optimizada, datos actualizados en Google y Maps y un sistema de reservas *on line* ayuda a las pymes del sector horeca a ganar visibilidad y a gestionar mejor la afluencia de clientes.

Asimismo, el estudio *Las claves de la digitalización en hostelería*, elaborado por la plataforma ConectadHOS de Hostelería de España en el que participó Makro, revelaba que "el 74% de los hosteleros está realizando inversiones tecnológicas y que lo seguirían haciendo a corto plazo. Además, el hecho de que el 76% de los encuestados asegurase tener hoy un nivel avanzado de digitalización –una cifra casi cuatro veces mejor que en 2021– es una gran noticia que confirma los avances conseguidos en este terreno. Además, destaca el aumento de casi diez puntos en el porcentaje de negocios que han implementado avances tecnológicos, hasta un 32% frente al 21% en 2021", señalan desde Makro.

Por su parte, utilizar un CRM diseñado para el sector horeca permite gestionar reservas de forma eficiente, enviar recordatorios personalizados o promociones específicas, y optimizar la experiencia del cliente al centralizar toda la información relevante. Además, aunque no se encarga directamente de la gestión de inventarios, su capacidad para anticipar patrones de comportamiento puede ayudar a los hosteleros a prever la demanda y planificar mejor sus recursos.

Organización para un control total

Existen soluciones personalizadas para las diferentes clases de negocio. Lo más eficiente es apostar por un proveedor especializado que facilite un servicio integral de gestión 360 con propuestas a medida para las necesidades del establecimiento, de forma que no se tenga que preocupar por las gestiones más rutinarias.

Para tener un control total del negocio y ahorrar tiempo y costes, es esencial digitalizar todos los procesos posibles. ¿Cómo hacerlo de una forma organizada?

José Enrique Garcés, director de Retail y Restauración de Arbentia, responde que "la gestión informática en restauración se organiza en dos grandes áreas: la interna, que se centra en las operaciones del restaurante, y la externa, que tiene que ver con la relación con los clientes. Para una gestión eficaz, lo ideal es contar con una plataforma integrada que conecte ambas áreas. A nivel interno, la prioridad está en la eficiencia operativa, y para alcanzarla, se deben recurrir a sistemas que permitan gestionar el inventario en tiempo real, planificar compras, controlar el flujo de caja y coordinar al personal. Además, la integración con el TPV es fundamental, ya que centraliza las transacciones y conecta con otras áreas como contabilidad o logística. También es clave implementar herramientas que automaticen tareas repetitivas, como la generación de informes de ventas o el seguimiento de costes. En cuanto al ámbito externo, el foco está en la experiencia del cliente. Aquí es imprescindible contar con sistemas que permitan gestionar reservas *on line,* comunicar promociones personalizadas y realizar un segui-

Freepik



miento del historial de los clientes. Los CRM son una herramienta clave porque ayudan a entender las preferencias de los comensales, segmentar audiencias y lanzar campañas de fidelización. También se debe considerar la integración con plataformas de *delivery* y aplicaciones de reseñas, que hoy juegan un papel crucial en la visibilidad del restaurante".

Según Toni Viñals, CEO de nsign.tv, "a nivel interno, un restaurante debe centralizar la gestión a través de una plataforma que permita controlar menús, inventarios y reservas en tiempo real. Este sistema debe estar conectado con el personal para coordinar pedidos y turnos de manera eficiente. Externamente, es importante implementar herramientas que faciliten la interacción con los clientes, como pantallas digitales para comunicación en el punto de venta, *menu boards*, kioscos de autoservicio y aplicaciones móviles que ofrezcan una experiencia fluida y omnicanal. La clave es garantizar que los sistemas internos y externos se integren perfectamente, proporcionando datos precisos y análisis para la toma de decisiones".

No quedarse atrás

En un sector tan vertiginoso como es el actual panorama de la restauración en España, la integración digital ya no es una opción, sino que ha pasado a ser una necesidad para no quedarse atrás. Ya existen numerosas soluciones integrales que agilizan las operaciones de los restaurantes y el *delivery*, lo que ayuda a los restauradores a adaptarse y escalar su negocio.

En restauración, la digitalización se ha convertido en una herramienta clave para mejorar la eficiencia operativa y son muchas las empresas que necesitan de una plataforma tecnológica que faciliten la gestión de aspectos como recetas, ingredientes, pedidos y *marketing* de manera más efectiva.

Está claro que en el mercado hay una amplia oferta tecnológica, pero ello no significa que los restaurantes cuenten con ella. Por este motivo, cabe preguntarse qué herramientas son la más solicitadas por el sector. Xavier Tarragó, *manager* de MediaMarkt Business en MediaMarkt España, considera que "los servicios de digitalización de un restaurante más demandados son: el *digital signage*, el uso de pantallas digitales en lugares estratégicos dentro del restaurante (como la entrada, el área de pedidos o la sala de espera) para mostrar menús, promociones, ofertas especiales o información relevante de manera dinámica. Esto mejora la experiencia del cliente y puede agilizar la toma de decisiones. También los sistemas de cobro TPV (Terminal Punto de Venta), que permiten procesar pagos electrónicos de manera rápida y segura: gestionar cobros, generar facturas, realizar pagos con tarjetas o aplicaciones móviles y llevar un registro eficiente de las transacciones. Por otro lado, los programas para hacer gestiones de forma eficiente: aplicaciones de *software* que ayudan a organizar y optimizar las operaciones del restaurante, desde la gestión de inventarios, pedidos y proveedores, hasta la programación de turnos y empleados".

Para Manuel Lima, de Nonius, "actualmente, las soluciones más demandadas son aquellas que combinan conveniencia y tecnología avanzada. Esto incluye menús digitales interactivos, sistemas para pedidos en tiempo real mediante códigos QR desde las mesas, soluciones de pago sin contacto y herramientas de análisis de datos para comprender las pre-



MediaMarkt Business

Freepik



ferencias de los clientes. Además, la integración con herramientas existentes en el establecimiento, como los sistemas de reservas o POS, es altamente valorada para garantizar una experiencia fluida tanto para los clientes como para el personal".

Soluciones tecnológicas personalizables

En general, las soluciones tecnológicas suelen adaptarse a las necesidades y casuísticas concretas de negocios de múltiples sectores, siendo personalizables. Lo que es fundamental es que cada empresa conozca a su público y sus preferencias para adecuarse totalmente a sus requerimientos.

Así, Héctor Martín, de Voxel, an Amadeus company, destaca que "la digitalización depende de la capacidad de inversión y de la mentalidad empresarial. Mientras que los grandes grupos ya han integrado herramientas avanzadas, los pequeños negocios siguen enfrentándose a barreras económicas y culturales. La clave está en desarrollar soluciones accesibles y adaptables a cada tipo de establecimiento, garantizando que incluso los negocios más pequeños puedan beneficiarse de la digitalización".

En ello coincide Juan Mohedano, de qdq, al afirmar que "la digitalización no avanza al mismo ritmo en todos los restaurantes. Las grandes cadenas y los locales en zonas urbanas suelen estar a la vanguardia, con sistemas automatizados para gestionar reservas, pedidos y pagos. En cambio, los pequeños negocios y restaurantes tradicionales, sobre todo en zonas rurales, tienden a tener más dificultades para adoptar estas tecnologías, ya sea por desconocimiento, inversión inicial o resistencia al cambio. La clave para mejorar esa adaptabilidad es ofrecer soluciones modulares y escalables, que permitan a cada negocio digitalizarse a su propio ritmo. Además, la formación es un factor crítico: los propietarios y empleados deben comprender los beneficios de estas herramientas y cómo integrarlas en su día a día para mejorar su eficiencia sin alterar su esencia".

Estrategia de negocio

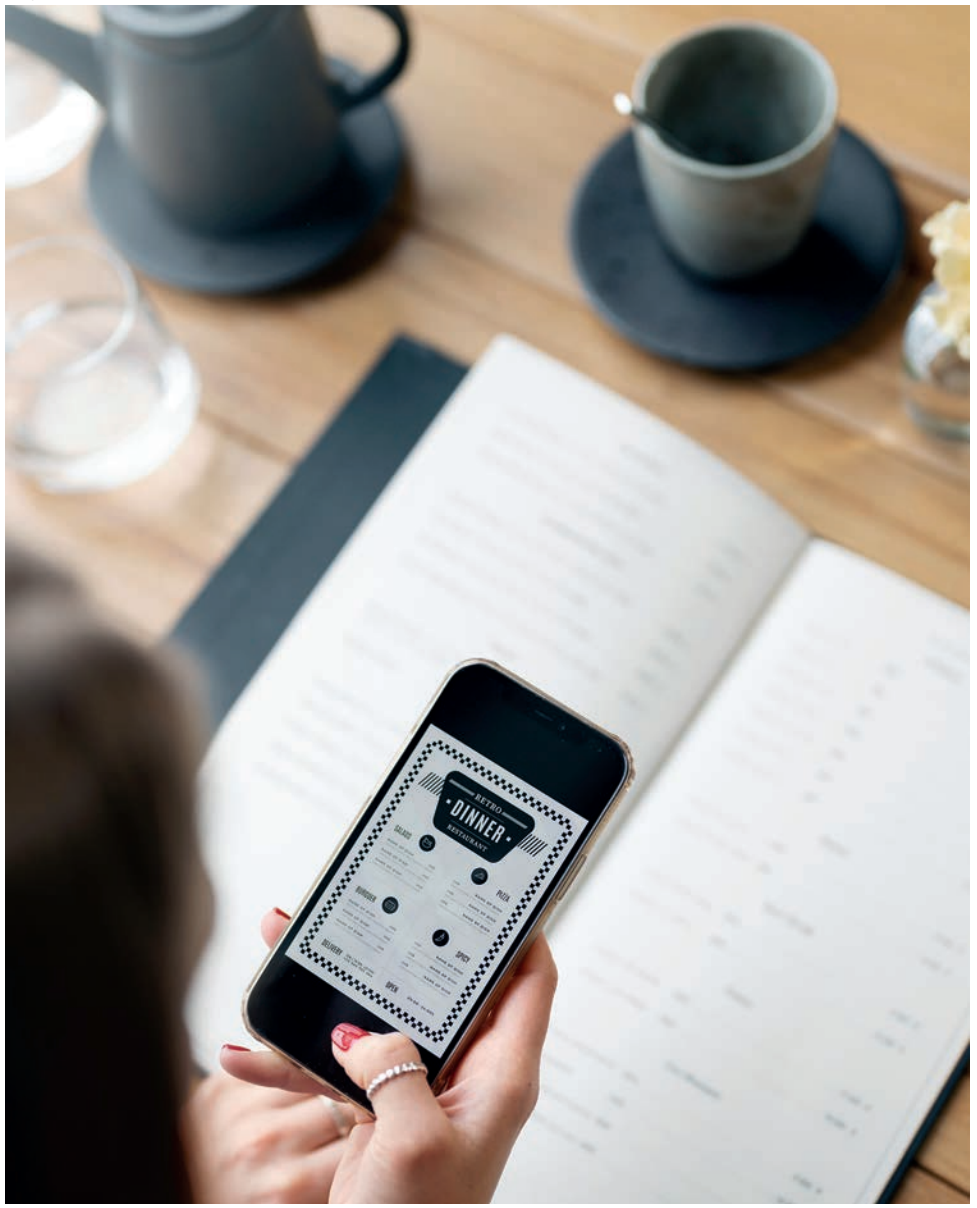
La digitalización debe estar incorporada como un elemento más de la estrategia de negocio de igual forma que la apertura, reforma del local, expansión si se trata de una cadena o franquicia, equilibrio entre gasto e inversión etc. Hoy la tecnología ofrece una gama enorme de posibilidades, por lo que no hay digitalización sin un plan estratégico asociado.

Xavier Tarragó, *manager* de MediaMarkt Business, apunta que, "actualmente, solo el 50% de los restaurantes españoles ha avanzado significativamente en su digitalización. Aunque

Pago seguro

Ofrecer opciones de pago seguras y rápidas se ha vuelto esencial para garantizar una experiencia positiva. Y es que pagar a través del *smartphone* se ha convertido en una de las tendencias más destacadas en el sector de la restauración. PaynoPain, *fintech* española que proporciona soluciones de pago, reveló en su encuesta *Métodos de pago: la decisión definitiva* de 2024 que el pago *contactless* con el móvil a través de *wallets* como Apple Pay o Google Pay es el que más reclama los usuarios (66%) a la hora de realizar pagos. Cuestionados sobre cuáles son los otros métodos de pago que implementarían en los establecimientos, los españoles hacen hincapié en los pagos *contactless* (24,9%) y a los pagos a través de códigos QR (18,3%), mientras que la financiación a plazos (13,7%) o las transferencias bancarias (13,2%) ocupan los últimos puestos. Actualmente existen sistemas que convierten los *smartphones* en datáfonos, facilitando aún más las transacciones en el momento. Además, al incorporar métodos de pagos *on line*, los restaurantes pueden ofrecer a los clientes la flexibilidad de abonar sus cuentas antes de llegar o mientras disfrutan de su experiencia gastronómica. Por otro lado, la falta de implementación de medidas de seguridad adecuadas puede generar cierta desconfianza entre los usuarios y aumentar sus preocupaciones sobre el robo de datos financieros. La seguridad es el aspecto que más valoran los encuestados por Paynopayn a la hora de seleccionar cómo van a pagar (67%), por delante de la comodidad (58%) y la agilidad (34%). Contar con proveedores de pago que implementan tecnologías avanzadas, como la autenticación EMV 3DS y la tokenización, es esencial para proteger la información financiera de los clientes y mitigar preocupaciones sobre el robo de datos.

Freepik



España, a la cabeza en Europa en la adopción de IA

La Inteligencia Artificial sigue siendo una herramienta de valor cada vez más explotada en todos los sectores, especialmente en el campo de la restauración. De esta manera, permite a la industria optimizar las operaciones por medio de un análisis y evitar así el desperdicio de alimentos, personalizar el menú y las ofertas a las necesidades de los consumidores, y mejorar las rutas de entrega de los pedidos, con algoritmos avanzados que tendrán en cuenta el tráfico, los tiempos de preparación y el clima para garantizar la velocidad y la fiabilidad de la entrega.

España se ha situado a la cabeza de Europa en la adopción de IA, donde un 43% de las compañías españolas afirma estar preparadas o muy preparadas a nivel estratégico para adoptar la IA generativa, por delante de Italia (29%) y Alemania (27%), según un estudio elaborado por Deloitte. Además, según un estudio de DOXA para la Asociación de Marketing de España, el 12% de los responsables de *marketing* considera que la IA está mejorando la experiencia del cliente actualmente, una percepción que aumenta hasta el 53% cuando se proyecta a dos años.

la pandemia aceleró la transición digital de los restaurantes, sobre todo con la llegada de los pedidos *on line* y el pago digital, todavía existe una gran brecha en aspectos como la integración de sistemas y el uso de analítica avanzada para la toma de decisiones".

También Toni Viñals, de nsign.tv, hace hincapié en que, "aunque muchos restaurantes han adoptado herramientas digitales como *menu boards,* menús QR y PTV avanzados, aún hay margen de mejora en áreas como la analítica predictiva, la personalización avanzada y la integración de sistemas. La señalización digital se han convertido en una herramienta esencial para la industria de la restauración debido a su versatilidad y beneficios. Hoy en día, es accesible para todo tipo de presupuestos, lo que la hace viable tanto para pequeños restaurantes como para grandes cadenas. Además, no solo contribuye a aumentar las ventas al destacar productos o promociones de forma atractiva, sino que también mejora significativamente la experiencia del cliente *in situ* al ofrecer contenido atractivo y dinámico. Al mismo tiempo, ayuda a optimizar la eficiencia operativa mediante la automatización y centralización de la gestión de contenidos, adaptándose a las distintas necesidades de cada negocio".

Adaptarse a la obligatoriedad de la factura electrónica

Ignacio García Barroso, de Ofimática TSS, considera que "el sector de la restauración se adaptará de forma fácil solo si los *software* de gestión son capaces de establecer una conexión con esta facturación electrónica semitransparente para el hostelero, donde los procesos sean los mismos y si puede ser con la misma velocidad. En lo que respecta a la situación económica del sector, la facturación electrónica sí supondrá un perjuicio económico para el hostelero, ya que supondrá un coste adicional por el proveedor tecnológico, ya que obligará a tener activo el contrato de mantenimiento y uso de la herramienta y, siendo este sector el que menos paga por ello, supondrá un esfuerzo para los hosteleros. Aunque todo esto ayudará a mejorar su efectividad y gestión, el sector no va a ser consciente de ello hasta pasado un tiempo, provocando en algunos casos la subida de precios genérica de los productos en venta".

Según José Enrique Garcés, de Arbentia, "lo que estamos viendo es que los restaurantes que ya trabajan con *software* de gestión tienen más facilidad para dar este paso, mientras que los que aún no han digitalizado sus procesos contables están teniendo que moverse rápido para

qdq



cumplir con la nueva regulación. Las grandes cadenas y franquicias están en una mejor posición para adaptarse sin grandes problemas. En cambio, los pequeños restaurantes y bares que aún llevan una contabilidad más tradicional están viendo esto como un desafío importante.

El principal impacto es operativo. La facturación en hostelería es muy dinámica, con múltiples transacciones diarias, pago inmediato en la mayoría de los casos y distintos métodos de cobro. Esto significa que los negocios que aún dependen de facturas en papel o sistemas poco digitalizados van a tener que hacer cambios importantes en su día a día. No solo se trata de emitir la factura electrónica, sino de asegurarse de que el sistema que utilizan es compatible con la normativa, que puede incluir la integración con Hacienda o el uso de plataformas específicas para su emisión y almacenamiento.

También hay un impacto financiero. Muchos restaurantes ven la digitalización como un coste en lugar de una inversión y la adaptación a la factura electrónica implica hacerse con un *software* adecuado si no lo tienen ya. No obstante, la digitalización de la facturación ha de verse como una oportunidad y no solo como una exigencia legal. Este avance ayuda a los restaurantes a llevar un mejor control de ingresos y gastos, reducir errores contables y optimizar la gestión fiscal. Al final, los que se adapten bien van a salir reforzados, porque además de cumplir con la normativa van a mejorar su eficiencia y tener más visibilidad sobre la rentabilidad del negocio".

Todo ello lleva a asumir retos para seguir mejorando. De esta manera, Jorge C. Juárez Ayuso, de Sighore-ICS, cree que "la digitalización en el sector de la restauración ha avanzado significativamente, pero para continuar mejorando y mantenerse competitivo, los restaurantes enfrentan varios desafíos, que abarcan desde la integración de tecnologías hasta la adaptación cultural dentro del negocio. Uno de los retos es la integración de las múltiples herramientas digitales de los restaurantes para evitar ineficiencias y duplicación de datos, lo que dificulta la toma de decisiones basada en la información que disponen. También adoptar sistema integrados, utilizar un ERP, diseñado para la restauración; que dispongan de APIs abiertas, que permitan la integración con otras plataformas, de forma fácil y eficiente. Además, la implementación de sistemas de TPV (POS) puede parecer costosa y puede crear incertidumbre de a la inversión, sobre todo para los negocios pequeños. Lo recomendable es empezar con herramientas asequibles y escalables, y marcar unos hitos reales, que no les lleven a la frustración digital. Se debe disponer de métricas claras de rendimiento para poder evaluar el impacto de las herramientas implementadas. La experiencia y personalización de los clientes es otro eje estratégico. Muchos restaurantes recogen datos de sus clientes, pero no los usan plenamente para personalizar la experiencia, fidelizar o lanzar campañas. Poder disponer de un CRM, que pueda centralizar toda la información de los clientes, es esencial para ser más efectivo y próximos con la relación con los clientes. Hay que ofrecer formación y adaptación de los empleados en el conocimiento de las herramientas digitales para poder vencer la resistencia al cambio por parte de los equipos. La capacitación continua, es esencial para no quedarse fuera del mercado. Crear una cultura digital que fomente la innovación y el uso de la tecnología en los restaurantes actuales es una necesidad esencial".❋



nsign.tv

38 Salón Gourmets

El mejor de su historia

La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad líder de Europa reunió del 7 al 10 de abril en 6 pabellones de Ifema Madrid, más de 55.000 productos exclusivos –2.000 nuevos– llegados de todas las partes del mundo que llenaron los stands de 2.097 expositores. Además, se llevaron a cabo un millar de actividades. Una edición que cerró sus puertas como la mejor de su historia, superando todas las expectativas, y con la mirada ya puesta en su próxima edición, en la que celebrará el 50º Aniversario del Grupo Gourmets. Será del 20 al 23 de abril de 2026.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR GRUPO GOURMETS





Francisco López Canís y Francisco López López-Bago, presidente de honor y presidente y consejero delegado del Grupo Gourmets, respectivamente, fueron los encargados de recibir al ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y a las decenas de personalidades que asistieron a la inauguración. Planas se mostró "orgulloso de la producción agroalimentaria" de nuestro país, y destacó la importancia de Salón Gourmets, que "nos permite poner en valor todos los productos españoles y mantener la estrategia de promoción en la Unión Europea y el resto del mundo. Esta Feria, que viene de muy atrás y que sin duda tiene mucho futuro, es una muestra de orgullo y representación para España".

El mayor espectáculo gastronómico del mundo

La 38ª edición de la feria reunió los productos de calidad más destacados del sector agroalimentario mundial en la capital. Cerca de 72.000 m² repletos de novedades, tendencias y actividades con un único protagonista, el producto de calidad. A través de sus expositores, SG volvió a brindar la oportunidad de recorrer España, y hasta 31 países, a través de sus productos delicatesen sin moverse de Madrid. Asimismo, en sus nueve escenarios —Comunidad de Madrid y Andalucía contaron con escenarios exclusivos—, las marcas mostraron la versatilidad de sus productos a través de showcookings, catas, campeonatos y concursos.

Esta cita contó con la participación de Italia como País de Honor y de la Comunitat Valenciana como Comunidad Autónoma Invitada, además del resto de CCAA españolas. Por otra parte, como es habitual, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ofreció a los visitantes la calidad del producto español en su espacio #Alimentosdespaña. Esta área acogió diversas actividades de los sellos de calidad que presentaron su producto a los profesionales asistentes. No faltaron los tradicionales Túnel del Vino y Túnel del AOVE, que este año celebraron su 29ª y 7ª edición respectivamente, espacios únicos donde los asistentes tuvieron la oportunidad de descubrir la calidad de las distintas Denominaciones de Origen españolas, la riqueza vinícola y la infinita variedad de aceites de oliva virgen extra con las que cuenta nuestro país.

Además, el Salón Gourmets es sinónimo de actividades y esta edición estrenó nuevas propuestas como el Concurso Merluza do Pincho









Challenge by Xunta de Galicia, el Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural by Xunta de Galicia, el Campeonato de Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation y el Campeonato de Gazpachuelos by Sabor a Málaga.

Los productos de calidad, los grandes protagonistas

La última jornada de SG acogió como cada año la entrega de los Premios Salón Gourmets –que este 2025 celebró su 13 aniversario– como un reconocimiento especial a aquellas marcas que presentan nuevos productos. Estos premios constan de tres categorías: Innovación, Packaging y Producto Ecológico. El primero se concede al producto más singular, cuya incorporación al mercado suponga un avance tanto para el sector como para los consumidores. El segundo premia al equilibrio entre la estética del envase y la claridad en la información de sus valores nutricionales. Por último, el premio al Mejor Producto Ecológico reconoce a aquellos que destacan por su sostenibilidad y respeto al medioambiente. Estos han sido los galardones por categorías: Premios a la innovación: Primer premio: Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja con lascas de jamón ibérico. Expositor: Quesos TGT. Premios a la presentación (Packaging): Primer premio: Vino blanco ecológico con 9 meses de crianza en barrica de roble francés. Expositor: Bodegas Habla. Premios al mejor productor ecológico: Primer premio: Miel ecológica de bosque. 100% miel natural, producida en colmenas de corcho tradicionales. Expositor: Aumel Organic Honey.



Al Andalus es el mejor cóctel español del año



El *barman* Victor Manuel Suárez Mora, procedente de Tenerife, se alzó con el primer premio del 14º Concurso Nacional Cócteles organizado por la destilería zamorana Orujos Panizo con su cóctel *Al Andalus*. Cristian Monasterio, de Gijón, obtuvo el segundo premio con su cóctel *Recuerdos de mi abuela*, y la bartender María Rodríguez, de Las Palmas de Gran Canaria, consiguió el tercer puesto con su cóctel *Panizo in Love*.
El cóctel ganador tiene reminiscencias árabes y sabor a una mezcla de culturas. Elaborado en una tetera a modo de vaso, y mezclado y servido en vasos de estilo árabe, se elabora con 2,5 cl. de Morujito, 2,5cl de Licor Tostado, 1 cl. de Licor de Hierbas; 5,5cl. de té verde especiado jengibre, lima y canela y 1 cl. de sirope de vainilla Monin. Se termina perfumándolo con aroma de pomelo y naranja.

Por otro lado, 15º GourmetQuesos volvió a elegir los mejores quesos nacionales. Jabaíno, un queso de cabra de coagulación láctica elaborado en Zafra (Badajoz), resultó elegido Mejor Queso de España 2025 mientras que Savel Airas Moniz, producido en Chantada (Lugo), fue el ganador ICEX Cheese from Spain Awards, galardón que pretende apoyar a los elaboradores españoles con capacidad exportadora.

El sector vinícola también fue premiado

En el marco del 40º aniversario de la Guía Vinos Gourmets (GVG), decana de las guías de vinos de España, se reconoció la excelencia de bodegas cuyos vinos habían alcanzado, al menos cinco veces, la máxima puntuación de la guía, así como a sumilleres, jefes de sala, distribuidores, periodistas, comunicadores e instituciones que promueven la cultura del vino y han ayudado a posicionarlo a lo largo de estas cuatro décadas. Fueron un total de 40 los galardonados.



Marta Cortizas, elegida la Mejor Sumiller de España 2025



La sumiller Marta Cortizas del restaurante El Celler de Can Roca de Girona se proclamó ganadora del Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, que organiza la Unión Española de Sumilleres (UES) en el marco de la celebración de la trigésima edición del certamen. Gallega de nacimiento y representante de la Asociación Catalana de Sumilleres, Cortizas se impuso a los otros dos finalistas, la también catalana Anna Casabona y el canario Diego Alfonso Tornel, segunda y tercer clasificados respectivamente, después de ser la mejor valorada en las pruebas de test rápido, cata oral de vinos, carta errónea, identificación de destilados, licores y bebidas, y, por último, la decantación y servicio de una botella de vino.



El Mejor Cortador de Jamón de España está en Canarias

La Denominación de Origen Protegida Dehesa de Extremadura eligió al Mejor Cortador de Jamón de España en la 31 edición del Concurso Nacional de Cortadores de Jamón, celebrado en el marco del Salón Gourmets. El agraciado fue Josué Falcón Morales, de Arucas (Gran Canaria), que además del galardón, recibió un jamón DOP Dehesa de Extremadura y un premio en metálico de 1.000 €. También se alzó con el premio al Mejor Plato Creativo.
Por su parte, Javier Campos Grande, de Belmonte (Cuenca), fue el segundo finalista, y Alejandro Sánchez Guissasola, de Alcalá de Guadaira (Sevilla), quedó en tercer lugar.

La Guía Vinos Gourmets también inauguró la Liga del '100, un reconocimiento exclusivo a aquellos vinos que habían alcanzado la máxima calificación de '100 puntos. Fue la primera vez en la historia de la GVG que se otorgó esta distinción, concedida únicamente por unanimidad del Comité de Cata. Se trata de vinos excepcionales, de una calidad, personalidad y elegancia sublimes, merecedores del más alto reconocimiento. Los ganadores de la 1ª edición de la Liga del '100 – Guía Vinos Gourmets 2025 fueron: Cirsion 2021 – Bodegas Roda (DOCa Rioja); L'Ermita 2022 – Álvaro Palacios (DOCa Priorat); La Faraona 2022 – Descendientes de J. Palacios (DO Bierzo); Pazo Señorans Selección de Añada 2014 – Pazo de Señorans (DO Rías Baixas); Poley Amontillado Convento Selección 1952 – Toro Albalá (DO Montilla-Moriles); Recaredo Homenatge a Josep Mata Capellades 2004 – Recaredo (Método Tradicional - Cataluña); Sorte O Soro 2023 – Rafael Palacios (DO Valdeorras); Tradición Oloroso VORS – Bodegas Tradición (DO Jerez-Xérès-Sherry) y Vega Sicilia Único 2015 – Bodegas Vega Sicilia (DO Ribera del Duero).
Por otro lado, se entregaron los veteranos Premios 40º Guía Vinos Gourmets 2025 (otorga-



La cocina catalana brilla con un menú estelar

Bajo el título "Menú Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía 2025", Prodeca organizó un exclusivo taller gastronómico que contó con la participación de chefs de referencia como Paco Pérez (Restaurante Miramar, Llançà - **) y Jeroni Castell (Les Moles, Ulldecona- *), la pastelera Mar Ibáñez (AÜRT, Barcelona - *) y el sumiller Cyril Vermeulen (Celler de Can Roca, Girona - *).**
El menú presentado combinó tradición e innovación con platos como mejillones vestidos con garum, gamba blanca con setas y aceite de oliva virgen extra o una sorprendente leche merengada de oveja con coliflor.



dos por los lectores de la Guía Vinos Gourmets) que reconocen la excelencia del sector vinícola español, destacando a los mejores vinos, bodegas, profesionales e instituciones. Los ganadores de esta edición fueron: Bodega del año: Bodegas Beronia (DOCa Rioja); Mejor blanco joven (ex aequo): Do Ferreiro (Bodegas Gerardo Méndez, DO Rías Baixas) y Zárate (Bodegas Zárate, DO Rías Baixas); Mejor blanco con crianza: Flavus (Viña Sastre, DO Ribera del Duero); Mejor rosado: Roselito (Bodegas Antídoto, DO Ribera del Duero); Mejor tinto joven: Luberri Maceración Carbónica (Luberri-Monje Amestoy, DOCa Rioja); Mejor tinto con crianza: Carmelo Rodero Crianza (Bodegas Rodero, DO Ribera del Duero); Mejor espumoso: Gramona III Lustros (Gramona, Corpinnat); Mejor generoso: Wellington Palo Cortado Vos (Bodegas Hidalgo-La Gitana, DO Jerez-Xérès-Sherry); Mejor tienda especializada: Club del Gourmet de El Corte Inglés; Premio especial del año: Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), por su labor en la defensa y promoción del vino español.

El vino argentino suma adeptos



El vino argentino sigue ganando terreno en España, con una demanda creciente que refleja el interés por su calidad y diversidad. En este contexto, Caro Import, compañía española especializada en la fabricación, importación y distribución de alimentos argentinos, aprovechó el 38º Salón Gourmets para presentar sus nuevas incorporaciones. Entre las novedades, vinos de Finca Flichman, como el Dedicado Chardonnay, el Dedicado Microterroir Malbec y tintos como el Reserva Cabernet Franc y el Reserva Syrah, que reflejan la riqueza del terroir mendocino. También etiquetas como el Estate Malbec, el Reserva Malbec y el Misterio Malbec, ampliando la diversidad de su catálogo. Por su parte, la bodega Etchart, referente de los Valles Calchaquíes, aportó vinos de gran carácter como el Single Vineyard Viognier, el Single Vineyard Petit Verdot y el Assemblage Malbec.
"El mercado español está cada vez más receptivo a la diversidad de vinos argentinos. Con estas nuevas referencias, seguimos apostando por la calidad y por acercar al consumidor español lo mejor de nuestras bodegas", señaló Matías Montenegro, experto en vinos de Caro Import.

La Interprofesional del Vino de España recibe un premio especial

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) fue distinguida con el Premio Especial del Año de la Guía de Vinos Gourmet (GVC), un reconocimiento que pone en valor su labor en la defensa y promoción del vino español. El galardón conmemora los diez años de trayectoria de la Interprofesional trabajando de la mano de todos los agentes de la cadena de valor vitivinícola: desde viticultores y bodegas, hasta cooperativas y empresas del sector.

Para Susana García, directora de OIVE, que recogió el premio, "es un orgullo recibir este reconocimiento, que sentimos como un premio al conjunto del sector del vino español. Diez años después de nuestra creación, seguimos trabajando con la misma ilusión por un sector más unido, sostenible y reconocido internacionalmente". Y añadió: "Este premio nos impulsa a seguir avanzando juntos, como sector y como país, en torno a un producto que es emblema de nuestra identidad cultural y gastronómica".







14º Premios Club de Gourmets

Desde 1976, Grupo Gourmets ha sido el vínculo entre la alta gastronomía y el público, permitiendo que sean los aficionados quienes premien a chefs, restaurantes, bodegueros y sumilleres de prestigio. Los ganadores de la 14ª edición fueron: Mejor Restaurante: Restaurante Gaytán, Madrid; Mejor Chef: Pepe Vieira, Restaurante Pepe Vieira, Raxó (Pontevedra); Mejor Jefe de Sala: José Félix Paniego, Restaurante El Portal de Echaurren, Ezcaray (La Rioja); Mejor Sumiller (ex aequo): Cristina de la Calle, Taberna Verdejo, Madrid, y Fernando Mayoral Santamaría, Restaurante El Rincón de España, Burgos; Mejor Tienda Gastronómica: Delatierra, Sevilla; Mejor Hotel: Gran Meliá Don Pepe 5*, Marbella (Málaga); Mejor Medio de Comunicación: Sumiller Campo - Javier Campo González, sumiller y escritor vinícola; Mejor Organismo o Institución: Raíz Culinaria, Castilla-La Mancha; Mejor Libro: Confesiones de un sommelier, David Seijas; Mejor Producto: Boquerón del Cantábrico, Bahía de la Concha, Lasarte, Guipúzcoa; Reconocimiento Extraordinario: Le Cordon Bleu, Escuela de Cocina, Madrid; Reconocimiento In Memoriam: José Luis Yzuel, Presidente de Hostelería de España.❋

En cifras

- → **2.097 expositores**
- → **117.969 visitantes**
- → **+55.000 productos**
- → **2.000 novedades**
- → **1.000 actividades**
- → **72.000 m²**
- → **+250 mil/€ volumen de negocio generado (directo e indirecto)**



Nuevo albariño

"Con Emina Albariño seguimos ampliando nuestra gama con un producto que conecta con las nuevas tendencias de consumo, pero que al mismo tiempo mantiene viva la esencia de nuestra filosofía: elaborar vinos que emocionen, que cuenten historias, y que respeten la tierra de la que nacen", así ha presentado Paloma Moro, presidenta de Bodega Emina, su último vino en salir al mercado y que ya está disponible.



Finalista en los 'Óscar' del vino

El aceite de oliva virgen extra de Pago de Valdecuevas, ha sido finalista en la categoría "frutado maduro" en los Premios a la Calidad Mario Solinas 2025, organizados por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y considerados los 'Óscar' del vino.



Cariñena estrena museo del vino

La Denominación de Origen Cariñena ha inaugurado el Cariñena Wine Museum. Tras una reforma integral, el nuevo museo del vino ofrece un innovador recorrido expositivo con contenidos interactivos y experienciales. Además, se han mejorado los servicios, la accesibilidad y la eficiencia energética del edificio.

Nueva promesa de la alta cocina



María Bazar, estudiante del CIFP Paseo das Pontes de A Coruña, ha resultado ganadora de la XIII edición del Premio Promesas de la alta cocina. Como premio, recibirá una beca valorada en 40.000 euros que le permitirá estudiar el internacionalmente reconocido Grand Diplôme®.



20 ANIVERSARIO

La agencia PCats Comunicación celebró el pasado mes de abril veinte años de trayectoria, con especial peso en el sector agroalimentario. Entre los retos más próximos, el estreno de una nueva web y la incorporación en una red europea de agencias de comunicación y relaciones públicas especializadas en alimentación, vino y hostelería, que ayudará a mejorar la cobertura, oferta de servicios y promoción de marcas en los países europeos.



PAREJA GANADORA

La pareja ganadora del 17º Premio Vila Viniteca de Cata Por Parejas –Maxime France y Pierre Citerne– se ha llevado los 35.000€ del primer premio. Los 10.000 euros del segundo puesto han sido para Peter Arijs y Stijn Verleyen, y los 5.000€ del tercer premio, para Alberto Botía González y Eduardo Dequidt Herrero. Todos los participantes han tenido el reto de descubrir el país, la zona de origen, la denominación de origen, las variedades de uva, la añada, el elaborador y la marca de los 7 vinos catados a ciegas.

NUEVO HITO



A la reciente celebración de su centenario, Ramón Bilbao suma un nuevo hito al ser elegida entre las 50 marcas de vino más admiradas del mundo por séptimo año consecutivo según el prestigioso listado que cada año publica la revista *Drinks International.* Algo histórico ya que desde el lanzamiento de este prestigioso listado tan solo otras 2 bodegas españolas han conseguido este logro.



Terraza reinventada

Ubicado en la décima planta de The Barcelona Edition, *The Roof* se reinventa para la temporada primavera-verano, convirtiéndose en un auténtico oasis gastronómico en pleno corazón de la Ciudad Condal. La nueva propuesta gastronómica celebra la esencia de la cocina mediterránea con una selección de platos frescos, coloridos y llenos de sabor elaborados con ingredientes locales reinterpretados con un enfoque contemporáneo. A ellos se suma una nueva y sofisticada carta de cócteles.

Vuelve el Vijazz

La 18ª edición del Vijazz se celebrará en Vilafranca del Penedès (Barcelona) el 4, 5 y 6 de julio. Como novedad, se abre a otras actividades artísticas más allá del jazz –con propuestas como exposiciones fotográficas, vídeo arte, espectáculos de danza o actividades teatralizadas– y repite la feria de vinos en la Rambla Sant Francesc con un formato mejorado.





Alvaro Moreno



Massimo Pignata apuesta por los sabores locales

El maestro heladero ha abierto en Barcelona delaCrem Terra (Muntaner, 59). Su objetivo: ofrecer un helado exquisito a la vez que se pone en valor el producto local y se homenajea a productores y elaboradores. Así, apuesta por sabores locales como la miel con romero fresco de Castelldefels o el pistacho de Les Garrigues. Además, el nuevo local incorpora un córner con productos de bollería de calidad y café, además de un pequeño colmado donde comprar la materia prima de esos productores de proximidad con los que elabora sus helados.



Plan perfecto en primavera

Tras un año de su apertura, la destilería de Puerto de Indias – situada en un paraje natural y a tan solo a 10 minutos del centro histórico de Carmona (Sevilla)–, lanza una nueva oferta: su *Tour Privilege,* una experiencia inmersiva con 5 ginebras además de transporte VTC de ida y vuelta a Sevilla.

La mejor marca de jamón



Señorío de Montanera encabeza el ranking de las "mejores marcas de jamón del mundo" elaborado por la popular guía gastronómica global *Taste Atlas.* La firma también ha sido reconocida en la categoría de "mejores productos cárnicos del mundo" por su Lomo Doblado y Salchichón.



CUENTA ATRÁS

Bodegas La Horra, situada en la Ribera del Duero, ultima los preparativos para la apertura de su nueva bodega sostenible que aúna tradición, eficiencia energética y máxima integración paisajística. La inauguración oficial tendrá lugar el 27 de junio.



Cerveza con alma de vermut

Pionera by Zarro es la primera cerveza con vermut del mercado, la solución para todos los indecisos que siempre se debaten entre elegir una bebida o la otra. Además, han lanzado a la vez la versión sin alcohol. Ambas ofrecen un sabor pionero, excepcional y atrevido.



SE BUSCA LA CIUDAD ESPAÑOLA DEL VINO

La convocatoria de candidaturas de la 'Ciudad Española del Vino 2026' ya está abierta y se cierra el 15 de septiembre. Durante el año en que cada ciudad defiende el título tiene la oportunidad de organizar un programa de actividades alrededor de la cultura y la historia vitivinícola propia. Las bases de participación son públicas y se pueden consultar en la web www.acevin.es

La tercera bodega más admirada del mundo

La lista 2025 de las marcas de vino más admiradas del mundo ha posicionado a La Rioja Alta, S.A. en tercer lugar en esta nómina que desde hace quince años edita *Drinks International.* Guillermo de Aranzabal, presidente de la centenaria bodega, ha apuntado que se trata "del resultado del excepcional trabajo de todo nuestro equipo, así como de la apuesta por la máxima calidad en todos nuestros vinos".





Añada 'muy buena' en Yecla

El Órgano de gestión del Consejo Regulador de la D.O. Yecla ha ratificado la calificación de la cosecha 2024 como 'muy buena', tras valorar el informe técnico emitido por el Departamento Técnico del CRDOP Yecla y los resultados del Comité de Cata. Pese a las dificultades climáticas del pasado año, el esfuerzo conjunto de viticultores y bodegas ha permitido obtener una cosecha de gran calidad.



Estudio sobre la mujer en el sector vitivinícola

El Instituto Más Mujeres y la Asociación Mujeres del Vino, en colaboración con la Denominación de Origen Catalunya, han presentado los resultados del informe Estudio Mujeres del Vino 2024, liderado por la sumiller y comunicadora Meritxell Falgueras, y que tiene por objetivo dar visibilidad a la situación de las mujeres en el sector vitivinícola español. Aunque el sector muestra una presencia femenina cada vez más notable, el estudio aún muestra datos alarmantes.

Entrega de los premios Wine UP! 2024



Tomelloso (Ciudad Real) se convirtió el pasado 10 de abril en el epicentro del sector vitivinícola español con motivo de la gala anual de los premios Wine UP! 2024. Entre los premiados, Vega Tolosa como mejor mejor proyecto de enoturismo y la Ruta del vino de Ronda y Málaga, como mejor ruta de vino por descubrir. El personaje del año fue para Sarah Jane Evans.



Nace la Red de Pueblos Gastronomicos

Con Alcázar de San Juan, Almendralejo, Aracena, Baena, Cangas del Narcea, Llerena, San Cristóbal de La Laguna y Sigüenza, arranca un viaje emocionante que pretende vertebrar todo el territorio nacional, uniendo turismo y gastronomía, descubriendo de la mano de los personajes Fogón y Candela, sus productos locales, las recetas que han pasado de generación en generación, etc.

CIFRAS POSITIVAS

La Denominación de Origen Rueda aumenta en un 5,4% sus exportaciones hasta alcanzar los 15,8 millones de botellas en 2024 a pesar de que desciende el consumo mundial de vino. Aumentan también las bodegas exportadoras (70), que exportan a 105 países.





La importancia de medir el tiempo

En cocina, los tiempos son fundamentales, por eso dos de los mejores chefs de Suiza, Yoann Caloué y Franck Reynaud, se han aliado con la marca de relojes Tudor, con la que comparten filosofía: romper las reglas y desafiar las convenciones.



Nueva presidenta

Rosa Caballé ha asumido la presidencia de la Denominación de Origen Terra Alta tras formar parte de la junta rectora del Consejo Regulador desde 2023 y lo hace con la voluntad de iniciar un nuevo ciclo centrado en la transparencia, la renovación interna y la defensa de los intereses colectivos de viticultores y bodegas.



La mejor fabada 2025

Casa Morán, de Collanzo (Aller, Asturias), hace "La Mejor Fabada del Mundo" este año. El establecimiento se alzó con el primer premio del concurso (500€), que cumple su edición número quince. El podio lo completaron La Gitana, de Gijón (Asturias), y Sidrería Prida, de Nava (Asturias).

Alex Froloff



DE ESTRENO

El chef Joan Gurguí, un auténtico especialista en el sándwich de origen barcelonés llamado bikini, acaba de abrir su cuarto local en Barcelona dedicado a él: La Bikineria, en el Centro Comercial L'Illa Diagonal. Al mismo tiempo, ha lanzado de la mano de Libros Cúpula un auténtico tratado sobre el bikini: "Bikinis Creativos: los mejores sándwiches del mundo", donde nos cuenta la historia del bikini, nos desvela todos sus secretos para hacer un buen bikini en casa y nos ofrece 50 deliciosas y originales recetas.



Nuevo vino de pago

La Bodega Finca Río Negro, proyecto de la Familia Fuentes, acaba de obtener el reconocimiento de Vino de Pago, el mayor reconocimiento de singularidad y calidad que se puede obtener en España. En la actualidad, España cuenta con 26 Vinos de Pago, y Finca Río Negro es el único con esta distinción en Guadalajara.

Nueva agrotienda *online*

La cooperativa Covides Viñas·Bodegas ha puesto en marcha una nueva agrotienda *online* www.covides.com/botiga, donde los clientes pueden encontrar todos los productos que comercializa en sus agrotiendas físicas situadas en Vilafranca del Penedès y Sant Sadurní d'Anoia: vinos, espumosos, aceite y otros productos de despensa. Las compras pueden realizarse desde toda la península y los envíos se realizan de forma gratuita a partir de los 60€ de gasto.

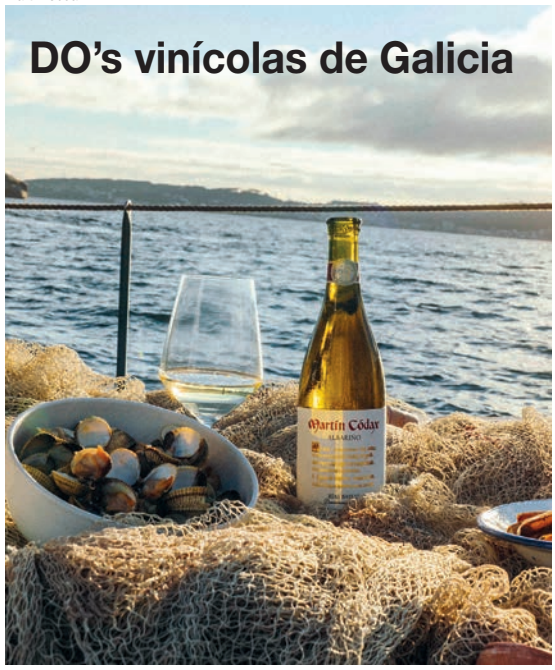
Vistas 'reales'

Madrid da la bienvenida a un nuevo enclave gastronómico y cultural con la apertura de La Terraza del Campo del Moro, una propuesta que fusiona gastronomía, historia, ocio y naturaleza. Ubicada en los históricos Jardines que cuentan con el Palacio Real como telón de fondo, ofrece un recetario muy castizo, pero actualizado con toques innovadores. Su cocina ininterrumpida desde el desayuno hasta el atardecer, permite desde un picoteo informal a disfrutar de platos más elaborados.



Martín Códax

DO's vinícolas de Galicia



Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras son las cinco denominaciones de origen que avalan la calidad de los vinos elaborados en Galicia. Unos vinos que se elaboran con más de veinte variedades de uvas autóctonas.

Txakoli

El txakoli es un vino que forma parte de la historia del pueblo vasco con una gran tradición en la costa de Gipuzkoa, en Bizkaia y en la comarca alavesa de Ayala.



El Portal (Alicante)



ROSADOS

Los rosados –cada vez más de moda– se caracterizan por su versatilidad, ya que pueden tomarse como una copa o acompañar cualquier plato.

Vinos de Jerez – XI Copa Jerez

Hay un Vino de Jerez para cada tipo de persona: desde los ligeros y secos como la Mazanilla y el Fino, hasta otros con más cuerpo como el Amontillado y el Oloroso; e incluso vinos dulces como el Cream y el Pedro Ximénez.



CRDO Jerez-Xérès-Sherry - Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

D.O.P Jumilla

DOP Jumilla



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

CRDO Cigales



D.O. Cigales

Los vinos de la D.O. Cigales –blancos, tintos, dulces, espumosos y muy especialmente sus rosados– continúan conquistando a consumidores y prescriptores de todo el mundo.

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

mychef®

UN EQUIPO, INFINITAS POSIBILIDADES.

iCOOK el horno inteligente **con tecnología Multilevel que realiza cocciones simultáneas independientes.** Optimiza tu cocina con múltiples elaboraciones y cero preocupaciones.

MÁS INFO AQUÍ

mychef.pro

mychefpro.com



Compartir es vivir



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.



Compartir es RUEDA



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
@dorueda