DOCa. RIOJA: 100 AÑOS ELABORANDO, VIVIENDO Y RESPIRANDO VINO

Nº 280-DICIEMBRE-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA AL CHEF

RAMÓN FREIXA

Restaurantes Tradición y Atelier ★★ Madrid



ESPECIAL NAVIDAD

VINOS · Ideas para acertar en la elección

ESPUMOSOS · Burbujas de glamour

DESTILADOS · Claves en los cócteles festivos

MENÚS DE FIESTA · Selección de propuestas

Guía Michelin España 2026: Todo sobre el nuevo reparto de estrellas

HARO RIOJA

Martínez Lacuesta

1895 | 130 | 2025

ANIVERSARIO

VINOS FINOS DE HARO
TINTOS Y BLANCOS



WWW.MARTINEZLACUESTA.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

¡Felices Fiestas!

Emirates



Todos los meses trabajamos con la mayor ilusión para que nuestra revista sea de vuestro agrado. Sin vosotros, los lectores, nuestro trabajo no tendría sentido. Pero debemos reconocer que en el número de diciembre redoblamos esa ilusión.

Os ofrecemos un montón de ideas de cara a la Navidad

Nuestra edición de Navidad llega puntual para que vayáis tomando nota de cara a las próximas fiestas.

Comenzamos con un reportaje sobre la DOCa. Rioja, que este año que estamos a punto de finalizar, ha cumplido 100 años. Además, hemos entrevistado a la nueva presidenta de su Consejo Regulador para que nos hiciera un balance de este año tan especial.

Seguimos con sugerencias para elegir los vinos más adecuados para la Navidad y os hablamos de los espumosos, los preferidos a la hora de los brindis. También os ofrecemos un reportaje sobre destilados, el ingrediente indispensable de los cócteles más festivos.

Por otro lado, si buscáis un regalo original para ese amigo *foodie* o deseáis sorprender a vuestros invitados utilizando en los platos ingredientes fuera de lo común, los productos gourmet serán vuestros grandes aliados. Os hemos preparado una selección. Y si no os apetece cocinar, casi todos los restaurantes tienen preparados menús festivos. Nosotros os sugerimos algunos.

Finalmente, os traemos todas las novedades que se dieron a conocer en la gala de presentación de la Guía Michelin 2026 en la que el chef Ramón Freixa, el protagonista de nuestra portada, consiguió dos estrellas. No os perdáis la entrevista que nos ha concedido.

¡Hasta el año que viene!

Laura Curt

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

SUMARIO #280



DICIEMBRE 2025









6

Vino del mes



Gran Reserva 904-2016

Hay vinos que no solo se beben, se recuerdan, que hablan despacio, que nos enseñan el valor del tiempo y la belleza de lo bien hecho. Gran Reserva 904 es uno de ellos.

20 DOCa. Rioja

Nació en 1925 y fue la primera en obtener el reconocimiento de "Calificada", en 1991. Hoy en día sus vinos son los preferidos de los españoles y los que gozan de más fama y reconocimiento mundial.

38 Espumosos

Brindar con burbujas siempre es una gran idea. Y es que los vinos espumosos, gracias a su efervescencia y a sus elegantes botellas, son sinónimo de glamour, de fiesta y de celebración.

58 Productos gourmet

Si buscas un regalo original para ese amigo *foodie* o deseas sorprender a tus invitados utilizando en tus platos ingredientes fuera de lo común, los productos gourmet serán tus grandes aliados.

64 Guía Michelin España 2025

Cinco nuevos biestrellados han sido los grandes triunfadores, a los que se han unido 25 restaurantes que han logrado el sueño de entrar en el firmamento gastronómico al conquistar su primera estrella.

68 Entrevista al chef Ramón Freixa

El chef catalán abrió el pasado mes de julio en Madrid dos restaurantes independientes en un mismo local: Ramón Freixa Tradición y Ramón Freixa Atelier, por el que acaba de conseguir dos estrellas Michelin.

72 Menús de fiesta

Las fiestas navideñas son unos de los momentos álgidos de la restauración española que prepara menús especiales para celebrar las reuniones con amigos y familiares.


Los otros
Reyes
de la
Navidad
En Navidad, algunos Reyes
van a nuestra casa y otros
trabajan para abrirnos la suya.
Hostelería
ESCANEA
para ver el vídeo
de felicitación
makro

Hasta el 15/ 12

Festival Mar i Muntanya



La segunda parte de este festival conecta en la Val d'Aran (Lleida) a 6 chefs araneses con 6 chefs de Cambrils (Tarragona). Siguiendo un formato de jornada, durante su quincena, el restaurante anfitrión aranés ofrece en su carta, fuera de carta o menú degustación el plato estrella de su homónimo cambrilense, así como el plato de mar i muntanya creado conjuntamente.

Más información: www.festivalmarimuntanya.cat

Hasta el 08/ 12

Jornadas Gastronomicas del Pote de Turón

El valle de Turón, en el concejo asturiano de Mieres, volverá a convertirse en la capital del pote asturiano de la mano de estas jornadas que ya suman 34 ediciones. Participarán una decena de establecimientos hosteleros del Valle.

Más información: www.mieres.es



Todo el mes

Enoturismo con sabor navideño

Pradorey (Gumiel de Mercado, Burgos) en diciembre sabe a Navidad, concretamente su enoturismo, ya que las visitas, que siempre incluyen la cata de tres de sus referencias, durante este mes, se maridan con turrón.

Más información: www.pradorey.es





31/ 12

Fin de Año en Can Bordoy

Vuelve la fiesta de Fin de Año más exclusiva de Palma: máscaras, misterio y un espectáculo internacional acompañado de un *finger food* hedonista que incluirá propuestas como Mini taco de bogavante o Ceviche de gamba roja y naranja, entre muchas otras exquisiteces.

Más información: www.canbordoy.com

Todo el mes

Planes de Navidad en El Palace Barcelona

El Palace Barcelona ofrecerá algunos de los planes navideños más apetecibles y originales de la ciudad como un *Christmas Afternoon Tea* o la proyección de películas navideñas en el *Rooftop Garden* del hotel con palomitas, dulces navideños y vino o chocolate caliente.

Más información: www.hotelpalacebarcelona.com





LA MAISON RUINART HA NOMBRADO A ESTA INGENIERA AGRÓNOMA Y ENÓLOGA DE 34 AÑOS COMO SU NUEVA CHEF DE CAVES, UN CARGO QUE ASUMIRÁ A PARTIR DEL 1 DE ENERO. SERÁ LA ENCARGADA DE PERPETUAR EL SABOR DISTINTIVO DEL CHARDONNAY Y EL ESPÍRITU PIONERO DE LA MAISON, CON CASI TRES SIGLOS DE HISTORIA VITIVINÍCOLA.

CAROLINE FIOT

Caroline sucede a Frédéric Panaïotis, quien ocupó el cargo desde 2007 y falleció tristemente a principios de este año. Especialista en chardonnay, será la encargada de dar forma a las emblemáticas *cuvées* de la Maison, preservando la armonía y elegancia que caracterizan sus vinos. También impulsará el compromiso de Ruinart con la innovación, desde el viñedo hasta la copa, reforzando la dedicación de la Maison a una viticultura sostenible.

"La transmisión y la excelencia son valores fundamentales en Maison Ruinart. Encarnan un *savoir-faire* de casi tres siglos que evoluciona y se perfecciona constantemente. Nos alegra dar la bienvenida a Caroline Fiot como nueva *chef de cave.* Caroline se formó junto a Frédéric Panaïotis durante casi una década y ha sido miembro clave de nuestro comité de cata desde 2016. Continuará la labor de su predecesor, manteniendo la precisión y frescura que definen nuestros champagnes", afirma Frédéric Dufour, Presidente de Maison Ruinart.

Por su parte, Caroline Fiot, ha declarado: "Es un honor profundo continuar dando forma al estilo Ruinart, siguiendo los pasos de Frédéric Panaïotis. Comparto el respeto profundamente arraigado en Champagne por el tiempo, y me enorgullece ocupar mi lugar en la historia de una Maison guiada por un espíritu visionario desde 1729".❋

Trayectoria

Caroline Fiot, formada en el Institut Agro de Montpellier (Francia), comenzó su carrera trabajando en los viñedos de SaintÉmilion. Esta temprana experiencia familiar despertó su vocación por el mundo del vino. Posteriormente, adquirió experiencia internacional en distintas bodegas, especialmente en Estados Unidos y Vietnam. Ya de vuelta en Francia, amplió su formación científica incorporándose a la Cátedra LVMH en la ESSEC Business School.

En 2016, se unió a Maison Ruinart como parte del equipo de enología dirigido por Frédéric Panaïotis. Formó parte del comité de cata y supervisó los procesos de fermentación durante la vendimia. Además, lideró varios proyectos de I+D, entre ellos estudios sobre el efecto de la luz en el Ruinart Blanc de Blancs y la creación del estuche Second Skin. En los cinco años siguientes, trabajó en la adaptación de las prácticas vitícolas y de vinificación al cambio climático, realizó microvinificaciones para explorar la adaptación varietal y participó en el desarrollo de la primera edición de la nueva cuvée Ruinart Blanc Singulier.

Tras una estancia en Chandon Argentina en 2020, regresó a Champagne en 2021 para asumir la dirección del centro de vinificación de Mont Aigu en Maison Moët & Chandon. Tres años más tarde, fue nombrada responsable de todas las instalaciones de vinificación, supervisando la implementación de los ensamblajes, desde la recepción del mosto hasta el embotellado, para las Maisons de Moët Hennessy en Épernay.

Gran Reserva 904-2016

La elegancia y equilibrio de un gran estilo

Hay vinos que no solo se beben, se recuerdan, que hablan despacio, que nos enseñan el valor del tiempo y la belleza de lo bien hecho. Gran Reserva 904 es uno de ellos. Y su regreso llega acompañado de un hito: La Rioja Alta, S.A. nos presenta casi al unísono las nuevas añadas de sus tres Gran Reserva –Gran Reserva 890-2011, Gran Reserva 904-2016 y Viña Arana Gran Reserva 2017–. Tres joyas que, más allá de su prestigio, son una celebración de la paciencia, la elegancia y la fidelidad a un estilo eterno.





Desde su fundación en 1890, La Rioja Alta, S.A. ha hecho del tiempo su mejor aliado. No hay prisa en sus paredes centenarias, solo precisión. Cada vino nace de una minuciosa selección de uvas procedentes de viñedos propios, cultivados en las zonas más privilegiadas de Rioja. Solo las cosechas más extraordinarias, aquellas que ofrecen la combinación perfecta de equilibrio, madurez y frescura, se convierten en Grandes Reservas.

Lanzamiento simultáneo de tres añadas

El lanzamiento simultáneo de las tres nuevas añadas es una coincidencia excepcional, resultado de un ciclo de años especialmente generoso para la viticultura de esta tierra. La añada 2011, destinada al Gran Reserva 890, destacó por su potencia y nobleza, por su estructura y profundidad aromática. La 2016, elegida para el Gran Reserva 904, es una cosecha de equilibrio y serenidad: lluvias moderadas, maduración pausada y una uva que alcanzó su punto óptimo de expresión. Y la 2017, que da vida al Viña Arana Gran Reserva, aporta la energía y frescura de una nueva generación de vinos que, sin renun-

Gran Reserva 904-2016

Tipo: Tinto
D.O.Ca: Rioja
Variedades: Tempranillo (90%) y graciano.
Graduación: 14% vol.
PVP: 75€

LA RIOJA ALTA, S.A.
Avenida de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 346
info@riojalta.com
www.riojalta.com



ciar a la tradición, miran al futuro con elegancia. La coincidencia de estas tres nuevas cosechas no solo refuerza el prestigio de La Rioja Alta, S.A., sino que reafirma su condición única en España como bodega con tres Grandes Reservas en su portfolio. Tres estilos que, juntos, resumen la filosofía de toda una vida dedicada al vino: el poder de la tradición, la precisión técnica y una profunda sensibilidad por la belleza del tiempo. El Gran Reserva 890 representa la cúspide del clasicismo, la majestuosidad y la complejidad de las grandes añadas; el Gran Reserva 904, la elegancia fluida, el equilibrio y la armonía; y el Viña Arana Gran Reserva, la sutileza moderna y la frescura contemporánea. Tres caminos que se cruzan en un mismo destino: la búsqueda constante de la excelencia.



La síntesis perfecta

Para Julio Sáenz, enólogo de la bodega, el Gran Reserva 904 de 2016 representa la síntesis perfecta del estilo de la casa: "Probablemente uno de los 904 más frescos, sofisticados y elegantes de nuestra historia. La clave está en la extraordinaria maduración del tempranillo y el graciano, todo en su sitio, en el momento más adecuado".



El vino procede de una cuidada selección de tempranillo (90%) de viñedos en Villalba, Briñas y Rodezno, y graciano (10%) de la finca Montecillo, en Fuenmayor. Su crianza se extiende durante cuatro años en barricas de roble americano de fabricación propia, con ocho trasiegas manuales que oxigenan el vino de forma natural, permitiendo que cada matiz se integre lentamente. Después, el vino descansa en botella, en la quietud de los calados de Haro, hasta alcanzar su punto exacto de armonía.

En copa, el Gran Reserva 904 nos 2016 muestra su elegancia serena. Su bouquet combina aromas de fruta roja madura, hojas secas, vainilla, tabaco y un fondo balsámico muy fino. En boca es amplio, equilibrado y fresco, con taninos sedosos y un final largo, refinado, pleno de matices. Es un vino que invita a la conversación y al disfrute pausado.

Además, por primera vez en su historia, Gran Reserva 904 se presenta en formato Jeroboam (3 litros), pensado para las celebraciones más especiales y como una pieza de coleccionista que realza su carácter atemporal. Una botella destinada a convertirse en uno de los regalos más deseados de esta Navidad.

Cada copa nos devuelve a ese lugar donde la paciencia y la elegancia se encuentran

Fidelidad al paisaje

Pero si algo distingue a esta casa es su fidelidad al paisaje. Con casi 600 hectáreas de viñedo propio, La Rioja Alta, S.A. lleva años impulsando una viticultura regenerativa y sostenible. En el 30% de sus viñedos se emplean cubiertas vegetales, se han instalado sistemas de energía solar y biomasa, y se ha puesto en marcha un ambicioso programa de replantación que asegura la preservación del ecosistema. El resultado no solo son uvas de calidad sobresaliente, sino vinos que reflejan la identidad del territorio y su equilibrio natural. Esa misma coherencia se extiende a cada detalle: las barricas son elaboradas en la tonelería propia, el corcho proviene de bosques gestionados responsablemente y cada botella sale al mercado solo cuando el vino está listo para ofrecer su mejor versión. En La Rioja Alta, S.A., el respeto por los procesos naturales no es una tendencia, sino una filosofía que se transmite de generación en generación.

El Gran Reserva 904 2016 encarna esa forma de entender el vino: no como un producto, sino como un legado. Es el resultado de un tiempo medido en silencio, de una suma de pequeñas decisiones y de un compromiso inquebrantable con la autenticidad. Cada copa nos devuelve a ese lugar donde la paciencia y la elegancia se encuentran.

Hoy, más de 130 años después de su fundación, La Rioja Alta, S.A. continúa siendo un referente mundial de equilibrio y refinamiento. Su capacidad para conjugar tradición y modernidad, su rigor técnico y su fidelidad al estilo que la hizo grande siguen siendo su mejor carta de presentación ante el mundo. Y con esta nueva trilogía de Grandes Reservas la bodega de Haro (La Rioja) escribe un nuevo capítulo de su historia. Un brindis al tiempo, a la memoria y a quienes saben esperar. Porque, como demuestra este Gran Reserva 904, la verdadera elegancia no se impone: permanece.❋



Da a conocer tu restaurante al Mundo.

Haz saber a los viajeros internacionales que aceptas su tarjeta. El 66 % de los clientes* comprueba si pueden pagar con su tarjeta antes de hacerlo.[1] Muestra estos logos y abrele las puertas a clientes de cualquier parte del mundo.

Para más información o para solicitar tus pegatinas gratuitas, escanea este código:

Contacta con tu proveedor de pagos para asegurarte de que puedes aceptar Discover® Network y Diners Club International®.

*Clientes con tarjetas de Discover® Network y Diners Club International® residentes en Brasil, Corea del Sur, Croacia, Ecuador, Estados Unidos, India, Israel, Japón y Singapur que hayan viajado al extranjero en los últimos 36 meses.

1. Estudio realizado por C+R Research a 1356 clientes Discover, noviembre de 2023, por encargo de DFS Services LLC.

Diners Club INTERNATIONAL

DISCOVER



Un Toro que rompe moldes

Campo Elíseo Contracorriente 2024 es un tinto muy singular elaborado a partir de la variedad tinta de Toro. En él predominan aromas de fresa, moras trituradas y arándanos. También tiene toques de pimienta negra y especias. Vibrante, con sabores ácidos a fresa. Muy inmediato, redondo y jugoso.

Vino atemporal

Bodega Numanthia ha presentado la nueva añada de su vino de culto, Themantia 2017: un ejercicio de artesanía fina que encarna el carácter de la tinta de Toro y la finura atemporal de un icono del vino español. Destaca por su equilibrio exquisito entre potencia y sutileza, profundidad y serenidad. Un vino de guarda que puede elegantemente superar más de veinte años de vida.





Fruta vibrante

Bodega Bardos acaba de lanzar la nueva añada de su buque insignia, Bardos Viñedos de Altura 2023, un vino con fruta vibrante, tanino aterciopelado y una acidez precisa. Tras 12 meses de crianza en roble, este vino vuelve a reivindicar la expresión más fresca y equilibrada de la D.O. Ribera del Duero.

Una joya del Bierzo con alma atlántica

La Fortuna 2022 es un vino parcelario de Raúl Pérez, elaborado principalmente con mencía, acompañada de garnacha tintorera, estaladiña y sousón, que refleja el carácter fresco y mineral del Bierzo. Su final largo y ligeramente salino lo hace irresistible junto a carnes blancas, platos de caza ligera o quesos semicurados.





PARA CELEBRAR

Cepas Viejas 2022 llega para celebrar el 25 aniversario de la bodega Dominio de Tares. En su elaboración se han seleccionado pequeñas viñas en vaso de más de 80 años, situadas en torno al Castro Bergidum, cuna del Bierzo. Y antes de salir al mercado, ha pasado 10 meses en barricas y 18 meses más en botella.


#VíveteunRioja
RIOJA
Desde 1925
WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
"El vino solo se disfruta con moderación"



Fruto de un entorno extremo

Cabeza Lobera 2023 de Bodegas Antonio Serrano se elabora principalmente con tempranillo y envejece durante 9 meses en barricas de roble francés. Un vino con D.O. Ribera del Duero que captura la energía salvaje de un entorno extremo. De carácter frutal, con toques balsámicos y una estructura que combina potencia y elegancia.

Sabroso, fino y eléctrico

Mastines BOJ 2018, de la bodega extremeña Pago los Balancines ha sido reconocido como Mejor Vino de España elaborado con la variedad garnacha tintorera, al obtener la Medalla Grand Gold y el reconocimiento "The Spanish Garnacha Tintorera Monovarietal Wine Ambassador" en la Guía Wine Up 2026. Un vino sabroso, fino y eléctrico.





Protagonista en mesas especiales

Pago de Valtarreña 2022 es la nueva añada de uno de los tintos más cuidados de Bodegas Carmelo Rodero en Ribera del Duero. Con sólo 26.250 botellas, llega directamente a restaurantes de alta cocina y espacios gourmet seleccionados. Se trata de un tempranillo profundo y armonioso.

INTENSO Y REFINADO

Altar 2018 representa la máxima expresión del cabernet sauvignon de Otazu. La crianza se extiende por 18 meses en barricas de roble, seguida de un envejecimiento en botella de 60 meses. El resultando, un vino con una estructura excepcional, profundidad de sabor y un carácter intenso y refinado.





CON ESTILO

El nuevo Habla Nº35 Cabernet Franc es una edición limitada que cautiva por su elegancia atemporal y carácter expresivo. Este Vino de la Tierra de Extremadura encarna la filosofía de Giorgio Armani y su célebre frase "El estilo es la única belleza que nunca se desvanece". Ideal para compartir y regalar a quienes aprecian la singularidad y la excelencia.



WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

@matarromera_
matarromera.es

FLORAL Y MINERAL

La Poda Godello (D.O. Valdeorras) rinde homenaje a ese acto de cuidado y precisión que prepara la planta para ofrecer su mejor fruto. Nace en las laderas del río Sil, donde el terreno granítico aporta notas de musgo y piedra húmeda. Es floral y mineral. Envejecido sobre sus lías, representa la elegancia natural del noroeste español.





Imagen renovada

Chivite Finca Legardeta Chardonnay 2024 (D.O. Navarra) estrena imagen. Esta nueva identidad se plasma en elementos gráficos inspirados en el viñedo. En su interior alberga un blanco parcialmente fermentado en barrica de roble francés, de color amarillo verdoso brillante, con aromas de fruta blanca madura y cítricos. En boca es sabroso y con buena amplitud.

Riesling manchego

Seis Cuerdas, de bodegas Alcardet, está elaborado con riesling, una variedad de origen alemán que ha demostrado una excelente adaptación al clima y suelo manchegos. Este vino, complejo, fresco y con gran recorrido en boca, ha captado el interés de la alta hostelería.





Lujo artesanal

Las Varas Malvar 2023 es la primera referencia de la bodega Alto de Pioz. Un blanco de guarda espectacular, fermentado y criado en un único fudre de roble francés y afinado en depósitos de hormigón. Está elaborado a partir de una variedad autóctona y con un profundo arraigo en La Alcarria, la malvar. El resultado es un vino que en boca destaca por su salinidad, volumen, acidez viva y madera perfectamente integrada.



LANZAMIENTO NOVEDOSO

El último lanzamiento de Bodegas Aragonesas se llama Coto de Hayas Garnacha Blanca y es el primer vino que elabora con esta variedad. Forma parte de la gama de la reconocida y premiada Garnacha Centenaria. Tiene un color amarillo pálido y en nariz se perciben notas frescas de manzana verde y cítricos. En boca es muy equilibrado.



LA PEPA

Cal pachurri

LA PEPA

Cal pachurri

LA PEPA

Moltes Gràcies ¡Bones Festes!

Cal pachurri

Cal pachurri

LA PEPA

LA PEPA

PASSEIG DEL CARME 4
VILANOVA I LA GELTRÚ
T. 938 156 854

SOM ORI GEN MEDI TER RANI

PASSEIG DEL CARME 12
VILANOVA I LA GELTRÚ
T.938 100 994

Establiment adherit:

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM GASTRO-NOMIA



LADY BONGO

Viaje por el trópico

Lady Bongo rompe las reglas y viaja por el trópico para reinterpretar la gastronomía japonesa con influencias criollas y latinas en el madrileño barrio de Salamanca. Es un lugar donde las cenas se alargan con cócteles de autor, donde el ambiente invita a quedarse después de comer y donde cada detalle está pensado para disfrutar. Perfecto para encuentros *afterwork*, noches con amigos o para dejarse llevar por una experiencia única en la ciudad. Una experiencia que también puedes disfrutar en Nochevieja. En su menú de fin de año, los nigiris de chutoro, las zamburiñas a la plancha, el bao de cangrejo con sarsa criolla o el yakitori de solomillo conviven con propuestas dulces como la mini *cheesecake* de frambuesa o el bombón de chocolate y matcha.



Lady Bongo Serrano, 1 · 28001 Madrid · Tel.: 662 299 479 · www.ladybongo.com. INSTA@ladybongomadrid

PAPÚA COLÓN

Cocina de autor y diversión nocturna

Desde su apertura hace cinco años, Papúa Colón se ha convertido en uno de los restaurantes que más ha dado que hablar en Madrid, gracias a su propuesta gastronómica de primer nivel y a ser pionero en combinar cena y espectáculo en formato *dinner show*.

Detrás de los fogones, el chef Wilmar Soto firma una propuesta que combina raíces españolas y guiños tropicales, con especial atención al producto, la técnica y la brasa de encina. El resultado es una carta reconocible y viajera, pensada para compartir y sorprender.





Para los días de invierno, Papúa Colón propone un plan redondo: cenas con amigos, celebraciones de empresa o una noche diferente en la jungla más animada de la capital, combinando cocina de autor, una exclusiva coctelería y espectáculos en directo para disfrutar sin prisa.

Papúa Colón
Plaza de Colón, 4 · 28001 Madrid
Tel.: 915 766 897
www.papuacolon.com







MACAMBO

La nueva escena de la alta cocina peruana en Barcelona

Macambo se ha posicionado como uno de los espacios más interesantes de la alta cocina peruana en Barcelona, una propuesta que combina identidad, técnica y una interpretación contemporánea de los sabores del Perú. Su esencia parte de una premisa clara: elevar la tradición peruana sin perder la emoción de la memoria de patria, esa conexión que define la cocina como un puente entre origen y territorio.

Al frente se encuentra Roberto Sihuay, reconocido chef peruano en Barcelona, con una trayectoria que abarca la creación y asesoría de varios restaurantes en Europa. Su visión culinaria rescata las grandes preparaciones emblemáticas de la gastronomía peruana, técnicas ancestrales e ingredientes icónicos, reinterpretados bajo un lenguaje moderno que respira creatividad y respeto por el producto. Cada plato revela una narrativa propia, resultado de años de oficio y de una búsqueda constante por expresar el ADN gastronómico del Perú.

En la carta destacan preparaciones fieles a la tradición, como el ceviche peruano, el arroz con mariscos, lomo saltado los fondos intensos y los guisos que evocan cocina de hogar. A la vez, Macambo ofrece una experiencia más contemporánea con platos que dialogan con el Mediterráneo, convirtiéndose en un restaurante peruano contemporáneo que propone un equilibrio perfecto entre sabor, técnica e innovación. Su coctelería basada en pisco peruano completa una experiencia sensorial que abraza historia y modernidad.

MACAMBO Laforja, 83 · 08021 Barcelona · Tel.: 934 305 447 · www.restaurantemacambo.es @restaurantemacambo

CAN XURRADES

Donde la carne se convierte en arte



CAN XURRADES
Casanova, 212 · 08036 Barcelona
Tel.: 932 187 370 ·www.canxurrades.com
@canxurradesbarcelona



Rafa Martínez y Paqui Esteban dirigen este restaurante ubicado en el Eixample de Barcelona, todo un referente en carne madurada –son famosos por servir uno de los mejores chuletones de la ciudad– y cocina de mercado. Con más de 40 años de experiencia, utilizan una metodología ancestral única en la maduración de carnes. "La metodología que utilizamos es la de maduración en seco o Dry-Aged. El objetivo es que las enzimas rompan las proteínas del interior del músculo, así la carne se vuelve más tierna, resaltando más su aroma y sabor", explica Rafa, que añade: "Maduramos carnes de buey entre 60 y 80 días para hacerlas a la brasa y de 120 a 200 días para el menú degustación del buey. Además, después de 7 años de investigación hemos conseguido madurar chuletones de buey 500 días para conseguir la textura de un jamón de buey natural pero sin salazón y sin aditivos. También lo hacemos con el solomillo de buey 365 días".

Además, ofrecen platos caseros catalanes con productos de temporada y proximidad y una gran oferta en pescados y mariscos de lonja a la brasa.

MARTÍN BERASATEGUI
recibe un homenaje en Marbella



Puente Romano Marbella y Grupo Dani García organizaron el pasado mes un encuentro único en homenaje al laureado chef donostiarra, tras 50 años de profesión, que reunió a más de 20 chefs del panorama gastronómico nacional. El homenaje comenzó con una cena íntima en el restaurante Gaia, continuó con un encuentro en La Plaza del hotel y culminó con un exclusivo menú en Leña Marbella diseñado por los chefs invitados.



JAVIER ARANDA
diseña una propuesta para bodas

La Finca Aal Cachucho, Ubicada en San Agustín del Guadalix (Madrid), ha firmado un acuerdo con Aranda, galardonado con una estrella Michelin, para ofrecer su propuesta gastronómica diseñada especialmente para bodas. Una colaboración que eleva la experiencia culinaria de los eventos en la finca, fusionando la creatividad, la técnica y la pasión que definen la cocina de autor del chef toledano.

SANTIAGO SÁNCHEZ ARANGO
bucea en los orígenes de la cocina latinoamericana

En Chambacú (Muntaner, 185. Barcelona), “el diálogo gira alrededor de las raíces precolombinas, la herencia colonial y la influencia africana”, explica el chef. La experiencia se disfruta en dos espacios: en Candela, comida callejera y cócteles, y en Memoria, donde la alta cocina se plasma es un menú corto (55€) y uno largo (95€), con platos como el sancocho de gallina o la costilla asada con tamarindo crujiente y cremoso de yuca.



Jordi Domènech

JESSICA PRÉALPATO
crea dulces responsables

La Compagnie des Desserts quiere unir "placer y responsabilidad" con "Dulces responsables", una colección muy especial creada en colaboración con la prestigiosa maestra pastelera Jessica Préalpato (Mejor pastelera del mundo por The World's 50 Best Restaurants). Se trata de una gama de *cakes* dirigida a establecimientos exigentes, preocupados por ofrecer a sus clientes productos responsables, sabrosos y diferentes.





La gula no tiene castigo

Como somos miembros de un primer mundo riquísimo nos cuesta trabajo pensar en que darse al placer de la buena comida, liberándose del yugo de las calorías, pueda ser una experiencia saludable una vez al año. No es cualquier vez, sino una muy específica, esa que se llamaba Adviento cuando las cosas tenían nombre en latín, el Black Friday no se había inventado y las neveras eran un bien escaso en una España llena de conejos, según escribían los clásicos.

Canopy



Precisamente ellos se tomaban muy en serio eso de las Navidades y nos obligaban a meditar sobre la que se nos venía encima, preguntándonos por conceptos de una importancia crucial: ¿Qué puedo saber? ¿Qué debo esperar? ¿Qué debo hacer? ¿Qué es el hombre? Una batería difícil de contestar, obra de un tal Kant, que está en las antípodas de lo que se hablará en esas zampadas que tocan, quieras o no.

Aunque parezca todo inamovible, como la existencia de Tebas, Florentino y Laporta, sutilmente las cosas han cambiado. La comida de Navidad clásica, lo de Nochebuena es un tentempié, era un banquete en el que la gente se resarcía del hambre de todo un año, comiendo manjares que parecían imposibles. De entrada, la olla principal –fuera cocido madrileño, gallego o escudella catalana– era de la máxima complejidad. Concretamente la escudella debía contener las carnes de los cuatro animales símbolo de los apóstoles, acabando por el buey de San Lucas. La cresta del gallo, símbolo de San Pedro, le correspondía a "l'hereu". Sobre el resto, pregúntenle a la inteligencia artificial, que lo mismo se lo explica en un plis plas sin entrar en terminología evangélica. Hay más: en esta súper zampada en la que la gula no existía, porque no era pecado, aparecían ingredientes que el pueblo desconocía. Con el frío de la meseta llegaban los pescados a la capital e incluso una rodaja de merluza distintiva del menú practicado en el secano de Lleida. Luego todos tuvimos un amigo en Balay y empezamos a comer lo que nos dio la gana, alterando los principios hasta ahora inamovibles.

Por ejemplo, en muy poco tiempo no hay 25 sin panettone. Este excelente bizcocho, que me gusta lleno de frutas confitadas, ha aparecido con tal potencia que deja en muchos supermercados a los turrones en segunda fila. Y eso que los tres turrones básicos aguantarán hasta el día de Reyes, donde se les da una patada palatal totalmente impropia, porque en febrero un trozo de Alicante sigue siendo muy bueno. En esta concentración de dulce en cuatro fechas caen también los de especialidad, esos chocolates que sí merecen la pena, realizaciones firmadas como si fueran esculturas que comeremos más allá de que no podamos más.

> "LA COMIDA DE NAVIDAD CLÁSICA ERA UN BANQUETE EN EL QUE LA GENTE SE RESARCÍA DEL HAMBRE DE TODO UN AÑO"

Una bendita liberación de las doctrinas de los dietistas que, por un breve espacio de tiempo, pasan a ser los demonios del pesebre. Si Tebas, Florentino y Laporta son eternos, ahora, el de la cola roja es Rubiales. Entendiendo que ya todo es válido, cabe soñar con cuáles han sido las comidas de Navidad más importantes. Un ejercicio imprescindible, casi al mismo nivel que contestar a las preguntas de Kant y que puede llevarlos a recuerdos poderosísimos. Les diré uno muy personal: en un albergue de Alsacia celebré con mi pareja una Navidad deliciosa en la que las botellas de champagne se guardaban en la nieve depositada en el alféizar de la ventana porque no disponíamos de esa nevera diminuta, ahora indispensable, en la que hay pequeños tragos pensados para bebedores de poco fuelle. Con el estómago perfectamente asentado, comimos la famosa "hure de sanglier", el jabalí tratado de una manera divina. Claro, era Navidad. ✻


TERETE
HARO
BODE
HARO
CARLOS
SERRE
RIOJA
RAMÓN
HARO · RIOJ



En el norte de España, a ambos márgenes del río Ebro, flanqueada por las majestuosas Sierra de Cantabria y Sierra de la Demanda, se encuentra la histórica región vitivinícola de Rioja. Como Denominación de Origen nació en 1925 y fue la primera en obtener el reconocimiento de "Calificada", en 1991. Hoy en día sus vinos son los preferidos de los españoles y los que gozan de más fama y reconocimiento mundial.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA DOCA. RIOJA

DOCa. RIOJA

100 años elaborando, viviendo y respirando vino



Los restos arqueológicos y vestigios de antiguas bodegas que datan de hace más de dos mil años testifican las profundas raíces de Rioja en la historia del vino.

A lo largo de los siglos, han sido varios los hitos que han ido forjando la identidad de esta Denominación, definiéndola como la región vitivinícola por antonomasia del país y pionera en muchos aspectos. En este sentido, Rioja fue quien introdujo el concepto de vinos de calidad, lo que supuso toda una transformación en su momento.

A ello le siguieron otras innovaciones clave, como la creación de la Estación Enológica de Haro en 1892, la llegada del ferrocarril en 1864 o la introducción de las técnicas de bodegueros franceses quienes, huyendo de la plaga de la filoxera, permitieron el veloz avance de los vinos de "calidad ordinaria" a "vinos finos", especializados en crianza en barrica.



La creciente reputación de un producto estrechamente identificado con su origen desembocó en la necesidad de viticultores y bodegueros riojanos de proteger la marca, dando lugar al reconocimiento en 1925 de Rioja, la primera Denominación de Origen de España. Su decidida apuesta por la regulación continuó evolucionando hasta recibir el reconocimiento de "Calificada" en 1991, la primera en obtener este título, que la posiciona como una de las Denominaciones de Origen del mundo que mayores garantías ofrece a los consumidores con respecto a la calidad y autenticidad de sus vinos. Actualmente está integrada por 13.000 viticultores y cerca de 600 bodegas.

Conquistando paladares dentro y fuera de nuestras fronteras

A lo largo de todo este tiempo, Rioja ha conquistado los paladares de distintas generaciones, manteniéndose hoy en día como el vino preferido de los españoles, y el que goza de más fama y reconocimiento mundial: Rioja fue abriendo camino al conjunto del vino español en los mercados internacionales; un viaje que ha llevado a los vinos de la DOCa a expandirse por todos los rincones del mundo y estar presentes actualmente en 136 países, posicionándose como la Denominación más reconocida en el extranjero.

LA CALIDAD Y DIVERSIDAD DE LOS VINOS DE RIOJA ES AÑO TRAS AÑO RECONOCIDA POR PRESCRIPTORES, EXPERTOS Y CONSUMIDORES

¿Sabías que…?

- Rioja es el **vino preferido** de los consumidores españoles, por delante del resto de Denominaciones, acaparando el 27% de cuota de mercado de vinos con DO en España.
- En el caso específico de los vinos **tintos,** buque insignia de Rioja, la DOCa acapara más del **38% de cuota** en volumen.
- Rioja es ya la segunda Denominación de Origen de España en elaboración y ventas de **vino blanco**: solo en 2024, la DOCa comercializó **27,1 millones de litros**, cifra que continúa al alza.
- Presente en **136 países,** es la Denominación de vinos tranquilos de España más **exportada y consumida** en el extranjero.
- Aunando el mercado doméstico y exterior, en 2024 se comercializaron **328.461.466 botellas de vino de Rioja** en el mundo, 899.894 botellas al día… ¡Unas 37.500 botellas de Rioja cada hora!
- Proyectos de viticultura avanzada, mejora genética, microbioma del suelo y fertilización inteligente consolidan la competitividad, la calidad de la uva y la diferenciación de marca, posicionando a Rioja como **referente mundial** en viticultura innovadora y **sostenible**.

El mejor maridaje

La exquisita gastronomía de Rioja es el mejor maridaje para sus vinos. Una gastronomía con personalidad propia, basada en productos locales de altísima calidad como los quesos, entre los que se encuentran los de cabra, como el Camerano con D.O.P., disponible en versiones semicurado y curado; los de oveja y vaca o mezcla, así como quesos frescos, añejos y con sabores añadidos como el pimentón.
La gastronomía de Rioja es variada y puede disfrutarse de muy distintas formas: en restaurantes tradicionales, con estrellas Michelin, en bodegas, en sus míticos bares de pinchos o en las conocidísimas calles de tapas de sus pueblos.



Destacar también que, aunque sigue siendo conocida dentro y fuera de nuestras fronteras por sus tintos, el porfolio de vinos de la DOCa. Rioja a lo largo de estos años se ha ido enriqueciendo con nuevos métodos de producción, como los espumosos, con el desarrollo de nuevas variedades blancas y con la irrupción de diferentes indicaciones geográficas que ponen en valor el origen, como las figuras de "Vino de Pueblo" o la categoría "Viñedo Singular", que profundizan en la identidad de Rioja y contribuyen a agrandar su ya rica diversidad.

Reconocimiento de la crítica especializada

La calidad y diversidad de los vinos de Rioja es año tras año reconocida por prescriptores, expertos y consumidores, también a nivel internacional, siendo la D.O. española que más menciones y vinos aglutina en algunos de los rankings y listados más prestigiosos, donde los vinos de Rioja suelen ocupar además los primeros puestos.

A lo largo de estos 100 años, Rioja asume el papel protagonista en las publicaciones y guías españolas como Guía Peñín, Guía Proensa o la Guía de Vinos Gourmet. En el plano internacional se hace visible en algunas publicaciones anuales como el monográfico de Rioja de la revista Decanter, la lista de los 100 mejores vinos de Wine Spectator, Wine Enthusiast, o los reportes exclusivos sobre Rioja que elaboran de manera periódica críticos y prescriptores como James Suckling o Tim Atkin. Asimismo, los vinos de Rioja triunfan en los principales certámenes internacionales, como el Decanter World Wine Awards (DWWA) o el Concurso Mundial de Bruselas, entre otros.





Celebración en Madrid

Cien años no se cumplen todos los días, por eso Rioja celebró su primer siglo de excelencia con un evento memorable y lleno de glamour en Madrid el pasado mes de noviembre en el que ejerció de maestra de ceremonias Nieves Álvarez. Por su parte, Raquel Pérez Cuevas, presidenta del Consejo Regulador de la DOCa Rioja; el vicepresidente Fernando Ezquerro Cuevas; y el director general Pablo Franco Sarria, fueron, como anfitriones, los encargados de recibir a los 250 invitados, entre los que se encontraban representantes del sector vitivinícola de la DOCa Rioja, junto a numerosos rostros del mundo mediático y social. Los asistentes disfrutaron de una velada única que contó con una selecta muestra de referencias de la DOCa Rioja y una propuesta gastronómica de la mano de los hermanos Echapresto.

Pionera en enoturismo

Como en otros muchos aspectos, Rioja ha sido pionera también en apostar por el enoturismo. Su oferta enoturística ha ido evolucionando y diversificándose de manera exponencial y batiendo sus propios récords: es la Denominación más visitada de España, con mayor número de bodegas abiertas y un claro referente a nivel mundial, con el número de visitantes internacionales al alza. En concreto, son más de 200 las bodegas que abren sus puertas al público para compartir el sentimiento de orgullo por una cultura vitivinícola que une a toda la región. De arquitecturas contemporáneas, centenarias, familiares, rodeadas de viñedos o montañas, flanqueadas por un río, con calados históricos de atractivos singulares (en pleno Camino de Santiago, con ermitas, con obras de arte...) y un largo etcétera, las bodegas riojanas sorprenden con experiencias enoturísticas únicas, capaces de combinar vino, gastronomía, arte, cultura, aprendizaje y diversión, ofreciendo un gran abanico de posibilidades de ocio durante todo el año. Además, las bodegas de Rioja ofrecen planes para todo tipo de público, sea más o menos experto en vino, y venga en pareja, familia o con amigos.

Un Rioja para cada consumidor

El porfolio de Rioja es uno de los más completos, con sus tintos y blancos de año, con crianza, monovarietales, vinos rosados, espumosos, de Viñedo Singular… Una de las grandes fortalezas de Rioja es su enorme diversidad capaz de satisfacer los gustos de los consumidores más inquietos. Además, este portfolio se va adaptando a los gustos de los consumidores, por ejemplo, incluyendo vinos con menor graduación. Así, en el pleno del Consejo Regulador presidido por Fernando Ezquerro a mediados del pasado mes de junio, la DOCa Rioja aprobó cambios en su pliego de condiciones para adaptarse a las tendencias del mercado. En este sentido, se acordó rebajar en grado y medio el volumen mínimo de alcohol permitido para los vinos amparados: así, la graduación mínima para los vinos tintos ha pasado de 11,5% Vol. a 10% Vol., mientras que en los vinos blancos y rosados se ha reducido de 10,5% Vol. a 9% Vol. Del mismo modo, esta modificación también afecta a los vinos espumosos de calidad DOCa Rioja preparados para su consumo, cuya horquilla de graduación alcohólica adquirida queda fijada entre un mínimo de 10% Vol. y un máximo de 13% Vol., frente al mínimo anterior de 11%.



Vendimia "centenaria", calidad excepcional

Finalmente, no podemos dejar de hablar de la última vendimia, la que coincide con el año del Centenario, que augura una calidad extraordinaria, a la altura de esta efeméride.

Con menos uva en los viñedos, pero con una materia prima de gran calidad, esta vendimia arrancaba antes de lo habitual marcada por una reducción histórica de la producción, estimada entre un 15 % y un 20 %. Pese a la escasez, la uva ha presentado un estado sanitario excepcional y bayas más pequeñas, que auguran vinos de gran concentración y nivel.

"Ha sido una cosecha corta en términos de volumen, pero larga en su desarrollo. Aprovechando las buenas condiciones meteorológicas, los viticultores y bodegas no han tenido prisa por vendimiar y cada uno ha ido buscando su fecha óptima. Ahora mismo, los que quedan por vendimiar están realizando un muestreo diario, casi constante, en distintas parcelas para elegir el mejor momento, buscando la máxima calidad", explicó hace unas semanas Alejandra Rubio Gil, directora técnica del Consejo Regulador de la DOCa Rioja.

Los últimos datos facilitados por el Consejo Re-



gulador el pasado 28 de octubre arrojaban estas cifras: 225.477.895 kg. cosechados, de los cuales, 191.693.691 kg. eran de uva tinta y 33.784.204 kg., de blanca.

Todos los parámetros analíticos examinados por el Consejo Regulador durante la campaña de vendimia y compartidos con los viticultores y bodegas a través de los controles de maduración semanales han ido dando muestra también de la calidad en la que se encontraba la uva, con indicadores de madurez fenólica –intensidad colorante, índice de polifenoles totales y antocianos– muy adecuados. "Hemos visto una uva muy sana, con valores y parámetros muy buenos, por lo que todo parece apuntar a que podríamos encontrarnos ante una añada para recordar", indica Rubio, quien ha vuelto a destacar "el esfuerzo y la profesionalidad demostrada una vez más por los viticultores de Rioja a lo largo de todo el ciclo, no solo en el



momento de vendimia". La directora técnica añade: "Desde las bodegas nos están transmitiendo que están muy satisfechos también con lo que están viendo con los descubes, lo cual confirma los parámetros y sensaciones que teníamos".

Con estas expectativas de alta calidad, la Denominación de Origen Calificada Rioja concluirá pronto la "vendimia normal", si bien aún quedará por cosechar la conocida como "vendimia tardía" –aquella en la que los racimos permanecen más tiempo en la vid– que este año han solicitado al Consejo cerca de una decena de operadores. En este sentido, el Consejo Regulador contará por tanto con la cifra oficial de cierre (kg de uva cosechados) a principios de 2026.

El futuro

Este año que estamos a punto de finalizar la DOCa Rioja ha celebrado con orgullo su primer Centenario, demostrando que elaborar vino no es lo mismo que vivirlo. Forma parte de su ADN, de su actitud, en Rioja el vino lo es todo. Por ello, es tiempo de celebración y de renovar la pasión por mostrar al mundo la grandeza y diversidad de esta tierra, junto con el saber hacer y la autoridad que un siglo de historia atestigua. Con este legado centenario, la DOCa Rioja se proyecta hacia un nuevo siglo lleno de logros y desafíos por alcanzar.

Según afirman desde la denominación, este Centenario es un punto y seguido, un impulso para alcanzar otro siglo de historia. Porque Rioja es un proyecto de éxito y este hito da aliento para construir el futuro, imaginando los próximos cien años.*

Nuevas menciones en el etiquetado

El Pleno del Consejo Regulador ha aprobado modificaciones orientadas a regular nuevas menciones facultativas en el etiquetado, lo cual permitirá a las bodegas contar con herramientas adicionales para comunicar el perfil de sus vinos al consumidor. Así, ha introducido la posibilidad de utilizar los términos 'Vendimia temprana', 'Early harvest' o equivalentes, aplicables a vinos tintos, blancos y rosados que cumplan determinadas condiciones de graduación. En concreto, esta mención será válida únicamente para vinos cuya graduación alcohólica adquirida sea igual o inferior a 12% Vol. en el caso de los tintos, e igual o inferior a 11% Vol. en blancos y rosados. Adicionalmente, se ha aprobado el uso de las menciones 'blend' para reflejar mezclas con un determinado contenido en azúcar, diferenciadas por tipo de vino. Así, el término 'red blend' se podrá aplicar a vinos tintos que presenten un contenido en azúcar superior a 4 gramos por litro e inferior a 12 gramos por litro; por su parte, 'rosé blend' corresponderá a vinos rosados con un contenido de azúcar entre 12 y 45 gramos por litro, mientras que 'white blend' se aplicará a vinos blancos con el mismo rango de contenido azucarado. Cabe señalar que estas menciones únicamente podrán ser utilizadas en vinos que cuenten con precinta genérica, reforzando así la diferenciación entre estos nuevos estilos y las categorías tradicionales más reguladas dentro de la Denominación.



Entrevista a la presidenta de la DOCa. Rioja: Raquel Pérez Cuevas

"Asumir la presidencia en el año del centenario de Rioja ha sido un auténtico privilegio"



Asumió la presidencia del Consejo Regulador el pasado junio ¿Cómo afronta los próximos cuatro años al frente de una de las denominaciones de origen vinícolas más importantes de España? ¿Qué objetivos hay marcados?
Afronto este mandato con responsabilidad y sintiendo el enorme honor de servir a una región que me ha acompañado toda la vida. El foco es claro: recuperar el equilibrio entre oferta y demanda para asegurar rentabilidad a lo largo de toda la cadena de valor del sector, de una manera sostenible y perdurable. Mi agenda contempla temas como el relevo generacional, la sostenibilidad, el impulso comercial y el acercamiento del Consejo Regulador a los inscritos. En un contexto volátil como el que nos encontramos, Rioja mantiene su liderazgo gracias a su compromiso con la calidad, su carácter pionero y su capacidad de innovar. Con una diversidad que nos fortalece, otra de las prioridades es reforzar la unidad sectorial y preservar nuestro patrimonio para los próximos cien años.

¿Le molesta o le enorgullece que se haga hincapié en el hecho de ser la primera mujer en ostentar el cargo en 100 años?
Ni lo uno ni lo otro; que soy la primera mujer en ocupar el puesto más representativo de la denominación es un hecho, pero sé que no voy a ser la única. En nuestro sector, la mujer siempre ha estado ahí, tanto en enología como en propiedad de bodegas o gestión, si bien muchas veces ha sido el hombre quien ha figurado. Por fortuna hoy en día hay muchísimas enólogas y viticultoras y vamos ganando visibilidad y reconocimiento. En puestos de dirección es donde tenemos que ir más allá, y estoy convencida que así ocurrirá. Creo que el mundo del vino mantiene gran afinidad con lo femenino; atrae a las mujeres por su sofisticación y porque invita al diálogo y a la reflexión; tiene que ver con los aromas y la gastronomía. La mujer y el vino hacen un buen maridaje.

Este 2025 la DOCa Rioja ha celebrado su centenario ¿Cómo ha sido este año tan especial? ¿Queda por llevarse a cabo alguna acción de celebración antes de que finalice el año?
Asumir la presidencia en el año del centenario de Rioja ha sido un auténtico privilegio. Hemos organizado actos conmemorativos de gran relevancia, siendo el evento principal el pasado 5 de junio, una fecha en la que celebramos este histórico hito junto a instituciones y organizaciones del sector, en una jornada presidida por Su Majestad el Rey Felipe VI, que resultó verdaderamente inolvidable. Recientemente, también hemos llevado a cabo una gran celebración en pleno centro de Madrid, en los Cines Callao, reuniendo a destacadas personalidades del mundo de la cultura, la gastronomía y la sociedad madrileña, en reconocimiento al papel clave que Madrid ha desempeñado en la proyección comercial de nuestra Denominación. Además, hemos realizado significativos encuentros con prescriptores y profesionales del sector en ciudades como Nueva York, Londres, Montreal, Hong Kong, Shanghái, Zúrich, México y Berlín. Y no puedo olvidarme de la campaña publicitaria #VíveteUnRioja, que ha puesto en valor el enorme arraigo del vino en nuestra región. El broche final a estos actos conmemorativos tendrá lugar el próximo mes de febrero en Rioja, donde recibiremos a 60 de las personas más influyentes en la crítica y prescripción de vinos a nivel mundial.

"Soy la primera mujer en ocupar el puesto más representativo de la denominación, pero sé que no voy a ser la única"

El prestigioso crítico de vinos James Suckling ha coronado de nuevo a Rioja como la DO mejor valorada de España, además sigue acaparando medallas y menciones en certámenes como los Decanter World Wine Awards o el Concurso Mundial de Bruselas ¿Es un reto o una responsabilidad para la denomi-

“Somos la segunda denominación de blancos de España y la primera región en enoturismo”

nación y para las bodegas adscritas seguir en lo más alto?
Ambas cosas. Sin duda es un reto, pero sobre todo una responsabilidad que tenemos absolutamente interiorizada en nuestro día a día. Rioja lleva más de un siglo en la vanguardia del vino español: fuimos la primera Denominación de Origen, la primera en obtener el distintivo de “Calificada”, pioneros en las categorías de crianza y en la regulación de vinos de pueblo, de zona o viñedo singular. Ese liderazgo no es accidental; es fruto de una cultura de excelencia y de una autoexigencia que no descansa. Actualmente seguimos estando en lo más alto del vino español en certámenes internacionales y en las publicaciones más influyentes, lo cual solo se consigue elevando el listón cada día.

La cosecha de 2025, la del centenario, según parece, augura una calidad extraordinaria, a la altura de esta efeméride. ¿Es así? ¿Qué previsiones hay de cara a su calificación?
La añada del centenario apunta a ser realmente especial. Todo indica una calidad extraordinaria: la uva ha entrado en bodega muy sana, con piel firme, los descubes han sido limpios y los perfiles aromáticos son precisos y sin notas herbáceas. Es una cosecha corta en volumen, pero con un desarrollo muy equilibrado y una meteorología que ha acompañado de principio a fin. Las expectativas son altas y el sector está ilusionado, pero es pronto para hablar de calificación; debemos dejar que los vinos sigan su curso y se expresen con claridad.

¿Qué cifras de ventas se barajan de cara al cierre de este año?
En un entorno global recesivo para las ventas de vino, con la debida cautela proyectamos un cierre de ejercicio de ligera caída en volumen. Aun así, los indicadores son sólidos: todo apunta a que conservaremos nuestra cuota tanto en el mercado nacional como respecto a las exportaciones españolas. Rioja opera en 136 países y la fortaleza de la marca y la diversificación de mercados siguen siendo un auténtico catalizador. Muchos de nuestros mercados clave mantienen tracción gracias a años de construcción reputacional y a un marketing afinado.



Estamos ya en la cuenta atrás para la Navidad ¿Cómo animaría a los consumidores a probar un vino de Rioja para estas fiestas más allá de sus famosos tintos?
Invitaría a los consumidores a descubrir una Rioja mucho más amplia de lo que imagina el gran público. En Rioja siempre se ha elaborado vino blanco, y llevamos años trabajando con visión estratégica un desarrollo más profundo de los vinos de este color: desde 2007 impulsamos nuevas plantaciones, se incorporaron variedades autóctonas como la tempranillo blanco y reforzamos el potencial de la viura. Ese plan nos ha situado, casi en silencio, como la segunda denominación de blancos de España. A ello se suman nuestros espumosos con un perfil muy gastronómico y, por supuesto, los rosados, cada vez más precisos, frescos y versátiles para las celebraciones. Las elaboraciones van desde los tradicionales ensamblajes de estilo, hasta nuestras categorías de terruño, como vinos de pueblo, de zona y de Viñedo Singular, que capturan la diversidad de nuestros paisajes. Sin ninguna duda Rioja ofrece el abanico más completo y diverso para brindar estas Navidades.

Háblenos de la importancia del enoturismo en Rioja.
El enoturismo en Rioja ha vivido una auténtica revolución silenciosa: hoy somos la primera región de España en este ámbito, con un millón de visitantes anuales, de los que casi el 40% son internacionales. Más allá de ser una importante línea de negocio para las bodegas y fuente de riqueza para el conjunto de la región, tiene un gran valor estratégico: es una herramienta para conectar con consumidores más jóvenes y ávidos de experiencias, y genera embajadores de marca a nivel internacional. Además, nos ayuda a comunicar importantes valores como nuestra hospitalidad y el compromiso con la vida en los pueblos, mostrando gastronomía, tradiciones y paisajes.❋



Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva

Pioneros del blanco reserva



El tempranillo blanco es una variedad única, minoritaria y autóctona en Rioja descubierta en 1988. Bodegas Rioja Vega –que acumula más de 140 años de historia, experiencia y dedicación– es pionera en su recuperación y desde hace una década elabora un vino blanco reserva tan atípico como prometedor: Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva. Las uvas con las que se elabora proceden de la Fina Olagosa, un viñedo de secano plantado en vaso hace 12 años a 442 metros de altitud sobre el nivel del mar en las faldas de la Sierra de Cantabria. Se somete a una crianza sobre sus lías durante 6 meses y a trasiegas y crianza tradicional en barricas de roble francés durante 12 meses. Guarda en botella de 12 meses hasta su comercialización. De la añada del 2022 se elaboró una producción limitada de 2.201 botellas.✻

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

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo blanco
Características: Color oro, muy brillante con algún reflejo verdoso. La sensación en nariz es generosa, intensa y compleja. Llena de sensaciones desde el principio, melosa y ahumada con toques de té. Original desarrollo en nariz que nos relata incansable su historia de la copa a la cepa, desde el bouquet complejo de su crianza y guarda a los varietales de las frutas blancas con toques cítricos. En boca tiene una entrada firme y fresca, envuelve los sentidos con su volumen equilibrado y una acidez bien ajustada. Final de boca largo y untuoso con ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente. Marida con risottos, marisco, pescado blanco, embutidos o ahumados.



Valserrano Reserva 2019

Historia embotellada



Este vino es fruto de una bodega centenaria: Bodegas de la Marquesa. Su historia comienza durante la segunda mitad del siglo XIX, en el corazón de Rioja Alavesa. Francisco Javier Solano y Eulate, Marqués de la Solana, decidió dar un paso revolucionario: elaborar vinos de calidad siguiendo métodos bordeleses y embotellarlos bajo su propia marca. En la actualidad, Juan Pablo de Simón, bisnieto del Marqués, y cuarta generación, lidera el proyecto con la misma pasión de siempre, combinando tradición y tecnología para elaborar vinos que expresan la esencia del terroir de Rioja Alavesa, como Valserrano Reserva 2019. Pero la historia de esta familia y de esta bodega no se detiene y la quinta generación —Pablo, Jaime y María de Simón—, ha asumido ya diferentes responsabilidades, preparando el relevo generacional. Su compromiso es claro: preservar los valores que les han definido desde el principio —tradición familiar, viñedos propios, pasión por el vino y respeto absoluto por la calidad— y llevarlos a las próximas generaciones sumando tradición y vanguardia. Y es que a los impresionantes calados subterráneos centenarios, excavados hace más de 200 años en la roca, se suman modernas naves climatizadas donde llevan a cabo cada etapa del proceso de elaboración, crianza y embotellado.✻



NOTA DE CATA

Variedad: 90% tempranillo y 10% graciano
Características: Crianza de 24 meses en barricas de roble americano y francés. Color cereza picota, limpio y brillante. Sin mover la copa, destacan notas a fruta madura, grosellas, picota, y recuerdos de maderas nobles bien ensambladas. Al mover la copa aparecen matices tostados con recuerdos minerales, tabaco y especias como clavo y nuez moscada. El ataque en boca entra con untuosidad, recordando la nuez moscada, pimienta blanca, tabaco, y una huella frutal, que acompañan un retrogusto intenso, elegante y con nervio.

BODEGAS DE LA MARQUESA
Herrería, 76 · 01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 085 · www.valserrano.com





Bodega CM Matarromera

Innovación con raíces en la Rioja Alta

Bodega CM Matarromera es una historia plagada de tradición, pasión por la tierra y por el vino. Se ubica en San Vicente de la Sonsierra, en pleno corazón de Rioja Alta, y representa un puente entre la tradición vitícola y la innovación enológica: un entorno único, rodeada de bellos parajes moldeados por el viento y por la Sierra de Cantabria, donde tierra, viña y vino se dan la mano en una armoniosa perfección enológica.

Esta bodega es fruto del recorrido de un hombre, Carlos Moro, cuyas raíces enológicas se asientan en el corazón de la Ribera del Duero, donde sus ancestros cultivaron la viña con esmero desde el siglo XII, y que se ha transmitido de generación en generación, con sosegado éxito, a las mejores denominaciones de origen españolas. El bodeguero y empresario decidió extender su apuesta por la excelencia a la D.O.Ca Rioja, buscando reflejar en cada vino la identidad del terroir y la elegancia de la tempranillo.

El equilibrio entre legado y modernidad define su filosofía: elaborar vinos que expresen la autenticidad del viñedo sin renunciar a la precisión técnica. La sostenibilidad guía cada etapa, desde el cultivo hasta la crianza, con medidas como el uso de energías renovables y la recuperación de métodos agrícolas tradicionales, incluida la tracción animal en ciertas parcelas antiguas. Esto le ha llevado a conseguir el sello SWfCP+ (Sustainable Wineries for Climate Protection Plus).

El resultado son vinos modernos con alma clásica, como su etiqueta insignia, CM Matarromera, que ha recibido reconocimientos destacados: los recientes 95 puntos en la Guía Gourmets 2026 para la añada 2020, por su intensidad, estructura, equilibrio, profundidad y persistencia. Además, elabora un vino procedente de Viñedo Singular, CM Viña Garugele que, en esa misma Guía ha obtenido 98 puntos.

Además de su labor productiva, Bodega CM Matarromera se ha convertido en un referente del enoturismo: sus experiencias enoturísticas sirven como un canal para trasladar la narrativa de la marca al visitante. Sus visitas guiadas permiten recorrer los viñedos, las salas de elaboración y el parque de barricas, finalizando con catas comentadas que transmiten la filosofía de la casa: respeto, equilibrio y excelencia.

En definitiva, Bodega CM Matarromera representa una nueva generación de Rioja Alta: un proyecto con raíces profundas, enfoque sostenible y una visión que combina experiencia, innovación y sentido de lugar. ❋

Más información: www.matarromera.es

NOTA DE CATA

Nombre: CM Matarromera 2020
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo picota con matices azulados. En nariz tiene aromas muy intensos y limpios, es un vino franco y sincero que enseguida nos muestra sus aromas a frutos rojos frescos de la gama de las fresas, cerezas y moras. En segundo plano aparecen aromas de plantas aromáticas como tomillo y espliego y tiene un fondo de toques especiados y aromáticos.

En boca es amplio, con gran volumen y fructosidad, de acidez muy marcada y gran sedosidad. Su delicada estructura lo hace fácil de tomar, pero aportando fuerza e intensidad en todas las fases de cata.

VINOS PARA NAVIDAD

Ideas y consejos para acertar en la elección



Four Seasons Hotel Madrid

Los vinos se convierten en los protagonistas de las mesas estos días, unas mesas entorno a las que se reúnen personas con gustos muy diversos, por lo que elegir un vino que agrade a todos puede ser un auténtico reto. Lo mejor es optar por los vinos que vayan mejor con cada plato del menú.

A continuación, algunas ideas y consejos que te permitirán comprar primero y servir después, con todas las garantías.

5 CONSEJOS esenciales

para preservar el VINO en perfectas condiciones en Navidad

Para preservar la calidad de sus aromas y sabores, la correcta conservación del vino es crucial, especialmente en esta época del año. Pero hay que tener en cuenta que conservar el vino de forma adecuada no solo es cuestión de almacenamiento. Hay factores como la temperatura, la humedad, la luz y la estabilidad de la botella que juegan un papel determinante. Atender a estos aspectos no solo preserva la calidad del vino, sino que potencia la experiencia sensorial, asegurando que cada copa refleje sus características únicas. Estos son algunos consejos clave para conservar los vinos en perfectas condiciones para las celebraciones navideñas:

1 TEMPERATURA CONSTANTE. Mantener una temperatura constante es esencial para la correcta conservación del vino. Las variaciones bruscas pueden alterar su estructura y cualidades y acelerar su envejecimiento.

2 HUMEDAD CONTROLADA. Un exceso de humedad en la conservación puede provocar la aparición de moho en las botellas, mientras que la falta de humedad puede hacer que el corcho se reseque, lo que podría causar oxidación en el vino.

3 PROTECCIÓN FRENTE A LOS RAYOS UV. La exposición prolongada a la luz, especialmente a los rayos UV, puede degradar el vino y causar sabores y olores no deseados.

4 POSICIÓN HORIZONTAL DE LAS BOTELLAS. Almacenar las botellas en posición horizontal es imprescindible para que el corcho permanezca en contacto con el vino, evitando que se seque y pueda entrar aire en la botella.

5 EVITAR LA VIBRACIÓN. Las vibraciones continuas pueden alterar los sedimentos naturales del vino, afectando a su sabor y aroma.

**Fuente: Sub-Zero & Wolf*



Hyatt Centric Gran Vía Madrid

Cómo identificar un buen vino a la hora de comprarlo:

✔ **LEE LA ETIQUETA: La etiqueta del vino aporta una información muy útil sobre el vino y su elaboración. Fíjate especialmente en si pertenece a alguna denominación de origen o indicación geográfica de procedencia (I.G.P.), lo que garantiza unos mínimos de calidad. También es interesante que aparezca la variedad de uva utilizada en su elaboración.**

✔ **EL COLOR: Con la botella cerrada es difícil apreciarlo en los tintos pero en los blancos es recomendable huir de los colores dorados para vinos del año. De la misma forma en los vinos rosados, por lo general, si se trata de un rosado joven, deberíamos escoger los de colores bien vivos y brillantes y descartar los "piel de cebolla".**

✔ **SOSPECHA DEL PRECIO: Si es demasiado barato o forma parte de una promoción en la que sale más barata la segunda unidad, es más que probable que el vino sea de baja calidad.**



Four Seasons Hotel Madrid

10 TIPS

para acertar con el VINO en Navidad

1 Buscar el equilibrio entre la intensidad de los aromas de los vinos y los de las recetas que se servirán. Si maridamos vinos aromáticamente muy intensos con bocados demasiado suaves, puede que estos enmascaren en exceso los aromas y sabores de los platos. Lo mismo puede ocurrir al contrario, al juntar platos muy intensos en sabor y aroma con vinos más ligeros. En el justo equilibrio estará la clave.

2 Tener en cuenta la temperatura de servicio recomendada para cada vino. Para mantener la temperatura ideal puedes usar una cubitera con hielo y agua fría. Recuerda revisar la temperatura de servicio recomendada por la bodega en la etiqueta de las botellas.

3 Valorar el contenido alcohólico de los vinos. Mejor reservar los vinos más alcohólicos y más pesados para acompañar las recetas con mayor contenido graso.

4 Pensar en el orden de servicio de los platos y de los vinos. Los entrantes serán los platos más ligeros e irán acompañados de los vinos más livianos y fáciles de beber; con los primeros y segundos platos iremos incrementando la sensación de peso de los alimentos, y deberemos seleccionar vinos de peso, cuerpo y estructura equivalentes para mantener el equilibrio durante toda la comida o la cena.

5 La crianza del vino también es clave a la hora del maridaje. Los vinos jóvenes, tanto blancos, rosados o tintos, serán más adecuados con los entrantes y con los platos iniciales: ensaladas, entremeses, quesos…; ya que sus características organolépticas son más ligeras y menos complejas. Los ibéricos, los quesos curados y los platos más pesados: los guisos de carnes y pescados, platos con salsa, carnes rojas, asados, etc.; irán mejor con un Crianza. Y los platos de sabores especialmente intensos, como ciertos platos de caza o los guisos muy elaborados, mejor con vinos Reserva o Gran Reserva.

6 ¿El postre? También con vino. En lo que a gastronomía se refiere, las Navidades son la época del año por excelencia para los postres y los dulces. Los vinos dulces van perfectos con los postres más ligeros, con los chocolates, con ciertos tipos de frutas o con frutos secos, y son perfectos para las largas sobremesas navideñas. Un vino blanco espumoso fresco y seco puede ser el contrapunto perfecto para acompañar los postres más pesados y de mayor dulzor. Vinos rosados, cavas, champagne, mistelas, jerez… Los postres ofrecen todo un nuevo abanico de posibilidades en los que terminar de lucirnos con el maridaje.

7 ¿Cuánto vino necesitamos? Por lo general, una botella de vino estándar de 75 cl nos permite servir entre 5 y 6 copas. Tengamos esto en cuenta, junto al número de comensales que se sentarán a la mesa.

8 **Mejor de la tierra.** Si apostamos por un menú a base de alimentos y recetas autóctonas, nada mejor que servir vinos de la tierra para un maridaje perfecto.

9 **Elige la copa adecuada para cada vino.** Esto ya es para nota, pero si queremos coronarnos como anfitriones de una comida o una cena de navidad perfecta, debemos saber que cada tipo de vino tiene su tipo de copa correspondiente. Una copa alta, de tallo largo y boca no demasiado ancha para servir los blancos y rosados que se sirven fríos; una copa tipo borgoña o burdeos, más amplias y abiertas, para los tintos Crianza y los tintos Reserva; una de tipo flauta, para los vinos espumosos; y una de tipo jerez, para los vinos de postre, los oporto, manzanilla, etc.

10 **Confía en tus gustos y en los gustos de tus invitados.** No hay que olvidarse nunca de que el vino, y la gastronomía en general, son para disfrutar, por lo que los gustos de cada cual tienen mucho que decir. Así, confiar en nuestros gustos e incluso pedir opinión a los invitados a nuestra mesa, es la mejor garantía de éxito.

** Fuente: Bodegas Franco - Españolas*

La Zambra Resort



Al Oeste do Monte

Dos blancos gallegos para una Navidad con origen



La familia García lleva generaciones unida a la tierra y al viñedo desde Nava de Roa (Burgos), donde nació Monteabellón. Su vocación por interpretar territorios singulares los ha llevado a elaborar en algunas de las zonas más prestigiosas de España. Galicia es, probablemente, una de las que mejor representa ese viaje: dos vinos que miran al Atlántico y que en Navidad se han convertido en un brindis perfecto para quienes buscan blancos de autenticidad y carácter. *Al Oeste do Monte Albariño 2024* nace en la subzona del Salnés, sobre suelos graníticos y a menos de 100 metros de altitud. Presenta un perfil fresco, aromático y vibrante, con notas de flores blancas, cítricos y fruta blanca, y una acidez bien integrada. Su estructura y persistencia lo convierten en un vino versátil y muy navideño. Es perfecto para acompañar mariscos clásicos de estas fechas —desde vieiras y nécoras hasta almejas en salsa verde—, pescados blancos, recetas al horno y entrantes fríos. También realza platos con toques cítricos o herbales y armoniza muy bien con sushi, sashimi y quesos suaves. Por otro lado, *Al Oeste do Monte Godello 2024*, procedente de Valdeorras y cultivado entre 540 y 750 metros sobre suelos granítico-pizarrosos, ofrece una expresión más amplia y mineral, con aromas de manzana reineta, flores secas y un final untuoso y de buen volumen. Su elegancia y textura lo convierten en un aliado ideal para recetas navideñas más sustanciosas: rodaballo, lubina al horno, carnes blancas asadas, crema de marisco, pularda, canelones o quesos cremosos. También brilla junto a aperitivos templados y platos de sabores delicados.

Dos vinos, dos territorios y una premisa común: elaborar blancos que nacen del respeto y la admiración por Galicia, concebidos para acompañar los grandes momentos del año.❋

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

VORS Pedro Ximénez

Complejo y profundo

Fundada en 1896, Lustau es una bodega que a lo largo de más de un siglo ha sabido evolucionar y adaptar sus vinos a las exigencias del mercado, siendo en la actualidad una de las bodegas de Jerez más reconocidas dentro y fuera de nuestras fronteras, recibiendo, año tras año, numerosos premios y reconocimientos. Una de sus gamas más prestigiosas –con un total de 6 referencias– son los denominados VORS, vinos de más de 30 años de vejez, certificados por el consejo regulador y seleccionados por el prestigioso capataz y enólogo de Lustau, Sergio Martínez. Entre ellos, el VORS Pedro Ximénez se convierte en la elección perfecta para estas fiestas: un vino de concentración excepcional, profundidad y riqueza aromática, ideal para acompañar postres y prolongar las sobremesas navideñas. Su dulzor y carácter lo hacen insuperable junto a turrones, panettone, bombones de chocolate negro, quesos azules como Roquefort o Stilton, e incluso foie gras, creando armonías que elevan cualquier celebración.❋

BODEGAS LUSTAU
Arcos, 53
11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 341 597
www.lustau.es



NOTA DE CATA

D.O.: Jerez
Variedad: Pedro Ximénez
Características: Rebosante de aromas a frutas secas, pasas e higos, con notas de café tostado, cacao y regaliz. En boca predominan notas de caramelo tostado, regaliz, frutos secos y chocolate amargo. Complejo y profundo, con una acidez final muy equilibrada que evita que resulte empalagoso.
Este vino ha sido embotellado sin filtrar, directamente desde la bota. Puede mostrar algo de turbidez o sedimentos, lo cual es normal y de ninguna manera perjudica el disfrute de este excepcional vino.

Hinia Colección 2015

Atemporal y elegante

Hinia 2015 es uno de los principales vinos de la bodega riojana Martínez Lacuesta y se ha convertido, en los últimos años, en el buque insignia de su estilo de vinos finos clásicos.
Hinia se elabora con uvas provenientes de viñedos de más de 40 años de edad, situados en el corazón de Rioja Alta, en el municipio de Haro y sus alrededores. Hablamos del paraje de las hinias, las características caracolas fósiles que dan nombre a este vino, que forman parte del suelo y nos hablan del pasado del paisaje de la región. En la primavera de 2017 el vino comenzó su crianza en barricas de roble americano de tercer uso. Durante los 30 meses que estuvo en barrica, llevándose a cabo 5 trasiegas manuales por gravedad, método que caracteriza el estilo de trabajo en Martínez Lacuesta y define la personalidad de sus vinos. Hinia, una vez embotellado, evoluciona sin prisa, hasta convertirse en un vino fino y elegante.
En definitiva, Hinia 2025 es un vino fino, atemporal y enormemente elegante perfecto para las fechas venideras.❋

MARTÍNEZ LACUESTA
Paraje de Ubieta, s/n
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 85% tempranillo, 10% graciano y 5% mazuelo
Características: Brillante, limpio y ligero color rojo cereza. Muy aromático, con perfume de frutas rojas y especias dulces. Terciarios de flores secas y café tostado. Fresco, limpio y equilibrado en el paladar. Es un vino ágil, amable, de tacto elegante y complejidad de sabores. Se encuentra en un momento excelente para su disfrute y al mismo tiempo, está preparado para largas guardas.



Wine Palace

Tres nuevas aperturas en Barcelona consolidan su liderazgo

El 2025 está siendo un año de crecimiento sostenido para Wine Palace, la reconocida cadena de vinotecas especializada en ofrecer una amplia selección de vinos, destilados y productos gourmet.



Carrer Córsega, 366 (Wine Palace Córsega)



Carrer Córsega, 366 (Wine Palace Córsega)

La empresa ha inaugurado recientemente tres nuevos establecimientos en la ciudad de Barcelona, alcanzando así la cifra de 33 tiendas repartidas por toda Cataluña, siete de ellas ubicadas en la capital catalana.

Con esta expansión, Wine Palace refuerza su presencia en el territorio y consolida su posición como referente del sector vinícola en la región. La gerente de la compañía, Noelia Pacios, asegura que el plan de crecimiento sigue su curso, aunque con una estrategia bien medida: "Nuestra prioridad es asentarnos completamente en toda Cataluña. No descartamos abrir en el resto de España, pero será más adelante, cuando estemos bien consolidados aquí", explica.

Desde su creación, Wine Palace se ha distinguido por una filosofía centrada en tres pilares fundamentales: personal especializado, variedad de productos y precios competitivos. En cada tienda, el cliente encuentra un equipo de profesionales que no solo asesoran en la compra, sino que transmiten su pasión por el mundo del vino. Esa cercanía y conocimiento son, según Pacios, una de las claves del éxito de la cadena: "Queremos que cada visita sea una experiencia. Que quien entre en un Wine Palace descubra, aprenda y disfrute".

La formación es otro de los valores añadidos de la marca. A lo largo del año, Wine Palace organiza cursos, catas y talleres destinados tanto a aficionados como a expertos del vino. Estas actividades, muy bien valoradas por los clientes, permiten profundizar en el conocimiento de distintas denominaciones de origen, técnicas de cata y maridajes. Se trata de una manera de acercar la cultura del vino a todos los públicos y fomentar el consumo responsable y de calidad.

Además de su red de establecimientos físicos, Wine Palace ha apostado con fuerza por el canal digital a través de su página web, winepalace.es. Desde allí, los clientes pueden explorar el catálogo completo y realizar sus pedidos cómodamente desde cualquier punto de España.

El camino de Wine Palace continúa, y todo apunta a que su crecimiento no se detendrá aquí. Con más de tres décadas dedicadas a la pasión por el vino, la empresa sigue brindando un espacio donde el conocimiento, el disfrute y la calidad se dan la mano en cada botella. ❋

Más información: winepalace.es



Carrer Muntaner, 14 (Vinoteca Muntaner)



Carrer Creu Coberta, 103 (Vinoteca Sants)

Eurostars Madrid Tower

ESPUMOSOS PARA BRINDAR

BURBUJAS de glamour

Brindar con burbujas siempre es una gran idea. Y es que los vinos espumosos, gracias a su efervescencia y a sus elegantes botellas, son sinónimo de glamour, de fiesta, de celebración, de compartir… Así que estas navidades ponte tus mejores galas, descorcha esa botella especial y brinda por todo lo bueno que está por llegar.



Atmosphere Core y Bottega Spa



Cuando pensamos en espumosos nos vienen a la mente inmediatamente dos tipos: el champagne francés y el cava catalán. Sin embargo, no todo el cava es catalán, la D.O. Cava es una denominación de origen de tipo supra autonómico que incluye cuatro subzonas: Comtats de Barcelona, Valle del Ebro, Viñedos de Almendralejo y Requena. Además, la elaboración de vinos espumosos de calidad está también permitida en otras denominaciones de origen catalanas como la D.O. Alella, que también se rige por la segunda fermentación en botella, así como la D.O. Empordà y la D.O. Catalunya. A ellos se suman los que se elaboran bajo dos marcas de calidad: Clàssic Penedès y Corpinnat.

En el resto de España, aunque en menor medida, también encontramos espumosos. Por ejemplo, en Castilla y León se elaboran espumosos con uva verdejo, siguiendo el método tradicional. Son secos, frescos y con notas de fruta blanca, ideales para maridar con quesos o embutidos. En Galicia los espumosos se elaboran con godello y albariño, en las D.O. Valdeorras, Ribeira Sacra y Rías Baixas. Ofrecen una acidez viva, aromas minerales y una textura envolvente que recuerda al paisaje atlántico. En el País Vasco se elaboran espumosos con hondarrabi zuri, la misma uva del txakoli. Tienen un carácter natural y salvaje, con un punto salino. También en menor medida, se elaboran espumosos en Andalucía. En las Islas Baleares, denominaciones como la D.O. Binissalem y la D.O. Pla i Levant amparan espumosos en su reglamento. Y en las Islas Canarias también les amparan denominaciones como la D.O. Valle de Güímar.

Como novedad, mencionar que muy recientemente ha salido al mercado el primer espumoso con D.O.P. Valencia, elaborado por el método tradicional con uvas malvasía.

Pautas para el servicio

En casa, a la hora de servir los vinos no dispondremos de un sumiller experto pero siguiendo unas sencillas pautas salvaremos la situación:

- **Opta por copas alargadas, como las de flauta o tulipán, para apreciar los aromas y mantener las burbujas.**
- **Retira la botella de la cubitera y séca-la bien para evitar que resbale.**
- **Retira la cápsula metálica y el morrión (o bozal de aluminio), sujetando el corcho con el pulgar.**
- **Descorcha suavemente girando la botella lentamente, no el corcho, para que el corcho salga sin ruido y sin que se dispare.**
- **Al servir, inclina la copa a 45 grados y llena solo hasta dos tercios, haciendo una o dos pausas para dejar que la espuma baje antes de completar el servicio.**



Llelong Asian Club

Mosh Fun Kitchen



Champagne

Empezaremos hablando del espumoso por antonomasia, y es que el champagne es el más conocido a nivel mundial. En 2024 fueron expedidas 271 millones de botellas, fruto del trabajo de 16.300 viticultores, 125 cooperativas y 390 Maisons.

Desde el siglo XIX, las etapas de elaboración del champagne no han cambiado, pero el sector sigue innovando tanto en el perfeccionamiento de las herramientas de elaboración como en soluciones que permiten reducir su impacto en el medio ambiente.

Destacar que la cosecha de 2025 ha sido calificada por los productores como una de las mejores en 30 años, lo que sugiere una mayor oferta de champagnes de alta calidad en los próximos años.

A la hora de elegir un champagne, más allá de las marcas, podemos escoger entre varios tipos según la ocasión: el brut, un clásico ideal para todas las ocasiones; el blanc de blancs, lleno de delicadeza, refinamiento y frescor; el blanc de noirs, potente y vigoroso; semiseco o dulce, ideal para acompañar postres; rosado, un champagne refinado muy versátil; Millésimé, un champagne para celebrar los mejores años.

Cava

Volviendo a nuestro país, debemos empezar hablando del cava. Con más de un 70% de ventas internacionales, Cava es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El cava se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

En palabras del presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés, el cava es un "vino histórico, con 150 vendimias a sus espaldas" que tie-



ne mucho futuro: “el espumoso crece, el consumidor tiene muchas alternativas y cada uno tiene que pelear por ellas. Cava tiene una base increíble, tenemos una joya y una posición buenísima, tenemos identidad, es Mediterráneo y tiene el método de tradicional. Hay que llegar con emoción, con experiencias y para ello la comunicación es clave. Seremos mucho más si vamos unidos y trabajamos sin cesar. El cava no debe tener miedo”. Palabras que pronunció en la segunda edición del congreso internacional Cava Meeting 2025 celebrada el pasado mes de noviembre en el Penedès. En este congreso quedó demostrado el extraordinario momento de calidad, el empuje y el interés que despierta el cava a nivel mundial, mostrando al mundo el camino hacia la excelencia que está marcando con firmeza, a través de cuidadas y largas guardas, fijando la mirada en el paisaje y en la preservación de un legado y una trayectoria de siglos que teje la vida social y económica de todo un territorio.

Todo este cuidado en la elaboración se refleja de forma positiva en las ventas. En el último año, según datos de NielsenIQ P8 2024, el consumo de cava en España superó al del resto de espumosos, consolidando su liderazgo en el mercado. Unas cifras globales que en el caso del cava valenciano son especialmente significativas, ya que las ventas de cava valenciano se han quintuplican en una década y superan los quince millones de botellas. Y es que, según datos facilitados por la organización de la Feria del Cava Valenciano, las ventas conjuntas de las siete bodegas que integran la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena han pasado de poco más de tres millones de botellas en 2013 a superar los quince millones en la actualidad. Está claro que el colectivo de cavistas de Requena atra-



Cavas de guarda superior, excelencia en cada burbuja

Si buscas la excelencia para tus brindis estas fiestas, no dudes en elegir un cava de guarda superior.

Los cavas de guarda superior se distinguen por sus largas crianzas, proceden de viñedos singulares, diferenciados y catalogados, con más de 10 años de edad, con rendimientos reducidos y 100% ecológicos desde este año. Ellos son la punta de lanza cualitativa del cava y actualmente representan un volumen de más de 22 millones de botellas. Se incluyen los Reserva (mínimo 18 meses de crianza en botella), los Gran Reserva (mínimo 30 meses de crianza en botella) y los de Paraje Calificado (con un mínimo de 36 meses).

Talentchef



Mientras esperas mesa

En muchos restaurantes, antes de pasar a la mesa, nos invitan a tomar una copa de bienvenida en la barra. Esa copa en la mayoría de ocasiones es un espumoso, una elección para nada baladí. Más allá de su glamour, de esa efervescencia, que evoca celebración y alegría, tomar un espumoso como aperitivo puede ayudar a abrir el apetito, ya que sus burbujas y acidez pueden estimular las papilas gustativas así como la producción de ácido gástrico, preparando el cuerpo para la comida.

Hyatt Centric Gran Vía Madrid



viesa por uno de sus mejores momentos tanto en ventas como en consolidación de su imagen de prestigio y calidad en el mercado nacional e internacional.

Finalmente, a la hora de elegir un cava, debemos tener en cuenta los diferentes tipos, que nos ayudarán a decidirnos según nuestro gusto personal o según la ocasión en la que pensemos descorcharlos.

Los tipos de cava se clasifican principalmente según su contenido de azúcar y el tiempo de crianza. Los tipos por azúcar varían desde el más seco (Brut Nature) hasta el más dulce (Dulce), mientras que los tipos por crianza incluyen los Cava de Guarda (mínimo 9 meses) y los Cavas de Guarda Superior: Reserva (mínimo 18 meses), Gran Reserva (mínimo 30 meses) y Paraje Calificado, que requiere un mínimo de 36 meses de crianza y cuyas uvas provienen de un paraje de características excepcionales.

Clàssic Penedès

Clàssic Penedès se creó en 2014 como respuesta a la voluntad de un grupo de bodegas de la D.O. Penedès de dignificar y diferenciar sus espumosos. El objetivo era claro: crear una categoría propia que representara fielmente



una manera de hacer arraigada a la viña, al tiempo y en un territorio vivo. Esta nueva denominación bebe de la larga tradición vitivinícola del Penedès y se erige como símbolo de continuidad y evolución.

Con una normativa propia y exigente, los Clàssic Penedès siguen el método tradicional y ancestral de elaboración. Además, se les exige una crianza mínima de 15 meses y el compromiso con la ecología. Todos los vinos espumosos Clàssic Penedès cuentan con certificado ecológico oficial, hecho que los convierte en pioneros: la D.O. Penedès es la primera D.O. del mundo donde el 100% de los espumosos son ecológicos. Este proyecto representa una apuesta decidida por la calidad, la sostenibilidad y una identidad compartida que mira hacia adelante sin olvidar el origen.

Corpinnat

Esta Marca Colectiva de la Unión Europea nació en 2018 con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès. "Nacimos porqué existía la necesidad de reivindicar una forma de trabajar, orientada hacia la calidad y el compromiso con el territorio", explica Pere Llopart, presidente de Corpinnat. La palabra está

Urso Hotel & Spa Madrid



Indispensables en el *brunch*

Los espumosos son una de las bebidas que junto con los zumos de fruta y los cafés e infusiones no pueden faltar en un *brunch*. La razón es que en los *brunch*, al ser una mezcla de desayuno y comida, se comen platos muy diferentes entre sí, tanto salados como dulces, y los vinos espumosos, gracias a sus burbujas, nos ayudan a limpiar el paladar entre plato y plato. Además, gracias a su versatilidad acompañan a la perfección todo tipo de sabores.

compuesta por dos conceptos: Cor (corazón), la cuna donde empezaron a latir los primeros espumosos de España, hace más de 130 años; y Pinnat, que proviene de la raíz etimológica Pinnae, que se refiere al origen del topónimo Penedès, documentado ya en el s. X como Penetense. Este adjetivo latino deriva de pinna, que significa peña o roca y que, aplicado al Penedès, equivale a un territorio rocoso. La superficie de viñedo plantado en Corpinnat es de 22.966,12 hectáreas.

Todos los vinos espumosos que se comercializan en el mercado con este distintivo de excelencia contienen la marca Corpinnat en un punto central de su etiqueta frontal para que los consumidores los puedan identificar fácilmente. Los espumosos Corpinnat se elaboran a partir de uva 100% ecológica recolectada a mano y vinificada íntegramente en la propiedad. A ello se suma el compromiso de la marca con las largas crianzas. Así, la crianza en botella siempre será superior a los 18 meses, con

La temperatura

- **Enfríalo a una temperatura de entre 6º y 8 °C. Es la temperatura ideal para mantener la efervescencia y las burbujas finas. Una temperatura demasiado baja puede apagar los aromas y sabores.**
- **Utiliza una cubitera con agua y hielo durante unos 15-20 minutos. Si lo guardas en la nevera, asegúrate de que esté tumbado y déjalo al menos tres horas en la zona más fría.**

Vincci Capitol Tower



Anantara Villa Padierna



espumosos que superan en algunos casos los 30 meses, y en otros incluso los 60 meses de envejecimiento en la cava. Esta marca también se distingue por su fuerte compromiso con la viticultura sostenible y la conservación del paisaje, junto a la dignificación del viticultor, lo que conlleva el uso de uva de cosechas propias o de alianzas de larga duración con viticultores, a un precio mínimo garantizado.

Actualmente Corpinnat se ha consolidado como un modelo de cooperación y calidad, que defiende el territorio y da valor al trabajo bien hecho, superando ya los más de 3 millones de botellas anuales y evidenciando la confianza creciente de consumidores y prescriptores.

Además, la expansión del colectivo –que recientemente ha pasado de 12 a 19 bodegas, con un crecimiento del 58%– confirma que el futuro de los grandes espumosos continúa creciendo, manteniendo al Penedès como referencia del vino espumoso de calidad.

Y es que Corpinnat representa 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.❋

Gran Torelló Brut Nature 2016

Los corpinnat Torelló tienen su origen en las viñas de la finca Can Martí, que pertenece a la familia Torelló desde 1395 (s. XIV) y que ocupa 135 hectáreas en Gelida (Alt Penedès). Este año celebran 630 años dedicados a la vitivinicultura en su finca y masías y la 75 vendimia dedicada a la elaboración de vino espumoso. Viñedos propios, cultivo ecológico, vendimia manual nocturna, vinificación en la propiedad y largas crianzas definen a los espumosos Torelló.

Destaca el corpinnat Gran Torelló Brut Nature 2016, elaborado con las variedades tradicionales de los viñedos que rodean la masía, de esta manera, llegan los racimos enteros y frescos, recién vendimiados. Prensado suave y primera fermentación que tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. En invierno se realiza el ensamblaje de las diferentes variedades, el embotellado y posteriormente la segunda fermentación en botella con tapón de corcho natural, que le aporta complejidad. Tiene un mínimo de 100 meses de crianza en botella y cada año se realiza el poignettage (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera el espumoso se enriquece en aromas y sabores. Se clarifica manualmente en pupitre y el degüelle y tapado se hace sin adición de azúcares.❋

NOTA DE CATA

Variedad: 48% xarel·lo, 47% macabeo y 5% parellada

Características: En nariz, el Gran Torelló Brut Nature 2016 tiene aromas a brioche acabado de hornear, masa de pan, pan tostado y una mezcla de flores, hierbas y fruta blanca. Es atractivo, limpio y elegante, con un paladar equilibrado y burbujas muy finas.

TORELLÓ VITICULTORS
Torelló – Finca Can Martí
Carretera C-243b, km. 13,4
(crta. de Gelida a Sant Sadurní)
08790 Gelida (Barcelona)
Tel.: 938 910 793 · www.torello.com





Champagne de diseño

Fruto de la colaboración entre la Maison Louis Roederer y el diseñador Philippe Starck, este champagne elaborado con 55% pinot noir, 25% meunier y 20% chardonnay, despliega notas de fruta amarilla, frutos secos y flores dulces, con una frescura vibrante. En boca, es energético y jugoso, con un final salino y seductor.



EDICIÓN NAVIDEÑA

Champagne Bollinger y Sally Hambleton presentan un exclusivo estuche navideño que combina la elegancia del champagne Bollinger B16 con una tradicional corona de flores artesanal. Elaborado con 73% pinot noir y 27% chardonnay, es aterciopelado, refinado y equilibrado.

Elegancia, intensidad y estructura

Krug Clos d'Ambonnay 2008 es el resultado de una sola variedad de uva, la pinot noir, y la cosecha de un solo año, el 2008. Posee un color dorado brillante. Aromas de pan tostado, caramelo, cacao y chocolate negro. En boca aparecen notas de manzana acaramelada y cítricos confitados. Destaca por un final extremadamente jugoso y definido.





BURBUJAS VOLCÁNICAS

El Grifo Brut Nature es el primer espumoso de Lanzarote y una de las referencias que mayor asombro provoca. Lo confirma la añada 2022, lista ya para acompañar los brindis más especiales. Se elabora a partir de cepas prefiloxéricas de malvasía volcánica con edades comprendidas entre los 40 y 60 años, y cultivadas bajo un manto de arena volcánica.



Espumoso riojano

Pandemonium Blanco de Blancas 2020 destaca por una personalidad que engancha desde la primera burbuja. Elaborado por el método tradicional, busca demostrar el potencial de las variedades autóctonas riojanas en condiciones de altitud y clima extremo. El resultado es un vino de perfil fresco, tenso y preciso, con una larga crianza sobre lías que aporta complejidad y textura.

Martín Códax Espumoso

El brindis más atlántico



Hay vinos que nacen para ser compartidos, y otros que parecen creados para celebrar. En Bodegas Martín Códax, el espíritu del Atlántico se transforma en burbuja para dar forma a Martín Códax Espumoso, un brut que reinterpreta la elegancia y la autenticidad desde Galicia. Un vino que invita a brindar con calma, saboreando el tiempo, el origen y la magia de estas fechas.

Elaborado exclusivamente con uva albariño procedente del Val do Salnés, corazón de Rías Baixas, este espumoso gallego es fruto de años de investigación y de una vocación constante por explorar nuevas expresiones de la variedad. Su elaboración sigue el método tradicional, con una crianza de 38 meses en rima. En copa, su carácter sofisticado brilla especialmente en estas celebraciones, cuando cada brindis cobra un significado distinto.

Paciencia y precisión

Cada botella de Martín Códax Espumoso encierra una historia de paciencia y precisión. El clima atlántico, los suelos graníticos y el trabajo cuidadoso de las familias viticultoras que forman parte del proyecto son los pilares sobre los que se sostiene este vino. No busca imitar estilos foráneos, sino ofrecer una interpretación gallega de la finura, en la que la frescura y la mineralidad conviven con la madurez que solo el tiempo puede conceder. Este espumoso simboliza el espíritu con el que Bodegas Martín Códax ha crecido desde su fundación en 1985: la unión entre innovación y tradición, el respeto por la tierra y la voluntad de mostrar al mundo la versatilidad del albariño.

En esta Navidad, Martín Códax Espumoso se convierte en una invitación a celebrar lo que de verdad importa: los reencuentros, los abrazos, los momentos que brillan entre brindis y sonrisas, y también es una forma de celebrar la esencia de Galicia: sus raíces, su cultura y su luz. Porque en cada botella de Martín Códax Espumoso late un pedacito del Atlántico dispuesto a llenar de brillo cualquier brindis navideño. ❋

Más información:
www.martincodax.com



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Burbuja delicada, tan precisa como persistente. Su brillo dorado y su burbuja viva parecen reflejar la luz invernal de Galicia, esa que ilumina los días más cortos del año con destellos de mar y sal. Su complejidad aromática combina la frescura varietal con las notas elegantes de la maduración: cítricos, manzana verde, pan tostado y levaduras se entrelazan en un perfil que equilibra tensión y cremosidad.
El resultado es un espumoso de carácter atlántico y alma gallega, donde la acidez natural del albariño se funde con una textura envolvente y un final largo y salino que evoca el paisaje costero del que procede.



PERFIL DELICADO

Codorníu Ars Collecta Cavas Singulares La Plana realza la parellada de la añada 2019 procedente de una finca a 500 metros de altitud del Pla de Manlleu, en el Baix Penedès, y demuestra que esta varietal puede envejecer bien, ya que se somete a una crianza con sus lías de mínimo 60 meses. El resultado es un cava muy fresco, aromático y gastronómico por su perfil delicado.



Vibrante y gastronómico

Recaredo l'infinit Brut Nature 2023 ha sido elaborado con xarel·lo, macabeu, garnacha tinta, malvasía de Sitges y xarel·lo vermell (rojo). Con 18 meses de crianza, es un espumoso vibrante y gastronómico, con burbuja precisa y acidez fresca.

Para las grandes ocasiones

Elaborado con uvas pinot noir y chardonnay de una extraordinaria añada, está compuesto en un 70% por Grands Crus de Champagne, dando como resultado un brut fresco, delicado y, a la vez, muy expresivo. Resulta ideal en el aperitivo, con jamón curado, queso, gambas, salmón, atún o incluso un carpaccio de vieira.



Voluminoso y sensual

Albet i Noya ha lanzado Les Granes, una apuesta clara por el terruño, la parcelación y la personalización del origen. Se trata de un nuevo espumoso Clàssic Penedès, un rosado elaborado 100 % con garnacha y una crianza mínima de 15 meses en botella. El resultado: un vino delicado, voluminoso y sensual.





El sabor del futuro

Así define Leonardo di Caprio, socio de la Maison Telmont, la tercera edición de su *cuvée* Réserve de la Terre, un champagne elaborado exclusivamente con uvas de cultivo ecológico. En boca, frescura y madurez conviven en perfecta armonía, con matices de manzana verde, limón confitado y mazapán, culminando en un final vibrante, elegante y lleno de vitalidad.

Tantum Ergo

El cava más afrancesado que abrió su propio camino desde Requena



"Es como un pequeño enclave francés en el Levante español". Así resumía un periodista galo su trabajo sobre Bodegas Hispano Suizas y el cava que allí se elabora, los célebres Tantum Ergo.





Y todo, porque desde el origen, la bodega de Requena (Valencia) quiso emular a los grandes de la Champaña francesa y eso pasaba por plantar las variedades más afamadas del vecino país, chardonnay y pinot y elaborar al estilo francés, con fermentaciones en barricas nuevas de gran tamaño, y siempre de roble francés, y largas crianzas. El terroir de Requena es el otro factor que hace estos cavas tan sublimes. Suelos calizo-arcillosos, la cercanía al mar, pero con las características mesetarias que tiene la comarca, hacen de la plana de Requena un lugar extraordinario que, en el caso de los cavas, se aprovecha del cambio climático para lograr una acidez, una burbuja y una conservación increíble, y todos en brut nature, para que la uva de la cara.

El resultado han sido cavas que no dejan de sumar reconocimientos, como los 100 puntos que recientemente ha concedido Akata Civas a su Tantum Ergo Exclusive 2014. No, no es una errata, son diez años de espera en la cava, con sus levaduras incluidas, lo que tarda este D.O. Cava en cerrar el ciclo que el enólogo Pablo Ossorio considera para que esté perfecto. También para el crítico MW Tim Atkin es el mejor cava de España en su publicación del verano 2025.

NOTA DE CATA

Nombre: Tantum Ergo Exclusive
D.O.: Cava
Variedad: Chardonnay y pinot noir (blanc de noir)
Características: Color amarillo dorado brillante. Aromas a frutos secos, especias y recuerdos a fruta dulce. Muy cremoso y persistente en boca, sutil y elegante. Paso de boca majestuoso y acidez equilibrada con postgusto muy largo.
Debido a su complejidad y longevidad maridará especialmente con ostras, caviar, mariscos, angulas…

Otras referencias

Además del Tantum Ergo Exclusive y sus 120 meses de crianza en rima, en botellas magnum para aprovechar al máximo la capacidad de envejecimiento, hay otras joyas. El Tantum Ergo chardonnay y pinot noir es un blanc de noirs, otra apuesta singular de Hispano.

El Tantum Ergo Rosé, elaborado exclusivamente con pinot, tiene ese color oro rosa tan característico que las guías elevan cada año a la cúspide del mejor espumoso rosado de nuestro país.

El Tantum Ergo Vintage permanece en rima 50 meses. Se elabora exclusivamente en las añadas en las que tanto Ossorio como su socio Rafa Navarro consideran que son ideales para una elaboración especial.

El resultado de todos ellos es único, unos cavas que entusiasman a los consumidores de champagne y a cualquier disfrutón de la burbuja. ❋

Más información: www.bodegashispanosuizas.com

José Cuervo



DESTILADOS
EL INGREDIENTE CLAVE DE LOS CÓCTELES FESTIVOS

El whisky, el gin, los licores y el ron son los destilados favoritos de los españoles. Los consumimos en el ámbito de la hostelería y en reuniones con familiares y amigos, como es el caso de las próximas fiestas. Además, son el ingrediente clave de los cócteles, sean clásicos o sofisticados, los tomes como copa de bienvenida, para poner el colofón a una cena o para disfrutar al ritmo de la música.

La Zambra



El consumo de bebidas espirituosas en nuestro país alcanzó en 2024 –según los datos extraídos del Informe Socioeconómico del Sector de Bebidas Espirituosas 2024, elaborado por Espirituosos España–, los 180 millones de litros, y está estrechamente ligado al ocio y al entorno social, especialmente en el ámbito de la hostelería y en reuniones con familiares y amigos. Este patrón de consumo es característico del estilo de vida mediterráneo, en el que las bebidas alcohólicas se integran de manera natural en la alimentación y los momentos de disfrute, siempre bajo un enfoque de consumo responsable y moderado.

El director ejecutivo de Espirituosos España, Bosco Torremocha, ha valorado así las cifras de consumo del pasado año: "El consumidor es más racional y limita su gasto, por lo que reduce las ocasiones de consumo al tener menor renta disponible. Afortunadamente, desde el sector vemos que se reduce la frecuencia y la intensidad de consumo, pero no la base de consumidores".

Por categorías, crece el whisky, los licores y el tequila; mientras el resto de las categorías registra leves caídas que no suponen grandes cambios en el mapa de gustos del consumidor, que sigue decantándose por el whisky, el gin, los licores y el ron como categorías preferidas.

El sector de bebidas espirituosas español evoluciona liderando en Europa un consumo más premium y de calidad.

En cuanto al lugar donde se adquieren los destilados, en 2024 la hostelería ha vuelto a ser el principal canal de venta, representando el 61% del total de las ventas realizadas. La Alimentación, por su parte ha representado el 39% de las ventas de bebidas espirituosas durante el pasado año.

Producción y proyección internacional

En España hay más de 3.800 centros de producción de bebidas espirituosas y es líder en la UE en la producción de brandy, licores y ron y, desde el Brexit, ocupa también la primera posición en ginebra y la segunda en whisky, sólo por detrás de Irlanda.

Se destila en prácticamente todos los rincones de nuestra geografía, lo que configura un mapa nacional marcado por 19 Indicaciones Geográficas, que no sólo son marcas de calidad diferenciada, sino que muestran una evolución positiva en términos de valor, volumen y contribución a la Marca España.

El 43% de la producción nacional de bebidas espirituosas se ha destinado a comercio exterior y las exportaciones de bebidas espirituosas en España suman un nuevo año de crecimiento; y se incrementan en un 4,7%, con un valor superior a los 1.000 millones de euros y con un volumen de producto terminado de más 137 millones de litros, lo que suponen 195 M de botellas exportadas fuera de nuestras fronteras.

Brach Madrid ©SadiksansVoltaire



Bartenders, las nuevas estrellas de las barras

Lo que antes era un oficio únicamente de servir copas, hoy en día se ha convertido en un diferencial en el mundo de la restauración. El concepto de *bartender* está transformando la percepción de la coctelería, convirtiéndose en una profesión de moda en los últimos años. Unos más creativos, otros con una visión más comercial, pero todos ellos con un mismo propósito: ofrecer un cóctel de calidad al cliente. Hay que comprender que la coctelería no es solo lo que se bebe, sino que la presentación, la cristalería, y la destreza del experto crean el ambiente clave para convertirse en una experiencia completa.

Corsario Ibiza



Experiencias, expectativas y retos del sector

El IV Simposium Internacional Licorista celebrado en Barcelona los días los días 22 y 23 de octubre, reunió durante dos jornadas a grandes especialistas vinculados al sector que compartieron sus experiencias y pusieron en común sus expectativas y los retos que afronta esta industria. Una cita que, además, puso de relieve el origen agrícola, la destilación, maceración y envejecimiento, de las bebidas espirituosas que existen en nuestro mundo desde hace siglos y que siguen siendo un misterio para la mayoría. Dentro del bloque 'Innovación y nuevas tendencias', se abordó también los ámbitos en los que estos licores se integran en la cultura contemporánea, desde la repostería artesanal hasta la coctelería de autor.

Rituales y curiosidades de los cócteles míticos alrededor del mundo

Como decíamos al principio, los destilados son la base de los cócteles y hay cócteles que no solo se beben, se viven. Detrás de cada uno hay un gesto, un secreto o una historia que ha sobrevivido al paso del tiempo. Desde la forma en que se sirve hasta el porqué de un ingrediente, los grandes clásicos que todos conocemos esconden rituales que hablan tanto de quienes los crearon como de quienes los disfrutan.

En Italia, por ejemplo, el Negroni se considera casi una ciencia exacta. Se sirve siempre sobre un hielo grande y cristalino, no solo por estética, sino para conservar intacto su equilibrio de sabor. En el París de los años veinte, un oficial americano llegaba cada tarde al Harry's Bar en su motocicleta con sidecar, y fue allí donde los bartenders idearon una mezcla fuerte pero refinada que acabaría heredando el nombre de su vehículo: el Sidecar, un cóctel con elegancia atemporal, sigue sabiendo a otra época.

También hay historias que parecen pequeñas leyendas. Como la del Margarita, donde la sal del borde de la copa no es simple adorno, sino que activa las papilas gustativas y potencia los aromas cítricos y herbales del cóctel. Un detalle que cambió para siempre la forma de entender la coctelería.

Al otro lado del mundo, en la California de los años cuarenta, nació el Mai Tai, cuyo nombre viene del tahitiano, que significa "muy bueno". La exclamación espontánea de un cliente al probarlo por primera vez dio origen a toda

Gin MG



Influencia de la Generación Z en la Cultura del Cóctel

La Generación Z –los nacidos entre 1997 y 2012– está desempeñando un papel crucial en la revitalización de la cultura del cóctel en España. Se espera que el 29% de los jóvenes de esta generación disfruten de más bebidas espirituosas y cócteles en el próximo año. Además, su curiosidad y acceso a información han incrementado su conocimiento sobre mixología, impulsando la demanda de experiencias de consumo más sofisticadas.

**Fuente: Informe Socioeconómico del Sector de Bebidas Espirituosas 2024 elaborado por Espirituosos España*

Mosh Fun Kitchen



¿Qué tipo de persona eres según tu cóctel favorito?

Hay quienes marcan tendencias y quienes reinventan los clásicos. Algunos buscan la frescura de lo inesperado, otros prefieren la elegancia que nunca pasa de moda. Al final, un cóctel es mucho más que una receta: es una declaración de estilo. Cointreau invita a descubrir qué dice tu cóctel favorito de ti, en una propuesta divertida, chic y con mucho carácter.

Margarita: La aventurera

Eres energía pura: te gusta lo auténtico, lo icónico y lo audaz. Si el Margarita es tu cóctel, probablemente también seas la primera en proponer un viaje improvisado, un plan diferente o un brindis bajo las estrellas.

Cosmopolitan: La trendsetter

Si el Cosmopolitan es tu cóctel de cabecera, eres la persona que siempre sabe qué está de moda antes de que lo dicten las revistas. Carismática, urbana y con un pie en el próximo *hotspot*, disfrutas tanto de un plan con amigas como de un *afterwork* con estilo.

Sidecar: La clásica con un *twist*

Para ti, la elegancia no pasa de moda. Eres sofisticada, aprecias la tradición y sabes que la autenticidad siempre gana. El Sidecar es un viaje directo a la elegancia parisina de los años 20. Atemporal, pero con ese toque que lo hace único. El cóctel ideal para quienes saben que los clásicos nunca fallan… pero siempre admiten un giro inesperado.

White Lady: La minimalista chic

Tu lema es "menos es más". Disfrutas de lo esencial, pero siempre con un toque de sofisticación. El White Lady es pura elegancia minimalista. Ideal para quienes saben que el verdadero estilo está en la simplicidad… bien ejecutada.

Espresso Margarita: La fiestera con estilo

La noche es tu territorio natural. Eres intensa, vibrante y siempre tienes un plan a mano. Prefieres la energía de una buena charla hasta tarde, un concierto íntimo o un *after party* con banda sonora inesperada. El Espresso Margarita es tu espejo líquido: sofisticado y con ese magnetismo misterioso que nunca pasa desapercibido.

una corriente estética: los bares tiki, con luces cálidas, palmeras y escapismo en cada copa.

El Martini, por su parte, tiene raíces italianas, pero fue en Estados Unidos donde se transformó en símbolo de elegancia minimalista. Muy lejos de ahí, en las calles de La Habana, el Mojito representaba justo lo contrario, la frescura del caos perfecto. Hierbabuena, ron, azúcar y lima como metáfora de un Caribe que se vive con los cinco sentidos.

Cada cóctel, en el fondo, es una forma de arte. Detrás del hielo y los cítricos, de los aromas y los colores, hay una búsqueda constante del equilibrio. Y es ahí donde reside la magia, en transformar lo cotidiano en experiencia.✻

Borja Cortina nos descubre 6 cócteles sorprendentes

Las manos de los maestros del cóctel no descansan. Cada trago que preparan es una obra de arte, una alquimia de sabores, colores y aromas que transitan entre lo efímero y lo memorable. Como si fueran poetas del licor, los *barmans* mezclan ingredientes con la misma pasión con que un escritor plasma palabras sobre el papel. En sus manos, el hielo no es solo un elemento frío; se convierte en el crisol donde se funden historias, risas, secretos y despedidas. Cada bebida es una historia que contar y cada brindis, una promesa sellada con los ingredientes más sorprendentes.
El reconocido *barman* Borja Cortina nos descubre seis maravillosos y sorprendentes cócteles:



1 **Limonada Caprese:** Sumérgete en las aguas cristalinas de Capri de la mano de este cóctel absolutamente mediterráneo. Ingredientes: 4cl Gin mare Capri, 1cl Gardeum, 2cl zumo de limón, 1,5cl sirope de azúcar, 10cl Seventeen tonic. Tomate cherry y albahaca para decorar

2 **Brit:** Una alternativa vibrante y fresca para quienes buscan disfrutar sin tomar alcohol. Ingredientes: 15 cl de Lipton, 10 cl de ginger beer, 2 cucharadas de bar de vinagre de Módena, 0,75 cl zumo de limón, 0,75 cl de sirope de azúcar. Ruedas de pepino, rodajas de limón, rodajas de naranja y flores para decorar.

3 **Magaya:** Es un reflejo del paisaje único de las montañas asturianas, rodeado por un mar de verdes praderas. Ingredientes: 5 cl Alquitara del Obispo, 4 cl zumo de limón, 3 cl jarabe de azúcar, 8 cl de leche, una frambuesa, una cucharada de bar de sidra de hielo. Manzana para decorar.

4 **Café merengado:** Este cóctel es la armonía perfecta entre un postre, un café y una copa, todo en uno. Ingredientes: 4,5cl Carlos I Amontillado , 2,0cl sirope de azúcar, 3,0cl de café, 2 bolas de helado, leche merengada, frambuesa, cereza y hierbabuena para decorar.

5 **Alta tensión:** Un cóctel de alta voltaje, diseñado para aquellos que no temen experimentar con lo inesperado. Ingredientes: 3cl de Fernet, 1cl de Gardeum licor de flor eléctrica, 0,5 cl de zumo limón, 4 *drops* de bitter elemaluke tiki , 20 cl de Schweppes limón y quina. Piel de limón y hierbabuena para decorar.

6 **Sherry Clover:** Para los que se atreven a descubrir algo nuevo, para los experimentados que saben apreciar la delicadeza, pero también para los que están dando sus primeros pasos en el mundo de los cócteles. Ingredientes: 1 Frambuesa, 6 cl Oloroso, 0,75 cl Luxardo Marraschino, 0,75 cl Vermouth Dry, 3 cl Sour Mix , 0,5 cl Limón, 1,5 cl Clara de huevo. Hoja de hierbabuena para decorar.



Estilo en clave naranja

Las ediciones limitadas de Cointreau no buscan alterar la receta original, sino reinterpretar su legado a través de diseños singulares. Cada botella se convierte en un lienzo que celebra la cultura, la creatividad y la identidad de la marca, conectando con nuevas generaciones e inspirando a coleccionistas en todo el mundo.

El destilado chino más popular

El Baijiu –el destilado más tradicional y popular chino– se elabora con granos como arroz o maíz. Su estilo es ligero y delicado, con toques frescos de manzana verde y un toque herbal. En boca es suave, ligeramente dulce y con un final limpio y refrescante. Dragon & Jade Baijiu es una edición especial inspirada en la mitología china.



Reinterpretación del Painkiller



Cristóbal Cofré, Brand Ambassador de Torres Brandy, nos propone una reinterpretación del Painkiller. Llena un vaso alto con cubitos de hielo, agrega Torres 10, Magdala, zumo de piña, jugo de naranja y jarabe de coco, y mézclalo directamente en el vaso. El resultado es un cóctel de intensas notas tropicales.

Pausa otoñal con acento tropical



Lignos es parte de The Cocktail Collection de Ron Matusalem. Se inspira en la elegancia atemporal del Manhattan, pero la transforma en una propuesta tropical y aromática. El vermut blanco semidulce aporta suavidad, la piña asada introduce un guiño exótico y un delicado aceite de sándalo abre una dimensión olfativa inesperada.

Tributo a Barcelona

Gin MG, la ginebra nacida en la costa de Barcelona, ha lanzado una edición especial junto al artista barcelonés Medina Òscar, un tributo que une arte y ginebra para homenajear a la ciudad con la autenticidad que lo ha acompañado desde 1940.





Carácter inimitable

The Glenmorangie Altus 25 Years Old pertenece a ese linaje de grandes whiskies que trascienden su categoría para convertirse en auténticas obras de arte. En boca, su textura sedosa envuelve notas de mandarina, pera, grosella y ciruela amarilla, con un final prolongado donde aparecen matices de caramelo mantecoso, mazapán y plátano maduro.



Objeto de deseo

Inspirada en los antiguos frascos de botica y su distintivo cristal tallado, la botella de Le Tribute es un objeto de lujo consciente y un icono español de la alta destilería, presente ya en más de 50 países de todo el mundo. En su interior, una ginebra fresca, vibrante y de un equilibrio impecablemente seco.

Panizo

La tradición que se reinventa para nuevos paladares

En Camarzana de Tera (Zamora), la familia Panizo lleva más de ocho décadas destilando la esencia de los bagazos de uva con la misma mezcla de oficio e innovación que la convirtió en referente nacional. El corazón de la firma late en sus calderas de cobre y en un proceso exquisitamente controlado —desde la recogida del orujo fresco a la destilación— que garantiza aguardientes limpios, glicéricos y de paso sedoso, base de una de las gamas de licores más versátiles del país.

Entre sus imprescindibles de sobremesa destacan dos clásicos: el Licor de Hierbas y la Crema de Orujo.

El Licor de Hierbas Panizo, macerado con 33 botánicos durante tres meses en aguardiente de orujo, ofrece una nariz de hierbas aromáticas, cítricos y un toque mentolado.

La Crema con Orujo Panizo, elegante y equilibrada —con recuerdos a vainilla, cacao y lácticos— premiada en numerosos concursos, confirma su condición de "broche de oro" para cerrar una comida o convertirse en una perfecta copa de tarde - noche.

Nuevos productos para nuevas tendencias

Panizo ha lanzado dos creaciones pensadas para un público más joven, para la coctelería y por qué no, la repostería (la web reúne centenares de recetas). Su último lanzamiento ha sido el Chocolate Dubai, un licor crema goloso y moderno, que combina el cacao con el pistacho en una textura cremosa: servido muy frío —solo o con hielo— es perfecto como chupito y funciona de maravilla en cócteles after-dinner.

Junto a él, la Crema de Fresas con Tequila aporta frescura frutal y un sutil matiz agavero en boca. Dulce, suave y equilibrada, resulta perfecta para maridar postres, para degustar en chupito o para jugar con mezclas. ✻ **Más información: www.destileriaspanizo.com**

LOS PRODUCTOS PANIZO SERÁN EL CENTRO DE MUCHAS MESAS ESTAS FIESTAS



PRODUCTOS **GOURMET**

Si buscas un regalo original para ese amigo *foodie* o deseas sorprender a tus invitados utilizando en tus platos ingredientes fuera de lo común, los productos gourmet serán tus grandes aliados. En estas páginas te facilitamos una selección para que tengas donde escoger.



Regalo completo y SOFISTICADO

La selección de productos Reserva Ibérica es un obsequio que combina tradición, sabor y excelencia. Incluye, entre otros productos, una botella de cava, jamón de bellota100% ibérico cortado en finas lonchas, ventresca de atún y el icónico Marqués de Murrieta, selección especial para Reserva Ibérica.

959

Un ibérico de leyenda





En 959 están convencidos que hay sabores que no solo se degustan, sino que se sienten, por eso su objetivo es ofrecer un ibérico de bellota 100% puro, capaz de trascender el paladar y convertirse en una auténtica experiencia sensorial. Además, en 959 defienden que la calidad verdadera nace del detalle: cada jamón es revisado, mimado y madurado por las manos expertas de sus Maestros Jamoneros. Pero lo que realmente distingue a esta marca es la transparencia y la pasión con la que trabajan. "Queremos que quien disfrute un jamón 959 sienta la historia que hay detrás: una cultura gastronómica centenaria, una sierra incomparable –la de Huelva– y una búsqueda constante de la perfección", afirman. Porque un jamón 959 no es simplemente un producto. Es identidad, herencia y excelencia condensadas en cada loncha.

www.959iberico.com

No hay Navidad sin IZADITTONE





Bodegas Izadi y la pastelería italiana Loison elaboran desde hace ocho años el dulce que se ha convertido ya en imprescindible y en uno de los más esperados y deseados cuando llega la Navidad: el Izadittone. Se trata de un panettone que toma como base la masa única de la pastelería veneciana Loison, una de las firmas con más renombre de Italia, a la que se añade crema de orujo de las propias uvas de la bodega de Rioja Alavesa. El resultado seduce por su sabor y cremosidad en sus dos versiones: Izadittone Clásico elaborado con orujo envejecido, sigue la receta tradicional italiana a la que se añaden pasas, naranja y limón; y el Izadittone original, con el que comenzó esta tradición navideña, que tiene como protagonistas los orujos de uvas de Izadi y el chocolate.

Izadittone se puede comprar en www.artevinostore.es/catalogo/regalos/izadittone-panettone-crema-orujo y tiendas gourmet



RECETA **recuperada**

La tienda gourmet La Avilesina de la ciudad de Avilés (Asturias) ha recuperado uno de los dulces más icónicos del Principado: el mantecado de Avilés de la confitería Galé. Se puede adquirir durante todo el año, recién hecho y glaseado, pero también es ideal para estas fechas.

Nueva CREACIÓN

El inconfundible sabor del foie gras artesanal de Imperia se fusiona con la dulzura cálida del dátil en la nueva creación gastronómica de la marca: El Entier de Foie Gras de Pato con Dátiles. Este exclusivo producto se presenta en un elegante formato de vidrio de 185 gramos.



Hechos con MIMO

Tanto si se busca algo especial para un aperitivo como para acompañar una comida navideña, Adiano ofrece distintas maduraciones y formatos. Y para quienes prefieren regalar productos con historia, los quesos de Adiano son una buena opción: sostenibles, hechos con mimo y reconocidos internacionalmente. Los encontrarás en el Mercado de La Paz de Madrid.



Cuenta ATRÁS

Tea Shop adelanta la magia de la Navidad con su calendario de adviento: 24 días de ilusión y 24 mezclas diferentes de tés e infusiones con sabores muy navideños: Choco Turrón, Italian Panettone, Christmas Tea Black, Christmas Tea Rooibos, Sweet Turron o Cinnamon Roll.





Viaje SENSORIAL completo

Para estas fiestas Catanias® Cudié ha incluido la Catania® Tiramisú en un lote de Navidad único, que combina la nueva creación por tiempo limitado con otras especialidades de la casa y una botella de Cava Reserva Essential Púrpura de Juvé & Camps Reserva Família, ofreciendo un viaje sensorial completo.

Originales perlas de FRUTA

Sorprende a familiares y amigos estas Navidades con menús originales gracias a Caviaroli Fruit, una gama de perlas de fruta compuesta por los sabores Limón, Mango y Frambuesa a los que ahora se añaden Yuzu y Maracuyá. Ideales para crear platos, postres y cócteles de cocina molecular con toques frescos y vibrantes.



Una auténtica JOYA

El Turrón de Chocolate Premium de Valor llega como cada año con su tradicional edición limitada de solo 17.000 unidades. Destaca por su perfecta combinación de texturas y sabores, gracias a su delicioso y suave relleno de praliné, trufado de almendras enteras 100% mediterráneas, envuelto en una delicada cobertura de chocolate Puro Valor. Una auténtica joya para el paladar.





Envase de PORCELANA

Aceites Noguero ha lanzado una edición limitada de su arbequina ecológica en un exclusivo envase de porcelana. El nuevo diseño ha sido creado por el estudio zaragozano Versus y los envases han sido fabricados a mano por un reconocido artesano ceramista.

Artesanía y DISEÑO

La firma de ibéricos Señorío de Montanera se ha unido al diseñador de alta costura Nicolás Montenegro para crear una edición especial de Navidad. El conjunto combina un jamón de bellota 100 % ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura y una funda de cuchillos de edición limitada diseñada por Montenegro, junto a un *set* exclusivo de cuchillos Arcos.





En caja DELUXE

Olis Bargalló –firma nacida en 1850 en Castellví de Rosanes (Barcelona)– presenta sus aceites de primera prensada cosecha 2025-2026: un elegante arbequina, dulce y amable; y un extraordinario picual, potente y de aromas intensamente verdes. Además, son ideales para regalar gracias a la caja *deluxe* que incluye ambas botellas.



Para SIBARITAS

La Edición Limitada Gran Reserva de Zarro se elabora con los mejores vermuts de la casa y una cuidada selección de hierbas maceradas en barricas de roble. Su sabor complejo y elegante refleja el gusto por lo bien hecho, convirtiéndolo en el regalo ideal para el gourmet de la familia.



APUESTA segura

No hay nada más clásico que regalar unos bombones o compartir una caja con los invitados a la hora del café. Eso sí, elige aquellos elaborados con materias primas de primera calidad y con una cuidada presentación, como los de Pastisseria Hofmann. Sus bombones surtidos reúnen desde delicadas *ganaches* hasta *pralinés* aromáticos.

Guía Michelin España & Andorra 2026

Triunfan Aleia, Enigma, Mont Bar, La Boscana y Ramón Freixa Atelier



La ceremonia de entrega de las estrellas Michelin 2026, celebrada el pasado 25 de noviembre en Málaga, estuvo marcada una vez más por reencuentros, emoción y numerosos galardones, entre ellos, cinco nuevos biestrellados –los grandes triunfadores de la noche a falta de un nuevo tres estrellas– y 25 restaurantes que han logrado un sueño: entrar en el firmamento gastronómico al conquistar su primera estrella.



Aleia

En esta nueva edición de la famosa guía francesa son 5 los restaurantes que lucen dos estrellas Michelin: tres en Barcelona (Aleia, Enigma y Mont Bar), otro en la leridana localidad de Bellvís (La Boscana) y el último en Madrid (Ramón Freixa Atelier); y 25 restaurantes más han logrado subir al cielo Michelin. No ha habido ningún nuevo triestrellado, manteniéndose los 16 que ya ostentaban las tres estrellas, el máximo galardón: Àbac, Lasarte, Cocina Hermanos Torres y Disfrutar (Barcelona), El Celler de Can Roca (Girona), Arzak, Martín Berasategui y Akelarre (San Sebastián), Azurmendi (Larrabetzu), Diverxo (Madrid), Quique Dacosta (Dénia), Aponiente (El Puerto de Santa María), Cenador de Amós (Villaverde de Pontones, Cantabria), Atrio (Cáceres), Noor (Córdoba) y Casa Marcial (Arriondas, Asturias).

DE UN VISTAZO

La selección 2026 de la Guía Michelin España & Andorra

- **3 Estrellas:** 16 restaurantes
- **2 Estrellas:** 37 restaurantes (5 novedades)
- **1 Estrella:** 254 restaurantes (25 novedades)
- **Bib Gourmand:** 204 restaurantes (29 novedades)
- **Recomendados:** 784 restaurantes (128 novedades)
- **Estrellas Verdes:** 59 restaurantes (5 novedades)


Joel Castanyé (La Boscana)


Fran Agudo (Mont Bar)


Ramón Freixa (Tradición y Atelier)



Rafa de Bedoya (Aleia)


Albert Adrià (Enigma)

Dinamismo de la escena culinaria

Esta edición 2026 refleja el dinamismo y el nivel excepcional de la escena culinaria, como demuestra el creciente número de establecimientos reconocidos. Entre las 1.295 reseñas incluidas este año (7 en Andorra), se han incorporado 161 nuevos restaurantes a la selección (1 en Andorra).

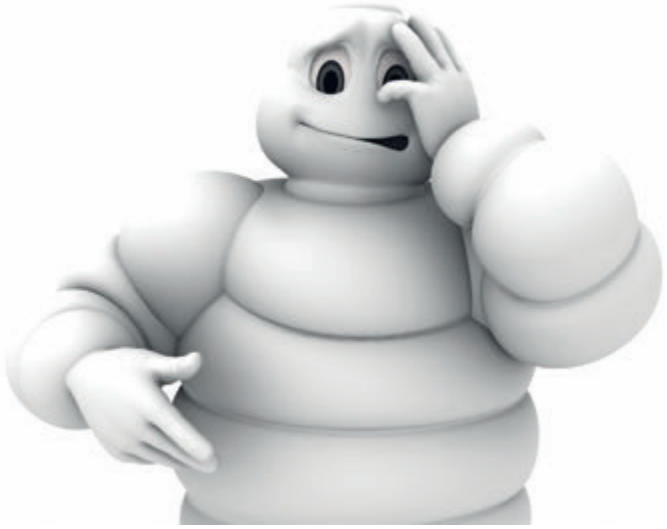
Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía Michelin, declaró: "Este año, el elevado número de nuevas incorporaciones confirma que las escenas culinarias de España y Andorra están viviendo un dinamismo sin precedentes, marcado por la consolidación de restaurantes ya establecidos y la fuerte irrupción de jóvenes talentos, lo que apunta a un futuro realmente prometedor. Además, nuestro equipo de inspectores ha observado una evolución notable en el enfoque de la gastronomía. Más allá del uso de productos locales, resulta admirable ver cómo los chefs se esfuerzan por sacarles el máximo partido, empleando una variedad de técnicas y un trabajo cada vez más preciso".

5 nuevos biestrellados

Con el reconocimiento de cinco restaurantes más en esta distinción –Aleia, Enigma, Mont Bar, La Boscana Ramón Freixa Atelier–, ya tenemos 37 restaurantes en la categoría, ofreciendo una cocina excepcional por la que, según la Guía Michelin, en cualquier ruta que hagamos… ¡merece la pena desviarse!

Aleia (Barcelona), en la primera planta de una joya del modernismo catalán como es la Casa Fuster (hoy hotel), plantea a través de su menú degustación una experiencia actual-creativa que lleva la firma del chef ítalo-argentino Paulo Airaudo y la ejecución, en el día a día, del jerezano Rafael de Bedoya.

La Boscana (Bellvís), un restaurante increíblemente integrado en la naturaleza y que se alza como una de las referencias gastronómicas en la comarca leridana del Pla d'Urgell. Aquí, salta a la vista el excelente trabajo que está realizando el chef Joel Castanyé para redefinir el papel de la fruta en la alta gastronomía.



Estrellas caídas…

Pierde dos estrellas Ramón Freixa Madrid por mudanza a nuevo emplazamiento donde ha recibido dos estrellas en 2026. Pierden una estrella: Aürt (Barcelona, por traslado), Oria (Barcelona, por cierre), Teatro Kitchen Bar (Barcelona, por cierre a partir del 21 de diciembre), Etxeko (Eivissa), Baluarte (Soria), Ancestral (Illescas, por traslado), Tohqa (El Puerto de Santa María), Es Tragón (Sant Antoni de Portmany, por traslado), La Finca (Loja), Cancook (Zaragoza) y Haydée by Víctor Suárez (La Orotava, por traslado).

5 restaurantes reciben la estrella verde

Ama (Tolosa, Gipuzkoa)
Bakea (Mungia, Bizkaia)
Garena (Dima, Bizkaia)
Hika (Villabona, Gipuzkoa)
Terrae (Port de Pollença, Mallorca)

Premios Especiales

- **El Premio Michelin al Servicio de Sala 2026 ha recaído en Abel Valverde, jefe de sala del restaurante Desde 1911 (Madrid).**
- **El Premio Michelin al Sommelier 2026, patrocinado por Vila Viniteca, ha sido para Luis Baselga, al frente de la bodega del biestrellado Smoked Room (Madrid).**
- **El Premio Michelin al Joven Chef 2026, entregado por Makro, se le ha concedido al chef Juan Carlos García, tras los fogones del restaurante Vandelvira (Baeza, en Jaén).**
- **El Premio Michelin al Chef Mentor 2026, patrocinado por Blancpain, reconoce la figura de Quique Dacosta, el chef al frente del triestrellado Quique Dacosta (Dénia, en Alicante).**

Regueiro -



Bogavante con curry de carabineros y mango verde

Enigma (Barcelona) es uno de esos establecimientos que cautiva y sorprende a partes iguales, por la singular estética futurista y por su increíble propuesta gastronómica. A través de unos 25 pases, el chef Albert Adrià busca que descubramos casi todas las técnicas culinarias existentes, terminando muchos platos ante nuestros ojos.

Mont Bar (Barcelona) es uno de esos sitios que conceptualmente enamoran, pues siendo un restaurante atesora el alma de un gastrobar. La propuesta del chef Francisco José Agudo, que evoluciona a lo largo del año en torno a la proximidad y la estacionalidad de las materias primas, sorprende con maravillosos bocados, tapas vanguardistas y platillos para compartir… ¡o no!

Ramón Freixa Atelier (Madrid), la nueva y sorprendente apuesta de este magnífico chef, defiende su particular concepción de la alta cocina en un espacio exclusivo, que ejerce a modo de *speakeasy*, dentro de un restaurante más amplio y accesible para el gran público (Ramón Freixa Tradición). Solo hay una mesa en forma de "U" para 10 comensales, con un único menú degustación y… ¡el chef interactuando constantemente con los clientes!

La Boscana



Mont Bar





25 restaurantes alcanzan la estrella

Una vez más, como es lógico por el volumen de población y el número de locales, vemos que el mayor número de estrellas van a parar a las grandes ciudades: Kamikaze y Scapar en Barcelona; Islares en Bilbao; Itzuli en Donostia-San Sebastián; EMi y Èter en Madrid…

A la hora de destacar hechos concretos, debemos resaltar el peso que esta edición ha logrado la Comunidad Autónoma de Andalucía, que ha logrado nuevas estrellas Michelin en cinco de sus ocho provincias: Faralá (Granada), Mare (Cádiz), Ochando (Los Rosales, en Sevilla), Palodú (Málaga) y ReComiendo (Córdoba).

Por otra parte, vemos como la descentralización de la alta cocina sigue en auge y son muchos los chefs, sobre todo jóvenes, que miran al ámbito rural a la hora de poner en marcha sus propios negocios, estableciendo una estrecha relación con el entorno y apostando, de una manera decidida, por la economía circular: Casa Rubén (Tella, en Huesca), Pico Velasco (Carasa, en Cantabria), Regueiro (Tox, en Asturias) o Vértigo (Sober, en Lugo).

Con estas 25 nuevas estrellas, el número total de restaurantes que lucen la distinción en la publicación asciende hasta los 254 establecimientos. Recordamos que uno de ellos, Ibaya (Soldeu), se encuentra en Andorra y es el único de este país que brilla con el reconocimiento.

29 nuevos Bib Gourmand

La distinción Bib Gourmand, que forma parte de la Guía Michelin desde 1997, reconoce a los restaurantes seleccionados que ofrecen comida de alta calidad a precios moderados. Estos establecimientos abarcan una amplia gama de cocinas e invitan a los comensales a disfrutar de propuestas bien elaboradas pero aptas para todos los bolsillos. Este año la selección presenta un total de 204 restaurantes Bib Gourmand, con 29 novedades. Entre ellos, por citar solo algunos, podemos destacar el excelente trabajo del joven chef Pablo González en La Trébede (Pobladura del Valle, en Zamora); la aplicación de las reacciones moleculares al recetario local que realizan en Loreto (Jumilla, en la Región de Murcia); la original propuesta de Manifesto 13 (Madrid), con alma italiana y licencias creativas de fusión; el homenaje a los bares y tascas de siempre que realizan en Memoria Gustativa (València)… o la alta gastronomía informal que podemos encontrar, en la ribera del Guadalquivir, dentro del restaurante Regadera (Córdoba).❋

Nuevas estrellas Michelin 2026

NUEVOS 2 ESTRELLAS MICHELIN

- **Aleia – *Barcelona***
- **Enigma - Barcelona**
- **La Boscana – *Bellvís (Lleida)***
- **Mont Bar - *Barcelona***
- **Ramón Freixa Atelier - *Madrid***

NUEVOS 1 ESTRELLA MICHELIN

- **Ancestral - *Pozuelo de Alarcón (Madrid)***
- **Bakea – *Mungia (Bizkaia)***
- **Barahonda – *Yecla (Región de Murcia)***
- **Casa Rubén – *Tella (Huesca)***
- **El Talle Seve Díaz - *Puerto de la Cruz (Santa Cruz de Tenerife)***
- **Emi - *Madrid***
- **Escapar – *Barcelona***
- **Éter - *Madrid***
- **Faralá - *Granada***
- **Haydeé by Víctor Suárez – *Adeje (Santa Cruz de Tenerife)***
- **Islares - *Bilbao***
- **Itzuli – *Donostia/San Sebastián (Gipuzkoa)***
- **Kamikaze – *Barcelona***
- **La Revelía – Amorebieta – *Etxano (Bizkaia)***
- **Llavor - *Oropesa del Mar (Castellón)***
- **Mare - *Cádiz***
- **Miguel González - *Ourense***
- **Ochando - *Los Rosales (Sevilla)***
- **Palodú - *Málaga***
- **Pico Velasco – *Carasa Cantabria***
- **Recomiendo - *Córdoba***
- **Regueiro – *Tox (Asturias)***
- **Rubén Miralles - *Vinaròs (Castellón)***
- **Simposio - *San Antonio de Benagéber (Valencia)***
- **Vértigo – *Sober (Lugo)***



Ramón Freixa

El chef catalán lleva más de quince años asentado en Madrid y allí abrió el pasado mes de julio un sueño, según nos cuenta, largamente deseado, acoger en un mismo local dos restaurantes independientes: Ramón Freixa Tradición –restaurante de cocina tradicional– y Ramón Freixa Atelier –el gastronómico–, por el que acaba de conseguir dos estrellas Michelin. **POR LAURA MORALES**

“Sigo cocinando con la misma ilusión que cuando empecé”



Parece que fue ayer, pero ha transcurrido una década desde que Ramón Freixa (Castellfollit de Ruibregós, Barcelona, 1971) nos recibió en su restaurante homónimo de la capital y protagonizó nuestra portada de abril de 2015. Por supuesto, hemos ido siguiendo su trayectoria, pero ahora está de nuevo de actualidad porque su restaurante Atelier ha sido uno de los cinco que han conseguido dos estrellas Michelin en la Guía de 2026. Es destacable además, que Atelier no solo ha conseguido dos estrellas de golpe sino que lo ha hecho en tiempo récord. Algo sorprendente por un lado, pero también esperado, ya que contaba con dos estrellas en su anterior proyecto.

En tus restaurantes das el mismo valor a la cocina tradicional y a la vanguardista. ¿No crees que en los últimos tiempos la cocina tradicional de calidad no se ha valorado lo suficiente si la comparamos con el boom mediático de la cocina de vanguardia? ¿Viene ‘Ramón Freixa Tradición’ a cubrir al fin ese nicho de mercado que se había perdido entre la cocina molecular y las casas de comidas?

Durante años, la conversación ha estado muy centrada en la vanguardia, lo cual es comprensible porque aporta sorpresa, creatividad y espectáculo. Pero eso ha hecho que, en ocasiones, la tradición —la de verdad, la de producto, técnica y sabor— pudiese quedar en un segundo plano. Yo siempre he creído que la tradición es el origen de todo: sin raíces no hay alas y sin tradición no hay vanguardia. Con Ramón Freixa Tradición no intento cubrir un nicho perdido, sino reivindicar la cocina honesta, de memoria y de emoción, esa que te abraza desde el primer bocado. Es un homenaje a mis orígenes, pero también una declaración de principios: la tradición puede ser tan emocionante como la vanguardia cuando se cocina con rigor, técnica y verdad.



Recientemente los canelones han sido elegidos por los propios catalanes como su plato favorito del recetario clásico catalán. En 'Freixa Tradición' los incluyes en la carta y parece que es uno de los platos más demandados ¿Es así? ¿Sigues una receta familiar o los has actualizado?
Sí, son uno de los platos más pedidos. Los canelones forman parte de mi ADN: son mi infancia, mi casa, mi padre. Parto de la receta familiar de los tres asados, que es puro recetario catalán, pero la adapto a mi forma de cocinar. Son tradicionales, sí, pero pasados por el tamiz de la técnica contemporánea. Al final, lo importante es que sepan a verdad.

Además de los platos, en 'Freixa Tradición' rescatáis esa estética y esos elementos que muchas veces se pierden en pro de la modernidad: sillas cómodas, manteles y servilletas de calidad… ¿Es tan importante dónde se come como lo que se come?
Para mí, absolutamente. Comer es una experiencia total: el plato, la sala, la luz, el silencio, la silla, todo suma. Me gusta reivindicar el mantel, la servilleta de hilo y la comodidad. La modernidad no debe significar renunciar al confort. Un buen plato se disfruta más cuando el entorno acompaña; por eso, en Tradición el diseño y la estética están pensados para abrazar, no para distraer. En este camino contamos con la ayuda de Alejandra Pombo en el interiorismo y la decoración, y además incorporo elementos decorativos con valor sentimental, como la cubertería de plata heredada de mis padres, que aportan calidez y autenticidad al espacio.

"UN BUEN PLATO SE DISFRUTA MÁS CUANDO EL ENTORNO ACOMPAÑA"



Y hablando de comodidad y de volver a poner en valor ciertas cosas, ahora parece que se empieza a valorar de nuevo el servicio de sala, un aspecto que siempre habéis tenido muy en cuenta ¿No es cierto?
Siempre. Considero la sala como la columna vertebral emocional de un restaurante. La cocina crea, pero la sala traduce y acompaña. En mis proyectos la sala ha tenido siempre un papel protagonista: el ritmo, la mirada, la palabra justa, la calidez… eso marca la diferencia entre comer y vivir una experiencia. Me alegra que la sala vuelva a ocupar el lugar que merece.

Por otro lado, en 'Ramón Freixa Atelier' das rienda suelta a la creatividad. ¿Cómo se consigue innovar después de tantos años de trayectoria? ¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?





Se innova siendo curioso. Yo sigo cocinando con la misma ilusión que cuando empecé. Me inspiran mis raíces, el Mediterráneo, los productos de temporada, la música, el perfume, la belleza y la propia vida. Me inspira el comensal que tengo delante. En Atelier puedo desnudarme creativamente: es un espacio íntimo frente a una cocina vista, donde el comensal interactúa directamente con el equipo y conmigo y es testigo de todo lo que sucede. Allí cocino sin filtros, y tradición y vanguardia dialogan sin límites.

En Atelier propones dos menús degustación formados por 17 pases. ¿Qué opinas del debate sobre los menús degustación que se está generando últimamente? Que si ya ha pasado 'su reinado', que si deberían acortarse…
El menú degustación no ha pasado, ha mutado. Cuando tiene sentido —cuando narra una historia coherente y emocionante— sigue siendo una de las mejores formas de entender la cocina de un chef. En Atelier, los 17 pases existen porque son necesarios para contar lo que quiero contar. No se trata de cantidad, sino de relato, ritmo y sentimiento. Un menú degustación debe conmover, no cansar.

"LA COCINA VEGETAL ES APASIONANTE Y ME PERMITE EXPLORAR NUEVOS REGISTROS"

Uno de esos menús es íntegramente vegano/vegetariano ¿Tuviste claro desde el principio que era importante tener en cuenta a este tipo de comensal, más allá de intentar adaptar las propuestas ofreciendo platos sueltos, y ofrecerles un menú específico?
Sí, lo tuve clarísimo desde el principio. No quería "parches", quería una propuesta vegetal con la misma profundidad, emoción y complejidad que el menú "Origen". La cocina vegetal es apasionante y me permite explorar nuevos registros. "Origen Vegetalia" no es una adaptación: es un menú con identidad propia.

También tenéis en cuenta la posibilidad de un menú maridaje completamente no alcohólico, algo casi novedoso pero que cada vez se está empezando a demandar más. ¿Es así?
Cada vez lo pide más gente. El maridaje no alcohólico es un territorio creativo fascinante. No lo planteo como alternativa, sino como una experiencia completa. Para mí, hoy forma parte de la alta gastronomía igual que un maridaje tradicional.

Actualmente se tiene cada vez más en cuenta el tema de la conciliación laboral y en Atelier solo ofrecéis cenas. ¿Es ésa una de las razones?
Sí, es una decisión meditada. La sostenibilidad no es solo producto o energía: también es humana. Quiero equipos sólidos, felices, estables, con vida. Eso es lo que permite la sostenibilidad del negocio. El formato de solo cenas de miércoles a sábado nos permite mantener un equilibrio saludable en el equipo, algo fundamental en un proyecto tan exigente como Atelier.



También se esgrime la conciliación como una de las razones por las que hay muy pocas mujeres en puestos de responsabilidad. En tu caso, tienes a dos mujeres al frente de tus espacios, Carmen González en Tradición y Antonia Págano en Atelier, pero afirmas que ha sido casualidad. ¿Es importante priorizar el talento por encima de la paridad?
Para mí, siempre talento. Carmen y Antonia están donde están porque son extraordinarias, porque tienen criterio, sensibilidad, liderazgo y oficio. Más que en las cuotas, creo en rodearme de los mejores y las mejores. Cuando se trabaja desde la excelencia, la paridad se da de forma natural.

Hablando de talento, tus padres ganaron su primera estrella Michelin al año de abrir su restaurante. ¿Cómo has vivido tú esa presión de estar a la altura de tus progenitores por un lado y de la crítica especializada por otro?
Al principio, evidentemente, pesa. Quieres demostrar, honrar el legado. Pero con los años entiendes que la verdadera presión es la que tú te pones. La estrella es una consecuencia, no un objetivo. La aprobación y la satisfacción más importante es la del comensal que se va feliz: ese es el verdadero premio.

"COMER ES UNA EXPERIENCIA TOTAL: EL PLATO, LA SALA, LA LUZ, EL SILENCIO, LA SILLA, TODO SUMA"

Los jóvenes que se quieren dedicar a la hostelería quizá tienen algo idealizada la profesión y no todos acabarán trabajando en un restaurante con estrella Michelin ¿Qué les dirías?
Que esta profesión es maravillosa, pero exige disciplina, constancia y humildad. No pasa nada por no llegar a una estrella Michelin u otros reconocimientos del sector. Lo importante es encontrar tu lugar y trabajar con pasión. La técnica se aprende; la actitud, no.

Apunte personal

Un sabor de la infancia: El pan recién hecho en casa de mis abuelos.
Un producto fetiche: El huevo. No hay otro tan completo y versátil.
Maridaje ideal: Champagne y jamón ibérico.
Un destino gastronómico: París, siempre nos quedará París.
¿Qué suena en tu *playlist*? Mi *playlist* es como yo: optimista y feliz.
Un deseo para 2026: Ser feliz cocinando y hacer feliz a la gente cocinando.

Y hablando de jóvenes, afirmas que fuiste un niño 'foodie' porque tus padres te llevaban ya con siete años a comer a grandes restaurantes, pero ahora se imponen 'los menús infantiles'. ¿Crees que se debería educar el paladar desde la infancia?
Sí, creo que hay que educar el paladar desde la infancia. Los niños están preparados para disfrutar de sabores y texturas más complejas de lo que pensamos. No soy partidario de menús infantiles que limiten su experiencia; prefiero adaptaciones de calidad, con un lenguaje más amable, pero sin renunciar al sabor. A los niños no hay que simplificarles: hay que acompañarles.

Finalmente, en este país en el que parece que estamos instalados en la queja constante, tú afirmas que eres feliz, algo que muy pocos se atreven a verbalizar. Imaginamos que la apertura de Tradición y Atelier este verano ha sido la guinda del pastel. ¿Será tu proyecto definitivo? ¿O no te cierras a otros proyectos en el futuro? ¿No te apetecería abrir algo en Barcelona?
Soy feliz, sí. La felicidad también es una forma de compromiso. Tradición y Atelier han sido un sueño largamente deseado: dos almas, un solo espacio, mi ADN completo. Me siento en casa. ¿Es definitivo? La vida me ha enseñado que los proyectos evolucionan igual que uno mismo. Barcelona es mi origen, Madrid es mi hogar desde hace años, y el futuro… el futuro siempre está abierto. Mientras pueda seguir cocinando felicidad, no descarto nada.✻

RAMÓN FREIXA TRADICIÓN – RAMÓN FREIXA ATELIER
Velázquez, 24 · 28001 Madrid · Tel.: 603 961 293
www.ramonfreixatradicion.com
www.ramonfreixaatelier.com

Propuestas navideñas para los amantes de la buena mesa

Menús de FIESTA

Oroya (The Madrid Edition)



La Navidad es uno de los momentos álgidos de la restauración española, que prepara menús especiales para celebrar las reuniones con familiares, amigos y, sobre todo, amantes de la buena mesa. En las siguientes páginas se ofrecen algunas propuestas.



CLARIS HOTEL & SPA

Barcelona

El Claris Hotel & Spa propone una Navidad gourmet en el *rooftop* de lujo por excelencia de Barcelona, La Terraza del Claris, que cuenta con un fuerte compromiso por la gastronomía autóctona y los platos tradicionales. Para Fin de Año, el hotel también ofrece la excelencia de lo exótico, de marcada raíz japonesa, pero con guiño al pescado y marisco de nuestras costas en Os-kuro.
www.hotelclaris.com



GRAND HYATT LA MANGA CLUB GOLF & SPA

Cartagena (Murcia)



Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa celebra las fiestas en distintos espacios del hotel: menú exclusivo con toques internacionales para Nochebuena y almuerzo de Navidad con jazz en directo en The Terrace Grill; menú de gala de Nochevieja en el Gran Salón, y Brunch de Año Nuevo y de Reyes con cocina mediterránea en Le Buffet.
www.lamangaclub.com

ABYA

Madrid

Ubicado en pleno barrio de Salamanca, ABYA, el restaurante del Palacio de Saldaña con varios espacios y ambientes, presenta un menú de Navidad para compartir hasta el 6 de enero que combina tradición, producto y el inconfundible sello creativo de su chef ejecutivo, Óscar Castellano.
https://abya.es



HOTEL ALFONSO XIII, A LUXURY COLLECTION HOTEL

Sevilla

Desde la refinada cena de Nochebuena en el restaurante San Fernando hasta la glamurosa gala de Nochevieja con música en vivo, champán y fiesta hasta las 4 de la madrugada, los huéspedes del Hotel Alfonso XIII disfrutarán de exquisitos menús con productos locales y toques internacionales. El hotel también ofrece *brunchs* festivos el 25 de diciembre y el 1 de enero.

www.marriott.com





BLESS HOTEL MADRID

Madrid

El hotel propone una Navidad para saborear con los cinco sentidos: en la elegancia contemporánea de Pinzelada Lounge o bajo las estrellas en Picos Pardos Sky Lounge. Dos escenarios para celebrar con estilo, emoción y el sello inconfundible de Álvaro de Frutos, chef ejecutivo del hotel, que firma las propuestas gastronómicas de Nochebuena y Nochevieja.

https://www.blesscollectionhotels.com



© Jordi Domènech

REVERSIBLE

Barcelona

El menú pluricelebración de Reversible, situado en el Hotel Indigo Barcelona Plaza España, recoge los *hits* de la casa y de su cocina mediterránea con foco al producto local: con siete entrantes, dos principales y, de postre, el *lemon pie,* que se acompaña de un surtido de barquillos y turrones. Para Fin de Año propone nueve pases que acaban con las uvas, el cotillón y música en directo.

www.reversiblebarcelona.com

MADRID ORIENTAL

RITZ, MADRID

Madrid



Bajo la icónica cúpula de Palm Court y la batuta de Quique Dacosta, las cenas de Nochebuena y Nochevieja homenajean a los grandes clásicos del Ritz con elaboraciones refinadas, productos excepcionales y una selección de vinos y champagnes. También se proponen *brunchs* para Navidad y Año Nuevo, con mariscos frescos, asados tradicionales, especialidades internacionales y dulces navideños.

www.mandarinoriental.com



HOTEL QUERENCIA, AUTOGRAPH COLLECTION

Sevilla

La Maestría, el restaurante insignia del Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection, celebra la Navidad con cinco menús diseñados para compartir, brindar y disfrutar de los sabores más auténticos del sur. Cada propuesta combina producto local, tradición y hospitalidad, con platos que evocan la cocina andaluza más genuina.

www.marriott.com

SHÔKO BARCELONA

Barcelona



Los días 24, 25 y 26 de diciembre Shôko Barcelona propone un menú que rinde homenaje a los sabores más auténticos de la Navidad catalana. Para despedir el año, prepara una velada con música en directo, entretenimiento y un cóctel festivo para disfrutar antes de la cuenta atrás. Además, el espacio contará con una experiencia VIP, que incluye mesa reservada, servicio exclusivo y atención personalizada.

https://shoko.biz/es/pages/book-a-table



GINKGO RESTAURANTE & SKY BAR

Madrid

Ginkgo transforma las cenas de Nochebuena y Nochevieja en una experiencia sublime, gastronómica y de ocio con vistas a Madrid. El restaurante ha diseñado dos menús exclusivos donde la cocina tradicional se viste de gala: platos elaborados con ingredientes de primera, técnica refinada y ese toque festivo que invita a celebrar.

www.ginkgoskybarmadrid.com



SO/SOTOGRANDE SPA & GOLF RESORT

Sotogrande (Cádiz)

El resort de cinco estrellas presenta su propuesta gastronómica para estas fiestas, una fusión de técnica, producto local y creatividad en los menús de Nochebuena y Nochevieja, y que para el restaurante Cortijo de Santa María cuenta con la firma de Nicolas Isnard en colaboración con Leandro Caballero.

https://so-hotels.com/es/sotogrande



W BARCELONA

Barcelona

Con el lema *Tres experiencias culinarias. Tres visiones artísticas. Una única musa: Barcelona,* W Barcelona invita a vivir una Nochevieja donde el arte cobra vida en forma de sabor, luz y emoción. Tres universos gastronómicos inspirados en tres grandes nombres del arte catalán, Gaudí, Dalí y Miró, se transforman en experiencias inmersivas en los espacios Noxe, Salt y Fire.

www.marriott.com





GURISA MADRID

Madrid

Para las comidas de Navidad y Año Nuevo, Gurisa Madrid ofrece platos que reconfortan: carnes nobles cocinadas lentamente, pescados frescos de temporada y arroces que evocan hogar. Una cocina que nace de la llama y del producto, y que puede disfrutarse a la carta o confiando en el criterio del chef Lucas Bustos y degustando su menú degustación de 10 pases.

www.gurisarestaurant.com

MR PORTER

Barcelona

Mr Porter Restaurant, Bar & Lounge invita a disfrutar de la Navidad y la llegada de 2026 con experiencias culinarias únicas en un ambiente sofisticado y contemporáneo. El restaurante combina el lujo de sus icónicos cortes de carne con platos de mariscos y verduras de alta gama en un menú amplio y pensado para satisfacer todos los gustos.

www.mrportersteakhouse.com/barcelona





©Carlos Rodelas

HYATT REGENCY BARCELONA TOWER

Barcelona

El restaurante Terrum, dirigido por el chef ejecutivo Juanjo Martínez, es el corazón de estas celebraciones, ofreciendo menús especiales para todas aquellas fechas que marcaremos en nuestros calendarios. Desde las inolvidables cenas de amigos y compañeros de trabajo hasta la elegante noche de Fin de Año, pasando la clásica cena de Nochebuena, y los almuerzos de Navidad y San Esteban.

www.hyatt.com



LA DAMA

Barcelona

La Dama, referencia barcelonesa por su elegancia y cocina de autor, presenta sus menús de Navidad y San Esteban, una propuesta que combina tradición, producto de temporada y el sello gastronómico del local. El restaurante invita a sus comensales a vivir unas fiestas con sabor genuino y sofisticado, con alternativas para adultos, niños y opciones vegetarianas.
www.la-dama.com

FOUR SEASONS HOTEL MADRID

Madrid

Este año es posible disfrutar de la cena de Nochebuena y comida de Navidad en la intimidad de los salones privados del hotel con un menú de cuatro pases a elegir y paquete de bebidas. Quienes lo prefieran pueden optar por cenar a la carta en Nochebuena en el *lobby* o pasar la de Nochevieja en el salón Sol con un menú degustación.
www.fourseasons.com



©Flavio Orsolato



LA CAMINERA CLUB DE CAMPO

Torrenueva (Ciudad Real)

La Caminera Club de Campo se envuelve en el espíritu navideño para acoger dos veladas que unen gastronomía, territorio y emoción. En el corazón de La Mancha, el hotel cinco estrellas propone una forma diferente de vivir la Navidad y el Fin de Año con menús que combinan tradición, innovación y sabor firmados por los chefs David Rey y Miguel Ángel Expósito.
www.hotellacaminera.com



HOTEL MARÍA CRISTINA, A LUXURY COLLECTION HOTEL

San Sebastián (Guipúzcoa)

El Hotel María Cristina invita a sus huéspedes a disfrutar de un refinado programa navideño con menús gourmet, bufés festivos y el encanto de la tradición vasca tanto en sus cenas de Nochebuena y Nochevieja como en los almuerzos del 25 de diciembre y 1 de enero, sin olvidar los detalles especiales en la habitación para aquellos que estén alojados.

www.marriott.com

RELAIS & CHÂTEAUX HERITAGE HOTEL

Madrid

La cena de Nochebuena y la noche de Fin de Año adquieren un matiz muy destacado en Haroma, el restaurante dirigido por Mario Sandoval y ubicado en Relais & Châteaux Heritage Hotel. Se proponen dos experiencias únicas para vivir estas veladas con una combinación de tradición, producto de proximidad y elegancia contemporánea.

https://heritagemadridhotel.com





RURAL

Madrid

Rural ofrece una propuesta que reivindica el origen, el fuego y el sabor auténtico. Bajo la dirección de Rafa Zafra, junto a Ricardo Acquista y Willem Bonneu, el restaurante presenta sus menús navideños más personales: un homenaje a las brasas y a los productos de la tierra, pensados para disfrutar lentamente y cerrar el año con autenticidad.

www.restauraterural.com



THE MADRID EDITION

Madrid

El restaurante Oroya del hotel The Madrid Edition, capitaneado por el chef peruano Diego Muñoz, propone una cena de Nochebuena y Navidad donde la tradición se viste de sofisticación, con creaciones especiales como gambas rojas con leche de tigre de ají amarillo, anticuchos de espárragos blancos y verdes, costillas de cordero a la parrilla y una exquisita bavaroise de guindones.

www.editionhotels.com





RAMSES

Madrid

Su menú de Nochevieja presenta creaciones como la crema de txangurro con aire de boletus, el tataki de atún Balfegó con velo de teriyaki ácido o el carabinero a la brasa con mayonesa coral. Los principales, lubina costreada con puré de zanahoria ahumada y Chateaubriand de Rubia Gallega con trufa rallada al momento. Para terminar, la Tarta de Año Nuevo maridada con Champagne Perrier-Jouët.

www.ramseslife.com.

EL CAMELIO

Santiago de Compostela (A Coruña)

Los menús especiales de Navidad del restaurante El Camelio, del Hotel Palacio del Carmen, Autograph Collection, ofrecen una experiencia que une mar y tierra a través de platos como el risotto de zamburiñas, el bacalao confitado con pisto de verduras, o el solomillo de ternera gallega con coulis de grosella roja, acompañados por vinos de D.O. gallegas.

www.marriott.com





MANERO MARQUÉS DE CUBAS

Madrid

Su menú de lujo para Nochevieja ofrece bocados de caviar; terrina de foie, confitura de naranja y brioche; selección de salmón ahumado con blinis y la famosa barca de mariscos. Como principales, la merluza al vapor con salsa americana y el clásico solomillo Wellington. De postre, el superprofiterol, helado de vainilla y salsa de chocolate caliente, además de los turrones y pastas artesanas Manero.

https://barmanero.es

THE PALACE HOTEL, MADRID

Madrid

La Cena de Gala de Nochebuena tendrá menú del chef ejecutivo Nuno Matos acompañado del maridaje del sumiller Gustavo García; los almuerzos de Navidad y Año Nuevo se amenizarán con música en directo, y en la Gran Gala de Fin de Año, bajo la cúpula de cristal, se degustarán platos de los hermanos Echapestro del restaurante Venta Moncalvillo, con dos estrellas Michelin.

www.thepalacehotelmadrid.com



ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE BENAHAVÍS MARBELLA RESORT

Marbella (Málaga)

Entre las numerosas propuestas navideñas del hotel, destaca la cena de gala de Nochevieja en el 99 Sushi Bar. Los amantes de la cocina oriental pueden disfrutar de platos como ostras con ponzu yuzu y caviar de chile, bogavante en tempura con mayonesa de wasabi, lomo bajo de Wagyu nacional con apionabo y verduras…

www.anantara.com/es/villa-padierna-marbella



LA ZAMBRA RESORT

Mijas (Málaga)

Los sabores del sur, los productos de temporada y la creatividad del equipo culinario de La Zambra Resort dan forma a una propuesta gastronómica con alma andaluza, pensada para compartir momentos especiales y brindar por lo que realmente importa. Una experiencia disponible en formato de menús individuales y grupales.

https://lazambrahotel.com





FELLINA

Madrid

El restaurante italiano Fellina, de Grupo Le Cocó, propone sus platos más festivos en un ambiente cálido y con encanto. Sabores de temporada como la ensalada de calabaza asada y gorgonzola, el osobuco a baja temperatura con polenta o el panettone con crema de tiramisú protagonizan una propuesta que celebra la Navidad al estilo italiano.

wwww.grupolecoco.com

ME SITGES TERRAMAR

Sitges (Barcelona)

ME Sitges Terramar presenta Get Festive with ME, una propuesta gastronómica y experiencial que combina menús exclusivos, música en directo y el espíritu vibrante de Beso Sitges, su restaurante insignia. Una invitación a vivir las tradiciones con un toque diferente en un destino donde la Navidad se celebra entre palmeras, cava y mar.

www.mebymelia.com







ALMANAC BARCELONA

Barcelona

La tradición, la creatividad y la gastronomía se unen en el restaurante Virens y el vibrante Azimuth Rooftop. Virens –liderado por el chef con estrella Michelin Rodrigo de la Calle junto a Gio Esteve– ofrece menús especiales tanto para los días festivos así como para grupos y cenas de empresa, disponibles del 2 al 22 de diciembre, con posibilidad de un *showcooking* en directo. Los menús reinterpretan la tradición con un sello contemporáneo y vegetal, fiel a la filosofía *plant-forward* del restaurante.

En Azimuth Rooftop, el ambiente será más festivo, desenfadado e informal. La propuesta de Fin de Año combinará pequeños bocados gourmet con DJ en directo.

www.virensbarcelona.com

PELICAN RESTAURANT

Alicante

Con locales en la playa y en el centro de la ciudad, el restaurante presenta tres menús navideños especiales que fusionan con maestría la cocina japonesa y mediterránea. Una propuesta que destaca por su equilibrio entre técnica y producto, con platos como el salmón a la brasa teriyaki o el black cod marinado en miso.

www.pelicanalicante.com



KIMPTON LOS MONTEROS MARBELLA

Marbella (Málaga)



El restaurante Jara del hotel Kimpton Los Monteros ofrece menús de Navidad para grupos y celebraciones, en los que destacan platos como el lomo de cordero en papillote de patata con su jugo tostado y angula de monte, y el lenguado en popieta con colas de cigala, ratatouille de calabaza y gazpachuelo malagueño.

www.kimptonlosmonterosmarbella.com

KAMEZÍ RESTAURANT

Playa Blanca-Yaiza (Lanzarote)

Kamezí Restaurant propone celebrar la Navidad a través de una experiencia gastronómica única, con un menú degustación de 14 pases que rinde homenaje al producto local y a la esencia de Lanzarote. Bajo la dirección del chef Rubén Cuesta, la propuesta combina técnica, respeto por el entorno y creatividad.

www.kamezi.restaurant





THE ONE BARCELONA

Barcelona

El chef Miguel Muñoz ha diseñado para el restaurante Somni una propuesta que combina productos de proximidad con la cocina tradicional. Entre los platos, destacan el carabinero XI gratinado con salsa holandesa y caviar baeri; la sopa de galets y carn d'olla; el canelón de pollo de corral rustido a la catalana con crujiente de parmesano; el tronco de Navidad o el roscón de Reyes.

www.hotelsdeone.com

WITTMORE HOTEL

Barcelona



El chef Alain Guiard ha creado para el restaurante Contraban un menú de Nochebuena con platos principales como el pastrami de chutoro de atún, mayonesa de yuzu y col lombarda fermentada; lubina salvaje, gnocchi de patata de tinta y berberechos en salsa de azafrán, y canelón de ciervo, crema de boletus con tartufata y salsa de civet.

www.wittmorehotel.com

GRAND HYATT BARCELONA

Alta gastronomía, ambiente cosmopolita y espíritu festivo

El hotel de cinco estrellas ubicado en el barrio de Pedralbes, en la zona alta de Barcelona, propone celebrar el último día del año con un menú sofisticado y exquisito –del que también existe su versión vegana– y continuar la fiesta en su exclusivo *nightclub.*







Grand Hyatt Barcelona nos invita a despedir 2025 y dar la bienvenida a 2026 con una propuesta inolvidable que combina alta gastronomía, ambiente cosmopolita y espíritu festivo. Bajo el lema *The Grand Urban Spirit, la* celebración del 31 de diciembre de este año refleja la esencia urbana del hotel, recientemente distinguido como Mejor Hotel Urbano 2025 por la prestigiosa revista *Condé Nast Traveler.*

Dos opciones gastronómicas

La propuesta gastronómica se presenta en dos versiones paralelas: un menú principal con ingredientes de origen animal seleccionados con esmero y un menú totalmente vegano, que reinterpreta la alta cocina desde una mirada creativa y consciente.

Ambos comparten un mismo hilo conductor: la armonía entre sabor, estética y emoción. Los platos combinan raíces locales con guiños internacionales, exploran contrastes de texturas y narran historias a través de sabores que evocan tradición, frescura e innovación. En el menú vegetal, ingredientes como la calabaza, el anacardo o la berenjena alcanzan un protagonismo inédito gracias a técnicas precisas que revelan toda su nobleza.

Y después de las uvas…

El hotel propone continuar con la fiesta a partir de las 00:30h y hasta las 04:00h en Zuu, el sofisticado *nightclub* del hotel, en un entorno vibrante y lleno de energía.

Con estas propuestas, Grand Hyatt Barcelona consolida su posición como referente del lujo urbano y de la hospitalidad de alto nivel, ofreciendo a sus huéspedes y visitantes una manera exclusiva de celebrar la llegada de 2026.

www.grandhyattbarcelona.com

Otras opciones festivas

• Un exclusivo paquete de Fin de Año que incluye una cena de gala en el restaurante Impar, acompañada de una copa en Sofia Bar & Tapas, música en vivo hasta las 00:30h y acceso a Zuu hasta las 04:00h..

• Menús especiales para Nochebuena, San Esteban y Reyes y la opción de un Grand buffet para el día de Navidad y Año Nuevo.

• Los clientes alojados que deseen disfrutar del sofisticado New Year's Brunch, disponible de 08:00 a 14:00h por solo 42 €, pueden solicitarlo en recepción en el momento de su llegada.

Gastronomic Forum Barcelona 2025

Exitosa edición homenaje a la nueva cocina catalana









Laura Curt con el chef Carles Flinch del Restaurant Can Manel (Andorra)

La 16ª edición estuvo marcada por la intensa actividad comercial y una participación que superó los 21.800 visitantes. El evento, que rindió homenaje a la nueva cocina catalana, congregó por primera vez a todos los chefs catalanes con tres estrellas Michelin en un programa compuesto por más de 180 expertos y 190 sesiones gastronómicas.

Mas de 400 empresas del ámbito de la hostelería y la restauración, un 10% más que la edición anterior, vivieron tres intensas jornadas de negocios en las que pudieron exhibir sus últimas innovaciones y productos de los que tomaron buena nota los visitantes, un 21% más que la pasada edición. Entre las propuestas más destacadas se vieron nuevos lanzamientos como turrones de algarroba, croquetas de crema catalana, aceitunas de jamón ibérico o pintura comestible de gamba, reflejo de la creatividad y dinamismo que caracterizan al sector alimentario.

Para Josep Alcaraz, director de Gastronomic Forum Barcelona, "esta edición ha sido decisiva para consolidarnos como una plataforma de negocio imprescindible tanto para grandes como pequeñas empresas donde el talento, el producto y la innovación van de la mano. Un punto de conexión real entre productores, chefs y empresas que impulsan la creatividad y la competitividad en la restauración y la hostelería."

Productos innovadores

Como avanzábamos antes, fueron muchos los productos innovadores que se presentaron, por ejemplo, la firma Caviaroli (Esparreguera, Barcelona) lanzó su nueva Pintura de Gamba, una emulsión gourmet elaborada exclusivamente con gamba roja del Mediterráneo. Este producto permite decorar, aliñar y potenciar el sabor de los platos con un acabado visual que imita una pincelada artística. Ad Olivetum presentó las hojas de alcaparra 100% naturales. Muy apreciadas por chefs en Cataluña y Francia, estas hojas se caracterizan por su textura crujiente, su sabor ligeramente salino y su sutil acidez, que las convierten en una alternativa original a los condimentos clásicos. Recolectadas a mano y elaboradas sin aditivos ni conservantes, reflejan un compromiso con la sostenibilidad y la puesta en valor del *terroir* mediterráneo. La firma Menjamiques, por su parte, ubicada en Bràfim (Alt Camp, Tarrago-











Andrés Torres (Restaurante Casa Nova), Laura Curt y Chema León (Director de Marketing de Makro)

na) presentó una gama de turrones de algarroba ecológicos, con sal y romero, y con cítricos. Esta firma es de las pocas que trabaja con la algarroba como base de todos sus productos, entre los que también hay cremas, licores, vinagres o alioli. También se sigue innovando para ofrecer a las personas con intolerancias productos que se adapten a sus necesidades, así Summatura, la firma de carne de vacuno madurado ubicada en Huesca (Aragón), presentó unas croquetas de carne de vaca madurada durante 30 días, sin gluten y sin huevo.

Otra propuesta destacada fue la primera conserva de meloso de cordero del mercado, fruto de una colaboración entre Ramats de Foc y

Premios InnoForum

Son un reconocimiento a la innovación que aportan la industria del *foodservice* y la artesanía alimentaria a la gastronomía, así como también una forma de contribuir a un mundo más sostenible. Los ganadores de esta edición 2025 en las siete categorías han sido:

- **Producto más innovador (food): Escudella i carn d'olla con pilotes take away de Cuinats Jotri.**
- **Producto más innovador (no food): Lechugas acuapónicas baby de Green in Blue Consulting.**
- **Sabor más original en alimentos dulces: Helados Biquiños de Bico de Xeado.**
- **Sabor más original en alimentos salados: Manitas de cerdo rellenas de Ca l'Estevet Embotits d'Autor.**
- **Sabor más original en bebidas: Sangría espumosa blanca de pomelo rosa, enebro y tónica de estilo Spritz de Sangría Republic.**
- **Producto más sostenible: Aquafaba Bio de Casa Amella.**
- **Packaging más creativo y sostenible: El Huerto del Chef, de Can Garús.**

El mejor cocinero

El salón otorgó junto a La Vanguardia el 'Premio Cuiner Gastronomic Forum Barcelona 2025' que en este caso no fue para un único cocinero, sino para la pareja al frente del restaurante La Cort del Mos de Palamós (Girona): Jeffrey Ruiz y Helena Termes. Esta última también recibió el Premio Georgina Regàs a la Cocina Dulce, ya que ella dirige la partida dulce del restaurante. Helena vincula los dulces de su infancia y memoria con la investigación en el recetario medieval, consiguiendo una cocina dulce con personalidad y trazabilidad. Helena Termes se emocionó al comprobar que La Cort del Mos, un proyecto íntimo, construido con ilusión y mucho trabajo, recibe la atención y reconocimiento del sector: "Es un sueño que veíamos lejos cuando Jeffrey Ruiz y yo abrimos hace tan solo 7 meses y nos da mucha fuerza para continuar adelante porque estamos donde queríamos estar", acompañados de Hamsa Hayyan, el joven cocinero que conforma el trío responsable de las deliciosas sorpresas dulces y saladas del restaurante.



Helena Termes y Jeffrey Ruiz del restaurante La Cort del Mos de Palamós (Girona)

la empresa Pibernat Alimentària, de Olot (Girona), con el asesoramiento culinario de los chefs ampurdaneses Pere Malagelada y Jaume Font. Juntos han creado una conserva gourmet que une gastronomía, sostenibilidad y compromiso con el territorio. Unos tarros que atesoran una carne sostenible cocinada a fuego lento y esterilización controlada, y que mantiene todas las cualidades organolépticas de la carne durante mucho más tiempo, reduciendo así el desperdicio alimentario. Además, la carne procede de los corderos de los ganaderos David y Lluc Coll, de Agullana (Alt Empordà), que pastan en zonas estratégicas para reducir el exceso de combustible vegetal y minimizar el riesgo de incendios.

En la parte líquida también se presentaron interesantes propuestas, como Inmuno de Vitae Kombucha, la primera kombucha ecológica con postbiótico enriquecido con selenio orgánico, respaldada por estudios clínicos. Su fórmula incluye tres cepas de levaduras que refuerzan la inmunidad sin alterar la microbiota intestinal. Esta kombucha fusiona fermentación artesanal y biotecnología avanzada para ofrecer una bebida funcional, segura y natural. Otro ejemplo fue el de la bodega La Vinyeta (Masarac, Girona), que mostró su nuevo vino 'Àlbum', elaborado en réplicas de tinajas romanas enterradas en el viñedo, siguiendo un proceso ancestral y de mínima intervención que recupera técnicas milenarias.



Presentación del Vino Novel catalán

En el marco del GFBCN tuvo lugar la presentación del Vino Novel catalán 2025, los primeros vinos de la añada en salir al mercado. Se trata de los primeros vinos post-sequía, y a la vez los primeros que explican cómo las viñas han afrontado un año de condiciones climáticas extremas, con episodios de calor intenso y lluvias irregulares.

La presentación corrió a cargo de la cocinera Carme Ruscalleda, madrina del acto, que explicó que es un vino que marida a la perfección con los productos de otoño como las setas o carne de cerdo con castañas.

Mejor Panettone Artesano de España 2025

En el marco del Gastronomic Forum Barcelona, como ya es tradicional, se dieron a conocer los ganadores del Mejor Panettone Artesano de España 2025, en las categorías Clásico, resultando ganador el panettone de la Pastisseria Oriol Carrió y de Chocolate, con premio a la creación de Cal Jan de Torredembarra (Tarragona).

Un jurado conformado por 7 profesionales valoró la apariencia y la forma, el punto de cocción y el aspecto del glaseado, la estructura de la miga y la distribución de la fruta, así como el aroma y el sabor, para elegir al mejor de los 80 panettones presentados al concurso.

Tras la Pastisseria Oriol Carrió se encuentran dos hermanos, Oriol y Anna Carrió, que cuentan con dos sedes en Barcelona (Bailén, 216 y Provença, 139). Oriol afirma: "Busco un panettone tierno, húmedo, aromático, que cuando se corta se elevan las notas de la vainilla, de la naranja y que la textura sea la correcta". Con respecto al premio declaró: "Para el equipo y para mí es un gran honor. Nos ilusiona este reconocimiento y, sobre todo, compartir este dulce que tanto trabajo (pero tantas alegrías da elaborar) con quien se acerque a nuestras dos tiendas para probarlo, regalarlo y disfrutarlo".



Oriol Carrió con el mejor Panettone Artesano Clásico de España 2025



Amplio programa de actividades

En paralelo a la exposición, el programa de actividades colgó el cartel de completo durante las tres jornadas de celebración. El salón articuló una propuesta de cerca de 190 actividades en torno a la nueva cocina catalana. Más de 75 chefs con 52 estrellas Michelin y 190 sesiones abordaron la actualidad de este movimiento culinario reuniendo por primera vez en un mismo evento a todos los chefs triestrellados catalanes.

Asimismo, también hubo espacios dedicados íntegramente a la charcutería creativa, la pizza, la panadería o la pastelería, junto a sesiones de gran valor profesional como la gestión de cocinas de colectividades, el *food design,* el *food & beverage* hotelero o la cocina saludable.

La próxima edición de Gastronomic Forum Barcelona ya tiene fecha, se celebrará del 2 al 4 de noviembre de 2026 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona.❋



NUEVA APERTURA

Big Mamma abrirá este mes de diciembre Circolo Popolare en pleno Paseo de Gracia, convirtiéndose en la segunda apertura del grupo en Barcelona. Un espacio de 800m^2 donde disfrutar de un menú 100% casero elaborado por el chef Daniele Tasso y su equipo con ingredientes de más de 170 productores artesanales italianos.

La mejor bodega española



El grupo bodeguero Félix Solís Avantis ha sido premiado, como el pasado año, con el prestigioso galardón "Mejor Bodega Española 2025" en la AWC Vienna – International Wine Challenge, el certamen vinícola más importante del mundo por número de muestras evaluadas.

Entre las bodegas más sostenibles

En España, solamente 110 bodegas, de las 4000 que hay, cuentan con el certificado de Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP), y Pradorey (Gumiel de Mercado, Burgos) es una de ellas; sumándose así al reducido grupo que lidera el camino hacia un sector vitivinícola más sostenible.



Primer buffet asiático inmersivo



Enkai, que ha abierto sus puertas en el centro de Madrid, es un buffet de sushi y cocina asiática de calidad, con una carta de más de 75 platos que puedes disfrutar en seis espacios temáticos distintos (volcán, cielo, verde, desierto, atardecer y rocoso) según con la energía que quieras conectar.



Nueva fórmula de mediodía

El Grupo Lancaster apuesta por acercar la alta cocina mediterránea a todos los públicos con su nueva propuesta: la "Fórmula Mediodía", disponible en sus cuatro restaurantes insignia ubicados en la costa de Barcelona: Casanova Beach Club y Embarcadero en Castelldefels, Lancaster Beach en Gavà y Mamut Beach Club en Viladecans. Cada establecimiento ofrece un menú con productos frescos, de temporada y de proximidad, a precios populares que van de 19,50€ a 25€. Todos incluyen opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.



Lugar de culto para los aficionados al vino

El Hotel Santo Mauro, a Luxury Collection Hotel, Madrid, se ha ganado un lugar de culto entre los aficionados al vino. Carlos Taboada, *head sommelier* del hotel, lleva cuatro años construyendo un proyecto único. Ahora presenta una carta renovada con la llegada del frío: más tintos, más champagnes y una filosofía sin dogmas.



Coravin tiene el regalo perfecto para *winelovers*

El Coravin Timeless Six+ "Hermitage Red" es una edición limitada del sistema de vino por copas más admirado del mundo. Se trata de un modelo creado en homenaje al vino que inspiró el nacimiento de la marca: un Hermitage 1985. Su tono rojizo profundo, su tecnología y su diseño lo convierten en el regalo ideal estas Navidades.



Viaje en el tiempo

Pagos del Rey Museo del Vino, situado en la localidad de Morales de Toro (Zamora) y dedicado a la difusión de la cultura, historia y tradición del vino, presenta su nueva *Visita con Experiencia Virtual.* La nueva experiencia inmersiva permite revivir la vendimia, la elaboración y el viaje del vino de Toro al Nuevo Mundo en primera persona.

ALTA COCINA EN CASA

Jordi Domènech



Incorrecte, el restaurante de alta cocina creativa del chef Marcel Pons en Barcelona (www.incorrecte.es) propone un menú navideño en formato *take away* con los platos típicos catalanes de estas fechas como escudella con su carn d'olla i galets, canelón de pollo de payés asado con bechamel de trompetas de la muerte, y cordero con salsa de ciruela acompañado de patata platillo y verduritas de temporada. De postre, un original Caga Tió de Ferrero Rocher. Los platos llegan al 90% preparados e incluyen instrucciones precisas para calentar y emplatar.

Dosificación cómoda y precisa

Olis Bargalló ha estrenado un nuevo formato pensado para facilitar el uso diario de sus dos aceites de oliva más utilizados: el Aceite de Oliva para cocinar (aceite de oliva suave) y Aceite de Oliva Virgen Extra para aliñar. Las nuevas botellas, en PET oscuro de 500 ml y tapón tipo biberón, permiten una dosificación más cómoda y precisa.



El sabor de España llega al cielo



Delta se ha asociado con el chef José Andrés para llevar el sabor de España a los cielos. La colaboración comenzará en Delta One y Delta First, con un lanzamiento gradual previsto hasta 2026. Entre los platos se incluye la tortilla española con pisto manchego.



CAMPAÑA SABROSA

Sal Maldon® ha presentado en España la campaña 'Maldon Top 50', una iniciativa que reconoce a las 50 personas más influyentes en el mundo gastronómico que utilizan sus icónicas escamas de sal marina Maldon® en su cocina. Entre ellos, los chefs Dabiz Muñoz, Elena Arzak, Joel Castanyé y Martina Puigvert; y cocteleros como Javier de las Muelas o Diego Cabrera.



Frizzante de baja graduación

La cooperativa Baco de Alcázar de San Juan (Ciudad Real) integrada en el grupo Dcoop, ha lanzado SlowWine 5.5., un vino frizzante de baja graduación que se sitúa en un punto intermedio entre los vinos tranquilos y los espumosos y que apuesta por una experiencia de consumo ligada a la calma y al disfrute cotidiano.



Premios a la acción climática

Familia Torres ha distinguido la acción climática en la IX edición de los Premios Torres & Earth. Los galardonados han sido los proveedores IPE Industria Gráfica, Walraven Sax, Wein Wolf y el viticultor Miquel González, además del Secretariado de Federaciones y ADFs de Catalunya y la activista ambiental Carlota Bruna.



EXPERIENCIA ÚNICA

Con motivo de su 43º aniversario, la firma de restauración madrileña La Máquina se ha asociado con el grupo bodeguero Alma Carraovejas para ofrecer una selección exclusiva de 43 de sus mejores añadas en su restaurante insignia, Puerta 57, ubicado en el Estadio Santiago Bernabéu. Esta colaboración permite a los comensales disfrutar de una experiencia única.



Reapertura de un espacio emblemático

Sutton Barcelona, fundado por la familia Cano en 2001 en el número 13 de la calle Tuset, es un icono indiscutible de la vida nocturna de la ciudad de Barcelona y referencia desde hace años en cultura *clubbing* europea. Ahora acaba de reabrir sus puertas tras una ambiciosa reforma integral presentando un espacio de atmósfera sofisticada y contemporánea, concebido para potenciar la interacción entre público, escenario y cabina.

Galardón a la labor divulgativa



La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) ha concedido a Mar Galván el Premio a la Mejor Periodista del Año 2025. La enóloga, sumiller y colaboradora de *Vinos y Restaurantes* ha recibido este galardón –otorgado por los propios profesionales del sector–, por narrar con autenticidad las historias que hay detrás de cada botella, de cada bodega y de cada persona que trabaja la tierra. El jurado ha destacado su "voz propia, capacidad de empatía con el territorio y la emoción con la que traslada el vino al público general sin perder profundidad ni rigor técnico".

Comprometidos con la logística sostenible

Makro, empresa de distribución multicanal a hostelería, ha recibido el Premio Lean & Green concedido por AECOC. Este reconocimiento acredita el compromiso de la compañía con una logística más sostenible y con la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a su cadena de suministro. "Para Makro, este premio no es solo un reconocimiento, sino la validación de un compromiso profundo y estratégico con el crecimiento sostenible", ha declarado Cristina Rodríguez, responsable de Compliance y ESG de Makro.





Vuelven los iglús privados

Bless Hotel Madrid vuelve a transformar su icónico *rooftop* con una nueva temporada de *Picos Pardos Winter Edition,* un espacio que captura el espíritu de un *après-ski* urbano con sus iglús privados y las mejores vistas sobre Madrid. Ideales para disfrutar de comidas o cenas inspiradas en los paisajes de alta montaña.

Un AOVE manchego entre los mejores del mundo



Ya está en el mercado la 10ª edición de la Guía Evooleum (www.evooleum.com) y se conocen los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los Evooleum Awards. El mejor de la campaña 2024/25 es el italiano Monini Monocultivar Coratina, le sigue el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.



Proyecto premiado

El vivero Vitis Navarra ha sido premiado en la décima edición de los International Wine Challenge 2025 con el premio a Mejor Iniciativa de Responsabilidad Social y Ambiental, por su trabajo de conservación de la diversidad vitícola española, que se materializa en el proyecto Dominio d'Echauz, una finca que atesora la diversidad de los viñedos viejos de España para que esté disponible para las generaciones futuras.

NUEVA PLATAFORMA DIGITAL VINÍCOLA



La plataforma digital de origen alemán Travino ha llegado a España con un propósito claro: acercar el vino directamente desde la puerta de la bodega hasta la copa del consumidor. Una nueva forma de comprar vino online. Más de 450 bodegas españolas ya han apostado por ella.



Comer en las nubes

Vueling eleva la experiencia a bordo con jamón premium de Enrique Tomás en su nuevo menú de invierno. La nueva carta también incorpora opciones inclusivas para todos los paladares: hamburguesa vegana de Heüra, alternativas sin alérgenos y tapas mediterráneas.



Eva Longoria ejerce de madrina

La actriz y productora ejerció de madrina en la cena de apertura del nuevo destino del glamour en el barrio de Salamanca de la capital, Nota Blu New Brasserie, que ha abierto en el número 10 de Claudio Coello. Longoria quiso de esta forma mostrar su apoyo al CEO de Casanis Group, Zazou Belounis, al que le une una gran amistad.



NUEVA PRESIDENCIA

La Rioja Alta, S.A. (Guillermo de Aranzabal) ha asumido la presidencia de la Fundación para la Cultura del Vino. Toma el relevo de Alma Carraovejas (Pedro Ruiz) en un cargo rotatorio entre las bodegas patronas. La vicepresidencia corresponde en esta nueva etapa a Juvé & Camps (Meritxell Juvé).



Triplete para un joven emprendedor

Antonio Sánchez Melchor, alma máter de la vermutería y restaurante 'Mala Yegua' de Biescas (Huesca), ha conquistado tres prestigiosos galardones en la Gala de los World Luxury Awards 2025: Mejor Cóctel Bar, Mejor Bar y Mejor Restaurante Gastronómico de Lujo del Sur de Europa. Además, su propuesta integral ha sido encomiada por ofrecer la mejor experiencia gastronómica dotada de sofisticación y estilo.

Apuesta por los blancos premium



Zamora Company, la compañía propietaria de Licor 43, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Martin Miller's Gin, Lolea y Villa Massa, entre otras marcas de vinos y espirituosos premium, ha adquirido la mayoría del capital de Bodegas Godeval, en la D.O. Valdeorras. Con ello pretende consolidar un portfolio de vinos blancos premium con potencial de crecimiento internacional.



Bebida funcional y accesible

Spraga Kombucha inicia su andadura en España con el objetivo de dinamizar el segmento de bebidas saludables y funcionales a través de una kombucha elaborada de manera tradicional, sin pasteurizar, sin azúcares añadidos y con un sabor equilibrado y refrescante.

Quirat – InterContinental Barcelona



La Sala

Parece que ahora se está empezando a valorar y a dar visibilidad a la sala y a los profesionales que trabajan en ella, y es que un buen servicio debe estar a la altura de una buena cocina.

XXIV Madrid Fusión Alimentos de España

La gran cumbre gastronómica mundial abordará en la capital española del 26 al 28 de enero los nuevos retos a los que se enfrenta la gastronomía. Será la edición más global en sus 24 años de historia, con más cocineros internacionales sobre el escenario principal que españoles.

Ginkgo Restaurante & Sky Bar - Madrid



El aperitivo

En la hora del aperitivo hace años que reina el vermut pero otras bebidas también tienen su público, como sangrías, cervezas, vinos espumosos…

Vintae



Vinos y destilados sin alcohol o de baja graduación

Tras las fiestas, cada vez más personas se unen al 'Dry January', el reto anual que anima a las personas a abstenerse de consumir alcohol durante todo el mes de enero para promover un estilo de vida saludable.

Linkers



Las tendencias en vinos, restauración y coctelería para 2026

La hostelería española encara 2026 en un punto de madurez: más digitalizada, más internacional y con un cliente que exige autenticidad y coherencia. También analizaremos las tendencias en vinos y cócteles.

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

MÁS QUE UN APERITIVO



lustau.es | @vermutlustau

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15°


Valdecuevas
- BODEGA FAMILIAR -
PRODUCCIÓN LIMITADA
Valdecuevas
FERMENTADO EN BARRICA
RUEDA
grupovaldecuevas.es
WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR