JAMÓN Y EMBUTIDOS IBÉRICOS: ALTA CALIDAD

Nº 279-NOVIEMBRE-6 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 6,20 €
PORTUGAL 6,35 €

VINOS Y RESTAURANTES



ENTREVISTA AL CHEF

Paco Morales

Premio Nacional de Gastronomía
al Mejor Jefe de Cocina 2025



D.O. RIBERA DEL DUERO

VINOS CREADOS PARA EMOCIONAR

Un viaje por
ARAGÓN
a través de sus vinos

MATARRAÑA
Una comarca
muy sabrosa

VINOS DE ALTA GAMA Y EDICIONES LIMITADAS

BUENOS AIRES | GIN & TONIC





buenosairesgin.es hello@ebecexperience.com

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores:
Miquel Sen, Javier Campo, Mar Galván, Meritxell Falgueras, David Janer, Joan Capell, Xavier Agulló 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

Propuestas otoñales

Elianco Gourmet



En esta época todos los restaurantes han cambiado sus cartas, ofreciendo menús con lo mejor que ofrece esta estación, así que no dejéis de echar un vistazo a los que hemos seleccionado, como cada mes, en las primaras páginas de la revista.

Este mes viajamos a Ribera del Duero y Aragón

A nivel vinícola, este mes os hablamos de la D.O. Ribera del Duero, incluyendo una entrevista al presidente de su consejo regulador, y viajamos a Aragón a través de sus vinos de la mano de un nuevo colaborador de la revista y experto en esa zona: Kiko Pérez de la Osa. Aprovechando esta circunstancia a continuación de ese reportaje, os hablamos de lo que ofrece la comarca del Matarraña a nivel gastronómico y rematamos nuestra visita a Aragón con el restaurante Casa Arcas, ubicado en un pequeño hotel del Pirineo aragonés y que luce una estrella Michelin.

Y como no podía ser de otra manera, la actualidad manda y cada noviembre son dos las citas imperdibles: el Forum Gastronomic Barcelona y los certámenes Mundial y Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. El presidente del jurado de este último será Paco Morales, el chef protagonista de nuestra portada.

Y con la mirada ya puesta en la Navidad, que parece que cada vez llega antes, os ofrecemos dos reportajes para que vayáis cogiendo ideas: uno sobre el jamón y los embutidos ibéricos –productos imprescindibles en toda mesa festiva que se precie– y otro sobre los vinos de edición limitada y alta gama que son ideales para regalar, así que id tomando nota.

Laura Curt

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

SUMARIO #279

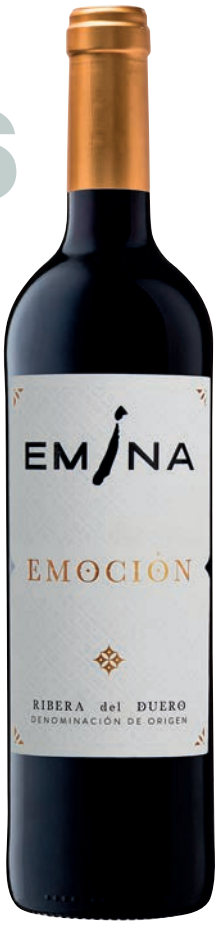


NOVIEMBRE 2025



6

Vino del mes



Emina Emoción

En el corazón de la Ribera del Duero, Bodega Emina condensa el poder de la tierra, la vid, el viento, el sol y las gentes de la Ribera en este vino de autor, sinónimo de intensidad y carácter.



18 Entrevista al chef Paco Morales

Este mes de noviembre el triestrellado chef cordobés participará en el Gastronomic Forum Barcelona y ejercerá como Presidente del Jurado del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Antes de esas citas inminentes ha hecho un hueco en su apretada agenda para atendernos.

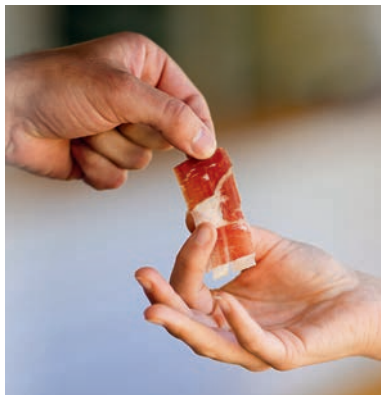
28 D.O. Ribera del Duero

Ya sean tintos jóvenes o de guarda; rosados o blancos, todos ellos han sido creados para emocionar, más aún si los acompañamos con platos a su altura o si los disfrutamos en el lugar donde nacen.

38 Vinos de Aragón

En los vinos aragoneses se revela la esencia de una tierra que va de lo extremo a lo esencial, de la montaña al llano, de la piedra al silencio: un pequeño continente en miniatura donde el vino es paisaje, memoria y emoción.





60 XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y IX Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid acogerá de nuevo ambos certámenes del 10 al 12 de noviembre en la Cúpula del Milenio, consolidándose como la cita más prestigiosa del país en torno a la tapa.



48 Vinos de alta gama y ediciones limitadas

Los vinos de alta gama y los de edición limitada son en muchas ocasiones auténticas joyas de colección. Ideales para regalar o para ser descorchados las próximas fiestas.

54 Jamón y embutidos ibéricos

Las reuniones en torno a la mesa en cualquier celebración nos brindan una oportunidad única para disfrutar de los mejores productos gastronómicos, entre los que se encuentran el jamón y los embutidos ibéricos.

GRUPO SÁNCHEZ

Hostelería con corazón

974 48 52 77



Vermutería coctelería Mala Yegua
c/ Mayor, 12. 22630-Biescas (Huesca)
@mala.yeguavermutycocteles

Premio "World Luxury Restaurant 2025"

L'Aspiga Burguer & Steak House
c/ Mayor, 10. 22630-Biescas (Huesca)
@laspigabiescas

Restaurante El Embalse
Plaza Mayor 10. 22662-
El Pueyo de Jaca (Huesca)
@elembalserestaurante

10- 12/ 11

XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y IX Campeonato Mundial de Tapas



Valladolid volverá a acoger las dos principales competiciones consagradas a la tapa que han convertido a la ciudad en todo un referente. Paco Morales y Pichaya Soontornyanakij presidirán los jurados nacional y mundial respectivamente.

Más información: www.concursonacionaltapas.com

03- 05/ 11

Gastronomic Forum Barcelona 2025

Por primera vez, Gastronomic Forum Barcelona reunirá a todos los chefs con tres estrellas Michelin de Cataluña, además de Ferran Adrià, en una edición histórica que pondrá en valor la Nueva Cocina Catalana.

Más información: www.gastronomicforumbarcelona.com





10- 12/ 11

Science & Cooking World Congress Barcelona 2025

Bajo el lema 'Aromas and Flavors', la setxa edición del congreso –uno de los encuentros internacionales más relevantes sobre la relación entre ciencia y gastronomía– desplegará un programa extenso con ponencias, talleres, sesiones prácticas y actividades de divulgación científica.

Más información: www.scienceandcookingworldcongress.com

21- 23/ 11

Mercado del Aceite de Nueva Cosecha

La Plaza Catalunya de Barcelona se convertirá en un mercado abierto y gratuito, con una oferta pensada para descubrir, catar y comprar aceite directamente a los productores. Además de los stands, los visitantes encontrarán talleres de cocina en directo.

Más información: www.prodeca.cat



10- 11/ 11

Cava Meeting

El Penedès acogerá la segunda edición de esta gran cita internacional organizada por la D.O. Cava, bajo el título El Territorio del Cava. Reunirá a más de 90 profesionales de primer nivel del sector vitivinícola, procedentes de todo el mundo.

Más información: www.cavameeting.com



ERIC PARÉ

ERIC PARÉ, RECONOCIDO PROFESIONAL CON UNA AMPLIA TRAYECTORIA EN EL MUNDO DEL VINO TANTO EN ESPAÑA COMO EN FRANCIA, ACABA DE SER NOMBRADO NUEVO DIRECTOR GENERAL DE BODEGAS ARAGONESAS.



Tras cuatro décadas al frente de Bodegas Aragonesas, Enrique Chueca ha dejado su cargo por jubilación, sustituyéndolo Eric Paré.

"Recoger el testigo de Enrique Chueca es, ante todo, un honor y una enorme responsabilidad. Enrique no solo ha dedicado 40 años de su vida a transformar la forma de producir, innovar y vender vino en Aragón; ha dejado una huella profunda en todos los que hemos tenido la suerte de trabajar a su lado. Asumir su legado significa seguir caminando por la senda que él abrió, con respeto, ilusión y la firme voluntad de estar a la altura. Porque no se trata solo de continuar un trabajo, sino de cuidar una historia, una filosofía y un vínculo emocional con esta tierra y su gente que Enrique supo construir como nadie", ha revelado Paré.

"Me uno a este proyecto, dispuesto a escuchar y con un gran interés por aprender de todas las personas que forman parte de esta bodega y de este territorio fantástico. No se trata de 'afrontar' un desafío, sino de acompañar un proceso de evolución, respetando la tradición y manteniendo siempre una mirada abierta hacia el futuro. Creo firmemente que la clave está en la colaboración estrecha con viticultores, equipos y clientes para impulsar una visión que combine la autenticidad de esta tierra con la innovación necesaria para conectar con las nuevas generaciones y adaptarnos a un mercado en constante cambio. Por eso, encaro esta etapa con ilusión y compromiso, sabiendo que se trata de un camino de crecimiento compartido, donde la experiencia pasada y la apertura a lo nuevo se complementan para seguir haciendo de Bodegas Aragonesas un referente con alma y personalidad", ha destacado el nuevo director general.

Para Eric Paré "Bodegas Aragonesas es una bodega que ha sabido escuchar y adaptarse a los profundos cambios que ha vivido el mundo del vino en los últimos años. Con sensibilidad y visión, ha abrazado la innovación sin perder su esencia, preparándose desde hace tiempo para el futuro, con pasos firmes hacia la sostenibilidad, la calidad y la conexión con nuevas generaciones de consumidores".

Paré ya se ha marcado objetivos en sus inicios como director general de Bodegas Aragonesas: "Seguir fortaleciendo la identidad única de nuestros vinos, basada en la tradición y el respeto por el territorio, mientras continuamos innovando y adaptándonos a los cambios del mercado global. En definitiva, aspiro a que nuestra bodega siga emocionando, contando historias con alma y representando con orgullo a Aragón en el panorama vitivinícola nacional e internacional, afrontando el futuro con valentía y visión".✻

Trayectoria

Eric Paré ha estado vinculado al mundo del vino desde que nació ya que sus padres y bisabuelos tenían un viñedo en Francia, en la región del Muscadet. Con más de 20 años de experiencia internacional, antes de recalar en Bodegas Aragonesas trabajó como Export Sales Manager para Vinovae y como Director de Exportación para D.O.5 Hispanobodegas y Grupo Osborne.

Emina Emoción

El desafío enológico de la Ribera del Duero

El vino es una suma de emociones. En el corazón de la Ribera del Duero, Bodega Emina condensa el poder de la tierra, la vid, el viento y el sol de la Ribera en este vino de autor, sinónimo de intensidad y carácter.



Emina Emoción

Tipo: Vino tinto de autor
D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14,50% vol.
PVP: 29,58€

Color cardenal oscuro e intenso, con una capa alta que a menudo se redondea con vivos tonos amoratados o rubíes en el borde, indicando concentración y una juventud bien preservada. Nariz compleja, fresca y elegante. Se aprecian de inmediato intensos aromas de frutas rojas maduras (cereza, frambuesa) y frutas negras (mora, arándano). Estos aromas primarios se entrelazan con las notas especiadas de la crianza: cacao, vainilla, clavo y suaves toques de madera noble y tabaco y un sutil matiz mineral. En boca es potente y estructurado. Posee un tanino firme y rotundo, característico de la tempranillo de alta calidad. Es un vino con cuerpo, pero equilibrado y con una acidez bien integrada que aporta frescura. Largo y persistente.
Un tinto ideal para platos contundentes y de sabores intensos como carnes rojas a la brasa, por ejemplo, un chuletón de vaca madurada o asados tradicionales de la zona como el lechazo, ya sea su asado tradicional o los famosos pinchos de lechazo. También marida perfectamente con cortes ibéricos como presa o pluma a la plancha y con quesos curados de oveja o de cabra que con su intensidad y salinidad son el complemento perfecto a los tintos de Ribera del Duero.

BODEGA EMINA
Carretera de San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero (Valladolid)
Tel.: 983 683 315 · www.emina.es

El nombre "Emoción" no es casualidad. Representa la culminación de un proceso meticuloso que es la expresión más pura y elegante del terruño de Valbuena de Duero (Valladolid). A través de sus aromas, su estructura y su persistencia, Emina Emoción invita a sentir, a recordar y a celebrar la Ribera del Duero con un espíritu moderno y desenfadado.

El origen de Emina Emoción
Todo gran vino comienza en el viñedo y el origen de Emina Emoción es la Milla de Oro de la Ribera del Duero: parcelas seleccionadas de la zona de Valdebaniego, orientadas al sur en el curso medio del río, en Valbuena de Duero, una de las zonas más nobles y reconocidas de la Ribera y que encuentran en Emina Emoción un estilo totalmente nuevo.
La clave de la singularidad de este vino está en el suelo de Ribera del Duero, pobre y con gran capacidad de retención de agua que fuerza a la vid a buscar nutrientes en profundidad. Este esfuerzo consigue dar uvas con una concentración excepcional, que son la base de la elegancia, la frescura y la complejidad mineral que define a Emina Emoción.
Este suelo, unido a la uva tempranillo, variedad autóctona e indiscutiblemente dominan-





te de la D.O. Ribera del Duero, garantiza la máxima calidad. El valor diferencial de la bodega está en la triple selección de uva: una rigurosa vendimia manual en cajas pequeñas de apenas 12 kg, seguida de una selección de racimos y, finalmente, una minuciosa selección uva a uva en bodega. Este riguroso proceso asegura que solo la materia prima de más alta calidad pase a la fase de elaboración, permitiendo que el vino exprese al máximo la esencia varietal.

Tradición, innovación y sostenibilidad

Paloma Moro, presidenta de Bodega Emina e hija del fundador, Carlos Moro, lidera una máxima: conjugar el respeto por la tradición vitivinícola con la implementación de la última tecnología enológica fundamentada en la digitalización, la inteligencia artificial o las energías renovables. Emina Emoción es un claro ejemplo de esta sinergia. Es la materialización de un concepto: que la tradición puede y debe abrazar la innovación para alcanzar nuevas cimas de calidad y expresión.

La sostenibilidad y la innovación juegan un papel fundamental en Bodega Emina, en general, y en Emina Emoción, en particular. La bodega, pionera en estos campos, ha implementado sistemas de control inteligente de temperatura y humedad en sus salas de barricas para optimizar la crianza, al tiempo que utiliza la última tecnología para mejorar la gestión del viñedo y reducir tratamientos fitosanitarios. En Emina Emoción, esto se traduce en una selección de uva de precisión, fermentaciones controladas con la última tecnología y una meta clara: elaborar un vino de autor de la más alta calidad y elegancia que, a la vez, minimice su huella de carbono, con el compromiso de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y alcanzar la neutralidad, demostrando que la pasión por el vino y el respeto por el planeta son inseparables.



Paloma Moro - Presidenta Bodega Emina

El paso crucial para forjar el carácter y longevidad de Emina Emoción es su crianza. Este vino reposa durante 16 meses en barricas de roble francés. Durante este periodo la uva tempranillo adquiere la complejidad deseada sin perder su identidad frutal. La elección del roble francés, especialmente el de grano fino de tonelerías selectas, aporta notas especiadas de vainilla y toques de maderas nobles, que se integran con los sabores de la fruta madura, aportando la elegancia y complejidad que se espera de un gran tinto de guarda como este. El esfuerzo y la calidad de Emina Emoción han sido reconocidos por la crítica internacional y nacional, que lo posiciona como un vino de autor de referencia en la Ribera del Duero.

Emina Emoción te conecta con una bodega que entiende que el vino no solo se bebe, sino que se vive. Es la elección perfecta para quienes buscan un tinto con historia, elegancia y, sobre todo, un final que permanece y, por supuesto, emociona.

Con dos bodegas, ubicadas en Valbuena de Duero (Ribera del Duero) y en Medina del Campo (Rueda), Bodega Emina ofrece una experiencia enoturística de 360º que permite al visitante vivir de primera mano esta filosofía de innovación y sostenibilidad. Su amplia oferta te invita a descubrir sus vinos desde el origen, con una comprensión profunda del terroir y el respeto por el medio ambiente que definen a la marca, consolidando la experiencia Emina como vino y destino imprescindible.✻



El mejor de Cataluña

Grans Muralles 2020 de Familia Torres, se ha coronado como el mejor vino de Cataluña en los premios Vinari. Este vino tinto de la Conca de Barberà se elabora con cinco variedades –cariñena, garnacha, querol, monastrell y garró– que conforman la identidad inconfundible de este vino complejo y emblemático.



Vino emblemático

Bodega Numanthia ha lanzado la nueva añada de su vino más emblemático: Numanthia 2020. Un vino que es una expresión auténtica de viñedos centenarios, plantados en pie franco y cultivados en secano. Con su complejidad vibrante y su elegancia natural, nace para emocionar hoy y evolucionar con grandeza en las próximas décadas.

UN TORO EXCELSO

Celsus nace de una parcela plantada en 1920 que mezcla la tinta de Toro con un pequeño porcentaje de garnacha y alguna cepa suelta de malvasía. Con esas uvas Bodegas Vetus elabora su vino más excelso (de ahí el nombre de Celsus), del que sólo comercializará 2.680 botellas para esta añada 2023, que presenta, además, nuevo diseño.



Potente, estructurado y elegante

Señorío de Sarría Reserva Especial 2019 se consagra como el vino más destacado de Navarra en el prestigioso certamen internacional Mundus Vini 2025 al ser distinguido con una medalla de Oro y el título de 'Best of Show Navarra'. Elaborado con cabernet sauvignon, ha permanecido 24 meses en barricas de roble francés. El resultado es un vino potente, estructurado y elegante.





MENCÍA PREMIUM

Batanero 2012 de Pazo de la Cuesta –la bodega familiar más antigua de Galicia– es un tinto elaborado principalmente con uvas mencía procedente de cepas de 40 años, completado con un sutil toque de merenzao y sousón. Pertenece a la colección premium de la bodega y ha sido reconocido con una medalla de oro en el prestigioso certamen Mondial des Vins Extrêmes.


"MI PRIMER VINO
NO FUE UN RIBERA DEL DUERO"
EQUIVOCARSE SOLO ES EL PASO PREVIO A ACERTAR
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO
QUIEN LO PROBÓ,
LO SABE.
RIBERA DUERO
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
WINE in MODERATION

Xarel·lo con carácter

Las uvas con las que se elabora Xarel·lo 2024 de Can Sumoi proceden de las parcelas La Costa, El Masot y El Tòfol, situadas en Costers del Montmell, a 300 metros de altitud. Sus cepas de más de 50 años, arraigan en tierras poco profundas y pedregosas, aportando carácter a este vino.



Criado en granito gallego

Pazo Torre Penelas, la bodega de Familia Torres en Rías Baixas, ha lanzado la quinta añada de su albariño Blanco Granito, la 2022, un vino singular que destaca por su vinificación y crianza en depósitos ovoides de granito gallego. En la copa es un vino expresivo, rico en aromas frutales sobre un fondo vegetal y mineral, en boca destaca por su frescura y sedosidad.



Un albillo mayor muy gastronómico

Este blanco gastronómico con alma castellana y vocación de guarda es la expresión pura de una variedad única, la albillo mayor, "la dama blanca" de la Ribera del Duero. Untuoso, complejo y con final salino, un vino con perfil punzante, fresco y complejo.







GODELLO SINGULAR

El Aeronauta encarna la fusión perfecta entre la tradición de los blancos gallegos y la expresión más auténtica del Valle de Valdeorras. En boca se presenta intenso, con cuerpo medio, textura glicérica y sedosa, y una acidez vibrante. Un blanco versátil que armoniza con una gran variedad de platos.

VARIEDAD ÚNICA

Coviñas amplía su gama de blancos con Voramar Tardana, una nueva referencia muy especial que nace de una uva autóctona de la D.O. Utiel-Requena llamada tardana, una variedad que madura y se vendimia muy tarde, de ahí su nombre. Al probarlo, es fresco, ligero y con una acidez que le da mucha vida, terminando con un final muy agradable que deja con ganas de más.

Reconocible y sorprendente

Mar de Frades Albariño expresa la frescura, la libertad y el sabor intenso de su origen en las Rías Baixas. Su icónica botella azul y su inconfundible perfil aromático con notas de frutas tropicales, flores silvestres y un elegante recuerdo salino lo convierten en un vino único, siempre reconocible y sorprendente.





Alma mediterránea

Solista Brisat de la bodega Bielsa Ruano, ha sido galardonado con un Vinari d'Or 2025. Se trata de un garnacha blanca vivo, expresivo y con alma mediterránea donde conviven la fuerza del fruto y la calidez del paisaje de la Terra Alta.

EQUILIBRIO VARIETAL



El Concurso Mundus Vini Summer Tasting ha otorgado la medalla de oro a Campo Viejo Blanco 2024, un Rioja elaborado con viura, verdejo y tempranillo blanco. Destaca por su precisión y equilibrio varietal. En boca resulta sorprendentemente afrutado, con excelente textura y una acidez vibrante.



PASIÓN POR EL VERDEJO

Momento Diez Gran Vino Rueda ha sido elaborado en homenaje a los hombres y mujeres que durante diez siglos mantuvieron la pasión por el verdejo. Posee una potente y compleja nariz donde encontramos melocotón, hinojo, romero y un final elegante de mineralidad. En boca nos sorprende por su largura e intensidad.

Un blanco que perdura en el tiempo

Roda I Blanco es la apuesta de Bodegas Roda por los viejos viñedos de viura, con los que crea un gran vino blanco que perdura en el tiempo. La añada 2022 presenta gran volumen, que se equilibra con una marcada frescura, donde la madera apenas está presente. Un vino con tensión y persistencia, perfecto para este otoño o los venideros, gracias a su buena evolución en botella.





Espumoso castellano

Palacio de Bornos Brut Nature elaborado con uva verdejo 100%, es una joya de la D.O. Rueda. Un espumoso que destila elegancia, frescura y un inconfundible carácter castellano. Fue elegido por Stella del Carmen Banderas para brindar en su boda celebrada en el Hotel – Bodega Abadía Retuerta el pasado octubre.



FRESCOR AFRUTADO

Sus rosáceas y alegres burbujas finas y persistentes, junto a su frescor afrutado, definen a este delicioso cava rosado elaborado con garnacha seleccionada de las mejores parcelas de Coviñas. Un cava fresco y elegante, con aromas a frutas rojas, perfecto como aperitivo o para acompañar postres y momentos de celebración.

LIGERO Y ACTUAL



Cuatro Pasos Rosé ha sido reconocido como el Mejor Vino Rosado del Bierzo 2025 en el prestigioso Bierzo Report 2025, elaborado por Beth Willard para el Master of Wine Tim Atkin. Ha sido distinguido por su equilibrio, elegancia y frescura, una muestra del potencial de la mención en versiones más ligeras y actuales.

Primer cava natural de referencia



Hace veinte vendimias, la familia Pujol-Busquets sorprendió con el lanzamiento de Bruant, el primer cava elaborado con el método ancestral a partir de pansa blanca (xarel·lo) de agricultura ecológica y sin sulfitos añadidos. Para celebrar estas dos décadas, Bruant llega al mercado en tres formatos (750 ml, Magnum y Jeroboam) y diferentes añadas, ofreciendo una experiencia gastronómica única.



Gran capacidad de guarda

Les Nords de Albet i Noya es un espumoso elaborado con macabeo, xarel·lo y un toque de chardonnay procedentes de los viñedos más sombríos de la finca. El terruño calcáreo y poco profundo de las Montañas de Ordal, junto con una menor insolación, favorece una maduración lenta que da lugar a un vino fino, tenso y elegante con gran capacidad de guarda.



