# D.O. TORO: RECONOCIMIENTO EN ASCENSO

Nº 278-OCTUBRE-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

# VINOS Y RESTAURANTES







ENTREVISTA AL CHEF

## Nino Redruello

Presidente de Facyre

## ENOTURISMO EN OTOÑO

## VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Modernos, frescos y contemporáneos

## BEBIDAS 'SIN' O DE BAJA GRADUACIÓN

Entran con fuerza en la restauración

## SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA EUSKADI BASQUE COUNTRY

El congreso gastronómico más esperado





# EXPERIENCIA PEGULLAL



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

**Duración aprox. 1:30h · Consulta nuestros horarios**

**BODAS Y EVENTOS**

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

**RESERVAS**

www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com

@pazopegullal



VINOS Y RESTAURANTES

**Directora:**
Laura Curt

**Redactora Jefe:**
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

**Directora de Arte:**
Imma Párrizas

**Redacción:**
Pilar Ansola, Isabel Fernández

**Colaboradores:** Miquel Sen, Enrique García Albelda, Joan Capell, Xavier Agulló, David Janer, Javier Campo, Meritxell Falgueras y Alfred Peris

**Departamento Publicidad:**
Lola Beceiro
*publicidadrevistas@curtediciones.com*

**E-mail publicidad:**
*lcurt@curtediciones.com*

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

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.

**Valencia, 279 - 3er piso.**
**08009 Barcelona.**
**Tel.:** 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
**Presidente Fundador:**
Enrique Curt Gómez
**Editora:** Laura Curt Iborra

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



# Es tiempo de hacer enoturismo

Ramón Bilbao



Como las vacaciones de verano ya quedan lejos en nuestra memoria y aún falta para la Navidad, es tiempo de hacer escapadas cortas, esas 'mini' vacaciones de fin de semana o de tres o cuatro días que nos ayudan a cargar las pilas. Una opción ideal ahora en otoño es hacer enoturismo, cuando aún algunas bodegas están vendimiando.

Octubre es el mes ideal para hacer escapadas

Y para los que este mes hayan decidido unirse al 'Sober October', un movimiento y un desafío que anima a las personas a abstenerse del consumo de alcohol durante todo el mes de octubre, hemos preparado un reportaje sobre vinos, cervezas y destilados 'sin' o 0,0%.

También os proponemos este mes descubrir los vinos de la Denominación de Origen Toro y los que se elaboran en la Comunidad Valenciana, avalados por las denominaciones de origen Utiel-Requena, Valencia y Alicante. Además, hemos dedicado un reportaje a la ciudad de Alicante, que este año es la Capital Española de la Gastronomía, y otro a Gastrónoma, la Feria Gastronómica del Mediterráneo que cumple 10 años y se celebrará del 26 al 28 de octubre en Feria Valencia.

Otra cita imperdible este mes es San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country. El decano de los congresos de gastronomía estará dedicado a las dos tendencias más poderosas de la gastronomía en estos momentos, la apuesta por la regeneración y la revisión o mirada hacia la tradición.

Precisamente un chef que apuesta por la tradición es Nino Redruello, presidente de Facyre y protagonista de nuestra portada. No os perdáis la entrevista que nos ha concedido.

*Laura Curt*

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

# SUMARIO #278




OCTUBRE 2025



## Vino del mes

6




### Sericis Merseguera

**Un vino con aires de Mediterráneo, acidez equilibrada y una sensación de longitud notable que lleva la firma de Bodegas Murviedro, en la D.O. Utiel-Requena.**





**18 Entrevista al chef**
**Nino Redruello**
Cuarta generación de hosteleros madrileños, está al frente del grupo de restauración La Ancha –que engloba una decena de establecimientos en Madrid y Barcelona y uno recién abierto en Lisboa–, y hace unos meses se estrenó como presidente de Facyre.

**26 Enoturismo en otoño**

**Hacer una escapada en otoño nos ayuda a cargar pilas de cara a la recta final del año. Y si esa escapada incluye paseos entre viñedos y la degustación de vinos, el placer es doble. Además, en otoño algunas bodegas ofrecen actividades especiales relacionadas con la vendimia.**

**38 D.O. Toro**
Famosa por su tintos elaborados con la variedad tinta de Toro, esta denominación de origen se enorgullece de sus vinos, que siguen creciendo en reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.






## 44 Bebidas ‘sin’ o de baja graduación

**Los vinos, cervezas y destilados ‘sin’ o 0,0% son una tendencia al alza. Además, este mes se celebra el ‘Sober October’, un movimiento y un desafío que anima a las personas a abstenerse del consumo de alcohol durante todo el mes de octubre.**

### 52 Vinos de la Comunidad Valenciana

Las denominaciones de origen Valencia, Utiel-Requena y Alicante, certifican la calidad de los vinos de esta comunidad autónoma. Se caracterizan por su diversidad.

### 68 San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country 2025

La próxima edición del decano de los congresos de gastronomía llegará del 6 al 8 de octubre al Palacio Kursaal de San Sebastián.

## 62 Alicante

**Nombrada Capital Española de la Gastronomía 2025, Alicante apunta a convertirse en un destino clave para los amantes de la buena mesa, y es que a su precioso paisaje mediterráneo se une una oferta culinaria extraordinaria.**



03-05/ 10
## II Fòrum Gastronòmic Ciutat de Figueres



La Rambla de Figueres (Girona) acogerá este certamen que crece en número de expositores y amplía su horario respecto a la anterior edición. De carácter popular, tiene como objetivos principales acercar la gastronomía y los profesionales de este sector al público en general y, a la vez, dar valor a la cocina ampurdanesa.
**Más información: www.forumgastrociutat.cat/es**

26-28/ 10
## Gastrónoma

**La feria Gastrónomica del Mediterráneo celebrará su décimo aniversario en Feria Valencia ampliando su superficie expositiva y manteniendo sus espacios experienciales más reconocidos. Asimismo, volverá a contar con un programa de ponencias y *showcookings* protagonizado por las figuras más relevantes de la gastronomía nacional.**
**Más información: www.gastronoma.es**




03-05/ 10
## Vintae Wine Fest




**San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) se convertirá en el epicentro del enoturismo más creativo con *Burning Wine,* una experiencia única inspirada en un universo futurista, salvaje y psicodélico. Como siempre, será un fin de semana para disfrutar del vino, la música, los disfraces imposibles y mucha diversión.**
**Más información: www.devinosconvintae.com/vintae_wine_fest**



12/ 10
## Almuerzo Torero

Hacienda López de Haro propone una forma diferente de vivir el domingo al más puro estilo riojano: un vermut largo que se convierte en banquete popular, con los vinos de la casa, música en directo y las mejores vistas a la Sonsierra riojana. De 12:00 a 15:00.
**Más información: www.haciendalopezdeharo.com/enoturismo**

6-08/ 10
## San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country

La próxima edición del decano de los congresos de gastronomía se celebrará bajo el título 'Tradición y regeneración'. También abordará el mundo del mar para hablar de los intercambios y préstamos entre culturas cantábricas, de las algas, de los *superbluefood* o del papel de los productores.
**Más información: www.sansebastiangastronomika.com**



# RAÚL PÉREZ



EL VITICULTOR BERCIANO RAÚL PÉREZ, UNA DE LAS FIGURAS MÁS RECONOCIDAS DEL PANORAMA VITIVINÍCOLA INTERNACIONAL, HA SIDO DISTINGUIDO RECIENTEMENTE CON EL PREMIO FUNDACIÓN UEMC A TODA UNA VIDA DEDICADA AL MUNDO DEL VINO, UN GALARDÓN QUE LE HA OTORGADO LA UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES EN EL MARCO DE SU CURSO DE VERANO LA TRASTIENDA DEL VINO.

Durante el acto de entrega se destacó la trayectoria de Pérez como símbolo de autenticidad, excelencia y compromiso con el territorio. El jurado del galardón quiso reconocer su aportación decisiva al prestigio del vino de Castilla y León. La periodista especializada Nieves Caballero destacó su carácter "único e irrepetible" y su "capacidad para mantener un diálogo íntimo con el viñedo". "Raúl elaboró, primero, junto a su abuela y luego con sus padres y sus tíos", recordó Caballero, subrayando cómo su vinculación familiar y emocional con la viña ha marcado una trayectoria excepcional. Y concluyó definiéndolo como un creador que ha sabido ser "referente para otros elaboradores", sin perder nunca "su humildad a pesar del éxito arrollador cosechado".

Pérez ha logrado hitos como los 100 puntos Parker para su vino La Muria 2021. Elogiado en el documental 'El mago del vino', ha desarrollado proyectos en España y en el extranjero manteniéndose fiel a una máxima: "elaborar vinos respetando la naturaleza".

Y es que Raúl Pérez no elabora vinos al uso: los interpreta. Cada botella suya es una expresión honesta del *terroir*, con una sensibilidad que ha conquistado a la crítica internacional. Elegido en múltiples ocasiones como uno de los mejores enólogos del mundo, Raúl Pérez representa una nueva generación de viticultores cuya máxima inspiración la encuentran en el terruño. ✻

## Trayectoria

**Nacido en Valtuille de Abajo (León) en 1972, en el corazón del Bierzo, no pensaba dedicarse al mundo del vino según él mismo ha declarado: "Aunque desde pequeño siempre he echado una mano en la bodega familiar, yo quería ser médico. Estaba estudiando en la facultad de Medicina en Oviedo, cuando en 1990 las circunstancias me llevaron a cambiar el rumbo. Un día, se presentó allí mi hermano José porque el futuro de bodega familiar estaba en peligro: la situación era complicada y conflictiva. Mi tío quería vender la empresa y el resto no estaba de acuerdo. Si vendíamos, se perdía el vínculo con la tierra. Mi hermano acudió a mí porque pensó que yo era el más indicado para solucionar el conflicto. Tenía que hacerme cargo de todo pero no conocía el sector, ni tenía la formación adecuada. Casi sin pensármelo, me subí al coche de mi hermano, que me llevó a Valencia, donde me matriculé en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena". Ese fue el principio de una sólida carrera que ha revolucionado la forma de entender la viticultura en España gracias a su enfoque radicalmente personal, intuitivo y profundamente respetuoso con el viñedo. Tras sus inicios en la bodega familiar Castro Ventosa, pronto emprendió su camino independiente, marcado por la recuperación de variedades autóctonas, viñedos viejos y prácticas enológicas mínimamente intervencionistas.**

**Su sello está presente en proyectos tan reconocidos como Ultreia, La Vizcaína o Sketch, además de colaboraciones en diversas regiones del país y del extranjero.**

# Sericis Merseguera

## Cultura y tradición en cada sorbo



Bodegas Murviedro celebra casi cien años de arraigo en la comarca de Utiel-Requena reafirmando su papel como referente en la elaboración de vinos de calidad, la valorización de variedades autóctonas y la transmisión de la cultura vitivinícola local. Un ejemplo lo encontramos en Sericis Merseguera, un vino blanco muy aromático y de gran personalidad.




### Sericis Merseguera

Tipo: Vino blanco
D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Mersegura
Graduación: 11,5% vol.

**Fermentado en barrica de roble y criado sobre sus lías. Color amarillo con matices verdosos, muy brillante. Nariz de intensidad media con notas de fruta de hueso madura, acompañadas de componente floral, acabando con suaves toques de hinojo, balsámicos. En boca resulta untuoso, con peso en boca, recuerdos a albaricoque, orejones. Un vino con aires de Mediterráneo, acidez equilibrada y una sensación de longitud notable. Muy persistente. Perfecto para acompañar en ensaladas, calderetas de pescado, fideuà, paellas, mariscos y carnes blancas. También es un excelente aperitivo. Temperatura ideal de servicio entre 6 y 8ºC.**

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 329 003
www.murviedro.es

Fundada en 1927 como filial del grupo internacional Schenk, la bodega con sede en Requena ha sabido conjugar su origen suizo con el alma mediterránea, ofreciendo vinos que reflejan la esencia de su tierra y la personalidad de quienes la trabajan.
Su nombre hace referencia a las murallas ("muri veteres") que rodeaban la villa histórica de Requena, recordando la fortaleza de un legado que conecta tradición y modernidad. A lo largo de su trayectoria, la bodega ha experimentado una profunda transformación: de su vocación inicial como exportadora, ha pasado a consolidarse como un actor clave en el mercado nacional, sin dejar de proyectar sus vinos en los principales escaparates internacionales.

**Innovación con respeto por el entorno**

El compromiso de Murviedro con la sostenibilidad es uno de sus pilares estratégicos. La bodega trabaja con mínima intervención en el viñedo, fomentando la biodiversidad y priorizando prácticas respetuosas con el medio ambiente.
Además, Murviedro ha puesto en valor variedades autóctonas de la región como la bobal, la monastrell o la merseguera, transformándolas en vinos de prestigio internacional. Etiquetas como Sericis Cepas Viejas, La Casa de la Seda o Arts de Luna han recibido reconocimientos en certámenes nacionales e internacionales, demostrando que el futuro del vino pasa por la recuperación y revalorización de lo propio.



## Enoturismo

**En el corazón de la ciudad se encuentra la bodega histórica, ubicada en el barrio de La Villa. Allí, un entramado de cuevas excavadas en roca desde el siglo VI a. C. conserva tinajas de barro, lagares y conductos originales que permiten descubrir cómo se elaboraba el vino hace siglos. Este espacio se ha convertido en una de las experiencias enoturísticas más singulares de la Comunidad Valenciana.**




### Vínculo con la comunidad y proyección internacional

La vocación de Murviedro no se limita a la producción de vino. La bodega desempeña un papel activo en la promoción cultural y social de su entorno. Cada año participa en la Feria y Fiesta de la Vendimia de Requena, la más antigua de España, declarada de Interés Turístico. Asimismo, Murviedro estuvo presente en Ferevín 2025, la feria dedicada a los vinos de la comarca, reforzando su papel como impulsor de las tradiciones locales. Estas acciones subrayan la voluntad de la bodega de ser parte activa del desarrollo cultural y económico de la zona.

Por otro lado, Murviedro ha sabido llevar su identidad mucho más allá de sus fronteras. Su pertenencia al grupo Schenk le ha permitido combinar la tradición local con una visión internacional y una capacidad de distribución que sitúan a sus vinos en los principales mercados del mundo.

La bodega participa de forma activa en las grandes ferias internacionales del sector, como ProWein en Düsseldorf, Vinexpo en París o Barcelona Wine Week, entre otras. Estos encuentros suponen un escaparate privilegiado para presentar nuevas añadas, establecer alianzas comerciales y consolidar la imagen de marca en un mercado global cada vez más competitivo.

La presencia constante de Murviedro en estos foros internacionales ha contribuido a reforzar la reputación de sus marcas y a posicionarlas como sinónimo de calidad y autenticidad mediterránea. Sus vinos destacan tanto en lineales especializados como en cartas de restaurantes de prestigio, siendo embajadores de la tradición vitivinícola valenciana ante profesionales y consumidores de todo el mundo.




### Futuro y visión estratégica

Murviedro tiene como reto seguir creciendo de forma sostenible, innovando en productos y formatos que respondan a las nuevas demandas del consumidor sin perder la esencia de su legado. La bodega quiere ser un puente entre tradición y modernidad: preservar la memoria del pasado mientras crea vinos que dialoguen con el presente.

El director general de Murviedro ha señalado en varias ocasiones que "el vino no solo es un producto, es un relato que conecta a las personas con su tierra". Esta filosofía se refleja en cada proyecto de la compañía, donde la autenticidad, el respeto por el entorno y la búsqueda de la excelencia marcan la hoja de ruta.✻




## Variedad rescatada

**Rioja Vega apuesta por la recuperación y revalorización de la maturana tinta –variedad ancestral de Rioja– a través de la elaboración de un monovarietal de producción limitada: Rioja Vega Maturana 2021. Persistente en boca, se prolonga con suavidad y delicadas sensaciones balsámicas. Es un vino complejo, con frescura y potencial longevidad.**

## *Rebelde, rotundo y radical*




El Rayo Olarra 22 es la cuarta añada de este inusual proyecto y primera que sale al mercado bajo el sello oficial de Vino de Logroño. Se trata de un vino rebelde, rotundo y radical, con aromas complejos de lavanda y flores rojas, una boca envolvente y un final largo y pulido.




## FRUTA Y MODERNIDAD

Pagos de Anguix Costalara 2022 es un tempranillo que encarna la esencia de las Riberas de Frontera. Se define por su expresividad frutal, frescura y elegancia. Es disfrutable desde ahora, pero con un notable potencial de guarda, capaz de ganar complejidad con el tiempo.

## Homenaje a los maestros bodegueros

XR 2021 se elabora a partir de los mejores viñedos de tempranillo y graciano de Elciego y cuenta con una crianza de 24 meses en barricas de roble americano. Es el homenaje de Marqués de Riscal a sus maestros bodegueros. Un vino que aúna concentración y elegancia en un tinto con personalidad propia y esencia contemporánea.







## Garnacha de un viñedo especial

**La Antanilla es el tercer capítulo de la saga 'Los Otros de Ondarre', el proyecto con el que Bodegas Olarre está redescubriendo los pequeños parajes que rodean Viana y otorgando voz propia a viñedos con característica especiales. Se trata de un rioja 100% garnacha de entrada dulce, paso firme y redondo, con final largo, fresco y equilibrado.**


València,
gracias a ti
Porque cuando eliges
nuestros vinos, haces
posible que nuestra
historia siga viva.
València
VINOS DE VALENCIA
GENERALITAT
VALENCIANA
Cofinanciado por
la Unión Europea

## INFLUENCIA ATLÁNTICA




**A Vilerma 2024 es un Ribeiro de influencia atlántica elaborado con las variedades tradicionales de la zona: treixadura, albariño, godello, loureira, lado y torrontés. Destaca por su notable intensidad de aromas primarios. En boca se presenta complejo y elegante, con acidez equilibrada y final persistente y salino.**




## *Riojano peculiar*

Chocolate –una edición limitada que sale al mercado cada dos años– está elaborado con el ensamblaje de tres añadas diferentes, una mezcla de diferentes variedades autóctonas riojanas y una fermentación en diferentes continentes, todo ello define su carácter. En boca es un vino amplio y graso, con buena acidez y muy persistente, idóneo para la guarda.

## Un vino polivalente

**Diez Siglos fermentado en barrica es un Gran Vino Rueda elaborado al 100% con verdejo. En boca e intenso, persistente, largo, elegante con un buen equilibrio entre fruta y madera. Indicado para acompañar pescados, embutidos y carnes blancas. Dada su complejidad se trata de un vino polivalente y muy gastronómico.**







## Nueva joya blanca de Rioja Alavesa

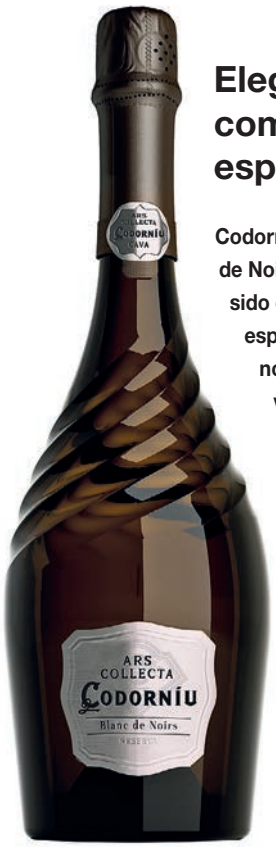
El Nogal Blanco Viñedo Singular 2023 de Ysios es un rioja vibrante, con una gran textura y frescura en boca. La crianza sobre su lía fina le aporta complejidad a la par que elegancia. Predomina la fruta blanca y de hueso de la nariz y unos sutiles toques de la crianza en barrica, destacando su lado mineral.




## *Orange wine aragonés*

Bodegas Aragonesas ha lanzado 6000 botellas de Oxia, su primer *orange wine,* un blanco elaborado como si fuera un tinto. La nueva referencia es la última creación del enólogo Fernando Ballesteros antes de su jubilación. Se trata de un vino gastronómico dirigido a hostelería de alto nivel.


MdB
GRAN HOTEL
MAS D'EN BRUNO
PRIORAT
Vendimia exclusiva en el corazón del Priorat.




## Elegido como mejor espumoso

**Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs reserva 2019 ha sido elegido como el mejor espumoso de la Guía Vinos Goumets 2026. La variedad predominante de su *coupage* es el pinot noir del Segrià (de clima continental) que le aporta frescor y potencial de envejecimiento, al que se unen el trepat de la Conca de Barberà y el xarel·lo del Penedès.**




## FUSIÓN INESPERADA

Flor Innata Rosado 2024 es fruto de la fusión inesperada entre tempranillo y verdejo, dando lugar a un vino de color rosa palo, nariz potente con notas de frutas rojas, flores frescas y hierbas aromáticas. En boca es suave, fresco y persistente.

## La voz de un Penedès olvidado

Can Sumoi acaba de lanzar Muntanya 2024, su primer espumoso elaborado con el método tradicional. Se trata de un vino que recupera la voz de un Penedès olvidado, nacido en las tierras altas del Montmell. Elaborado con macabeo y xarel·lo, es fresco y equilibrado, con la acidez vibrante de la altura y una gran capacidad de envejecimiento.




## Clásico premiado

**El jurado de los premios Alimentos de España a los mejores vinos 2025, que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha elegido De Casta 2024 como mejor rosado. Este vino es uno de los grandes clásicos de Familia Torres. En boca es sedoso, firme, con un final seco muy elegante.**







## *Sofisticado y sin complejos*

Lía es el primer *blush rosé* de la Ribera del Duero. Este rosado sofisticado y sin complejos, es un 100% tempranillo ecológico cuyo color recuerda a los vinos provenzales. Muy aromático, con notas de albaricoque, melocotón, fresa, cereza, rosa y jazmín. En boca es sabroso, con un retrogusto a frutas maduras.

# EL MEJOR COGNAC

Pléiade Domaine La Rambaudie XO se ha alzado con el máximo galardón de Critics Challenge International Wine & Spirits Competition, y ha sido nombrado mejor cognac del certamen. Ha conquistado al jurado por su elegancia discreta y su complejidad aromática. Un perfil delicado y sofisticado que se aleja del exceso y apuesta por la finura.






## Para amantes de la Fórmula 1

**Glenfiddich, el whisky escocés de malta más premiado del mundo, presenta su nueva y exclusiva edición limitada Glenfiddich 16, con un diseño que rinde homenaje a los pilotos Fernando Alonso y Lance Stroll. En boca, ofrece una textura sedosa y dulce, con sabores de frutas frescas y crema Chantilly.**




## Ginebras inspiradas en la Costa Brava

Tras sus dos años de vida, Sa Tuna Gin, la ginebra destilada en alambique que captura la esencia de la Costa Brava, lanza dos nuevos productos: Sa Tuna 25, una ginebra rosa con carácter dulce, y Sa Tuna Dry, un perfil más clásico para los amantes del gin tradicional.




## *Reinterpretación de un clásico*

Torres Brandy reinventa el cóctel Maitai con Torres 10 Bourbon Barrel, que le aporta profundidad y matices únicos. La mezcla se enriquece con 20 ml de Orgeat (sirope de almendra) y 30 ml de zumo de limón, para obtener un trago refrescante y sofisticado. El vermut Casals (15 ml) añade un toque de complejidad y elegancia.




## Aventura sensorial

**Este tequila redefine por completo la experiencia del universo de este espirituoso. Su delicado tono coralino cautiva y promete una aventura sensorial. Notas profundas de frutos rojos secos que se entrelazan con el caramelo, culminando en un final suave. Se puede disfrutar solo con hielo o con agua mineral y limón para una experiencia más ligera.**



# CLIFF UBALDO Y MAURIZIO GORGA

## firman la carta del nuevo Desoriente

**Desoriente, el restaurante pionero por su enfoque asiático y *plant-based* abierto en el barrio barcelonés de Poblenou en 2023, ha estrenado un segundo local en el Eixample. Ubaldo y Gorga ofrecen una propuesta vegana, honesta y desenfadada en forma de tapas, sushi, platos principales y postres. Todas las elaboraciones, desde la fermentación del kimchi, la kombucha o el ginger beer a los panes bao, se facturan en su cocina.**



# JERONI CASTELL

## apuesta por el aceite y el oleoturismo

El chef Jeroni Castell, al frente del restaurante Les Moles de Ulldecona (Tarragona) con una estrella Michelin, otra verde y dos soles Repsol, elabora junto a su familia el aceite Sant Lluc, fruto de los olivos que rodean el restaurante. Además, Les Moles se postula como un destino emergente para los amantes del oleoturismo.

# ANDRÉS BENÍTEZ

## se inspira en la esencia coreana



El chef del restaurante Botànic, ubicado en Can Bordoy Grand House & Garden de Palma de Mallorca, presenta un plato exclusivo que rinde homenaje a la artista coreana Miju Lee, cuya exposición "El jardín del Yeti" puede visitarse en las instalaciones del hotel hasta el 31 de octubre. Se trata de un salteado de maíz con setas encurtidas en kimchi, salsa Gochujang y yema curada.

# MIGUEL NARRO

## lidera la propuesta 'gastro' de Marqués de Murrieta

**Marqués de Murrieta, origen del Rioja y referente de calidad del vino en todo el mundo, ha renovado el equipo, incorporando al frente de la propuesta gastronómica al chef Miguel Narro, formado en la propia bodega y en el equipo del reconocido cocinero Francis Paniego.**



# RAFA ZAFRA

## diseña la propuesta gastronómica del Village del Salón Náutico de Barcelona





Del 8 al 12 de octubre, el Port Vell de la Ciudad Condal acogerá una nueva edición del Salón Náutico Internacional de Barcelona, que este año se presenta como el más gourmet y ambicioso de su trayectoria. Una edición renovada que ofrecerá espacios premium como el nuevo Village VIP de 2.500 m$^2$ donde se podrá disfrutar de una selección de productos exclusivos y de la gastronomía marinera firmada por el prestigioso chef Rafa Zafra. "Nuestra cocina siempre ha estado muy alineada con el mar, por ello, para diseñar está propuesta no he tenido que hacer nada de lo que no hago: es cocina marinera en estado puro, que busca la excelencia", confiesa el chef. Su propuesta incluye un menú degustación (150 €) con seis platos salados —como lubina confitada a la catalana, calamar con rovellones, y un matrimonio de anchoa, boquerón y caballa con gazpachuelo de aguacate y piparra—, seguido de dos postres, entre ellos el clásico "Pijama". Este menú se podrá maridar con vinos de Can Bas d'Origen (D.O. Penedès) y cavas Pere Ventura.
Y para un formato más informal, Zafra ha diseñado el Menú Open Bar, con una amplia oferta de tapas desde 4,90 €, con "bocados de mar y montaña" como la ensaladilla de ventresca, la coca de sardinillas, el mollete de tartar de atún, las mini albondiguitas con ceps, o las alcachofas con romesco. Además, fuera de carta habrá sugerencias especiales, con opciones que van desde carnes seleccionadas hasta propuestas vegetarianas.



# CÉSAR ALONSO

## elabora una cocina fusión sofisticada

Desde su reapertura el pasado mes de julio, Motel Particulier se ha consolidado como uno de los espacios más singulares de la Milla de Oro de Marbella. El alma culinaria del proyecto está dirigida por el chef ejecutivo César Alonso, formado en templos gastronómicos como El Celler de Can Roca, Noma o Mugaritz. Su propuesta se caracteriza por una fusión singular: precisión japonesa, sabores peruanos y productos mediterráneos, todo ello enriquecido con matices franceses que aportan sofisticación.

# JOSÉ CALLEJA

## estrena sugerencias de temporada

El chef andaluz estrena en el madrileño restaurante Surtopía sugerencias con los mejores productos de temporada de las ocho provincias de su tierra. Estas sugerencias aún saben a costa y dejan entrever la nueva estación: Sardinas marinás en vinagre de Jerez con salmorejo de pimientos asaos, Mejillones en escabeche moruno de oloroso y sus papas aliñás, Salpicón de ventresca a la sal con piriñaca sevillana, Gambitas de cristal con cremoso de huevos fritos trufados y Arroz campero de rabo de vaca, setas silvestres y trufa de temporada.



# NACHO MANZANO
## participa en el centenario de Cervezas Alhambra



Cervezas Alhambra lanza “100 años. 100 historias”, un homenaje a las personas que han formado parte de su historia. Recopila memorias, anécdotas y momentos personales vinculados a la marca desde distintos puntos de vista, que se materializan en una serie de videos que ya están disponibles en la web de la compañía cervecera. Entre esas primeras voces destaca la del chef asturiano triestrellado.

# HIDEKI MATSUHISA
## publica un libro de recetas



**El mayor referente de la cocina japonesa en España y poseedor de una estrella Michelin, lanza “Itadakimasu. Cocina fácil japonesa para preparar en casa” (Planeta Gastro). A través de una cuidada selección de ingredientes clave, salsas, bases esenciales y utensilios, este libro nos propone más de 50 recetas irresistibles para cada día. Una guía para preparar paso a paso, platos tan icónicos como ramen, gyozas, okonomiyaki, donburis o diferentes tipos de sushi.**

# JORDI ROCA
## crea helados inspirados en PlaySatation



**PlayStation cumple 30 años y lo celebra transformando sus videojuegos en helados de autor de la mano de Jordi Roca, tres estrellas Michelin y mente creativa de Rocambolesc, para dar vida a una colección única de cinco helados inspirados en algunos de los títulos más emblemáticos de su historia. Cada receta utiliza moldes exclusivos y sabores sorprendentes.**

# NUNO MATOS Y MANU FRANCO
## cocinan a cuatro manos

The Palace Hotel, Madrid presenta un sugerente y suculento ciclo gastronómico de encuentros a cuatro manos en los que el chef ejecutivo del hotel, Nuno Matos, compartirá creatividad con cocineros invitados de distintas regiones de España. La primera cita tendrá lugar el viernes 3 de octubre con la participación del chef Manu Franco, al frente de La Casa de Manolo Franco, en Valdemorillo (Madrid).





# Resucitó Gorbachov

De repente, el viejo don Mijaíl resucitó y lo hizo en la ciudad de los prodigios, es decir, Barcelona. Mijaíl está vivo porque ahora se recuerda una hipotética visita suya, cuando era presidente, al barcelonés Mundial Bar, un lugar extraordinario donde he pasado muchas horas de mi vida entregado al placer de comer ostras.

UMusic Hotel Madrid



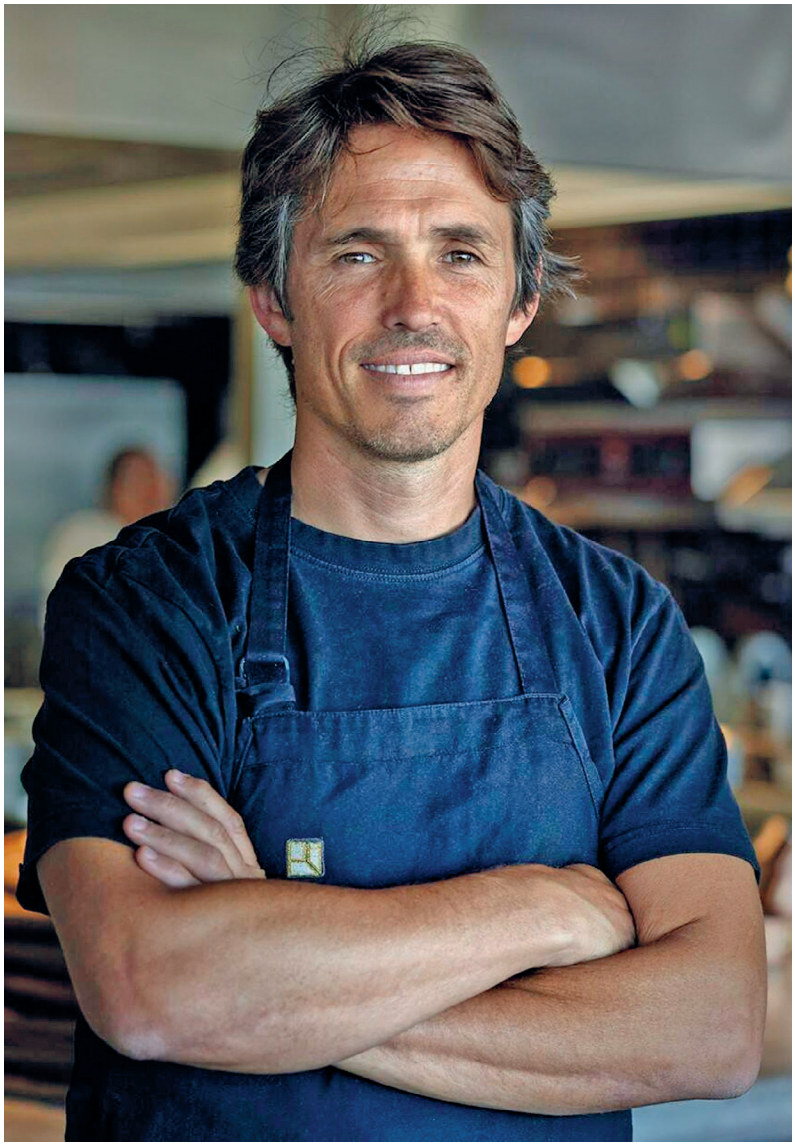
En la gran Barcelona de los años pasados, las ostras eran pecado de sensualidad y capitalismo a pesar de que Lenin se las zampaba, invitado por su amante. Incluso podían formar parte de desviación revisionista que hacía culpable hasta la eternidad a tipos como yo.

A diferencia de la perestroika, el Mundial murió y resucitó con leyenda. Ahora se dice que el mismísimo alcalde Maragall, el olímpico, llevó al presidente de las Rusias a este local donde se reunían boxeadores en franco declive, las fuerzas vivas de la Ribera y más algunos avispados convencidos de que el barrio tendría un futuro poderoso. Nunca coincidí con los exsoviéticos, ni con Maragall y sí con su señora, pero lo hice en la calle donde no pasamos del saludo. La señora Diana Garrigosa en estas ocasiones tenía aspecto de estar riñendo a su acompañante, lo que me hacía dejar las ostras para más tarde.

El impulso por recuperar el pasado no deja de tener chispa. Sin salir de Barcelona, la edad media de vida de un restaurante es de 11,6 años, más o menos la misma válida en las grandes capitales. Así pues, recuperar es un arte relativamente fácil, ahora que aún quedan vivas las historias que se cobijaron en sus muros. Lo que es curioso es que la vitalidad solo apunta al "bareto" y la tasca, porque para recrear a los grandes restaurantes ya desaparecidos se necesitaría, al margen de dinero, un equipo de cocina, más otro de servicio con capacidad de generar lo que no hace muchos años se daba de comer. No imaginen únicamente el ambiente de los establecimientos, sus platos, aromas y texturas, piensen también en lo que se comía en casas más sencillas, como El Raïm, un emplazamiento próximo a Santa María del Mar donde servían una perdiz escabechada, o a las uvas, buena, económica y de escopeta. Corran ahora los artífices de la recuperación monumental y móntenme de nuevo el Reno de Josep Julià, que fue allá por los años imposibles en los que los arquitectos Correa y Milá lo diseñaron todo, incluyendo los muebles y sofás que años más tarde se apilaron, destrozados, en un contenedor. No lo tienen fácil. ¿Dónde están los cocineros, los *maîtres* capaces? Quizás como hologramas…

"EN LA GRAN BARCELONA DE LOS AÑOS PASADOS LAS OSTRAS ERAN PECADO DE SENSUALIDAD Y CAPITALISMO"

Ahora no podríamos pasar del detalle, tal como está haciendo Ramón Freixa en Madrid, dando lustre a su colección valiosa y heredada de *sauteuses*, re-inspiradoras de una cocina tradicional perfectamente bien elaborada, compatible con unos gustos que se afinan y afianzan a lo largo del tiempo, como nos enseñan Martín Berasategui, Nacho Manzano y otros. Contrapunto de todos los restaurantes sin alma, sin más vida que 11 años pelados en los que se sirven comidas imposibles, impregnadas por una modernidad sin norte, listas para la foto, o para pedir –leído esta misma semana– que nos expliquen cómo y en qué orden debe comerse el plato para alcanzar la máxima satisfacción de la nada, nadando en salsa de kiwi fermentado, que siempre queda muy bien.✻



# NINO Redruello

Dicen que 'de casta le viene al galgo' y Nino es el último eslabón hasta la fecha de una familia hostelera madrileña que se remonta a su bisabuelo. Nos cuenta que eligió este camino por gusto y no por responsabilidad familiar, y eso se nota: pocos transmiten como él la pasión que siente por lo que hace. Está al frente del grupo de restauración La Ancha –que engloba una decena de establecimientos en Madrid y Barcelona y uno recién abierto en Lisboa–, y hace unos meses se estrenó como presidente de Facyre. De todo ello habla en la entrevista que nos ha concedido.

POR LAURA MORALES. FOTOS: JORDI DOMÈNECH

## "Ser presidente de Facyre es una responsabilidad muy bonita que llevo con ilusión"

En una época en los que los chefs son como estrellas del 'star system' y parece que no existen cocineros más allá de los que salen en la televisión o lucen distinciones de prestigiosas guías gastronómicas, es un auténtico placer hablar con alguien como Nino, que no está en ese "cielo", más bien es un cocinero con los pies en la tierra, que reivindica la cocina tradicional y que pone de manifiesto, según sus propias palabras, que "hay muchas formas para ser feliz en la hostelería".

La suya es una trayectoria que arranca casi desde niño y en la que a la los éxitos, se suman, como no podía ser de otra manera, algunos tropiezos. El último, el incendio el pasado abril del restaurante barcelonés Molino de Pez, y que como el 'ave fénix' ha resurgido de sus cenizas, abriendo de nuevo sus puertas el pasado 12 de septiembre. "Cerramos de golpe, con el corazón encogido y la cocina en silencio, pero con una idea clara desde el primer momento: volver cuanto antes. Y volver bien" declara Nino Redruello, recordando un incidente que para Familia La Ancha no sólo significó un cierre. "Este parón inesperado provocado por el incendio nos ha servido para reconectar con lo esencial: recordar por qué abrimos Molino de Pez y qué queremos ofrecer a quienes se sientan en nuestras mesas. Una cocina sencilla, sabrosa y sin artificios, pensada para disfrutar". Ésa es la esencia de todos los establecimientos del Grupo La Ancha y ese es el talante de Nino, extraer siempre la parte positiva.

**Vienes de una familia hostelera que se remonta a tu bisabuelo ¿Nunca te planteaste dedicarte a otra cosa? ¿En un principio decidiste seguir por vocación o por responsabilidad familiar?**

Nunca pensé en dedicarme a otra cosa. Cuando era pequeño, con 6-7 años, yo decía que quería ser cocinero y detective privado: por las mañanas, hacía mis paellitas y mis tortillitas de patata y luego salía por la tarde a detener a los malos, como el de 'Miami Vice', con la pistolera debajo de las chaquetas con hombreras… ¡El concepto era muy guay! Luego ya se transformó a solo cocina. Y muy feliz. Lo he hecho más porque quería que por la responsabilidad familiar, que fue llegando luego poco a poco y la fui asumiendo. Quería estar a la altura de mi tío, ser como él, y algo muy típico en todas las familias tradicionales es que nunca te dicen que no te dediques a lo mismo pero de alguna forma, saben cómo hacer que te enamores de la profesión de la familia y no puedo dar más que gracias de lo bien que lo hicieron al hacer que me enamorara de ella.



**Otra responsabilidad que ahora llevas a tus espaldas es estar al frente de Facyre (Federación de Cocineros y Reposteros de España) desde finales de abril. Su misión es representar el sector gastronómico en España, defendiendo sus intereses y potenciado a los profesionales de la hostelería a través de diferentes acciones. ¿Qué balance haces de estos primeros meses como presidente? ¿Qué objetivos te has marcado o te gustaría conseguir durante tu presidencia?**
Ser presidente de Facyre es una responsabilidad muy bonita que llevo con ilusión. Estos primeros meses han sido de mucho trabajo en la sombra y creo que Facyre puede cambiar un poquito las coordenadas de dónde mira para enfocarlo más hacia todos los cocineros. Sobre todo pensando en los cocineros jóvenes que salen de las escuelas, que pueden sentirse algo solos: que sientas que Facyre es como ese hermano mayor que te cuida, que te arropa, que te propone, que te cuentas y que te aporta. Este enfoque conlleva mucho trabajo y ahora estamos creando un ecosistema de cultura y de muchos detalles para poder empezar a hacerlo realidad, con garantías. Los primeros meses de trabajo son poco agradecidos, parece que no avanzas, pero pronto verán que tenemos una voluntad bonita de aportar.

**La presidencia de la Asociación se suma a tu trabajo habitual al frente de un importante Grupo de Restauración como es La Ancha. Siempre se pregunta por la conciliación a las mujeres pero tú eres padre de familia numerosa (cuatro hijos) y también habrás lidiado con ese tema. ¿Se puede conseguir un equilibrio entre vida familiar y profesional trabajando en hostelería? ¿Qué ha mejorado y qué queda aún por alcanzar en ese sentido?**
Ha cambiado todo, gracias a Dios. Ha cambiado el paradigma de la sociedad: de una cultura del trabajo a una cultura hacia la vida, hacia el respeto por las personas. Antes era muy complicado conciliar una familia con una vida profesional, de hecho dedicarse tiempo a uno mismo, estaba incluso mal visto. Y este cambio también se refleja en la hostelería: por trabajar en ella, puedes vivir. Puedes formar una familia y pasar tiempo de calidad con ella, incluso tomarte una cerveza por la tarde con tus amigos, jugar al pádel o lo que te apetezca. Eso sí, es importante el equilibrio, no pasarnos e inclinarnos en demasía al otro extremo. Es bueno entender que, en nuestro sector, no todo es el cliente, sino también las personas con las que compartimos nuestro camino y por ahí creo que estamos en un camino muy positivo por andar, avanzando y mejorando, y francamente, estoy contento por cómo el sector lo está integrando, especialmente los que vivimos esa época sin conciliación familiar o personal: hemos entendido que había que cambiar, que no podía seguir así.

**Los jóvenes que se quieren dedicar a la hostelería quizá tienen algo idealizada la profesión y no todos acabarán trabajando en un restaurante con estrella Michelin ¿Qué les dirías?**
Yo les explicaría mi experiencia personal: soy cocinero, soy muy feliz y no tengo ninguna estrella Michelin. Y con esto, quiero decir que hay muchas formas para ser feliz en la hostelería, no todas pasan por ese reconocimiento. A los jóvenes, y un poco a todos, es la creatividad lo que nos engancha, el sentirte un poco artista,





## Apunte personal

**Un sabor de la infancia:** Las judías verdes.
**Un producto fetiche:** No es un producto, es un objeto. Una cruz de madera de olivo que me trajo mi amiga Ana, de Jerusalén, muy bonita. Siempre la llevo conmigo.
**Un tipo de vino:** Ahora que estoy en mis cincuenta, estoy en un momento en el que regreso a Rioja Alta, porque me recuerda tanto a esos domingos con mi familia, que me encanta.
**Un libro:** "Hospitalidad irracional", de Will Guidara.
**Una película:** El Padrino.
**Una canción:** Spirit Bird de Xavier Rudd.
**Una manía:** Que en la nevera de mi casa esté todo ordenado y lo justo que se vaya a cocinar… de lo contrario, me pongo muy nerviosito y acabamos en discusiones familiares por tres melocotones tontos.
**Un hobbie:** Montar en bicicleta.
**Un viaje soñado:** Ir a un viaje que se organiza al Tíbet con un maestro tao que conocimos en Cuenca hace unas semanas, buscando introspección personal y meditación.
**Una experiencia gastronómica inolvidable:** Echevarri. Fueron 5 o 6 platos con productos que estaban tan bien cocinados que me parecieron los mejores que he probado en mi vida: la mejor gamba cocinada, el besugo mejor cocinado… no me había ocurrido nunca.
**Un deseo por cumplir:** Cruzar el estrecho de Gibraltar nadando.

pero es la faceta del servicio la que llena a más largo término. Servir es cuidar, abrazar, atender y desvivirse para que los demás estén bien y eso habla de emociones que van más allá de la ilusión egoísta de la pretensión artística.

**Hablando de Michelin, en Familia La Ancha no 'jugáis en la liga de las estrellas' porque siempre habéis apostado por la cocina tradicional, esa cocina que se ofrecía en las antiguamente llamadas 'casas de comidas'. ¿No crees que la cocina tradicional de calidad como la que ofrecéis vosotros no se valora lo suficiente si la comparamos con el boom mediático de la cocina de vanguardia?**
Yo creo que la cocina tradicional se tendría que haber reivindicado hace 8, 10 o incluso 15 años. Ahora mismo, da la sensación que todo es cíclico, que sube y baja pero la tradición siempre vuelve aunque se vaya, como un anclaje. Ahora es un buen momento y el público valora esa tradición, así lo sentimos en Familia La Ancha. Y se divierte porque, con nosotros, mira hacia adentro, a sus raíces, su historia, poniéndola en valor e incluso, rescatando el producto para ir hacia el sabor a través de la tradición. Ahora es un gran momento para la celebridad tradicional pero seguramente este público vuelva a aburrirse y aparecerá otra tendencia. No será la cocina de Ferran Adrià ni la cocina molecular del sexto sentido, será otra innovación y otro movimiento que cubrirá de ilusión la alta gastronomía. Y así debemos entenderlo, porque este ciclo es normal y natural.

**Quizá 'la espinita' de ofrecer un menú degustación como hacen los restaurantes de vanguardia te la quitaste al crear las 'Cenas Improvisadas', que son todo un éxito. ¿Cómo surgió la idea?**
Más bien siento las 'Cenas Improvisadas' como unos momentos preciosos que llevamos haciendo años en Fismuler y que vamos a seguir haciendo. La idea surgió de forma improvisada





en Fismuler, como un reto para el equipo: cocinar platos nuevos para una mesa compartida en la que los comensales no se conocen. ¡Pero es que el producto, lo iríamos a comprar juntos al mercado, comensales y cocina! Ya en esa primera cena vimos la buena energía que fluía, desde los comensales que veían cómo se gestaba el proceso creativo y formaban parte de ello, acompañando al mercado y eligiendo con nosotros la materia prima, al equipo que experimentaba esa sinergia, ese contacto directo con quienes disfrutarán por la noche de los platos, y se divierten. Una complicidad a muchos niveles. Y para nosotros, es una satisfacción lanzarse sin red, ver que somos capaces de crear 10 platos nuevos cada día, sin repetir, porque la magia de estos platos nace de la visita al mercado que hemos hecho por la mañana y de las personas con las cuales hemos interactuado. Una experiencia donde todos nos divertimos y aprendemos.

**Familia La Ancha cuenta actualmente con una decena de establecimientos en Madrid y Barcelona. Además, este verano habéis abierto el primer proyecto internacional, un Fismuler en Lisboa, en el hotel ME Lisbon. Háblanos de este último proyecto. ¿Cómo surgió la idea de abrir fuera de España? ¿El Grupo está bien así o pensáis abrir más restaurantes?**

"SOY COCINERO, SOY MUY FELIZ Y NO TENGO NINGUNA ESTRELLA MICHELIN"

Lisboa está siendo un regalo de la vida. Meliá nos lo propuso, nos sentamos a hablar y vimos que la llegada de Fismuler a Lisboa tenía sentido para todos. Además, ir de la mano de Meliá era un plus porque son una familia maravillosa que opera desde el respeto y la confianza. Estamos alucinando y estamos muy felices por el recibimiento: llevamos un mes abiertos y es un éxito. Te confieso que para nosotros, trabajar en llevar Fismuler a Lisboa nos ha permitido volver a enamorarnos del proyecto, revisarlo desde sus cimientos, y darnos cuenta que Fismuler es libertad, disfrute, donde tiene tanto sentido lo que comes como la atmósfera en la que comes, sin pretensiones gastronómicas: solo pasárselo bien. Y qué decir del equipo, con Manu Villalba, Diego Pichel Córdoba, Alejandro Córdoba, Nuno y su equipo… muy orgulloso de regresar al ímpetu, a afinar los platos. El equipo de Familia La Ancha lo es todo, y hemos trabajado para convertirnos en una casa muy organizada y profesionalizada: sólo así podemos afrontar los retos desde la honestidad, el respeto por lo que hacemos y valorando el talento de los que forman parte. A partir de ahí, podemos valorar y ver cómo evolucionar bien.

**Finalmente, como hemos empezado hablando de la familia nos gustaría terminar también hablando de ella ¿Te gustaría que alguno de tus hijos continuara con el legado familiar?**
Si te digo la verdad, no me preocupa en absoluto, son pequeños todavía. Alguno me ha acompañado a los restaurantes pero me enfoco en que lo vean como tiempo conmigo. Siento que mi papel como padre es ahora estar a su lado, que vean tus valores, la gestión de la parte emocional y demás. Si en un futuro se quieren dedicar a la cocina y son felices, más lo estaré yo. Y sino, también. Mientras sean felices.❋

## Grupo La Ancha

**Madrid: Armando, Club Financiero Génova, Fismuler, La Ancha (Príncipe de Vergara), La Ancha (Zorrilla), La Taberna de La Ancha y Tortillas de Gabino.**
**Barcelona: Armando, Fismuler y Molino de Pez.**
**www.familialaancha.com**



## Menú para ‘catar’ Cataluña

Windsor se suma a las celebraciones de Catalunya, Región Mundial de la Gastronomía 2025 con el Menú Catalunya. Se estructura en tres actos, representando las tres realidades geográficas y culinarias de Cataluña: la costa mediterránea, con platos como las albóndigas con sepia; el interior, con recetas como la coca de recapte con escalivada y sardina ahumada (típica de Lleida); y los Pirineos, con platos como la olla aranesa.

WINDSOR
Còrsega, 286 · 08008 Barcelona
Tel.: 932 377 588 · www.restaurantwindsor.com

## Viaje sensorial a la Italia contemporánea

Boccaccio70 es el nuevo restaurante del premiado chef Ricardo Temiño en Burgos. Un espacio que no solo destaca por su propuesta gastronómica de fusión italo-castellana, sino también por un diseño interior que eleva la experiencia culinaria a un auténtico viaje sensorial.



Diego Pelaez

BOCCACCIO70 Briviesca, 6 · 09004 Burgos · Tel.: 947 690 566 · www.boccacio70.com

## La montaña asturiana en el plato



**El bar de la pequeña aldea asturiana de Ladines se ha convertido en un restaurante fresco y actual, en plena montaña del Valle del Nalón. Ofrece un único menú –Llaiñes– con seis pases a 40€, elaborado por el mierense Fran Montes. Entre los platos, la Trucha de los Picos de Europa ahumada en casa, y guisos como el jabalí con boniato y maíz encurtido**

TEXU
Lugar Ladines
33993 Ladines, Sobrescobio (Asturias)
Tel.: 655 677 862
@texu.restaurante



## ALMA MEDITERRÁNEA

Inspirado en la época dorada en la que Marbella era un refugio para artistas, viajeros y espíritus libres, el nuevo Frou-Frou ofrece una experiencia que va más allá de un restaurante: despierta emociones. Su cocina se basa en un menú de temporada que recorre los sabores del Mediterráneo a través de diversas cocinas costeras del sur de Europa.

FROU-FROU
Av. Playas del Duque, Local 8 · 29660 Marbella (Málaga)
Tel.: 641 792 232 · www.froufrou-sp.com



## Homenaje a la tradición marinera de Ibiza

**Abierto hasta finales de octubre, Es Xarcu, ubicado en la cala virgen con el mismo nombre de Sant Josep de sa Talaia, celebra la esencia de la gastronomía ibicenca en cada uno de sus platos de pescado o marisco. Ostenta desde hace más de una década un sol Repsol y está recomendado por la Guía Michelin.**

ES XARCU
Cala Es Xarco, s/n · 07839 Sant Josep de sa Talaia, (Illes Balears) · Tel.: 638 746 178 · www.esxarcurestaurante.com

## Nuevo chiringuito urbano

La *pop up* 'Farm to Table' del Festival Grec se ha transformado en La Greca, que abre durante todo el año. Su amplio horario –todos los días de 10:00 a 21:00 (19:00 en invierno)– permite desayunar, tomar un vermut o disfrutar de deliciosos platos de cocina tradicional casera como los garbanzos con butifarra negra de Cal Tomás. También ofrecen un Menú del Arroz los fines de semana y festivos.

LA GRECA
Passeig de Santa Madrona, 38 · 08038 Barcelona · www.lagreca.cat





## DISEÑO ESPECTACULAR

**Ubicado en pleno centro de Valencia, Noble ha sido elegido como uno de los restaurantes más bonitos del mundo por Restaurant & Bar Design Awards. Maderas oscuras, tapicerías con cuerpo, murales y papeles pintados construyen una atmósfera que acompaña los platos (recetas tradicionales valencianas) sin imponerse sobre ellos.**

NOBLE Salvatierra, 39 · 46004 Valencia · Tel.: 699 685 254 · www.restaurantenoble.com

## COCINA SINCERA

La propuesta de Embat está enriquecida con los orígenes de sus chefs (Cataluña, Alemania y Polonia) y con la inspiración de sus viajes. El resultado: una cocina sincera, con sabores reconocibles y un punto de originalidad. Buena muestra son la ensaladilla rusa elaborada con patata asada con kimchi y ventresca de atún Olasagasti o el milhojas de espárragos, pecorino, trufa y galleta de parmesano.

EMBAT
Mallorca, 304 · 08037 Barcelona · Tel.: 934 580 855 · www.embatrestaurant.com





## CORSARIO IBIZA

### Lujo gastronómico

El restaurante Corsario Ibiza, ubicado en el hotel La Torre del Canónigo, da un paso más en su apuesta por la excelencia convirtiéndose en el único de Baleares autorizado para servir auténtica carne Kobe japonesa certificada. Su incorporación al menú simboliza la conexión entre dos mundos que comparten una filosofía común: respeto por la tierra, cuidado extremo en el proceso y devoción por el producto.

**La Torre del Canónigo**
**www.corsarioibiza.com**



## LA SANTA MARÍA

### Tapas viajeras

El gastrobar ubicado en Barceló Torre de Madrid, con una de las mejores vistas de la ciudad, apuesta por pequeños bocados que invitan a recorrer el mundo sin salir de la mesa. Desde su sardina ahumada con pimientos asados y aceite picual hasta las ya virales bombas, lagartos y cohetes de "Vallekas", propuestas con acento global, pero alma castiza. Uno de sus *hits* es la ensaladilla rusa, que reinventan añadiéndole langostinos a los ingredientes clásicos.

**Barceló Torre de Madrid**
**www.barcelo.com/es-es/barcelo-torre-de-madrid**



## ARROZANTE

### Sabor a mar

Ubicado a pocos pasos del mar Atlántico, el hotel Barceló Conil Playa se convierte en un referente gastronómico de la zona a través de su espacio Arrozante, en el que además del arroz –en paella o caldoso–, los protagonistas son el pescado y el marisco local.

**Barceló Conil Playa**
**www.barcelo.com/es-es/barcelo-conil-playa**

## IBAYA, TRADICIÓ GRILL Y SOL I NEU CLUB HERMITAGE



### Propuestas de altura

El resort 5* Sport Hotel Hermitage & Spa de Andorra articula una oferta diversa que abarca desde la alta cocina del restaurante Ibaya —único en el principado con estrella Michelin— hasta la apuesta por las brasas y la carne madurada en el Tradició Grill; pasando por especialidades japonesas, propuestas informales y una terraza con vistas privilegiadas en Sol i Neu Club Hermitage.

**Sport Hotel Hermitage & Spa**
**www.hotelhermitage.sporthotels.ad**



## HAROMA

### De la tierra al plato

Sabores locales, recetas cuidadas y una conexión auténtica con el entorno marcan la experiencia gastronómica de Haroma, el restaurante del Relais & Châteux Heritage Madrid Hotel, de la mano del chef ejecutivo Mario Sandoval, galardonado con dos estrellas Michelin.

**Relais & Châteux Heritage Madrid Hotel**
**www. heritagemadridhotel.com**

## CRIN RESTAURANT

### Diseñado para sorprender

En pleno centro de la capital, el hotel Palacio del Retiro acaba de estrenar este restaurante ubicado en las antiguas caballerizas. Diseñado para sorprender, nace como un concepto culinario creativo, con platos como el tartar de vaca madurada con crujiente de carbón y la ensalada de otoño con calabaza asada, queso feta, tomate seco, piñones y vinagreta de yogur.



**Palacio del Retiro, Autograph Collection**
**www.marriott.com**

# Experiencias vinícolas en época de vendimia





Ramón Bilbao

Hacer una escapada en otoño nos ayuda a cargar pilas de cara a la recta final de año. Y si esa escapada incluye paseos entre viñedos y la degustación de vinos, el placer es doble. Además, en otoño algunas bodegas ofrecen actividades especiales relacionadas con la vendimia.

# ENOTURISMO EN OTOÑO

El enoturismo, en su concepción contemporánea, trasciende la simple visita a una bodega para configurarse como una modalidad turística compleja, de carácter cultural y experiencial. Se define como el conjunto de actividades turísticas centradas en el descubrimiento y disfrute del vino, su cultura, su paisaje y su patrimonio en el territorio donde se produce.

En el caso de España, la fama mundial del vino español logra atraer cada año a más de 3 millones de visitantes a las regiones productoras, con un gasto cercano a los 80 millones de euros.

**Interés en aumento**

El interés por el enoturismo en España sigue en aumento, con un crecimiento del 16% en la demanda durante el segundo semestre de 2024, según el informe anual de Enoturismo Spain. El estudio, basado en más de dos millones de visitas a su plataforma, confirma la consolidación de España como un destino de referencia para el enoturismo.

El informe destaca que casi uno de cada cuatro enoturistas en España proviene del extranjero, con Países Bajos liderando el ranking de países emisores, seguido de Estados Unidos y Francia.

En el ámbito nacional, la Comunidad de Madrid se posiciona como el principal origen de los enoturistas españoles, aportando casi el 40% de los visitantes, seguida de Cataluña, Andalucía y la Comunidad Valenciana.

Castilla y León encabeza la lista de regiones más visitadas, con Ribera del Duero, Toro y Rueda como principales referentes. La Rioja ocupa la segunda posición, mientras que Madrid ha experimentado un crecimiento significativo, favorecido por la cercanía de sus bodegas a la capital. Andalucía y la Comunidad Valenciana, por su parte, se han posicionado entre los destinos preferidos por los enoturistas extranjeros.

El informe también revela una marcada estacionalidad en el enoturismo internacional, con un incremento significativo de la demanda en verano, especialmente durante la vendimia, un periodo clave del calendario vitivinícola que atrae a visitantes interesados en conocer de cerca el proceso de elaboración del vino.

Los datos del informe confirman que el enoturismo español sigue evolucionando, diferenciándose del turismo tradicional y consolidándose como una alternativa cultural y experiencial sostenible con un atractivo cada vez más internacional. Además, estos datos sugieren una profunda conexión con las nuevas tendencias de la demanda turística post-pandemia, que prioriza experiencias más auténticas, personalizadas, en entornos rurales o no masificados y con un alto componente cultural. El enoturismo responde de manera natural a estas motivaciones, lo que explica su crecimiento diferencial y lo posiciona como un activo estratégico clave para el desarrollo de un modelo turístico más sostenible y desestacionalizado.

Por otro lado, el informe publicado el pasado 18 de julio “El Enoturismo en España: Un Análisis Estructural y Comparativo de la Competitividad Regional”, hace un análisis por denominaciones de origen que detallamos a continuación.

**Rioja lidera**

La Denominación de Origen Calificada Rioja se erige como el líder indiscutible del enoturismo español, un estatus que se fundamenta en su prestigio histórico como DOCa, su enorme escala y la extraordinaria madurez de su oferta turística. Aunque administrativamente es una única denominación, desde la

## Las zonas vinícolas más populares son de interior

**Con ocasión del Día Internacional del Vino celebrado el pasado 25 de mayo, la compañía de reservas de alojamientos turísticos en línea eBooking.com ha puesto de relieve las sinergias entre el sector vinícola y el turístico (12,3% del PIB) en España y las oportunidades que genera el enoturismo en la economía.**
**El equipo de eBooking.com destaca que se trata de turismo de calidad que dinamiza la economía de zonas típicamente poco visitadas y muy amenazadas por la despoblación y la desruralización.**
**Por esta razón, Toni Raurich, director de eBooking.com, hace hincapié en que el sector vinícola es una de las oportunidades más potentes para diversificar y desestacionalizar la oferta turística en España, hasta ahora muy vinculada a Barcelona y Madrid y, en verano, a los destinos de costa y al turismo de sol y playa.**
**En este sentido, destaca que actualmente las regiones más populares para realizar enoturismo son todas precisamente de interior –La Rioja, Castilla y León y Castilla-La Mancha-– si bien se elabora vino en las 17 comunidades autónomas españolas, y que las visitas a las viñas se realizan durante todo el año, con un pico de visitas en otoño.**
**"Actualmente hay una simbiosis evidente entre ambos sectores. El sector turístico se beneficia del polo de atracción que se ha generado en torno al sector vinícola en las zonas rurales, aumentando el interés por visitarlas, que hace años era prácticamente inexistente. A su vez, los servicios que ofrecen las empresas del sector turístico -alojamientos, restauración, actividades…- son indispensables para que exista el enoturismo como tal y que los turistas puedan venir", destaca Toni Raurich, director de eBooking.com.**

Ruta del Vino Ribera del Duero



perspectiva turística opera a través de varias Rutas del Vino, siendo las de Rioja Alta y Rioja Alavesa las más desarrolladas.
Los datos del Consejo Regulador de la DOCa. Rioja para 2024 indican un total de 912,438 visitas en el conjunto de la denominación, lo que supone un incremento del 3% sobre el ya elevado dato del año anterior.
Desglosado por rutas, el informe de Acevin de 2023 ya situaba a la Ruta del Vino de Rioja Alta en primera posición nacional con 389,399 visitantes, seguida muy de cerca por la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, con 360,011 visitantes. Esta masiva afluencia es el resultado de décadas de construcción de una marca globalmente reconocida.
La infraestructura de la región es igualmente sobresaliente. La Ruta de Rioja Alta cuenta con cerca de 130 empresas asociadas, conformando un denso tejido de bodegas, alojamientos, restaurantes y empresas de ocio. Por su parte, Rioja Alavesa destaca por la espectacularidad de su arquitectura bodeguera, con ejemplos icónicos diseñados por arquitectos de renombre mundial como Frank Gehry o Santiago Calatrava, que actúan como potentes reclamos turísticos por sí mismos. La oferta de alojamiento es amplia y de alta calidad, incluyendo desde hoteles de lujo integrados en bodegas hasta encantadoras casas rurales.
La riqueza cultural y experiencial de Rioja es, posiblemente, su mayor activo diferencial. La región alberga el que es considerado uno de los mejores museos del vino del mundo, el Museo de la Cultura del Vino de la Fundación Vivanco en Briones, un complejo que integra arte, historia y experiencia sensorial. La oferta de actividades es vastísima y abarca desde experiencias clásicas como catas y visitas, hasta propuestas innovadoras como viajes en globo sobre los viñedos, paseos en kayak, rutas en bicicleta eléctrica o participación activa en la vendimia.
Además, el vino se integra de forma natural con un patrimonio cultural riquísimo, que in-



Albet i Noya




cluye los Monasterios de Suso y Yuso, cuna del castellano y Patrimonio de la Humanidad, y el Camino de Santiago.

Finalmente, el soporte institucional es explícito y ambicioso. El Gobierno de La Rioja ha articulado el plan estratégico "Enorregión", un proyecto que busca posicionar a la comunidad como un referente global en investigación, innovación y formación vitivinícola, con el enoturismo como uno de sus ejes vertebradores. Este compromiso estratégico, sumado a su máxima puntuación en prestigio como DOCa, consolida a Rioja en la cúspide del enoturismo español.

**Ribera del Duero, gran competidora**

La D.O. Ribera del Duero se ha consolidado como el gran competidor de Rioja en el segmento de vinos tintos de alta calidad, y este éxito se ha trasladado de forma paralela a su desarrollo enoturístico.

Su fortaleza en demanda es incuestionable, habiendo atraído a 368,537 visitantes en 2023, lo que la coloca en el tercer puesto del ranking nacional de Rutas del Vino. Este éxito se debe a la construcción de una marca muy potente, asociada a vinos de gran prestigio, y a su ubicación estratégica en el corazón de Castilla y León.

La infraestructura de la Ruta del Vino Ribera del Duero es una de las más extensas y organizadas de España, con más de 240 servicios turísticos adheridos que se extienden a lo largo de un centenar de municipios en cuatro provincias.

El principal factor diferencial de Ribera del Duero en su riqueza cultural y experiencial es la profunda simbiosis entre el vino, la historia y la gastronomía. La ruta está jalonada por un impresionante patrimonio monumental, con castillos como el de Peñafiel (que alberga el Museo Provincial del Vino), monasterios como el de Santa María de Valbuena y conjuntos históricos como Aranda de Duero o Peñaranda de Duero. Esta oferta histórica se marida a la perfección con una identidad gastronómica muy potente, centrada en el lechazo asado en horno de leña, creando una propuesta enogastronómica completa y auténtica que atrae a un gran número de visitantes.

**El Marco de Jerez, modelo único**

Las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda representan un modelo de enoturismo único en España y en el mundo, cuya excelencia no radica tanto en la imitación de otros modelos, sino en la explotación de una identidad cultural y un producto vinícola absolutamente singulares. Y es que aquí el visitante no solo cata vinos únicos en el mundo (finos, manzanillas, amontillados, olorosos), sino que se sumerge en un estilo de vida y una cultura que impregnan todo el territorio.

En términos de demanda, la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez es una potencia de primer nivel, habiendo registrado 382,716 visitantes en 2023, lo que la sitúa como la segunda ruta más visitada del país. Este volumen de vi-

Ruta del Vino Somontano



sitas se mantiene de forma consistente a lo largo de los años, demostrando la solidez de su atractivo.

La infraestructura de la región es única, destacando sus impresionantes "bodegas catedrales". Estas bodegas, de altísimos techos y arquitectura andaluza, no son meros lugares de producción, sino auténticos monumentos que ofrecen una experiencia de visita inmersiva y espectacular. La oferta se complementa con una sólida infraestructura turística urbana en los municipios que conforman el Marco, como Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. La ruta cuenta con más de un centenar de empresas asociadas, garantizando una oferta profesional y diversificada.

**Penedès, dinamismo y gran oferta**

La D.O. Penedès se posiciona como una de las regiones más dinámicas y con mayor densidad de oferta enoturística de España. Su éxito se fundamenta en una combinación de factores estratégicos, entre los que destaca su especialización en la producción de cava y su privilegiada ubicación geográfica.

En el pilar de demanda, Penedès exhibe una gran fortaleza, con un registro de 305,590 visitantes en 2023, lo que la sitúa entre las cinco rutas más visitadas de España. Este elevado número de visitantes se explica, en gran medida, por su proximidad a Barcelona, uno de los mayores polos turísticos y demográficos de Europa. Esta cercanía facilita un flujo constante de turistas internacionales y excursionistas locales, convirtiendo al Penedès en un destino de fácil acceso para escapadas cortas.

La Ruta del Vino del Penedès cuenta con casi 200 establecimientos asociados, de los cuales cerca de 70 son bodegas visitables, lo que la convierte en una de las rutas con mayor oferta del país. Esta red abarca desde grandes casas de Cava de renombre mundial hasta pequeños productores artesanales, ofreciendo una amplia gama de opciones para diferentes perfiles de visitantes.

Las experiencias van desde visitas a cavas subterráneas hasta maridajes con la gastronomía local. Además, el territorio está salpicado de patrimonio arquitectónico, incluyendo castillos medievales y masías modernistas, que enriquecen la visita.

## Tendencias clave

**El análisis de los datos de 2024 y de los informes prospectivos permite identificar cuatro grandes tendencias que definirán el enoturismo del futuro:**

- **Sostenibilidad Integral: La sostenibilidad ha dejado de ser un atributo deseable para convertirse en un requisito fundamental para un segmento creciente de viajeros. Los turistas valoran cada vez más aquellos destinos que contribuyen al desarrollo de la comunidad local, que preservan la cultura auténtica y que ofrecen condiciones laborales justas.**
- **Digitalización y Turismo Inteligente: La tecnología está transformando la experiencia turística en todas sus fases. En el enoturismo, la digitalización se manifiesta en múltiples ámbitos: desde el uso de la inteligencia artificial y el big data para una gestión más eficiente de los flujos de visitantes y la personalización de la oferta, hasta la aplicación de la realidad aumentada en las visitas a bodegas para enriquecer el contenido interpretativo. Las plataformas *online* y las redes sociales son ya herramientas indispensables para la inspiración, planificación y reserva del viaje, así como para compartir la experiencia a posteriori.**
- **Hiper-localismo y Búsqueda de Autenticidad: En un mundo globalizado, el viajero busca experiencias únicas y auténticas que le conecten de forma genuina con el lugar que visita. Esta tendencia, denominada hiper-localismo, se traduce en un interés creciente por las variedades de uva autóctonas, las bodegas familiares, las tradiciones locales y la gastronomía de "kilómetro cero". El enoturista del futuro no querrá ser un mero espectador, sino un participante activo que busca aprender, co-crear y establecer una conexión personal con los productores y el territorio.**
- **Turismo de Bienestar (Wellness): La búsqueda del bienestar físico y mental es una de las macrotendencias sociales con mayor impacto en el turismo. El enoturismo está comenzando a integrar esta dimensión en su oferta, creando productos híbridos que combinan el disfrute del vino con actividades de relajación y salud. La vinoterapia (tratamientos de spa con derivados de la uva) es el ejemplo más conocido, pero la oferta se está expandiendo para incluir retiros de yoga entre viñedos, programas de senderismo consciente, talleres de cocina saludable y estancias en alojamientos que promueven la desconexión y el contacto con la naturaleza.**

**Fuente: El Enoturismo en España: Un Análisis Estructural y Comparativo de la Competitividad Regional*

### Rías Baixas, principal destino de la cornisa cantábrica

La D.O. Rías Baixas se ha consolidado como el principal destino de enoturismo de la cornisa cantábrica y el referente indiscutible del turismo del vino blanco en España. Su propuesta de valor se construye sobre una identidad única que fusiona el vino albariño, el paisaje atlántico y una gastronomía de renombre mundial.

La infraestructura de la Ruta del Vino Rías Baixas está bien organizada y profesionalizada, con un centenar de establecimientos asociados, de los cuales más de 50 son bodegas visitables. La ruta se estructura en varias subzonas (O Salnés, O Rosal, etc.), lo que permite una exploración diversa del territorio. Un aspecto destacable es su apuesta por la accesibilidad, siendo el único itinerario enoturístico de Galicia incluido en la "Guía de Rutas Enológicas de España, Accesibles para Todas las Personas".

Eso sí, la riqueza cultural y experiencial es el gran fuerte de Rías Baixas y es que la experiencia enoturística va mucho más allá del vino. Se integra de manera inseparable con la cultura marinera y la gastronomía gallega. La visita a una bodega se complementa de forma natural con un paseo en catamarán por las rías para conocer los viveros de mejillones, una degustación de marisco fresco en un restaurante local o la visita a pazos históricos (casas señoriales gallegas) rodeados de viñedos.

Ruta del Vino Somontano



### Somontano, turismo consolidado

La D.O. Somontano, ubicada a los pies de los Pirineos en la provincia de Huesca, representa un modelo de enoturismo consolidado que ha sabido integrar de manera ejemplar el vino con los recursos naturales y culturales de su entorno.

La demanda en Somontano es sólida, respaldada por una reputación de vinos de alta calidad y una oferta turística muy bien estructurada. La infraestructura de la Ruta del Vino Somontano es un ejemplo de gestión de la calidad. Es un club de producto que agrupa a más de 80 establecimientos (bodegas, restaurantes, alojamientos, empresas de aventura), todos ellos sometidos a auditorías de calidad para garantizar un estándar de servicio elevado.

La principal característica de la riqueza cultural y experiencial de Somontano es su exitosa combinación de enoturismo, turismo de aventura y turismo cultural. Un visitante puede descender un barranco por la mañana y visitar una bodega de diseño por la tarde. Además, la región cuenta con un patrimonio cultural excepcional, como el conjunto medieval de Alquézar y el arte rupestre del río Vero, declarado Patrimonio de la Humanidad. A todo ello se suma el

Pago de Cirsus



Festival Vino Somontano, que se celebra en agosto, uno de los eventos enoturísticos más importantes de España, combinando catas de vino, gastronomía y espectáculos de primer nivel, y atrayendo a miles de visitantes cada año.

**Regiones emergentes**

Entre las regiones emergentes a nivel enoturístico se encuentran la D.O. Rueda, la D.O. Toro, la D.O. Navarra y la D.O.Ca Priorat, cada una con un perfil y unos desafíos específicos.

La principal fortaleza de la D.O. Rueda (Castilla y León) es ser la denominación líder indiscutible en el mercado de vino blanco en España, con una marca extremadamente potente y reconocida por el consumidor gracias a la uva verdejo. El principal desafío para Rueda es capitalizar su enorme notoriedad de marca para construir un producto turístico más complejo y atractivo que invite a los visitantes a pernoctar en la zona, yendo más allá de la visita puntual a una bodega.

Al igual que Rueda, la D.O. Toro posee una marca de vino muy potente, asociada a tintos de gran carácter y estructura. La región cuenta con un patrimonio histórico notable, con la ciudad de Toro y su colegiata como principal exponente. Su reto es enriquecer el ecosistema turístico alrededor del vino para convertir la visita en una experiencia más completa.

Navarra, por su parte, presenta un caso de enorme potencial por su extraordinaria diversidad paisajística y cultural. La región ofrece una transición de climas y paisajes única, desde los Pirineos hasta la ribera del Ebro, lo que se traduce en una gran variedad de estilos de vino. Cuenta con un patrimonio histórico de primer orden, con castillos, monasterios y el Camino de Santiago como ejes vertebradores. El principal desafío parece ser la articulación de un relato enoturístico único y coherente que logre integrar y poner en valor toda esa diversidad, creando un producto turístico claramente identificable y competitivo.

ACEVIN



Siguiendo con las regiones emergentes, Priorat es un caso paradigmático. Ostenta la máxima distinción de calidad vinícola (DOCa) junto a Rioja, y sus vinos alcanzan precios y un prestigio internacional extraordinarios y su paisaje de viñedos en terrazas ("costers") es espectacular y candidato a Patrimonio de la Humanidad. Sin embargo, su demanda a nivel enoturístico aún es modesta. El desafío de Priorat no es atraer más visitantes, sino gestionar su exclusividad. Su modelo de desarrollo debe basarse en un enoturismo de muy alto valor añadido, dirigido a un público muy específico, que valore la singularidad, el paisaje y la excelencia de sus vinos, evitando la masificación que podría degradar su principal activo: la autenticidad.

Otras regiones como D.O. Costers del Segre (Cataluña) o D.O. Utiel-Requena (Comunidad Valenciana) se encuentran en una situación similar, con productos vinícolas de calidad y un potencial considerable, pero con la necesidad de fortalecer su estructura turística, profesionalizar su oferta y definir una propuesta de valor clara y diferenciada para competir en un mercado cada vez más exigente.✻

# Finca Rodma

## Vive el vino como nunca antes




Si buscas una experiencia única en la Ribera del Duero, Finca Rodma es tu destino. Una bodega moderna, rodeada de viñedos excepcionales y diseñada para que disfrutes del vino con los cinco sentidos. Aquí el enoturismo no es solo visitar una bodega, es vivir una experiencia inolvidable en un entorno exclusivo, íntimo y lleno de encanto.

Imagina recorrer viñas cuidadas con esmero y descubrir cómo la tierra y el clima dan carácter a cada uva. En Finca Rodma te invitan a caminar entre cepas y a conocer de primera mano el origen de vinos que reflejan el corazón de la Ribera del Duero. Sus instalaciones combinan lo mejor de la arquitectura contemporánea con la esencia de la tradición vinícola. Durante la visita conocerás cada etapa del proceso: desde la vendimia hasta la crianza en barricas de roble seleccionadas. Todo pensado para que descubras la pasión y el cuidado que ponen en cada botella. La experiencia culmina en una degustación guiada, donde aprenderás a reconocer aromas, texturas y matices únicos. Cada copa es un viaje sensorial que te permitirá descubrir por qué los vinos de Finca Rodma son diferentes. Podrás disfrutar de un maridaje con productos de la más alta calidad, el complemento perfecto para exaltar cada sabor.




Además, Finca Rodma ofrece un ambiente íntimo y visitas exclusivas. No se trata solo de conocer una bodega, sino de vivirla, de sentirse parte de un proyecto familiar que apuesta por la excelencia y la autenticidad. La hospitalidad es un valor esencial: cada visitante es recibido como un invitado especial, con la cercanía y el cuidado que convierten la experiencia en un recuerdo duradero.

El enoturismo en Finca Rodma no es solo para amantes del vino, sino también para quienes buscan un plan diferente, cultural y enriquecedor. Parejas que desean una escapada romántica, grupos de amigos que quieren compartir momentos únicos o viajeros que buscan descubrir la esencia de la Ribera del Duero encuentran aquí el lugar perfecto. En Finca Rodma podrás descubrir el mundo del vino a través de diferentes experiencias de enoturismo, para que elijas la que mejor se adapta a tus preferencias.

Visitar Finca Rodma es sumergirse en un viaje a través de los sentidos, donde el vino se convierte en hilo conductor de una experiencia inolvidable. Tanto si eres amante del vino como si simplemente buscas una actividad original, aquí encontrarás un plan que combina cultura, naturaleza, gastronomía y sensaciones únicas. ✻

**Más información: www.fincarodma.com**





# Rutas del Vino de España

## 38 DESTINOS PARA PRACTICAR EL ENOTURISMO

Desde Penedès a Gran Canaria y desde Rías Baixas a Yecla, la mayor parte de los territorios vitivinícolas de nuestro país cuentan con una propuesta enoturística integrada en esta marca que se ha convertido en el referente del enoturismo de calidad.

De entre todos los proyectos desarrollados por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), el de mayor envergadura y potencia es Rutas del Vino de España, un club de producto enoturístico respaldado por la Secretaría de Estado de Turismo y TURESPAÑA, y basado en la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial. "Hay muchos aspectos de gran relevancia en la esencia de este producto turístico", explica Rosa Melchor, presidenta de ACEVIN y Rutas del Vino de España, "pero los principales son que se asienta sobre una estrategia de desarrollo socioeconómico integral del territorio, de cooperación público-privada y de valorización de la identidad y cultura vitivinícola del destino".

**Experiencias memorables**

Las Rutas del Vino están emplazadas en territorios vitivinícolas que desde hace años trabajan bajo la tutela de la administración española y de ACEVIN para generar experiencias memorables para los viajeros que buscan un nuevo concepto de turismo basado en la cultura del vino. "La marca Rutas del Vino de España está concebida para hacer descubrir al viajero una España diferente y vivir experiencias únicas", señala Melchor. De ahí también el claim 'Tu cambio de aires' del nuevo material promocional de la marca (creado y desarrollado gracias a los fondos Next Generation EU financiados por la Unión Europea, dentro del Plan de Recuperación, Transición y Resiliencia del Gobierno de España y, en particular, del programa Experiencias Turismo España, integrado en el

ACEVIN-RV Rioja Oriental



Ruta del Vino Ribeira Sacra



Ruta del Vino Ribeira Sacra



Plan de Modernización y Competitividad del sector turístico de la Secretaría de Estado de Turismo), que hace referencia a la autenticidad de este producto turístico y al poder renovador y regenerador de los destinos cuando se visitan desde la óptica de Rutas del Vino de España.

**Por todo el país**

La marca Rutas del Vino de España cuenta actualmente con 38 destinos repartidos por los principales territorios vitivinícolas de todo el país. El más reciente en la incorporación al club ha sido la Ruta del Vino Ribeira Sacra. ¿Por dónde nos llevaría un viaje a través de esta Ruta? El Sil y el Miño son los ejes conductores de la Ribeira Sacra, cuyas orillas están repletas de viñedo. Discurren por aquí encajonados en estrechas gargantas en las que aparecen meandros cerradísimos, pequeñas playas o presas. Las viñas están plantadas en terrazas, construidas con piedras y casi todas a mano, con una inclinación que puede llegar al 90%, por eso la Ribeira Sacra es el escenario por excelencia de la 'Viticultura heroica' de nuestro país (aunque también la encontramos en algunos otros puntos). Las terrazas, bancales o socalcos, que de las tres formas se llaman, sirven para salvar el desnivel y poder caminar, además de dar un soporte a la planta, reducir la pérdida de agua por la erosión y evitar que se formen grutas en el interior de la roca. Así se cultiva por aquí la vid: perdiendo en salud, pero ganando en exclusividad.

El primer acercamiento a la zona lo podemos hacer en el Centro do Viño da Ribeira Sacra, en Monforte de Lemos. En el centro de interpretación que alberga descubriremos las claves de la Ribeira Sacra, un territorio que comparten las provincias de Lugo y Orense y que además de ser una importante comarca vitivinícola es el área de mayor concentración de arte románico del mundo.

La Ribeira Sacra hay que recorrerla desde arriba y desde abajo. Desde arriba, desde lo alto de las laderas, miraremos el paisaje aterrazado y de inclinación imposible, no apto para quien sufre de vértigo. Ya sea en el curso del Sil o el Miño, encontraremos aquí muchas de las bodegas que forman parte de la Ruta del Vino. También encontramos en este territorio otros balcones naturales o adaptados, que ofrecen vistas espectaculares desde otros rincones: Cadeiras, Cividade, Cabezoás, Loureiro, los Balcones de Madrid... Pero también hay que hacer el recorrido desde abajo, desde los ríos. Así también entenderemos por qué en algunos lados es más fácil sacar la uva en barcas que en tractores y veremos cómo influye el agua en todo el proceso. Podemos optar por un tranquilo paseo en catamarán o por uno más movidito en lancha neumática, aunque merece la pena vivir las dos experiencias.

Como aquí, naturaleza, historia, cultura, patrimonio y vino están presentes en cualquiera de esas 38 Rutas del Vino de España. Ven a conocerlas. Es tu cambio de aires. ✻

**Más información: www.wineroutesofspain.com**

# Bodegas Familiares Matarromera



Legado, Origen, Secretos, Raíces, Innovación… Estos son los nombres de algunas de las experiencias enoturísticas que Bodegas Familiares Matarromera ofrece en su Bodega Matarromera (Ribera del Duero), Bodega Emina (Ribera del Duero y Rueda), Cyan (Toro), Valdelosfrailes (Cigales), CM Matarromera (Rioja) y Bodega Win con sus vinos sin alcohol.

En todas ellas se mantiene la apuesta firme por la cultura vitivinícola, la tradición, la sostenibilidad y la investigación y el desarrollo constante para dar a conocer lo que se hace y que se manifiesta en todos sus vinos.

Actividades adaptadas a cada bodega, a cada zona, a cada persona, pero siempre pudiendo catar sus excelentes vinos: blancos, rosados, tintos, espumosos; verdejo, tempranillo, albillo mayor, tinta de Toro, garnacha… con y sin alcohol, siempre acompañados con productos de la tierra porque ahí está el origen de los vinos y de la historia gastronómica de la zona, a lo que se suma la posibilidad de catar el Aceite de Oliva Virgen Extra de su Almazara Oliduero, en Medina del Campo.

Paseos por los viñedos, por los jardines de variedades, las salas de barricas… pisando los suelos y respirando los climas que hacen únicos cada vino y cada zona donde Bodegas Familiares Matarromera está presente.

Diferentes paisajes y territorios donde disfrutar de vinos de extraordinaria calidad y de la historia contada por ellos mismos, que por sí solos hablan de su origen en cada copa.

Experiencias inolvidables, entre las



que se incluye la visita a la Bodega Win Sin Alcohol que aporta un valor diferencial y de mejora de la calidad de vida. La opción para aquellos consumidores que buscan productos bajos en calorías y con baja graduación, un brindis más saludable.

Cinco denominaciones de origen y 15 actividades diferentes que ayudan a preservar la rica tradición vitivinícola, que se renueva en cada visita, a apreciar el gran trabajo en I+D+i y a transmitir la pasión por el vino. Todas ellas disponibles en: **www.enoturismo.matarromera.es**





# Atavus Priorat

Se trata de la única bodega de Priorat en la que todos los vinos se elaboran sin aditivos, de forma natural. Paloma Romeral inició este proyecto con su vino "La Querida", un vino hecho desde el cariño que ha sembrado generaciones en su finca de La Pinyana. Con su filosofía de viticultura regenerativa, de respeto, hace vinos sin levaduras añadidas y sin otros aditivos, sin filtrar, elegantes y limpios. Vinos honestos con los aromas y sabores auténticos de cada uva, vinos que nos hablan de paisaje y del esfuerzo que hay detrás y que nos invita a descubrir visitando su bodega, ubicada en Gratallops (Tarragona).

"A la llegada a la espectacular Sala de Catas y terraza, realizaremos un recorrido por la zona de elaboración y crianza, veremos las viñas desde la impresionante terraza hasta llegar al bar de vinos, donde podrás más tarde degustar nuestras tapas a cualquier hora, con productos locales y de temporada y quizá alguna otra zona desde donde se pueda apreciar el paisaje y su mágica luz", explica la propia Paloma.

En un mundo cada vez más caótico y saturado, en Atavus Priorat los enoturistas encontrarán un lugar lleno de paz, de luz y rodeado de naturaleza, donde no hay aglomeraciones, con comodidad y buen gusto. ✻

ATAVUS PRIORAT
Carretera T 710 Km 8.3 · 43737 Gratallops (Tarragona)
Tel.: 617 201 730 · www.atavuspriorat.com

# Masaveu Bodegas

## Experiencias enoturísticas increíbles



Visitar Bodegas Murua en la DOCa. Rioja o Bodegas Fillaboa en la D.O. Rías Baixas es sentir la filosofía de Masaveu Bodegas y entender la cultura del vino a través de la asombrosa combinación entre arte y naturaleza.





Masaveu Bodegas ofrece increíbles experiencias enoturísticas en Murua y Fillaboa, cada una con un estilo propio, pero en ambas podrás pasear por los viñedos, descubrir los procesos de elaboración de sus excelentes vinos o visitar una bodega que alberga auténticas obras de arte.



**Enoturismo en Bodegas Murua**

Esta bodega emerge como un pequeño tesoro en pleno corazón de Rioja Alavesa. Arte y vino se funden para vivir un recorrido por la historia contemplando obras de arte y una maravillosa biblioteca enológica, propiedad de Corporación Masaveu, albergadas en una preciosa casa señorial rodeada de viñedos.

Visitar esta bodega es adentrarse en la cultura del vino, disfrutar del paisaje y deleitarse con los grandes vinos de una de las zonas vitivinícolas más reconocidas a nivel internacional. Aquí se elaboran vinos artesanos y exclusivos que expresan al máximo el terruño y el culto al vino de la DOCa. Rioja.

Bodegas Murua, que recibió el Premio Best Of 2020 de Turismo Vitivinícola en la categoría de Arte y Cultura, ofrece diferentes actividades destinadas a mostrar al viajero sus excelentes elaboraciones y el complejo y fascinante mundo que los rodea de una forma entretenida y didáctica.

**Enoturismo en Bodegas Fillaboa**

Bodegas Fillaboa, ubicada en Salvaterra de Miño junto a los ríos Tea y Miño, impregna de magia a todo aquel que cruza el muro de piedra que rodea sus viñedos para adentrarse en la historia de una de las fincas vitivinícolas más antiguas y grandes de Galicia, en la Denominación de Origen Rías Baixas.

Fillaboa, que significa "hija buena" en gallego, ha sido seleccionada como Mejor Rincón y Paisaje Enoturístico de España en los Premios de Enoturismo Rutas del Vino. Hoy en día es la única bodega de Galicia que, por sus especiales características, forma parte de la Asociación Grandes Pagos de España.

La frescura y el carácter de sus vinos cobra sentido en una visita en la que un paisaje de viñedos armoniza a la perfección con un pazo señorial, que cuenta con estancias destinadas al arte, y unos maravillosos jardines.

Bodegas Fillaboa ofrece a los apasionados del vino diversas opciones, permitiéndoles descubrir el proceso de elaboración de sus albariños o subir a uno de sus pagos más emblemáticos y disfrutar desde allí de la espectacular vista panorámica de la Finca. ✻

**Más información: www.masaveubodegas.com**
**www.bodegasfillaboa.com**
**www.bodegasmurua.com**

# D.O. TORO

## Reconocimiento en ascenso

Famosa por su tintos elaborados con la variedad tinta de Toro, esta denominación de origen se enorgullece de sus vinos, que siguen creciendo en reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.




La zona de producción de los vinos amparados por la D.O. Toro se encuentra situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid, en el extremo occidental de la región de Castilla y León. Los 15 términos municipales que forman parte de la Denominación son: Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefínjas, Venialbo y Villabuena del Puente, en la provincia de Zamora y San Román de Hornija, Villafranca de Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo del término de Pedrosa del Rey, en la provincia de Valladolid.

La extensión total de la zona que ampara la D.O. Toro, abarca 62.000 ha de terreno, la superficie dedicada a viñedo es de 8.000 ha, de las cuales 5.418 están registradas en el Consejo Regulador, que pertenecen a 981 viticultores inscritos y 64 bodegas.

**Factores que imprimen carácter a los vinos**

El carácter de los vinos de Toro reside en la suma de situación, clima y tipos de suelo. Los viñedos se sitúan de media sobre los 700 metros de altitud. Sus suelos son pobres y sueltos, lo que permitió que buena parte de la D.O. escapara de la plaga de la filoxera, pero al tiempo obliga a las raíces a trabajar en profundidad para encontrar agua y nutrientes. La aridez es extrema, llueve poco y los suelos retienen muy poca agua, la insolación es alta y los contrastes térmicos muy acentuados, como corresponde a un clima continental extremo. Además, los cantos rodados de origen aluvial, que se distribuyen irregularmente por toda la D.O. aportando un extra de temperatura a las plantas, ayudan a que las uvas acumulen color y azúcar, factores que durante décadas llevaron a tildar a los vinos de la región de rudos y alcohólicos. Actualmente, las nuevas técnicas implementadas tanto en el campo como en bodega, han permitido obtener vinos muy equilibrados de las viejas cepas en vaso que cubren los suelos de la denominación. Son muchos los pequeños viticultores que aún trabajan el viñedo de manera manual y miman los racimos como si de auténticas joyas se tratase. La edad de las cepas y las características del terruño limitan los rendimientos, pero permiten que la uva autóctona tinta de Toro, produzca vinos de gran intensidad y amplitud.



**El primer vino en llegar a América**

Los vinos de Toro cuentan con una gran tradición. Sus orígenes son anteriores al asentamiento de los romanos y cruzaron el océano de la mano de Colón. En la Edad Media el vino de Toro fue considerado un bien de gran aprecio, siéndole concedido privilegios reales que permitían su comercialización en ciudades donde la venta de otros vinos estaba prohibida. Se llenaron con estos vinos bodegas reales y navíos que alcanzarían las tierras del Nuevo Mundo. De hecho, el vino de Toro acompañó a Cristóbal Colón en su primer viaje, convirtiéndose así en el primer vino en llegar a América.

Ya en el siglo XIX el vino de Toro se exporta en grandes cantidades para suplir la falta de vino ocasionada por la filoxera. En 1932, en un Decreto de la II República, Toro viene reconocida como Denominación de Origen, aunque no es hasta 1987 cuando se funda la actual D.O. Toro.

El respeto a su legado y una capacidad para evolucionar sin perder de vista sus raíces hacen que la D.O. Toro sea más que una región vinícola: es un crisol de historia, origen, tradición y pureza. Aquí el respeto por lo auténtico se combina con un compromiso inquebrantable de proteger y enriquecer su futuro, asegurando que la herencia de Toro siga viva.

**Características de los vinos de Toro**

Toro es famosa por sus vinos tintos. Se elaboran principalmente con la variedad tinta de Toro (en cuyo caso, deben contener al menos el 75% de uvas de esta variedad) o con garnacha tinta (85%). Según el envejecimiento, se diferencia entre joven, tinto roble, crianza, reserva y gran reserva. La tinta de Toro madura temprano, lo que permite elaborar también vinos por el sistema de maceración carbónica (encubado de racimos enteros), unos vinos fragantes, frescos y aromáticos que se empiezan a comercializar dentro del mismo año de la recolección de la uva.

Los tintos jóvenes presentan un color guinda intenso con reflejos morados y un brillo vivo. En nariz ofrecen olores primarios (frutos rojos, moras, grosellas, endrinas) y lácticos. En boca son carnosos, con taninos dulces y largo recorrido.

Los tintos con envejecimiento van del rojo bermellón intenso con tintes violáceos a tonos más yodados, brillantes y limpios. En nariz muestran aromas de frutos rojos confitados, especias, tostados… a los que se suman terciarios, como maderas curtidas, cueros, hojarasca o cortezas de cítricos secos, en el caso de los reserva y gran reserva. En boca son carnosos, estructurados, potentes y untuosos, con largo retrogusto.

## Ruta del Vino de Toro



**La Ruta del Vino de Toro pretende ofrecer experiencias que "dejen huella". Es la alternativa perfecta para un fin de semana de turismo de interior, en una zona repleta de historia, patrimonio, cultura y gastronomía y con una enorme tradición vinícola.**

**"Descubre una comarca a través del vino, la gastronomía, el patrimonio artístico-cultural y la naturaleza. Vive en esta zona zamorana de Castilla y León la herencia y tradición vinícola, llena de costumbres arraigadas, municipios fascinantes y gentes acogedoras. El enoturista se sumergirá en un fascinante viaje que une dos provincias, Zamora y el sureste de Valladolid a través de los cinco sentidos", afirman desde la Ruta.**




Los rosados se elaboran por el método tradicional de sangrado, con maceraciones cortas en frío para mantener el aroma de las variedades y posterior fermentación a baja temperatura. Se pueden elaborar con cualquiera de las variedades tintas y blancas amparadas por la D.O. En general (habrá matices en función de las uvas empleadas), son vinos llenos de color, con tonos rojo frambuesa, brillantes. En nariz ofrecen aromas vegetales y a frutas del bosque. En boca son sabrosos y frutales, con una acidez fresca.

Finalmente, los blancos se elaboran con las variedades amparadas por la D.O. (malvasía castellana, verdejo, albillo real o moscatel de grano menudo) de forma monovarietal o mezcla. Presentan un color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz encontramos aromas frutales (frutas verdes, manzana, piña), flor de almendro o miel. En boca son frescos, glicéricos y con un característico final amargo.

### La añada 2024, calificada como 'Excelente'

La Denominación de Origen Toro ha vuelto a confirmar su alto nivel de calidad enológica con la calificación de la añada 2024 como Excelente, según dictaminó el pasado junio un panel de 50 catadores durante la tradicional cata anual celebrada en el marco de la Feria del Vino de Toro.

El anuncio oficial de la calificación de cosecha lo realizó el presidente del Consejo Regulador, D. Felipe Nalda Álvarez, una vez recopiladas y evaluadas las puntuaciones emitidas durante la sesión de cata.

Durante la jornada se degustaron un total de 13 vinos, incluyendo dos blancos (uno seco y uno dulce), cuatro tintos jóvenes y el resto con crianza en barrica. Todos los tintos fueron elaborados íntegramente con la variedad autóctona tinta de Toro, con la excepción de un vino elaborado con garnacha tinta. La selección mostró la riqueza y versatilidad de la denominación, así como el compromiso de las bodegas por adaptarse a las tendencias y preferencias del consumidor actual.

Tras la cata, el presidente del Consejo Regulador destacó la evolución positiva de la D.O. Toro y subrayó el impacto favorable de las acciones de promoción llevadas a cabo en los últimos años. "Toro está haciendo un trabajo extraordinario", señaló. La calificación de "excelente" no es un hecho aislado, sino una constante que se viene repitiendo en los últimos años, lo que refleja el esfuerzo conjunto de viticultores y bodegas por alcanzar niveles de calidad cada vez más altos. Esta nueva distinción reafirma el prestigio de los vinos de Toro, que siguen creciendo en reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.

**La vendimia de 2025**

Al cierre de estas páginas aún no había concluido la vendimia de este año, pese a que se había adelantado como está ocurriendo en los últimos años. El presidente de la D.O Toro, Felipe Nalda, en declaraciones a *Agronews Castilla y León* señala que "en los últimos años ya estamos acostumbrados o estamos viendo como adelantamos la vendimia sobre todo por la incorporación de variedades nuevas como la albillo real o el moscatel de grano menudo, además también las bodegas que con carácter de coger o hacer vinos más frescos van haciendo pequeñas catas de uva seleccionada por viñedo para coger un poquito más de acidez y no altas graduaciones, eso es lo que hace que la campaña de recogida se adelante un poquito más".




En cuanto al estado sanitario de las uvas, Felipe Nalda, afirma que "es muy bueno ya que Toro es resistente a todo este problema que, por ejemplo tienen o han tenido algunos vecinos vitivinícolas con el mildiu o el oídio o también heladas, lo cierto es que esta zona siempre tiene una climatología un poquito especial y la verdad es que un año más con pocos tratamientos y con el buen hacer de los viticultores, el viñedo está en perfectas condiciones". Con respecto a la sequía y el calor añade: "las uvas no se han dañado durante el verano aunque si es verdad que ahora se está deshidratando un poco el fruto, por eso hubiera venido bien un pequeño chaparrón para regularlo, pero está todo bien".

Las previsiones de la campaña de este año se mantienen en el volumen que recogía el informe emitido de manera previa por el personal técnico del Consejo que estimaba que la recolección de la cosecha podría alcanzar los 22 millones de kilos, una cifra que se sitúa en la media de los últimos cinco años.✻

## Maridaje



**El mejor maridaje de los vinos con D.O. Toro son los platos típicos de la zona, elaborados con productos de cercanía y respetando la tradición. Desde la Ruta del Vino de Toro explican que "Es el caso de la sopa de Ajo. Y es que, aunque parezca un plato humilde, antiguo y de elaboración aparentemente sencilla, es el plato estrella de la ciudad de Toro. La esencia la pone el pan, pero el secreto está en el caldo, que surge de la cocción de un hueso de jamón, por un lado; y el sofrito de ajos pochados, por otro. Los quesos son otro de los productos de la zona. Son quesos con Denominación de Origen muy populares en la cocina española. Están elaborados únicamente con leche de ganaderías seleccionadas por su calidad, y durante siglos se han mantenido los métodos de elaboración y maduración. El chorizo zamorano es otro de los puntos fuertes de la gastronomía toresana. Es un embutido crudo curado, que se elabora con carnes de alta calidad y con ingredientes no cárnicos como pimentón dulce o picante con Denominación de Origen 'de la Vera', sal ajo y orégano".**

# Primero de Fariña

## 30 años de vino y arte

Cada tercer jueves de noviembre, el calendario del vino en España marca una cita ineludible: la salida al mercado de Primero, el vino más joven de Bodegas Fariña. Este 2025, la fecha tiene un significado especial: se cumplen 30 años del nacimiento de Primero y 20 ediciones del Concurso Nacional de Pintura que convierte cada botella en una obra de arte única.



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



**Un vino pionero que luce una obra de arte en su etiqueta**

Cuando en 1995 Fariña decidió lanzar un vino elaborado al estilo "Noveau", la apuesta parecía arriesgada. Primero llegó para romper moldes: un vino joven, fresco, intenso en fruta y de trago amable. Tres décadas después, su esencia permanece intacta, pero con el aval de numerosos reconocimientos que lo han situado los últimos años entre los mejores vinos jóvenes del mercado.

Además, desde 2006, cada añada luce en su etiqueta la obra ganadora del Concurso Nacional de Pintura Primero de Fariña, una iniciativa cultural que ha logrado reunir en estas dos décadas a miles de artistas de toda España y que ha convertido a la botella en objeto de colección.

**Una fiesta nacional e internacional**

El lanzamiento de Primero es hoy un acontecimiento que el mes que viene aspira a superar los más de 1.700 bares, vinotecas y restaurantes de toda España que participaron en 2024, donde el vino se descorcha al unísono el tercer jueves de noviembre. Una fiesta que celebra la llegada de la nueva cosecha, también a nivel internacional; y que cada año congrega a amantes del vino y coleccionistas de etiquetas.❋

# Bucrana Tau 2019

La bodega Bucrana, parte del grupo Bornos Vinos & Licores, elabora vinos en la D.O. Toro desde 1980, fiel a una tradición vitivinícola centenaria. Con 20 hectáreas de viñedo propio de tinta de Toro y una bodega con sala subterránea de crianza, combina respeto por el terruño y modernidad en sus procesos. El clima extremo y los suelos pobres de Toro imprimen carácter a unos vinos intensos y auténticos, que reflejan la fuerza y personalidad de su origen.

Entre las referencias que elabora está de actualidad su aclamado Bucrana Tau 2019, que ha sido galardonado con el codiciado Gran Oro y la distinción de "Best of Show Toro" en el prestigioso concurso internacional Mundus Vini Summer Tasting 2025, celebrado en Alemania.

Este doble reconocimiento lo posiciona no solo como uno de los ocho vinos españoles en alcanzar el Gran Oro, sino también como la joya indiscutible de la D.O. Toro en esta edición.

El jurado, compuesto por 120 expertos internacionales, evaluó más de 1.800 vinos. Entre ellos, Bucrana Tau 2019 destacó por su autenticidad y personalidad, fruto de un viñedo exigente y una cuidada elaboración. Un vino del que solo se han producido12.807 botellas.

Además de este triunfo estelar, la bodega también ha sido reconocida con una medalla de Oro para Bucrana Crianza 2021, consolidando la maestría de Bucrana en la elaboración de vinos que capturan la esencia y el carácter único de la D.O. Toro.

Con estos galardones, la bodega refuerza su posición en el panorama internacional y contribuye a consolidar el prestigio de los vinos de Toro, cada vez más reconocidos en todo el mundo.❋

### NOTA DE CATA

**Variedad:** Tinta de Toro
**Características:** Tras una crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés, presenta un perfil potente y elegante. Color rojo picota intenso, aromas de fruta negra, especias y notas minerales, con un final largo y sedoso.

BUCRANA
Ctra. Tordesillas, s/n
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 983 868 116
www.bucrana.com



# Bodega Cyan




## NOTA DE CATA

**Nombre:** Cyan Prestigio 2018
**Variedad:** Tinta de Toro
**Características:** Profundo color cardenal oscuro con tonos rubí. En nariz es franco, intenso y complejo con aromas de fruta negra madura de la gama de la mora y balsámicos de plantas aromáticas finas como la lavanda, entre lactonas de suave vainilla, especiados de pimienta negra, tabaco de pipa, chocolate negro y ciertos tonos minerales de canto rodado. Boca con una textura de buen esqueleto de taninos dulces y vivos en perfecto equilibrio con su acidez y las sensaciones de retronasal. Alta complejidad con final muy largo, persistente y sedoso.
**Maridaje:** Ideal para disfrutar con quesos y embutidos. Armoniza los asados, guisos de carne, cordero, rabo de toro e ibéricos.



Situada en lo alto de una colina y rodeada de viñedos ecológicos de tinta de Toro, Bodega Cyan cuida cada cepa como su mayor tesoro en un enclave único. Las parcelas descienden por laderas de suelos pobres y arenosos con vetas calizas, en la margen izquierda del río Duero, a su paso por la localidad zamorana que da nombre a la denominación de origen y a su uva tinta autóctona: Toro.
Aquí esta la variedad crece en condiciones extremas, con unos rendimientos muy limitados que permiten obtener una excelente calidad, gran concentración de color y aromas. Además, su potencia y longevidad, permite elaborar magníficos vinos de guarda.
Cyan Crianza, Cyan Roble, Cyan Prestigio, Cyan Pago de la Calera y CM Finca Valmediano son los vinos que elabora Bodega Cyan. Una producción de 150.000 botellas anuales que permite un control minucioso y con la calma de los métodos tradicionales.
Así es como Bodega Cyan sigue marcando el pulso de la gran tradición vitivinícola de Toro: historia viva y presente ecológico de esta denominación.❋

BODEGA CYAN
Ctra Valdefinjas-Venialbo Km. 9,2
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 983 803 346 · www.bodegacyan.es

# Bodegas Vetus

La familia Antón llega a la D.O. Toro movida por la inquietud y al llegar encuentran una tierra de arraigo, de tradición, de profunda historia y que, en un momento en el que todo cambia a un ritmo sin precedentes, esta tierra mantiene sus raíces, costumbres y cultura intacta.
Es en 2003 cuando la familia Antón, al frente de Artevino Family Wineries y conocedores del potencial de la denominación, elabora el primer Vetus, fruto de parcelas cuidadosamente seleccionadas de la zona. Un vino concebido para mantener la más pura esencia de Toro, indagando en nuevos matices y conceptos.
Los excelentes resultados fueron el motor que condujo hacia la adquisición de una finca en pleno corazón de la denominación y allí comenzó la construcción de una moderna bodega, inaugurada finalmente en 2008.
Bodegas Vetus nace así con el propósito de dar respuesta a un inconformismo que pretende huir de los estereotipos.




## NOTA DE CATA

**Nombre:** Vetus 2022
**Variedad:** Tinta de Toro
**Características:** Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés. Color rojo picota intenso, con tonos granate. En nariz recuerda a fruta negra y regaliz. Agradable en boca con notas de fruta negra y tofe. Postgusto muy agradable con final a compota y regaliz.

Todo ello le ha valido el reconocimiento internacional. Por ejemplo, ha sido reconocida por la prestigiosa revista británica *Decanter* con la excelente calificación de 96 puntos para su vino Celsus y 95 puntos para Vetus. Unas puntuaciones con las que Bodegas Vetus se consolida en el podio de las mejores valoraciones de la D.O. Toro. Vetus es el vino más representativo de la bodega. Procede de la elaboración de viñedos viejos de diferentes zonas de toda la DO, eligiendo aquellos que muestran fielmente todo el potencial de la tinta de Toro, pero elaborado con el propio estilo de Vetus, puliéndolo, hasta conseguir un vino redondo, intenso, frutal y muy equilibrado, donde la potencia y la elegancia pueden convivir.❋

BODEGAS VETUS
Ctra Toro-Salamanca (ZA-605), Km. 9-10
49820 Villanueva del Puente (Zamora)
Tel.: 980 056 012 · www.bodegasvetus.com

# BEBIDAS ‘SIN’ O DE BAJA GRADUACIÓN

## ¿Te unes al ‘Sober October’?

El *Sober October* es un movimiento y un desafío que anima a las personas a abstenerse del consumo de alcohol durante todo el mes de octubre. Si quieres unirte, los vinos, cervezas y destilados ‘sin’ o 0,0% son la alternativa perfecta para conseguirlo sin renunciar al sabor.




Vintae

El *Sober October* busca promover la conciencia sobre el consumo de alcohol y mejorar el bienestar físico y mental. Es una buena excusa para dejar de beber alcohol temporalmente y mantenerse sobrio (sober, en inglés). De ahí *Sober October* (Octubre Sobrio). Esta iniciativa empezó en 2014 cuando se creó la organización benéfica “Go Sober For October” para recaudar dinero para Macmillan Cancer Support.

Si tienes dudas, quizás te animes a unirte al reto al conocer las ventajas: Mantenerte sobrio durante un mes te ayuda a dormir mejor, reducir la ansiedad, estar de mejor humor y sentirte más activo. Además, a nivel nutricional tu metabolismo lo agradecerá y sus efectos pueden manifestarse más a largo plazo ya que un estudio de 2018 concluyó que tomarse un mes sin alcohol podría tener un impacto positivo en la salud. El estudio encontró que la presión arterial y el peso de los sujetos sometidos al estudio bajaron y su resistencia a la insulina (que puede ser un marcador de diabetes) mejoró en un 25%.

Bodegas Murviedro




**Nueva tendencia**

En los últimos años, el interés por opciones de consumo más conscientes ha crecido de forma notable. Según datos de IWSR, el 70% de los españoles ya ha reducido su consumo de alcohol. Las propuestas 0,0% ganan presencia en todo tipo de ocasiones, y el consumidor valora cada vez más aquellas alternativas que combinan calidad, disfrute y un estilo de vida saludable. Entre ellas, los vino sin alcohol o de baja graduación. De hecho, nos encontramos ante una creciente demanda mundial de este tipo de vinos, que se estima alcanzará los 3.500 millones de euros en 2030. Sergio Fuster, CEO del Grupo Raventós Codorníu apunta: "Los espumosos, blancos y bajos en alcohol o sin, son tendencia en este orden y son fruto del consumo por parte de un público más joven y de la búsqueda de experiencias de consumo más distendidas, a lo que se añade la moderación, es decir, más calidad y menos consumo en litros. Son cambios rápidos que se están dando en el mundo del vino desde hace tres años y el mercado se mueve hacia ahí". En España, aunque la categoría aún se encuentra en desarrollo, no son pocas las bodegas que ya lanzado gamas especiales sin alcohol como Codorníu, Freixenet, Torres, Barbadillo o la Compañía de Vinos Vintae, por poner algunos ejemplos. Una de las últimas en sumarse ha sido Bodegas Murviedro, que este verano han lazado Lix, su primera gama de vinos 0,0. compuesta por tres vinos tranquilos y dos espumosos. “Con Lix hemos querido desarrollar una propuesta que amplíe las formas de disfrutar del vino, adaptándonos a nuevas realidades de consumo sin perder de vista la esencia del producto. Hoy, el valor de una copa no reside únicamente en su contenido alcohólico, sino en la experiencia, la conexión y las emociones que despierta.”, señala Marc Grin, director general de Bodegas Murviedro.

**El consumo de alcohol pierde protagonismo**

Las nuevas preferencias de consumo se reflejan en una caída del 6% en el consumo de alcohol en establecimientos de restauración europeos, mientras que las ventas en *retail* también muestran una tendencia descendente.

En el último año (hasta junio de 2025), el volumen total de alcohol vendido en *retail* ha disminuido un 1,7%, lo que equivale a 285 millones de litros menos. Además, el valor de las ventas ha bajado un 1,5%, lo que re-

## Por qué se celebra el ‘Sober October’

- **Salud y bienestar:** Permite al cuerpo “resetearse” y descansar del alcohol, lo que puede llevar a un mejor sueño, más energía y una mayor sensación de bienestar general.
- **Reevaluar la relación con el alcohol:** Es una oportunidad para que las personas tomen un descanso y reflexionen sobre cómo el alcohol afecta su vida diaria y su relación con él.
- **Solidaridad y recaudación de fondos:** Inicialmente, fue una campaña de recaudación de fondos para la organización benéfica británica Macmillan Cancer Support, y aunque su enfoque se ha ampliado, el aspecto benéfico sigue siendo importante.
- **Concienciación:** El movimiento ha contribuido a iniciar un debate sobre el papel de las empresas en el consumo de alcohol y a promover un estilo de vida más consciente.

## ¿Sabías que…?

- NoLo (acrónimo de "No" y "Low" alcohol) es una categoría de bebidas sin contenido alcohólico o con baja presencia del mismo.
- El 70% de los españoles ha reducido su consumo de alcohol.
- Los vinos sin alcohol aún escasean debido principalmente a barreras técnicas y legales.
- Se pueden desalcoholizar todo tipo de vinos.
- Los sin alcohol son productos con gran potencial a futuro.
- Existen más de 200 marcas de bebidas espirituosas sin alcohol disponibles en todo el mundo, desde ginebra hasta whisky.
- Más de la mitad de los europeos (55%) espera ahora que los bares y restaurantes sirvan cerveza sin alcohol.

Bodegas Murviedro




presenta una pérdida de 1.000 millones de euros respecto al año anterior.

Este cambio de hábitos sugiere que los consumidores están priorizando opciones más saludables, funcionales y alineadas con nuevos estilos de vida.

Ananda Roy, vicepresidente sénior de Liderazgo Global e Insights Estratégicos de Circana –empresa líder en tecnología, inteligencia artificial y análisis de datos, especializada en apoyar a compañías de bienes de consumo de alta rotación, fabricantes y distribuidores que buscan optimizar su rendimiento– afirma: "Desdibujar las fronteras entre categorías se está convirtiendo en algo esencial para el crecimiento. Las marcas de alcohol se están expandiendo hacia opciones con bajo contenido alcohólico o sin alcohol para llegar a los consumidores más jóvenes y preocupados por la salud, mientras que los refrescos están entrando en los espacios tradicionales del alcohol. Esto está abriendo nuevos momentos de consumo y ayudando a las marcas a destacar en un mercado saturado".

Por su parte, David Seijas (sumiller e impulsor del proyecto Gallina de Piel Wines) y Ferran Centelles (elBulliFoundation), en el marco del Fòrum Gastronòmic Girona 2025 ofrecieron su punto de vista en un diálogo que tuvo como protagonistas a las bebidas sin alcohol y su tendencia al alza entre los consumidores. "Forman parte de nuestras vidas cada vez más, sobre todo por lo que a las nuevas generaciones se refiere, y han entrado con fuerza en el mundo de la restauración. Todo esto debe normalizarse, se tiene que respetar y hay que entender que hace falta compartir este auge, al mismo tiempo que las bebidas sin alcohol pueden convivir perfectamente con las que sí que tienen", valoró Seijas. El vino actuó como hilo conductor y se explicó que esta bebida "ha evolucionado en los últimos años" y que continuará haciéndolo en los próximos. "Existe un nuevo mundo con muchos aromas, con matices y complejidad. El vino sin alcohol ha mejorado, aunque no está tan bien hecho como lo estará dentro de cinco años. No hay que demonizarlo, sino que tenemos que abrir los ojos y entenderlo como una tendencia evidente que puede convivir perfec-

tamente con la realidad que nos ha acompañado hasta ahora. Nos permitirá cuidar un tipo de público diferente y tenemos la oportunidad de hacerlo feliz, ofreciéndole otro tipo de bebidas para que se integre en la mesa", concluyó.
Josep Roca (El Celler de Can Roca), por su parte, quiso dejar clara su posición respecto a los vinos desalcoholizados durante el I Simposio de Vinos Mediterráneos celebrado el pasado marzo, reivindicando el vino más auténtico frente al tecnológico y apostando por un vino que se exprese a través del suelo y de la identidad del Mediterráneo, con historia, esencia y una mínima intervención, frente a los vinos cero o bajos en alcohol.
Finalmente, en la última edición de Andorra Taste celebrada el pasado mes, Oriol Castro, chef de Disfrutar* (Barcelona), compartió escenario con el maestro destilador Carles Bonin para presentar en primicia sus primeros destilados sin alcohol. El equipo de Disfrutar ha querido trasladar "el paisaje que genera el deshielo en los valles andorranos a una bebida, un destilado sin alcohol", muy acorde con la tendencia actual de maridajes no alcohólicos. Con musgo, setas, hinojo, regaliz, enebro y flor de pino se recrea la montaña andorrana en 'Terroir del Desglaç' ('Terroir del Deshielo'). Un destilado que cuenta con una versión ahumada elaborada con piñas ahumadas, ya que "el humo de las chimeneas y el confort del fuego también forman parte de ese imaginario montañoso", explicó Bonin.

**Drinks Summit en torno a las bebidas NoLo**

EDA Drinks & Wine Campus – una iniciativa desarrollada por Basque Culinary Center y promovida por el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, a la que se ha incorporado el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz– celebró su Drinks Summit el pasado mes de abril. En esta ocasión las protagonistas fueron las bebidas NoLo, categoría de bebidas sin contenido alcohólico o con baja presencia del mismo.
Se llevaron a cabo diversos talleres impartidos por algunos de los productores de bebidas NoLo más relevantes a nivel nacional, así como por expertos en té, café y agua.
La segunda de las dos jornadas se centró en los espacios de restauración y en cómo los sumilleres y jefes de sala introducen y comunican las bebidas NoLo dentro de sus conceptos gastronómicos. Entre los participantes figuraron Alberto Segade, jefe de sala y *head sommelier* del restaurante Kadeau (dos estrellas Michelin); Pancho Cárdenas, *head chef* de desarrollo de producto y eventos internacionales del mismo restaurante; Rodrigo Briseño, *head sommelier* del restaurante Disfrutar (tres estrellas Michelin); y Mario Villalón, cofundador y gerente de coctelería de Angelita Madrid. Además, la jornada contó con la participación de la Doctora María Mora, referente en análisis sensorial e in-



Freepik

## Líderes en consumo de cerveza sin alcohol

**España lidera el consumo de cerveza sin alcohol en Europa y el mundo occidental, con la cerveza sin alcohol representando el 14% del consumo total de cerveza en el país, según datos de 2024. Este crecimiento se debe a la alta calidad y variedad de las opciones disponibles (prácticamente todas las cerveceras del país han lanzado referencias 'sin', doblando su oferta en la última década), al carácter social del consumo de cerveza en España y a la concienciación sobre los riesgos del alcohol al volante. También influyen los hábitos de vida más saludables, y es que la cerveza sin alcohol mantiene los mismos minerales, vitaminas y antioxidantes que la cerveza convencional, pero con menos calorías.**



## Los cócteles con baja graduación ganan protagonismo

**En los últimos años, quienes buscaban opciones con menor graduación alcohólica debían conformarse con mezclas sencillas y poco elaboradas. Sin embargo, el creciente interés por los cócteles bajos en ABV (Alcohol By Volume) ha impulsado una verdadera revolución en la coctelería. Estas propuestas más ligeras están ganando terreno, permitiendo disfrutar de una bebida sofisticada de una manera más equilibrada, sin renunciar al placer de un buen trago. Más que una tendencia pasajera, este cambio responde a un estilo de vida que prioriza el disfrute sin excesos. Ideales para reuniones, cenas con amigos o una noche especial, estas creaciones refinadas ofrecen la misma complejidad y riqueza de sabores que los cócteles clásicos, pero con baja graduación.**
**Cada vez más bares y restaurantes de todo el mundo han incorporado esta corriente en sus cartas.**
**Los cócteles de bajo ABV demuestran que el arte de la coctelería va más allá del contenido de alcohol, explorando nuevos sabores, aromas y texturas.**

vestigadora en Centro Tecnológico GOe Tech Center, quien abordó el estudio de la categoría NoLo desde una perspectiva científica. Por su parte, Beatriz Fernández Loizaga, Global Brand Director Sin Alcohol e Ingrid Vico Diaz, Jefe de Third Parties Manufacturers y Cultura Cervecera de Mahou San Miguel explicaron cómo la marca ha desarrollado distintos procesos de fermentación y desalcoholización para crear productos dentro de la categoría NoLo, manteniendo la calidad y las características esenciales de la cerveza. Para cerrar el evento, se celebró una mesa redonda en la que se analizó la evolución del mercado NoLo y los retos inmediatos de los principales productores del sector, como AMA Brewery, Murray Patterson (Muri Drinks) y Mahou San Miguel, así como la importancia de la educación en esta categoría, con la participación de Lorea Mendizabal de Basque Culinary Center.

### El reto: preservar el aroma y el carácter del vino

Uno de los grandes problemas es que los productores de vino premium han sido reticentes a entrar en este mercado por la falta de soluciones que preserven el aroma y el carácter original del vino. Y es que casi un 50% de los consumidores de vino expresan preocupación por la calidad y el sabor de las actuales opciones de vino NoLo, considerándolas insatisfactorias.
Sin embargo, tras casi una década de investigación y desarrollo, Solos –líder global en recuperación de aromas para bebidas desalcoholizadas premium– ha logrado establecer un nuevo estándar técnico en desalcoholización, permitiendo conservar los aromas originales y elevando la calidad del vino sin alcohol a escala industrial.
Su sistema de recuperación de aromas basado en resinas, desarrollado por FlavoLogic GmbH, captura los compuestos volátiles que normalmente se pierden durante la eliminación del alcohol y los reincorpora al vino final, conservando así la complejidad, el carácter varietal y la expresión específica del origen que definen a un vino premium.
"Estamos orgullosos de traer nuestro sistema


Natureo - Torres




## Características clave del sector NoLo

- **Productos:** Incluye vinos sin alcohol (menos del 0.5% de alcohol por volumen) y vinos con bajo contenido alcohólico (generalmente por debajo del 9% vol.).
- **Motivaciones de consumo:** Responde a la demanda de consumidores que buscan opciones para salud, bienestar, razones religiosas o médicas, o simplemente un estilo de vida más consciente.
- **Proceso de producción:** Se emplean técnicas de desalcoholización para eliminar el alcohol, buscando preservar la mayor cantidad de sabor y aromas característicos del vino.
- **Innovación:** La tecnología juega un papel crucial para recuperar los compuestos aromáticos que se pierden al desalcoholizar el vino, permitiendo elaborar productos de alta gama.
- **Crecimiento del mercado:** El segmento NoLo ha experimentado un fuerte crecimiento, atrayendo tanto a bodegas que quieren captar este nicho como a un público más amplio que busca alternativas de calidad.

patentado a España en un momento en el que la demanda de vino NoLo crece en el sur de Europa", señala Pedro García, Director General de Solos. "Nuestra planta en Valencia les ofrece las herramientas necesarias para liderar la próxima generación de vinos NoLo de alta gama". Bodegas como Weingut Bergdolt-Reif & Nett, en la región alemana del Palatinado, recientemente nombrada Mejor Productor Nacional 2025 en el certamen Mundus Vini Grand Non-Alcoholic Competition ya están probando esta solución y, tal como explica su director general y enólogo jefe, Christian Nett, el sistema de Solos logró lo que no se había conseguido hasta el momento: vinos sin alcohol que reflejan de forma certera su origen con calidad.✻




## Garnacha cero alcohol

**Zero Zero Le Naturel Tinto de Vintae posee cero alcohol pero todas las sensaciones de la garnacha tinta con la que se elabora. Destacan los aromas a frutos rojos y frescos, ligeras notas de compota y cerezas licorosas y toques especiados. En boca es sutil y goloso, con una estructura notable, pero muy bien integrada y buena acidez.**




## FRESCO Y DELICADO

Bodegas Murviedro presenta LIX, su primera gama de vinos 0.0., compuesta por tres vinos tranquilos y dos espumosos. Entre ellos se encuentra este rosado elaborado con garnacha. Joven, fresco y delicioso, con un equilibrio perfecto entre la dulzura de los frutos rojos y una ligera acidez que aporta viveza.




## *Frizzante pionero en Cádiz*

Barbadillo Vi Frizzante 0% se elabora a partir de vino blanco que ha sido cuidadosamente desalcoholizado para conservar su estructura, aromas y burbuja fina. El resultado es un vino con carácter y alma, refrescante y aromático. Una apuesta histórica al ser el primer vino sin alcohol producido por una bodega de la provincia de Cádiz.

## Bajo en calorías y vegano

Freixenet 0,0% Blanco, bajo en calorías y vegano, ha sido diseñado para ofrecer una experiencia única. En nariz es aromático y fresco, con notas de frutas tropicales y cítricas y delicadas notas de flor de azahar. En boca, destaca por su entrada afrutada y su dulzor sabroso, con una acidez equilibrada y un sutil amargor final que recuerda al vino tradicional.







## INFINIDAD DE MARIDAJES

**Este tinto sin alcohol completa la línea Raimat Zero, de la que ya formaban parte un blanco y un rosado. Elaborado con garnacha y syrah, desprende aromas de frutos rojos con un ligero fondo tostado, acompañados por sutiles notas de frutos negros y hierbas mediterráneas. Proporciona infinidad de maridajes: ensaladas, pescados al horno, carnes y pastas.**

# Marieta Sin

## Para disfrutar sin límites

Marieta Sin es un vino blanco gallego desalcoholizado. Su esencia desafiante, innovadora y refrescante lo convierten en la versión más versátil y moderna de Marieta. Un vino que permite al consumidor disfrutar de su vida social sin prejuicios y sin renuncias.




Hay decisiones que marcan un antes y un después. En el mundo del vino, Marieta siempre se ha caracterizado por abrir camino y desafiar lo establecido, convirtiéndose en el primer albariño semi-seco de Rías Baixas y conquistando a quienes buscaban un vino fresco, divertido y diferente. Posteriormente, la marca amplió su propuesta con Marieta Ribeiro y Marieta Mencía Rosé, incorporando nuevos varietales pero manteniendo la personalidad que caracteriza a La casa de Marieta. Desde 2024, la familia crece con Marieta Sin, el primer vino gallego desalcoholizado elaborado con uva albariño, una propuesta pionera que conserva todo el carácter del varietal atlántico y la esencia inconfundible de la marca, pero con un enfoque que rompe moldes: un vino blanco para disfrutar sin límites y en cualquier momento.

La propuesta no tardó en recibir elogios más allá de nuestras fronteras. Marieta Sin ha sido galardonado como Mejor Vino Blanco Sin Alcohol en la London Wine Competition, un reconocimiento internacional que avala su calidad y lo sitúa como referente mundial en la categoría de vinos desalcoholizados. Este premio subraya la capacidad de Marieta para combinar creatividad, excelencia y autenticidad en cada uno de sus proyectos, consolidando la marca como pionera en la innovación del vino gallego

**Alternativa innovadora**

Marieta Sin surge como una alternativa innovadora dentro del panorama vitivinícola gallego que te invita a disfrutar, sin límites y en cualquier momento, de todo el sabor y la personalidad de Marieta. Una alternativa sin alcohol de calidad, que conserva la esencia, el sabor y el frescor del vino.

### NOTA DE CATA

**Características:** Limpio y brillante, de color amarillo pajizo con reflejos limón. Intensidad aromática media-alta. Destacan notas cítricas de mandarina, de fruta de hueso y pepita acompañadas de un fondo floral. Entrada en boca fresca, con un buen equilibrio entre acidez y azúcar. Largo y persistente, con recuerdos de cítricos semi maduros.

**Maridaje:** Pescados, comida japonesa, mexicana o tailandesa, mariscos, platos veganos y vegetarianos y quesos frescos.

Su esencia Atlántica nace del frescor de las costas gallegas. Déjate envolver por sus afrutadas notas cítricas, acompañadas de un fondo floral. Un vino para cuando quieres disfrutar sin preocuparte, con el que no perderte ninguna experiencia, y para que saborees la vida sorbo a sorbo. Se presenta como un vino versátil, pensado para todo tipo de momentos: en terrazas con amigos, en momentos de desconexión y relax, para un brunch de fin de semana, comidas improvisadas… ¡Marieta Sin es el perfecto acompañante!. ❋

**Más información: www.marietawine.com**

**@marieta_wine**

D.O. Valencia - Hotel Wine Fest- Mandarin Oriental Barcelona




# VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

## Diversidad de estilos

Las denominaciones de origen Valencia, Utiel-Requena y Alicante, certifican la calidad de los vinos de esta comunidad autónoma. Se caracterizan por su diversidad, con vinos tintos intensos y cuerpo, vinos blancos frescos y aromáticos, y especialidades como los moscateles y vinos espumosos. Se elaboran con una gran variedad de uvas, incluyendo las autóctonas como la bobal, garnacha y monastrell.

Como apuntábamos al principio, avalan la calidad de los vinos de la Comunidad Valenciana tres denominaciones de origen (D.O. Valencia, D.O. Utiel-Requena y D.O.P. Alicante). A ellas debemos sumar la supraautonómica D.O. Cava. Además, Castellón, que no cuenta con denominación de origen, sí posee Indicación Geográfica Protegida, eso sí, se está trabajando para el cambio y el pasado mes de agosto la Diputación Provincial de Castellón y la Asociación Vitivinícola de Castellón impulsaron la solicitud de la Denominación de Origen Protegida para los vinos con ADN castellonense. Y es que la transición de IGP a DOP no solo representa un reconocimiento a la calidad de los vinos de Castellón, sino que también abre nuevas oportunidades para los viticultores locales, fortaleciendo la identidad de la región en el mercado vitivinícola tanto nacional, como internacional. Estaremos atentos a cómo evoluciona la solicitud. Por último, la Comunidad Valenciana cuenta con cinco Denominaciones Vino de Pago: El Terrerazo, Pago de Tharsys, Los Balagueses, Chozas Carrascal y Vera de Estenas.

En este reportaje nos centraremos en las denominaciones de origen Valencia, Utiel-Requena y Alicante.

**D.O. Valencia**

La Denominación de Origen Valencia agrupa a 1.885 viticultores y 51 bodegas, con un viñedo de cerca de 7.644 hectáreas distribuidas en sus cuatro subzonas (Alto Turia, Valentino, Moscatel y Clariano). Entre las novedades más significativas en el marco regulador de la D.O. Valencia destaca la reciente aprobación de las unidades geográficas menores (vino de pueblo y vino de parcela), un hito que permitirá comunicar con mayor precisión el origen, identidad y autenticidad de los vinos elaborados en cada subzona.

En líneas generales, los vinos de esta denomi-

nación poseen una identidad marcada por el clima mediterráneo, suelos diversos y una herencia vitivinícola milenaria. Destacan por su personalidad, equilibrio y proyección internacional. Unos vinos que reflejan el carácter único del paisaje valenciano. Elaborados desde el respeto al territorio, muchos de ellos proceden de agricultura ecológica a partir de variedades autóctonas de perfil singular como la verdil, malvasía, tortosí o moscatel de Alejandría en blancos y bonicaire, garnacha tinta o monastrell en tintos, que adoptan en este territorio un carácter distintivo.

"Cada copa de nuestros vinos esconde una historia. La amplia diversidad de suelos, variedades, métodos de elaboración y características climáticas que presenta nuestro territorio, nos permite asegurar que hay un D.O. Valencia para ti", dicen desde la propia denominación. Y añaden: "Trabajamos para que nuestros vinos cuiden y reflejen, cada vez más, la esencia de nuestra tierra. Tradición y vanguardia, se unen para elaborar vinos adaptados a los nuevos tiempos".

Aquí elaboran blancos, rosados, tintos, vinos de licor, espumosos, vinos de aguja y de baja graduación alcohólica, entre 4,5 y 9%vol, llamados Petit Valencia.

La gran calidad de todos ellos, ha hecho que brillaran en los Decanter World Wine Awards 2025, el certamen de vinos más influyente del mundo. Con dos medallas de oro y ocho de plata, la D.O. Valencia se consolida como un referente de calidad, autenticidad y proyección internacional.

D.O. Valencia



Dos vinos blancos elaborados con variedades autóctonas han sido reconocidos con 95 puntos y medalla de oro, situándose entre los mejores puntuados de todo el concurso. Por un lado, Huella de Merseguera de Bodegas Vegamar, un monovarietal que captura la esencia de la merseguera, variedad reina del Alto Turia. Por otro, la Malvasía de Sant Jaume de Cherubino Valsangia como, una expresión elegante y compleja de esta variedad que confirma el gran momento de los blancos valencianos.

A estos galardones se suman ocho medallas de plata, con vinos que han obtenido 90 puntos o más, muchos de ellos también elaborados a partir de variedades locales. Es el caso de Alma Sana y Toni Beneito Tortosí, de Bodegas Toni Beneito, dos blancos elaborados exclusivamente con tortosí, una uva recuperada con gran potencial enológico. Le siguen Esencia Garnacha-Syrah y Vegamar Crianza de Vegamar Bodegas; Calafia Moscatel, de Cherubino Valsangiacomo y Casa Las Monjas e Isidra de Clos de Lôm.

Además, siete medallas de bronce completan el excelente resultado para los vinos de la D.O. Valencia en esta edición, consolidando su presencia entre la élite mundial.

Estos premios suponen un importante reconocimiento al trabajo de viticultores y bodegas que apuestan por variedades autóctonas y elaboraciones con identidad. la merseguera, la malvasía, la tortosí o la monastrell protagonizan una revolución silenciosa que está situando a esta denominación en el mapa internacional del vino de calidad.

Desde la Denominación de Origen Valencia, celebran este nuevo hito "como un paso más hacia un modelo vitivinícola sostenible, arraigado y de excelencia, donde cada botella cuenta la historia de un territorio único".

## El primer vino de parcela de la D.O. Valencia ya es una realidad

**La Denominación de Origen Protegida Valencia da un paso decisivo en su camino hacia la defensa del origen con el primer embotellado oficial de un vino de parcela, una categoría recientemente incorporada a su pliego de condiciones. Este hito representa un avance significativo en la valorización del viñedo valenciano, sus suelos, sus variedades y la identidad propia de cada paisaje.**

**El vino que marca este punto de inflexión es Los Frailes Rubificado, elaborado por la bodega Casa Los Frailes, ubicada en el Vall dels Alforins, al suroeste de la D.O. Valencia. Se trata de un tinto ecológico de garnacha tintorera, una de las variedades que mejor expresa la fuerza del territorio valenciano, cultivada en la parcela "Los Aperos", caracterizada por suelos rubificados, de tono rojizo, por su alto contenido en óxidos de hierro. A 650 metros de altitud, en vaso y en secano, las cepas se cultivan con mínima intervención para que la uva hable por sí sola.**

**La vinificación, realizada en lagares de piedra históricos, culmina con una crianza de 10 meses en ánforas semienterradas, que permiten preservar intacta la expresión de la variedad, sin aportar aromas ni sabores como lo haría la madera. El resultado: un vino que nace desde la tierra y que cuenta la historia de su parcela con total transparencia.**

**"Este primer embotellado supone un paso firme hacia una viticultura más identitaria, más respetuosa y más transparente", ha señalado Salvador Manjón, Presidente de la D.O Valencia.**

D.O. Utiel - Requena



**D.O. Utiel- Requena**

La Denominación de Origen Utiel-Requena se encuentra en la meseta interior de la provincia de Valencia, a 70 km del mar. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad, debido a sus 720 metros de altitud media. Aquí cultivan 32.000 ha de viñedo, 20.000 ha de la variedad autóctona bobal, de ellas 8.400 ha son de viñedos viejos de más de 45 años. El vino es el motor económico de la comarca con 4.500 viticultores y 116 bodegas. Aunque el 56% de las ventas van al mercado internacional, las ventas en el mercado nacional cada año continúan incrementándose. En total, 30 millones de contraetiquetas expedidas en 86 países. Una denominación que no solo destaca por su tradición vitivinícola, sino también por su capacidad para mirar al futuro sin perder la esencia.

En esta D.O. elaboran tintos, blancos y rosados. Los vinos tintos de la D.O .Utiel Requena se caracterizan por su color rojo intenso con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez. Los tintos de guarda de la variedad bobal presentan una evolución muy lenta del color. Poseen aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas, evolucionan a fruta madura. En boca son vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada. Los vinos blancos poseen olores amarillos de diferente intensidad según la variedad de uva, en oca-




D.O. Utiel - Requena

D.O. Utiel - Requena



## ENOTURISMO

**Desde la web de Turisme Comunitat Valenciana nos invitan a descubrir sus vinos in situ: "Plantearte escapadas de enoturismo en la Comunitat Valenciana te permite conocer nuestra historia, paisaje y tradición. En Castellón, Valencia y Alicante, las actividades de enoturismo te llevarán a pasear entre cepas con historia, a visitar bodegas donde tradición y tecnología trabajan juntas y a vivir experiencias inolvidables. El enoturismo en Castellón te permite probar el sabor de variedades como la macabeo, monastrell o embolicaire, en lugares tan interesantes como Vilafamés, Segorbe o Culla. Será un viaje en el que descubrirás patrimonio, gastronomía y unas montañas que te envuelven.**

**El enoturismo y las bodegas en Valencia cuentan con muchos escenarios, ¡la Ruta del Vino de la Denominación de Origen Utiel-Requena te servirá para respirar en parajes de interior llenos de belleza! Además, te invitamos a conocer la Denominación de Origen Valencia en otros municipios como Fontanars dels Alforins, Godelleta o Casinos. Las bodegas de Alicante y el enoturismo son grandes excusas para visitar rincones como Xaló, l'Alfàs del Pi o Villena. ¡Y puedes aprovechar para descubrir otra tradición vinculada al cultivo de la uva, la de los riuraus! Tu plan de enoturismo por la Comunitat Valenciana te llevará entre castillos, parajes naturales y ciudades con historia. ¡Organiza tu escapada!"**

### Más información:

**Ruta del Vino de Alicante:**
*www.rutadelvinodealicante.com*

**Ruta del Vino Utiel- Requena:**
*www.rutavino.com/es*

**Ruta del Vino Valencia:**
*www.valenciarutadelvino.es*

siones con matices verdosos. Los blancos de tardana tienen tonos más dorados.
Aromas florales y a frutas blancas. Los blancos de tardana pueden presentar aromas más tropicales.
En boca muestran volumen a la vez que un toque ligeramente ácido que les da frescura.
En cuanto a los rosados, a la vista presentan colores rosáceos, vivos, que pueden tener reflejos violáceos en el caso de los de bobal.
Aromas que recuerdan frutas rojas. En el caso de los de bobal predominan la fresa y la frambuesa. En boca destaca su volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto. Suelen ser frescos, aromáticos y con una paleta de colores que invita a descubrirlos y disfrutarlos, siendo vinos versátiles que maridan desde un aperitivo hasta comidas más elaboradas, perfectos para compartir en terrazas, comidas al aire libre o cenas informales. Servidos bien fríos, son ideales para acompañar ensaladas, arroces, tapas, pescados, carnes blancas o incluso platos más especiados.
Y si hablamos de etiquetas concretas, la D.O. Utiel-Requena seleccionó a finales del pasado

D.O.P. Alicante - Hotel Wine Fest- Monument Hotel Barcelona




año sus vinos representativos de 2025. Son éstos: Blanco DO Utiel-Requena: Impromptu 2023 de Bodegas Hispano+Suizas; Rosado de Bobal DO Utiel-Requena: Castillo de Utiel 2024 de Bodegas Utielanas; Espumoso DO Utiel-Requena: Inspiración 2018 de Bodega Lupanda; Tinto DO Utiel-Requena: Rodeno tinto crianza 2020 de Bodegas Rodeno y Tinto monovarietal de Bobal DO Utiel-Requena: Bobal Robusta 2023 de Bodegas Neleman Wines.

**D.O.P. Alicante**

El sector del vino Alicante D.O.P. está presente hoy en unas 10.000 hectáreas. Unos 2.000 agricultores y cerca de 45 bodegas son los responsables de contar y proteger la historia vinícola de esta zona.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alicante tiene en alta consideración la fecha de su reconocimiento oficial, que se produjo en 1932 con la creación de las 22 primeras figuras de calidad españolas. Fueron los vinos y fueron las regiones más importantes de aquella época o las que contaban con un pasado importante, las que fueron protegidas mediante este sistema.

En cuanto a los tipos de vinos que aquí elaboran, son fruto de la diversidad de climas, comarcas (Alicantí, Vinalopó Medio, Vinalopó Alto, Vinalopó Bajo, L'Alcoiá, El Comtat, La Marina Alta y La Marina Baja) y variedades de uva que se cultivan en esas 10.00 ha de viñedo (más del 30% ecológico). Desde la

## Vinos Alicante D.O.P. organizará tres espectaculares catas este mes







**En paralelo a las completas ponencias que tendrán lugar en el Museo Arqueológico de Alicante (MARQ) durante el Congreso Internacional "Alicante, capital histórica del vino mediterráneo", Vinos Alicante D.O.P. apuesta por contextualizar la vital influencia del vino en la cultura mediterránea a través de tres catas muy exclusivas con las que recorrer la historia pasada, presente y futura del vino mediterráneo.**

**Las tres catas, que tendrán lugar en espacios emblemáticos de la ciudad, estarán a cargo de figuras tan relevantes como la escritora y prescriptora Sarah Jane Evans MW; Pedro Ballesteros MW, primer español en conseguir ser Master of Wine; la catadora del equipo de Tim Atkin MW, Beth Willard o los prestigiosos sumilleres María José Huertas y Ferran Centelles.**

**El Congreso reúne tanto un completo programa de ponencias en el Museo Arqueológico de Alicante, como otras actividades paralelas, entre las que destacan las catas organizadas por Vinos Alicante DOP.**

D.O.P. Alicante



D.O. afirman: “Alicante presenta un catálogo de lo más surtido en cuanto a tipos de vinos. Lejos de querer ser una D.O. temática y solo con una categoría por imperativos del marketing, aquí somos creativos, diversos y variados como reflejo del espíritu mediterráneo que nos ha acompañado desde siempre. Por eso somos los Vinos Alicante (en plural) y por eso tenemos estilos de vinos. Curiosamente casi ninguno pasa desapercibido y todos hablan de su origen. Hay un vino alicantino para cada tipo de consumidor”.

Su mayor producción consiste en vinos tintos, aunque en los últimos años, vinos blancos y rosados han ganado posiciones en el mercado. Los vinos blancos principales en esta zona son los moscateles, especialmente los elaborados con moscatel de Alejandría de la Marina Alta. Son vinos de color pálido, aromas florales y ligeros en boca, además de persistentes y con una muy buena acidez. También se elaboran blancos con merseguera –tan mediterránea y con más estructura–, chardonnay, sauvignon blanc… todos muy frutales y frescos. En cuanto a los tintos, el más característico es el elaborado con la variedad monastrell, sola o acompañada de otras. Jóvenes o de crianza, pero siempre intensa, poderosa, con fruta madura y toques tostados, bien por el sol o bien por las maderas. A esta variedad se unen otras que tienen un magnífico comportamiento en la zona, como la syrah o la merlot, y la clásicas cabernet, pinot noir y petit verdot. En cuanto a los rosados, los que se elaboran con monastrell, suelen ser intensos, con ligeros toques aromáticos a fresas y con una muy buena estructura y cuerpo. También se elaboran vinos dulces, vinos de licor y espumosos.

Finalmente, no podemos dejar de mencionar el famoso Fondillón, ni seco ni dulce, posee una gran intensidad aromática y una potente boca, con un largo postgusto y un buen equilibrio a pesar de la larga crianza, ya que los fondillones son los únicos vinos añejos naturales del mundo.

Los Vinos de Alicante cautivan a la crítica, también a la internacional. Por ejemplo, el prestigioso crítico británico Tim Atkin y su equipo de cata, publicaron este verano el informe “Discover España” donde hace un repaso por 945 vinos españoles de diversas regiones que le han cautivado. En su selección suele haber bastante singularidad, destacando vinos con origen y expresiones modernas, en los que Alicante ocupa muy buenas posiciones dentro de su repaso y visita al levante español.

Así ha colocado en el podio de España, como “Vino generoso del año”, al “Fondillón Luis XIV 50 años” de Colección de Toneles Centenarios, con sus 95 puntos.

Aunque la bodega mejor calificada con 3 vinos ha sido Pepe Mendoza, que consigue el mejor tinto con 95 puntos para “Casa Agrícola Monastrell-giró-Alicante Bouschet 23”. En vinos blancos destacan “Pureza ánfora 23” y “Arbui blanco 2023” de Bodegas Alejandro, con 94 puntos ambos; y “Casa Agrícola blanco”, “El Carro de la Mata 23” de Casa Balaguer, y “Les Freses 24”, todos con 93 puntos. Tanto la bodega de Villena “Casa Balaguer” como “Finca Collado” de Salinas, la dianense “Les Freses” o “Bodegas Alejandro” en Monóvar, consiguen además un catálogo muy compacto de valoraciones máximas con más de 90 puntos. Y hay además un interesante surtido de tintos como “Carabibas monastrell 23” con 92 puntos, “Syrah 24 de Rafael Cañizares”, “Camarillas 22” de Bodegas Pinoso y otras referencias de Bodegas Fuego Lento y Bocopa.❋

La Feria Gastronómica del Mediterráneo cumple 10 años

# Gastrónoma 2025






**Del 26 al 28 de octubre los pabellones 1 y 3 de Feria Valencia acogerán esta cita que celebrará su décimo aniversario bajo el lema "neXt", centrándose en visibilizar "lo que está por venir", apostando por el talento emergente y el futuro del sector.**

Gastrónoma 2025 no será una edición cualquiera. El certamen celebrará su 10º aniversario, un hito que debía conmemorarse en 2024 pero que tuvo que aplazarse por la DANA. La feria rendirá homenaje a su trayectoria, al talento del sector y al espíritu colectivo de una industria que no dejó de movilizarse ni siquiera en los momentos más difíciles. Carlos Mataix, presidente de Gastrónoma, ha destacado que "estamos muy ilusionados con esta nueva edición. Queremos que Gastrónoma siga siendo un punto de encuentro para todos los profesionales de la gastronomía y la hostelería, un lugar donde compartir conocimientos, hacer negocios y descubrir las últimas novedades del sector". Alejandro Roda,








director de Gastrónoma, ha destacado que "con esta edición, queremos mantener a Gastrónoma como el referente indiscutible del sector y superar los excelentes resultados de años anteriores". Roda ha subrayado la importancia de dar voz a las nuevas generaciones y de fomentar la innovación en todos los ámbitos de la gastronomía. Y es que como avanzábamos al principio, con el lema "neXt", la décima edición de Gastrónoma 2025 se centrará en visibilizar "lo que está por venir", la nueva generación de proyectos, tendencias y productos que marcan un cambio de era gastronómico hacia el lujo de lo cercano y la sostenibilidad económica, social y ambiental. Con ello, el certamen seguirá siendo un escaparate para los jóvenes talentos de la cocina, del producto y del *management*, consolidando su compromi-

## LAS CIFRAS DE LA ÚLTIMA EDICIÓN

**+ 234** ponentes de alto nivel

**+ 272** expositores

**16** espacios

**19. 670** visitantes (91% profesionales)

## Gran final de Sparkling Wine Máster



**El Sparkling Wine Máster volverá a celebrar en Gastrónoma la gran final de su campeonato. La tercera edición de esta competición nacional que busca al mejor sumiller de vinos espumosos de España tendrá lugar el próximo 27 de octubre. Con más de 70 participantes en su última edición y una amplia repercusión mediática, el Sparkling Wine Máster se ha consolidado como una cita imprescindible para los profesionales de las burbujas elaboradas de forma natural.**

**El concurso, organizado por Efecto Directo y Bodegas Hispano Suizas con el apoyo de Gastrónoma, Turisme Comunitat Valenciana, Euroselecció-Riedel y el Concours Mondial de Bruxelles, premia el conocimiento, la técnica y la sensibilidad en la sumillería de espumosos. En ella participan sumilleres profesionales en activo, residentes en España y con formación contrastada en vinos espumosos, métodos de elaboración y tipologías.**

**La cita volverá a desarrollarse en dos fases: una primera prueba teórica durante la mañana del lunes 27 de octubre y una gran final práctica en directo, que reunirá a los mejores candidatos en una cata y servicio ante un jurado en el escenario principal de Gastrónoma. Más de 5.000 euros en premios, trofeos, magnums exclusivos y una invitación como jurado al Concours Mondial de Bruxelles para el campeón de esta edición hacen de este certamen un trampolín profesional y una celebración de la excelencia.**







so con la visibilidad de la realidad y el futuro del sector. Maje Martínez, directora de Contenidos, ha explicado que "neXt" es mucho más que un lema. Es una invitación a explorar lo que está por venir, a descubrir nuevos sabores, nuevas texturas y nuevas formas de entender la cocina. "Queremos que Gastrónoma sea un punto de encuentro para todos aquellos que aman la gastronomía y que quieren formar parte de este emocionante futuro".

Gastrónoma 2025 se consolida así como el evento de referencia para profesionales y amantes de la gastronomía, ofreciendo una amplia programación de actividades que incluye demostraciones culinarias, catas, talleres, conferencias y un espacio expositivo donde descubrir los últimos productos y tendencias del sector. Además, esta edición ampliará su superficie para dar cabida a más marcas.

### Gran apoyo de las empresas del sector

El director del certamen afirma que "Gastrónoma es la única feria comercial en la que puedes equipar de principio a fin tu negocio, ya sea un bar, una panadería o un restaurante. Todo el sector está representado".

Y es que Gastrónoma 2025 continúa recibiendo el apoyo de las empresas del sector y se consolida como el mayor escaparate profesional del sector gastronómico del país.



## Los jóvenes talentos se pondrán a prueba

**Gastrónoma vuelve a poner el talento sobre la mesa. Y lo hace coincidiendo con su décimo aniversario, gracias al concurso Nuevos Talentos Mediterráneos. Con esta iniciativa, posible gracias a Mediterráneo Culinary Center by Cámara Valencia, Gastrónoma renueva su compromiso con la formación y da impulso a los jóvenes profesionales que, el próximo 27 de octubre, se batirán en duelo.**

**Serán seis los estudiantes seleccionados entre decenas de aspirantes de toda España los que se enfrenten en directo a una prueba que mide sostenibilidad, creatividad y técnica. El concurso se dirige exclusivamente a estudiantes de hostelería. ¿Su objetivo? Dar visibilidad a la nueva generación de cocineros y cocineras y reforzar el valor de la formación como pilar de futuro del sector.**

**En esta tercera edición, los finalistas deberán preparar un plato de degustación compuesto por al menos cuatro elementos, siendo obligatorio que el principal sea una verdura u hortaliza. Las propuestas se valorarán por su sabor y presentación, pero también por el enfoque sostenible del plato —uso de productos de proximidad, aprovechamiento de materias primas, estacionalidad— y la justificación técnica de cada elaboración.**

**Durante la final, que se desarrollará en una cocina abierta frente al público, los participantes cocinarán a contrarreloj para ejecutar sus recetas. Podrán tener un ayudante de su mismo centro, traer preelaboraciones complejas e incluso usar su propio menaje. Al concluir, deberán presentar el plato y explicar al jurado profesional —formado por chefs de prestigio— los fundamentos de su propuesta.**

**Los tres mejores recibirán premios valorados en 500, 300 y 200 euros respectivamente, además de una chaquetilla personalizada.**

**Con esta iniciativa, Gastrónoma y Mediterráneo Culinary Center by Cámara Valencia refuerzan su compromiso conjunto con la excelencia educativa, la profesionalización del sector y la proyección del talento joven en la cocina mediterránea.**

Ya han confirmado su presencia compañías líderes del canal horeca y la gran distribución. Por su parte, el sector de bebidas, muy importantes para el profesional de la hostelería, estará representado por importantes cerveceras, bodegas y marcas de refrescos de referencia en el mercado nacional. El sector de la maquinaria y menaje profesional también contará con una amplia presencia. Acudirán firmas de equipamiento de cocina, soluciones tecnológicas para la sala, menaje, mobiliario y utensilios especializados para hostelería.

Además, el sector de la panadería y pastelería asistirá de la mano de las firmas más representativas y por supuesto, la tecnología tendrá un espacio importante con empresas que ofrecen soluciones innovadoras para ser más eficientes y digitales.

### La gastronomía de todo el país estará representada

La feria gastronómica del Mediterráneo suma, además, representación territorial de todo el país. Regiones como Galicia y provincias como Castellón, Teruel, Burgos o Soria estarán presentes con propuestas propias, mostrando la diversidad y riqueza de cada territorio, además de las regiones de la Comunidad Valenciana.

Junto a ellas, todos los colectivos y asociaciones sectoriales estarán implicados en el certamen, garantizando una mirada transversal y actual del panorama gastronómico.❋




## A destacar

- **Las grandes empresas del canal horeca, distribución, bebidas, maquinaria, panadería o tecnología estarán presentes.**
- **Contará con un programa de ponencias y *showcookings* protagonizado por las figuras más relevantes de la gastronomía nacional.**



# ALICANTE
## Sabor mediterráneo



La ciudad, situada en la costa mediterránea y capital de la Costa Blanca, fusiona tradición y creatividad, ofreciendo una gastronomía basada en productos locales frescos y sostenibles. Este reconocimiento potenciará aún más su reputación como un referente gastronómico mundial, consolidándola como una de las principales capitales culinarias de Europa.

**INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR PATRONATO TURISMO Y PLAYAS - ALICANTE CITY TOURIST BOARD**



Nombrada Capital Española de la Gastronomía 2025, Alicante apunta a convertirse en un destino clave para los amantes de la buena mesa, y es que a su precioso paisaje mediterráneo se une una oferta culinaria extraordinaria. La calidad de las materias primas utilizadas, sumada a los expertos chefs y cocineros que trabajan en los restaurantes y barras de la localidad, hacen de la ciudad de Alicante un destino muy sabroso.

Con sus 17 Estrellas Michelin repartidas por toda la provincia, la gastronomía alicantina es capaz de deslumbrar hasta al cocinero más importante del mundo, Ferran Adrià, que afirma: “Alicante es sin lugar a



dudas la provincia de España donde mejor se come. Y no lo digo con ánimo de relegar al resto de las gastronomías españolas. En todas, absolutamente en todas, se cocina y se come muy bien. Pero la Costa Blanca tiene algo especial. Tiene un duende que se adueña de los productos y se cuela en las cocinas para ofrecer al comensal platos únicos con sabores únicos. Creo no equivocarme si digo que en las tierras alicantinas se dan todos los sabores del Mediterráneo en una combinación difícilmente superable por el resto de cocinas del mundo".




**Arroces alicantinos con sello de calidad**

Si Valencia es famosa por su paella, si visitas Alicante debes probar sus arroces. Los arroces de Alicante, están representados por "Alicante Ciudad del Arroz", empoderando al que es, sin lugar a dudas, el ingrediente estrella de su gastronomía.

En la base de los arroces alicantinos se encuentran los ingredientes principales de la dieta mediterránea: el aceite de oliva virgen extra, el azafrán de hebra, el tomate, la ñora y los ajos se entremezclan con las verduras más frescas y los productos del mar y la montaña más sabrosos, para crear una base de caldos diversos que servirán como punto de partida para muchas de las recetas de arroces tradicionales de la localidad.

Los restaurantes de la ciudad certificados con el sello "Alicante Ciudad del Arroz" ofrecen su mejor versión en el cocinado de los arroces. Es una clara apuesta por preparar arroces saludables con condimentos 100% naturales, aceite de oliva virgen extra, sabores excelentes, productos de proximidad y, por supuesto, el arroz de mayor calidad.



Eso sí, como en Alicante hay una amplia tipología de arroces, es muy difícil hacer un ranking de cuáles son las recetas más sabrosas porque los chefs orquestan combinaciones ingeniosas y sabrosas capaces de sorprender a cualquier comensal dentro de tres categorías: seco, meloso o caldoso. Dentro de esta gran variedad, hay algunos que se cocinan de forma tradicional en la mayoría de restaurantes alicantinos como son el Arroz a banda, el Arroz del senyoret, el Socarrat, el Caldero, el Arroz negro y el Arroz con conejo y caracoles.

**Platos de cuchara, el sabor más tradicional**

Debido al buen tiempo que se disfruta durante casi todo el año en Alicante, los restaurantes de la ciudad ofertan este tipo de platos básicamente durante el invierno.

En los guisos de cuchara de la gastronomía alicantina, el mar y la huerta alicantina toman protagonismo junto a las legumbres y el arroz creando platos que saben a tradición y a recuerdos.

Uno de los más versionados es sin duda la olleta alicantina. Sus ingredientes principales son las lentejas, las alubias, el arroz, verduras y costillas de cerdo, aunque cada chef le da su toque personal influenciado por sus propias raíces.

## Debes probar…

- **Las cocas: El manjar de las fiestas alicantinas más populares son las cocas. Se elaboran principalmente con una mezcla de harina, aceite y agua que sirven para crear su base, la cual se puede combinar con atún, sardinas, verduras o incluso embutidos creando cocas deliciosas y perfectas para cualquier momento de picoteo.**
- **Salazones alicantinas: Aunque cualquier pescado puede hacerse en salazón, los productos más habituales son la hueva, la mojama y el bacalao.**

El puchero o cocido, como tradicionalmente se conoce, tiene gran arraigo en Alicante. Se cocina con ternera, pollo de campo, blanquet y pelota. El azafrán de hebra es imprescindible en su elaboración.

Las judías con manitas y los gazpachos con conejo o con pescado y marisco, como el de mero y gambas, son algunos de los platos de cuchara más populares de Alicante.

**Pescados y mariscos**

La bahía alicantina surte a los distintos fogones de la ciudad de los pescados y mariscos más frescos y sabrosos. Se emplean tanto en la elaboración de las recetas más tradicionales como de las más sofisticadas. Además, son primordiales para la elaboración de los caldos y fumets que servirán de base para los famosos arroces y calderos alicantinos.

Algunos de los pescados más característicos de la zona son los boquerones, sardinas, salmonetes, doradas, lubinas, gallo, dentón, atún rojo, bacalao y brótola, pero podemos encontrar muchas más especies marinas dependiendo de la época del año. También son características de la región algunas variedades de cefalópodos como la sepia, el calamar o el pulpo que están presentes en numerosos platos de la gastronomía alicantina. La gamba roja, la cigala y la quisquilla son los mariscos que predominan en la oferta gastronómica de los restaurantes de Alicante.

**El turrón, el dulce alicantino por excelencia**

Finalmente, y para dejar un buen sabor de boca, tenemos que hablar del turrón de Alicante. Es un dulce que conlleva un proceso de elaboración completamente artesanal. Debe de contener al menos un 60% de almendra y



un 10% de miel (que debe ser de la Comunitat Valenciana), requisitos imprescindibles para poder acogerse a la D.O. de Turrones de Alicante y Jijona, cuyo Consejo Regulador controla que la calidad de los turrones sea excepcional.

Otra forma muy popular de consumir turrón es en forma de helado. En las distintas heladerías de la ciudad encontramos helados de turrón de Jijona que permiten saborear este dulce típico prácticamente durante todos los días del año.

### De ruta 'gastro' por la ciudad

Desde el centro hasta los barrios, recorrer las distintas calles de Alicante es sumergirte en un mundo lleno de sabores que abarca desde platos tradicionales hasta las fusiones más innovadoras.

Las barras alicantinas donde degustar las tapas y platos más creativos se unen a los restaurantes y tabernas en los que la gastronomía local, con sus sabores de mar y montaña, siguen siendo los protagonistas de sus cartas. Navas, Bazán, Castaños, La Rambla... las calles que bordean el Teatro Principal, además de contar con un ambiente festivo excepcional, tienen numerosos restaurantes con una oferta culinaria muy diversa.

Para los que disfrutan saboreando los platos al aire libre, en estas calles y en plazas como Gabriel Miró, Doctor Balmis o El Portal de Elche encontrarán muchos restaurantes con terrazas. La calle San Francisco es de obligada visita al pasear por el centro, en ella, las barras y restaurantes conviven con pequeños comercios.

A la hora del 'tardeo' debemos encaminar nuestros pasos a la zona del Mercado Central, aquí la cultura del tapeo adquiere su máximo esplendor. La Plaza 25 de Mayo y sus calles aledañas están repletas de lugares donde disfrutar tapeando. La proximidad al mercado invade las barras de esta zona de productos del mar frescos, prácticamente servidos del mar a la mesa. En la calle Poeta Quintana y alrededores, la oferta gastronómica, se mezcla con comercios tradicionales donde poder comprar desde salazones típicas hasta otras especialidades culinarias.❋

**Más información: www.alicanteturismo.com/alicante-capital-de-la-gastronomia y www.capitalespanoladelagastronomia.es**

## AGENDA

### Octubre

**25/ 09- 05/10** Gastro Almuerzos
**03- 06/10** Alicante Gastronómica IFA
**11/10** Merca Fest Babel
**13/10** Alicante es gastronomía: claves para emprender con éxito en restauración. Cátedra de Turismo ciudad de Alicante. UA
**13/10** Menjars de la Terreta
**15/10** Presentación Gastronómica en Milán
**18/10** Concurso la Coca de Mollitas alicantina
**18-23/10** Gastrocinema
**21/10** La sala como profesión de futuro: talento y hospitalidad como motor del Turismo. Cátedra de Turismo ciudad de Alicante. UA
**26-28/10** Gastrónoma- Valencia
**28- 30/10** Congreso Internacional Alicante Capital Histórica del Vino

### Noviembre

**Nov-** Ruta de los Taberneros
**12-13/10** Mejor cocinero y camarero del año
**Nov -** Jornadas Gastronómicas Alicante Capital Española de la Gastronomía.

### Diciembre

Menú solidario Nochebuena
Rescate al Chocolate en el Castillo de Santa Bárbara
Chocolatada Navideña con toñas y chocolates alicantinos

## Segunda semifinal del concurso 'Cocinero y Camarero del Año'

**La segunda semifinal del concurso "Cocinero y Camarero del Año 2025-2026" se celebrará en el CdT de Alicante el próximo 13 de noviembre. La ciudad acoge este evento en su año como Capital Española de la Gastronomía. Susi Díaz (La Finca (estrella Michelin, Elche) y Joaquín Baeza Rufete (Restaurante Baeza Rufete, estrella Michelin, Alicante) copresiden el panel de expertos que elegirá a los tres semifinalistas que participarán en la gran final del concurso que tendrá lugar en la feria Alimentaria & Hostelco (Barcelona), en marzo de 2026.**



# Origen

## Gastronomía sostenible



Aún no había cumplido dos años cuando la Guía Michelin decidió concederle su primera estrella gracias al brillante y honesto trabajo que realiza el chef Àlex Vidal junto a su equipo. Aquí 'el origen' de los productos es muy importante, reivindicando los ecológicos y de proximidad, que llegan a la mesa a través de recetas clásicas valencianas rescatadas y reinterpretadas desde la óptica del siglo XXI. **POR LAURA MORALES**



Origen abrió sus puertas en febrero de 2023 en la localidad valenciana de Carcaixent. Los inspectores de la Guía Michelin lo definen así: "La propuesta, que desea desgranarnos desde la más absoluta honestidad el recetario valenciano y, sobre todo, el de la zona de Carcaixent, busca exaltar desde una visión actual el sabor de los platos y guisos tradicionales, siempre en base a productos ecológicos y de proximidad. Llaman especialmente la atención los fondos y salsas, sumamente delicados, llenos de matices y con un virtuosismo técnico incuestionable. Ofrecen tres menús degustación: Carcaixent, Origen y Ternils. ¿Un plato que no puedes perderte? Su sabroso "Amparín" de puerro, sepia y cacahuete, pues busca rendir un homenaje a la cultura gastronómica local versionando la tapa más emblemática de Carcaixent".

Nosotros hemos hablado con su chef, Àlex Vidal, tras la concesión de la estrella, para que nos resuma en primera persona cómo es el proyecto que

dirige y esto es lo que nos ha contado: "Somos un restaurante que reivindica una gastronomía de proximidad con productos de temporada y ecológicos que priorizan a pequeños productores responsables con el entorno natural y social. Bajo el sello 'slow food', ponemos en valor nuestro territorio, los cítricos de Carcaixent, el Mercado Municipal y recuperamos recetas y productos valencianos en peligro de extinción o en desuso (cacau del collaret, algarroba, llicsons...). Hemos decorado nuestro espacio con materiales eco, así como nuestros delantales. Trabajamos también con personas de otros ámbitos de Carcaixent (artistas, escultoras, floristas..). Somos un restaurante artesano, aquí elaboramos el pan, los helados, los refrescos..., todo. En nuestra carta de vinos se pueden encontrar muchos vinos valencianos, ecológicos, de bodegas pequeñas, también naturales y una pequeña parte de vinos internacionales".✻

ORIGEN
Avenida Germanies, 3 · 46740 Carcaixent (Valencia)
Tel.: 601 990 709 · Horario: Mi, J y D: 13:30 – 17:30 – V y S: 13:30 – 17:30 y 21:00 – 00:30 · Cerrado: Lunes y martes
www.origencarcaixent.com



## El chef: Àlex Vidal

**Àlex Vidal (Valencia, 1987) estudió el Grado Medio de Hostelería en el IES Llopis Marí de Cullera (Valencia). Trabajó en el restaurante El Caramelito en Alzira y más tarde hizo prácticas entre otros con Martín Berasategui (3 estrellas Michelin) y Raúl Resino (1 estrella Michelin). Su inquietud por conocer nuevas cocinas y formas de entender la gastronomía lo llevó a trabajar en México, Singapur, Austria y Londres (adonde volvió unos años más tarde como asesor gastronómico). De vuelta a España trabajó de *sous-chef* en el Restaurante Tàpies (1 estrella Michelin, La Seu d'Urgell), también en Toshi (Valencia, 1 sol Repsol) y como jefe de cocina en Sents (1 estrella Michelin, Ontinyent) y Casa Elena (Recomendado Guía Michelin y 1 sol Repsol, Toledo).**
**A lo largo de su trayectoria ha recibido diferentes premios y reconocimientos, por ejemplo, fue Finalista Junge Wilde Europa (puesto número 8 entre más de 3000 candidatos y Premio Cocinero Revelación Comunidad Valenciana. Actualmente luce en su restauarante una estrella Michelin y un sol Repsol.**





## Qué ha supuesto conseguir la estrella…

**Àlex Vidal declara a *Vinos y Restaurantes:* "Para nosotros recibir una estrella Michelin ha sido una auténtica locura. Veníamos de la Dana, tuvimos la suerte de quedarnos a unos pocos kilómetros del desastre, pero pudimos ver en primera persona todo lo que ocurrió. Y a las semanas nos llegó este reconocimiento, que nos consta que supuso un momento de alegría para muchas personas que estaban sufriendo (y un año después aún siguen sin recuperar la normalidad). No esperábamos estar entre los premiados y fue un antes y un después en nuestro restaurante. Desde esa noche estamos prácticamente completos a diario. Ahora nos visitan clientes de toda España, conocen Carcaixent, van al mercado, pasean por nuestras calles y ayudan a construir una economía circular. Realmente no tenemos presión por tenerla, pero sí por dar de comer a personas que han viajado horas para sentarse en nuestra casa. Buscamos que se sientan cómodos y que conozcan la cultura de nuestro territorio a través de nuestra cocina. Deseamos seguir en esta línea porque nos ayudó mucho a mejorar poco a poco".**

# XXVII San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country

## Tradición y regeneración

**La próxima edición del decano de los congresos de gastronomía llegará del 6 al 8 de octubre al Palacio Kursaal de San Sebastián. Estará dedicado a las dos tendencias más poderosas de la gastronomía en estos momentos, la revisión o mirada hacia la tradición y la apuesta por la regeneración.**



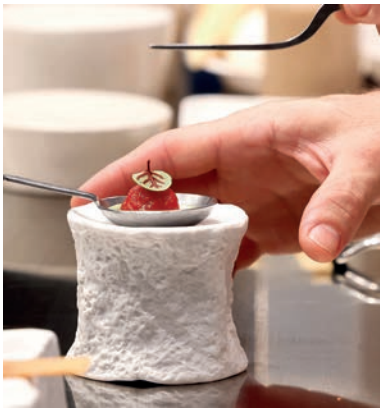







La edición de este año abordará las dos grandes tendencias que marcan el presente y el futuro inmediato de la gastronomía: la revisión de las raíces y la búsqueda de una regeneración real de los sistemas alimentarios y ecológicos. Esta última temática propone ir más allá de la sostenibilidad, un concepto que, pese a haber calado durante años, ha sido explotado como eslogan sin provocar transformaciones profundas. San Sebastian Gastronomika 2025 apuesta decididamente por la regeneración, entendida no como el mantenimiento del sistema actual, sino como un proceso activo de reparación y cambio estructural. Frente a un mundo en crisis climática, económica y social, mantener el statu quo ya no basta: hay que impulsar una transformación valiente que devuelva los ecosistemas a un estado saludable y funcional, apostando por la circularidad real y una relación más equilibrada con el entorno.
Una tendencia que habla de no mantener las cosas como están ahora para que no empeoren, sino de volverlas al estadio anterior, antes de que la acción del hombre los hubiera llevado a una situación crítica.
En cuanto a la tradición, el otro gran eje vertebrador del congreso, también va ligado a la regeneración. El director de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country, Benjamín Lana, aclara que "un restaurante regenerativo, no sólo compra productos locales, sino que apoya activamente a los agricultores, les ayuda a restau-


















rar suelos degradados, colabora con las comunidades locales para fortalecer tradiciones culinarias, revaloriza ingredientes olvidados, cómo reinterpretamos o cómo pensamos este concepto de tradición. A mí me gustaría pensarlo como la innovación sin desconexión. Tenemos un problema grave de escasez y de desaparición de productos auténticos. Hay que trabajar para poder darle una vuelta y que todo el concepto de tradición pueda tener un sentido de fondo más allá del cultural".

Finalmente, otra temática importante en esta edición de Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country será el mar. La gastronomía ha visto cómo en los últimos años la sobreexplotación de especies ha llevado a chefs y proveedores a buscar alternativas más sostenibles y ha aumentado el uso de pescados de ciclo de vida corta. Además, la colaboración entre chefs y pescadores artesanales es cada vez más intensa para obtener productos de pesca responsable, y ha aumentado el interés del consumidor por probar nuevos sabores y conocer el origen del producto del mar. El director del congreso avanza que "vamos a hablar de la historia y el relato del mar, vamos a hablar de los intercambios y préstamos entre culturas cantábricas, vamos a hablar de algas, vamos a hablar de los *super blue foods* y también de la acuicultura sostenible. Aquí tienen cabida todos los restaurantes, todos los cocineros y todos los productores. Vamos a poner mucho foco en el mundo de los productores".

## El ‘Gueridón de oro’ será para dos enólogas


Almudena Alberca


Sara Pérez

**El Gueridón de Oro de Gastronomika, que reconoce la trayectoria brillante en el mundo del vino, será en esta ocasión compartido por dos de las mujeres más importantes del sector, las enólogas Almudena Alberca y Sara Pérez. Almudena Alberca MW se convirtió en agosto de 2018 en la primera mujer Master of Wine de España, única representante femenina entre los cuatro MW que hay en España. El Master of Wine es el título que representa el máximo conocimiento y excelencia en el sector del vino, con poco más de 400 repartidos por todo el mundo. Con una trayectoria de más 20 años en el sector vitivinícola, la enóloga zamorana ha desarrollado su carrera en España y la ha compaginado con experiencias internacionales en lugares tan remotos como Nueva Zelanda. Ha trabajado en bodegas boutique como Viñas del Cenit (D.O. Tierra del Vino de Zamora) y Dominio de Atauta (D.O. Ribera del Duero). También en las bodegas familiares del Grupo Entrecanales Domeqc), creando vinos con gran reconocimiento por parte de la crítica especializada.**

**Sara Pérez es hija de una generación que redefinió la viticultura del Priorat. Defensora del cultivo ecológico y del papel de la mujer en el mundo del vino, Pérez es la enóloga detrás de las bodegas Mas Martinet y Venus La Universal. Para ella, hacer vino es un acto cultural y personal, en el que hay que escuchar a la tierra y disponerse a correr riesgos. Destacada enóloga, es reconocida por su compromiso con la viticultura ecológica y sostenible. Hija de Josep Lluís Pérez, pionero en la revitalización del Priorat, asumió la dirección de Mas Martinet en el año 2000, apostando por la recuperación de variedades autóctonas y técnicas respetuosas con el entorno. Junto a René Barbier, fundó Venus La Universal en la D.O. Montsant, donde han elaborado vinos como Venus y Dido. Con una formación en Biología y Filosofía, su enfoque innovador y artesanal ha sido premiado en múltiples ocasiones, consolidándola como una figura clave en el panorama de la enología contemporánea.**






### Ponentes nacionales e internacionales

El chef peruano Mitsuharu Tsumura, conocido como Micha y que está al frente de Maido, elegido mejor restaurante del mundo en 2025 por la lista The50Best, encabeza el cartel de ponentes que ya han confirmado su presencia en la próxima edición de San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country. Micha es uno de los máximos exponentes de la cocina nikkei, que mezcla la tradición de la emigración japonesa con los ingredientes del Perú, alumbrando una de las fusiones más populares en el mundo. El programa nacional tiene confirmados entre otros a Jordi Roca, Ramón Freixa, Álvaro Garrido, Eneko Atxa, Hideki Matsuhisa y Sergio Ortiz de Zarate, en una edición que pondrá también el foco en las cocinas del fuego y del mar. En el ámbito de la parrilla participarán José Gordón, del legendario El Capricho, maestro del buey, y Jon Ayala, del restaurante Laia, que destaca por su dominio técnico de la brasa vasca.



La alta cocina desarrollada en el entorno rural y de alta intensidad emocional también será importante en el programa de este año y ya está confirmado el nuevo tres estrellas Nacho Manzano, chef asturiano que desde su entorno natural ha construido una propuesta gastronómica de altísimo nivel con proyección internacional.

**Mujeres en la alta cocina**

También pondrá foco esta edición del decano de los congresos de gastronomía en la mirada singular de las mujeres en la alta cocina, con la participación de varias de las cocineras que más están brillando en el planeta gastronómico actual: Desde el Reino Unido acudirá Nieves Barragán, bilbaína de nacimiento, cocinera y una de las empresarias gastronómicas más importantes de Gran Bretaña, alma del restaurante Sabor* en Londres, donde ha reinterpretado la cocina española con auten-



Maca de Castro





ticidad, técnica y emoción. Y desde México viajará Thalía Barrios, joven cocinera oaxaqueña, estrella Michelin, que ha dado forma a una cocina profundamente comprometida con la memoria, la comunidad y la identidad a través de proyectos como Levadura de Olla. La italiana Viviana Varese, chef del restaurante Passalacqua, reconocida por su activismo inclusivo, su cocina contemporánea y su capacidad para combinar territorio, técnica y sensibilidad es otro de los nombres confirmados. También Maca de Castro, la cocinera que ha llevado la cocina mallorquina a lo más alto y que basa su propuesta gastronómica en la investigación concienzuda de los productos y las elaboraciones tradicionales de su entorno más cercano, con los que se ha propuesto documentar la riqueza culinaria de Mallorca.

### II Foro de Tabernas y Taberneros y Premio Tabernero Mayor

Tras el éxito del año anterior, se llevará a cabo el II Foro de Tabernas y Taberneros, el pequeño congreso complementario al que acoge el escenario principal del Kursaal, que contará de nuevo con la presencia de relevantes taberneros para debatir de la realidad de un colectivo que agrupa a más del 64% de los establecimientos de hostelería. A ellos se sumarán de nuevo sobre este singular escenario grandes cocineros que tienen entre sus modelos de negocio tabernas.

El premio Tabernero Mayor será para el empresario sevillano Mariano García, del Restaurante Donald de la capital hispalense. De los 50 años de vida que cumple ahora el restaurante Donald, Mariano García lleva 48 formando parte de él. En 1987, cuando su jefe se retiró, decidió quedarse el negocio junto con otros dos compañeros, aunque desde hace unos años pilota en solitario este conocido establecimiento de la calle Canalejas de Sevilla. Durante estas décadas Mariano se ha esforzado porque nada cambie en el Donald, ofreciendo siempre las mismas recetas y apostando por un servicio atento que cuida las maneras sevillanas de toda la vida.



### Feria profesional y campeonatos

Asimismo, San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country seguirá contando con un espacio dedicado a la feria profesional. Además, hay que destacar la apuesta que este año realizarán en Gastronomika dos comunidades autónomas, Andalucía y Galicia, que contarán con grandes espacios dedicados a promocionar sus productos, su industria alimentaria y su gastronomía. Otro de los grandes momentos de esta edición de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country será la gran cata de vinos de Rioja Alavesa, que este año se hace por primera vez.

Gastronomika acogerá además la celebración del Campeonato del Mundo de Callos y también los Campeonatos Nacionales de Ensaladilla, de Txuleta y de Sopa de Pescado.



Heston Blumenthal

## Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà i Torras

**El crítico gastronómico José Carlos Capel será reconocido con el Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà i Torras. José Carlos Capel es una de las figuras más respetadas de la cocina en España y de las que más saben, miembro de la Real Academia de Gastronomía y de varias cofradías gastronómicas españolas y europeas. Capel fundó en 2003 la Cumbre Gastronómica Madrid Fusión, de la que sigue siendo presidente, y tiene publicados 45 libros de literatura gastronómica. Posee una de las colecciones de libros de gastronomía más importantes del mundo, con más de 5.000 ejemplares diferentes.**

**Ha sido el crítico gastronómico del diario *El País* durante más de 35 años, publicando sus impresiones sobre los restaurantes que visita por todo el mundo. Hace todos los días del año al menos una comida fuera de casa y a veces dos, intentando encontrar cocineros jóvenes desconocidos o visitando los locales de cocineros ya consagrados.**

## Río de Janeiro será la ciudad invitada

**Por primera vez, una ciudad latinoamericana ha sido escogida como 'Destino Invitado'. Se trata de Río de Janeiro, la urbe más vibrante y emergente del panorama culinario actual en América Latina. Río, con su herencia de raíces indígenas, africanas y europeas, mostrará su riqueza gastronómica, cultural y humana a través de una delegación de chefs y creadores que llenarán de color y sabor todos los rincones del Kursaal.**

### Heston Blumenthal recibirá el Premio Homenaje

Finalmente, una de las estrellas de la edición será el cocinero británico Heston Blumenthal que recibirá el Premio Homenaje de San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country 2025.

Blumenthal es uno de los cocineros más importantes y revolucionarios en la historia contemporánea de la cocina y ha llegado a liderar un imperio gastronómico con más de 700 empleados. Es el cocinero que discutió el liderazgo mundial a Ferran Adrià en los primeros años del siglo XXI y que fue elegido número 1 del mundo en 2005 por la lista The 50 Best Rastaurants tras llevar su restaurante The Fat Duck a la cima de la gastronomía mundial.

Sin duda, Blumenthal ha hecho grandes cosas en la cocina, pero la principal no tiene que ver tanto con una técnica o plato concreto como con la comprensión de la experiencia culinaria como un conjunto de percepciones vinculadas a la memoria. Nos ha hecho comprender que la cocina es mucho más que un plato: es un sonido que orienta nuestra emoción, un aroma que escarba en nuestros recuerdos, un momento de nostalgia feliz ante un sabor que salta desde un instante reconocible del pasado a un futuro de la cocina que apenas somos capaces de concebir.

Sin formación en cocina, Heston Blumenthal abrió un pequeño bistró en la localidad de Bray en 1996. Su formación culinaria hasta entonces se limitaba a la gran cantidad de restaurantes franceses que había visitado con lo que ganaba vendiendo fotocopiadoras, a tres semanas de aprendizaje en un par de restaurantes ingleses y a la lectura de montones de libros de cocina francesa en la cocina de su madre, que él mismo traducía con dificultad con un diccionario. Su local, ubicado en un antiguo pub, creció con él. En el año 2000, en medio de las dificultades que su modernidad desbordada encontraba en unas instalaciones pensadas para ser otra cosa, recibió su primera estrella Michelin. Aquello le impulsó a cambiarlo todo. Reformó de arriba a abajo el lugar. Había empezado a solicitar ayuda a científicos de la Universidad de Bristol para solucionar problemas a los que ningún otro cocinero se había enfrentado hasta entonces. Blumenthal cobraría fama mundial como pionero del nitrógeno líquido. Seis años después de su primera estrella tenía ya las tres que consagran a un cocinero. Después vendría la alternancia en el primer lugar del ranking internacional con Ferran Adrià.

La reina Isabel II le otorgó la Orden del Imperio Británico por sus méritos en la gastronomía del Reino Unido. La Oficina de Heráldica británica le concedió el derecho a llevar su propio escudo de armas: eligió un pato con tres tallos de lavanda en la boca. Y, además, es el único cocinero que ha sido nombrado miembro honorario de la Royal Society of Chemistry, la asociación profesional de químicos del Reino Unido.✻




# FECHA REVELADA

**La sexta edición de La Cata del Barrio de la Estación tendrá lugar en Haro (La Rioja) el 13 de junio de 2026. Las bodegas asociadas dan a conocer la fecha de su celebración con la intención de facilitar a todos los posibles asistentes la organización de su viaje y alojamiento para poder acudir al que ya es el mayor evento enogastronómico de nuestro país.**

## Aperitivo con sello madrileño

**Zarro, la marca de vermut de Madrid por excelencia, presenta Zarro Spritz: una propuesta equilibrada, refrescante y lista para beber que encapsula el auténtico espíritu del aperitivo madrileño. Destaca por su brillante color naranja, resultado de la cuidada combinación de cáscaras de naranja que marcan el paladar, acompañadas de pronunciadas notas herbales, con una entrada dulce y un final amargo equilibrado que invita a seguir disfrutando.**





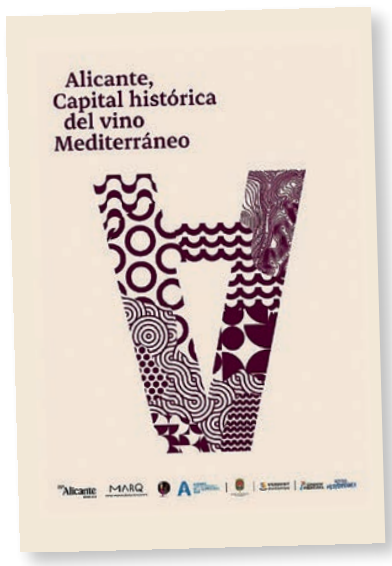

## Destinos gastronómicos

El Ayuntamiento de Madrid y la Municipalidad de Lima han firmado un acuerdo de colaboración para promocionar ambas capitales como destinos gastronómicos. Este acuerdo será el punto de partida del plan 'DeLiMadrid, un mundo de sabores', una alianza estratégica para proyectar al mundo la excelencia de la cocina madrileña y limeña.



## *Nuevo presidente*

Primum Familiae Vini (PFV), la prestigiosa asociación que reúne a doce de las familias vitivinícolas más distinguidas del mundo, ha anunciado el nombramiento del Príncipe Robert de Luxemburgo como su nuevo Presidente.




## Nueva capital del vino mediterráneo

**Alicante se convertirá, del 29 al 31 de octubre, en el epicentro de la cultura mediterránea, gracias al Congreso "Alicante, capital histórica del vino mediterráneo", en el que, con el Mediterráneo como mar vertebrador, se ahondará en la cultura, la historia y en los vinos que fluyen en torno al Mare Nostrum.**



## ESPACIO MULTIDIMENSIONAL

**Ibiza Gallery es un nuevo espacio multidimensional dedicado al lujo, la moda, el arte y la gastronomía diseñado como un destino experiencial de alto nivel en Playa d'en Bossa. Incluye una variada oferta de restaurantes de primer nivel como Tatel Ibiza, The Oyster & Caviar Bar, Sublimotion by Paco Roncero y el primer Hell's Kitchen de Gordon Ramsay en Europa.**




## Feria imprescindible

La industria vitivinícola y olivícola tiene una cita ineludible con Enotécnica & Olitécnica, la Feria de la Industria de Enología, Viticultura y Aceite de Oliva, que reunirá en Exponor – Feira Internacional do Porto en el recinto ferial de Matosinhos del 21 al 23 de enero de 2026, a los principales fabricantes, distribuidores y profesionales del sector.




## Lectura para todos los paladares

**La chef Gessamí Caramés y el sumiller Javier Campo firman «Catalunya a la copa i al plat» (Cossetània), con prólogo de Carme Ruscalleda. Esta obra es más que un libro de recetas y su maridaje. Sus autores han escudriñado palmo a palmo Cataluña buscando recetas y bebidas que representen cada territorio y su gente. El resultado se plasma en 63 platos elaborados por la chef y 126 bebidas elegidas por el sumiller. "Nos gusta pensar que este es un libro para todos los paladares. Tanto si eres un amante de la cocina tradicional catalana de toda la vida como si te estás iniciando en una tendencia algo más transgresora", afirman.**



## COCTELERÍA CREATIVA

**Somos Esencia, el proyecto que ofrece una manera diferente de comer, da un nuevo paso en su apuesta por la innovación gastronómica con el lanzamiento de una nueva carta de cócteles de autor en los restaurantes de Barcelona: Agua, Brisa, Barraca y Tierra. Esta nueva etapa pone el foco en una coctelería creativa, técnica y coherente con la identidad de cada restaurante.**



## Comprometidos con la sostenibilidad

Bodegas Rioja Vega ha obtenido el certificado 'Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP)', reafirmando así su compromiso con la sostenibilidad medioambiental. Esta certificación se suma a la larga lista de proyectos de mejora sostenible del viñedo que la bodega viene desarrollando desde hace más de 20 años.



# RELEVO TRANQUILO



Diego Orío relevará en 2026 a Javier Martínez de Salinas como director técnico del Grupo Bodegas Olarra. Ambos enólogos trabajarán conjuntamente durante un año para protagonizar "un relevo tranquilo" por la jubilación de Salinas.




## Ahora en bolsa

**Caviaroli, la empresa pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva, presenta sus bolsas de olivas esféricas Caviaroli Drops. Un formato específico para catering y HORECA. Se comercializa en tres variedades: olivas verdes, olivas picantes de sutil sabor ahumado gracias al chipotle y olivas negras que imitan a la perfección la apariencia y el sabor de las aceitunas de Aragón.**

## Granada será el escenario

**La Real Academia de Gastronomía celebrará el próximo 20 de octubre en Granada la 51ª edición de los Premios Nacionales de Gastronomía. Por primera vez en su historia, la ceremonia se traslada fuera de Madrid.**

# ALIANZA RENOVADA



La D.O. Ribera del Duero renueva su colaboración con Seminci, convirtiéndose en uno de los primeros patrocinadores confirmados del emblemático festival, que celebrará su 70ª edición del 24 de octubre al 1 de noviembre. Refuerza su presencia con experiencias exclusivas, como el "Espacio Ribera - Tierra de Sabor", otorgará el Premio Ribera del Duero al Mejor Director y participará en la entrega de la Espiga de Honor.

## Ros Caso liderará Covides

**Covides –la principal cooperativa vitivinícola de Cataluña– incorpora un nuevo director general, Ros Caso, hasta ahora director general de Espinaler, que sustituirá a Ricard Gil que se jubila después de 20 años como gerente de la cooperativa del Penedès.**






## YA SON 17

**Demost se ha sumado a la marca colectiva Corpinnat tras haber superado todas las auditorías obligatorias. Así, ya son diecisiete las bodegas del territorio del Penedès que reúne el colectivo y que elaboran vinos espumosos siguiendo uno de los reglamentos más exigentes del mundo en rigor y calidad.**




## *Mucho más que pan*

Oz se ha convertido en una referencia para quienes buscan el mejor pan de masa madre de Barcelona. Sus tres locales —uno en Gràcia y dos en Sant Gervasi— ahora se transforman en un espacio *deli*, con vinos naturales, productos de despensa seleccionados y una oferta de bocadillos gourmets y platos preparados con el sello del Grupo Balabusta bajo la dirección culinaria de Ronit Stern.

## Acevin viaja a Honduras

**La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha formado parte, junto a representantes de la Secretaría de Estado de Turismo, de la delegación española desplazada hasta Honduras el pasado septiembre para participar en el programa de intercambio de experiencias y buenas prácticas financiado desde la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo.**

## Nuevo festival gastronómico

Jordi Domènech



El Festival Mar i Muntanya conectará a 6 chefs araneses con 6 chefs cambrilenses en dos paradas: la primera, del 15 al 30 de octubre en Cambrils (Tarragona) y la segunda, del 1 al 15 de diciembre, en la Val d'Aran (Lleida). Siguiendo un formato de jornada, durante su quincena, el restaurante anfitrión ofrecerá el plato estrella de su homónimo y un plato de 'mar i muntanya' creado conjuntamente. Los restaurantes participantes y todos los detalles pueden consultarse en la web www.festivalmarimuntanya.cat

## Incorporación a una comunidad internacional




**Tras más de 47 años liderando el mercado ecológico, la bodega Albet i Noya se ha convertido oficialmente en empresa certificada BCorp, gracias a su cumplimiento de altos estándares de sostenibilidad social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial. Se une así a las grandes marcas globales comprometidas con el cambio.**




## Triunfo de los blancos del Penedès

Los premios Decanter 2025 han valorado muy positivamente los vinos blancos de la D.O. Penedès, que ocupan las 5 primeras posiciones entre los 10 mejores vinos blancos de denominaciones de origen catalanas. Un blanco D.O. Penedès también se encuentra en el 'top 10' de 2025 de los mejores vinos blancos de todo el estado.



## CHAMPAGNE DE ALTOS VUELOS

Emirates invita a los clientes de First Class a saborear el exclusivo champagne Dom Pérignon Rosé Vintage 2009, disponible en todas las rutas con salida desde Dubái. Gracias a una colaboración exclusiva con Moët Hennessy, Emirates es la única aerolínea que tiene acceso a esta añada especial directamente desde la bodega.




## Vintae compra El Bandarra

La Compañía de vinos Vintae ha adquirido el 100% de Vermut El Bandarra, consolidando así su apuesta por productos de calidad más allá del vino y reforzando su presencia en el segmento del aperitivo con uno de los vermuts más reconocibles del mercado.




## MEDALLA DE ORO PARA UN VERMUT

**El vermut Casals ha obtenido medalla de oro en el International Spirits Challenge 2025. El jurado ha destacado sus "ricas notas de frutos secos y sutiles matices que evocan el tradicional pudin navideño". También ha valorado su perfil equilibrado y la armonía de botánicos presentes en nariz, además de su agradable sabor, que combina "notas afrutadas" y un refinado toque amargo que persiste hasta el final.**

Foto: Ferran Nadeu




## CIFRAS RÉCORD

**Raventós Codorníu –la compañía bodeguera más antigua de España– ha alcanzado los 44 m€ de beneficio operativo en el ejercicio correspondiente a julio 2024-junio 2025 y se encuentra a las puertas de alcanzar los 50M€. Se trata de un nuevo récord histórico, y prevé aumentar entre un 3% y un 5% las ventas en el próximo ejercicio. El grupo comercializa al año más de 57 millones de botellas en 63 países con marcas de reconocido prestigio como Viña Pomal, Raimat, Scala Dei, Parxet, Abadia de Poblet, Legaris o Codorníu, entre otras.**



## Gestión digital

Dassault Systèmes (Euronext Paris: FR0014003TT8, DSY.PA) ha anunciado que Juvé & Camps, bodega centenaria ubicada en el Penedès pionera en la elaboración de espumosos de larga crianza, ha implementado la plataforma 3DExperience en la nube de Dassault Systèmes para digitalizar la gestión de sus proyectos vinculados al desarrollo de elaborados.



## *Ya tenemos representante español*

El chef madrileño Adolfo Santos García junto a su ayudante Guillermo Costales, nos representará en la final europea de Bocuse d'Or 2025, donde competirá con los mejores cocineros del continente en el concurso más exigente y a la vez más prestigioso del mundo.



## Nominado por su oferta gastronómica

**El hotel de 5 estrellas Secrets Bahía Real Resort & Spa, parte de la Inclusive Collection de Hyatt, ha sido nominado en la primera edición de los Culinary Hotel Awards que se celebrarán el 13 de octubre. Este hotel de Fuerteventura destaca por su excelente oferta gastronómica, que incluye 7 restaurantes liderados por el chef ejecutivo canario Gustavo Guerra.**

Hotel Tapa Tour 2025 © MeGusta Studio




Especial

# D.O. Ribera del Duero

**Más de 300 bodegas forman parte de esta famosa denominación situada en la cuenca del río Duero. Sus vinos se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación.**

DOP Somontano



## Vinos de Aragón

**Aragón es una tierra de excelentes vinos que cuenta con cuatro Denominaciones de Origen vinícolas (Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano). Unos vinos elaborados a partir de una perfecta simbiosis entre modernidad y tradición que poseen una personalidad propia.**

Arrogante Madrid



## Jamón & embutidos ibéricos

El jamón ibérico es un producto gourmet muy apreciado dentro y fuera de nuestras fronteras por su sabor y calidad inigualable. Los embutidos ibéricos son, como el jamón, deliciosos y saludables.

## Gastronomic Forum Barcelona

La cita referente del otoño en el sector de la gastronomía, la hostelería y el *foodservice* se celebrará del 3 al 5 de noviembre en el Recinto Montjuïc de Fira Barcelona. Esta edición pondrá el foco en la Nueva Cocina Catalana.



## Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y Campeonato Mundial de Tapas

El XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y el IX Campeonato Internacional de Tapas se celebrarán los días 10, 11 y 12 de noviembre en la Cúpula del Milenio de la capital vallisoletana.



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


FAMILIA
TORRES
Desde 1870
UN COMPROMISO FAMILIAR
CON LA NATURALEZA
CINCO GENERACIONES COMO PRODUCTORES DE VINO NOS AYUDAN A TENER PERSPECTIVA. CREEMOS QUE ES NECESARIA UNA NUEVA FORMA DE ENTENDER EL VINO PARA HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. CON ESTA VISIÓN HEMOS CONSEGUIDO REDUCIR NUESTRA HUELLA DE CARBONO EN UN 40%, DE 2008 A 2024, A LA VEZ QUE RECUPERAMOS ANTIGUAS VARIEDADES DE UVA Y APOSTAMOS POR LA VITICULTURA ORGÁNICA Y REGENERATIVA.
MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD, NUESTRO LEGADO ES CUIDAR LA TIERRA PARA LAS FUTURAS GENERACIONES.
MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSEK,
5ª GENERACIÓN EN ELS TOSSALS (DOQ PRIORAT)
WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA
CATALUÑA 2025
THE 2025
#5 MOST ADMIRED
WINE
BRAND IN THE
WORLD
DRINKS INTERNATIONAL
WWW.TORRES.ES
Descubre más
sobre el programa
de Torres & Earth
INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION
GOLD MEMBER




PAGOS
DEL REY

GOLD 2025 FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

36th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2025

AWC VIENNA GOLD 2025 INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Guía Peñín 90

D.O. VINO DE TORO