Mezcal suave

Santo Gusano es un mezcal espadín joven con tonos cítricos que lo hacen diferente y sumamente suave. Rinde homenaje con su nombre al gusano blanco del maguey, quien nace en el corazón de la planta y sube por sus pencas hasta convertirse en mariposa y emprender el vuelo como un "santo" que sube al cielo.



Madurado en roble japonés

Yamazaki 25 Años Mizunara es un *single malt* refinado y excepcional, madurado exclusivamente en este raro roble japonés. Destaca por sus especias evocadoras de nuez moscada y cardamomo en nariz; un paladar especiado y agridulce con matices de naranja y crema; y un final complejo, marcado por la madera y sutiles notas amargas de hierbas orientales.

INSPIRADOS EN LAS ESTACIONES

El whisky Johnnie Walker presenta Johnnie Walker Vault, una nueva plataforma global enfocada en el arte del *blending*, que reúne mezclas personalizadas, colaboraciones creativas y experiencias exclusivas, todo bajo una visión única y personal. El diseñador Olivier Rousteing inaugura la primera colaboración creativa con Couture Expression, una colección de cuatro whiskies inspirados en las estaciones.



Estrena nueva imagen

Mangaroca Batida de Côco, el licor de coco brasileño que lleva desde 1980 conquistando los paladares europeos, se renueva para acercarse a los consumidores actuales. La marca ha modernizando su estética, pero conservando su sabor auténtico y cremoso a coco.



ICONO NAVARRO

Pacharán Zoco es un licor con más de un siglo de tradición, elaborado con endrinas 100% navarras y un sello de calidad que lo convierten en el pacharán de referencia. Su elaboración pausada y rigurosa, da lugar a un pacharán de color rojo cereza, intenso y diferencial, reflejo de la pureza de la fruta.





Sergio Martínez

“En Lustau no dejamos de innovar y tenemos varios proyectos apasionantes en marcha”

El actual capataz de Bodegas Lustau ha sido reconocido por séptima vez como ‘Mejor enólogo de vinos generosos del mundo’. Con motivo de esta distinción, hemos hablado con él y nos avanza en exclusiva que muy pronto habrá novedades en Lustau. POR LAURA MORALES

Desde que asumiera la tarea de liderar Lustau en 2016, Sergio Martínez, natural de San Fernando (Cádiz), ha llevado la gran responsabilidad de mantener a la bodega jerezana en la élite mundial de la enología.
A mediados del pasado mes de septiembre, recibió en Londres el premio que lo reconoce como ‘Mejor enólogo de vinos generosos del mundo’ durante la cena de gala del certamen ‘International Wine Challenge’. Con esta, son siete las ocasiones en las que recibe este alto reconocimiento.

Afirmas que has estado vinculado al mundo del vino desde niño. ¿Siempre tuviste claro que te dedicarías a algo relacionado con el vino? ¿Nunca te planteaste dedicarte a otra cosa?
Aunque siempre he estado vinculado al mundo del vino —mi abuelo materno tenía viñas—, nunca me había planteado dedicarme a él de forma profesional. De hecho, provengo de una familia militar y mi camino parecía estar orientado a seguir esa tradición. Sin embargo, al llegar a Lustau me enamoré de Jerez y de la propia bodega, y supe que este era mi lugar.

Entraste en Lustau como becario en 2003 y desde 2016 lideras el equipo de la bodega. ¿Pensaste alguna vez en llegar a ese cargo? ¿Cómo ha sido ese camino? ¿Han cambiado muchas cosas desde que comenzaste?
Cuando empecé como becario y descubrí realmente lo que era Lustau, soñaba con llegar algún día a liderar el equipo enológico, aunque en aquel momento lo veía como algo muy lejano y difícil de alcanzar. Tuve la oportunidad de sustituir al capataz de bodega, que se jubilaba, y me ofrecí para el puesto. A partir de ahí, con mucho trabajo, dedicación y esfuerzo, he logrado llegar a ser el enólogo de Lustau.
Desde 2003 han cambiado muchas cosas —los consumidores, el clima e incluso la situación del mercado—, pero lo que permanece intacto es la filosofía de Lustau: elaborar vinos de la más alta calidad.

¿Cómo valoras estos últimos años al frente de la bodega?
Están siendo unos años de mucho trabajo y aprendizaje, pero los valoro muy positivamente. Mi antecesor, Manuel Lozano, dejó el listón muy alto, y me enorgullece decir que hemos sabido mantener el nivel de excelencia y la calidad de los vinos de Lustau.

Dicen que lo difícil no es llegar sino mantenerse, y en tu caso has sido reconocido por séptima vez como ‘Mejor enólogo de vinos generosos del mundo’, igualando el palmarés de tu maestro, Manuel Lozano. ¿Cómo se consigue mantener un nivel tan alto?
Tuve la suerte de trabajar durante 13 años, codo con codo, con el mejor maestro que podía tener. Creo que lo más importante es haber conseguido mantener la línea de calidad que





Lustau marcó desde los años 80 del siglo pasado, y que mis antecesores supieron preservar con tanto rigor. Con esfuerzo, trabajo y dedicación, he procurado combinar la tradición con la innovación, sin perder nunca la esencia que define a Lustau.

¿Qué tienen los vinos de Jerez que los hacen diferentes al resto?
Contamos con una forma de elaborar única y con una climatología muy particular —tanto en las ciudades del Marco como en las bodegas de crianza— que hacen que nuestros vinos sean realmente singulares, distintos a los de cualquier otra Denominación de Origen. Son vinos extraordinariamente versátiles, con una enorme riqueza de aromas, sabores y colores, en función de su tipología y del tipo de crianza. En el Marco de Jerez encontramos desde los vinos más secos del mundo hasta algunos de los más dulces, lo que refleja toda la diversidad y complejidad de nuestra región.

En líneas generales se tiene una imagen elitista del jerez ¿existen referencias asequibles para el común de los mortales o su particular elaboración hace que su precio no pueda bajar?
Claro que sí. De hecho, creo que la mayoría de los vinos de Jerez son mucho más asequibles de lo que la gente imagina. Ofrecen una relación calidad-precio extraordinaria, sobre todo si se tiene en cuenta el trabajo, la paciencia y la artesanía que hay detrás de cada uno de ellos. Son vinos con una elaboración compleja y única en el mundo, pero al mismo tiempo accesibles para cualquier amante del vino que quiera descubrir algo realmente especial.

De entre todos los tipos de jereces dices que te encantan especialmente los amontillados ¿Por qué?
Mi estilo de vino favorito es el Amontillado, porque es un vino que, en cierto modo, ha sido vino dos veces. Nace bajo velo de flor, con una crianza biológica que le aporta frescura y viveza, y posteriormente evoluciona mediante una crianza oxidativa, que le da complejidad, estructura y profundidad. Un buen Amontillado combina lo mejor de ambas crianzas: elegancia, equilibrio y una extraordinaria riqueza aromática, con notas punzantes, matices de frutos secos, especias y madera noble.

En Lustau también elaboráis vermut. ¿Qué opinas del 'resurgimiento' de esta bebida clásica y qué tiene de especial el que elaboráis vosotros?
El vermut es una bebida alcohólica aromatizada a base de vino, al que se le añaden distintos botánicos que aportan sus aromas y matices característicos. En Lustau elaboramos nuestros vermuts a partir de nuestros propios vinos, y ese es precisamente uno de sus grandes valores diferenciales. Hemos buscado una combinación de botánicos que no enmascare, sino que realce y complemente la personalidad de cada vino. Por eso, en nuestros vermuts se puede reconocer claramente el carácter y la identidad de Lustau, lo que los hace únicos dentro de su categoría.

¿Algún nuevo proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Siempre estamos muy atentos a las tendencias del mercado y a las nuevas demandas de los consumidores. En Lustau no dejamos de innovar y tenemos varios proyectos apasionantes en marcha, aunque por ahora no puedo adelantar detalles. Muy pronto habrá novedades que, sin duda, reflejarán nuestra filosofía de seguir creciendo sin perder la esencia.❋

Apunte personal

Un sabor de la infancia: Pan tostado con mantequilla del desayuno.
Un lugar: La playa.
Una película: La vida es bella.
Un libro: Cualquiera de Arturo Pérez-Reverte.
Una canción: La Constante (Bunbury).
Una manía: Ser perfeccionista en casi todo lo que hago.
Un hobbie: La fotografía.
Un tipo de vino: Amontillado.
El maridaje ideal: Amontillado Escuadrilla con Queso Payoyo.
Una experiencia gastronómica inolvidable: Comida Japonesa.
¿Qué profesión hubieras escogido si no hubieras sido enólogo?: Militar.
¿Con qué sueñas?: Con dar la vuelta al mundo con mi mujer y mis hijas.
¿Y algo que te quite el sueño?: La salud de mis familiares.
Un proyecto por cumplir: Poder bucear entre tiburones.

JAIRO JIMÉNEZ
domina las brasas de encina



El madrileño restaurante Gran Vía 18 tiene la brasa en el centro de su propuesta gastronómica desde su apertura. Este otoño propone una exquisita selección de cortes nobles pensada para auténticos amantes de la carne, ofreciéndoles maduraciones de hasta 150 días, brasas de encina y técnica precisa bajo la dirección del chef Jairo Jiménez.

ÁNGEL LEÓN
llevará su cocina marina a Sudáfrica

Amura by Ángel León, ubicado en Mount Nelson, A Belmond Hotel, en Ciudad del Cabo, abrirá sus puertas en diciembre. Se trata del primer restaurante fuera de España del Chef del Mar donde ofrecerá una experiencia gastronómica marina inmersiva inspirada en la misteriosa belleza y biodiversidad del mar. "Mount Nelson y Amura comparten una visión común: honrar el océano, celebrar la tradición y la hospitalidad con alma", afirma Ángel León.



CARME RUSCALLEDA
será la madrina del 'Vi Novell 2025'



El 'vi novell' (vino novel) es el primer vino de la añada, un vino de temporada que se elabora muy rápidamente, se embotella y se consume sin haber reposado, lo cual le da una frescura y unas características únicas. El 'Vi Novell 2025' se presentará en Reus (22 de noviembre) y Barcelona (29 de noviembre). Este año la madrina del evento será la galardonada chef catalana.

IGNACIO ECHAPRESTO
colabora con The Palace Hotel Madrid



La Gran Gala de Fin de Año del hotel de lujo madrileño contará con una propuesta culinaria titulada 'Una Mirada a La Rioja', firmada por el chef Ignacio Echapresto, junto a su hermano Carlos, sumiller del restaurante Venta Moncalvillo galardonado con 2 estrellas Michelin, que rinde homenaje a los sabores y tradiciones de su tierra. Una experiencia única para saborear La Rioja y dar la bienvenida al nuevo año entre historia, lujo y emoción.



MARÍA MORALES
crea un maridaje único

La chef manchega del exitoso restaurante Esencia by María Morales ha diseñado un menú degustación maridado con los productos de La Casera®, marca con la que comparte origen. Entre los platos que lo componen se encuentra el Sobao con crema de queso manchego, anchoa y uvas maridado con Tinto de Verano Clásico; Gyoza de calamares en su tinta con boniato maridado con Tinto de Verano 0,0; y Pavlova de mango con nata montada, chocolate blanco y almendras maridado con Tinto de Verano con Limón.

MARIO CABRERA Y ALFREDO RODRÍGUEZ
diseñan un menú efímero



Cabrera, chef de Fire (Hotel W Barcelona) ha creado un menú junto al chef de Malparit, Alfredo Rodríguez. Se compone de dos entrantes y dos platos principales a elegir como las Mollejas de ternera con puré de apio nabo ahumado, hinojo, chips de boniato y salsa de Oporto firmado por Cabrera y la Lechuga a la brasa con verduras encurtidas, queso Reixagó y avellanas firmado por Rodríguez. Podrá disfrutarse hasta el 15 de diciembre en Fire.

ALBERTO SALAMEH
ficha por Campofrío



Salameh se ha incorporado como chef ejecutivo a Campofrío Smart Solutions, la división de Campofrío especializada en el sector hostelero y sociosanitario, donde ofrecerá asesoramiento culinario profesional para clientes de restauración y del sector sociosanitario. Con una extensa trayectoria en el sector, el nuevo chef cuenta con una amplia experiencia en I+D aplicada a proyectos de restauración.

PERE ARPA
abre Can Gelada

El chef –reconocido durante 14 años con una estrella Michelin y 2 soles de la Guía Repsol– coge las riendas del establecimiento cerrado hace dos años por la jubilación de sus anteriores propietarios, situado en Riudellots de la Creu (Girona), con la voluntad de ofrecer una carta al alcance de todos los públicos. Arpa ofrecerá una revisión actualizada de la cocina tradicional catalana con la brasa como protagonista.





“Soy un cocinero que conecta la historia con el presente y el futuro”

Paco Morales

A las tres estrellas Michelin por su restaurante Noor, Paco Morales acaba de sumar a su currículum el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina 2025. Además, este mes de noviembre participará en el Gastronomic Forum Barcelona y ejercerá como Presidente del Jurado del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Antes de esas citas inminentes ha hecho un hueco en su apretada agenda para atendernos. **POR LAURA MORALES**

Como comentábamos al principio, Paco Morales (Córdoba, 1981) no para, y tras concederle la Real Academia de Gastronomía el premio al Mejor Chef –el más importante de la cocina española– revalidó los tres cuchillos que ganó para Noor el año pasado en los ‘The Best Chefs Awards’, unos galardones que reconocen a los mejores espadas de los fogones a nivel mundial.
Está claro que estos días es el chef del momento pero nosotros hace años –casi dos décadas– que le seguimos la pista: estuvo nominado en el año 2008 a los Premios a la Iniciativa Hotelera organizados por nuestro Grupo Editorial, Curt Ediciones, cuando lideraba Senzone en el Hotel Hospes de Madrid; nos hicimos eco de la estrella Michelin que consiguió en 2011 por su restaurante en el Hotel Ferrero y en julio de 2014 protagonizó por primera vez la portada de *Vinos y Restaurantes* con motivo de la apertura del restaurante Al Trapo en el Hotel de las Letras Madrid. Entonces nos contaba que, a largo plazo, tenía en mente abrir su proyecto más personal en su ciudad, Córdoba. Un proyecto que aún tardaría dos años en ver la luz –nunca mejor dicho– y que acabaría siendo el triestrellado Noor. Ahora, once años después, volvemos a entrevistarle para que, entre otras cosas, nos avance cuáles son sus próximos planes profesionales. Esto es lo que nos ha contado.

Creciste en El Asador de Nati, la casa de comidas para llevar que regentaban tus padres en tu Córdoba natal. ¿Te imaginaste alguna vez que acabarías con tu propio restaurante en tu ciudad y consiguiendo tres estrellas Michelin y tres soles Repsol? Cuando se consigue el máximo galardón de las más prestigiosas guías ¿cuál es el próximo objetivo, la próxima meta a alcanzar?
Honestamente, no era algo que imaginara de niño. Crecí entre la cocina de mis padres y ya entonces sabía que sería mi camino, pero abrir Noor en 2016 en Córdoba y llegar a las tres estrellas o tres soles no estaba en mi horizonte inicial. Lo importante para mí siempre ha sido crear un proyecto con profundidad, con historia y cultura, que transmitiera mis raíces. Cuando llegan estos premios, son una confirmación de que vamos en la dirección correcta, pero el siguiente paso es seguir investigando, profundizando y ofreciendo experiencias que trasciendan un simple plato.



Siguiendo con los galardones, acabas de ser elegido ‘Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina 2025’ por la Real Academia de Gastronomía. ¿Qué ha supuesto para ti este reconocimiento? ¿Recogerlo en Granada, el último bastión de Al-Ándalus – el leitmotiv de tu cocina– es cerrar el círculo?
Este reconocimiento de la Real Academia de Gastronomía no es solo personal, sino que valida la propuesta de Noor: una cocina que



dialoga con la historia y la cultura. La entrega en Granada, Al-Ándalus, añade un valor simbólico, un guiño a nuestras raíces. No lo veo como un cierre de círculo, sino como un nuevo estímulo para seguir profundizando y compartiendo nuestra visión.

Muchos dicen –incluido tu colega Ángel León cuando como miembro del jurado te concedieron ese galardón– que tus platos son muy reconocibles. Sin duda ésa es una de las metas de los chefs de alta cocina, elaborar una propuesta distintiva, con sello propio ¿Cómo se consigue?

Creo que es la combinación de tres factores: volver a las raíces y cultura del lugar, la disciplina adquirida en experiencias de grandes cocinas, y la investigación rigurosa. Al construir los menús históricos usamos únicamente ingredientes que existían en la época. Cuando un plato comunica su tiempo, su lugar y su cultura, se vuelve reconocible.

Además, en Noor, cada temporada se centra en una etapa específica del periodo andalusí, desde el califato de Córdoba hasta los reinos de taifas o el legado gastronómico del periodo nazarí. Esta aproximación contextualiza y pone en valor lo que significa cocinar, ofreciendo una experiencia que va más allá de la gastronomía.

La cocina de Noor es compleja, de técnica milimétrica, en la que se busca sorprender al comensal sin perder la esencia de la tradición.

Te han calificado en numerosas ocasiones como el "arqueólogo de la cocina" o "el cocinero de la historia". ¿Te sientes identificado con esa definición?

En parte sí, porque mi trabajo implica investigar recetas antiguas, técnicas olvidadas y reconstruir contextos históricos para entender cómo se cocinaba en cada época. Pero no me veo como un simple conservador de la historia, no buscamos un museo en el plato; reinterpretamos el pasado con creatividad, adaptándolo al lenguaje culinario actual. Para mí, cada plato es un diálogo entre la tradición y la innovación: soy un cocinero que conecta la historia con el presente y el futuro.

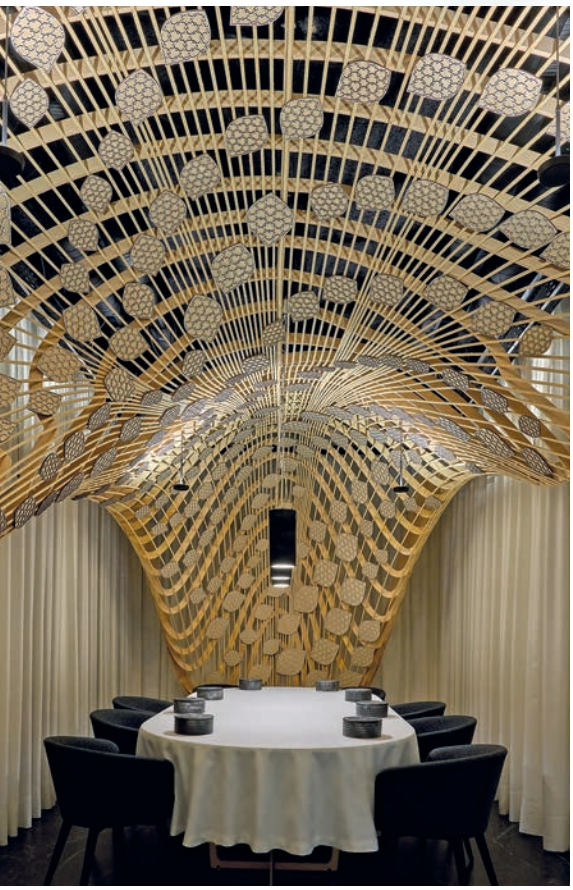
Está claro que te gusta la Historia, de lo contrario el concepto que llevas a cabo en Noor no existiría. ¿Cómo surgió la idea de que la cocina de Al -Ándalus sería el hilo conductor?

Al regresar a Córdoba, me di cuenta de que había un vasto patrimonio gastronómico y cultural andalusí que aún no se reflejaba en la alta cocina. Observé cómo otras culturas ya habían explorado y reinterpretado su legado culinario, y me pregunté: ¿por qué no nosotros? Así nació la idea de un restaurante que no solo ofrece platos, sino que cuenta una historia a través de cada temporada.

La primera temporada de Noor, en 2016, tomó como punto de partida el Califato de Córdoba del siglo X. Desde entonces, cada temporada la propuesta culinaria ha ido avanzando a través de los siglos. El pasado mes de septiembre estrenasteis la décima, la temporada 2025-2026, "Tiempo de evolución" S. XIX, Avance y Progreso. ¿Cómo la definirías? ¿Qué tipo de platos se encontrará el comensal en los tres menús degustación que ofrecéis por temporada?







"AL CONSTRUIR LOS MENÚS HISTÓRICOS USAMOS ÚNICAMENTE INGREDIENTES QUE EXISTÍAN EN LA ÉPOCA"

La décima temporada se centra en el siglo XIX: cambios, industrialización, progreso. Ofrecemos tres menús —Ruh, Fath y Kawn— con ingredientes y contextos de esa época, como regaliz o pasas de Málaga, interpretados con técnicas contemporáneas.

Para preparar cada temporada trabajas con documentalistas, historiadores, arqueólogos y diseñadores. ¿Es capaz el comensal de apreciar todo el tiempo y el trabajo que hay detrás de la confección de cada menú?

Aunque no vean cada etapa de investigación, sí sienten el resultado: cada ingrediente, cada presentación tiene un sentido histórico. La música, el diseño y la narrativa detrás de cada plato permiten que el comensal viva la experiencia completa.



Paco Morales con su mano derecha en Noor, Paola Gualandi





Apunte personal

Un sabor de la infancia: Cordero asado.
Un producto fetiche: El azafrán.
Un tipo de vino: Vinos generosos de Montilla-Moriles.
Un libro: La vaca Mu.
Una película: Una mente maravillosa.
Una canción: Sweet Caroline.
Una manía: Limpieza.
Un hobbie: Golf.
Un viaje soñado: La Luna.
Un deseo por cumplir: Comer en Arzak.
Si no hubieras sido chef… Escritor.

"OFRECEMOS UNA EXPERIENCIA QUE VA MÁS ALLÁ DE LA GASTRONOMÍA"

En septiembre abriste Qurtuba Academy by Paco Morales. Antes había muchos chefs autodidactas o que empezaban a trabajar como cocineros como salida laboral y acababan encontrado su vocación, pero imagino que hoy día consideras vital la formación. ¿Qué les dirías a los jóvenes que se quieren dedicar a la hostelería?

La profesión requiere disciplina, pasión y respeto. No es solo cocinar, sino crear experiencias y contar historias. En Qurtuba Academy enseñamos que la hostelería es una profesión digna y con proyección. Les diría que aprendan, observen y perfeccionen sus habilidades, pero sin olvidar sus raíces.

El próximo 10 de noviembre dará comienzo el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. ¿Qué supone para ti que te hayan elegido como presidente del jurado? ¿Qué opinión te merece esa llamada "cocina en miniatura" que es una de las señas de identidad de la gastronomía española?

Es un honor. La cocina en miniatura exige concentración de idea y producto, creatividad y precisión. Es un laboratorio donde muchos chefs jóvenes desarrollan técnicas y conceptos que luego aplican a gran escala.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?

Estamos dando vida a algo profundamente especial para nosotros: Noor Innovation Lab (NIL). NIL es nuestro laboratorio de innovación culinaria y cultural, un espacio donde la curiosidad se convierte en creación. Aquí exploramos nuevas técnicas, productos y experiencias que conectan la ciencia, el arte y la emoción. También funciona como plataforma de co-creación con empresas de lujo, diseño, arquitectura, ciencia y tecnología. Y por supuesto, abrirá sus puertas a nuestros clientes, con posibilidad de explorar más profundamente el concepto y raíces de Noor.✻

NOOR RESTAURANT
Pablo Ruiz Picasso, 8 · 14014 Córdoba
Tel.: 957 964 055
www.noorrestaurant.es



PLATOS DIFERENTES

La cocina de Diego Fraile, con alma tradicional, siempre tiene un guiño creativo. Un buen ejemplo es su Guiso de setas, papada, trufa y huevo en textura. En él, la yema se presenta entera y la clara se transforma en un crujiente que recuerda a la puntilla tradicional, jugando con texturas y matices que le dan un toque muy especial.

DI-FERENTE
Menéndez Pelayo, 11 · 33940 El Entrego (Asturias) · Tel.: 657 447 994 · @diferente_df

Técnica, sabor y creatividad



La nueva carta de temporada de BaLó, elaborada por los chefs Lena María Grané y Ricky Smith con productos de proximidad y verduras y hierbas de su propio huerto, se materializa en creaciones como el milhojas de patata con queso manchego trufado, el canelón crujiente de salmón con eneldo o el ravioli a la catalana. Una combinación de técnica, sabor y creatividad.

BALÓ
Déu i Mata, 141 · 08029 Barcelona
Tel.: 930 378 601
www.restaurantebalo.com

Quinto cumpleaños



Casa Mortero, la casa de comidas de Pedro Gallego y Carmen Pereda en pleno centro de Madrid, ha cumplido cinco años. Y lo ha hecho fiel a su filosofía de cocinar como en casa con guisos, escabeches y brasas. Eso sí, el local ha sido reformado y ahora cuenta con una pequeña barra que funcionará sin reserva y una bodega que crece hasta las 200 referencias.

CASA MORTERO
Zorrilla, 9 · 28014 (Madrid) · Tel.: 910 595 570 · www.casamortero.com



Compromiso con el producto de temporada

El restaurante del Palacio de Saldaña, reconocido con un sol Repsol, presenta tres nuevas creaciones te temporada firmadas por el chef ejecutivo Óscar Castellano: la coliflor china con yogur y hummus de alubia blanca; el chipirón de anzuelo con vichyssoise, emulsión de cebollino y su tinta; y la tortilla abierta de huevos camperos, caviar y gamba roja.

ABYA
Palacio de Saldaña
Ortega y Gasset, 32 · 28006 Madrid
Tel.: 910 054 304 · www.abya.es

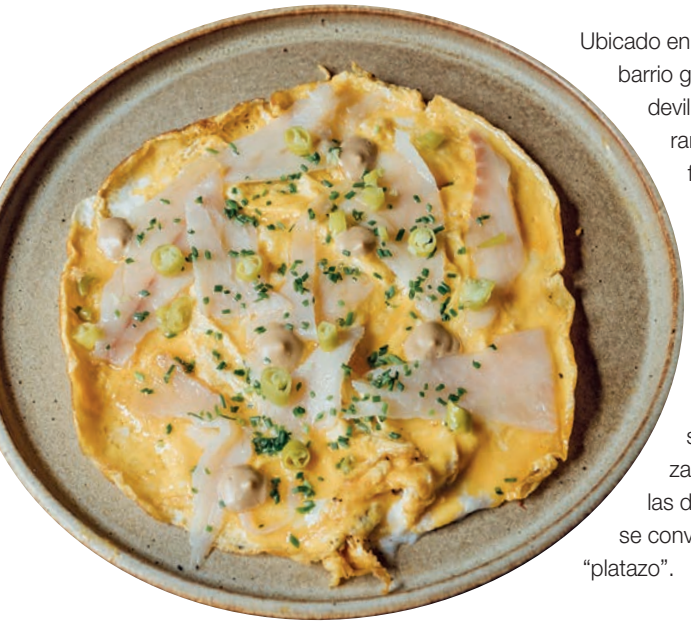


Mirada japonesa contemporánea

La cocina de autor se expresa en las dos sedes alicantinas de Pelican a través de la fusión de sabores del mundo con una mirada japonesa contemporánea, bajo la dirección creativa del chef Pablo Berenguer. En la carta encontramos platos como la presa de Black Angus a la brasa con verduritas al wok o el Atún rojo a la brasa con mango sweet chili.

PELICAN PLAYA SAN JUAN Y PELICAN CENTRO
www.pelicanalicante.com

100% GLUTEN FREE



Ubicado en el corazón del barrio gijonés de Cimadevilla, este restaurante 100% gluten free (en el ranking de los 10 mejores del país) ofrece delicias como la tortilla vaga de bacalao, que concentra sabor y delicadeza. Una receta de las de siempre que se convierte aquí en un "platazo".

EL PALACE Plaza del Marqués, 3 · 33201 Gijón (Asturias) · Tel.: 985 341 368 · www.elpalacegijon.es



Cocina honesta y refinada

Aplaudido por crítica y comensales, CheChe encarna el equilibrio perfecto entre la hospitalidad familiar y la alta gastronomía. Bajo la dirección de los hermanos María y Pedro Moya, tercera generación de una familia hostelera, el restaurante –ubicado en el litoral barcelonés– centra su propuesta en el producto local, fresco y de temporada bajo una visión *slow food*. Destacan los arroces, el pescado de lonja y reinterpretaciones de recetas catalanas.

CHECHE
Passeig Marítim, 280 · 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 936 651 887 · www.checherestaurant.es



FESTIVAL OTOÑAL

Tras su primer verano en Madrid, con una espectacular acogida por parte de la clientela, Lucas Bustos y Agustina Vela viven con entusiasmo el otoño, cuya despensa inspira nuevos platos: arroces con ingredientes como boletus, aves trabajadas con maestría como pichón, pato o perdiz y carnes de caza como jabalí y ciervo.

GURISA MADRID
Zurbano, 31 · 28010 Madrid · Tel.: 602 058 758 · www.gurisamadrid.com

Roger Alsina



SEGUNDO LOCAL

Rooster & Bubbles se reafirma con su segunda apertura en Barcelona. La propuesta es la misma que en su primera sede: el pollo a l'ast maridado con cava o champagne, un concepto que ideó el abuelo del actual propietario. Ahora la oferta va más allá del pollo, incorporando el cerdo, el cordero, el pato, el cochinillo y la calabaza a l'ast junto a una amplia selección de espumosos.

ROOSTER & BUBBLES
París, 177 08036 Barcelona
Tel.: 934 619 534
www.roosterandbubbles.com

Nueva ubicación



La Única no es un restaurante mexicano más, es una cantina contemporánea que reivindica la esencia del norte de México con una propuesta gastronómica arriesgada, deliciosa y llena de identidad. Acaba de estrenar nueva ubicación junto a la icónica Puerta de Alcalá y una terraza con vistas privilegiadas al Parque del Retiro.

LA ÚNICA Alcalá, 87 · 28001 Madrid · Tel.: 679 054 746 · www.launicamad.com

Bistró vanguardista

Uno de los enclaves más legendarios del barrio de Gràcia de Barcelona ha reabierto con el nombre de Sr. Antúnez. La propuesta culinaria recuerda a un bistró francés sofisticado, sin perder la calidez y el desparpajo de la barra mediterránea. Destacan platos como el solomillo de vaca frisona al café de París, o la vieira y papada ibérica con crema de cebolla.

SR. ANTÚNEZ
Neptú, 18 · 08006 Barcelona · Tel.: 930 071 816 · @srantunezbcn





Reinterpretación de la tradición castellana

Arrope, situado en las bodegas históricas del Grupo Yllera en Rueda, estrena carta con una propuesta que reinterpreta la tradición castellana y los sabores de temporada desde una mirada contemporánea. La identidad del chef canario Nauzet Betancort y su vínculo con Castilla se plasman en platos como el Torrezno con mojo picón.

ARROPE
Avenida Mariano Ruiz Rodríguez, 1 · 47490 Rueda (Valladolid)
Tel.: 983 662 040
www.arroperestaurante.com



En memoria del gran tiraboleiro

Los responsables del vuelo del botafumeiro por el interior de la nave de la Catedral de Santiago son los *tiraboleiros*. En Barcelona, hemos disfrutado de la labor de uno de ellos, en sentido figurado, porque el incensario que movía en su cuidado templo no era de plata y aromática esencia, sino de cazuelas llenas de los más sabrosos productos de la tierra gallega.

Restaurante Botafumeiro



Moncho Neira nació en una aldea de Lugo. Trabajó en buenos establecimientos franceses y catalanes, en unos años en los que la cocina gallega en Barcelona tenía pocos referentes de alto nivel. Los gallegos, cautos como gatos, cuando llegaban al puerto para embarcarse rumbo a Buenos Aires y Montevideo, tentaban el agua y decidían abrir mesas donde se comiera a la manera de su tierra, siempre a precios muy económicos. Fruto de esta tendencia, aparecieron y triunfaron numerosos establecimientos de este orden, por ejemplo, Marisqueiro Panduriño donde, gracias a la señora Purificación Fernández, he comido como un hidalgo orensano. Caminos paralelos llevaban Santiaguiño, Solera Gallega, Medulio y otros muchos que no alcanzaron la trascendencia que mi amigo Neira supo dar a una casa que sigue siendo un hito dentro de la buena cocina, fundamentada en el producto y en un recetario escueto resuelto siempre según los cánones que mandan en la esquina verde.

He comido y he vivido muchas horas en Botafumeiro, las suficientes para que sean inolvidables muchos aspectos: la barra en la que se podía percebear y beber unos vinos elegidos con todo criterio, o los comedores interiores, privados o semi, donde ya es tradición se reúnan los gerifaltes del Barça para decidir, entre centollos y pulpo a feira, cuál será el destino del club. En esa barra (ahí conocí a Santiago Ruiz, Padre del Albariño), la más cómoda de la ciudad –Javier de las Muelas me perdone con la de su Dry Martini–, ejerció durante mucho tiempo como director de sala Enrique Quiroga. Entre él y Neira consiguieron galleguizarme al máximo, hasta un punto en el que creo que mi domiciliación en plena Costa da Morte tiene mucho que ver con los percebes, las cigalas espléndidas, los rodaballos al punto, las supremas de dorada y, por qué no, el cabrito asado, una de las pocas carnes de la carta que deslumbraban mis sentidos.

> "HE COMIDO Y HE VIVIDO MUCHAS HORAS EN BOTAFUMEIRO"

No fue fácil imponer estos criterios de gran nivel en una ciudad tan poco propicia a deslumbrar al prójimo como Barcelona. En Madrid, una mariscada es una fiesta que se pregona, en Barcelona un gozo discretísimo. Además, tal como indico, el contexto cultural gallego era de notable dispersión. Moncho Neira consiguió aunar voluntades y hacer de las tribus celtas una potencia que hizo olvidar definitivamente los años duros en los que el marisco era un sueño, el caldo una solución pobre y la *carne ó caldeiro* una aventura a celebrar cerca del puerto.

"El Bota" compitió también, durante los años en que los billetes de cinco mil pesetas eran papel corriente, con un durísimo adversario: La Dorada, en versión catalana, la triunfante cadena andaluzo-madrileña con ramificación en París. Era el feudo de Félix Cabeza, malagueño a tope, echado *pa'lante* como pocos, al extremo de disponer de una avioneta para transportar su materia prima desde las lonjas hasta los comensales. Cayó ese imperio y Botafumeiro siguió funcionando con una rara perfección en la que yo creo se refleja el espíritu emprendedor, crítico y el buen paladar de su fundador, del que me niego a añadir la palabra desaparecido.*

ENEKO BASQUE BILBAO



Cocina vasco-japonesa

La oferta gastronómica del renovado Radisson Collection Gran Vía Bilbao se materializa en este restaurante de cocina vasco-japonesa de autor, ideado por el chef Eneko Atxa, ganador de varias estrellas Michelin. Aquí podrás disfrutar de aperitivos hechos para compartir, así como de comida cocinada a la brasa y vinos de la tierra.

Radisson Collection Gran Vía Bilbao
www.radissonhotels.com/es-es/hoteles/radisson-collection-gran-via-bilbao



MODO BARCELONA BY THE N'COMPANY

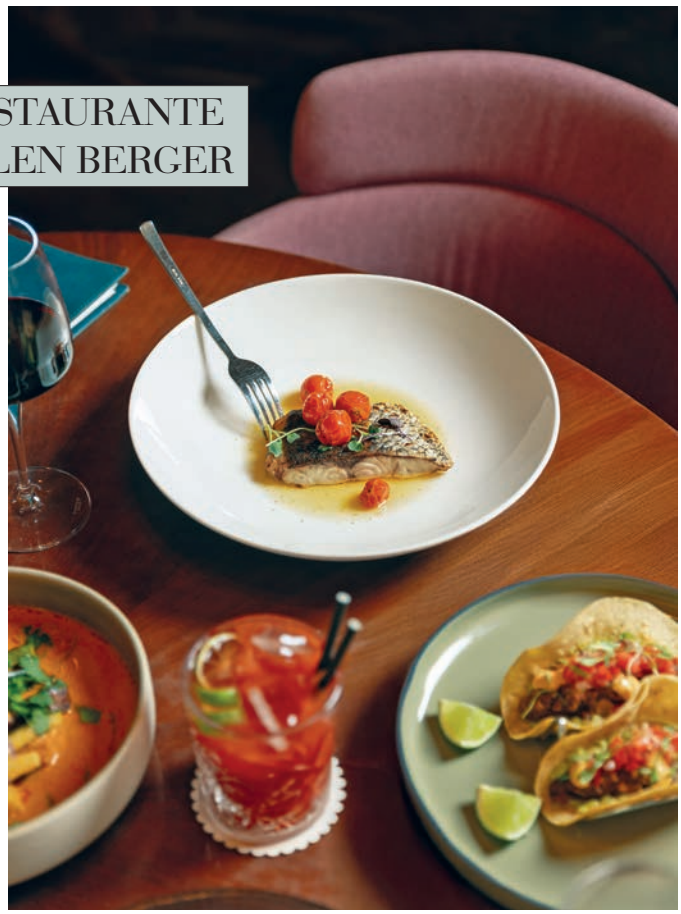


Nuevo destino gastronómico

Situado en el hotel Hesperia Presidente de Barcelona, este nuevo restaurante pone en valor el producto, recupera fondos y salsas clásicas, celebra la temporada y apuesta por platos diseñados para compartir sin prisas en un ambiente cuidado, cálido y acogedor con las mejores vistas a la Avenida Diagonal.

Hesperia Presidente
www.hesperia.com/hotel-hesperia-presidente

RESTAURANTE HELEN BERGER



Sabores del mundo con alma local

El restaurante del hotel Room Mate Helen Berger, ubicado en el corazón de Valencia, renueva su carta con platos que combinan influencias internacionales y producto local, en línea con su estilo gastronómico, como el Tiradito de vieiras, la Lubina en adobo o el Curry rojo de costilla de vaca, que reflejan la apuesta del local por la creatividad, el sabor y la calidad de la materia prima.

Room Mate Helen Berger
www.room-matehotels.com

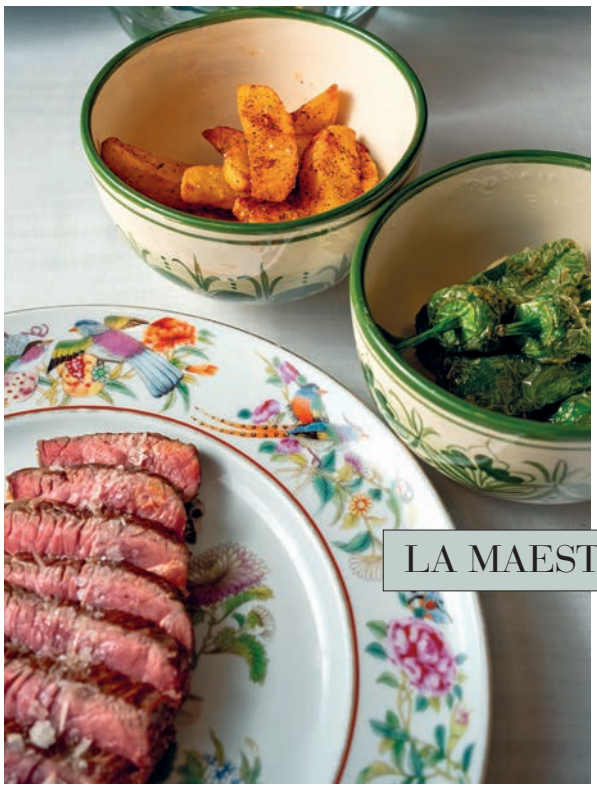


SA TAFONA

Viaje a los orígenes del Mediterráneo

El restaurante gastronómico del hotel de 5 estrellas Son Bunyola (Banyalbufar, Mallorca), estrena menú de otoño apostando por productos locales de temporada y sabores ancestrales de toda la Cuenca Mediterránea. La propuesta combina carnes nobles como el Magret de pato asado especiado con boniato y granada, con platos típicos de la temporada como los Raors fritos con topinambur y bigarada.

Son Bunyola
www.satafona-sb.es



LA MAESTRÍA

Esencia andaluza con enfoque actual

A pocos pasos de la Catedral y la Giralda, La Maestría, situado en el Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection, ofrece una propuesta que celebra el sabor andaluz desde un enfoque actual. El restaurante propone platos como el lomo bajo ecológico del Cercado de la Era con patatas especiadas y pimientos fritos o el tartar de atún rojo salvaje, cremoso de aguacate, pepino aliñado, huevas de trucha y pan carasau.

Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection
www.marriott.com



MAYMANTA BARCELONA

Primer aniversario

Ubicado en la planta 19 del Grand Hyatt Barcelona, Maymanta cumple un año de éxito gracias a la propuesta de Omar Malpartida que combina la cocina peruana con influencias mediterráneas que se plasman en platos como el ceviche o el arroz norteño de mariscos. Recomendado por la Guía Michelin.

Grand Hyatt Barcelona
www.maymanta.es

D.O. Ribera del Duero

Vinos creados para emocionar

Tintos jóvenes con elevada carga frutal y buen paso de boca; elegantes vinos de guarda; rosados afrutados y refrescantes o blancos jóvenes y frescos que aportan aromas más complejos al envejecer en barrica y botella. Todos ellos han sido creados para emocionar, más aún si los acompañamos con platos a su altura o si los disfrutamos en el lugar donde nacen.

Ruta del Vino Ribera del Duero



Hace más de 2.000 años, en el poblado vacceo de Pintia, se inició la elaboración de vino en la Ribera del Duero, definiendo tanto la actividad económica de la zona como el estilo de vida de sus habitantes. De esta actividad surgen las bodegas subterráneas que recorren el subsuelo de sus pueblos desde la Edad Media hasta nuestros días. Tanto estas bodegas tradicionales como otras de vanguardia, como las diseñadas por Norman Foster o Richard Rogers, ofrecen la oportunidad de explorar la historia de la Ribera del Duero. Actualmente son más de 300 las bodegas y 2.225 marcas, tantas como formas de emocionar.

Sus vinos se agrupan en tintos, desde los jóvenes con elevada carga frutal y buen paso de boca, a los elegantes vinos de guarda (crianzas, reservas y grandes reservas), que destacan por su complejidad aromática y su potencia y equilibrio en boca; en rosados, afrutados y refrescantes; y en blancos, vinos jóvenes frescos, afrutados, con buena acidez, que aportan aromas más complejos al envejecer en barrica y botella.

Maridaje local e internacional

Desde la Ruta del Vino Ribera del Duero comentan: "El lechazo (indicación geográfica protegida de Cyl), asado en horno de leña de encina es el plato emblemático de la cocina local. Este manjar, que también se puede disfrutar en chuletillas al sarmiento, se acompaña de otros productos como morcilla de la Ribera, verduras, quesos, torrezno de Soria, setas, trufas y panes artesanales junto a una amplia oferta de dulces y repostería como la tarta de hojaldre. La cocina tradicional se complementa con propuestas vanguardistas

Ruta del Vino Ribera del Duero



presentes en restaurantes reconocidos con premios como estrella, plato y recomendado Michelin Bib
Gourmand, Sol y Recomendado Repsol. Nuestros chefs destacan por su habilidad para presentar la gastronomía ribereña de forma excepcional, utilizando productos locales de alta calidad". Y añaden: "Además de poder probar el vino con gastronomía local, algunas bodegas investigan y ofrecen la posibilidad de unir sus vinos a comidas de otros países que muchas veces pueden resultar más extrañas a nuestro paladar. De esta forma, una cata en la que maridemos vinos de la Ribera del Duero con comidas tan exóticas para nosotros como la que proviene de La India o Japón, se convierten en un atractivo único para el paladar".

Hotel Tapa Tour Barcelona 2025 - © MeGusta Studio



Un Ribera del Duero para cada plato
Un Ribera del Duero tinto joven es una magnífica elección para acompañar aperitivos suaves como canapés, aceitunas o embutidos ligeros. Otra apuesta segura es servir una copa de un joven con una tapa de queso semicurado.
Un tinto crianza Ribera del Duero puede acompañarnos durante toda la comida. Un plato de pasta con salsa *arrabiata* o una

Hotel Tapa Tour Barcelona 2025 - © MeGusta Studio



Maridaje desenfadado

En el imaginario colectivo los vinos de la Ribera del Duero se suelen asociar a grandes celebraciones, comidas de negocios… y por ende, a platos de cocina tradicional. Y es que los vinos de Ribera del Duero son conocidos por su robustez y capacidad de envejecimiento. Sin embargo, actualmente, y como apunta el presidente del Consejo Regulador, Enrique Pascual: "La gran fortaleza de Ribera del Duero es su diversidad. Siguen elaborándose grandes tintos de guarda, pero también vinos más frescos, con menos madera y más expresión frutal". Es por eso que también hay Riberas del Duero ideales para comidas informales. Por ejemplo, un tinto joven con una hamburguesa. Un maridaje que hace años podría parecer "un sacrilegio" pero que a día de hoy no hace sino reafirmar que hay vinos de Ribera del Duero aptos para casi cualquier plato.



Fíjate en la etiqueta

Cada botella de Ribera del Duero es exclusiva. Su interior alberga un vino inimitable que ha superado rigurosos controles antes de llegar a los consumidores. Control de los aforos de las viñas, control del origen y calidad de la uva recepcionada, control de todos los movimientos del vino y control físico-químico y organoléptico del vino antes de su puesta final en el mercado.
El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero avala con su sello y una contraetiqueta numerada la autenticidad y calidad de los vinos amparados. Estos distintivos permiten garantizar, de la forma más segura y fiable, su producción y comercialización. Únicas e infalsificables. Cada contraetiqueta de la Denominación de Origen Ribera del Duero aporta una serie de medidas de seguridad que hacen prácticamente imposible una reproducción ilícita de la misma.

crema de zanahoria y calabaza son dos primeros que combinan muy bien con este tipo de vinos. Carne roja como solomillo –ya sea a la plancha, estofada o asada– marida a la perfección con los crianza.
Los vinos reserva y gran reserva – al igual que los crianza– van bien con pastas, cremas y sopas. Asimismo, estos vinos son ideales para primeros platos más sutiles y elaborados, como un arroz con bogavante. Por supuesto, también maridan con las carnes a la parrilla como cordero asado y los guisos y estofados de caza.
Para los platos sin carne también hay opciones, ya que los vinos de Ribera del Duero son muy versátiles: a los habituales vinos blancos y rosados para acompañar ensaladas y platillos sin carga animal, se unen los tintos sin tanto añejamiento, como las variedades roble y crianza. Pero no solo los vinos sin crianza son apropiados para los platos vegetales, un maridaje

sorprendente que vale la pena probar es un gran reserva Ribera del Duero con un ingrediente tan inusual como la coliflor, preparado a manera de los tacos al pastor mexicanos, acompañada de su tradicional adobo y piña asada.

Finalmente, a la hora del postre, una apuesta segura es el maridaje de chocolate y vino, aunque pueda parecer extraño en un primer momento, puede ayudarnos a encontrar muchos matices, ya que estamos buscando combinaciones que ponen de manifiesto su amargura y dulzor.

El chocolate amargo se complementa con vinos robustos para un contraste, mientras que el chocolate dulce armoniza con vinos blancos y afrutados. Los tintos funcionan bien con chocolate con alto contenido de cacao. Vinos tintos con crianza se asocian con chocolates negros debido a su amargura, mientras que los jóvenes combinan con chocolates más dulces como el que tiene leche. Por otro lado, los vinos blancos y rosados realzan chocolates menos intensos como el blanco, creando una armonía gustativa.

Hotel Tapa Tour Madrid 2025 - ©Iván Martínez



Un blanco con tosta de anchoa

En la Ribera del Duero, donde históricamente han dominado los vinos tintos, se apuesta ahora también por los blancos, ya que el mercado así lo demanda. Y esta apuesta por los blancos se materializa en vinos elaborados con la uva autóctona albillo mayor, una uva que se ha replantado tras años arrancando sus cepas. Los blancos de Ribera del Duero se elaboran con un 75% de esta variedad. Los hay con y sin fermentación y/o envejecimiento en barrica. Así que no dudes en optar por un blanco de Ribera del Duero para maridar, por ejemplo, platos de pescado como la Tosta de anchoa elaborada por los chefs Eugenio Fragomeni y Eugenio Moral del restaurante Branch (Brach Madrid) creada en el marco del Hotel Tapa Tour Madrid 2025.

ETIQUETAS LABELS		TINTOS REDS	ROSADOS/CLARETES Y BLANCOS ROSES/CLARETES AND WHITES
CRIANZA 2XBC 987983 RIBERA DUERO	Envejecimiento mínimo *Minimum ageing* Tiempo en barrica roble (≤330l) *Time in oak barrels (≤330l)*	24 meses *24 months* ≥ 12 meses *≥ 12 months*	18 meses *18 months* ≥ 6 meses *≥ 6 months*
RESERVA 2XBC 987983 RIBERA DUERO	Envejecimiento mínimo *Minimum ageing* Tiempo en barrica roble (≤330l) *Time in oak barrels (≤330l)* Resto del tiempo *Rest of the time*	36 meses *36 months* ≥ 12 meses *≥ 12 months* en botella *In bottle*	24 meses *24 months* ≥ 6 meses *≥ 6 months* en botella *In bottle*
GRAN RESERVA 2XBC 987983 RIBERA DUERO	Envejecimiento mínimo *Minimum ageing* Tiempo en barrica roble (≤330l) *Time in oak barrels (≤330l)* Resto del tiempo *Rest of the time*	60 meses *60 months* ≥ 24 meses *≥ 24 months* en botella *In bottle*	48 meses *48 months* ≥ 6 meses *≥ 6 months* en botella *In bottle*
COSECHA 2015 2XBC 987983 RIBERA DUERO	Joven *Young wines*	Sin barrica *Unoaked*	
	Roble/Barrica *Wines with oak*	≥ 3 meses en barrica de roble *≥ 3 months in oak*	
	Otros vinos *Other wines*	Otros vinos que no se ciñen a los parámetros de menciones tradicionales. *Other wines that don't meet the traditional classification criteria.*	

Enoturismo

Siempre decimos que el enoturismo es la mejor forma de conocer el lugar donde nacen los vinos y la Ribera del Duero no es una excepción, más bien al contrario, y es que la Ruta del Vino Ribera del Duero es actualmente la segunda más visitada de las 37 rutas del vino que existen en nuestro país, según el informe del Observatorio Turístico de Rutas de Vino de España que ha sido hecho público recientemente.

La ruta ribereña ha superado el año pasado los 381.000 visitantes, siguiendo la tendencia alcista que viene experimentando en los últimos años. Otro aspecto destacado es el espectacular incremento de los visitantes internacionales, que superan los 66.000, subiendo en casi 22.000. Esto supone una fuerte internacionalización de la Ruta del Vino Ribera del Duero, en línea con la tendencia de las rutas de vino en España.

Asimismo, el informe presenta un impacto económico de 8,3 millones de euros, contabilizándose exclusivamente el gasto de los enoturistas en visitas a bodegas y museos (que ronda los 20 euros por persona); el impacto sería mucho más elevado si se incluyeran los gastos en alojamientos, restaurantes o compras realizadas.

Hotel Tapa Tour Madrid 2025 - ©Iván Martínez



Hotel Tapa Tour Barcelona 2025 - © MeGusta Studio



Dos opciones para maridar con un rosado

Quizá cuando pensamos en rosado no tenemos en cuenta los de la Ribera del Duero y son grandes opciones. La elaboración de los vinos rosados se efectúa con un mínimo del 50% de las variedades de uva tinta autorizadas. A la vista presentan un tono rosa fresa, con destacables matices rosa grosella y tenues irisaciones violáceas en capa fina. Destacan por sus aromas frutales con matices característicos de bayas silvestres y fruta madura, típicos de las variedades tempranillo y albillo. En boca resultan afrutados y frescos, manifestando una atractiva acidez que le caracteriza.
A la hora de maridar, dos tapas a modo de ejemplo: Texturas de bacalao "a la llauna" del restaurante Batuar del hotel Cotton House de Barcelona y Nuestro "Minutejo" (un sándwich madrileño hecho con finas lonchas de oreja de cerdo a la plancha, pan tostado y salsa brava picante) del Jardín de los Duques del Palacio de los Duques Gran Meliá. Ambas creadas con motivo del Hotel Tapa Tour 2025 en Barcelona y Madrid, respectivamente.

Por otro lado, la Ruta del Vino Ribera del Duero destaca por ser la más visitada del interior de España, es la que más servicios y entidades alberga (334) y la que aporta más servicios enoturísticos, 225, a distancia de los 207 de Penedés o los 204 de Rias Baixas. Igualmente acapara más de la mitad de las visitas que generan en total las nueve rutas del vino existentes de Castilla y León y un elevado porcentaje de sus visitantes no se centran exclusivamente en el enoturismo, sino que aprovechan también para conocer su patrimonio, ya que los museos registran 133.189 visitas.
La Ruta además está consiguiendo otro de sus objetivos, la desestacionalización del enoturista. Aunque octubre, el mes de la vendimia, sigue siendo el más elegido para visitar la Ruta, se ha producido un notable incremento de turistas en el mes de mayo y una distribución en el resto del año, exceptuando enero que continúa siendo el más flojo.
Estas magníficas estadísticas permiten hablar

Tres sugerencias para acompañar un tinto joven

Los tintos jóvenes de Ribera del Duero (sin envejecimiento o con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo inferior a tres meses) presentan una intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo. Destaca la presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas en intensidad media. Equilibrados y frescos en boca como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo medio o bajo.
Para maridar este tipo de vinos podemos optar por una amplia variedad de platos. Estas tres tapas creadas con motivo del Hotel Tapa Tour 2025 son un buen ejemplo:

Hotel Tapa Tour Madrid 2025 - ©Iván Martínez



Brioche de ventresca, pimiento asado y alioli elaborado por los chefs Pablo Bernardez y María José Parra del restaurante El Patio (Four Seasons Hotel Madrid).

©Iván Martínez



Nigiri de lubina con salmorejo y pipirrana elaborado por los chefs Ana Huguet, Óscar Vásquez y María José Parra del Isa Restaurant & Cocktail Bar (Four Seasons Hotel Madrid).

©Iván Martínez



Taco de cocido madrileño con gel de hierbabuena elaborado por el chef Nuno Matos de La Cúpula Bar de The Palace Hotel, Madrid.

de una "satisfacción importante" en palabras del presidente de la Ruta del Vino Ribera del Duero, Miguel Ángel Gayubo, "porque no sólo hemos crecido en visitas, lo cual es complicado cuando ya estás bien posicionado, sino que demuestra que tenemos una estrategia bien dirigida a nuestros objetivos: dar más servicios y que sean de calidad, crecimiento internacional y desestacionalización".
Gayubo asegura que estas cifras son un aliciente para seguir trabajando en la línea de calidad y sostenibilidad que está llevando a cabo la Ruta.❋

**Las fotos de las botellas que ilustran este reportaje corresponden a botellas institucionales del Consejo Regulador y no están a a la venta.*



Finca Rodma

Entrevista al presidente de la D.O. Ribera del Duero: Enrique Pascual

"Nuestros vinos están presentes en más de 100 países"

© Jose I. Berdon



Lleva al frente del Consejo Regulador desde 2013 ¿Cómo ha evolucionado la D.O. en estos años? ¿Qué objetivos se han alcanzado?
En estos doce años hemos vivido una etapa de consolidación y crecimiento, siendo capaces de mostrar la identidad única y fascinante de nuestra región y la heterogeneidad y personalidad de cada uno de los vinos que en ella se producen. La Ribera del Duero ha pasado de ser una denominación joven, con apenas tres décadas de historia, a situarse entre las más reconocidas a nivel mundial. Hemos reforzado el control de calidad, potenciando la internacionalización y apostando por la sostenibilidad. Hoy, nuestros vinos están presentes en más de 100 países y la marca "Ribera del Duero" es sinónimo de prestigio y autenticidad.

Afirma que los vinos españoles en general tienen calidad y potencial, pero que les falta trabajar la imagen. ¿Qué va a hacer la D.O. Ribera del Duero en ese sentido?
En Ribera del Duero trabajamos realizando campañas que muestran la excelencia de nuestros vinos y los valores que nos definen: tierra, tradición, sostenibilidad e innovación. Junto a chefs, instituciones y embajadores, queremos que Ribera del Duero sea sinónimo de calidad, autenticidad y orgullo de origen.

¿Cómo afronta la D.O. la disminución del consumo de vino? ¿Potenciar el enoturismo es una de las claves?
Estamos viviendo un momento de estancamiento del consumo debido a factores económicos como la inflación y el menor poder adquisitivo de los consumidores. A esto se suman los factores políticos, como las tensiones comerciales y las guerras arancelarias, y las tensiones geopolíticas que elevan los costes de producción y distribución. A esos factores se unen los cambios en los hábitos de consumo: se buscan experiencias más auténticas, sostenibles y ligadas al territorio.
En Ribera del Duero, el enoturismo es una de nuestras grandes fortalezas. La Ruta del Vino, segunda más visitada de España con más de 380.000 visitantes, demuestra que el vino sigue siendo una experiencia cultural y emocional. Queremos que cada visita se convierta en un vínculo con nuestra tierra, nuestra gente y nuestra forma de vivir el vino.

"El enoturismo es una de nuestras grandes fortalezas"

Las tendencias de consumo en nuestro país apuntan hacia vinos jóvenes, más ligeros. ¿Se están adaptando las bodegas de Ribera a esa demanda interna?
Sí, las bodegas están respondiendo a las nuevas tendencias sin perder su esencia. La gran fortaleza de Ribera del Duero es su diversidad. Siguen elaborándose grandes tintos de guarda, pero también vinos más frescos, con menos madera y más expresión frutal. Además, desde 2019 producimos blancos con albillo mayor, una variedad autóctona que ha abierto una nueva vía de desarrollo y ha recibido una acogida excelente. Ha sido un paso histórico. El albillo mayor ha permitido mostrar otra cara de la Ribera del Duero: elegante, singular y con un potencial enorme, demostrando que la Ribera del Duero es mucho más que vinos tintos, pudiendo sacar pecho de sus vinos blancos y rosados-claretes. En pocos años, los blancos de la D.O. han conquistado tanto a críticos como a consumidores. Hoy son un complemento perfecto a nuestros tintos y una muestra de la capacidad de evolución que caracteriza a esta tierra.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador para 2026?
Queremos seguir fortaleciendo la presencia internacional, especialmente en mercados estratégicos como Estados Unidos, Suiza, México, Alemania o Reino Unido. También seguiremos trabajando en sostenibilidad, en apoyo técnico a las bodegas y en la digitalización de procesos. Nuestro compromiso es mantener a Ribera del Duero en la vanguardia de las denominaciones de origen de calidad. Y todo ello sin olvidar el acercar la cultura del vino a los jóvenes, desmitificando y desestigmatizando el producto y educando en el consumo moderado.❋

Cantovera Suum

Un vino con carácter propio

La bodega Cantovera, perteneciente al Grupo Valdecuevas, lanza Cantovera Suum, un tinto nacido en el corazón de Ribera del Duero que sobresale por su carácter elegante y expresivo y su marcada personalidad.





NOTA DE CATA

Variedad: Cabernet sauvignon y tempranillo
Características: Es fruto de una selección minuciosa de uvas y de un proceso de vinificación diseñado para resaltar la singularidad del viñedo. Se cría en barricas nuevas de roble francés de 300 litros durante 12 meses, antes de reposar al menos 9 meses en botella.
De color rojo picota brillante, destaca por su complejidad aromática, con predominio de fruta negra acompañada de notas balsámicas, mentoladas y especiadas (pimienta negra, clavo…), además de elegantes matices ahumados. En boca es estructurado, vivo y persistente, con taninos firmes y un final largo que remite a fruta madura y especias.

La bodega Cantovera, ubicada en la localidad vallisoletana de Bocos de Duero y perteneciente al Grupo Valdecuevas desde 2024, se erige en un enclave privilegiado, rodeada de viñedos a más de 800 metros de altitud. Su filosofía une tradición vitivinícola y visión contemporánea, con un compromiso firme hacia la sostenibilidad y el respeto por el paisaje. De este equilibrio nacen vinos que transmiten identidad, armonía y un profundo vínculo con la tierra. Un buen ejemplo es su última creación, que acaba de salir al mercado: Cantovera Suum 2023, un vino llamado a convertirse en referente en la Denominación de Origen Ribera del Duero por su personalidad y autenticidad. Fiel a la filosofía de integración en el entorno del grupo, Cantovera trabaja con un modelo basado en la sostenibilidad, la excelencia y el respeto al terroir. Sus viñedos, situados entre el páramo y el valle del Duero, son el origen de este vino que nace en la parcela Carrabocos, anexa a la bodega. Allí se cultiva una uva cabernet sauvignon de gran carácter que, junto con la tinta del país procedente de la finca La Guindalera, definen la esencia de esta nueva referencia. A ello se suma el trabajo enológico de Jesús Martínez, enólogo de Cantovera, que ha sabido interpretar con sensibilidad el carácter de la parcela y reflejarlo en un vino equilibrado, potente y con una marcada personalidad.
El nombre "Suum" —que significa "lo propio"— encarna el espíritu de este vino: "muy suyo", distinto y auténtico. Expresa también la filosofía de la bodega: elaborar vinos singulares, arraigados a la tierra y con una identidad inconfundible.
El lanzamiento de Cantovera Suum representa un nuevo hito en la trayectoria del Grupo Valdecuevas, que en los últimos años ha reforzado su presencia en el sector vitivinícola y oleícola de Castilla y León. Con esta incorporación en Ribera del Duero, el grupo reafirma su compromiso con la sostenibilidad, la tradición y la innovación, consolidando un proyecto que combina el respeto a la tierra con la elaboración de vinos singulares y de prestigio. Cantovera completa su catálogo con Cantovera 9 Meses, un tempranillo envejecido en barricas de roble durante nueve meses, que complementa la personalidad única de Suum.❋

Más información: www.grupovaldecuevas.es

Monteabellón Finca Matambres 2020

En Nava de Roa (Burgos), en pleno corazón de la Ribera del Duero, se asienta Bodegas y Viñedos Monteabellón, un proyecto familiar fundado en el año 2000 por la familia García, viticultores desde hace generaciones. Su historia comenzó mucho antes, cuando el abuelo Fabián García, plantó las primeras cepas en el año 1948. Hoy, la tercera generación mantiene vivo ese legado, elaborando vinos que reflejan la diversidad y riqueza de su entorno.

Monteabellón cultiva 175 hectáreas de viñedo propio, repartidas entre los 760 y 950 metros de altitud. La combinación de altitud, clima continental y suelos diversos —arenosos, arcillosos y calcáreos— permite obtener vinos con identidad y elegancia.

Entre las parcelas más representativas se encuentra Matambres, situada en la zona media del viñedo, entre los 800 y los 830 metros de altitud. Su suelo franco-arenoso con canto rodado da lugar a un tempranillo de gran profundidad y equilibrio, Finca Matambres. La crianza se prolonga durante al menos 20 meses en barricas de roble francés (80%) y americano.



Monteabellón elabora también vinos bajo las D.O. Rueda, D.O.Ca. Rioja, D.O. Rías Baixas y D.O. Valdeorras, siempre con la misma filosofía: expresar la identidad del origen. En cada botella late una historia de familia, esfuerzo y amor por la tierra.✻

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: De color cereza oscuro, presenta un aroma muy expresivo, con notas de frutos negros maduros, roble cremoso, torrefactado, y matices balsámicos y de regaliz. En boca es potente y estructurado, con taninos redondos y un final largo y sedoso.

BODEGAS MONTEABELLÓN · Calvario, s/n · 09318 Nava de Roa (Burgos) · Tel.: 947 550 000 · www.monteabellon.es · Bodegas Monteabellon · @monteabellon

La Capilla Crianza 2021

En el corazón de la Ribera del Duero late una bodega que encarna el espíritu más puro de esta tierra: Finca La Capilla. Boutique y singular, se levanta sobre un enclave privilegiado donde los suelos de origen terciario y las extremas diferencias térmicas entre el día y la noche regalan a la vid una personalidad única. Allí, la naturaleza imprime carácter y la mano del hombre lo transforma en vino con identidad, equilibrio y elegancia.

La bodega cuenta con 60 hectáreas de viñedo propio, cuidadosamente distribuidas en Roa, La Horra y Anguix, tres de las zonas más prestigiosas de la denominación. Cada parcela se trabaja con precisión artesanal, buscando extraer la esencia de la tinta del país, la uva reina de la región, que en Finca La Capilla se expresa con finura y potencia medida.

Desde su adquisición en 2019 por la familia Forner, la bodega ha reafirmado su filosofía: vinos de producción limitada, nacidos para emocionar y perdurar, como La Capilla Crianza 202, que luce una imagen renovada que refleja la esencia de su proyecto. Una etiqueta sobria, elegante, con detalles en relieve y tipografía sofisticada, que anticipa la experiencia sensorial del vino que alberga la botella.✻



NOTA DE CATA

Variedad: 98% tinta de país y 2% merlot
Características: Color profundo de capa alta, glicérico y untuoso en copa. Nariz intensa, con sensaciones de frescura frutal envuelta en una madera muy integrada que complementa, sin enmascarar, la plenitud de la tinta del país en la Ribera del Duero. Paso en boca fresco, vivo, de elegante complejidad, con matices cremosos y finos tostados. Sutil y elegante. Equilibrado para beber desde ahora y con capacidad para envejecer en botella durante varios años.

BODEGAS FINCA LA CAPILLA
Ctra. de Anguix, s/n · 09300 Roa (Burgos)
Tel.: 941 454 000 · www.fincalacapilla.com

Bodegas Hnos. Pérez Pascuas

45 años de historia

Bodegas Hnos. Pérez Pascuas celebra su 45 aniversario con una edición muy especial de su Viña Pedrosa Gran Reserva 2019, bajo el lema “El legado de una vida”. En el corazón de la Ribera del Duero, esta bodega familiar ha convertido su historia en un símbolo de perseverancia, identidad y amor por la tierra.





Todo comenzó en 1980, cuando los hermanos Pérez Pascuas decidieron apostar por el viñedo en un tiempo en que pocos creían en el potencial vinícola de la región. Mientras muchos arrancaban cepas para sembrar cereal, ellos plantaban futuro. Su padre, Mauro Pérez, les había dejado 17 hectáreas y, sobre todo, un legado de respeto, trabajo y honestidad. Con esa herencia fundaron la bodega en Pedrosa de Duero (Burgos), dando origen a un proyecto que, con el tiempo, se convertiría en una de las referencias más sólidas de la Denominación de Origen Ribera del Duero.
Hoy, Viña Pedrosa es sinónimo de elegancia y autenticidad. La bodega cultiva más de 130 hectáreas de viñedo ecológico y elabora vinos 100% tinta del país (tempranillo) reconocidos en más de 50 países. Su filosofía sigue siendo la misma: cuidar la tierra con la misma pasión con la que comenzó esta historia familiar.
Para celebrar el aniversario, la bodega lanza una edición limitada del Gran Reserva 2019. La etiqueta incluye una obra del escultor burgalés Cristino Díez, inspirada en la idea de permanencia y en el vínculo con el yacimiento de Atapuerca, uniendo arte, memoria y vino.
Con la vista puesta en el futuro, la familia Pérez Pascuas mantiene su propósito intacto: seguir elaborando vinos que emocionen, fieles a su origen y a una manera de entender la vida donde cada copa es un acto de celebración y de encuentro porque los verdaderos legados no sólo se heredan, se comparten. ❋

Más información: www.perezpascuas.com

NOTA DE CATA

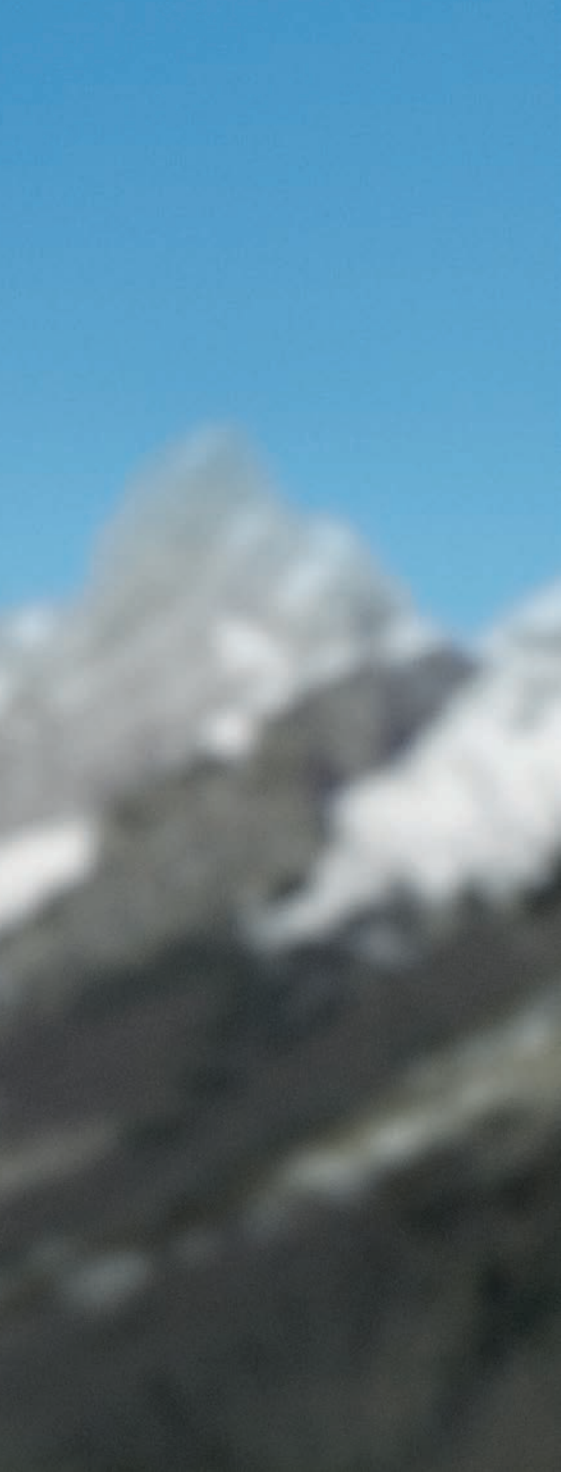
Nombre: Viña Pedrosa Gran Reserva 2019, Edición limitada 45 Aniversario
Variedad: Tempranillo
Características: De color rojo granate intenso y capa alta, con matices rojo teja. En nariz se muestra potente, elegante y complejo, dominado por aromas de fruta negra madura y en confitura, cassis, notas balsámicas, especiadas, entre las que destacan sutiles toques de comino, recuerdos minerales y un delicado matiz de trufa. En boca es amplio, goloso y envolvente, con una excelente estructura. Sus taninos suaves y nobles aportan redondez y equilibrio, culminando en un final largo, persistente y aterciopelado, que invita a disfrutar cada sorbo con calma.

Un viaje por Aragón a través de sus vinos



Ruta del Vino Somontano





DOP Somontano

Con el espíritu de José Antonio Labordeta, sin mochila pero con una copa en la mano, emprendemos un viaje por Aragón, un territorio diverso donde el vino es cultura, identidad y futuro. En los vinos aragoneses se revela la esencia de una tierra que va de lo extremo a lo esencial, de la montaña al llano, de la piedra al silencio: un pequeño continente en miniatura donde el vino es paisaje, memoria y emoción.



POR KIKO PÉREZ DE LA OSA

Cultura, identidad y futuro

Un polifacético aragonés, José Antonio Labordeta —profesor, cantautor y diputado, inolvidable por su "¡Váyase a la mierda!" en el Congreso—, recorrió en los años noventa del pasado siglo los caminos y pueblos de España en *Un país en la mochila,* el programa de La 1 de TVE que convirtió su mirada pausada en una forma de entender el territorio.

Hoy, con esa misma mirada —sin mochila, pero con una copa en la mano—, y escuchando, si se quiere, su *Canto a la libertad,* proponemos otro viaje: un recorrido por los vinos de Aragón, por sus tierras y por sus gentes, donde cada sorbo revela un paisaje y el carácter de un territorio.

Del norte pirenaico de Huesca al sur de las sierras rojizas de Teruel, pasando por las llanuras del valle del Ebro, Aragón es un mosaico de climas y suelos, un territorio que va de lo extremo a lo esencial y que se expresa en cada copa. En esta comunidad autónoma descubrimos una tierra sobria, diversa e íntimamente fiel a sí misma: un pequeño continente en miniatura, con acento propio y vinos con alma. Una identidad que es, al mismo tiempo, una oportunidad para emocionar y diferenciarse.



La suerte de ser diferente

Iniciamos nuestro viaje en la provincia de Huesca, al norte de la comunidad, a los pies de la Sierra de Guara. La luz aquí deslumbra: limpia, clara, casi un espejo, tan intensa que refleja todo a su alrededor.

En torno a Barbastro, los viñedos se extienden en suaves ondulaciones asentadas sobre suelos pardo-calizos y bajo un clima mediterráneo continental, de veranos calurosos e inviernos fríos, entre los 350 y los 1.000 metros de altitud. En estos viñedos conviven hoy variedades internacionales —chardonnay, gewürztraminer, cabernet sauvignon o merlot— con el resurgir de las autóctonas parraleta, moristel, alcañón y, por supuesto, garnacha.

Reconocida como denominación en 1984, Somontano fue pionera en hablar otro lenguaje: el del vino entendido como cultura y experiencia.

Sus bodegas fusionaron arte, diseño y vanguardia con viticultura, posicionando la denominación como referencia nacional. Supo modernizar sus métodos, cuidar la estética, abrir las bodegas al visitante y convertir su nombre en marca, mucho antes de que el término *branding* sonara en los consejos reguladores.

Hoy vuelve a recuperar aquel espíritu con nuevas iniciativas y proyectos familiares que buscan devolver al Somontano el brillo que mere-

DOP Somontano - Bodega Enate



ce: un equilibrio entre tradición y apertura, entre grandes proyectos corporativos y pequeñas bodegas familiares, que se traduce en vinos elegantes, equilibrados y de acidez precisa. Vinos que reivindican el prestigio que nunca debieron perder.

En la provincia de Zaragoza, hacemos un alto en la capital mundial de la garnacha para visitar el Jardín de la Garnacha de Zaragoza del parque Macanaz, frente a la imponente figura de la Basílica del Pilar: un homenaje de Zaragoza a la variedad, con cepas traídas de las tres denominaciones de origen de la provincia.

El vino de las piedras

A pocos kilómetros al sur de Zaragoza, el paisaje se ondula y el cierzo sopla libre entre las viñas. La tierra, cubierta de guijarros, brilla con un resplandor seco que ha dado fama a este territorio: Cariñena, uno de los paisajes vitícolas más antiguos de Europa y, junto a Rioja y Jerez, una de las tres primeras denominaciones de origen reconocidas en España (1932).

El viñedo se extiende entre los 400 y los 800



D.O. Cariñena

metros de altitud sobre suelos pedregosos y pobres, trabajados por generaciones de viticultores acostumbrados al rigor del clima continental.

Esa austeridad —de piedra, cierzo y silencio— imprime a sus vinos un carácter inconfundible: tintos profundos, francos, con cuerpo y alma.

Cariñena es hoy el mayor productor de Garnacha de Aragón, con un 35 % de la producción total de la denominación, acompañada de tempranillo, cabernet sauvignon y syrah.

Paradójicamente, mientras la carignan triunfa en el Priorat, el Languedoc, Cerdeña o Chile, en su tierra de origen la variedad ha quedado en segundo plano. Algunos elaboradores impulsan hoy su redescubrimiento, recuperando viejas cepas y vinos monovarietales que reivindican su identidad y su tensión natural.

Cariñena fue también el gran laboratorio del cooperativismo aragonés: cientos de familias unidas en torno a la vid, sosteniendo una economía local basada en el esfuerzo compartido. Hoy, ese espíritu persiste —con bodegas renovadas y viñas revalorizadas— y una apuesta decidida por la calidad y la autenticidad del territorio.

La denominación ha sabido resumir esa fuerza bajo una idea poderosa: *El vino de las piedras,* lema que une geología y carácter.

A su alrededor, el mapa vitícola aragonés sigue creciendo: del campo de Cariñena nacen dos nuevas denominaciones, Aylés y Urbezo, que comenzaron como Vinos de Pago y hoy son DOP reconocidas por la normativa europea.

D.O. Cariñena



El Imperio de la Garnacha

Entre las laderas del Moncayo y el valle del Ebro, los viñedos de Campo de Borja dibujan un paisaje sobrio, luminoso y profundamente aragonés. Aquí la garnacha no es solo una variedad: es una manera de entender el vino. Sus cepas resisten el cierzo y el sol con elegancia austera, y de ellas nacen tintos intensos, sinceros y equilibrados.

Reconocida como denominación en 1980, Campo de Borja ha hecho de la garnacha su emblema y su relato, hasta ganarse con justicia el título de *Imperio de la Garnacha.*

Más de la mitad de su superficie está plantada con esta uva, lo que la convierte en una de las zonas de mayor pureza varietal del país.

Sus vinos combinan fruta madura, frescura y un carácter muy reconocible, fruto del clima continental y de los suelos arcillo-calcáreos que miran al Moncayo.

El proyecto *Garnachas Históricas*, impulsado por la denominación, ha redescubierto parcelas singulares y recuperado elaboraciones tradicionales con mínima intervención. Un movimiento que ha proyectado el nombre de Campo de Borja en *Grenaches du Monde*, donde figura cada año entre las denominaciones más premiadas, y en mercados como Estados Unidos o Reino Unido, donde la garnacha de Campo de Borja se ha convertido en sinónimo de autenticidad y valor.

Más allá de los galardones, lo que distingue a Campo de Borja es la coherencia: sus bodegas, tanto cooperativas como familiares, han mantenido una línea sólida, fiel a la tierra y a la variedad que mejor la expresa.



Bodega Borsao - DO Campo de Borja

DO Calatayud





Bodegas San Alejandro - DO Calatayud

Garnachas de altura

El viaje termina en el oeste de Aragón, en el paisaje quebrado y mineral de Calatayud, donde el viñedo escala las laderas hasta superar los 1.000 metros de altitud. Aquí la garnacha encuentra su último refugio heroico: cepas viejas, de rendimientos mínimos, que hunden sus raíces en suelos pobres de pizarra, arcilla y caliza, en escarpadas laderas de inclinaciones imposibles.

Reconocida como denominación en 1990, Calatayud se ha consolidado como un referente de autenticidad. Sus vinos de montaña son intensos pero equilibrados, de una frescura insólita para una tierra de sol, y se han ganado un lugar propio en el panorama internacional.

En los últimos años, la denominación ha apostado por la viticultura ecológica y por la recuperación de parcelas históricas. El resultado es una nueva generación de vinos sinceros, elaborados con respeto por el suelo y la tradición, que reivindican la garnacha como patrimonio vivo.

Pocas zonas en España concentran tal densidad de viñas viejas ni semejante altitud media, lo que convierte a Calatayud en un referente indiscutible del panorama vinícola nacional.

Teruel también existe

El viaje no estaría completo sin mirar hacia el sur. Teruel, tierra de contrastes, de pueblos mudéjares y cielos abiertos, también alza la voz en este mapa del vino aragonés.

El empuje y espíritu emprendedor de algunas bodegas establecidas en la comarca del Matarraña, conocida como la "Toscana española", han dado los primeros pasos para crear la Denominación de Origen Matarraña: una apuesta por el paisaje y por quienes lo trabajan.

Una combinación de tradición, innovación y fuerte vínculo con el territorio define este nuevo proyecto, donde reinan las variedades syrah, viognier, cariñena y garnacha, con la firme voluntad de recuperar la morenillo, variedad autóctona que aspira a convertirse en su seña de identidad.

Un ejemplo de cómo el vino vuelve a ser motor de vida rural y símbolo de pertenencia.

Aquí, entre olivos centenarios, almendros y muros de piedra seca, el vino se abre paso como una declaración de amor a la tierra.

El eco del cierzo acompaña la última copa, y en ella se adivina la misma mezcla de fuerza y dignidad que en las tierras que la vieron nacer.✻

Oxia Orange Wine

El primer vino naranja de Bodegas Aragonesas

Elaborado con uva moscatel, se trata de un vino muy gastronómico, fundamentalmente dirigido a una hostelería de alto nivel. Se han producido 5000 litros, lo que se traduce en un lanzamiento de 6000 botellas.



Bodegas Aragonesas es una de las bodegas más emblemáticas de Aragón. Fundada en 1984, la bodega nace de la unión de la tradición vitivinícola de la comarca con una visión moderna e innovadora del vino.
Ubicada en Fuendejalón (Zaragoza), sus viñedos se extienden por más de 3.200 hectáreas, con suelos pedregosos y arcillosos que favorecen el desarrollo equilibrado de la vid. El alma de la bodega es, sin duda, la garnacha. Esta variedad, considerada durante años como patrimonio vitícola de Aragón, alcanza en Bodegas Aragonesas su máxima expresión. Entre sus vinos más destacados se encuentran Coto de Hayas Garnacha Centenaria, Fagus de Coto de Hayas, Aragonia Selección Especial, Nabulé Terroir o Galiano, todos ellos elaborados con mimo y precisión enológica. También producen vinos blancos, rosados y otras variedades tintas, pero la garnacha sigue siendo la gran protagonista y el eje de su identidad.
Con una producción anual que ronda los siete millones de botellas, la bodega ha conseguido consolidarse tanto en el mercado nacional como en el internacional, exportando a más de sesenta países en los cinco continentes. Esta expansión ha sido posible gracias a una firme apuesta por la calidad, la innovación y la sostenibilidad.

Último lanzamiento

Bodegas Aragonesas acaba de lanzar 6000 botellas de Oxia, su primer Orange Wine. Se trata de la última creación de Fernando Ballesteros, uno de los principales enólogos de la bodega, que se jubiló hace unos meses. Oxia ve la luz como homenaje a Ballesteros, pero también a Enrique Chueca, fundador y gerente de Bodegas Aragonesas desde hace 41 años y que dejó también su cargo el pasado septiembre. "Orange wine es un vino brisado, un blanco elaborado como si fuera un tinto y supone un homenaje absoluto a Ballesteros y Chueca. Este tipo de vinos nacen como tendencia a elaborar vinos más naturales. Observamos cierto interés en el mercado, pero no es un consumo masivo. Son vinos que consideramos gastronómicos y están, fundamentalmente, dirigidos a una hostelería de alto nivel. Se han producido 5000 litros, lo que se traduce en un lanzamiento de 6000 botellas", ha declarado Javier Vela, uno de los enólogos de Bodegas Aragonesas.❋ **Más información: www.bodegasaragonesas.com**

NOTA DE CATA

Variedad: Moscatel
Características: Muy bonito y original color anaranjado, derivado del contacto con sus pieles, con tonos amarillo ámbar intenso. Aparecen intensos aromas complejos con recuerdos a frutos anisados, caramelo, manzanilla, pomelo, manzana, hierbas aromáticas y monte bajo. La entrada en boca es muy potente, estructurada, con mucho volumen y untuosidad. No existen notas oxidativas, todo lo contrario, se siente la crianza reductora con sus lías que lo hace más sedoso y algo más maduro. El postgusto es eterno y la complejidad infinita. Un vino tremendamente versátil en cuanto a sus maridajes gastronómicos.
Temperatura de servicio: 12ºC









Una comarca muy sabrosa

La comarca del Matarraña/Matarranya, situada en el extremo nororiental de la provincia de Teruel, es un territorio eminentemente montañoso, compuesto por 18 poblaciones. Aquí, no solo atrapa su imponente paisaje, su gastronomía no se queda atrás.

Matarraña

En el privilegiado territorio del Matarraña coinciden las estribaciones del Sistema Ibérico con las cordilleras costero catalanas, y esta singular situación, a la que hay que añadir la cercanía del mar –20 km en línea recta- , otorgan a la comarca su carácter mediterráneo y fronterizo.

En total, 18 municipios conforman la comarca: Arens de Lledó, Beceite, Calaceite, Cretas, Fórnoles, La Fresneda, Fentespalda, Lledó, Mazaleón, Monroyo, Peñarroya de Tastavins, La portellada, Ráfals, Torre de Arcas, Torre del Compte, Valdetormo, Valderrobres y Valjunquera. De estos, cinco han sido declarados como conjuntos históricos artísticos (Beceite, Calaceite, La Fresneda, Ráfales y Valderrobres).

En todo el territorio comarcal destacan las casas señoriales de sillería, iglesias góticas, barrocas y renacentistas, restos de murallas, ayuntamientos, cruces, ermitas, portales, calles empedradas. Entre las construcciones civiles son dignos de mención el castillo y el núcleo urbano de Valderrobres, y el Molino Viejo de La Fresneda.

Por otra parte, el arte rupestre levantino de la comarca del Matarraña está declarado como Patrimonio histórico de la Humanidad.

Productos y gastronomía

La comarca del Matarraña es conocida por la calidad y variedad de sus productos. Los más representativos forman parte del sector cárnico, con el Jamón de Teruel como punta de lanza. Son importantes también el lechal de Aragón (indicación geográfica protegida), los embutidos y las carnes de conejo y avícola.

Catas y degustaciones de vino

- **Bodegas A Maru de Gasconne. www.amarubodegas.com**
- **Mas de Torubio. www.masdetorubio.com**
- **Venta d'Aubert. www.ventadaubert.com**
- **Bodega Mussols. www.bodegamussols.com**
- **Bayod & Borrás. www.bayodborras.com**
- **Deméter de Tastavins. Tel.lúric. www.demeterdetastavins.com**
- **Bodega Mas de Ilucia – Torre del Marqués. www.masdellucia.com**
- **Bodegas Crial. www.bodegascrial.es**
- **Bodegas Salvador. Tel.: 978 891 967**
- **Proecmat. www.proecmat.com**

Más información: www.matarranyaturismo.es



Vista de Ráfales.

Foto: Pablo Ibáñez.



Jamón de Teruel: joya gastronómica

La Denominación de Origen Protegida (DOP) garantiza que el jamón de Teruel es un producto de calidad excepcional, elaborado exclusivamente en la provincia de Teruel bajo estrictos estándares de producción. Su característico color rojo, su grasa infiltrada y su sabor equilibrado son el resultado de un proceso de curación artesanal que respeta la tradición.

El Matarraña es también la principal zona productora de aceites de la Denominación de Origen Bajo Aragón. Los aceites que se producen pertenecen a la variedad empeltre y se caracterizan por la suavidad.

Respecto a los vinos, en la comarca predominan las variedades garnacha negra y blanca, y en la actualidad se está apostando por producir vinos de calidad en Valderrobres, Calaceite, Valdeltormo, Arens de Lledó, Lledó y en Cretas. A partir de las cepas cultivadas elaboran, además, mistela y "vi ranci".

Otros productos de excelente calidad que se producen y comercializan en la comarca son quesos de cabra, trufa negra, almendras, dulces artesanos y el melocotón Denominación de Origen de Calanda.

En cuanto a la gastronomía de la zona, de esta se conocen platos como los Crespells, Hortereta de l'Hort, Estofado de cordero ternasco de Aragón, Talladetes del Gorrino, Redots a la Paella, Guirlache, Truita de patata en suquet, Cordero a la pastora, Conejo con chocolate, Ametlles Ronyoses, Bacalao de Cuaresma y Croquetas de pencas y farinetes. ❋

Casa Arcas

Deliciosos paseos por la montaña

Ainhoa Lozano y David Beltrán, al frente de este restaurante ubicado en un pequeño hotel del Pirineo aragonés, proponen un paseo gastronómico por las montañas que lo rodean a través de sus menús –Paseo, Sendero y Gran Recorrido– que han cautivado a público y crítica, entre ellos a los inspectores de la Guía Michelin.

POR LAURA MORALES



Los amantes de la montaña y la buena mesa deben apuntar en su agenda una visita a Casa Arcas. Además, esa escapada al Pirineo aragonés no les saldrá cara, al menos en lo que al restaurante se refiere, pues pese a lucir una estrella Michelin, los precios de sus menús son más que asequibles. El más económico, de 5 pasos, es para huéspedes del hotel (2 noches o más) y cuesta tan solo 46€.
Naturaleza, desconexión, y platos deliciosos y económicos. ¿Se puede pedir más?

Una propuesta cautivadora

Los inspectores de la Guía Michelin definen así el restaurante: "Se halla en un hotelito rural del valle de Benasque, no muy lejos de las pistas de esquí alpino de Aramón-Cerler, y disfruta de un entorno natural realmente cautivador.
La pareja al frente, Ainhoa Lozano y David Beltrán (más conocido de manera informal como Tauste), demuestra profesionalidad y pasión, la propia de quienes se han formado con el maestro Martín Berasategui. La sala, con chimenea y bellas vistas, es el escenario perfecto para degustar una cocina creativa de intenso sabor. Sus maravillosos menús, todos con una relación calidad/precio realmente impresionante, nos proponen unos deliciosos paseos por las montañas (hay una opción de 5 pasos muy económica, Paseo SL-5, reservada en exclusiva para los clientes alojados y dos más completas, de 7 y 10 pasos, denominadas Sendero PR-7 y Gran Recorrido GR-10). ¿Platos destacados? Todo









está buenísimo, pero nos han cautivado su Carabinero con hinojo y el medallón de Rape negro, con espárrago en texturas y aire de erizo de mar".

Desde el restaurante, la propia Ainhoa nos resume así su proyecto: "La gestión del hotel la asumimos el 1 de julio de 2015 y el restaurante en principio era para las cenas de los alojados... poco a poco fuimos atendiendo al cliente no alojado pero con el mismo sistema, menú cerrado sin opción de elegir. Ofrecemos una cocina actual, tratando de trabajar con productos de la región y de temporada pero sin cerrar la puerta a otros productores que siempre aportan un plus en las elaboraciones. Tenemos 3 opciones de menú, uno para los alojados como media pensión y otros 2 más completos". Y añade: "El cocinero, Víctor Ovalles, es natural de Caracas, donde comenzó sus estudios de cocina y hace unos años fue a Lasarte a hacer prácticas de cocina, allí conoció a David Beltrán (jefe de cocina de Martín Berasategui) y esas Navidades se vino al valle con nosotros para no estar solo en esas fechas. Le gustó el lugar y se quedó con nosotros hasta hoy".

En cuanto a la carta de vinos nos cuenta: "Es bastante extensa, dando prioridad al trabajo de las pequeñas bodegas que se encuentran en Huesca bajo el sello de Vignerons de Huesca y además tenemos referencias de bodegas de Aragón, Rioja, Ribera de Duero y otras denominaciones...".❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Desde el restaurante declaran: "La estrella Michelin fue una sorpresa y una gran ilusión para el equipo que ve que el esfuerzo, el trabajo y la constancia tienen su reconocimiento, y eso también les motiva para seguir trabajando y formándose para mejorar y ampliar sus conocimientos. Por otro lado, hemos notado más público, sobre todo fuera de la temporada alta. Este es un valle bastante estacional y las temporadas están muy marcadas... esperemos que con la estrella y otros factores de este valle se vaya trabajando más y sobre todo que sea de forma constante".

HOTEL RESTAURANTE CASA ARCAS

Ctra. A-139. Km 51
22467 Villanova (Huesca)
Tel.: 974 553 378 / 636 951 168
www.hotelvalledebenasque.com
Horario: Mediodías de miércoles a domingo y noches de jueves a sábado.
Precios menús: Paseo SL-5 (46 €) Sendero PR-7 (74€) y Gran Recorrido GR-10 (92€)

Únicos y especiales

Vinos de alta gama y ediciones limitadas

Los vinos de alta gama –de calidad superior, producidos con gran esmero desde el viñedo hasta la botella– y los de edición limitada –tiradas pequeñas y exclusivas ya sea por las uvas utilizadas o por su *packaging* especial firmado por algún artista de renombre– hacen de estos vinos auténticas joyas de colección. Ideales para regalar o para ser descorchados las próximas fiestas.

Ruta del Vino Somontano - Bodega Viñas del Vero



Tanto los vinos de alta gama como los de edición limitada son vinos únicos y especiales, que –aunque no siempre–, suelen tener un coste algo más elevado, así que podemos considerarlos pequeños caprichos. Esos vinos con los que brindar en una ocasión especial o con los que quedar muy bien si tenemos que hacer un regalo. Vamos a conocerlos un poco mejor y así sabremos distinguirlos y apreciar que hay detrás de cada una de esas botellas.

Vinos de alta gama

Aplicada al vino, la expresión "alta gama" se refiere a los vinos de la más alta calidad elaborados por la bodega o productor. Así, un vino de alta gama es un vino de calidad superior, producido con las mejores uvas –en ocasiones variedades recuperadas o de baja producción– y bajo métodos de elaboración meticulosos, que se distingue por su complejidad, exclusividad y precio algo más elevado. Estos vinos se caracterizan por una producción limitada y un



Cómo reconocer un vino de alta gama

- **Información en la etiqueta:** Busca etiquetas que indiquen la añada, el cuartel, el tiempo de crianza en barrica, el número de botella o términos como "crianza especial", "reserva", etc.
- **Punto de venta:** Suelen encontrarse en vinotecas especializadas o en las tiendas *online* de la bodega, no en grandes superficies.
- **Precio:** El precio es un indicativo, ya que todo el proceso de producción y cuidado se traduce en un mayor valor.

Freepik



Mar de frades & Ynés Suelves



Características principales de los vinos de edición limitada

- **Producción reducida:** Se elaboran en cantidades mucho más pequeñas que el vino estándar de la bodega, lo que los hace escasos.
- **Uvas de alta calidad:** A menudo provienen de viñedos con características excepcionales, uvas poco comunes o parcelas de muy baja producción.
- **Elaboración cuidada:** La producción es muy meticulosa y mimada para buscar el máximo potencial de calidad. Puede incluir procedimientos de vinificación tradicionales o métodos innovadores.
- **Proyectos personales:** Suelen representar proyectos personales y experimentales de los enólogos, mostrando la capacidad y el *savoir-faire* de la bodega.
- **Exclusividad:** Son vinos únicos e irrepetibles que despiertan gran interés en coleccionistas y aficionados por su exclusividad y características singulares.
- **Etiquetas numeradas:** Frecuentemente, cada botella tiene una etiqueta numerada que garantiza su autenticidad y posición dentro de la tirada limitada.

Características clave de los vinos de alta gama

- **Materia prima:** Las uvas provienen de viñedos seleccionados, con un cuidado intensivo (poda en verde, raleo) y, a menudo, de cepas con mucha historia.
- **Elaboración:** Se usan métodos de vinificación cuidadosos, con técnicas que respetan la calidad de la uva, y una producción a menudo en lotes pequeños.
- **Crianza:** Tienen un paso por barricas de roble (nuevas o con pocos usos) durante un período mínimo de 10 a 12 meses, y un posterior envejecimiento en botella.
- **Exclusividad:** Suelen ser vinos icónicos de una bodega, con producción limitada y a menudo etiquetados como "Gran Reserva", "Reserva", "Premium" o "Ícono".
- **Prestigio y precio:** Se asocian a una gran calidad, bodegas con reputación y, por ende, un precio más elevado. No se suelen encontrar en supermercados, sino en tiendas especializadas.
- **Resultados:** Muestran una mayor complejidad aromática y gustativa, reflejo de la calidad de la uva y el cuidado en su elaboración.

cuidado especial en cada etapa: desde la viña (poda, raleo) hasta la crianza en barricas de roble de calidad, y un reposo final en botella para asentar sus virtudes.

Si desarrollamos un poco más estas características esenciales debemos decir que para que un vino sea considerado de alta gama el primer aspecto que debe destacar es la calidad de su materia prima, para eso un vino de estas características se elaborará con las uvas provenientes de los mejores viñedos, las de mayor calidad, y de las mejores añadas. Las uvas deben provenir de viñedos o terrenos específicos, donde sus rendimientos, es decir los kilos de uvas de cada cepa, están ajustados al equilibrio de la misma en la búsqueda de la máxima intensidad y concentración de aromas y sabores, a lo que contribuyen todas las labores que se realizan en el viñedo, tanto en los suelos como en la planta. También la vendimia de esas uvas es muy cuidada, suele ser manual y en cajas de determinado tamaño.

También en los procesos de vinificación o elaboración se definen las bases de un vino de alta gama, siendo éstos muy cuidados y controlados y en los que la mano del enólogo es fundamental.

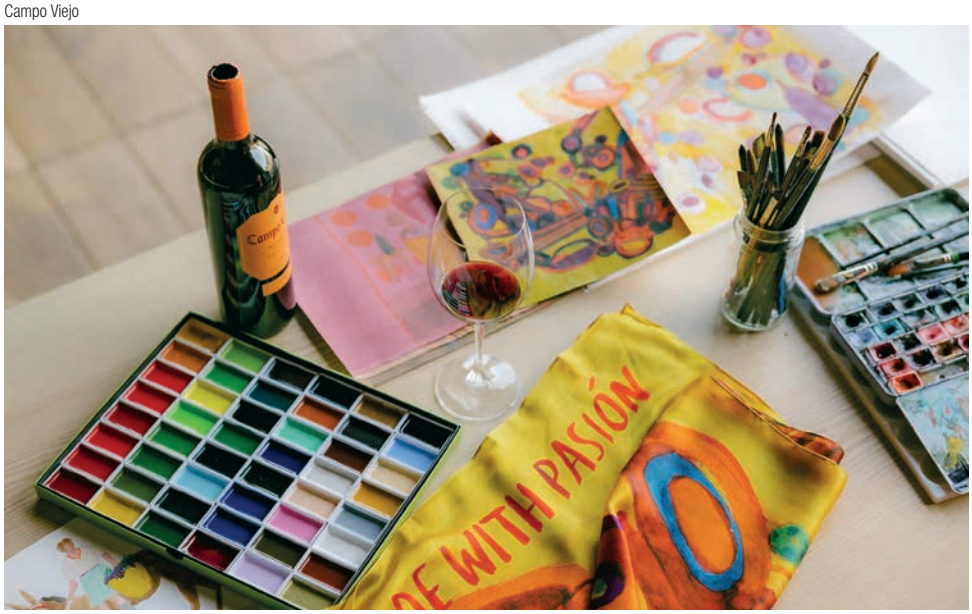
Otro aspecto vital en un vino de alta gama es el proceso de crianza, que normalmente se realizará en madera, siendo la de roble la más aceptada. Por otra parte, es también muy importante el tiempo de guarda del mismo. Un vino de alta gama deberá tener mínimamente de 10 a 12 meses de crianza en barrica y un máximo aproximado de 30 meses para luego continuar el reposo en botella, buscando limar las asperezas del vino, y asentar sus virtudes organolépticas. En este caso el tiempo estimado, dependerá de cada elaborador.

Dom Pérignon & Murakami



Es de destacar que es más común encontrar vinos de alta gama tintos pero cada vez hay más y mejores vinos de alta gama blancos.
Finalmente, otro tema a tener en cuenta es que este tipo de vinos no se suelen encontrar en supermercados sino en tiendas y vinotecas especializadas o en las tiendas físicas y *online* de la bodega, ya que las botellas necesitan un cuidado y un tratamiento o conservación especial acorde a la calidad del vino.
Algunas palabras que pueden orientar a los consumidores a la hora de buscar este tipo de vinos son estas indicaciones en la etiqueta: producción limitada, edición limitada, cosecha especial, selección, premium, gran reserva, etc.

Campo Viejo



Ediciones limitadas

Un vino de edición limitada o de producción limitada implica que se han lanzado al mercado un reducido número de botellas, en tiradas muy inferiores a las habituales. Estos vinos suelen presentar algún tipo de característica que los hace diferentes a los vinos convencionales.
Debemos aclarar que no existe un criterio unificador ni una definición universal para este tipo de vinos. Son las propias bodegas las que deciden lanzar al mercado estos vinos de edición limitada en base a su propio criterio, diferenciando este tipo de productos más exclusivos del resto de su producción habitual.
En líneas generales se trata de vinos que se elaboran en tiradas pequeñas y exclusivas, a menudo con uvas selectas y procesos cuidadosos (más complejos que los habituales), resultando en un número limitado de botellas disponibles. Al elaborarse en menor cantidad que la producción normal de la bodega, los convierte en productos más exclusivos.
En definitiva, este tipo de vinos suelen buscar la máxima calidad, con características enológicas únicas y un proceso de elaboración más cuidado y mimado. A menudo son el resultado de proyectos personales de los enólogos, donde experimentan con uvas o técnicas especiales.
El principal motivo que tienen la mayoría de las bodegas para la elaboración de vinos de edición limitada es el de producir vinos exclusivos de calidad superior y características enológicas singulares.
El motivo de la limitación puede deberse a la escasez de uvas de una variedad concreta o de un viñedo particular, el método de elaboración concreto que ha ideado el enólogo para ese vino y también, en muchas ocasiones, las ediciones limitadas lo son por su etiqueta o su *packaging*, que han sido diseñados en número limitado por un artista que colabora con la bodega, como pintores, modistos, diseñadores… o bien porque esas ediciones limitadas están destinadas a celebraciones concretas y han adaptado el diseño a esas fechas como San Valentín, el Día del padre o la madre, o Navidad, por poner algunos ejemplos.
Finalmente, apuntar que los vinos de edición limitada triunfan entre los consumidores porque ofrecen una experiencia adicional, esa atrayente exclusividad de algo irrepetible. ❋

Carácter volcánico



Ecológico y sin sulfitos añadidos, El Grifo Orange Wine se elabora con uva moscatel de Alejandría cultivada en los chabocos centenarios de la bodega más antigua de las Islas Canarias. Es un vino muy salino y mineral, es decir, muestra el carácter volcánico de Lanzarote. De la añada 2024, solo existen 2.574 botellas.

Una añada para la historia



Elegante, equilibrado y con un extraordinario potencial de guarda, Marqués de Riscal Reserva Edición Especial Risk All 2021 es un vino que une una cosecha destinada a trascender –una de las mejores de la última década– y una imagen artística cautivadora. Un Reserva llamado a convertirse en un rioja imprescindible.



Reinterpretación de la naturaleza

Dom Pérignon ha invitado al artista Takashi Murakami –conocido como el "Andy Warhol japonés"– a diseñar dos ediciones limitadas: Dom Pérignon Vintage 2015 y Dom Pérignon Rosé Vintage 2010, así como una *Uber piece.* Las icónicas flores sonrientes de Murakami están en el corazón de estos diseños exclusivos.

Experimental y efímero



Jean Leon ha lanzado su nuevo vino experimental: MO-23, elaborado íntegramente con la variedad ancestral recuperada moneu procedente de viñedos propios. Este monovarietal de la añada 2023 es el noveno exponente de la colección de vinos experimentales de la bodega del Penedès, del que únicamente se han producido 3.007 botellas.

ESTUCHE REUTILIZABLE

La familia Figuero acaba de lanzar el 'Estuche de Navidad Figuero Edición Limitada 2025 ', un estuche cilíndrico elaborado a mano con materiales de primerísima calidad reutilizable, que incluye una botella de Pago de Torrosillo, añada 2019 y dos copas Riedel, modelo *Mise en Place* de gran transparencia, perfectas para adaptarse a tintos de alta gama.





Obra maestra

85 meses de crianza dan vida a una obra maestra: Espumoso Martín Códax 85, un Brut Nature de edición limitada que refleja como pocos la esencia del Val do Salnés y la maestría del tiempo en la creación de grandes vinos. Cada sorbo despliega una sinfonía de matices en la que el carácter atlántico del albariño se funde con la serenidad que solo aporta el tiempo.

PIEZA DE COLECCIÓN

Mar de Frades despide su reconocida trayectoria de ediciones limitadas colaborando con Ynés Suelves, una de las voces más singulares y disruptivas de la moda española contemporánea. El diseño está inspirado en la fuerza del océano y en la energía de la luna. Una pieza de colección que resume la esencia de Mar de Frades y su capacidad de emocionar a través de la estética.





Rioja Vega Maturana 2021



Rioja Vega apuesta por la recuperación y revalorización de la maturana tinta –variedad ancestral en Rioja ya documentada en el siglo XVII– a través de la elaboración de un monovarietal de producción limitada que refleja el compromiso de la bodega centenaria con la preservación del patrimonio vitivinícola de la región. Un proyecto que permite rescatar del olvido variedades históricas con el objetivo de enriquecer la diversidad y calidad de sus vinos y ofrecer al consumidor opciones que combinan tradición, exclusividad y singularidad. Actualmente la maturana tinta –aprobada por el consejo regulador en 2007– supone el 0.43% del viñedo en Rioja. En palabras de su creadora, la enóloga Esperanza Elías: "Rioja Vega Maturana 2021 es una propuesta única y diferenciadora para curiosos del vino interesados en variedades autóctonas recuperadas, con una fuerte identidad regional" y afirma que "es la opción para amantes de la frescura y la elegancia que buscan vinos con personalidad, versátiles y gastronómicos".*

NOTA DE CATA

DOCa.: Rioja
Variedad: Maturana tinta
Características: Color granate-violeta de intensidad media alta. En nariz, destacan desde el inicio aromas intensos a fruta roja y hierba fresca con notas de regaliz y eucalipto. Boca fresca y aterciopelada con complejo regusto mineral y especiado, debido también al respeto por la variedad y el aporte de taninos finos del roble francés y los más dulces del americano. Es persistente en boca y se prolonga con suavidad y delicadas sensaciones balsámicas. Es un vino complejo, con frescura y potencial longevidad.
Maridaje: Carnes rojas, de caza y estofados, quesos curados, guisos de cuchara y postres con base de chocolate negro.

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

JAMÓN
y embutidos ibéricos

Alta calidad

Las reuniones en torno a la mesa en cualquier celebración –y especialmente en las Navidades que ya están a la vuelta de la esquina– nos brindan una oportunidad única para disfrutar de los mejores productos gastronómicos, entre los que se encuentran el jamón y los embutidos ibéricos.

Cala Bassa Beach Club (Ibiza)



959 Consorcio de Jabugo

Los jamones y embutidos ibéricos son productos cárnicos de alta calidad, elaborados a partir del cerdo de raza ibérica, una especie autóctona de la Península Ibérica.

En el caso del jamón 100% ibérico de bellota, también conocido como "pata negra", estamos ante un producto gourmet que despierta todos los sentidos. Y es que degustar un jamón ibérico de bellota en su máxima expresión no es simplemente comer: es viajar por el alma de la dehesa, sentir la historia de un producto irrepetible y descubrir el arte del afinado que solo unos pocos maestros dominan.

"El jamón ibérico es como un gran vino: cada pieza cuenta una historia distinta, dependiendo de su origen, su curación y su entorno", explica Manuel López, maestro jamonero y fundador de Reserva Ibérica. Y eso es precisamente lo que convierte la degustación en una experiencia única: no es solo probar un producto, es conectar con una tradición, con la tierra y con el arte del afinado.

Además, la versatilidad del jamón, su arraigo en nuestra cultura y su capacidad para brillar en cualquier momento del día lo convierten en el aliado perfecto para cenas ligeras o aperitivos llenos de sabor. Pero lo realmente fascinante es cómo, incluso en su aparente sencillez, el jamón sigue sorprendiéndonos.

El origen del término ibérico

Juan Vicente Olmos, director general de Monte Nevado, en el libro *Ibérico* ahonda en el origen del término 'ibérico': "La situación a principios del siglo pasado respecto a nuestro cerdo ibérico consistía en que mayoritariamente era descrito como extremeño, andaluz o cualquier otro apelativo referente al área geográfica que ocupaba principalmente. También era habitual referirse a él como cerdo negro o español de patas cortas, y cuando se le encuadraba en algún tipo, y especialmente en ambientes académicos, era frecuente el nombre de cerdo románico, napolitano, africano o del Mediterráneo. Tras la, realmente casual, denominación en 1867 por Sanson de la raza napolitana o románica como ibérica ("ibérienne", en el original) por su supuesto origen en nuestra península, el término empieza a adquirir cierta repercusión en algunos autores, principalmente franceses, pero también en algunos españoles e italianos y es en 1888 cuando el propio André Sanson cambia la denominación anterior para llamarlos ya ibéricos ("ibérique" en el original) e incluso se atreve con el apelativo taxonómico de especie Sus ibericus".



Tatel Madrid

3 'tips' esenciales a la hora de presentar el jamón

Para convertirse en todo un experto en el arte de presentar este exquisito manjar hay que tener en cuenta tres cosas fundamentales:

1 Un corte perfecto: un jamón bien cortado resalta sus cualidades. Usar cuchillos profesionales y cortar finas y pequeñas lonchas permite apreciar al máximo su textura y sabor.

2 Una presentación elegante: colocar las lonchas en un plato en forma de abanico o formando un diseño circular. Si se sirve como aperitivo, acompañarlo con panes artesanales.

3 El sello de calidad: siempre destacar la certificación de la DOP, señal de autenticidad y calidad.

Denominaciones de origen del ibérico

- **D.O.P. Jabugo: Los jamones se elaboran en la Sierra de Huelva, con cerdos criados en dehesas de la zona (Huelva, Cádiz, Sevilla, Córdoba, Málaga, Badajoz y Cáceres). El clima favorece la infiltración de la grasa.**
- **D.O.P. Guijuelo: Localizada en Salamanca, es la más antigua de las D.O.P. ibéricas. Su clima frío y seco permite curaciones largas y delicadas, resultando en jamones de sabor dulce.**
- **D.O.P. Dehesa de Extremadura: Toda la producción, desde la cría hasta el curado, debe realizarse en Extremadura. Se caracteriza por sus dehesas y la calidad de los productos.**
- **D.O.P. Los Pedroches: Ubicada en el norte de Córdoba. Todos los cerdos son nacidos, criados y sacrificados en la provincia de Córdoba.**

La dehesa y la montanera

El origen de los cerdos ibéricos tiene mucho que ver con estos dos conceptos. La dehesa es un tipo de bosque característico de la geografía mediterránea, un gran espacio natural constituido principalmente por árboles como la encina o el alcornoque, cuyo fruto es la bellota, alimento que necesita el cerdo durante la montanera. Estos terrenos tienen como objetivo principal destinar su superficie para el pastoreo y la alimentación de razas autóctonas. El término montanera hace referencia a la última fase de la cría del cerdo y, a su vez, la más importante. Esta fase se produce todos los años entre los meses de octubre y febrero, coincidiendo con la caída de la bellota. Durante esta fase, el cerdo debe vivir libremente en la dehesa para que, de esa forma, el engorde se produzca de la forma más natural posible. En los más de tres meses que dura la montanera, la alimentación del animal está fundamentalmente basada en la bellota, ingiriendo aproximadamente siete kilos al día. Para que un jamón sea considerado de bellota, la normativa considera que el cerdo debe permanecer al menos 60 días en la dehesa, alimentándose mayoritariamente de bellotas y debe engordar al menos 46 kg únicamente a base de bellota. La combinación de la excelente alimentación que llevan a cabo durante estos últimos meses y el hecho de que todo este tiempo estén en libertad da como resultado un producto de una excelente calidad.

La D.O.P. Guijuelo aumenta las exigencias de calidad de su jamón ibérico

En España, las denominaciones de origen (D.O.) de jamón son cuatro para el ibérico (Jabugo, Guijuelo, Dehesa de Extremadura y Los Pedroches) y una para el jamón serrano de capa blanca (Jamón de Teruel). Cada una de estas D.O.P. garantiza la calidad del producto y la región geográfica donde se crían los cerdos y se elaboran los jamones.

En el caso de Guijuelo –fundada en 1986 como la primera D.O.P. ibérica del mundo–, está de actualidad por la modificación de su pliego de condiciones, que recibió el visto bueno de la Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada el pasado 20 de agosto (del Ministerio, por tratarse de DOP supraautonómica, y de los ejecutivos de Andalucía, Extremadura, Castilla y León y Castilla la Mancha, CCAA de producción definida) y entró en vigor el 1 de septiembre con su publicación en el Boletín Oficial del Estado (BOE).

Señorío de Montanera y Rita Von



¿Qué es lo que más valoran los consumidores a la hora de disfrutar un jamón ibérico?

El jamón ibérico es más que un alimento, es un símbolo de la gastronomía española que conecta con generaciones y tradiciones. Para los consumidores actuales, existen ciertos factores clave que definen su experiencia a la hora de disfrutar este producto.

- **Sabor y textura. Según estudios recientes, el 80% de los consumidores afirman que el sabor es el principal factor que determina su preferencia por el jamón ibérico de bellota, considerado el más exquisito del mercado.**
- **Autenticidad y Denominación de Origen. El valor de la autenticidad también es crucial para los compradores. En este sentido, la denominación de origen y las etiquetas que certifican la procedencia del jamón tienen un gran peso en las decisiones de compra.**
- **Curación y tradición. El tiempo de curación es otro aspecto fundamental que los consumidores valoran. Un jamón ibérico curado durante más de 24 meses desarrolla un sabor más profundo y una complejidad aromática que solo puede lograrse con el paso del tiempo.**
- **Relación calidad-precio. Aunque el jamón ibérico es un producto premium, el consumidor también valora la relación calidad-precio.**

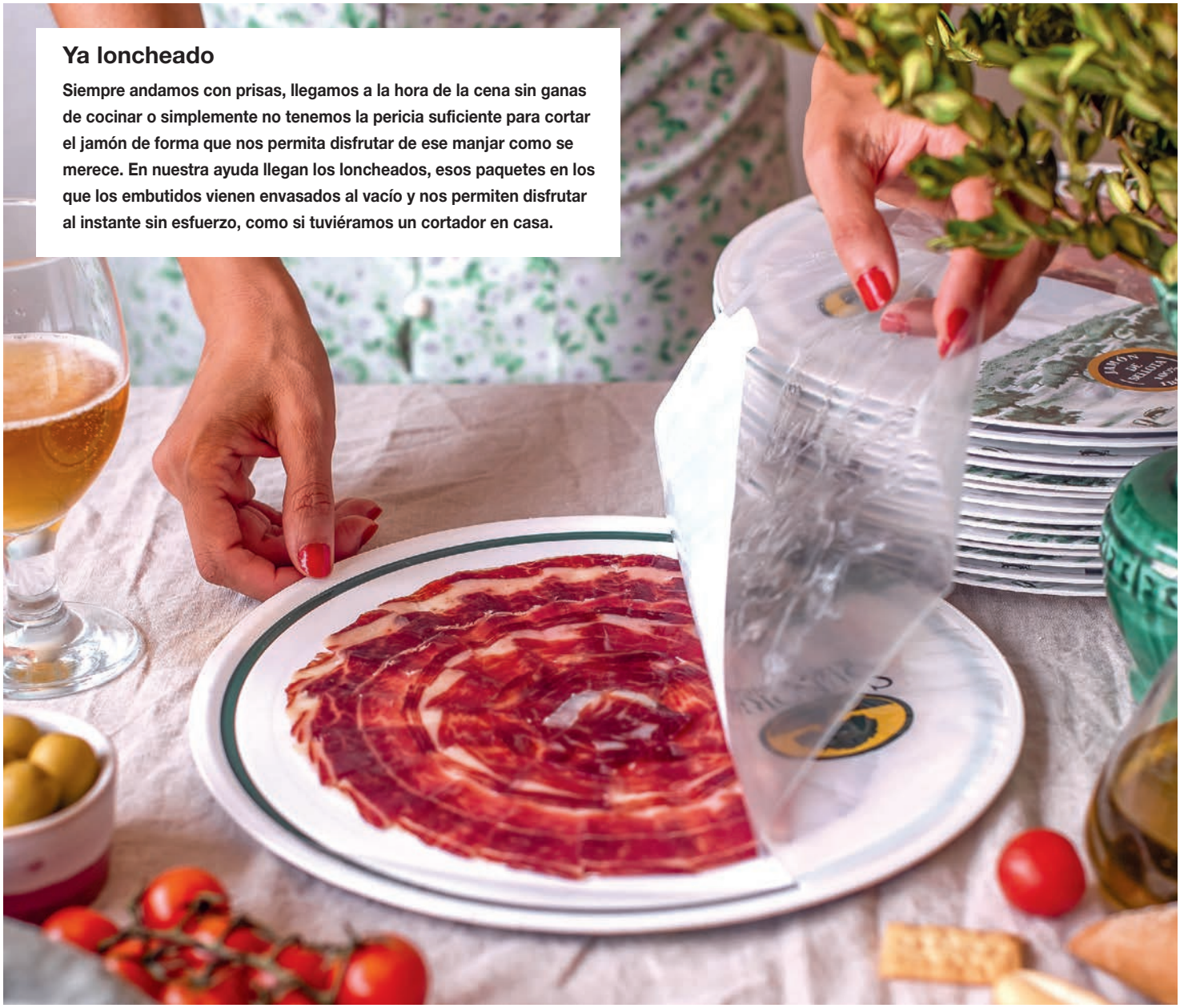
**Fuente: Jamones Enrique García*

"El requisito de materia prima susceptible de amparo, ni se sustituye ni se rebaja, se amplía al 50% ibérico y se sigue certificando la mejor calidad para nuestros jamones 100% y 75% ibérico", apunta Juan Carlos González García, presidente CRDOP Guijuelo. La modificación sustancial pauta requisitos que garantizan la calidad del producto de Guijuelo: Aumento de meses de curación de jamones y paletas D.O.P. Guijuelo para asegurar secados lentos y naturales propios; cumplimiento en canales amparadas de un mínimo del 54% de ácidos grasos beneficiosos para la salud; incorporación de menciones facultativas en piezas de calidad suprema; e introducción del marcado a fuego de las piezas como distintivo diferenciador de seguridad y garantía para el consumidor.

Consumo, exportaciones y mercados

El sur de España lidera el consumo de jamón ibérico, seguido de cerca por otras regiones como Cataluña, Madrid y Comunidad Valenciana. Otros productos ibéricos como el lomo, el chorizo y el salchichón también han experi-

Señorío de Montanera



Ya loncheado

Siempre andamos con prisas, llegamos a la hora de la cena sin ganas de cocinar o simplemente no tenemos la pericia suficiente para cortar el jamón de forma que nos permita disfrutar de ese manjar como se merece. En nuestra ayuda llegan los loncheados, esos paquetes en los que los embutidos vienen envasados al vacío y nos permiten disfrutar al instante sin esfuerzo, como si tuviéramos un cortador en casa.

mentado un aumento en el consumo.
Las exportaciones de jamón curado (que incluye el ibérico) alcanzaron una facturación récord de 722,14 millones de euros en 2024, un aumento del 56,5% en los últimos cinco años.
Los mercados más importantes para el jamón curado español siguen siendo los países europeos, como Francia, Alemania, Reino Unido, Italia y Suiza. Además, se ha consolidado el interés por el producto en mercados como China y Japón, lo que impulsa aún más la demanda internacional.

Dónde degustarlo

El pasado 28 de septiembre se conmemoró el Día Mundial del Jamón, una jornada que nació en 2024 con el objetivo de rendir homenaje a uno de los grandes símbolos de la gastronomía española. Si hay un lugar donde este día cobra un sentido especial ese es La Bodeguilla del Bar Jamón (C/ Misericordia, 5. El Puerto de Santa María, Cádiz), un restaurante que desde 1989 es un referente en El Puerto y que ha hecho del jamón su seña de identidad.
Ubicada en una casa histórica del siglo XVIII, La Bodeguilla ha hecho del jamón de bellota 100% ibérico el eje de su propuesta gastronómica. Cada pieza procede de productores de confianza y pasa un proceso de curación de entre tres y cuatro años, lo que garantiza una calidad y un sabor incomparables.
En este restaurante, el jamón ocupa el lugar de honor que merece. Una de las opciones más demandadas son las lonchas recién cortadas de jamón de bellota 100% ibérico, máxima expresión de este producto. Degustarlas en el salón o en la barra del restaurante es una experiencia que conecta con la tradición más auténtica del ibérico.
Otras opciones que también son puntales de su propuesta gastronómica son las croquetas y las verduritas al estilo de la casa, un plato lleno de sabor gaditano en el que camarones, cebolla y pimientos fritos se acompañan con finas lonchas de jamón ibérico.
"Para nosotros el jamón no es solo un producto, es parte de nuestra identidad y de nuestra historia familiar", señala Borja Fernández, tercera generación al frente del negocio junto a su hermana María.
Además, disponen de más de 70 referencias en las que brillan los vinos de Jerez y los de la Tierra de Cádiz. Un maridaje ideal para realzar los matices del jamón ibérico y completar una experiencia gastronómica única.✻

La empresa jamonera de Guijuelo, con 115 años de historia, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, con tecnologías como el loncheado en atmósfera protectora, sin perder su esencia y respeto por la dehesa



Castro y González

Tradición, innovación y pureza

En tiempos de sostenibilidad ficticia, hay empresas que realizan prácticas artesanales y fomentan el bienestar animal real. Castro y González ha apostado desde 1910 por lo artesano, por la defensa de la dehesa, que cuidan y reforestan, y de sus animales, por una alimentación saludable y por preservar la raza ibérica, realizando pocos cruces. Todo ello cristaliza en un concepto que diferencia a Castro y González dentro del sector de los jamones ibéricos de bellota: la impecable genética de sus cerdos, que permite una regularidad sin parangón en sus productos.

Castro y González aúna una elaboración artesanal con las técnicas más punteras en investigación y desarrollo, actualizando sistemas de secado, salazón y postsalado. Pero siempre respetando los procesos tradicionales, siguiendo la línea que marcó hace más de un siglo el abuelo Aurelio. Por eso, siguen curando sus productos en bodegas naturales, reduciendo el impacto ambiental al mínimo, sin apenas gasto energético, con el viento como protagonista de la forma más tradicional y respetuosa posible: abriendo y cerrando las ventanas de los secaderos durante las 24 horas de los 365 días del año para que circule el aire.



La empresa jamonera de Guijuelo ha sabido también adaptarse a las nuevas tendencias del sector, apostando por ejemplo por el loncheado, que no deja de sumar cuota de mercado. Cada vez más, particulares y, sobre todo, hostelería, apuesta por esta modalidad de producto que asegura una mayor comodidad, evita desperdicios y merma de producto y, siempre, manteniendo o incluso mejorando la calidad de este.

Durante el pasado año salieron de las instalaciones de Castro y González más de 30.000 platos de jamón loncheados, listos para consumir, cortados a cuchillo por ocho profesionales. Una cifra espectacular, que supone un aumento del 250% respecto al anterior ejercicio.

Es importante destacar que no hay merma de calidad. Cambia la forma de presentarlo, pero no el contenido. Castro y González envasa cortado a cuchillo todos sus productos: Selección, Fusión, 75% bellota y 100% bellota.

Con todo, Castro y González se ha situado como un referente en el mundo de los ibéricos en base a una serie de premisas y valores: respeto por la tradición, continua innovación y adaptación a los nuevos tiempos, sostenibilidad y una genética impecable para lograr una gran regularidad y calidad en sus productos, tanto jamón como embutidos y carnes frescas.❋

Más información: www.castroygonzalez.es

Pequeñas obras de arte comestibles



XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y IX Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

Valladolid acogerá de nuevo ambos certámenes del 10 al 12 de noviembre en la Cúpula del Milenio, consolidándose como la cita más prestigiosa del país en torno a la tapa y convirtiendo a la ciudad en la capital del formato gracias a un festival paralelo que permite al público degustar las creaciones finalistas en bares y restaurantes de la ciudad.





La Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L. del Ayuntamiento de Valladolid en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid convocan desde hace 21 ediciones el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y el Campeonato Internacional de Tapas que celebra su novena edición.

Los periodistas Goyo González y Pepe Ribagorda serán los maestros de ceremonias de esta edición, que volverá a reunir a los mejores cocineros y especialistas del sector del 10 al 12 de noviembre en la Cúpula del Milenio, a orillas del río Pisuerga.

El XXI Concurso Nacional De Pinchos y Tapas reunirá a 46 chefs de restaurantes nacionales procedentes de 16 comunidades autónomas, como Restaurante La Lonja (Cádiz), Hotel Costa Calero (Las Palmas), Can Culleres (Barcelona), Bágoa Gastrobar (Ourense) o Dolar Coreses (Vitoria), entre otros.

El IX Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, por su parte, contará con 16 finalistas procedentes de países como Alemania, Australia, Canadá, Corea del Sur, Nueva Zelanda, Tailandia, Uruguay, México o Indonesia, entre otros, reflejando el carácter global y diverso del certamen.

En qué consisten

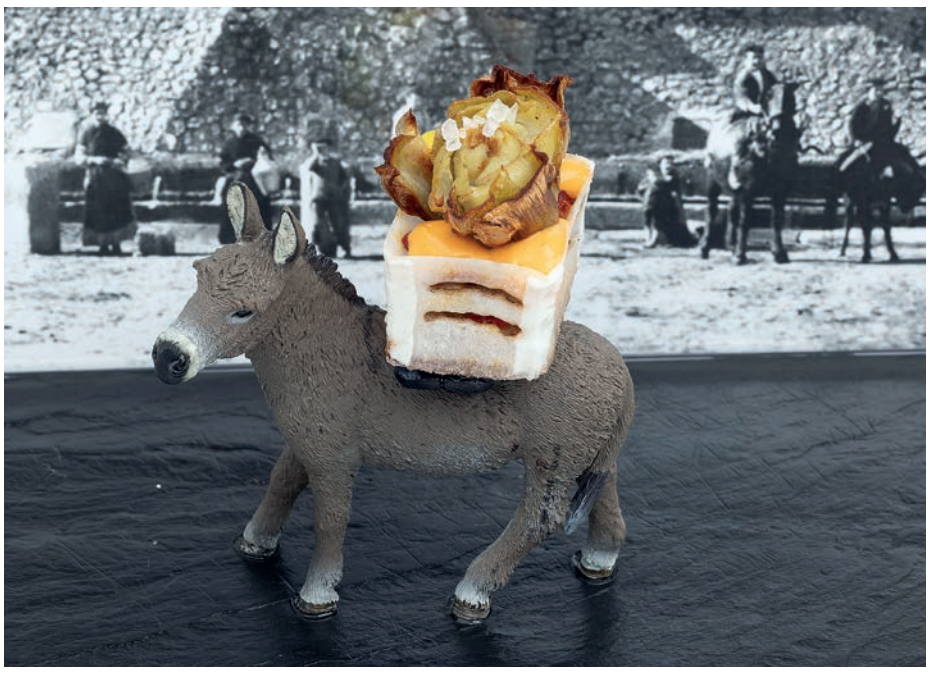
El Concurso Nacional es una convocatoria que se hace entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el territorio nacional donde se sirven tapas y/o pinchos. Cada participante presenta un pincho o tapa personal cuya receta no deberá superar el costo de 1,90 euros al valorar la materia prima de los ingredientes que intervienen en su elaboración.

El orden de participación de los 46 concursantes finalistas de esta edición se determinará mediante sorteo durante la presentación del concurso la mañana del día 10 de noviembre. Siguiendo este orden, en la fase final del concurso, los candidatos se incorporarán a los espacios culinarios individuales en lapsos sucesivos de 5 minutos, para dedicar un periodo máximo de 25 minutos para la elaboración de 8 tapas similares destinadas a la apreciación de cada uno de los 7 jurados y a la reproducción fotográfica testimonial de cada tapa participante.

En el caso del Campeonato Mundial, para esta convocatoria, el jurado seleccionó, entre las recetas recibidas, a dos finalistas por Europa y a uno por el continente africano. El resto de los finalistas son: los tres primeros clasificados del II Concurso de Tapas de las Américas, los cuatro primeros del I Concurso de Tapas de Asia, el primer clasificado del I Concurso de Tapas del



EL JURADO HA EVALUADO CADA PROPUESTA FINALISTA VALORANDO ÚNICAMENTE LA CALIDAD Y LA CREATIVIDAD



Reino Unido, el primer clasificado del III Concurso de Tapas de México, el primer clasificado del II Concurso de Tapas de Malasia y el primer y segundo clasificados del VII Concurso de Tapas de Oceanía, con cuyos certámenes la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid mantiene convenios de colaboración. Al conjunto de participantes extranjeros seleccionados se sumó el vencedor del XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de España, siendo en total 16 finalistas.

Certámenes consolidados

La directora técnica del Concurso Nacional, Ana García, ha declarado: "Los pinchos y las tapas son un verdadero símbolo de nuestra comunidad. Representan la diversidad convertida en pequeñas obras de arte. Valladolid se ha consolidado como un referente nacional en este ámbito gracias a ser el único concurso oficial de pinchos y tapas que se celebra en España. En esta edición,



hemos recibido 396 recetas, todas presentadas con la ilusión de llegar a la final. El jurado ha evaluado cada propuesta sin conocer ni el nombre ni la comunidad de procedencia, valorando únicamente la calidad y la creatividad, hasta seleccionar a los 46 finalistas que competirán en esta gran cita gastronómica".

Por su parte, el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería, Jaime Fernández, ha apuntado: "Es un honor recibir una nueva edición de este certamen, que convierte a Valladolid, una vez más, en la capital de la tapa como sede de este prestigioso concurso. Quiero destacar la participación de más de 300 concursantes, con representación de todas las comunidades autónomas del país. Asimismo, aprovecho la ocasión para recordar que, a través de la aplicación móvil, se podrán consultar los restaurantes hermanados y comprobar en tiempo real la tapa de cada uno, disponible entre los días 11 y 17, a un precio de 3,50 euros por tapa".



Finalmente, el director técnico del Campeonato Mundial de Tapas, Ángel Moretón, ha subrayado la alta calidad de las propuestas presentadas este año y la consolidación del certamen como uno de los principales escaparates gastronómicos del mundo: "Después de tantas ediciones se ha conseguido, con mucho esfuerzo, mantener este certamen, con una continua evolución, mejorando y profesionalizándose sin mover las raíces. Sin duda, es un honor que Valladolid vuelva ser un encuentro de la gastronomía internacional".

Miembros del jurado 2025

El alcalde de Valladolid, Jesús Julio Carnero, ha expresado con estas palabras la elección del jurado del Concurso Nacional: "Este año el concurso está presidido por Paco Morales, del Restaurante Noor***, y acompañado por tres personas muy significadas. Hemos querido que el jurado sea también un símbolo de la lucha contra el fuego que tanto nos ha afectado este verano. Todos ellos representan un trabajo imprescindible: Gloria Lucía Martín, de El Empalme; José Gordón, de El Capricho, donde el fuego también causó estragos; y Begoña Vázquez, del Restaurante Regueiro da Cova, una gran luchadora. Con su presencia, queremos que este concurso de tapas sea también un concurso de solidaridad, un homenaje al esfuerzo, la entrega y la fortaleza de quienes han sufrido y combatido los incendios en nuestra comunidad".



EL CAMPEONATO MUNDIAL SE HA CONSOLIDADO COMO UNO DE LOS PRINCIPALES ESCAPARATES DEL MUNDO

Así, el jurado del XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid estará presidido por Paco Morales, al que acompañarán los chefs Carolina Sánchez (Restaurante Ikaro, 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol), Iñaki Bretal (Restaurante O Eirado da Leña, 1 estrella Michelin y 1 sol Repsol) e Íñigo Lavado (Restaurante Itzuli). Igualmente, forman parte del jurado de esta edición Jonatan Armengol (periodista gastronómico), Ruth Alejandre (Directora de Relaciones Públicas y Comunicación en Minor Hotels), Raúl Fernández de Pablo (actor), Adriene Chabelle (presentadora de televisión), José Manuel Bajo (Secretario General de la D.O. Baena), Iván Martínez Cubells (perio-



Paco Morales



Presidente del XXI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas

Caracterizado por su personalidad y capacidad de innovación, y fácilmente reconocible por su mente tan culta como creativa, el chef Paco Morales ha conseguido posicionarse como referencia de la gastronomía española en el mundo.
Su larga trayectoria asimilando técnica y conocimiento, rigor y disciplina, junto a los mejores representantes de la gastronomía de nuestro país, y del mundo, como Ferran Adrià, o Andoni Luis Aduriz, le han brindado una solidez y destreza irrevocables, que a día de hoy consigue plasmar en cada una de sus creaciones.
Noor es el proyecto personal que Paco Morales presenta en su regreso como cocinero a Córdoba, su ciudad natal. Desde él, busca descubrir de nuevo la historia de su territorio, plasmando en cada plato el respeto a sus raíces y a todo lo aprendido a lo largo de su dilatada trayectoria profesional.

Pichaya Soontornyanakij



Presidenta del Campeonato Mundial IX Campeonato Mundial de Tapas

Nacida en el seno de una familia con larga tradición en la Medicina Tradicional China basada en las plantas, Pam es tailandesa, con ascendencia china-australiana, y se crio en Bangkok.
Pam ha sido distinguida por The World's 50 Best Restaurants como Mejor Cocinera del Mundo 2025, ocupando Potong el puesto número 13 en la lista global de los mejores 50 Restaurantes del mundo. En 2024 fue reconocida también, por la misma guía, como Mejor Cocinera de Asia.
Ubicado en pleno barrio chino de Bangkok, el restaurante toma su nombre del antiguo negocio familiar de elaboración de productos de Medicina Tradicional China. Su propuesta se inspira en la Filosofía de los 5 Elementos (salado, ácido, picante, textura y reacción de Maillard), un enfoque que ha desarrollado a partir de su investigación y trayectoria culinaria.



LOS PREMIOS

Concurso Nacional

- **Campeón Nacional De Pinchos Y Tapas (Trofeo y 10.000€)**
- **Subcampeón (5.000€)**
- **Tercer Clasificado (2.500€)**
- **3 Accésits (Diploma)**

Campeonato Mundial

- **Campeón Mundial de Tapas (trofeo y 10.000€)**
- **Subcampeón (5.000€)**
- **Tercer clasificado (2.500€)**
- **3 accésits (diploma)**

Festival de la Tapa: para todos los públicos

Las creaciones finalistas de ambos concursos podrán degustarse en los establecimientos de la ciudad en el marco del Festival de la Tapa que se celebrará entre el 11 y 16 de noviembre.

dista), Diego Murciego (cocinero del restaurante Desde 1911, 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol), Víctor Martínez Feliú (periodista) y Carlos Maribona (periodista gastronómico).
En el caso del IX Campeonato Internacional de Tapas, la presidencia del jurado recaerá en Pichaya "Pam" Soontornyanakij, reconocida como Mejor Cocinera del Mundo 2025 y chef del restaurante Potong en Bangkok, Paco Morales (Restaurante Noor, 3 estrellas Michelin y 3 soles Repsol); Rafael Ansón (Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía); Paz Álvarez (periodista gastronómica); Gloria Lucía Martín (Restaurante El Empalme); José Gordón (Restaurante El Capricho, 2 soles Repsol); Carlos Casillas (Restaurante Barro, 1 estrella Michelin y 1 sol Repsol); Begoña Vázquez (Restaurante Regueiro da Cova), César García (chef de Melvalco Fine Foods) y Rafael Pico (vocal de la Junta Directiva de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español).✻

Gastronomic Forum Barcelona 2025

La mayor oferta expositiva de sus 25 años de trayectoria



El salón del sector de la hostelería, la gastronomía y el *foodservice*, que tendrá lugar del 3 al 5 de noviembre en el recinto de Montjuic de Fira de Barcelona, contará con más de 400 empresas expositoras. Además, coincidiendo con la nominación de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía, pondrá en valor la Nueva Cocina Catalana como movimiento culinario de gran alcance global.

Junto al programa congresual, Gastronomic Forum Barcelona es, por encima de todo, una plataforma integral de negocio a la que acuden todos los perfiles del sector: desde restaurantes con estrella Michelin hasta bares, casas de comidas, restaurantes de menú del día o grandes colectividades. De hecho, el salón se posiciona como una completa plataforma ferial para impulsar y optimizar cualquier tipo de negocio de restauración donde, además de pequeños productores, destaca la presencia de medianas y grandes empresas con una oferta basada en la calidad y la innovación.

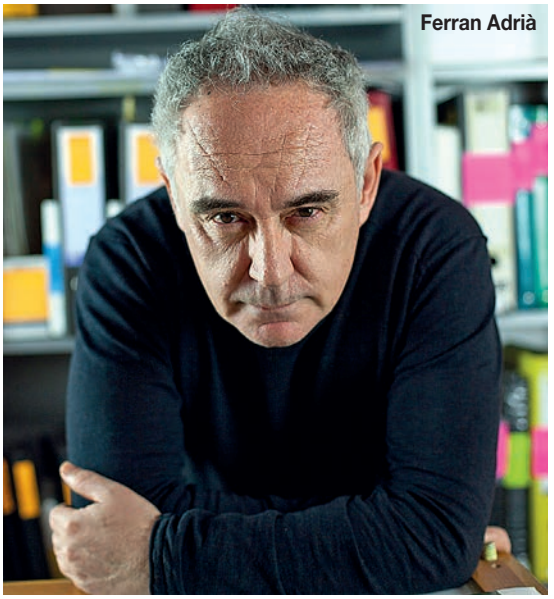
Una gran plataforma de negocio

La edición de este año de Gastronomic Forum Barcelona contará con la mayor oferta expositiva de sus 25 años de trayectoria, con más de 400 empresas, un 10% más que en 2024, que ocuparán 18.500 m² de superficie, con oferta de productos gastronómicos (83%), equipamiento (11%) y menaje para restauración y hostelería (3%). El 65% de las empresas expositoras proceden de Cataluña, el 28% del resto de España y el 7% del ámbito internacional, con participación de empresas de Alemania, Lituania, Irlanda, Portugal, Francia, Chipre e Italia.

"Gastronomic Forum Barcelona es mucho más que un congreso gastronómico: con una visión de 360º sobre la hostelería, la restauración y el *foodservice*, es una gran plataforma de negocio que conecta talento, producto e innovación. Un espacio donde se generan oportunidades y se proyecta al mundo la fuerza creativa y competitiva del sector", destaca Josep Alcaraz, director del salón.

Esta edición contará con más de 200 pequeños productores agrupados en participaciones colectivas procedentes de Galicia, Castilla y León, Extremadura, Baleares y Menorca, además del Espai Catalunya, que integrará a más de 80 productores locales coordinados por Prodeca junto a las Diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida.


Sergio y Javier Torres


Ferran Adrià


Joan Roca


Ramon Freixa


Paolo Casagrande

Chefs catalanes con estrella

El programa del salón reunirá a más de 180 ponentes y 75 chefs que suman 52 estrellas Michelin y hay programados cerca de 190 *showcookings* y ponencias.

En este sentido, treinta años después de la revolución gastronómica que situó a Cataluña en el mapa culinario internacional, el salón reunirá por primera vez en la misma edición a todos los chefs catalanes con tres estrellas Michelin: Jordi Cruz, Joan Roca, Paolo Casagrande, Oriol Castro, Mateu Casañas, Eduard Xatruch y los Hermanos Torres. Todos ellos, junto a Ferran Adrià y nuevas figuras emergentes que representan el relevo generacional del sector reflexionarán sobre el movimiento de la Nueva Cocina Catalana,


Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas

@Joan Valera







Entregas de premios

Durante el evento, se entregará el Premio Cuiner Gastronomic Forum Barcelona 2025, en colaboración con La Vanguardia, los Premios Innoforum, el Premio Josep Mercader, y competiciones de gran visibilidad como el Mejor Panettone de España, organizado por el Gremi de Pastissers de Barcelona; The Baker, del Gremi de Flequers de la Provincia de Barcelona y la Baking School Barcelona Sabadell; o la 2ª fase de la Pizza Bit Competition, así como El plat favorit dels catalans, de la revista Cuina.

una corriente que se impone en los fogones y que combina tradición, innovación y producto local con una clara vocación internacional. Además, también participarán otros grandes cocineros catalanes con establecimientos en diversos países como Ramon Freixa (Freixa Tradició, con restaurantes en España y Colombia), Albert Franch (Nolla, Finlandia), Mateu Villaret (Masia, Tokio) y Xano Saguer (Çuina, Ciudad de México).



Premio Cuiner 2025 Gastronomic Forum Barcelona

El premio Cocinero Gastronomic Forum Barcelona, nacido en 2009, reconoce el trabajo de cocineros emergentes que ofrecen propuestas culinarias de calidad, usando productos de proximidad y apostando por una cocina sostenible. Seis candidatos, preseleccionados a través de votaciones en línea y del criterio de un jurado especializado, cocinan en directo un plato que los identifique y que resuma su estilo de cocina.
Los finalistas de este año son: Robert Lechuga (Casa Parera, Mataró); Pau Feliu, Ricard Llop & Alberto Pontón (El Cup Vell, Tarragona); Claudia Gozzi & Jaime Bes (El Raier, La Pobla de Segur); Fran Baixas, Gianmarco Greci & Josh McCarty (Franca, Barcelona); y Helena Termes & Jeffrey Ruiz (La Cort del Mos, Palamós).

Como novedad, las sesiones de *showcooking* estrenarán este año un nuevo formato más participativo, gracias a un rediseño del auditorio que permitirá una mayor proximidad entre los asistentes y los chefs participantes, posibilitando que el público pueda degustar las elaboraciones presentadas en las grandes ponencias.

Simposio de Cocina Catalana

Una de las novedades de esta edición será la celebración del Simposio de Cocina Catalana, enmarcado en la designación de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025, una iniciativa impulsada por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT) y la Generalitat de Catalunya. Este foro, que pretende radiografiar el estado actual de la cocina catalana, reunirá a investigadores, periodistas y chefs como el director de la Fundació Alicia, Toni Massanés, la chef Maria Nicolau, el periodista y escritor Albert Molins o el reconocido escritor gastronómico y autor de la bio-

Distinciones al Mejor F&B, Mejor Hotel Gastronómico y Mejor Lobby

TheLobby – Hotel & Gastro Talks celebrará por primera vez la entrega de tres galardones concebidos para poner en valor la innovación, la visión estratégica y el liderazgo en la hotelería gastronómica en España:

- **Premio al Mejor Hotel Gastronómico de España: Este reconocimiento distinguirá al establecimiento que haya convertido la gastronomía en un pilar estratégico de su propuesta de valor, no como un complemento, sino como un eje central que amplifica la experiencia del huésped y lo conecta con el territorio. Asimismo, pretende visibilizar cómo la cocina puede ser un motor de atracción, fidelización y reputación, demostrando que la gastronomía es hoy uno de los diferenciadores competitivos más relevantes del sector hotelero.**
- **Premio al Mejor Director de F&B Hotelero: Este galardón reconocerá al directivo que haya demostrado excelencia, innovación y liderazgo en la gestión de alimentos y bebidas, reivindicando un rol estratégico que trasciende la operación para convertirse en decisivo en la percepción global del huésped y en la creación de valor para el negocio.**
- **Premio al Mejor Lobby de España: Este último premio aspira a reconocer un espacio que, más allá de ser punto de recepción, se convierte en un verdadero escenario de hospitalidad. Se reconocerá aquel lobby que haya logrado consolidarse como el corazón del hotel a través de una propuesta gastronómica y de alta coctelería integrada en la experiencia global del huésped.**



¿Cuál será el plato favorito de los catalanes?

El Plat Favorit dels Catalans (El Plato Favorito de los Catalanes), que llega este año a su décima edición, se ha consolidado como uno de los concursos más queridos y populares de la gastronomía catalana. Impulsado por la revista Cuina y Som Gastronomia, quiere descubrir cuál es el plato más representativo de la cocina catalana.

En esta edición especial del concurso y, coincidiendo con Cataluña Región Mundial de la Gastronomía, participan los 15 platos más emblemáticos del recetario catalán, cada uno defendido por dos restaurantes y apadrinado por dos chefs embajadores de reconocido prestigio (como Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Fina Puigdevall, Nandu Jubany, Oriol Castro, Marc Ribas o Carles Gaig, entre muchos otros). Los platos candidatos son: arroz a la cazuela, butifarra con judías secas, calçots con romesco, bacalao a la llauna, canelones, suquet de peix, pa amb tomàquet, caracoles a la llauna, escalivada, escudella, esqueixada, fricandó, albóndigas con sepia, pollo asado y trinxat.

El 5 de noviembre, en el marco del Forum Gastronomic de Barcelona, se anunciaran los 4 platos finalistas, que se podrán votar hasta al 10 de noviembre, fecha de la Gran Final que se celebrará en la Antiga Fàbrica Estrella Damm, a las 18:30h.

grafía de Ferran Adrià, Colman Andrews, entre otros.

El director de contenidos del salón, Pep Palau, afirma que "la Nueva Cocina Catalana refleja la madurez de un modelo gastronómico que ha sabido evolucionar sin perder su esencia. Vivimos un momento decisivo en el que tradición y modernidad conviven, consolidando a Cataluña como referente internacional. Reuniremos a las voces más autorizadas para ver cómo se expresa hoy esta cocina".







Actividades sectoriales y programas específicos

Paralelamente, el salón desplegará un amplio abanico de actividades sectoriales organizadas en distintos bloques temáticos que abarcarán desde la charcutería creativa, la pizza, el mundo del vino, la panadería y la pastelería, para la que se ofrecerá un espacio creativo en el Auditorio a cargo del Colectivo 21 Brix; y la sesión en el Aula Forum del chocolatero Lluc Crusellas. Por su parte, el espacio Forum Lab acogerá diversos programas específicos dedicados a las cocinas de colectividades, la Dieta Mediterránea, el *food design* y la cocina saludable, entre otros temas de interés sectorial.

A destacar...

- **GFB refuerza su apuesta por el producto de proximidad.**
- **Potenciará también sectores en crecimiento y proyección como la panadería, pastelería, pizza, vinos naturales y café de especialidad.**
- **Burgos, Navarra, Cáceres, Valladolid, La Coruña, Bilbao y Santander debutan este año en el salón.**
- **Se incrementará la participación de empresas procedentes de Alemania, Lituania, Irlanda, Portugal, Francia, Chipre e Italia.**





LAS SESIONES DE SHOWCOOKING ESTRENARÁN ESTE AÑO UN NUEVO FORMATO MÁS PARTICIPATIVO

Una de las novedades de este espacio será "TheLobby – Hotel & Gastro Talks", que reunirá a profesionales del sector hotelero y *food & beverage* en una tarde de charlas, mesas redondas, demostraciones y experiencias. Será un espacio para debatir retos y oportunidades, inspirar y conectar a chefs, *bartenders*, directores de F&B, hotel managers, propietarios, proveedores, periodistas e inversores interesados en nuevas ideas y formatos.✻

PEP PALAU
Director del Gastronomic Forum Barcelona



"El Gastronomic Forum Barcelona fue pionero en la creación de una feria de *foodservice* con actividades de congreso gastronómico y continúa abriendo camino con la implementación tanto de nuevos espacios como de nuevos formatos de actividades. Este año la gran novedad será la renovación en profundidad del auditorio, que permitirá incorporar degustaciones en algunas ponencias. Gastronomic Forum Barcelona es y será el gran punto de encuentro de todos los profesionales de la gastronomía. Este año el programa contará con la participación de los cocineros y cocineras más prestigiosos de la cocina catalana actual, con los 5 restaurantes catalanes que cuentan con 3 estrellas Michelin actuando juntos en nuestro auditorio por primera vez en la historia. Al mismo tiempo, en el taller se podrán degustar platos icónicos de la cocina catalana, algunos de ellos en peligro de extinción, mientras un numeroso grupo de jóvenes valores dará a probar la cocina que representa la nueva tradición. Paralelamente, ofreceremos una amplia gama de actividades sectoriales distribuidas en diferentes bloques temáticos, entre los que destacan la charcutería creativa (y la cocina de la charcutería), la panadería y la pastelería, la pizza y, por supuesto, los vinos."

JOSEP ALCARAZ
Director del Gastronomic Forum Barcelona



"El espíritu de Gastronomic Forum Barcelona es lo que realmente nos hace únicos. No es solo una feria, es un punto de encuentro vital entre profesionales. Aquí se genera negocio desde la cercanía. Los visitantes pueden hablar cara a cara con los productores, tocar el producto, probarlo y compartir inquietudes en un entorno distendido. Además, damos especial protagonismo al pequeño productor, que tiene aquí una visibilidad difícil de encontrar en otros salones. Toda la estructura ferial está concebida para que destaquen tanto las grandes marcas como las pequeñas empresas. Uno de los principales atractivos del salón es que permite a las pequeñas marcas llegar a un público profesional muy cualificado al que, de otro modo, no tendrían acceso. Aquí encuentran visibilidad y contactos que se adaptan a su perfil. Además, intentamos complementar la experiencia comercial con el conocimiento, la formación y las tendencias que nos aportan desde chefs consagrados hasta jóvenes promesas y expertos del sector".

Fechas y horarios

Cuándo: **3 - 5 de noviembre**
Dónde: **Palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona (Avda. Reina Maria Cristina, s/n)**
Horario: **L- M: 10:00 – 19:00h – Mi: 10:00 – 18:00h**
Más información: **www.gastronomicforumbarcelona.com**



Kamezí

Lanzarote en el plato

El chef Rubén Cuesta ofrece una propuesta que bucea en los orígenes del recetario lanzaroteño, sacando el mejor provecho de los productos que ofrece la isla a través de técnicas vanguardistas. Una cocina que rinde homenaje a la tradición, el paisaje volcánico y el mar que rodea la isla.

Abierto en diciembre de 2019 en el exclusivo complejo Kamezí Boutique Villas en Playa Blanca, el restaurante Kamezí se erige frente al mar en una simbiosis perfecta con el entorno. Y es que aquí se diluyen los conceptos de exterior e interior gracias a espacios abiertos al cielo, materiales autóctonos como la roca volcánica y detalles vegetales representativos de la flora de la isla. Una conexión integral con el medio ambiente que brinda a los comensales una experiencia única.

En la mesa

La cocina del chef Rubén Cuesta, al frente de la propuesta gastronómica, es un diálogo entre sus raíces manchegas y la tradición canaria, donde guisos, sofritos y fondos potentes encuentran su eco en elaboraciones isleñas como el rancho, el escaldón o los pescados locales. Todo ello con un firme compromiso por la cocina de proximidad, trabajando con productores de la isla y reivindicando la autenticidad del producto lanzaroteño.





El chef: Rubén Cuesta



Rubén Cuesta Rodríguez, natural de Toledo, descubrió su verdadera vocación tras dar un giro a su vida y dejar atrás la construcción para dedicarse de lleno a la cocina, siguiendo el consejo de su padre. Se formó en el prestigioso restaurante El Bohío, en Illescas, donde trabajó durante seis años junto a Pepe Rodríguez, chef con estrella Michelin, quien marcó profundamente su manera de entender la gastronomía.

En 2018 dio el salto a Canarias para incorporarse al restaurante Bevir en Las Palmas de Gran Canaria, donde tomó contacto con el recetario y el producto canario. En 2022, aceptó el reto de liderar el proyecto Kamezí Restaurant, en Playa Blanca (Lanzarote), invitado por Koldo Eguren.

Bajo su dirección, Kamezí ha logrado situarse en la élite gastronómica, convirtiéndose en el primer restaurante de Lanzarote en recibir una estrella Michelin. A este reconocimiento se suman un sol Repsol, el galardón a Mejor Restaurante en los Premios Nacionales de Gastronomía de Diario de Avisos, y la distinción del Gobierno de Canarias como "Establecimiento de Restauración de Canarias", por su innovación y defensa del producto local.

Hoy, Rubén Cuesta es considerado uno de los chefs referentes del panorama gastronómico canario, capaz de crear experiencias únicas que fusionan tradición, territorio y sensibilidad contemporánea.



Qué ha supuesto conseguir la estrella…

El chef Rubén Cuesta declara a *Vinos y Restaurantes*: "La concesión de la estrella Michelin ha supuesto una satisfacción personal, después de tanto trabajo y esfuerzo, y para el restaurante lo mismo, después de hacer una apuesta de este calibre llegar a conseguirlo es un sueño. Además, no la esperábamos para nada, ya que aunque nos estábamos preparando para ello, fue una sorpresa que llegara tan pronto" Y añade: "Por supuesto, supone una presión añadida, ya que estamos en el punto de mira de mucha gente interesada en este tipo de restaurantes y claro, queremos siempre dar más y más. Y aunque antes de recibirla ya teníamos el restaurante lleno casi todo el año, es verdad que hemos ganado en relevancia, y se ha interesado más gente".

El Menú degustación de Kamezí es un viaje de regreso a los orígenes: una interpretación contemporánea de la cocina lanzaroteña que respeta el paisaje, los sabores y la cultura local. Consta de 14 pases, combina productos del mar de Lanzarote, como la gamba de La Santa, la sama o el calamar, con elaboraciones basadas en el recetario más tradicional de la isla. Encontramos platos como el salmón de Uga con pan de algas a la brasa y mantequilla de ajo y limón, el cabrito embarrado con mole canario, queso frito y batata, o un delicado postre de limón, maracuyá y açaí con sorbete, merengue crujiente y espuma de fruta de la pasión.

El precio del menú degustación es de 160 euros con opción de maridaje canario por 60 euros.

Con respecto a la bodega, desde el restaurante comentan: "La bodega de Kamezí representa nuestro homenaje al vino. Un viaje que parte de los pequeños viticultores de nuestra isla hasta las grandes referencias internacionales. Con la supervisión de nuestro sumiller, nuestra carta de vinos es un viaje enológico que celebra la diversidad vinícola de cinco continentes, a través una cuidada selección de etiquetas de más de 50 países".✻

KAMEZI
Mónaco, 2 · 35580 Playa Blanca - Yaiza (Lanzarote)
Tel.: 626 873 695
Horario: Cenas martes a sábados y almuerzo viernes y sábados.
www.kamezi.restaurant



Muxgo

El gran templo de la cocina circular grancanaria

Inspirados por el entorno único de Gran Canaria, los menús que diseña el chef Borja Marrero son un homenaje a los productos locales y de temporada, no en vano, antes de conseguir la estrella roja, Muxgo ya lucía la estrella verde.

El restaurante Muxgo, ubicado en Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel en Las Palmas de Gran Canaria, luce su primera estrella roja Michelin. Este logro, que se suma a su estrella verde Michelin –la primera conseguida en Canarias– y a un sol Repsol, es un reconocimiento a la propuesta innovadora del chef Borja Marrero, cuya cocina sostenible basada en productos locales ha cautivado tanto a críticos como a comensales.





Fiel a la filosofía de 'círculo cerrado'

Muxgo destaca por su compromiso con una filosofía de "círculo cerrado", aprovechando los recursos propios de su huerto, queserías y obradores situados en Tejeda, cuna natal de Marrero. Este enfoque, combinado con una exquisita ejecución culinaria, ha permitido trasladar los paisajes y sabores de Gran Canaria directamente al plato, haciendo de cada menú una experiencia profundamente vinculada al territorio.

"Los platos del restaurante Muxgo no se inician en la cocina sino en nuestra propia finca, de carácter ecológico y sostenible. Además, solemos acudir a las plantas silvestres de la isla para realzar las salsas y guarniciones en los menús de temporada", afirma Borja Marrero.



Un recorrido por la alta cocina de Tejeda

Desde los aperitivos a los postres, cada uno de los platos de Muxgo presentan un fuerte vín-

El chef: Borja Marrero

Borja Marrero (Tejeda, Gran Canaria, 1986) estudió 'Hostelería y Alta Cocina' en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona. Comenzó su andadura profesional en cocinas españolas de enorme prestigio internacional como las lideradas por Ferran Adrià, Arzak o Ramón Freixa.
México D.F. también fue el lugar donde Borja Marrero creó y recreó su destreza como director gastronómico y chef, en la cocina en el Restaurante Hedonia. Siguió desenvolviéndose en un programa en la televisión mexicana que llevaba su nombre, «Cocinando con Borja Marrero». Una exitosa carrera en el país que concluyó trabajando como chef privado. Cuando regresa de México abre el restaurante Texeda que cierra cuatro años después para abrir Muxgo en 2022.





Qué ha supuesto conseguir la estrella…

En palabras del chef Borja Marrero, "Recibir la primera estrella Michelin roja para Muxgo es un sueño hecho realidad y un reconocimiento a años de trabajo dedicados a llevar la esencia de Gran Canaria a cada plato. Para mí, como chef y como canario, es un orgullo ver cómo nuestra apuesta por la sostenibilidad y el uso de productos locales, ha sido valorada en el más alto nivel. Este logro no solo celebra nuestra filosofía de km 0, sino que también rinde homenaje al legado gastronómico de nuestra tierra. Este reconocimiento ha sido posible gracias a todo el equipo de Muxgo y a Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel. Esta estrella Michelin nos motiva a seguir innovando y perfeccionando nuestra propuesta, para seguir aportando una cocina profundamente conectada con el territorio canario".

culo con el territorio de la caldera de Tejeda y Gran Canaria. Recetas para cuya elaboración se emplean productos tan típicos de la zona como el millo, la tunera y otras especies vegetales autóctonas, el camarón de Mogán, pescados de temporada, carbón de olivo de Tejeda o quesos de producción propia.
La propuesta del restaurante incluye tres menús – Los Orígenes, Lo más profundo de Tejeda y Bentayga–, diseñados para explorar diferentes facetas de la riqueza gastronómica de la isla. Cada plato se presenta en una vajilla artesana realizada por Mira Cerámica de la mano de Borja Marrero, a partir de las cenizas del gran incendio de las cumbres de Gran Canaria en 2019, la arena de los saltos de agua de Tejeda y la lana de las ovejas del chef, destacando la conexión entre la naturaleza y la gastronomía.*

MUXGO
Hotel Santa Catalina Royal Hideaway
León y Castillo, 227
35005 Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: 828 150 028
Horario: Mi- S: 13:30 – 15:30 y 20:00 – 23:00 –
D: 13:30 – 15:30
www.muxgo.es







CORPINNAT PRESENTA LOS DATOS DE LA VENDIMIA 2025

La marca colectiva de espumosos de calidad presentó hace unos días en la bodega Nadal (Torrelavit, Barcelona) los datos de la vendimia 2025, que ha sido excelente, tanto en calidad como en volumen, con casi 8 millones de kilos de uva.

Los encargados de la presentación fueron el anfitrión del evento, Xavier Nadal, y el presidente y vicepresidente de la entidad, Pere Llopart y Roc Gramona, respectivamente.

Nadal abrió el acto con un análisis del contexto climático y agronómico, haciendo hincapié en el fin de la sequía: "los viñedos vuelven a respirar de nuevo". Gramona, por su parte, afirmó que "la vendimia 2025 ha sido la mejor de los últimos años, tanto en calidad como en cantidad, y prevemos que hará historia en el Penedès". El



vicepresidente señaló además que el 94% de la uva es autóctona, con el objetivo de llegar al 100% en un plazo de nueve años. Pere Llopart, por su parte, destacó la expansión que vive la marca colectiva. En tan solo un año, Corpinnat ha pasado de 12 a 19 bodegas, un crecimiento del 58% que consolida al colectivo como referencia de los espumosos de calidad del Penedès. Y es que Corpinnat es más que un sello, es un proyecto basado en valores compartidos, como la vinificación propia e íntegra, la cosecha manual, el respeto por el territorio, la elaboración ecológica, las largas crianzas y el arraigo a variedades y tradiciones que definen la cultura vitícola del Penedès.

La marca ya supera los más de 3 millones de botellas anuales, evidenciando la confianza creciente de consumidores y prescriptores.

Homenaje a las mujeres mexicanas



En Mamazzita, el nuevo espacio del grupo RosaNegra en Madrid (Paseo de la Castellana, 4), la mixología se convierte en relato cultural. Cada trago rinde homenaje a una figura femenina cuya fuerza marcó la identidad de México (Frida, Chavela, La Malinche…). La experiencia se completa con una breve selección gastronómica que celebra al taco en sus versiones más auténticas: la cochinita pibil; los tacos al pastor y el taco gobernador de camarón.

Premio y colaboración



Ramón Bilbao ha sido galardonada con el Premio a la "Experiencia Innovadora en Enoturismo" en la gala de los Premios Best Of Wine Tourism Rioja 2026. La organización ha reconocido el proyecto de Ramón Bilbao por su carácter innovador y curioso que siempre provoca nuevas miradas sobre el vino y el enoturismo. Por otro lado, la bodega se ha unido como colaboradora de la Selección Española de Fútbol en el camino hacia el Mundial 2026.

Desvelados los chefs que cocinarán en la Gala Michelin 2026



El próximo 25 de noviembre Málaga acogerá la gala de presentación de la Guía Michelin España 2026.
La cena de la gala reunirá a nueve destacados chefs de la provincia de Málaga, todos ellos reconocidos en la Guía Michelin: Mario Cachinero – Restaurante Skina, Marbella**; Benito Gómez – Restaurante Bardal, Ronda**; José Carlos García – Restaurante José Carlos García, Málaga*; Emiliano Schobert – Restaurante Blossom, Málaga*; Dani Carnero – Restaurante Kaleja, Málaga*; Diego Gallegos – Restaurante Sollo, Fuengirola*; Mauricio Giovanini – Restaurante Messina, Marbella*; Manuel de Bedoya – Restaurante Nintai, Marbella* y David Olivas – Restaurante Back, Marbella*

Makro reúne a más de 1.200 hosteleros

Con motivo del Día de la Hostelería, el pasado 14 de octubre, Makro congregó a más de 1.200 hosteleros en la Gran Fiesta de la Hostelería que tuvo lugar en el Palacio de Cibeles de Madrid. Además, Makro quiso homenajear a ocho profesionales por los valores que con su trabajo diario aportan al sector: Pepa Muñoz, Gregorio Contreras, Carlos Maldonado, Ramón Freixa, Teresa Gutiérrez, Carlos Casillas, Íñigo Lavado y José Roldán.



AUTENTICIDAD Y ELEGANCIA

Familia Torres ha lanzado la segunda edición de su Colección Privada, una extraordinaria selección de añadas antiguas de sus vinos más emblemáticos (Mas La Plana, Reserva Real, Milmanda y Grans Muralles), con un envejecimiento mínimo de 10 años, dirigida a clientes privados, coleccionistas y restauradores de prestigio.



Flamenco entre barricas

Pagos del Rey Museo del Vino, situado en Morales de Toro (Zamora), vuelve a maridar vino y flamenco con una nueva edición del ciclo Barrica Jonda. El primero de los conciertos tuvo lugar el 24 de octubre, al que le seguirán el de Samuel Serrano el 7 de noviembre y el de Mayte Martín el 21 de noviembre.



Refugio de vinos naturales y cocina de autor

Bar-Vi, ubicado en el Barrio de las Letras de Madrid, es el nuevo proyecto del chef Carlos Gremone, Débora Schneider y Luis Miguel Castaño en el que conviven la coctelería italiana del aperitivo clásico y una selección de vinos naturales de producciones únicas y sostenibles, pensada para acompañar una cocina de autor con acento italiano.

Nuevos volúmenes de Wine Sapiens

Juvé & Camps y elBullifoundation han presentado en Copenhague y Oslo los volúmenes V y VI en inglés de *Wine Sapiens*, colección dedicada al vino que forma parte de la Bullipedia. Gracias al apoyo de la bodega del Penedès, ya se han publicado en inglés los seis primeros volúmenes de la colección.





Intercarn volverá a ser el motor de Alimentaria 2026

El salón de los productos cárnicos y derivados Intercarn será el área más extensa de la próxima edición de Alimentaria, que tendrá lugar del 23 al 26 de marzo en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona. Con unas 350 empresas nacionales e internacionales, también contará con un mayor número de grandes compradores invitados.





EXPERIENCIA SENSORIAL Y EDUCATIVA

Pachamama Wines & Bar ha abierto en Barcelona (Mallorca, 626) con una misión: ofrecer no solo vinos y gastronomía, sino una experiencia sensorial y educativa a través de catas, formaciones y eventos. Su objetivo es convertirse en un referente cultural y enológico en la ciudad, reconocido por difundir los vinos del Nuevo Mundo y las cepas autóctonas catalanas, en un espacio donde la gastronomía, el arte y la educación se encuentren.



Paso estratégico

Torre Oria (Utiel Requena) ha dado un paso estratégico en su plan de crecimiento con la adquisición de Bodegas Berberana, una marca con cerca de 150 años de historia y una sólida presencia en el extranjero. La operación, incluye tanto la marca como los activos clave de la bodega ubicada en Fuenmayor (La Rioja).

PASTA PREMIUM



La nueva gama "Al Bronze" de Gallo incluye formas XL como spaghetti, plumas, hélices, tallarines al nido o macarrones. Está Inspirada en el método tradicional italiano con moldes de bronce, ofreciendo una textura rugosa y porosa que mejora la absorción de salsas y realza los sabores.



Esperado regreso

Cincuenta años después de su nacimiento, Cervezas Turia recupera Turia Stark, "la rubia de València", una cerveza fresca y con carácter profundamente ligada a la tradición cervecera valenciana. Ya puede encontrarse en bares y restaurantes y continuará ampliando su presencia en los próximos meses.



Sexto libro

Meritxell Falgueras ha lanzado su sexto libro, *Mujeres del Vino,* de la mano de Planeta Gastro y con prólogo de Carme Ruscalleda. Un libro más que necesario y oportuno sobre la reivindicación de la feminización del mundo del vino. La autora afirma: "Este libro no son las memorias de una sumiller, sino el relato de una historia de vino entrelazada con muchas otras historias. Y de cómo el movimiento 'Mujeres del Vino' ha puesto por fin el foco (y ya no hay vuelta atrás) en la parte femenina del vino para reivindicar nuestro protagonismo".

TRADICIÓN Y SOFISTICACIÓN

El salchichón ibérico trufado es la última novedad de la marca salmantina Ibéricos Montellano. Elaborado a partir de una cuidada selección de carnes ibéricas y con el mismo adobo que el salchichón ibérico cular, se diferencia por un delicado toque de trufa, que aporta un sabor elegante y una profundidad aromática distintiva. Un producto gourmet diferente ideal para darnos un capricho, para poner en nuestra mesa las próximas Navidades o incluso para regalar.



Four Seasons Hotel Madrid



Especial NAVIDAD

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



Su carácter pionero, así como su apuesta por la innovación y la sostenibilidad, han llevado a Rioja a alcanzar su posición de referencia en el mercado nacional.



Productos gourmet

Son ideales para regalar o darse un capricho estas fiestas, entre otras cosas, por su calidad excepcional y su cuidada elaboración.

Sensia Experiencia

Vincci Hoteles



Copas con glamour

Hay mil maneras de vivir las fiestas navideñas pero hay una cosa de la que nunca viene mal rodearse: tu destilado favorito, que puedes tomar solo o como parte de sofisticados cócteles.

Los menús de fiesta de los restaurantes

Sugeriremos algunos establecimientos localizados en diferentes ciudades de nuestro país, ideales para disfrutar de las propuestas culinarias más exquisitas estas Navidades sin necesidad de cocinar.



The Palace Hotel Madrid

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

IBÉRICOS

MONTELLANO

SALAMANCA

Un profundo sabor umami, con un final largo, dulce, ahumado y limpio.



great taste®
2025

www.ibericosmontellano.com

info@ibericosmontellano.com | Tel. 923 373 100


UN LUGAR MÁGICO.
UN VINO ÚNICO.
lustau.es
EST. 1896
LUSTAU
FINE SELECTED WINES
www.wineinmoderation.eu
WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA