D.O. PLA DE BAGES: HISTORIA, IDENTIDAD Y FUTURO

Nº 282-FEBRERO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





Paulo Airaudo
Aleia



Rafa de Bedoya
Aleia

LOS NUEVOS 2 ESTRELLAS MICHELIN DE BARCELONA



Fran Agudo
Mont Bar



Albert Adrià
Enigma

COMER EN LA CIUDAD CONDAL

Direcciones donde celebrar el Año Gaudí



BWW

BARCELONA WINE WEEK

Las mejores sagas del vino español serán protagonistas

VINOS Y DESTILADOS SIN ALCOHOL

SAN VALENTÍN GASTRONOMÍA EN PAREJA





EXPERIENCIA PEGULLAL



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

Duración aprox. 1:30h · Consulta nuestros horarios

BODAS Y EVENTOS

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

RESERVAS

www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com

@pazopegullal



VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores:
Miquel Sen, 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

Cita en Barcelona Wine Week



Barcelona celebra en 2026 el Año Gaudí

La Ciudad Condal acogerá un año más la Barcelona Wine Week, el gran escaparate del vino español de calidad que se ha consolidado como una cita imprescindible para el sector. Nosotros, por supuesto, nos desplazaremos para vivirla en primera persona y contároslo en el próximo número. En este, os avanzamos lo más destacado de esa feria en un amplio reportaje. También hemos elaborado un especial 'Comer en Barcelona', en este caso no solo dirigido a los que visiten la BWW sino a los barceloneses y a todos los que lleguen a la ciudad los próximos meses con motivo del Año Gaudí. Así, hemos seleccionado 30 restaurantes de todo tipo y para todos los bolsillos. Además, hemos dedicado reportajes en exclusiva a los tres restaurantes barceloneses biestrellados este año y que protagonizan nuestra portada: Aleia, Mont Bar y Enigma. Y para cerrar el bloque dedicado a Barcelona, también os proponemos que descubráis Kamikaze, que ha recibido su primera estrella.

Volviendo a los vinos, este mes centramos nuestra atención en la Denominaciones de Origen Pla de Bages, situada a solo 50 minutos de la capital catalana. Os hablamos de ella y de los vinos que allí se producen y completamos la información con una entrevista al presidente de su consejo regulador. Finalmente, nos ponemos románticos y compartimos con vosotros algunas propuestas de hoteles y restaurantes con motivo de San Valentín.

Laura Curt

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

SUMARIO #282



FEBRERO 2026





22 D.O. Pla de Bages

La zona de producción de la D.O. Pla de Bages está situada en la provincia de Barcelona, en la comarca del Bages, en el lado oriental de la depresión central de Cataluña y a solo 50 minutos de la capital catalana.

30 Barcelona Wine Week

Del 2 al 4 de febrero, la Ciudad Condal volverá a ser el epicentro del negocio vinícola internacional. En esta ocasión abordará como temática principal el legado histórico y familiar del sector vitivinícola español.



44 Vinos y destilados sin alcohol

El mercado europeo de bebidas está atravesando una transformación estructural impulsada por una nueva generación de consumidores que se aleja del alcohol en favor de alternativas innovadoras y más saludables.

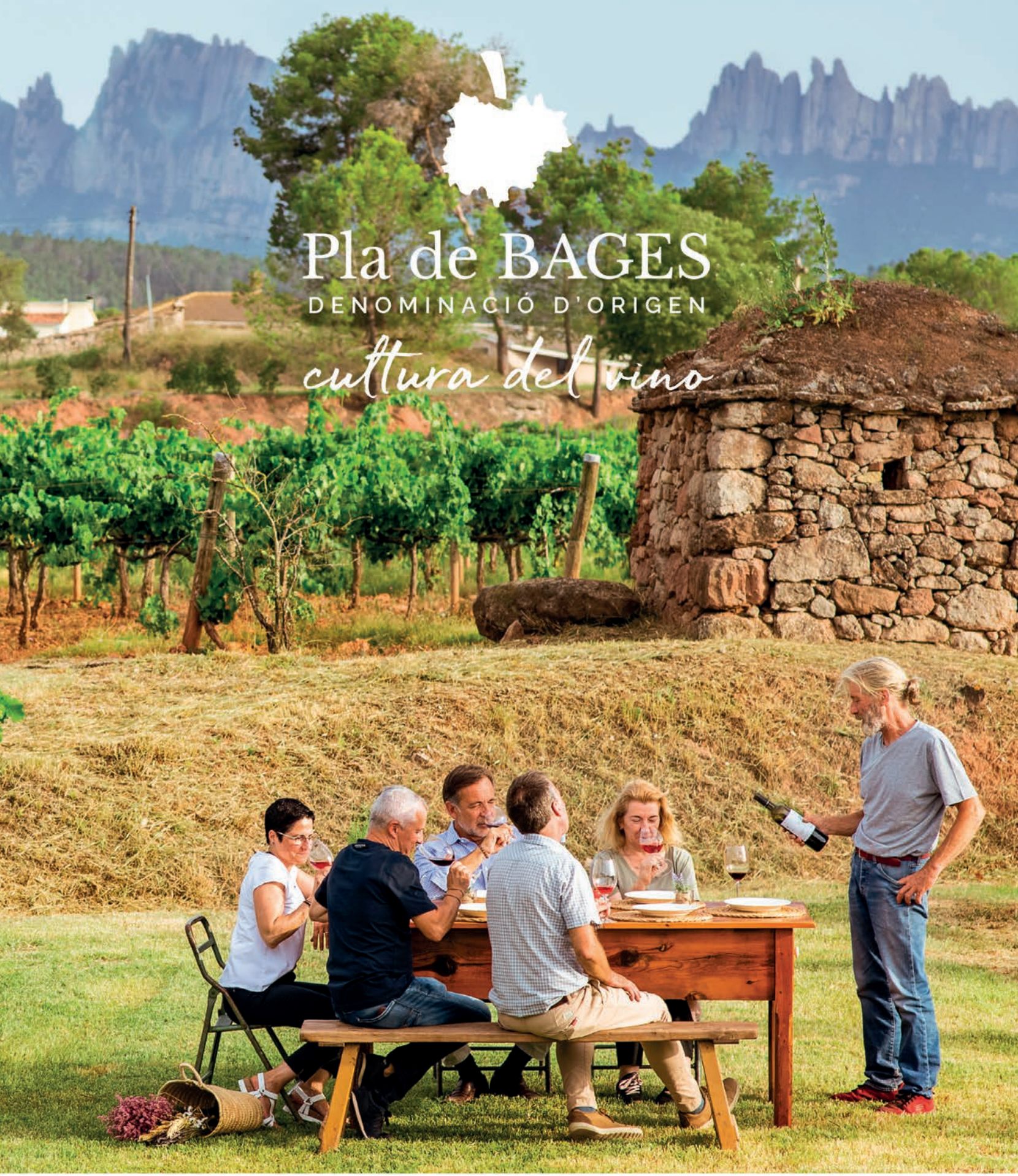


50 Comer en Barcelona

La ciudad de Barcelona atraerá a lo largo de este 2026 a visitantes nacionales e interna-cionales con motivo del Año Gaudí. Por eso, hemos seleccionado restaurantes de todo tipo para que cada cual elija, según sus gustos y presupuesto.

72 Propuestas gastronómicas por San Valentín

Llega San Valentín, el día más romántico del año, y con esta fecha tan destacada, las propuestas que preparan restaurantes y hoteles para garantizar a los enamorados experiencias únicas.



Con el apoyo de:

Generalitat de Catalunya

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA CATALUNYA 2025

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

@dopladebages
dopladebages.com

03/ 02
Sexta Cata Mujeres del Vino

El colectivo Mujeres del Vino –liderado por Anne Cannan y Meritxell Falgueras– organizará su ya tradicional cata de Mujeres del Vino en el marco de la Barcelona Wine Week. Tendrá lugar en el Hotel Catalonia Plaza de Barcelona de 19:00 a 22:00. Más de 40 mujeres productoras y más de 20 Denominaciones de Origen ofrecerán la oportunidad de probar aproximadamente 200 vinos con sello femenino.
Más información:
www.mujeresdelvino.es





02-04/ 02
Barcelona Wine Week

Barcelona Wine Week volverá a celebrarse en dos pabellones, el 1 y el 8, del recinto Montjuic de Fira de Barcelona para dar cabida a cerca de 1.300 bodegas españolas y más de 85 Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad. En esta ocasión abordará como temática principal el legado histórico y familiar del sector vitivinícola en España.
Mas información:
www.barcelonawineweek.com



11/ 02
Premios Casello d'Oro

Los Premios Casello d'Oro, conocidos como los "Óscars" del Parmigiano Reggiano, se celebrarán en el Casino de Madrid el 11 de febrero. Este evento reunirá a la élite gastronómica para honrar la excelencia del queso italiano, consolidando a Madrid como sede de este prestigioso galardón internacional.
Más información:
www.parmigianoreggiano.com/dairies-casello-oro-awards

09-11/ 02
Fòrum Gastronòmic Girona

El Fòrum Gastronòmic Girona celebrará su 12ª edición en el Palau de Fires y en la zona de la Devesa con numerosas actividades y concursos. Un certamen de referencia para los profesionales del mundo de la cocina y la restauración.
Más información: www.forumgirona.com





22/ 02
18º Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas

Quim Vila y Siscu Martí, socios de Vila Viniteca, volverán a reunir en la Casa Llotja de Mar de Barcelona a 125 parejas de catadores que se disputarán los 50.000€ del primer premio. La singularidad del concurso radica en el hecho de catar a ciegas y a dúo, y tener que consensuar las respuestas sobre el origen, el tipo de uva, el elaborador o la marca, entre otros parámetros.
Más información: www.vilaviniteca.es

CONSIDERADO UNO DE LOS MEJORES JEFES DE SALA DE ESPAÑA Y ACTUALMENTE AL CARGO DEL COMEDOR DEL RESTAURANTE MADRILEÑO DESDE 1911, ACABA DE SUMAR UN NUEVO RECONOCIMIENTO A SU CURRÍCULUM: EL PREMIO MICHELIN AL SERVICIO DE SALA 2026. DISCRECIÓN, CORTESÍA Y UN SERVICIO IMPECABLE, COMPLEMENTADOS CON UN AMPLIO CONOCIMIENTO DE QUESOS, DEFINEN SU ESTILO CARACTERÍSTICO.

ABEL VALVERDE



Ser maître o jefe de sala, más allá de las habilidades propias de su cargo, requiere del conocimiento de otras disciplinas y saberes como la gestión emocional y del estrés, economía, negociación, psicología, observación, capacidad de improvisación, creatividad e, incluso, cierta facilidad para la interpretación y puesta en escena.

Abel Valverde es absolutamente consciente de todo ello y lo aplica cada día. "No vale solo con ofrecer al cliente una gran cocina, debe dársele la posibilidad de que experimente, de que viva algo más. Y eso tiene que suceder en la sala. Quienes trabajamos en ella debemos dejar de ser 'transportistas de comida' para aportar más técnica y más experiencia, a fin de potenciar lo que ocurre en cocina".

También reflexiona sobre la parte negativa de un trabajo que le apasiona: "En el sector hostelero el índice de posibilidades de que los que trabajamos terminemos cayendo en una adicción es enorme y somos el sector con mayor número de divorcios debido a la dificilísima conciliación familiar. Para contrarrestar estos peligros, creo que es importante tener en mente y poner en valor los retos, las ilusiones y las gratificaciones que este trabajo también nos puede proporcionar. Y eso es algo que yo tengo muy claro que debo resaltar a la hora de dar clases a jóvenes".❋

Trayectoria

Abel Valverde (Barcelona, 1976), afirma que era un mal estudiante en el colegio y que fue al empezar a trabajar en el bar de sus padres cuando le picó el gusanillo de la hostelería. Se matriculó en la Escuela de Hostelería de Girona para estudiar cocina y al no haber plaza se matriculó en sala pensando en cambiarse al curso siguiente. Le enganchó tanto que se quedó. Completó su aprendizaje trabajando en el Casino Castillo de Peralada y el Hotel Santa Marta de Lloret de Mar, en Gran Bretaña en el Hotel Hambleton Hall, en Oakham y en el restaurante Can Fabes (1998-2001) junto a su mentor y gran referente, Santi Santamaria, desde donde se trasladaría a Madrid para, junto con el chef Óscar Velasco, ponerse al frente de Santceloni durante 21 años, desde su apertura hasta que cerró.

En la actualidad, además de ser jefe de sala del restaurante Desde 1911 (Madrid), se dedica a la formación del personal dentro del grupo Pescaderías Coruñesas Restauración.

Autor de libros sobre el servicio –como *La Sala tiene la palabra,* el manifiesto resultante del Primer Summit de la Sala que acaba de publicarse– y colaborador con prestigiosas instituciones como el Basque Culinary Center, ha recibido numerosos galardones, entre ellos el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala en 2008, el prestigioso Gueridón de Oro que otorga el congreso San Sebastián Gastronomika en 2015 y el Gran Prix de l'Art de la Salle, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, en 2018.



Fiel reflejo de un terruño extremo

Finca Rodma Avizor 2021 ha alcanza los 97 puntos en la Guía Vinos Gourmets 2026, un reconocimiento que lo sitúa entre los vinos mejor valorados de la Ribera del Duero. Elaborado exclusivamente con uvas tempranillo procedentes de viñedos situados a 980 metros de altitud en Curiel de Duero, Avizor 2021 es fiel reflejo de un terruño extremo y privilegiado.



Edición limitada

Bodegas El Grillo y la Luna, propiedad de la familia Calvo y perteneciente a la Somontano lanzó el pasado noviembre el Grillo 2017. Elaborado con syrah, cabernet sauvignon y garnacha, de este equilibrado tinto se han producido, en la nueva añada, 16000 unidades.



Puro Ribera

Los vinos de Bodegas La Horra representan el respeto al entorno y la búsqueda de la identidad de la zona para interpretar el paisaje desde la elegancia y la frescura, un buen ejemplo es Corimbo I 2018, en que aparecen las sensaciones minerales del suelo calizo y las plantas aromáticas en el pinar. La añada, lluviosa y fresca, deja su impronta de elegancia a raudales.

Clásico y moderno

La añada 2024 de Ariana, de la bodega lanzaroteña El Grifo, demuestra la perfecta armonía entre la variedad autóctona listán negro y aquella syrah llegada hace tiempo desde Abadía Retuerta, pero también la ambición por unir tradición y modernidad. Destacar que la madera se integra con naturalidad, respetando el carácter volcánico del vino y realzando su identidad insular.



MEJOR TINTO DE GUARDA



El vino de autor de Antonio Serrano Etiqueta Negra 2020 se ha alzado con el primer puesto en la categoría "Vinos Tintos de las Añadas 2020 y Anteriores" tras ser evaluado por la crítica internacional Beth Willard. Este reconocimiento reafirma la trayectoria del Etiqueta Negra, cuya añada anterior ya fue galardonada como Mejor Vino de Castilla-La Mancha por la Guía Gourmets.

Salmos, esencia del Priorat

FAMILIA
TORRES
Desde 1870



Miguel Torres Maczassek,
5ª generación de Familia Torres en el Priorat

DESCUBRE MÁS SOBRE EL PROYECTO TORRES & EARTH

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION
GOLD MEMBER

www.torres.es

Salmos Vi de Vila es el reflejo de la tipicidad del municipio de Porrera con uvas procedentes mayoritariamente de los viñedos propios La Giberga, La Solana y La Coma, plantados en terrazas en los años noventa a una altitud que alcanza los 550 metros.

Frescura en la copa

Milflores Blanco es un Rioja joven de color claro y luminoso, despliega aromas de flores blancas, cítricos y fruta jugosa, con un sutil guiño tropical. Ligero y equilibrado, es pura frescura en la copa. Invita a seguir bebiendo y encaja a la perfección con aperitivos, mariscos, sushi, ensaladas o simplemente para disfrutar de una copa a media tarde.



FINO Y COMPLEJO

El verdejo de Rueda Laslías de Beronia 2023 habla de tiempo y cuidado. Vendimia manual, fermentación controlada y trabajo sobre lías en hormigón y barrica de roble francés dan como resultado un vino de gran volumen en boca y notable complejidad aromática. Ideal para quienes disfrutan de blancos gastronómicos y con profundidad.





Único y exclusivo

Masaveu Bodegas solo ha elaborado una edición limitada de 6.487 botellas de la añada 2020 de La Fillaboa 1898. Este albariño de guarda ha permanecido cinco años sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable, lo que le permite mantener la frescura de los albariños jóvenes y la complejidad y elegancia de los grandes vinos blancos.



Un vino que se atreve con todo

Exclusivo, potente y refinado, Eresma 2022 es un monovarietal de verdejo con D.O. Rueda. Presenta un color amarillo pajizo intenso con reflejos verdes. En nariz es complejo, con notas minerales, hinojo, fruta de hueso madura y matices balsámicos. En boca resulta sabroso, estructurado y muy elegante, perfecto para maridar con multitud de platos.

CONQUISTA DESDE EL PRIMER SORBO

Salgüero Blanco es un monovarietal de albillo mayor elaborado por Bodegas Pradorey bajo la D.O. Ribera del Duero, siguiendo el estilo de los *orange wines*. Destaca por su color ámbar, sus aromas a fruta madura amizclada con frutos secos, textura grasa y una gran capacidad de guarda.



MÁS QUE UN APERITIVO



lustau.es | @vermutlustau

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15°

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Diseño actualizado

Elaborado principalmente con pinot noir, Cordon Rouge destaca por su carácter intenso y equilibrado. En cada sorbo se descubren notas de frutas frescas, vainilla y caramelo, acompañadas por una efervescencia fina y persistente. Luce una nueva y elegante etiqueta, que actualiza su diseño manteniendo la esencia de la banda roja.



MUY CREMOSO

Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva –elaborado con garnacha y pinot noir– es un cava rosado de guarda superior. De color rosado pálido, en nariz muestra la sutileza de las violetas y las rosas en combinación con frutos rojos maduros. En boca es suave, muy cremoso, fresco y elegante.

El mejor espumoso español

Juvé & Camps La Capella Brut Nature 2011 ha sido incluido en la selección *Decanter Wines of the Year 2025* (Spain & Portugal) con 96 puntos, convirtiéndolo en el espumoso español más reconocido por *Decanter* en 2025 dentro de esta selección. Se trata de un monovarietal de xarel·lo con más de 10 años sobre lías.





Ensamblaje de cuatro cosechas

El champagne Telmont Réserve Rosé – 100% ecológico–, es un ensamblaje potente y sutil de cuatro cosechas con intensos aromas a cereza Morello. Una sinfonía de frutas y una presencia elegante y llena de cuerpo. Además, la histórica Maison se enorgullece de embotellar su champagne en la botella más ligera del mundo.



Blanc de blancs pionero

Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut es un *blanc de blancs* pionero en Rioja y singular por la viva y elegante expresión de variedades autóctonas tras una larga maduración en botella. En boca destaca el equilibrio entre la vibrante acidez de la juventud y la elegante envoltura de la madurez.



ETÉREO Y DELICADO

Precursor de la categoría Brut Nature, Laurent-Perrier Ultra Brut es un vino sin azúcar añadido. Etéreo y delicado, con una longitud sorprendente, se caracteriza por una gran pureza y por un final largo. Marida con mariscos, sushis, un ceviche de pescado blanco, con parmesano joven o jamón de pata negra.



Aliado de la alta gastronomía

El Cava Brut Rererva Orgànic Imperial –elaborado con parellada y chardonnay– se revela como un aliado ideal de la alta gastronomía. De burbuja fina y perfectamente integrada, despliega elegantes aromas de pan de especias con sutiles notas anisadas. Su paso por botella, con más de 24 meses de crianza en las cavas, le confiere complejidad, equilibrio y una sofisticación que lo convierte en una referencia destacada dentro de los cavas de larga crianza.

Homenaje al creador del cava

Codorníu Ars Collecta Josep Raventós Rosé Gran Reserva 2015, elaborado con 70% pinot noir y 30% trepat, es un espumoso único que rinde tributo al legado de Josep Raventós, quien hace más de 150 años elaboró el primer cava de la historia. Con una crianza superior a 60 meses, se caracteriza por su complejidad y elegancia. Perfecto para acompañar la sobremesa, postres con fruta confitada o un aperitivo gourmet.





Rosado de guarda

El primer rosado de Bodegas Roda nace con la filosofía de un gran vino de guarda, etiquetado como Reserva, concebido para crecer y mejorar con el paso de las décadas. Elaborado con garnacha y tempranillo del viñedo que le da nombre, destaca por su precioso color rosa salmón. Huele al frescor del rocío de la mañana sobre las flores silvestres. Voluminoso en boca, con la magnífica sensación de grasa y frescura al mismo tiempo.

Sofisticado y extraordinario

Tequila 1800 cristalino es un destilado de lujo, resultado de años de perfeccionamiento artesanal y una verdadera muestra de la pasión de la destilería por ofrecer lo mejor de México al mundo. Es ideal para disfrutar de una velada romántica con tu pareja, o compartir con la familia y los amigos en el día del amor.





Whisky triple malta

Bellevoye es el primer y único whisky 100% Triple de Malta francés. Destaca por su color oro envejecido con reflejos color topacio. En nariz aparecen notas de frutos secos con notas de especias y miel de acacia. El dulce amargor de la cebada malteada armoniza con los aromas de cáscara de naranja y de mermelada.



Un verdadero placer

La Grappa Monovitigno® de destilería Nonino se produce de una sola variedad. Antes de su degustación debe reposar unos minutos en una copa tulipa: los aromas se resaltan y la armonía entre el paladar y la nariz se perfecciona. Elegante y persistente, puede ser bebida o degustada a sorbos o lentamente al final de una comida.

El más demandado en los bares

Torres Brandy se alza por séptimo año consecutivo como la marca de brandy más vendida en los mejores bares del mundo. Según el Informe de Marcas 2026 ("Brands Report") de la revista *Drinks International,* Torres Brandy encabeza el ranking de los brandis más consumidos en estos establecimientos ('Bestselling Brands').

MARGARITA PERFECTO

El 22 de febrero se celebrará el Día Internacional del Margarita, rindiendo homenaje a un clásico atemporal que ha trascendido fronteras y tendencias para convertirse en un imprescindible en las cartas de bares de todo el planeta. Tequila Patrón, se suma a la celebración rindiendo tributo a este icono de la mixología.







Ideal para cócteles

Tequila José Cuervo Tradicional Blanco se caracteriza por su pureza, ofreciendo un perfil de sabor fresco y vibrante, con notas cítricas, herbales y un toque especiado. Elaborado exclusivamente con 100% agave azul, es ideal para cócteles como el clásico margarita o el tan de moda paloma.

DULCE SOBREMESA

Grupo La Navarra ha lanzado Bianca Villa CheeseCake, una crema de textura sedosa en la que se aprecian notas lácteas combinadas con mantequilla, nata, mascarpone y las tradicionales galletas María. Se puede tomar como chupito, como complemento para postre y con café, añadiendo a la taza 50ml de la crema CheeseCake y virutas de chocolate.





Destilado milenario

Moutai, el icónico baijiu chino milenario producido por el Grupo Kweichow Moutai, llega a España de la mano del Grupo Iberochina. El destilado mantiene la esencia del aroma jiangxiang —complejo, elegante y profundamente umami— pero ofrece una textura más redonda y amable en boca. Ideal para quienes se acercan por primera vez al baijiu.



EL MEJOR PISCO DE 2025

El pisco chileno El Gobernador, elaborado por Juan Torres Master Distillers, se ha coronado como el mejor pisco de 2025 en el certamen International Wine & Spirits Competition (IWSC). El jurado elogió a su elegancia, equilibrio e intensidad aromática.



Icono argentino de moda

Fernet-Branca, nacido en Milán en 1845, combina 27 hierbas y especias de los 4 continentes. Tras un reposo de más de 12 meses en barricas de roble, da como resultado un licor de sabor intenso, herbal y especiado. Ahora es la copa que marca tendencia en España gracias al 'Fernandito': 30% Fernet-Branca y 70% cola, con mucho hielo y espuma.



NACHO Y CHUS MANZANO
protagonizan Cinco Jotas By

Cinco Jotas By, que ya va por su quinta edición, invita a reconocidos chefs a explorar su creatividad utilizando los productos de la marca. Este año, la propuesta está protagonizada por Nacho Manzano y su sobrino Chus, quien tomó el testigo familiar de Casa Marcial –con tres estrellas Michelin– hace tres años. Los platos creados por los Manzano formarán parte de la carta del restaurante Cinco Jotas Madrid hasta abril.

DANI VILLORIA
firma la carta de Clos Madrid



El restaurante Clos Madrid, con una estrella Michelin, ha sido rediseñado para disfrutar de una plena inmersión en la cocina, ahora firmada por Dani Villoria, que se suma al equipo de Marcos Granda atraído por su forma de gestionar, así como por un trabajo en torno a la hospitalidad que tiene como centro al cliente. Por su parte, Granda valora que Villoria es una fuente inagotable de talento, experiencia y creatividad.

CARLOS CARANDE
se inspira en el entorno natural



Carande mantiene vivas sus raíces vascas, pero imprime a los platos que sirve en su restaurante de Navacerrada (Madrid) una marcada influencia japonesa. Además, se inspira en el entorno: “Cocinar aquí, rodeado de naturaleza, me permite crear sin prisa y conectar con la esencia de los productos de temporada. La montaña marca el ritmo de nuestra cocina”.

JESUÁN Y RICARDO GUTIÉRREZ
llevan los calçots a Gobu



Los hermanos al frente de Gobu llevan los calçots –icono de la gastronomía catalana– al Barrio de Salamanca. Los cocinan sobre carbón de encina, una técnica que potencia su dulzor natural y realza el punto ahumado tan característico de la cocina del restaurante. Así, acompañados por su salsa romesco casera, son un año más un fuera de carta imprescindible.


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

Fondue pensada para compartir



La Fonda Lironda convierte el invierno en un plan perfecto con su nueva fondue pensada para compartir, ideal para planes entre amigos. Además, el restaurante invita a alargar la sobremesa con juegos de mesa y cócteles, recuperando el espíritu de las reuniones largas y divertidas.

LA FONDA LIRONDA
Génova, 27 · 28004 Madrid · Tel.: 911 088 881
www.glhrestaurants.com/c/restaurantes/fonda-lironda



Nueva fórmula bistró

El restaurante Botànic, referente en Mallorca por su cocina *plant-forward,* presenta Botànic Bistró, una nueva fórmula de mediodía más accesible y dinámica. Con un precio medio de 35€, mantiene intacta la esencia creativa del chef Andrés Benítez: vegetales como eje estructural, producto local y proteínas seleccionadas con el máximo rigor.

BOTÀNIC
Forn de la Glòria, 14 · 07012 Palma de Mallorca (Illes Balears) · Tel.: 971 750 550
www.eatbotanic.com

Platos para combatir el frío



La Rayua, ubicado en el centro de Madrid y perteneciente a la familia Verdasco, propone combatir el frío con clásicos como los callos a la madrileña, y platos cocinados "a fuego lento" como la pierna de cabrito asada en puchero de barro. Por supuesto, debes probar sus platos estrella, el cocido madrileño y la pizza de ropa vieja.

LA RAYUA Tintoreros, 4 · 28036 Madrid · Tel.: 915 224 80 · www.larayua.es

DISFRUTE SIN RIGIDEZ

Ubicado en el histórico Palacio de Saldaña y reconocido con un sol Repsol, Abya refuerza su apuesta por el producto y la cocina contemporánea internacional con nuevas incorporaciones a la carta como la pizza fina de colmenillas a la crema, la costilla de vaca asada o la flor de alcachofa con yema de huevo trufada y papada ibérica.



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

Ergo Atlantis presenta Sang Real en el restaurante Can Xurrades

Un vino inspirado en la Atlántida y el Santo Grial

El pasado 15 de enero la revista *Vinos y Restaurantes* formó parte de un selecto grupo de afortunados que vivieron en primera persona una cena excepcional: el menú degustación creado para la ocasión por Rafa Martínez de Can Xurrades ideado para combinar con el vino Sang Real, una edición limitada de 1800 botellas de la Bodega Ergo Atlantis.





El evento tuvo también como objetivo realizar la presentación oficial de la bodega Ergo Atlantis en Barcelona, una bodega que está posicionando sus vinos de Ribera del Duero en la más alta gama. Entre ellos Sang Real edición limitada, elaborado con uvas procedentes de viñedos abandonados en la Ribera del Duero y resucitados por el enólogo Ángel Luis Margüello.

Raíces mitológicas y vides 'resucitadas'

La elección de "Ergo Atlantis" como nombre de la bodega no es fortuita, sino un reflejo de la conexión profunda que existe entre la filosofía del proyecto vinícola y el famoso mito. "Al igual que la Atlántida, nuestros viñedos alguna vez fueron espléndidos, pero fueron abandonados y olvidados con el paso del tiempo. Sin embargo, al igual que la búsqueda incansable de los aventureros por redescubrir la ciudad





perdida, nosotros nos embarcamos en la misión de 'resucitar' estas viñas olvidadas, reviviendo su antigua gloria y permitiendo que una nueva generación descubra su exquisita esencia" afirman desde la bodega. En concreto, los viñedos resucitados por Margüello proceden de 9 micro parcelas de una media de 90 años de antigüedad y una producción máxima de 600 kilos por hectárea.

Además, el nombre del vino está inspirado en otro mito, el legendario Santo Grial, el cáliz que, según la tradición, contenía un elixir sagrado que concedía la vida eterna.

El menú - maridaje

Ángel Luis Margüello junto a su socio Alfonso Velasco y el chef Rafa Martínez ejercieron de anfitriones de un maridaje del exclusivo Sang Real de 2021. El menú se compuso de una degustación de maduraciones de carne en diferentes texturas, incluyendo entrantes con productos de temporda. ❋

Más información: www.ergoatlantis.com y www.canxurrades.com



Referente gastronómico en Barajas



Con más de 25 años de historia y una ubicación estratégica junto al aeropuerto e Ifema, el restaurante afronta el nuevo año en plena madurez creativa, apostando por una cocina de producto, técnica y raíces vascas y gallegas. Entre las novedades destaca la Tortilla vaga de cocochas al pil pil y los Mejillones thai. Eso sí, se mantienen clásicos como el Timbal de setas con torrezno, huevo poché y setas.

EGUN- ON
Paseo del Zurrón, 31 · 28042 Madrid · Tel.: 913 290 111 · www.restauranteegunon.com

GUISOS CÁLIDOS



Pucará Barra Peruana propone un recorrido por el recetario peruano más auténtico con una selección de recetas tradicionales que ponen el foco en guisos, arroces y salteados reinterpretados con respeto al producto y a la esencia original. Ideales para los días fríos.

PUCARÁ BARRA PERUANA
Príncipe de Vergara, 200 · 28002 Madrid · Tel.: 651 560 709

SABOR PERUANO



Inti de Oro presenta 'Sabe a Perú', su nuevo menú degustación, una propuesta que condensa los sabores más potentes de la cocina peruana en un recorrido vanguardista y directo. Firmado por el chef Jafet Guimaray, el menú combina frescura, intensidad y técnica a través de platos icónicos de la cultura andina.

INTI DE ORO
Ventura de la Vega, 12 · 28014 Madrid · Tel.: 914 296 703
Edgar Neville, 17 · 28020 Madrid · Tel.: 910 849 193
www.intideoro.com

Menú dedicado a Madrid



El menú "Madrid", creado por el chef Mario Sandoval, se presenta ahora con una despensa marcada por el esplendor de los productos de temporada: setas silvestres, caza, guisos reconfortantes y matices terrosos que definen una propuesta rica, profunda y emocional.

COQUE Marqués de Riscal, 11 · 28010 Madrid · www.restaurantecoque.com



Huevos campechanos

Sustituyendo el antiguo precepto que implicaba ser políticamente correcto –ahora totalmente innecesario–, se plantea una nueva doctrina de obligado cumplimiento consistente en la utopía de comer y beber sano, es decir, ser un atleta intelectual de la mesa hipocalórica.

Casa Ozama - Sevilla



Una situación que lleva al olvido infinitas recetas y notable número de ingredientes que carecen del más absoluto pedigrí. A menos que los realcen los reyes. Por ejemplo, los huevos fritos, una maravilla que pintó Velázquez utilizando, al parecer, a su suegra como cocinera. Han vuelto a mencionarse literariamente, pero ya sin el glamour que pudieran haber tenido hace unos años.

Es evidente que los huevos de Casa Lucio son inmortales, entre otras cosas porque comerlos en su restaurante implica dar un buen sorbo a la historia, algo que siempre potencia la absoluta sencillez. Ahora bien, cuando el emérito afirma en sus memorias que a la luz del amanecer enseña a su nietecito a cascar unos huevos sobre la sartén, estos pierden el prestigio de los de Lucio para convertirse en un rancho cuartelero, en un salir del paso entre la guardia y el bostezo. Algo semejante sucedió cuando Adrià tuvo la peregrina idea de proponer una tortilla de patatas inmediata, fundamentada en unos huevos, claro está, y unas patatas de bolsa. Queriéndolo, o no, nos había dado la receta que practicaban los churreros acabada la feria, entre relentes de chinchón, tufo de hornillo y luces del alba.

El mismo proceso que puede llevar a un rey a crear doctrina gastronómica también lo dio don Juan Carlos cuando esquiaba en la Val d'Aran. Gracias a su apetito, la corte que lo seguía, todos lejanos a la realidad de esa tierra excepto a través de sus casas ricas, entendieron lo que era la olla aranesa, dando títulos de noble virtud culinaria a establecimientos como Casa Perú, Era Mola o Turnay. Fue la potenciación de la col tocada por el frío y de todos esos ingredientes que requieren una larga cocción al calor de las brasas.

No es el único invento gastronómico atribuido a la realeza. Antes de que fueran los cocineros los que indicaban qué había que comer, antes también de que una foto en internet fuera una pista obligada, otros nobles se dedicaron a comer muy bien, llegando a crear recetas que han durado hasta que el peso de la historia las ha hecho desaparecer. Por ejemplo, la *soupe à l'oignon,* la sopa de cebolla, que alcanzó fama palaciega gracias a Stanislas Leszczynsky, rey de Polonia y Duque de Lorena. Fue más allá de cascar huevos, pues cocinero a ratos perdidos, y perdía muchos, planteó la "Omelette Royale", reina de todas las tortillas, y el "babá" al ron, rey de los bizcochos borrachos.

> "LOS HUEVOS FRITOS CARECEN DEL GLAMOUR QUE PUDIERAN HABER TENIDO HACE UNOS AÑOS"

La sopa a base de esta liliácea, más su toque de madeira o de jerez, sigue siendo antídoto contra el frío, corrector de estómagos destrozados por la juerga y suspiro de aquellos que conocieron el mercado parisino de Les Halles, cuando por ahí se reunía toda la bohemia en camaradería prerrevolucionaria del 68. Eso sí que eran caldos y huevos. Ahora nos queda la novedad neoyorquina de la sopa de cebolla en la que se moja un enorme sándwich relleno de queso. Demos pues al César la ensalada César Cardini, la que se inventó en Tijuana, y al señor Benedict sus huevos del mismo nombre servidos con salsa holandesa, tal como los preparaba Lemuel Benedict en el Delmonico's para autocurarse las más feroces resacas. Tengamos en cuenta que este caballero no era rey, sino corredor de bolsa. Alias, rey del dinero.✻



EL JARDÍN DE DIANA

Brunch alpino con cava ilimitado

La Cabaña de Invierno de El Jardín de Diana del hotel Hyatt Centric Gran Vía Madrid ofrece en esta época una propuesta de *brunch* con una decoración acogedora inspirada en los chalets alpinos y una carta que sorprende a la par que mantiene los clásicos imprescindibles de este ritual anglosajón. Disponible los domingos de 12:30 a 15:30h.

Hyatt Centric Gran Vía Madrid
www.hyatt.com/hyatt-centric/es-ES/madct-hyatt-centric-gran-via-madrid





AC LOUNGE

Platos de temporada

Inaugurado el pasado verano, el hotel AC Cartagena –ubicado en el centro histórico de la ciudad– es la última incorporación a la familia AC Hotels by Marriott. El hotel ofrece una experiencia gastronómica de excelencia en su restaurante, que presenta un menú de platos de temporada y cocina tradicional española.

AC Hotel Cartagena
www.marriott.com



EL GRIFO MOZAGA

Experiencia altamente creativa

La bodega más antigua de las Islas Canarias ha abierto un hotel boutique con un restaurante que se ha convertido en una de las sorpresas gastronómicas de la isla. A partir de ingredientes próximos y frescos, así como del acervo culinario local, la cocina canaria se convierte en una experiencia altamente creativa y sensorial que encuentra en los vinos de la bodega El Grifo la armonía perfecta.

El Grifo Hotel
www.hotel-elgrifo.com

HAROMA



Cocido madrileño con sello Relais & Châteaux

Cada miércoles, el restaurante de Relais & Châteaux Heritage Hotel propone la versión del cocido madrileño reinterpretada por Mario Sandoval. La propuesta mantiene intacta la esencia del recetario castizo —los tiempos, el producto y los sabores reconocibles— y la traslada a una experiencia pensada para disfrutar sin prisas, en un entorno sofisticado.

Relais & Châteaux Heritage Hotel
www.heritagemadridhotel.com



MAKÁÁ



Volver al origen

El nuevo restaurante del Hotel Thompson Madrid ubicado en el *rooftop*, nace de una idea sencilla: volver al origen, a la brasa que transforma el producto sin disfrazarlo, a la luz natural que marca el ritmo de la cocina y a los sabores que no necesitan artificio para emocionar.

Hotel Thompson Madrid
www.hyatt.com/thompson-hotels/es-ES/madrp-thompson-madrid



RESTAURANTE KONDUTXO

Propone recetas tradicionales de cuchara

Restaurante Kondutxo del Vincci Consulado de Bilbao 4*, situado frente al Museo Guggenheim , propone para esta estación platos de cuchara clásicos como la sopa de pescado y marisco, una receta tradicional del norte. El caldo, cocinado a fuego lento con pescados del día, mariscos frescos y verduras, ofrece una textura sedosa y un sabor profundo que reconforta con cada cucharada.

Vincci Consulado de Bilbao
www.restaurantekondutxo.com

D.O. Pla de Bages





Historia, identidad y futuro del vino

En el Bages, la historia del cultivo de la vid y del vino se remonta a casi dos mil años atrás. A lo largo de los siglos, la vid ha moldeado formas de vivir, de trabajar y de relacionarse que aún hoy definen el paisaje de la comarca y el carácter de su gente.



La zona de producción de la D.O. Pla de Bages está situada en la provincia de Barcelona, en la comarca del Bages, en el lado oriental de la depresión central de Cataluña y a solo 50 minutos de la capital catalana. Se trata de una llanura irrigada por los ríos Cardener y Llobregat, entre las formaciones montañosas de Montserrat y la Sierra de Castelltallat, el Parque Natural de Sant Llorenç del Munt y l'Obac o el macizo de Montcau. Su área de producción abarca una veintena de municipios de la comarca del Bages y parte de la del Moianès, donde se ubican bodegas todas ellas de tradición familiar y con viñedos propios.

Un pasado espléndido que inspira el futuro

Se cree que antiguamente el nombre de la comarca, Bages, derivaba de "Bacus", el dios pagano del vino. Los primeros testimonios del consumo de vino en el Pla de Bages datan del periodo ibérico final, en los siglos III y II a.C., una muestra clara de una tradición vitivinícola profunda que aún hoy se mantiene viva en el territorio.

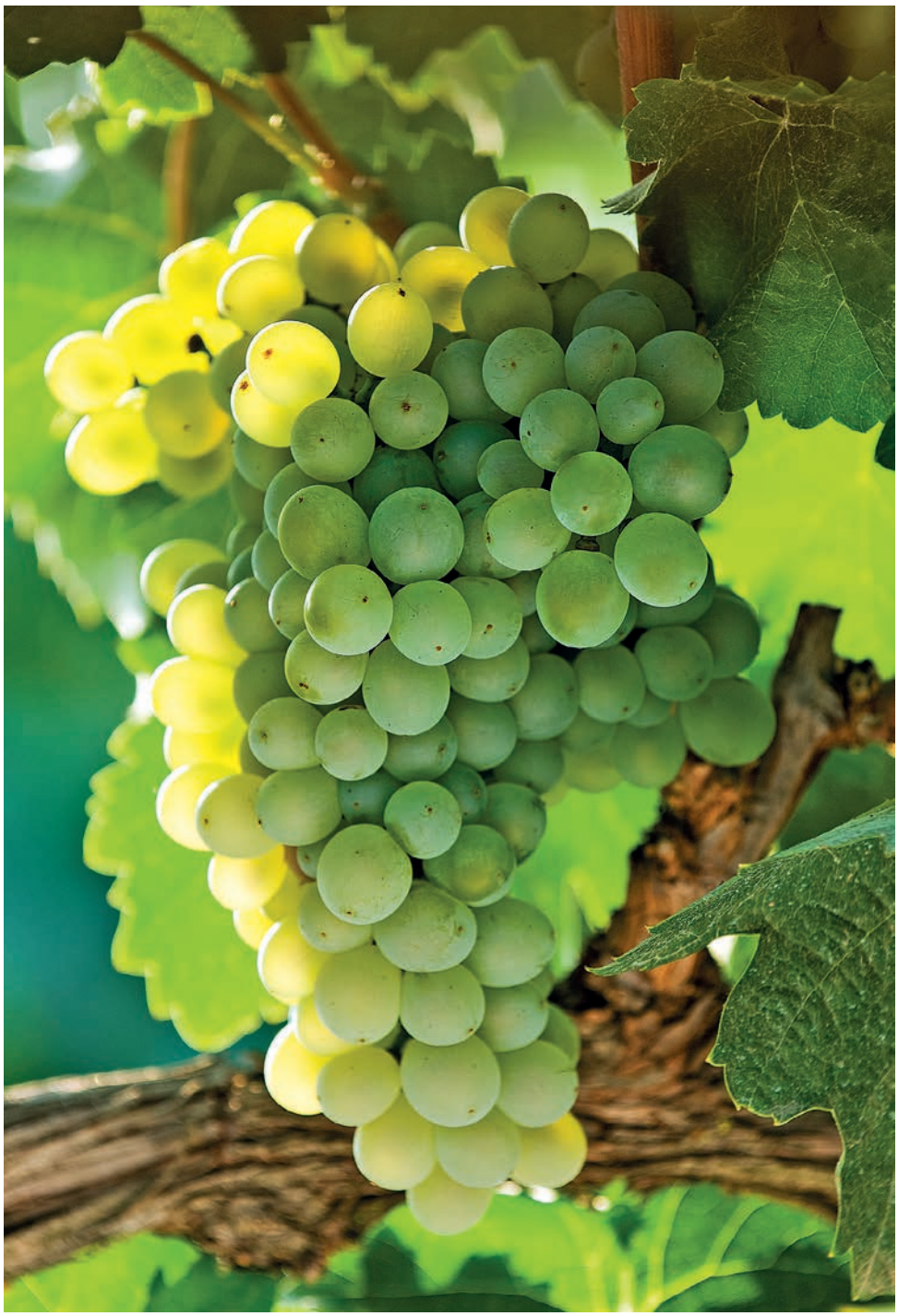
El monasterio de Sant Benet de Bages jugó un papel clave en la expansión de la vid. Muchos campesinos cedían parcelas a cambio de redimir sus pecados, y a partir de la Edad Media estas tierras fueron cultivadas por terceros.

De aquel momento queda un paisaje fragmentado en pequeñas parcelas, bancales y muros de piedra seca que definen visualmente la comarca.

A lo largo de la historia, la vid ha tenido que afrontar crisis que casi provocan su desaparición, como la Peste Negra, la Guerra Civil, la filoxera o, más adelante, la llegada de la industria textil. Aun así, las familias campesinas supieron adaptarse y aprovechar oportunidades como la conocida "Fiebre de Oro" a finales del siglo XIX, cuando la filoxera arrasó los viñedos franceses a partir de 1860. La demanda de vino del Bages se disparó, los precios se multiplicaron y la vid se extendió por todo el territorio, incluso por las laderas de las montañas.

De ese período de esplendor nace un nuevo paisaje estructurado en bancales de piedra seca, chozas de viña y un patrimonio único: las tinas junto a la viña.

La filoxera se detectó por primera vez en Navás en 1889 y, en 1895, ya afectaba a toda la vid de la comarca. A pesar de ello, los viñedos se replantaron gracias a los pies americanos, llegando a más de 23.000 hectáreas. La verda-



dera caída llegó con la industrialización textil, cuando muchas familias abandonaron el campo a cambio de un salario fijo y un horario regular.

En los años ochenta del siglo XX comenzó una pequeña revolución. Los viticultores se organizaron para reclamar la propiedad de la tierra bajo el lema "la tierra, para quien la trabaja". Con el control de los viñedos, se constituyeron cooperativas que les permitieron vendimiar juntos, reducir costes y ganar fuerza colectiva. Fruto de esta lucha, las bodegas apostaron por la calidad y comenzaron a definir la especificidad de los vinos del Bages, un camino que culminó en 1995 con la creación de la Denominación de Origen Pla de Bages, iniciando una nueva etapa para el territorio.

Hoy, la D.O. Pla de Bages integra generaciones históricas de viticultores, cooperativas centenarias y pequeños proyectos familiares de nueva generación. Uno de los grandes logros colectivos ha sido la recuperación y puesta en valor de las variedades autóctonas. Los viticultores de la zona son herederos de un pasado espléndido que se ha convertido en identidad y que inspira su futuro.

Variedades

Actualmente conviven variedades internacionales introducidas en los años ochenta, como merlot y cabernet sauvignon, con variedades autóctonas presentes en el territorio antes de la filoxera, como picapoll blanco, mandó o sumoll, recuperadas y cada vez más presentes, convirtiéndose en sello de identidad de los vinos del Bages.

Identidad propia

La D.O. Pla de Bages disfruta de unas condiciones climáticas y paisajísticas singulares que le confieren una identidad propia. Un microclima excepcional, una pluviometría escasa y una fuerte oscilación térmica favorecen una maduración óptima de la uva, sobre suelos franco-arcillosos y calizos.

Entre Montserrat, la sierra de Castelltallat y el Parque Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac se extienden pequeñas parcelas de viñedo protegidas por bosques de pinos y encinas. Este entorno impregna a los vinos de notas balsámicas de lavanda, tomillo, romero y otras plantas aromáticas propias del territorio.

El paisaje, con más de 6.500 chozas de viña, es testigo de la zona con mayor superficie vitícola de Cataluña antes de la filoxera. Estas construcciones, junto con las tinas junto a la viña y los muros de piedra seca, forman parte de un patrimonio reconocido dentro del Geoparque Mundial de la UNESCO.

La relación milenaria con la vid, el trabajo de la tierra y la adaptación al relieve han forjado el carácter y la identidad de los vinos de la D.O. Pla de Bages. Las variedades que se cultivan son fruto de años de experiencia y de más de 2.000 años de historia vitivinícola.

Desde el Consejo Regulador se trabaja para preservar y difundir este legado, fomentar la cultura del vino e impulsar el turismo local. Las raíces del pasado continúan inspirando la visión de futuro del territorio.

Cómo son los vinos

Se elaboran desde vinos naturalmente dulces hasta espumosos, pasando por vinos tintos, blancos y rosados. La búsqueda de una personalidad definida en sus vinos se apoya principalmente en el blanco de picapoll que elaboran prácticamente todas las bodegas, y en los tintos, tanto monovarietales como *coupages*, en los que reina la mandó –una variedad casi



olvidada que se está recuperando satisfactoriamente– y la sumoll –la variedad autóctona tinta más conservada en la zona.

En boca los blancos suelen ser ligeros, marcados por un buen núcleo ácido. Para aumentar el volumen en boca se llevan a cabo prácticas de bodega como la crianza sobre lías o la crianza en barrica.

Los vinos rosados destacan por la presencia de frutas rojas en todas las variedades. También se pueden notar desde notas anisadas hasta confitería, dependiendo del grado de maduración. En boca son vinos potentes, elaborados normalmente con uvas maduras que confieren una buena estructura y suntuosidad.

Los vinos tintos, por su parte, suelen tener una gran intensidad colorante. Aun así, hay que destacar la presencia de las variedades autóctonas como la sumoll, y picapoll tinta, las cuales por definición suelen tener un menor potencial de color. En la mayoría de vinos tintos y debido a la fuerte presencia de bosque envolvente las viñas de la región, en-





Las tinas y chozas de viña

Una de las peculiaridades del Bages son las tinas, unas construcciones de piedra que permitían elaborar el vino directamente en el campo cuando en las masías ya no había espacio, evitando el transporte de grandes cantidades de uva.
También son características las chozas de viñas, construcciones de piedra seca que se hicieron necesarias para los payeses de la zona ante el continuo trabajo en el campo, para guardar los aperos agrícolas o bien para protegerse de las inclemencias del tiempo. Coincidiendo con la notable expansión del cultivo de viñas, se construyeron muchas de estas barracas, de las que quedan alrededor de 4000 muy bien conservadas.

contramos notas balsámicas, que de entrada se pueden describir como eucalipto y menta, acentuando la fuerte percepción fresca de conjunto de los vinos del Bages. Estos aromas igualmente se pueden describir como hierba forestal o aromática. En la boca nos encontramos con vinos de gran potencia. El examen visual sugiere que, en boca, son vinos muy estructurados, haciéndolos en su mayoría aptos para crianzas en barrica. En boca se da un buen equilibrio entre la estructura ácida y la tánica, resultando por tanto que, aún a pesar de su gran concentración resultan vinos que tienen elegancia y frescor.

Enoturismo

Y como la mejor forma de conocer unos vinos es disfrutarlos en el lugar donde nacen y conocer el entorno y cómo se elaboran, ahí entra en juego el enoturismo.
En Cataluña, el enoturismo se concibe como una experiencia integral que pone en valor la riqueza vitivinícola, la cultura y la gastronomía del país.
La D.O. Pla de Bages cuenta hoy con 17 bodegas, muchas de las cuales ofrecen una propuesta enoturística consolidada y de referencia: visitas guiadas, catas de vino, experiencias sensoriales, deportivas y culturales.

El turismo vinculado a la vid y al vino es un motor de desarrollo local, ya que conecta gastronomía, cultura, historia, paisaje, patrimonio y productos de proximidad. Con este objetivo y con la voluntad de promover un modelo turístico sostenible, se creó en 2021 la Ruta del Vino de la D.O. Pla de Bages, que agrupa toda la oferta enoturística bajo un mismo relato: descubrir el territorio a través de la cultura del vino. Más de treinta enoexperiencias singulares invitan a vivir el Bages desde dentro, fomentando un turismo de calidad que complementa y enriquece la oferta turística de la comarca.



Celebrando 30 años de identidad y calidad

Finalmente, debemos destacar que en 2025, la D.O. Pla de Bages celebró su 30º aniversario con una jornada festiva en Món Sant Benet, que reunió a 200 personas entre profesionales del sector, instituciones, agentes del territorio y amantes del vino. Esta celebración puso en valor tres décadas de trabajo colectivo para recuperar variedades autóctonas, impulsar una viticultura sostenible y consolidar el Bages como territorio vitivinícola de referencia en Cataluña.

El acto incluyó la experiencia Viviví en la bodega del monasterio, una propuesta sensorial que combinó catas de vino, música y narrativa patrimonial, permitiendo a los participantes conectar con la historia del vino en el Bages y al mismo tiempo proyectar el futuro de la DO. Durante el evento se reconoció a antiguos presidentes y secretarios que contribuyeron a la consolidación de la denominación, recordando el trabajo colectivo que ha sido clave a lo largo de estos años.

MUCHAS DE LAS BODEGAS CON LAS QUE CUENTA LA D.O. PLA DE BAGES OFRECEN UNA PROPUESTA ENOTURÍSTICA CONSOLIDADA

UNO DE LOS GRANDES LOGROS COLECTIVOS HA SIDO LA RECUPERACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS

EL PAISAJE, CON MÁS DE 6.500 CHOZAS DE VIÑA, ES TESTIGO DE LA ZONA CON MAYOR SUPERFICIE VITÍCOLA DE CATALUÑA ANTES DE LA FILOXERA

El presidente actual, Carles Playà, destacó que la D.O. Pla de Bages es "una herramienta clave para preservar el patrimonio vinícola del territorio e impulsar su desarrollo cultural, turístico y económico". También reafirmó el compromiso con la calidad y la identidad de las variedades autóctonas, como la picapoll, y subrayó la capacidad del territorio para superar adversidades manteniendo el arraigo y la esperanza.

La jornada culminó con un almuerzo gastronómico en La Fonda de Sant Benet, elaborado por los chefs Ivan Margalef (restaurante L'Ó, una estrella Michelin) y Jordi Álvarez (La Fonda), que elaboraron un menú basado en productos locales acompañado de los vinos de la D.O., con 23 referencias diferentes que representan la excelencia y diversidad de las bodegas del Bages.

Con esta celebración, la D.O. Pla de Bages reafirmó su compromiso con la calidad, la innovación y el desarrollo rural y cultural, consolidándose como un motor de proyección del territorio y de sus vinos, mostrando que el pasado y la tradición inspiran un futuro lleno de oportunidades.❋

Entrevista al presidente de la D.O. Pla de Bages: Carles Playà

“Nuestros vinos son auténticos, equilibrados y profundamente vinculados al territorio”

¿Cómo son, a grandes rasgos, los vinos que se producen aquí? ¿Cómo los definiría?
A grandes rasgos, son vinos que combinan frescura, elegancia e identidad, fruto de un clima continental moderado por la influencia mediterránea y de unos suelos que aportan tensión y pureza. Los vinos del Pla de Bages se pueden definir como vinos auténticos, equilibrados y profundamente vinculados al territorio, capaces de reflejar tanto la historia como el paisaje del Bages.



Hace unos años se empezó a poner en valor las variedades autóctonas y la variedad picapoll es aquí la protagonista. ¿Cómo son los vinos elaborados con ella?
Los vinos elaborados con las variedades autóctonas del Bages comparten un rasgo esencial: expresan de manera muy directa el carácter del territorio. La variedad picapoll blanca es el ejemplo más emblemático. De ella se obtienen vinos aromáticos, florales y afrutados, frescos y con una acidez viva que los hace muy versátiles y cada vez más reconocidos. Otro ejemplo de éxito es la variedad mandó, recuperada y reintroducida de manera efectiva desde 2016. Hoy es una variedad en crecimiento, presente en cada vez más proyectos y demostrando que la recuperación varietal no es solo memoria histórica, sino también una oportunidad de futuro para vinos más auténticos, singulares y diferenciados. El valor de las variedades locales va mucho más allá de la picapoll. Gracias al proyecto compartido de la Torre Lluvià —impulsado por el Ayuntamiento de Manresa, AMPANS, la DO Pla de Bages y el INCAVI— se ha podido recuperar y estudiar un conjunto de variedades históricas que habían quedado relegadas a cepas aisladas en márgenes y masías. Este campo experimental, activo desde 2018, ha permitido identificar, replicar y plantar hasta 10 variedades en un proceso lento pero esencial para preservar el patrimonio vitícola del Bages. Este trabajo tiene un impacto directo en la D.O.: las bodegas pueden acceder a cepas de estas variedades, experimentar con vinificaciones y ampliar el mosaico de vinos que cuentan la identidad del territorio. Además, estudios recientes desarrollados en la viña experimental de la Torre Lluvià aportan datos agronómicos y enológicos que ayudan a entender cómo se comportan estas variedades en el contexto climático actual y futuro.



“El enoturismo es una forma de conectar a las personas con la historia y el paisaje del Bages”



La D.O. Pla de Bages nace en 1995. ¿Cómo han evolucionado los vinos en estos 30 años?
En estos 30 años hemos pasado de una producción muy local a vinos de calidad reconocida internacionalmente. Hemos aprendido a equilibrar tradición y modernidad, recuperando variedades autóctonas y aplicando técnicas de viticultura sostenible. El estilo ha evolucionado, pero siempre respetando la identidad del Pla de Bages: vinos que expresan el terruño y la historia del territorio.

¿Cuál es el volumen de producción y a qué mercado van dirigidos?
Nuestra producción es modesta comparada con otras D.O., lo que nos permite centrarnos en la calidad. Contamos con 17 bodegas y unas 500 ha de viñedo que producen alrededor de un millón de botellas al año, destinadas principalmente al mercado nacional, aunque un porcentaje creciente se exporta, especialmente a países europeos y a Estados Unidos, donde la singularidad de nuestras variedades despierta interés.

¿Qué acciones lleva a cabo la DO para dar a conocer sus vinos y su territorio? ¿Estarán algunas bodegas en la Barcelona Wine Week?

"Contamos con 17 bodegas y unas 500 ha de viñedo que producen alrededor de un millón de botellas al año"



Organizamos catas, ferias y eventos enoturísticos, además de participar en ferias nacionales e internacionales y alguna misión inversa. Y sí, varias bodegas de nuestro territorio estarán presentes en la próxima Barcelona Wine Week, mostrando la diversidad y la calidad de nuestros vinos.

El enoturismo está de moda. ¿Lo potencian desde la D.O.?
Sí, a través de la Ruta del Vino de la D.O. Pla de Bages, que agrupa visitas guiadas, experiencias sensoriales y actividades culturales y deportivas en los viñedos y bodegas. El enoturismo es una forma de conectar a las personas con la historia y el paisaje del Bages, potenciando el desarrollo local y cultural.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
Nuestro objetivo es consolidar la identidad de la D.O., aumentar el reconocimiento de nuestras variedades autóctonas, fomentar la sostenibilidad en los viñedos y bodegas, y seguir promoviendo la cultura del vino mediante el enoturismo y la comunicación. Queremos que el Pla de Bages sea sinónimo de calidad, innovación y respeto por la tradición.✻

Barcelona Wine Week

Las mejores sagas del vino español serán protagonistas

Del 2 al 4 de febrero, la Ciudad Condal volverá a ser el epicentro del negocio vinícola internacional con una nueva edición de Barcelona Wine Week, el gran escaparate del vino español de calidad, que en esta ocasión abordará como temática principal el legado histórico y familiar del sector vitivinícola en nuestro país. Participarán cerca de 1.300 bodegas españolas de grandes marcas y pequeños productores y se estima una asistencia superior a 26.000 visitantes profesionales.



Barcelona Wine Week volverá a celebrarse en dos pabellones, el 1 y el 8, del recinto Montjuic de Fira de Barcelona para dar cabida en 10.800 m^2 a cerca de 1.300 bodegas españolas de grandes marcas y pequeños productores, y 90 Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad.
El 95% de las bodegas participantes en la anterior edición vuelven a apostar por el principal salón del sector en España para crecer en el ámbito internacional y diversificar mercados. Entre las empresas expositoras ya confirmadas destacan Torres, Vallformosa, Lan, Matarromera, José Pariente, Marqués del Atrio, Raventós Codorníu, Grandes Pagos de España, Araex, Juve & Camps y Freixenet. A ellas se suman por primera vez bodegas y colectivos de prestigio como Grupo Osborne y la DO Rueda, además de centenares de medianas y pequeñas bodegas, junto con más de 300 microbodegas y proyectos emergentes de toda España.
Para Javier Pagés, presidente del salón, "BWW se consolida como una cita imprescindible: es el lugar donde bodegas españolas y compradores internacionales se en-







cuentran, se inspiran y generan oportunidades reales de negocio. Una plataforma ideal para presentar innovaciones, conectar con distribuidores, fortalecer relaciones y compartir una visión común del futuro del vino. Todo ello en un entorno profesional, atractivo y dinámico".

Más negocio internacional y nacional

En este sentido, la organización de BWW invitará alrededor de un millar de grandes compradores nacionales de los sectores de la gran distribución, el comercio especializado y el canal horeca, que actualmente son las principales vías de comercialización de la producción vinícola estatal. Alcampo, Consum, Lidl, Makro, HN Hotels, Eurostars, José Andrés Group, Vila Viniteca o Decántalo fueron algunas de las empresas presentes en la anterior edición.

A nivel internacional, se prevé que acudan más de 800 compradores procedentes de mercados clave para las ventas del sector como Europa, Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Suiza y China, y otros más recientes como el Sudeste Asiático y países del Mercosur.

BWW 2026 estima una asistencia superior a 26.000 visitantes profesionales, un 20% de ellos internacionales, y la realización de más de 13.500 reuniones de negocio programadas.

Objetivos 2026

+ 26.000
visitantes
20% internacionales)

+ 1.300
bodegas expositoras

+ 13.500
reuniones de negocio programadas

90
Denominaciones de Origen y sellos de calidad

+ 1.000
compradores nacionales

+ 800
compradores internacionales



Participantes de la primera edición

CATA VINOS DE AUTORA

Con la segunda edición de la cata Vinos de Autora, la BWW sigue apostando por visibilizar el papel clave de la mujer en el sector vitivinícola y por poner en valor su figura como creadora, transmisora y garante de identidad. El objetivo es reconocer a las enólogas como autoras de vinos con firma propia y preservar un legado más inclusivo, diverso y representativo del momento que vive el vino. Dar voz a estas autoras es también reconocer su papel en la construcción de un legado plural, por lo que presentarán una creación inédita, secreta y única que hable de su identidad y experiencia. Este año Meritxell Falgueras (sumiller y comunicadora) y Anne Cannan (enóloga de Clos Figueras), ideólogas de esta cata, contarán con la participación de Adriana Ochoa (enóloga y directora técnica de Bodegas Ochoa), Ana Carazo (fundadora y enóloga de Bodega La Loba), Jessica Martín (viticultora de Raku Raku Wine), Laura Tragant (enóloga de Codorníu), Marta Pedra (enóloga de La Vinyeta), Mayte Calvo (directora técnica de Bodegas Bilbaínas) y Pilar Salillas (directora y enóloga de Lagravera).

Las grandes sagas

El eje temático central de BWW 2026 girará en torno al factor humano, con especial atención al legado histórico y familiar del sector vitivinícola español, compuesto por grandes sagas familiares. Se incluirán intervenciones de familias bodegueras con larga trayectoria y de nuevas generaciones que están asumiendo responsabilidades en las bodegas.

Así, bajo el título, 'el factor humano, un legado a preservar', Barcelona Wine Week 2026 rendirá homenaje a generaciones de viticultores y enólogos que han dedicado su vida al cuidado de la tierra y a la elaboración de cada botella, dando voz a familias bodegueras como Torres, Vega Sicilia, Gramona, Artadi o José Pariente, entre otras, que explicarán cómo sus vinos han conseguido llegar hasta nuestros días o en algunos casos cómo el relevo generacional aporta nuevas mentalidades y maneras de entender el vino. Además, destacados expertos y bodegueros analizarán el factor humano como uno de los elementos clave que determina la calidad del vino, y se presentarán nuevas corrientes enológicas adaptadas a los retos actuales del sector.

80 actividades programadas

A través de conferencias, mesas redondas y catas se desvelarán las grandes tendencias del sector de la mano de grandes bodegueros y prestigiosos expertos nacionales e internacionales. En este sentido uno de los grandes atractivos de la próxima edición es la participación por primera vez en este certamen de la crítica británica de vinos y columnista del *Financial Times,* Jancis Robinson, considerada actualmente la más influyente del mundo. Robinson, periodista y editora también de varios libros relacionados con el vino, realizará la cata-presentación 'Tradición e innovación: del pasado al presente' en la que propondrá un recorrido por vinos que han marcado tendencia en las últimas décadas, poniendo el foco en las personas detrás de cada botella. Una reflexión sobre cómo el factor humano aporta identidad y carácter, y sobre la idea de que el *terroir*, sin cultura, deja de ser *terroir*.

Durante la sesión se catarán algunos de los vinos españoles mejor valorados en www.jancisrobinson.com.

Otra cata destacada será la que realizará Ramon Francàs, periodista y crítico de *La Van-*

El programa de catas y ponencias contará con más de 130 expertos del vino como masters of wine, críticos, sumilleres, enólogos y bodegueros


Mireia Torres


David Seijas


Anna Vicens


Beatriz Moro


Ferran Centelles


Jancis Robinson


Lenka Sedlackova


Lluís Tolosa


Meritxell Juvé


Almudena Alberca


Silvia Ortúñez


Mireia Pujol-Busquets









guardia, bajo el título '12+1 mitos de Jerez'. Y es que los vinos de Jerez serán unos de las grandes protagonistas de la sexta edición de la BWW. El objetivo de esta cata será trasladar "el duende" de Jerez a Barcelona. Dicen que si Jerez fuera un género musical, sin lugar a duda, sería flamenco (sus tabancos son templos del arte y del vino). Pero no hay duda alguna de que "los duendes beben vino de Jerez". Hay quien ha escrito que, sean reales o no, los duendes deben apostar por los generosos jerezanos, ya que Jerez es donde se elabora uno de los mejores vinos del mundo. Es un lugar, a la vez, tan mágico como real. Ya dijo Víctor Hugo que "si Dios no hubiera hecho a Jerez ¡cuán imperfecta sería su obra!" y Lord Byron afirmó que "Jerez de la Frontera es una ciudad que debería estar en el Paraíso". En copa o en cuchara esta cata permitirá a los participantes entrar a través de la pituitaria amarilla y del paladar en viejos cascos de bodega con esterones bajados, en viñedos de blanquecina albariza iluminados por el sol andaluz y me-



EL SALÓN REUNIRÁ A LAS DO'S ESPAÑOLAS CON LOS PRINCIPALES DISTRIBUIDORES Y COMPRADORES INTERNACIONALES PARA MOSTRAR LA DIVERSIDAD, LA CALIDAD Y LA CAPACIDAD EXPORTADORA DEL SECTOR ESPAÑOL.

cidos por la brisa marina gaditana –entre el océano Atlántico y el mar Mediterráneo– y en vinos eternos que han vivido la magia de la flor.

Esta edición de Barcelona Wine Week contará además con 8 Master of Wine, entre los que destacan Lenka Sedlackova, Almudena Alberca y Jonas Tofterup; los enólogos Willy Pérez, Oriol Lliberia o Richard Sanz, entre otros; y se celebrará un homenaje póstumo a Victoria Ibáñez, vicepresidenta de la Asociación Catalana de Sommeliers. Asimismo, el salón acogerá



Espacios para catas y presentaciones

Este año BWW seguirá apostando por las macrotendencias del sector, el enoturismo, el consumo saludable y por una visión más técnica que esta edición se centra en el factor humano, un legado a preservar.

Todo ello transcurrirá en los diferentes espacios que constituyen el BWW HUB, punto de encuentro entre el conocimiento, la cultura, la experimentación y la innovación.

- **Wine Tasting Journey: El espacio para la cata autoguiada contará con más de 80 referencias escogidas a través de un comité de expertos formado por César Casanovas, Clara Antúnez, Sharon Grundy y Teresa Cedenilla, vinculadas al eje técnico de esta edición "Factor humano, el legado a preservar".**
- **Speaker's corner: Un espacio dentro del área #BWWHUB dedicado a debates y presentaciones, donde expertos, enólogos y Masters of Wine compartirán conocimientos, ofreciendo una plataforma para descubrir tendencias y novedades.**
- **Tasting Area & Sala Príncipe: Espacios reservados para disfrutar de las mejores catas de la mano de grandes expertos.**
- **Sala Workshop y Auditorio: Punto de encuentro del conocimiento y las tendencias.**




Hotel Arts

BWW Likes the City!

Como en las anteriores ediciones, bajo el programa 'BWW likes the city', se organizarán diversas actividades y experiencias más allá de la feria para impregnar de vino la ciudad de Barcelona gracias a alianzas con diferentes sectores como el comercio, la cultura y el ocio.
Así, catas, maridajes y otras experiencias enogastroturísticas invadirán un año más la ciudad para que los que visiten la Ciudad Condal estos días vivan experiencias únicas y exclusivas en cada rincón de la capital catalana
Además, en esta edición se amplía la oferta de espacios emblemáticos, culturales y de ocio, creando una oferta de experiencias variadas y abiertas a todo tipo de actividades y público.

diversas ponencias para analizar las grandes tendencias actuales del sector como la exportación, las alternativas al mercado estadounidense, la inteligencia artificial al servicio de las bodegas, la evolución de la prescripción del vino o cómo crear experiencias memorables en vino y restauración. También se abordará el tema del relevo generacional en una interesante ponencia titulada "Continuidad o ruptura: El reto generacional del vino". Tres jóvenes bodegueros –Oriol Lliberia de Edetària, René Barbier de Clos Mogador y Richard Sanz de Bodegas Menade– compartirán sus vivencias al frente de proyectos que surgen desde la herencia familiar o desde la renovación independiente, ya sea tomando el relevo de generaciones anteriores o creando nuevas bodegas fruto de su propia visión. A través de sus trayectorias, reflexionarán sobre cómo reinterpretan la tradición, cómo afrontan los retos actuales del sector y cómo imprimen su sello personal en un mundo en constante transformación.

Hábitos de consumo de vino en España

Durante la celebración de Barcelona Wine Week se presentarán las principales conclusiones del estudio sobre "Hábitos de consumo en el sector del vino", un exhaustivo análisis elaborado por la revista *Alimarket*, líder en información sectorial, que profundiza en las tendencias actuales del consumidor de vino en España.
Este informe, basado en 1.500 entrevistas a la población española de 18 a 65 años residentes en España que hayan consumido vino embotellado en los últimos 6 meses, ofrecerá una radiografía detallada del mercado, identificando los nuevos comportamientos de compra, las preferencias

Premios Mijares Mujeres del Vino

Organizados por el colectivo 'Mujeres del Vino', liderado por Meritxell Falgueras y Anne Cannan, estos premios llevan el nombre de la primera enóloga y directora de una bodega en España, Isabel Mijares. Tienen como objetivo poner en valor el talento, el liderazgo y la contribución de las profesionales de la industria vinícola.
Los Premios Mijares de Mujeres del Vino cuentan con varias categorías, entre ellas Mejor Enóloga, Comunicación, I+D, Mujer del Año, Bodeguera, Comercial…
La entrega de premios de esta segunda edición tendrá lugar el lunes 2 de febrero de 18:00h - 18:45h en el Auditorio. Será entonces cuando se conozcan los nombres de las galardonadas.



Las premiadas en la pasada edición

#BWWGastronomy Food & Wine Restaurant

Durante la celebración del salón, el restaurante #BWWGastronomy Food & Wine Restaurant sorprenderá cada día con una cocina única. A través de exquisitas tapas y platillos, los visitantes tendrán la oportunidad de explorar los sabores auténticos de la cocina de autor y de la cocina tradicional.

Este año serán de nuevo tres los restaurantes *pop up:* Bar Vint-i- Quatre, liderado por Carles Abellán y Toni Morago; Dos Pebrots, con Albert Raurich y Takeshi Somekawa al frente, y Terraza Martínez, con los chefs Antoni García y Tomasso Cossuita al mando de los fogones.

Bar vint-i-quatre es un nuevo bar gastronómico impulsado por el chef Carles Abellan. Con una propuesta de platillos para compartir, combina la cocina tradicional barcelonesa con toques contemporáneos en un espacio cálido y lleno de personalidad. Con una cuidada selección de producto, una amplia oferta para todas las franjas horarias (incluidos los desayunos) y una de las terrazas más atractivas de la ciudad, el Bar Vint-i-quatre nace como un punto de encuentro gastronómico pensado para disfrutar sin reglas ni convencionalismos.





Dos Pebrots, por su parte, es un restaurante de cocina de origen mediterránea. Propuesta inspirada en el estudio y contextualización de antiguos textos y libros de cocina como *De Re Coquinaria* de Apicius o el *Llibre de Sent Soví.*

Finalmente, Terraza Martínez es un restaurante emblemático situado en la ladera de Montjuïc, que ofrece unas vistas espectaculares del puerto de Barcelona, la ciudad y el mar. Fundado hace más de una década, este establecimiento ha evolucionado de un sencillo chiringuito al aire libre a convertirse en un restaurante referente gastronómico de la ciudad.

Además de las propuestas de estos tres restaurantes, esta edición también ofrecerá experiencias gastronómicas únicas organizadas por Cal Blay en el BWW Food Corner (ubicado dentro del salón, ofrecerá una selección gourmet de snacks, bocadillos, tapas, platillos y dulces) y BWW Food Court BBQ (al aire libre, contará con hamburguesas, biquinis, bocadillos, platos de barbacoa y dulces).

enológicas más destacadas, los factores que influyen en la decisión de consumo y la evolución de los diferentes canales de distribución.

El estudio también examinará el impacto de aspectos como la sostenibilidad, la digitalización y la creciente presencia de públicos jóvenes en la cultura del vino, aportando datos clave para comprender los retos y oportunidades que afronta el sector en los próximos años.

Primera jornada 'no-low alcohol'

Una de las principales novedades de esta edición es la celebración de una jornada dedicada a la creciente tendencia del vino y bebidas no/low alcohol (sin o con bajo contenido alcohólico). El programa se articulará en diversas ponencias que analizarán el potencial de crecimiento, los desafíos técnicos de elaboración y el perfil del nuevo consumidor que opta por un estilo de vida más saludable sin renunciar al sabor y a la experiencia premium.

También se realizarán catas, una a ciegas de vinos con corrección de grado y otra de 8 vinos no-low alcohol junto al Concurso Mundial de Bruselas.

Con esta iniciativa, Barcelona Wine Week pretende ofrecer un espacio de negocio y *networking* para un segmento de mercado que está redefiniendo el futuro de la industria vitivinícola.

Gran escaparate

Desde su creación en 2020, Barcelona Wine Week cuenta con el apoyo y la colaboración de la Federación Española del Vino (FEV), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ICEX España Exportación e Inversiones, La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la Asociación Vinícola Catalana (AVC), la Interprofesional del vino de España (OIVE) y la banca cooperativa de referencia Cajamar.❋

HOTEL WINE FEST

El festival que fusiona patrimonio vitivinícola y hospitalidad cinco estrellas

Hotel Wine Fest se ha consolidado como una de las citas enogastronómicas destacadas del invierno en Barcelona. El festival forma parte del programa oficial BWW Likes the City, impulsado por Barcelona Wine Week, que conecta la feria con la ciudad mediante experiencias en las que el vino es protagonista.

La tercera edición se celebrará del 21 de enero al 4 de febrero, y propone un recorrido enogastronómico que invita a descubrir la diversidad vitivinícola nacional a través de experiencias creadas por algunos de los hoteles de cinco estrellas más emblemáticos de la ciudad.

Concretamente participarán 10 Denominaciones de Origen (Catalunya, Cava, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Penedès, Pla de Bages, Rueda, Terra Alta, y Valdeorras) repartidas en 6 hoteles de la capital catalana: Mandarin Oriental, Barcelona; Monument Hotel, Majestic Hotel & Spa, Cotton House, Almanac y El Palace.

Cada establecimiento ofrecerá una tapa o platillo inspirado en la cocina de los territorios anfitriones, así como un menú degustación de seis platos, ambos diseñados para armonizar con los vinos de las Denominaciones de Origen anfitrionas.

Una de las grandes novedades de esta edición es la participación de INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi) como impulsor de la Ruta del Vi Català, que agrupará siete Denominaciones de Origen en tres hoteles de Passeig de Gràcia. Una oportunidad única para recorrer buena parte del mapa vinícola de Cataluña sin salir de la ciudad: DO Penedès + DO Pla de Bages: Mandarin Oriental, Barcelona; DO Catalunya + DO Empordà: Majestic Hotel & Spa Barcelona; y DO Conca de Barberà + DO Terra Alta + DO Costers del Segre: Monument Hotel.

Los asistentes podrán disfrutar libremente de la ruta de tapas y platillos, que no requiere reserva previa, o bien optar por los menús degustación, que sí requieren reserva anticipada a través de la web.





El precio de las tapas y platillos rondará los 10 € (vino/cava incluido). Los menús degustación partirán de los 60 € (maridaje incluido), con variaciones según la propuesta de cada hotel.

En esta nueva edición, Hotel Wine Fest reafirma su compromiso con la divulgación del vino nacional, destacando joyas poco conocidas y acercándolas al público de forma directa, accesible y experiencial.

Como cada año, los establecimientos participantes competirán por el Premio Maridaje #AlimentosdEspaña, un galardón otorgado por un jurado profesional a la mejor armonía entre tapa/platillo y vino/cava, que pone en valor la calidad de los vinos y los alimentos producidos en España. Además, el público también tendrá un papel protagonista: los asistentes podrán valorar su experiencia a través de la web del festival, contribuyendo a la elección del Premio del Público a la Mejor Experiencia.

Más información:
www.hotelwinefest.com



Espacio expositivo

El espacio expositivo estará estructurado en 5 grandes áreas:

- **BWW Lands.** Área que reúne a los expositores bajo el amparo de las distintas denominaciones de origen, mediante un diseño espacial único e igualitario que resalta la calidad y singularidad de los vinos de cada territorio.
- **BWW Brands.** Espacio diseñado para bodegas, grupos de bodegas y distribuidores multimarca que buscan una presencia corporativa con diseño libre y personalizado. Destaca la historia e identidad de cada marca.
- **BWW Complements & Tech.** Área que presenta equipamientos, utensilios, accesorios para el vino, servicios y publicaciones, con una presencia corporativa de diseño libre y personalizada.
- **BWW Impulse.** Área destinada a pequeños proyectos que prefieren no integrarse bajo un sello de calidad específico ni participar en un formato agrupado.
- **Collectives.** Espacio diseñado para bodegas de pequeñas producciones, que habitualmente aplican viticultura y enología de mínima intervención, y que suelen participar en colectivos con un formato reducido y agrupado.



FECHAS Y HORARIOS 2 y 3 febrero: *10:00 – 19:00* · 4 febrero: *10:00 – 17:00*

DÓNDE Fira de Barcelona · Recinto de Montjuïc · Palacios 1 y 8
Avda. Reina Maria Cristina, s/n · 08004 Barcelona



ENTREVISTA

Javier Pagés

Presidente de Barcelona Wine Week

"El vino español ya tiene la calidad, es hora de hacer el salto a la marca global"

Con el consumo de vino tradicional estancado, ¿qué estrategias está siguiendo el sector para abrirse camino en nuevos mercados?

La clave está en anticiparse a las nuevas demandas del consumidor, que hoy busca más calidad, autenticidad, salud y sostenibilidad. Interesa el origen, la historia que hay detrás del vino y valora productos que emocionen, que generen una experiencia singular. También es fundamental diversificar la oferta, impulsando categorías en crecimiento como los blancos, rosados y espumosos, y adoptando una comunicación moderna, tanto en canales tradicionales como digitales.



¿Cómo contribuye el salón a conectar con los consumidores más jóvenes que a menudo optan por otras bebidas?

Muchas de las tendencias que están marcando el sector provienen precisamente de los consumidores más jóvenes: buscan vinos más ligeros, se preocupan por la salud, la sostenibilidad, y utilizan canales digitales para informarse y comprar. BWW es un escaparate de esta transformación: en cada edición se presentan nuevos formatos, se comparten casos de éxito y se debaten ideas frescas para acercar el vino a las nuevas generaciones. Porque conectar con ellos no es una opción: es una necesidad para garantizar el futuro del sector.



¿Cómo puede ser BWW un trampolín para estas nuevas oportunidades?

En este contexto, BWW se consolida como una cita imprescindible: es el lugar donde bodegas españolas y compradores internacionales se encuentran, se inspiran y generan oportunidades reales de negocio. Una plataforma ideal para presentar innovaciones, conectar con distribuidores, fortalecer relaciones y compartir una visión común del futuro del vino. Todo ello en un entorno profesional, atractivo y dinámico como es Barcelona.

La próxima edición de BWW prevé acoger a más de 800 compradores procedentes de mercados clave. ¿Qué países están más interesados por conocer el vino español de calidad?

El vino español ha dejado de ser una alternativa para convertirse en una categoría impres-

"CONECTAR CON LOS JÓVENES ES UNA NECESIDAD PARA GARANTIZAR EL FUTURO DEL SECTOR"

cindible para cualquier importador serio. Todos quieren venir a BWW, y a Barcelona, porque saben que aquí encontrarán una oferta excelente, profesional y diversa. Las fechas, principios de febrero, son además ideales para planificar el año y cerrar acuerdos estratégicos. La respuesta internacional confirma el atractivo creciente del vino español y de la feria.

Ante los aranceles de Estados Unidos a las exportaciones del vino español, ¿qué acciones está tomando el sector para proteger la competitividad de las bodegas en ese mercado?

El sector ha actuado con determinación, trasladando su preocupación a todos los niveles institucionales y políticos, poniendo en valor el peso económico, social y cultural del vino. Porque el vino español no solo genera empleo y fija población en el territorio, también es un embajador de nuestra cultura en el mundo. Estados Unidos es un mercado estratégico para los vinos de alto valor añadido, y no podemos permitirnos perder el terreno ganado.

Por eso, además de insistir en la vía diplomática, el sector promueve la diversificación de mercados como vía de resiliencia. En este sentido, BWW es una herramienta clave para abrir puertas a nuevas geografías, generar contactos estratégicos y reforzar la presencia internacional de nuestras bodegas.

¿Qué otros mercados se presentan como alternativas interesantes para las bodegas exportadoras?

Hoy el vino español está presente en los cinco continentes, pero siempre hay margen de crecimiento. BWW trabaja activamente para atraer compradores de los principales mercados del mundo, desde Europa hasta Asia, América del Norte, América Latina o el canal Travel Retail. Contar con esta red global en un solo espacio ofrece a las bodegas una oportunidad única para explorar nuevos destinos comerciales.



"EL VINO ESPAÑOL ES UN EMBAJADOR DE NUESTRA CULTURA EN EL MUNDO"



"EL CONSUMIDOR HOY BUSCA MÁS CALIDAD, AUTENTICIDAD, SALUD Y SOSTENIBILIDAD"

¿Cuál es todavía la asignatura pendiente del vino español?

Nuestra ventaja es clara: tenemos una diversidad y una calidad envidiables. Pero para competir al más alto nivel hace falta algo más: hay que mejorar el posicionamiento, invertir en comunicación, afinar las estrategias comerciales. Países como Francia o Italia nos llevan ventaja en estos aspectos. Ellos han sabido construir marcas colectivas potentes, y lo han hecho con unidad de acción y con respaldo institucional. Ese es el camino: colaborar, sumar, apostar por una visión compartida.

En este sentido, BWW es el mejor lugar para hacer visible lo que somos, detectar áreas de mejora y aprender de los mejores. Por eso, más que una feria, BWW es una herramienta estratégica para proyectar una imagen sólida y coherente del vino español.

En esta edición, el legado histórico y familiar vertebra la temática del salón ¿Hasta qué punto es importante el factor humano en los vinos?

El vino es una expresión cultural: nace de la tierra, pero también de las personas. El factor humano es esencial para dotarlo de identidad, emoción y autenticidad.

Como las viñas, una marca necesita tiempo, cuidado y coherencia para desarrollarse. Por eso, la visión a largo plazo de muchas familias bodegueras es un activo invaluable: transmiten valores, saber hacer y pasión, creando cimientos sólidos para construir grandes marcas.❋

Carmelo Rodero Crianza 2023

Estrena imagen



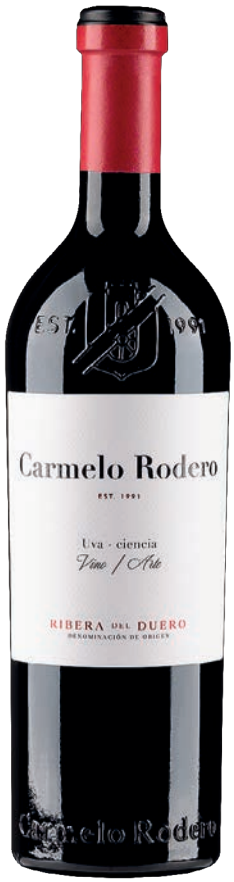
El icónico vino de Bodegas Carmelo Rodero estrena imagen con el lanzamiento de la añada 2023, que se presentará en la Barcelona Wine Week. Carmelo Rodero Crianza es un vino especial, diferente, pensado para compartir y celebrar momentos únicos. También ha sabido conquistar a expertos y amantes del buen vino, y ha sido distinguido como Mejor Vino con Crianza por la prestigiosa Guía Gourmets 2025.

Con una tradición enraizada en la tierra y el respeto por el viñedo, destaca por su carácter inconfundible y su personalidad única, así como por su fuerza y elegancia.

La añada 2023 estrena, además, una etiqueta renovada que marca un paso adelante en su identidad. El diseño, más limpio y actual, transmite con mayor fuerza el carácter del vino. Además, la palabra Crianza desaparece de la etiqueta frontal, aunque mantiene la tirilla de certificación de Crianza, lo que garantiza su categoría y origen. El cambio responde a la decisión estratégica de poner el foco en el nombre y no solo en el envejecimiento.

En este vino se refleja el saber hacer de Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de la bodega, que su padre, Carmelo, convirtió en una de las representativas de la Ribera del Duero. Ahora son sus hijas, Beatriz y María, las encargadas de dar continuidad a su obra.❋

Presentes en BWW · Pabellón 1 · Nivel 0 · Calle D - Stand 469



NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tinto fino con un toque de cabernet sauvignon, merlot y albillo.
Características: Destacan los aromas a frutos rojos maduros y especias que transmiten el carácter del viñedo. Las notas bien integradas de su crianza de 15 meses en barricas de roble francés aportan complejidad sin restar un ápice de frescura.

BODEGAS CARMELO RODERO
Carretera Boada, s/n · 09314 Pedrosa de Duero (Burgos) · Tel.: 947 530 046
www.bodegasrodero.com

Castell d'Or

Territorio y compromiso con la hostelería



Castell d'Or se ha consolidado como una de las marcas de referencia en el sector vitivinícola, destacando por su esfuerzo constante, innovación y compromiso con la calidad. Este modelo de trabajo, basado en la colaboración con cooperativas locales y el respeto por el territorio, le ha permitido recibir, durante dos años consecutivos, el prestigioso Premi Vinari al Millor Celler (Mejor Bodega). En la última edición, su Cava Castell d'Or Brut fue seleccionado como Mejor Espumoso Joven de Catalunya, convirtiéndose en una opción ideal para acompañar menús gastronómicos de hostelería de alta calidad.

Los vinos y cavas de Castell d'Or reflejan una conexión profunda con la naturaleza y el territorio que los inspira. La uva procede de diversos orígenes, siempre enmarcados en los paisajes mediterráneos de Cataluña, y representa Denominaciones de Origen como Terra Alta, Conca de Barberà, Priorat y Tarragona. Cada vino es un homenaje a la biodiversidad y la tradición vitivinícola catalana, elaborado con criterios sostenibles y un enfoque artesanal que busca conectar emocionalmente con el consumidor y con los profesionales de la hostelería.

Su compromiso con la excelencia enológica le permite acercar sus vinos a personas y mercados de todo el mundo. La Barcelona Wine Week es la primera cita del año donde se mostrarán las novedades y el proyecto de Castell d'Or. Por primera vez, el grupo tendrá un estand destacado con nuevas propuestas y actividades.

Las siguientes citas serán la Feria Wine Paris (9 al 11 de febrero) y la Feria ProWein, Düsseldorf (15 al 17 de marzo), una de las ferias más influyentes del mundo para reforzar la presencia de la marca en mercados globales.❋

Presentes en BWW · Pabellón 8 · Nivel 0 · Calle D - Stand 188

CASTELL D'OR
Ctra. de Santes Creus, 4 · 43814 Vila-rodona (Tarragona)
Tel.: 977 459 860 · www.castelldor.com



Hispano Suizas

Los cavas y vinos más atrevidos de España

Todas las revoluciones tienen sus protagonistas y sus contextos, y la que han tenido los vinos de Requena se produce por un terroir prodigioso que mezcla lo mejor de la altura, la distancia al mar y los contrastes térmicos con un nombre propio: Bodegas Hispano Suizas ha elevado a los cavas valencianos a lo más alto, así como a los blancos, rosados y tintos de guarda.





En Requena, en la meseta de la provincia de Valencia, hay una bodega que asume retos y los convierte en casos de éxito. Hablamos de Bodegas Hispano Suizas, que ha logrado convertir sus cavas en los mejores de España. Recientemente su *Tantum Ergo Exclusive* logró 100 puntos por segunda vez, y en diferentes guías, en su corta historia, una meta que parecía sólo al alcance de los grandes tintos de guarda pero que ha sido posible con este DO Cava de más de diez años de crianza.

Es una muestra de lo que son capaces de hacer, no en vano en la reciente publicación de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino los dos mejores cavas de España son de esta bodega. El otro, el *Tantum Ergo Rosé* elaborado con pinot noir.

Cualquier mirada a las guías más prestigiosas se encuentra con ellos. Es un saber hacer a la francesa. No imitar a los espumosos catalanes o valencianos anteriores, sino directamente emular a los creadores con barricas de gran tamaño y echando mano de las variedades canónicas de la Champaña francesa: chardonnay y pinot noir. Precisamente esta última variedad es uno de los éxitos de Hispano, siendo protagonista de referencias como *Bassus Pinot Noir, Impromptu Rosado* (mejor rosado de España en varias guías y año tras año) y, especialmente, de los cavas blancos, donde participa como un blanc de noirs al más puro estilo francés.

Pero el gusto por lo francés no quita lo local. Así, la bobal, casta de moda en parte gracias a Hispano, da a luz al *Bobos Finca Casa la Borracha*, un auténtico Ferrari de los vinos de crianza, tan diferente por la singularidad varietal pero tan sorprendente como es el *Quod Superius*, el buque insignia de la bodega que también tiene la bobal como principal variedad en el coupage internacional con el que se completa.

Finalmente, el último atrevimiento de la bodega de Requena es el *Albariño Finca Casa Julia*, el primer albariño Mediterráneo de altura de España.

En definitiva, cualquier etiqueta de Hispano Suizas es garantía de sorpresa positiva y calidad asegurada.❋

Más información:
www.bodegashispanosuizas.com

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, especiados y a fruta dulce. En boca es muy cremoso y persistente, sutil y elegante, con paso de boca majestuoso y acidez equilibrada con postgusto muy largo.
Maridaje: Debido a su complejidad y longevidad maridará especialmente con ostras, caviar, mariscos, angulas…



Presentes en BWW
Pabellón 8 · Nivel 0
Calle A - Stand 550

VINOS Y DESTILADOS SIN ALCOHOL



Le Naturel Zero Zero - Vintae

Son muchos los que incluyen en la lista de propósitos para el nuevo año reducir o eliminar el consumo de alcohol, ya sea de forma temporal –uniéndose por ejemplo al ‘dry january’– o permanente. A ellos se suman otros que simplemente no pueden o no quieren beber alcohol. Todos ellos conforman un segmento de la población cada vez más numeroso que busca bebidas ‘sin’ o 00%. Esta tendencia creciente ha hecho que las normativas se adapten y el vino sin alcohol ya ha sido aprobado legalmente.



Demanda al alza

España es un país vinícola por excelencia y hasta hace relativamente poco tiempo los abstemios –lo fueran por razones médicas, religiosas o por convicción– se sentían desplazados o incluso avergonzados… teniendo en ocasiones que fingir que bebían o viéndose obligados a justificarse constantemente dando explicaciones que nadie debería pedir. El gran “problema” para los abstemios se producía casi siempre a la hora de los brindis y cuando en un restaurante gastronómico les proponían el menú con maridaje. Ahora las cosas están empezando a cambiar y el mercado de los vinos y los destilados se está democratizando y adaptando a la demanda creciente de personas que no consumen alcohol.

A destacar…

- **Nuevos consumidores, nuevos momentos de consumo: Los nuevos estilos de vida y rituales están redefiniendo el significado de las bebidas, exigiendo a las marcas adaptar sus portafolios a los nuevos patrones de consumo.**
- **Crecimiento en categorías adyacentes: Las categorías fuera del alcohol tradicional están acelerando su crecimiento y tendrán un impacto creciente en el sector de vinos y licores hacia 2035, lo que subraya la necesidad de innovar de forma transversal entre categorías.**
- **La moderación redefine la demanda: El auge de las opciones con bajo o sin alcohol refleja un cambio estructural hacia el consumo moderado. Aunque esto transformará la demanda de la categoría hacia 2045, el legado de marca y la artesanía siguen siendo activos poderosos.**

¿Quién consume vino sin alcohol?

La respuesta, obviamente, es todo aquel que lo desee, aunque existen unos colectivos especialmente interesados en disfrutar de una buena copa sin complejos:

- **Mujeres embarazadas (también padres que se solidarizan con sus parejas en esas 40 semanas de embarazo).**
- **Mujeres que practican la lactancia materna.**
- **Personas que no consumen alcohol por prescripción médica.**
- **Los que quieren cuidar su línea o están a dieta baja en calorías.**
- **Personas que no desean consumir alcohol por motivos religiosos.**
- **Aquellos que quieren tomar un aperitivo o comida con vino pero después tienen que coger el coche.**
- **Los que quieren disfrutar de un buen vino pero luego deben continuar con su jornada laboral.**
- **Los que quieren acompañar la cena con vino o salir de copas sin tener resaca al día siguiente**
- **Deportistas.**

Freepik



Transformación estructural

El mercado europeo de bebidas está atravesando una transformación estructural impulsada por una nueva generación de consumidores que se aleja del alcohol en favor de alternativas innovadoras y más saludables. Un nuevo análisis presentado por la compañía de análisis de mercados Circana en el Beverage Forum Europe 2025 revela que el 71% de los consumidores está comprando, almacenando o consumiendo menos alcohol, y que casi uno de cada cuatro jóvenes de entre 25 y 35 años ha dejado de comprarlo por completo.

La categoría total de bebidas en Europa ha alcanzado un valor de 166.000 millones de euros, lo que representa casi una cuarta parte (23%) de toda la demanda de productos de gran consumo de alimentación en los principales mercados europeos analizados por Circana (Francia, Alemania, Italia, Países Bajos, España y Reino Unido).

Aunque el valor total de las ventas de bebidas ha crecido un +2,1% y su volumen ha aumentado un +0,6% interanual, la clave está en la divergencia entre los distintos productos: mientras las bebidas alcohólicas han caído un -1,8% en valor, hasta los 68.000 millones de euros, las no alcohólicas han crecido un +5,1%, hasta alcanzar los 97.000 millones de euros. Los refrescos, las mezclas funcionales y las opciones sin o con bajo contenido de alcohol representan ya casi el 60% de las ventas de la categoría, lo que demuestra que el futuro del crecimiento está claramente en manos de la innovación no alcohólica.

Los consumidores señalan como principales motivos para cambiar el alcohol por alternativas como bebidas funcionales, bebidas con proteínas, kombucha y opciones sin o con bajo contenido de alcohol que son "más refrescantes" (55%), "más saludables gracias a ingredientes vegetales" y "con mejor sabor" (27%), "mejor para mí" (22%) y que "encajan mejor con mi estilo de vida" (21%).

"El mensaje para las marcas es claro: 'más de lo mismo' ya no es una estrategia de creci-



UNO DE CADA CUATRO JÓVENES DE ENTRE 25 Y 35 AÑOS HA DEJADO DE COMPRAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS

miento, por tanto, a quienes quieran crecer no les bastará buscar disrupciones puntuales, sino que necesitarán centrarse en una verdadera reinvención estratégica. A medida que nuevos consumidores, necesidades y momentos de consumo redefinen el mercado, el liderazgo en la categoría pertenecerá a quienes fortalezcan sus capacidades, innoven con propósito, integren la sostenibilidad y conecten con los compradores de forma creíble y duradera", afirma Ananda Roy, SVP de Thought Leadership en Circana.

Así, la secuencia está clara: a mayor demanda se necesita una mayor producción y una mayor variedad de opciones. Pero como ocurre en otros ámbitos, cuando algo no está legislado, el consumidor corre el riesgo de perderse ante la gran variedad de términos que se encuentra en las etiquetas. Para poner orden, las leyes deben adaptarse y así lo ha hecho recientemente la Unión Europea en lo que se refiere a los vinos desalcoholizados.

La UE aprueba legalmente el vino sin alcohol

Aunque hace años que se habla y se produce vino sin alcohol o vino desalcoholizado, hasta ahora había que tener cuidado con las nomenclaturas, ya que el término "sin alcohol" referido al vino no estaba reconocido a nivel legal y los más puristas indicaban que era erróneo referirse a un vino en esos términos. Pero como apuntábamos antes, los consumidores demandan cada vez más este tipo de bebida, especialmente las nuevas generaciones, por lo que para unificar criterios y acabar con confusiones, los organismos competentes han tenido que manifestarse al respecto. Y 2025 ha sido un año clave en ese sentido. A comienzos del año pasado la Organización internacional de la Viña y el Vino (OIV), máximo organismo a nivel mundial del sector del vino, daba su respaldo a los vinos sin alcohol, y en noviembre fue la Unión Europea la que acabó amparando legalmente los vinos sin alcohol como una categoría más de vinos. Concretamente, la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo aprobó con fecha del 5 de noviembre, las nuevas normas propuestas para el sector del vino en la Unión Europea. El llamado "Paquete vino" modifica tres leyes comunitarias que definen las reglas actuales para la producción y comercialización de

El vino sin alcohol marida con…

- **Con la operación bikini.**
- **Con 3 reuniones, *gym* y *afterwork*.**
- **Con tu religión, incluyendo la religión del buen vino.**
- **Con brindar, brindar y volver a brindar.**
- **Con 2 bodas en el mismo fin de semana.**
- **Con los fines de semana, los principios de semana y los 'juernes'.**
- **Con volver a casa en patinete.**
- **Con tus suegros… o no.**
- **Con todos los colores del arco iris.**
- **Con recoger a los niños del cole y mandarlos a la cama.**
- **Con los partidos del domingo.**
- **Con tarde de playa, compras baile, *gym* y besos.**
- **Con una dieta vegana, no vegana y con dieta a secas.**

**Fuente: Le Naturel Zero Zero*

vino. El objetivo es responder a los problemas que afrontan los productores y facilitar el acceso a nuevos mercados. El informe, respaldado por 43 votos a favor, ninguno en contra y dos abstenciones, introduce varias aclaraciones sobre el etiquetado de los vinos. Una de las principales novedades es la posibilidad de utilizar el término "sin alcohol" junto con la expresión 0,0% en aquellos vinos cuya graduación no supere el 0,05% en volumen. Además, los productos con una graduación igual o superior al 0,5% y que presenten al menos un 30% menos de alcohol respecto a su categoría podrán llevar la etiqueta de "vino con alcohol reducido".

Los eurodiputados buscan así dar mayor claridad y flexibilidad a las etiquetas, facilitando que los consumidores puedan identificar mejor las características del producto. Esta medida responde tanto a la demanda de transparencia por parte de los consumidores como a la necesidad de los productores de adaptarse a nuevas tendencias en el consumo.

Abriendo camino

Familia Torres sentó las bases para la elaboración de vinos desalcoholizados en 2004 a raíz de un proyecto de I+D. Tras varios años de investigación, en 2008 lanzó el primer vino desalcoholizado de España con la marca Natureo. Y no solo eso, es la primera marca española de vinos sin alcohol a nivel mundial, según datos del IWSR (International Wine and Spirits Record) de 2024.

En cuanto al maridaje sin alcohol en un restaurante el pionero, como en tantas otras cosas, fue Ferran Adrià. El famoso chef, cuando instauró el menú degustación en elBulli llegó a afirmar que el mejor maridaje para sus platos era el agua y también, a lo largo de su andadura al frente de ese icónico restaurante, animó a su equipo a investigar y a crear bebidas sin alcohol que ofrecer a una parte cada vez más creciente de su cliente-

Natureo - Familia Torres



Nuevo etiquetado

El acuerdo final alcanzado el pasado 4 de diciembre entre la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y el Consejo Europeo en torno al denominado 'Paquete Vino' atañe entre otras cosas a las normas de etiquetado, que serán más claras y coherentes a partir de ahora. El vino "desalcoholizado" y "parcialmente desalcoholizado" pasará a designarse como "vino sin alcohol" y "reducido en alcohol", respectivamente, términos que el consumidor comprende e identifica más fácilmente.

Tras este acuerdo, ya solo resta la adopción formal por parte del Parlamento y del Consejo y su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea, algo que se espera que pueda tener lugar este mes o el que viene.

¿Has probado el Natmosa?

La Mimosa es un cóctel emblemático, creado en la década de 1920 en el Hotel Ritz de París, inspirado en la flor de la mimosa. Tradicionalmente elaborado con cava o champagne y zumo de naranja fresco, su textura chispeante seduce a todo el mundo y se ha convertido en protagonista de brunchs, aperitivos y celebraciones en todo el mundo. Con Natmosa, este icono de la coctelería se reinventa en versión sin alcohol, manteniendo toda la sofisticación y el placer de brindar en cualquier ocasión.

Ingredientes:

- ***Natureo Sparkling***
- ***Zumo de naranja natural***
- ***Twist de naranja***

Preparación: Asegúrate de que tanto el Natureo Sparkling como el zumo de naranja estén bien fríos. Vierte una parte de Natureo Sparkling a una copa de flauta y, suavemente para preservar las burbujas, completa la copa con una parte igual de zumo de naranja natural. Corta una fina tira de piel de naranja, evitando la parte blanca, y engánchala en el borde de la copa, para aportar un toque cítrico y visualmente sofisticado.

**Fuente: Natureo – Familia Torres*

La generación más sobria de la historia

La Generación Z –los nacidos a finales de los años noventa y la primera década de los 2000– apunta a convertirse en la más sobria de la historia. Un estudio reciente realizado en el Reino Unido observó que había un mayor porcentaje de abstemios entre los participantes de entre 16 y 24 años, que consumían alcohol con menos frecuencia que el resto. Otra encuesta desarrollada por Gallup en EE.UU concluyó que solo cuatro de cada diez jóvenes (el 38% de los encuestados de entre 18 y los 34 años) son bebedores regulares.

Freepik



la. Ahora, lo que entonces parecía una rareza está empezando a calar en los restaurantes gastronómicos. Así nos lo confirmaba el mes pasado Ramón Freixa cuando nos hablaba de la posibilidad de pedir un menú maridaje completamente no alcohólico en su restaurante Atelier (2 estrellas Michelin): "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".
Finalmente, nada mejor que cerrar con una reflexión de otra pionera en el mundo de las bebidas sin alcohol: Meritxell Falgueras. La sumiller y comunicadora escribió en el prólogo de su libro *Qué beber cuando no bebes* en 2017: "No se necesita el alcohol para ser inmensamente feliz. Y hay momentos que te puedes sentir ebrio de felicidad estando perfectamente sobrio".
En definitiva, se puede ser feliz con y sin alcohol y en el mercado hay opciones para todos.❋

Nueva normativa para la ginebra sin alcohol

¿Puede una bebida 0,0% llamarse "gin sin alcohol"? El Tribunal de Justicia de la UE respondió el pasado noviembre con un 'no' rotundo (C-563/24, 13.11.2025). Esta decisión redefine las reglas del marketing en el segmento sin alcohol: usar nombres legales de espirituosos en productos 0,0% está prohibido. El impacto es enorme: etiquetado, competencia leal y estrategias comerciales en jaque. Así, está prohibido usar nombres legales de bebidas espirituosas (como "gin") en productos 0,0% alcohol, ya que se considera engañoso. La normativa europea prohíbe el uso de estas denominaciones, junto con términos como "tipo", "estilo" o "sabor", en productos que no cumplen con las características de las categorías de bebidas espirituosas definidas en la legislación.

- **Normativa clara: La prohibición proviene de la legislación europea, que se aplica también en España, y establece que no se puede llamar "gin sin alcohol" o "estilo gin" a una bebida que no contiene alcohol.**
- **Motivo de la prohibición: La razón es evitar el engaño al consumidor, ya que el uso de estas denominaciones puede llevar a confusiones sobre la naturaleza del producto.**
- **Publicidad y etiquetado: Esta prohibición se aplica tanto al etiquetado del producto como a su publicidad, especialmente en los horarios o lugares donde la publicidad de las bebidas espirituosas está restringida.**

ESPECIAL COMER EN BARCELONA

Direcciones en las que celebrar el Año Gaudí

Este mes se celebra la Barcelona Wine Week en la capital catalana y lo asistentes al salón buscarán –además de un hueco para hacer turismo– lugares en los que comer bien y conocer la ciudad a nivel gastronómico. Pero la Ciudad Condal además atraerá a lo largo de este 2026 a visitantes nacionales e internacionales con motivo del Año Gaudí. Por eso, en las siguientes páginas, hemos seleccionado restaurantes de todo tipo para que cada cual elija, según sus gustos y presupuesto, y vuelva a casa con un buen sabor de boca. POR LAURA MORALES



Casa Ángela



Shôko Barcelona

El potente buscador de vuelos y hoteles www.jetcost.es ha elaborado una lista de aquellos lugares que tienen algo que celebrar en 2026. Entre las ciudades españolas seleccionadas se encuentra Barcelona, y es que coincidiendo con el centenario de la Muerte de Antoni Gaudí –una de las figuras más importantes de la arquitectura mundial y máximo exponente del modernismo catalán– se celebra el Año Gaudí, una efeméride oficial impulsada por la Generalitat de Catalunya con numerosas actividades: exposiciones, un congreso científico, visitas guiadas, proyectos educativos, etc. Además, la Sagrada Familia planea actos especiales.

Barcelona también ha sido designada capital mundial de la arquitectura por la UNESCO en 2026 y acogerá el Congreso Mundial de Arquitectura UPC. En definitiva, la Ciudad Condal tiene mucho que celebrar y barceloneses y visitantes deben conocer a qué restaurantes pueden acudir con total garantía para disfrutar de este año que promete ser



también muy sabroso. Por eso hemos hecho una selección en la que se encuentran desde restaurantes que atesoran décadas a sus espaldas a nuevas aperturas y desde lugares en los que comer platos típicos catalanes a locales que confirman a Barcelona como ciudad cosmopolita: japoneses, italianos, mexicanos, indios…

Los que están por llegar

Barcelona es una ciudad vibrante, donde no dejan de abrirse y cerrarse restaurantes a una velocidad de vértigo, por eso os queremos hablar, aunque solo sean unas pinceladas, de las próximas aperturas que ya se han anunciado. Al cierre de esta edición algunos restaurantes estaban a punto de abrir sus puertas y otros lo harán en los próximos meses.

Una apertura inminente –prevista para inicios de este mes de febrero– es Trü, el nuevo restaurante del chef Artur Martínez que se ubicará en pleno distrito del Eixample, concretamente ocupará el local del restaurante Palo Verde (Còrsega, 232). Es un proyecto de enfoque más informal, centrado en la cocina catalana desde la memoria, el producto y el oficio, y que se desarrolla en paralelo a Aürt. "Trü nace tras un periodo de parón, reflexión y dispersión que ha motivado el deseo de reunir de nuevo al mismo equipo al frente de Aürt para experimentar una cocina más informal. Una cocina tradicional alejada de tópicos y típicos. Radicalmente de territorio, con guiños al futuro y al pasado, para demostrar que existe otra cocina tan catalana como la que podemos encontrar ya en muchos establecimientos de la ciudad", declara Artur Martínez. Platos como la "truita en suc", la "trinxadilla", la "llonganissa en escabetx" o el "arròs a la piula" conviven en una propuesta donde el producto vegetal tendrá un papel protagonista, si bien Trü no renuncia a recetas históricas que también incorporan carnes y pescados.

Otra apertura que está despertando mucho interés es la de Mineral por parte de Oliver Peña, el chef del restaurante Teatro (antiguo Tickets) que ha cerrado sus puertas. La apertura de Mineral está prevista para finales de este mes de febrero y se ubicará cerca del Mercado del Ninot en un espacio pequeño donde Peña ofrecerá su cocina más personal. Y donde estaba Teatro abrirá otro esperado proyecto: Orobianco Barcelona, con Paolo Casagrande (tres estrellas en Lasarte) como director gastronómico. Según Casagrande, "el nuevo proyecto será el inicio de una etapa apasionante, con propuestas desenfadadas pero elegantes, que dialogan entre el Mediterráneo y otras cocinas del mundo sin olvidar nuestras raíces". La oferta no se limitará a un menú degustación, sino que permitirá al comensal elegir entre distintas opciones, com-


Paolo Casagrande


Hermanos Torres



Oliver Peña


Rafa Zafra


Artur Martínez


Omar Malpartida

binando creatividad, respeto por el producto y una experiencia lúdica y memorable.

Por otro lado, el cierre de Oria en Monument Hotel con motivo de la renovación que está llevando a cabo el hotel de cara a la celebración de su décimo aniversario, dará lugar a un nuevo restaurante en primavera con un nuevo nombre y una propuesta gastronómica diferente "brillante e innovadora, liderada también por Berasategui y su equipo", según el cinco estrellas.

Pero las novedades no se acaban aquí, este mes de febrero también está prevista la apertura en el Eixample de Super Auto, en el mismo local donde estaba Auto Rosellón y también de la mano de la chef Ronit Stern, que seguirá fiel a su estilo pero con una carta renovada, eso sí conservando la esencia del anterior proyecto.

VARIOS CHEFS DE RECONOCIDO PRESTIGIO HAN ANUNCIADO LA APERTURA DE NUEVOS RESTAURANTES EN LA CIUDAD

En Gràcia, Gerard Barberan, abrirá una Botegga Bernacca, un modelo de éxito que ha triunfado en Sao Paulo, aunque tendrá una oferta propia que no tendrá que ver con la que se encuentra en Brasil; en Poblenou el exitoso empresario Leo Chechelnitzky estrenará Finca Nebot, dedicado a la cocina catalana; en Poble-sec el chef Pablo Ortega abrirá una nueva cevichería que se llamará Mercado Central y en el Maremagnum, el Time Out Market ultima tres nuevas propuestas.

Finalmente, destacar los nuevos espacios que estrenarán los premiados chefs Omar Malpartida, Rafa Zafra y los Hermanos Torres. El chef peruano que triunfa con Maymanta abrirá Cresta Negra, que centrará su propuesta en el pollo asado al estilo peruano. Zafra, por su parte, estrenará en el histórico edificio de La Masia del Tibidabo un restaurante con vistas impresionantes de la ciudad, pensado para grupos, con capacidad para 300 personas y con el producto de proximidad y de temporada como eje vertebrador de la carta. Y Sergio y Javier Torres prevén estrenar Parada Torres en el Mercat de Santa Caterina, en primavera, una propuesta con la que pretenden acercarse a todos los públicos.*



SíSí

PARA ESCAPAR DEL BULLICIO URBANO

Ubicado en el *rooftop* de The Social Hub Barcelona, SíSí invita a escapar del bullicio urbano y a disfrutar del espíritu del verano los 365 días del año. Abierto desde mediodía hasta medianoche, reinterpreta las ricas tradiciones de México desde una perspectiva contemporánea. La experiencia se completa con una innovadora carta de cócteles firmada por Marc Álvarez.
www.sisirooftop.com/es/barcelona

Shôko Barcelona

A PIE DE PLAYA

Ubicado a los pies de la playa de La Barceloneta, este restaurante y club nocturno dispone de una terraza cubierta ideal para el invierno. Su cocina fusión mediterránea y asiática puede disfrutarse a la carta o a través de un menú degustación. Atención especial a la cuidada carta de coctelería creada por Yeray Monforte.
www.shoko.biz





Patara

FUSIÓN HISPANO - INDIA



Patara es uno de los fenómenos de la cocina de fusión india en Barcelona. El concepto gira en torno al arte del maridaje, donde los cócteles de autor se combinan con tapas icónicas con sutiles especias y aromas del subcontinente indio. Una luz tenue y música envolvente crean una atmósfera perfecta.
www.patarabar.com

Restaurante Carballeira

COCINA MARINERA CON ALMA GALLEGA







Ubicado en el corazón de la ciudad, junto al Port Vell, este emblemático restaurante es un referente en Barcelona. Templo del producto y mezcla de la más auténtica cocina gallega y mediterránea, su historia se escribe desde hace ya más de 80 años. Su secreto es mantener intactos los pilares de su éxito: cocina marinera, directa y sin artificios, producto de primera y un servicio impecable y atento.

La carta en Carballeira honra sus raíces gallegas: pulpo, percebes y ostras nunca faltan, mientras que los arroces, reflejan la tradición de la cocina mediterránea. Pero es en sus pescados y mariscos donde Carballeira alcanza su máximo esplendor, con sugerencias diarias del chef basadas en lo mejor del mar en temporada.

La propuesta también va más allá de lo clásico: Carpaccios con contrastes sorprendentes o verduras de temporada a la brasa demuestran que tradición e innovación hacen un buen tándem. Sus platos rinden tributo al producto en su estado más puro y directo.

Una magnífica carta de vinos completa la experiencia en Carballeira. Referencias principalmente catalanas y gallegas, que garantizan maridajes perfectos. Variedad de vinos, desalcoholizados, naturales y submarinos para sorprender más allá de las clásicas D.O. españolas e internacionales.

Destacar que en Carballeira, la sostenibilidad y la calidad no son tendencias, apostando por una cocina directa y honesta, una filosofía que, tras más de ocho décadas, sigue conquistando a los más sibaritas.

Todo ello en un ambiente marinero, cálido y acogedor. Cuenta con salas privadas para grupos.

www.carballeira.com



China Crown

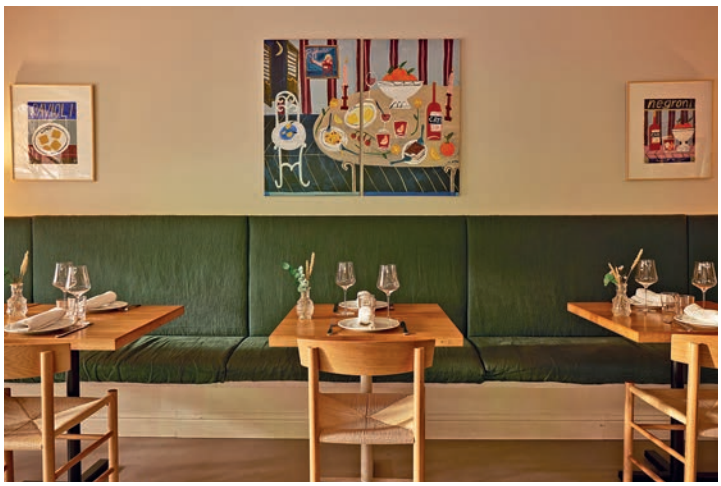
TEMPLO DE LA COCINA IMPERIAL





China Crown es, ante todo, un homenaje a la tradición china a través de su cocina. “Aspiramos a la excelencia recuperando recetas de la muy desconocida cocina imperial del gigante asiático”, afirman desde el restaurante. Para conseguir este propósito China Crown cuenta con grandes chefs que han recorrido durante años el país asiático en busca de recetas históricas. Su objetivo: Trasladar al plato una gastronomía de autor. En la carta podrás disfrutar de los grandes clásicos de la cocina imperial china como el Pato Laqueado Imperial, estrella de la casa, con un corte tradicional, una piel tostada y una carne jugosa. También cuentans con otros platos típicos e internacionalmente conocidos como una selección de dim sum y sopas, todas ellas sorprendentes y que llenarán tu paladar de intensos sabores orientales en un espacio único y elegante. Y es que no solo la gastronomía es importante, también el espacio donde se sirve: en pleno Año Gaudí, es de destacar que China Crown se ubica en la Casa Calvet, un edificio modernista que fue la primera obra que Gaudí proyectó y construyó en el Ensanche de Barcelona, situado en la calle Caspe nº 48. Concretamente, el espacio donde se ubica el restaurante era el despacho comercial del propietario, que desde su origen ocupó la planta baja del edificio.

www.restaurantechinacrownbarcelona.com



Lombo

RENOVACIÓN INTEGRAL

Lombo, liderado por el chef Eugeni de Diego y consolidado como uno de los referentes gastronómicos de la Ciudad Condal, se ha renovado. La renovación de la sala, concebida como una extensión natural de la cocina, busca reflejar cercanía, calidez y sencillez elegante. La carta, por su parte, se renueva con platos que reinterpretan el sur de Europa desde una mirada contemporánea.

www.barlombo.com





La Venta

75 AÑOS DE TRAYECTORIA

Ubicado en el Tibidabo, con una impresionante panorámica de Barcelona a sus pies, La Venta ha cumplido 75 años convertido en uno de los templos de la cocina catalana de Barcelona. Su éxito radica en ofrecer una experiencia gastronómica que combina tradición y calidad, como sus icónicos Erizos de mar gratinados o el Suquet de rape.

www.restaurantelaventa.com



©Jairon García



Entrepans Lupa

STREET FOOD AL ESTILO DE NUEVA YORK

Entrepans Lupa nace con la idea de rendir homenaje a los clásicos de la gastronomía callejera de Nueva York adaptados al ritmo barcelonés, elaborados con ingredientes frescos y recetas caseras: Bocadillos calientes inspirados en los delis del Lower East Side y pizzas estilo New York son sus grandes bazas. Se encuentra en el interior de Lucky'S Bcn, en la calle Joaquín Costa, uno de los bares más populares de la zona.

@lupa.entrepans



Macambo

ALTA COCINA PERUANA EN LA CIUDAD CONDAL

Uno de los espacios más interesantes de la alta cocina peruana en Barcelona es sin duda Macambo, 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 –como el ceviche peruano, el arroz con mariscos, o el lomo saltado–, y a la vez ofrece una experiencia más contemporánea con platos que dialogan con el Mediterráneo en un equilibrio perfecto entre sabor, técnica e innovación.

Cada plato revela una narrativa propia, resultado de años de oficio y de una búsqueda constante por expresar el ADN gastronómico del Perú.

Su coctelería basada en pisco peruano completa una experiencia sensorial que abraza historia y modernidad.

www.restaurantemacambo.es





David Querol



Ahorita vuelvo

SABOR MEXICANO

En la zona alta de Barcelona, el nuevo restaurante Ahorita Vuelvo despliega una atmósfera cálida y luminosa, donde la tradición mexicana se mezcla con un espíritu contemporáneo y desenfadado. Ofrece tacos, antojitos y cocina mexicana a la brasa, con un Brunch Mexicano único, acompañados de margaritas y cócteles.

www.ahoritavuelvo.com/restaurante-mexicano-barcelona



Jordi Domenech



Bornès

EL CARÁCTER DEL BORN EN EL PLATO

Los platos que llegan a las mesas de Bornès, el nuevo restaurante con coctelería que acaba de abrir en el Born, beben de la tradición de la gastronomía catalana pero se actualizan. Trinxat de la Cerdanya, fricandó, macarrones a la cardenal o clotxa de las Terres de l'Ebre, son algunos ejemplos. La carta de vinos combina orgullo local con curiosidad global, y gracias a su coctelería de autor, aquí la crema catalana se bebe.

www.bornesrestaurant.com

Gurí

PUENTE ENTRE CATALUÑA Y URUGUAY

Gurí es el proyecto del chef uruguayo Nicolás Zas. Gurí significa chaval en el argot callejero de Montevideo. Es por eso que este restaurante representa perfectamente la identidad del barrio de Sants, donde se encuentra. Un espacio muy personal, donde el fuego, las fermentaciones y el producto de proximidad dialogan entre el Río de la Plata y el Mediterráneo.

www.gurirestaurante.com





Cervecería 640

ALMA CLÁSICA

El nuevo proyecto del chef Eugeni de Diego en plena Avenida Diagonal de Barcelona, rinde tributo a las cervecerías clásicas donde se puede desayunar de tenedor, tomar tapas improvisadas o cenar platillos sin pretensiones donde el producto manda. Además, cuenta con una terraza que invita a alargar la comida o adelantar la cena.

www.seiscuarenta.com

Alex Froloff



Alex Froloff



Finorri

COCINA DE TERRITORIO EN CIUTAT VELLA

Abierto recientemente en los bajos del Hotel Condal, a escasos metros del mercado de La Boquería, Finorri se define por las brasas, los guisos –como los calamares rellenos de berenjena, setas y botifarra del perol o la merluza de palangre con garum casero y patatas panaderas–, y los platos fuera de carta donde luce la temporada. La propuesta la firman los chefs Josep Nicolau, Albert Soteras y Marc Vitega.

www.finorri.es





Circolo Popolare

UN PEDACITO DE SICILIA EN EL PASEO DE GRÀCIA

Circolo Popolare es un homenaje al arte de vivir a la italiana: un viaje directo a la Sicilia de los años 60, donde las grandes mesas son el centro de toda celebración. Pastas frescas hechas a mano, pizza al metro, helados caseros y cócteles XXL celebran la generosidad italiana, elaborados con ingredientes que llegan de más de 170 productores artesanales.

www.circolopopolare.com/es/restaurantes/circolopopolare-barcelona



Casa Pagès

SIETE DÉCADAS APOSTANDO POR LOS PLATOS DE CUCHARA

Este local imprescindible del barrio de Gràcia sigue fiel a una propuesta culinaria basada en el recetario popular y en los platos de cuchara, también en los desayunos, con platos como el fricandó de ternera, la butifarra con judías, las habas a la catalana o la carrillera guisada. Atención también a su imbatible menú casero tradicional de mediodía.

@casa_pages

Cachitos Diagonal

OCIO Y GASTRONOMÍA



Juan Pablo Escobar

El restaurante del Grupo Costa Este es ya todo un clásico moderno de la Diagonal tras diez años de trayectoria. Un local donde se cena bien, se brinda mejor y se inicia la noche con el mejor ambiente de la zona alta de Barcelona. Ahora, a sus clásicos arroces, tapas, carnes selectas, pescado de lonja, postres caseros y sangrías de autor, se suman nuevos platos estrella como el salteado de pescado blanco con trufa negra o el tataki de salmón con salsa ponzu de naranja.

www.cachitosdiagonal.com



Juan Pablo Escobar



Blanc

MENÚ DE MEDIODÍA DE LUJO

El restaurante Blanc del hotel Mandarin Oriental, Barcelona ha renovado su propuesta gastronómica de mediodía con una oferta flexible, sabrosa y refinada. De lunes a viernes, de 13:00 a 15:00 h, se ofrecen dos menús: uno de ellos por solo 28€, con platos a elegir como Corvina con guiso de bacalao y garbanzos o Tortilla vaga de gamba roja con emulsión de sus cabezas y setas de temporada.
www.mandarinoriental.com/es-es/barcelona/passeig-de-gracia/dine/blanc





Jara

HOMENAJE AL MEJOR SUSHI



En una ciudad donde el sushi se ha convertido casi en algo cotidiano, Jara ha conseguido destacar con una propuesta genuina, sofisticada y profundamente emocional. Porque este elegante establecimiento no es un restaurante japonés al uso es un homenaje al mejor sushi, capaz de trasladarnos de un solo bocado al corazón de Japón. Solo para14 comensales.
www.jarasushi.com

Bella's

COCINA ITALIANA CON MÚSICA EN DIRECTO

Con la llegada de un nuevo chef ejecutivo al Grupo Isabella's, un espacio completamente renovado y la incorporación de un piano bar con música en vivo, Bella's se convierte en nueva parada obligatoria de la noche barcelonesa. A nivel gastronómico, ha mejorado la receta de su masa casera de pizza y se han incorporado pastas rellenas elaboradas artesanalmente cada día.
www.grupoisabellas.com/es/restaurantes/bellas







Kiosko Universal

MÁS DE 50 AÑOS EN LA BOQUERIA

En Las Ramblas encontramos el majestuoso Mercado de La Boqueria y en su interior, Kiosko Universal, uno de los grandes referentes de la cocina de mercado de la ciudad. Fundado en 1973, sigue siendo fiel a su origen: producto fresco (mariscos, pescados y verduras), de temporada y de proximidad, cocinado a la plancha frente al comensal.

www.boqueria.barcelona/kiosk-universal-p-64-es

Alex Froloff



L'Antiquari Gastronòmic

SERVICIO ÍNTIMO Y PERSONAL

El proyecto del chef Yordi Martínez Ruiz y la jefa de sala y sumiller Lara Cerlini –ahora ubicado en el barrio de Gràcia y solo para 14 comensales– se vehicula a través de un único menú degustación de 15 pases que se fundamenta en los salseados, fondos y reducciones típicos de la cocina francesa junto a los salinos y crudos de la cocina asiática. El punto de unión es el producto local.

www.antiquarigastronomic.com

Alex Froloff





Jordi Domenech

Incorrecte

DONDE CHUPARSE LOS DEDOS ES LO CORRECTO

Marcel Pons, chef y propietario de Incorrecte, ofrece una propuesta gastronómica de elevada técnica que revisa las bases del recetario tradicional catalán, jugando con emplatados y combinaciones de sabores. Un lugar donde chuparse los dedos tras degustar una sorprendente ejecución de un plato de mar y montaña o un guisado clásico actualizado.

www.incorrecte.es



Jordi Domenech





Gloria Osteria

ESTRENA MENÚ EJECUTIVO

Gloria Osteria convierte el almuerzo en un auténtico plan con el lanzamiento de su nuevo Menú Ejecutivo. Disponible de lunes a viernes, combina antipasti, platos principales y *dolce* casero con café incluido, en un espacio luminoso y sofisticado que invita a desconectar y disfrutar de un almuerzo especial entre semana.

www.gloria-osteria.com/es/gloria-osteria-barcelona

Superlocal

PRIMER ANIVERSARIO DE UN PROYECTO PIONERO

Superlocal se ha consolidado como una opción ideal para grupos, eventos y celebraciones, gracias a su amplitud, su ubicación privilegiada frente al mar y la posibilidad de privatizar distintas zonas.

Fiel a su compromiso con el producto autóctono y la sostenibilidad, propone opciones flexiterianas, veganas y vegetarianas, con una carta pensada para compartir.

www.superlocalbcn.com



Albarada y 1925 Vermutería

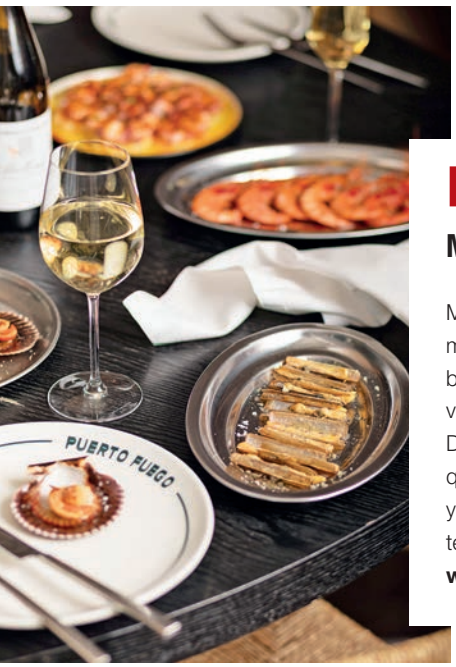
INSPIRACIÓN MEDITERRÁNEA



Situados en el recién inaugurado Hotel Mett, en el barrio del Tibidabo, estos espacios separados pero complementarios presentan sus propios menús individuales inspirados en el Mediterráneo. Albarada, es un restaurante tranquilo, luminoso y equilibrado, y 1925 Vermutería, un animado refugio social que celebra la cultura del aperitivo y las tapas de Barcelona.

www.metthotelsandresorts.com/barcelona/es/dine-play







Puerto Fuego

MARISCO, ARROZ Y BRASA

Marisquito fresco, arroces preparados al momento y el sabor inconfundible de la brasa definen la propuesta de este nuevo espacio ubicado en la zona alta de la Diagonal. Una propuesta mediterránea que celebra el producto fresco, el sabor y la naturalidad, con una actitud contemporánea y sin artificios.

www.puertofuego.com



Tierra Brava

COCINA DE MERCADO Y DISRUPTIVA

Ubicado dentro del reconocido Mercado del Ninot, el local ha dado un paso adelante con una carta completamente renovada –con platos como la cazuela de quesos fundidos, la raya a la meunière o el arroz de pulpo– y una carta exclusiva de 7 cócteles desarrollada junto al equipo de liQeat y SIPS, considerado uno de los mejores bares del mundo.



www.somosesencia.es/restaurante/tierra-brava



Windsor

TRADICIÓN INVERNAL

Su Menú Escudella –disponible hasta finales de invierno cada martes y miércoles–, propone un recorrido por cuatro platos de gran nivel: Amuse-bouche, sopa de galets, escudella i carn d'olla y, como colofón, crema catalana al estilo Windsor. Todo un homenaje al producto y a la memoria culinaria del país.

www.restaurantwindsor.com

Aleia

VANGUARDIA GASTRONÓMICA EN UN ESPACIO MODERNISTA

Los amantes del modernismo y la cocina de vanguardia encontrarán en Aleia todo lo que buscan. Y es que disfrutar de platos del siglo XXI en la antigua planta noble de una casa burguesa de principios del siglo XX es una experiencia inigualable. POR LAURA MORALES





El restaurante gastronómico del Hotel Casa Fuster –ubicado en el emblemático Paseo de Gracia– ha consolidado su posición en la vanguardia culinaria barcelonesa con la obtención de su segunda estrella Michelin (la primera llegó en 2022, al año de la apertura), una distinción que confirma la madurez y la ambición de la propuesta firmada por los chefs Paulo Airaudo y Rafa de Bedoya.

Un espacio con historia

Como comentábamos al principio, el espacio que alberga el restaurante Aleia, abierto a finales de 2021, hace que la experiencia de los comensales empiece antes de sentarse a la mesa. Se encuentra en la primera planta de la Casa

Qué ha supuesto recibir la segunda estrella Michelin

Al finalizar la gala de entrega de las estrellas Michelin 2026, Paulo Airaudo declaraba que, "es un orgullo y una alegría ver que el equipo liderado por Rafa de Bedoya y Paula Miguel se ha consolidado en cuatro años de trabajo diario, por mimar todos y cada uno de los detalles. Su compromiso me reafirma en seguir apostando por la ciudad de Barcelona".
Para Rafa de Bedoya, recibir la segunda estrella Michelin "es una alegría inmensa porque representa la confirmación de que seguimos buscando la excelencia, superándonos cada día y ofreciendo lo mejor de nosotros a nuestros clientes. Es un reconocimiento al cariño y la pasión que todo el equipo de Aleia entrega cada día, desde la sala, con nuestra anfitriona Paula, hasta los grandes cocineros de los que tengo el orgullo de rodearme". Por último, añade: "Siempre he admirado las grandes casas de nuestro territorio, aquellas que dan verdadero valor a nuestra gastronomía. Obtener la segunda estrella es, para mí, la señal de que también nosotros somos una de ellas".







Fuster, una joya del modernismo catalán de 1911 y convertida en hotel de lujo en 2004. Aleia aún conserva la distinción de la época, con unos grandes ventanales con vistas al Paseo de Gracia. “Ofrecemos un espacio de calma y luz natural diseñado para diferentes momentos: desde parejas que buscan la atmósfera más romántica y exclusiva de Barcelona, hasta profesionales que encuentran en nuestras mesas la discreción necesaria para sus encuentros de negocios, o viajeros que desean descubrir la ciudad a través de una propuesta gastronómica con identidad propia”, afirman desde el restaurante.





Los chefs

Paulo Airaudo

Nacido en Argentina en 1985 en una familia de inmigrantes italianos, es el fundador del grupo de restaurantes Paulo Airaudo Group, con sede central en Donostia/San Sebastián, ciudad donde se instaló en 2016. El cocinero acumula ya 8 estrellas Michelin en sus dieciséis restaurantes repartidos entre España, Italia, Hong Kong y Tailandia. Sus proyectos abarcan desde restaurantes gastronómicos, pasando por formatos casuales y también tabernas tradicionales, sean de pintxos donostiarras o un izakaya japonés.

Rafa de Bedoya

Nacido en Jerez de la Frontera en 1991, su vida siempre ha estado ligada a los fogones ya que sus padres eran hosteleros, trabajando en sus inicios en los negocios familiares de Jerez y la costa gaditana. Realizó su formación en Euskadi y posteriormente se especializó en cocina francesa. En su recorrido ha trabajado en restaurantes como Azurmendi, Cenador de Amós, Dstage, El Celler de Can Roca y Lú Cocina y Alma.
En septiembre de 2021 aterrizó en Barcelona para comenzar una nueva aventura en Aleia.

Identidad propia

La visión del chef italo- argentino afincado en Donostia Paulo Airaudo marca la hoja de ruta del proyecto, mientras que el jerezano Rafa de Bedoya lidera en el día a día un equipo joven y cohesionado que ha sido fundamental para alcanzar la segunda estrella. Ese trabajo conjunto ha ido construyendo la identidad de Aleia, que combina precisión técnica, sensibilidad culinaria y una mirada que une raíces andaluzas y catalanas.

El menú degustación de temporada –un diálogo entre el Sur y el Mediterráneo– incluye bocados icónicos como la Gamba roja de Palamós con Piriñaca, la Vieira con Salsa Cava, la Cigala de Isla Cristina con Beurre Blanc de Amontillado o el emblemático postre catalán Mel i Mató reversionado.

La bodega de Aleia la forman una cuidada selección de etiquetas nacionales e internacionales, con especial atención a los vinos del Marco de Jerez. Además, disponen de una innovadora propuesta de maridaje sin alcohol, basada en vinos desalcoholizados y bebidas fermentadas.*

ALEIA
Hotel Casa Fuster
Passeig de Gràcia, 132
08008 Barcelona
Tel.: 935 020 041
www.aleiarestaurant.com
@aleiarestaurant
P.V.P: Menú degustación: 210€
Maridaje Aleia: 120€ - **Maridaje sin alcohol:** 90€



Mont Bar

UNA BARRA PARA AUTÉNTICOS GOURMETS

Dirigido por Iván Castro, Kasaundra Williams y el chef Fran Agudo, Mont Bar ha alcanzado un hito histórico al convertirse en el único bar gastronómico con dos estrellas Michelin, lo que demuestra que la barra de un bar puede ser tan noble como la mesa más refinada.

POR LAURA MORALES



Mont Bar abrió sus puertas en 2013 de la mano de la pareja formada por el catalán Iván Castro –descendiente de familia de hosteleros, contable y sumiller– y su mujer, la canadiense Kasaundra Williams, que ha recorrido medio mundo aprendiendo de la cultura gastronómica de diferentes países. Ambos imaginaron un bar de barrio que rindiera homenaje al producto con la sensibilidad y el rigor de la alta cocina, pero sin renunciar jamás a la naturalidad de una barra. Y es que siempre tuvieron claro que la excelencia puede sentirse desde la informalidad. Una informalidad que se plasma en un espacio cálido y vibrante, sin manteles blancos, con mesas altas y un ritmo dinámico. A ellos se sumó en 2020 el chef Fran Agudo, consiguiendo en 2023 la primera estrella Michelin para el restaurante.



El chef

Fran Agudo

Nacido en Andújar (Jaén) y criado en Lloret de Mar (Girona), Fran estudió hostelería y restauración en la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona. Su trayectoria en cocinas de referencia, como Tickets o El Celler de Can Roca, le ha permitido desarrollar una identidad propia: platos que emocionan sin artificio, snacks que condensan sabor en un par de bocados y una forma de cocinar que entiende la creatividad como una extensión natural del territorio.

Producto local, técnica depurada y creatividad sin artificios

El chef Fran Agudo define así la propuesta: "Nuestra cocina se centra en snacks y platos elaborados llenos de intención. Nos gusta presentar cada propuesta de un modo distinto, inspirándonos en influencias culinarias de todo el mundo y combinando sabores, texturas y técnicas que dialogan entre sí con naturalidad".

Dentro del universo de los snacks destacan clásicos que ya forman parte del ADN del restaurante. Es el caso del Mochi de sobrasada y queso Mahón, un bocado salado que Fran Agudo reconoce que no puede retirar de la carta por el vínculo que ha creado con los comensales.





Qué ha supuesto recibir la segunda estrella Michelin

Tras recibir la segunda estrella, Iván Castro (Co Creador y Director de Sala) destacó: "Lo que más me emociona de este reconocimiento es que valida una manera distinta de entender la alta cocina. No cambia quiénes somos; simplemente nos reafirma. Nos impulsa a seguir creciendo, pero siempre con los pies en el suelo y con la misma esencia de bar gastronómico con la que nacimos".

Por su parte, el chef Fran Agudo, expresó que "Para un restaurante y, para mí como cocinero, no hay mayor recompensa que ver nuestro esfuerzo reconocido. Vivimos esta nueva etapa con ilusión y con la responsabilidad de seguir creciendo, con la certeza de que aún queda un largo camino por recorrer".

A su vez, Kasaundra (Co Creadora y Directora de Operaciones), resalta que "Recibir este premio emociona, pero también confirma todo el trabajo que hemos dedicado durante los años. Este logro refleja la constancia, la pasión y el cuidado que ponemos cada día en lo que hacemos, y nos impulsa a seguir creciendo sin perder la esencia que nos define".



MONT BAR

Diputació, 220 · 08011 Barcelona
Tel.: 933 239 590
www.montbar.com @mont_bar
P.V.P: Menú Degustación Classic: 185€ (Maridaje: 115€) - **Menú Degustación Mont:** 215€ (Maridaje 135€)

Disfrutar en diferentes formatos

El Menú Degustación Classic ofrece una experiencia intensa a través de los platos más representativos del chef. El Menú Mont ofrece una secuencia más extensa y profunda, donde territorio, técnica y creatividad alcanzan su máxima expresión. Ambos pueden solicitarse con maridaje de vinos.

Para quienes prefieren una visita más breve o desean disfrutar del espíritu más espontáneo de Mont Bar, la carta mantiene viva la naturalidad del tapeo y la esencia de la barra, eso sí, con el mismo enfoque culinario que los menús degustación.

La bodega

La barra de vinos de Mont Bar es uno de los pilares esenciales de su identidad. Iván Castro, además de dirigir la sala, selecciona personalmente más de 245 referencias, con una rotación que le permite seguir el pulso de la temporada y mantener una carta viva. Su selección refleja una mirada amplia y curiosa: vinos nacionales de gran personalidad, una fuerte presencia de vinos naturales y una cuidada representación de etiquetas del Nuevo Mundo.✻

Enigma

SINGULAR Y SORPRENDENTE

El proyecto de Albert Adrià reafirma su posición como uno de los destinos gastronómicos más singulares y sorprendentes del mundo con la obtención de la esperada segunda estrella Michelin. El secreto de su éxito reside en la combinación de creatividad, técnica y producto en un espacio arquitectónico único. POR LAURA MORALES





Enigma podría definirse como una experiencia culinaria envolvente que refleja la filosofía y trayectoria de Albert Adrià, uno de los chefs más influyentes de la gastronomía contemporánea. Ubicado en el corazón de Barcelona, este espacio reabrió tras la pandemia en junio de 2022 con una propuesta renovada. En un principio se optó por un formato de carta y un servicio de "fundining" (comida divertida) pero a principios de 2023, Albert Adrià decidió recuperar el menú degustación. Un menú estacional y cambiante, concebido mes a mes para rendir homenaje a los productos más frescos y representativos de los mercados, aplicando rigurosamente el conocimiento técnico acumulado durante décadas de trabajo creativo. "Buscamos no sólo la calidad del producto sino también la calidad de las ideas" afirman desde el restaurante.





El menú degustación puede incluir entre 20 y 25 elaboraciones, donde tradición e innovación se funden en cada bocado, así como dos selectas propuestas de vinos y opciones sin alcohol diseñadas para enriquecer el recorrido sensorial del comensal.

Arquitectura y atmósfera

El diseño interior de Enigma es obra del prestigioso estudio RCR Arquitectes, galardonado con el Premio Pritzker 2017, que ha creado un entorno en el que la luz, los materiales y las formas generan una atmósfera única y resonante, invitando a los comensales a desconectar del día a día y sumergirse en una experiencia que activa todos los sentidos.

Referente de la gastronomía actual

Desde su reapertura Enigma no solo ha recuperado y superado sus distinciones previas –hace años que crítica, compañeros y público venían reclamando la segunda estrella– sino que se ha convertido en un punto de referencia para los amantes de la alta cocina que buscan emociones, sorpresa y excelencia técnica. La filosofía detrás del proyecto no es solo ofrecer platos memorables, sino generar momentos que perduren en la memoria de quienes viven la experiencia.*

ENIGMA

Sepúlveda, 38-40 · 08015 Barcelona
Tel.: 616 696 322
www.enigmacconcept.es
@enigma_albertadria
P.V.P: Menú degustación: 260€ - Selección de vinos: 160€ - Selección de vinos Eureka!: 350 – Selección sin alcohol: 90€

La opinión de la Guía Michelin

Los inspectores resumen así sus impresiones: "He aquí un restaurante singular y realmente único; no en vano se alza como heredero del mítico elBulli, combinando la excelencia técnica con una constante búsqueda del asombro en el comensal. La discreta fachada esconde un interior de fantasía donde la originalidad se alía con el diseño más radical, pues los llamativos techos parecen suspendidos y, en conjunto, recuerda… ¡Una futurista cámara frigorífica! El chef Albert Adrià defiende un único menú degustación, de temporada, de unos 25 pases (podemos conocer los platos y sus ingredientes antes o después de degustarlos) en el que despliega todo su saber, con muchas de sus visuales elaboraciones terminadas ante los ojos del cliente para que seamos conscientes de las innumerables técnicas, algunas casi mágicas, que son capaces de utilizar. Organizan la experiencia en torno a varios apartados: Almendra, Anchoa, Huerta, Setas, Quesos… o el que llaman Gamba, con su maravilloso plato El ciclo de la vida".



El chef

Albert Adrià

Albert Adrià (L'Hospitalet de Llobregat, 1969) ha desarrollado una carrera culinaria distinguida por la innovación, experimentación, la creatividad y una constante voluntad de explorar nuevos lenguajes culinarios. Su papel fue clave durante más de dos décadas en elBulli -donde comenzó a trabajar junto a su hermano Ferran con tan solo 16 años-, contribuyendo decisivamente en la revolución creativa que transformó la cocina mundial. Hoy continúa vinculado a ese legado a través de elBullifoundation.

A lo largo de su carrera, Adrià ha impulsado proyectos que han redefinido los formatos de la restauración moderna, desde Inopia hasta el ecosistema gastronómico elBarri, así como iniciativas internacionales en ciudades como Ibiza, Londres y Nueva York. Pero Enigma es su proyecto principal, concentrando en él su visión creativa, su conocimiento técnico y una mirada creativa madura, libre y profundamente influyente.

Albert Adrià ha recibido múltiples reconocimientos a nivel nacional e internacional a lo largo de su trayectoria. El último que ha recogido ha sido el galardón "The Best Chef of the year in Europe Award " by Avolta en el marco de Madrid Fusión Alimentos de España, la cumbre gastronómica más influyente del mundo celebrada en la capital española del 26 al 28 de enero.

Kamikaze

Revolución silenciosa



Creado por Enric Buendía y dirigido por Camila Delani, Kamikaze abandera un movimiento sensorial encapsulado en un íntimo y delicado espacio en el Eixample barcelonés. En él se vive un ritual para disfrutotes donde conviven técnicas avanzadas, con producto local y artesano, estética minimal y una mirada que puede evocar en ocasiones la gastronomía oriental y en otras la de nuestras abuelas.



En una ciudad acostumbrada a la creatividad y al vanguardismo, se reafirma con una estrella Michelin un restaurante que no compite, simplemente desplaza el eje.

Kamikaze Barcelona es una declaración culinaria y experiencial que renuncia deliberadamente a la comodidad de las etiquetas. No se trata de fusión, ni de mestizaje, ni de reinterpretación. Es otra cosa: un espacio dedicado a la precisión, memoria, riesgo y activismo sensorial con el inquebrantable propósito de "hacerles vivir una experiencia sensorial a nuestros clientes cada vez que muerden, sorben, huelen, escuchan o miran".

KAMIKAZE
Rosselló, 197 · 08036 Barcelona · Tel.: 931 813 570
www.kamikazebarcelona.com
@kamikazebarcelona
P.V.P: Menú degustación: 85€ - Maridaje (160€)



El chef: Enric Buendia

Enric Buendia (Molins de Rei, Barcelona, 1994) es un cocinero que entiende la gastronomía como una forma de lenguaje. No cocina para convencer, sino para comunicar algo que no podría decir de otro modo. Su aproximación a la cocina parte de una convicción singular: los platos deben impactar y emocionar antes que alimentar. Formado en entornos de alta exigencia y curtido en cocinas donde la disrupción era una religión (Mugaritz y Disfrutar), Enric encontró su lugar no en la tradición pura ni en la vanguardia autocomplaciente, sino en el espacio intermedio donde conviven el Kaos y la disciplina. Una especie de "zona cero" creativa desde la que diseña cada una de sus propuestas. Y como él dice "lo que me gusta es ver las caras de mis clientes, escondido desde la cocina, mientras me pincho los dedos pelando galeras".

La opinión de la Guía Michelin

Los inspectores describen así a Kamikaze: "Este restaurante del Eixample, con cuyo nombre nos enseñan que esa palabra también hace referencia al viento que fluye (o al denominado "viento divino"), está llevado por Enric Buendía, un chef formado en casas de prestigio. Hoy, a través de este proyecto, lidera lo que llama la "revolución silenciosa".
Aplica las técnicas aprendidas en pos de una creatividad que revisa la gastronomía asiática (sobre todo la japonesa) desde una marcada impronta mediterránea, con ingredientes de temporada, impactantes presentaciones, giros de fusión o mestizaje... así como guiños a la culinaria catalana. Ofrecen servicio a la carta y un único menú degustación, llamado Kamikaze, que evoluciona con cada estación. Dentro de sus pases, numerosos al tratarse de pequeños bocados, encontrarás platos tan sugerentes como la Empanada de ajo tostado, la Caballa umeboshi o la Seta Pekín, que sorprende con un champiñón osmotizado en una marinada al estilo chino".





Kaos, kontrol y Zénit

Kamikaze se articula sobre una tríada conceptual poderosa, casi convertida en ritual, que explica cómo Enric y su equipo piensan y crean, cocinan y sirven, acogen y dan placer.
El Kaos es el territorio donde Enric encuentra las primeras formas de un plato: una textura inesperada, un contraste improbable, un recuerdo sensorial que pide ser transformado. Es la intuición que se abre paso sin pedir permiso. El Kaos no es desorden, es posibilidad pura. En la cocina de Kamikaze, el Kaos se traduce en combinaciones poco previsibles, narrativas personales, estéticas que huyen de lo convencional y un respeto profundo por el "accidente afortunado".
Si el Kaos abre caminos, el Kontrol los perfecciona. Aquí reside la mano firme de un equipo técnico obsesionado con la disciplina y la precisión. Nada se improvisa: el grosor de un corte, la temperatura exacta del pase, la secuencia de sabores… todo responde a un diseño invisible y calculado. Sin Kontrol, Kamikaze sería capricho. Con Kontrol, es artesanía contemporánea.
El Zénit es el destino: el momento en el que Kaos y Kontrol se encuentran y cristalizan en una experiencia que parece inevitable. Es la cúspide emocional. El instante en que todo converge. El plato que llega con un silencio. La combinación que conmueve sin necesidad de explicación. El momento en el que la estética alcanza su utilidad más pura. Así que indiscutiblemente Kaos-Kontrol-Zenit (KKZ) no es un juego fonético. Es la columna vertebral conceptual del restaurante.

La importancia de la sala

En el universo Kamikaze, Camila no es solo la jefa de sala. Es la presencia que traduce el alma del restaurante en tiempo real. Si Enric es el Kaos creativo (el impulso, la intuición, la ruptura) Camila es el Kontrol sensible que ordena la experiencia sin que se note. Es la figura que transforma un pase en un relato, un silencio en una decisión estética, un gesto del comensal en un ajuste invisible del ritmo.✻

San Valentín

Llega San Valentín, el día más romántico del año, y con esta fecha tan destacada, las propuestas que preparan restaurantes y hoteles para garantizar a los enamorados experiencias únicas. Las veladas gastronómicas se acompañan de los mejores vinos y se completan, en algunos casos, con alojamientos de ensueño y tratamientos *wellness*. A continuación presentamos nuestra particular selección.



ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE BENAHAVÍS

Este resort de Marbella propone un retiro romántico que incluye alojamiento en habitación de lujo, desayuno *buffet*, copa en Eddy's Bar, cena para dos en La Veranda o en 99 Sushi Bar y acceso a Anantara Spa, con un masaje en cabina doble. El resort ha preparado dos menús especiales: uno de inspiración clásica y producto excepcional para quienes escojan La Veranda, y una cuidada selección de nigiris y platos emblemáticos de la casa para quienes se decanten por 99 Sushi Bar.

www.anantara.com

CENTONZE



CentOnze, el restaurante ubicado en el interior de Le Méridien Barcelona, ofrece un menú especial de San Valentín el sábado 14 de febrero, tanto para la comida como para la cena. La ocasión se convierte en la oportunidad perfecta para disfrutar en pareja de la riqueza de la cocina mediterránea, basada en productos locales de temporada y elaboraciones llenas de sabor y creatividad. La propuesta gastronómica para este día destaca por su equilibrio de sabores y su cuidada ejecución.

www.centonzerestaurant.com



GURISA MADRID

Única y exclusivamente el viernes y sábado 13 y 14 de febrero, podrán degustarse en Gurisa Madrid tres postres creados por Julieta Negri y maridados con *champagne* y/o cócteles. El plan perfecto para quienes ya se declaran adictos a la cocina dulce del restaurante de Lucas Bustos y Agustina Vela. Entre los postres, los asistentes podrán escoger tartas como la pavlova, el hojaldre prensado con chocolate amargo 84% y perfume mokka, el rogel de dulce de leche y la *mousse* de mango, entre otros.

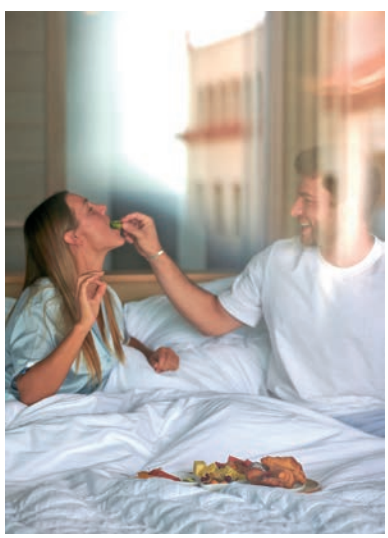
https://gurisamadrid.com

LE MÉRIDIEN RA BEACH HOTEL & SPA



Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa presenta *February avec Amour,* una propuesta especial que convierte todo el mes de febrero en una invitación a celebrar el romance, el bienestar y los pequeños placeres compartidos, en un enclave privilegiado frente al Mediterráneo, en la Costa Dorada. El hotel ofrece una cena especial de San Valentin para dos personas en el restaurante La Terrassa del Mar, que puede formar parte de una oferta exclusiva con alojamiento, circuito termal y parking, o bien disfrutarse de manera independiente.

www.lemeridienra.cat



THE BARCELONA EDITION





The Barcelona Edition invita a celebrar San Valentín con una cuidada selección de propuestas gastronómicas. En Veraz, el restaurante que rinde homenaje al producto local y de temporada, la velada se desarrolla en un ambiente cálido y sofisticado a través de un menú especial. Para quienes desean celebrar el amor con vistas, The Roof propone una cena romántica al aire libre. Y Punch Room Barcelona completa la oferta con una experiencia más informal, ideal para quienes prefieren un plan desenfadado, aunque con ciertas dosis de sofisticación.
www.editionhotels.com



GRAN HOTEL TAORO

Nada más romántico que celebrar San Valentín en Tenerife, concretamente en el Gran Hotel Taoro. De herencia clásica y reinterpretado desde una mirada contemporánea, el hotel ha concebido su propuesta gastronómica como un espacio de encuentro entre distintos lenguajes culinarios. Los nuevos Oka, con su cocina japonesa de precisión y sensibilidad, y LAVA, de carácter transformador y esencial, consolidan al hotel como destino gastronómico único en el norte de la isla.
www.granhoteltaoro.com



SO/SOTOGRANDE SPA & GOLF RESORT

Este exclusivo resort 5 estrellas ha preparado un 14 de febrero en clave de alta sofisticación. La experiencia empieza con una cena creada por el chef estrellado Nicolas Isnard en Cortijo Santa María 1962: se trata de un menú degustación de seis platos, inspirado en la cocina fusión andaluza y marroquí. El viaje sensorial continúa en Sotogrande Spa & Wellness, un espacio diseñado para el relax y la desconexión, y se completa con una estancia de lujo con desayuno incluido.
https://so-hotels.com/es/sotogrande





BODEGAS MONTECILLO Y CAFÉ COMERCIAL

Bodegas Montecillo y Café Comercial proponen un plan con el que conquistar algo más que el corazón a través de un exclusivo menú con maridaje. Una experiencia gourmet disponible del 1 al 29 de febrero, en la que cada plato encuentra su pareja perfecta en una cuidada selección de vinos de la bodega centenaria. El menú ha sido diseñado como un viaje de sabores que transita desde bocados más tradicionales, que nos transportan al alma castiza de la gastronomía madrileña, hasta texturas y aromas completamente originales, todo ello con un maridaje específico para cada uno de los pases. Entre los vinos seleccionados, se encuentra el Montecillo 22 Barricas Gran Reserva 2017.
www.bodegasmontecillo.com
https://cafecomercialmadrid.com



SABOR EXTREMEÑO

Coincidiendo con su trigésimo aniversario, Señorío de Montanera lanza una pieza inédita dentro de su gama de ibéricos premium: la Presa de 100 % ibérica de bellota curada en manteca. También conocida como "lomito", se inspira en una receta tradicional del sur de Extremadura reinterpretada para mantener su pureza, carácter artesanal y sabor auténtico.

Requena, Ciudad Española del Vino 2026



La ciudad valenciana de Requena ha sido elegida por los representantes de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) como Ciudad Española del Vino 2026. Para ello invertirá 700.000 euros en el desarrollo del programa de actividades de promoción ligadas a este reconocimiento.

Influencers de gastronomía

El próximo 11 de febrero se celebrará en el teatro Magno de Madrid los *Influencer Awards Spain.* En la categoría de gastronomía, los finalistas son el cocinero David Gibello, el chef José Andrés, el maestro cortador de jamón Emilio García Ortigosa, el experto en quesos Santiago Mohedano y el youtuber Cocitubers.



Manual de autodefensa de la Cocina Catalana

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, junto con el académico y chef Jordi Vilà, han presentado el calendario del Manual de Autodefensa de la Cocina Catalana, un proyecto que nace de la reflexión entorno de la identidad, el sentido y el futuro de la cocina catalana.

Propuesta vegana en Emirates

Emirates redefine su propuesta vegana para responder al interés por alimentos poco procesados. El proyecto actual reúne a un equipo de chefs que crean platos con identidad propia, llenos de color y profundamente arraigados en la tradición culinaria, que estarán disponibles a bordo para los clientes a partir de 2027.





Entre las mejores cooperativas de España

Bodegas San Alejandro (DOP Calatayud), ha sido destacada como “una de las mejores cooperativas de España, con una gestión muy profesional y eficiente”, por el crítico Luis Gutiérrez en su nuevo artículo para *Wine Advocate*.



Aceite delicado y expresivo

El AOVE 100% arbequina Aubocassa 25/26 ya está en el mercado. Esta variedad ofrece uno de los perfiles más delicados y frutales, y en Aubocassa, situada en el Pla de Mallorca, consigue transmitir un abanico de aromas y sabores sin igual.

MERIENDA ELEGANTE

El madrileño hotel Palacio del Retiro, Autograph Collection ha convertido la hora vespertina en un ritual irresistible con ‘La Merienda de Catalina’. Incluye bocados salados como un mini pain au lait con salmón y aguacate y pastelería fina. Se completa con bebidas calientes a elección (café, té, infusiones o chocolate). Copa de cava o champagne opcional.





La mejor bodega de Europa

Forbes, en su edición internacional, ha reconocido a Marqués de Murrieta como la mejor bodega de Europa y la tercera mejor del mundo en su ranking The World's 50 Best Wineries 2025. La revista ha tenido en cuenta numerosos parámetros como el prestigio de los vinos, la relevancia histórica de la bodega y la calidad de la propuesta enoturística.

SABOR CON PREMIO

Quesos Cerrato da un nuevo paso en su estrategia de innovación centrada en el sabor con Cerrato Umami, una referencia que ha sido premiada como Sabor del Año 2026 tras superar una exigente prueba sensorial a ciegas realizada por un jurado de consumidores. Intensidad, equilibrio y una cuidada expresión sensorial definen este queso de mezcla.





Argentina llega la Puerta del Sol

Tostado, marca argentina especializada en el tradicional sándwich grillado y repleto de queso, inaugura, a menos de un año de su llegada a España, su tercer local en uno de los enclaves más emblemáticos de Madrid. Con esta apertura en plena Puerta del Sol, la marca consolida una apuesta firme por la capital tras el éxito de sus primeros locales en Alonso Martínez y Tribunal.





Los mejores vinos y espirituosos de España

Los miembros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) han elegido, en su XVIII edición, los Mejores Vinos y Espirituosos de España, entre los que Pago de los Capellanes Crianza 2023, de la D.O. Ribera de Duero, se ha erigido en el máximo triunfador.

Catanias para compartir en pareja



Este San Valentín, Catanias® Cudié propone sorprender con un regalo tan elegante como delicioso: el Pack Duet Original & Himalayan Salt, que combina la dulzura atemporal de las icónicas Catanias® Originales con la audaz innovación del sabor Himalayan Salt, ofreciendo una experiencia gourmet pensada para compartir en pareja en los momentos más especiales.



ALTERNATIVA SIN ALCOHOL

La histórica familia ibicenca Marí Mayans presenta su primera fórmula sin alcohol: Marí Mayans 0%. Una bebida aromatizada refrescante que es el resultado de más de dos años de trabajo e investigación junto a laboratorios especializados. Con bajo contenido en azúcar, está realizada a partir de ingredientes naturales como hierbaluisa, anís, menta, tomillo, naranja y limón.

Vía Romana, Mejor Destino Enoturístico de Galicia



Vía Romana ha sido reconocida como Mejor Destino Enoturístico de Galicia en la prestigiosa guía 2026 Galicia Report Top 100 del Master of Wine Tim Atkin, elaborada por la periodista y experta internacional Beth Willard, una de las voces más influyentes del vino español en el ámbito global.

Reconocimiento a la trayectoria



Bodegas Faustino ha sido elegida "Bodega Europea del Año" por *Wine Enthusiast,* una de las publicaciones más influyentes del mundo del vino. El galardón reconoce la trayectoria de una de las grandes casas de Rioja, que celebra más de 160 años de historia familiar, innovación y respeto por la tierra.



CORPINNAT CRECE

Celler Mir y Torné & Bel se han incorporado a Corpinnat, que ya suma 21 bodegas comprometidas con el territorio, la excelencia y la calidad. Con estas dos nuevas incorporaciones, la marca colectiva de espumosos de calidad del Penedès reafirma su apuesta por un modelo abierto e integrador, que trabaja con uno de los reglamentos más exigentes del mundo.



CITA ESPERADA

La gran final del Concurso Cocinero y Camarero del Año 2025-2026 tendrá lugar el próximo 26 de marzo en el marco de Alimentaria+Hostelco, consolidándose como uno de los hitos más esperados del calendario gastronómico profesional en España. Ambos certámenes son bienales y organizados por Grupo Caterdata.

El destino vinícola más visitado de Rioja

Franco-Españolas Vino & Experiencias, que agrupa el área de eventos, cultura, venta directa y enoturismo del Grupo Eguizábal ha cerrado 2025 con más de 80.000 usuarios, 2,1 millones de euros de facturación y un crecimiento del 32%, superando por tercer año consecutivo todos sus registros.





Quinta edición de Wine Innovación Week

Del 24 al 26 de febrero el sector vitivinícola volverá a reunirse en la quinta edición de este evento de referencia en innovación y transferencia de conocimiento impulsado por el Clúster Vitivinícola Català INNOVI. El hilo conductor será la inteligencia artificial, la digitalización y las nuevas tecnologías.

Especial

MUJERES DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

El próximo 8 de marzo se celebrará en todo el mundo el Día Internacional de la Mujer. *Vinos y Restaurantes* dedicará este número a todas las mujeres y dará voz a las del sector vinícola y gastronómico: chefs, bodegueras, enólogas, sumilleres, jefas de sala…







DO Bierzo



D.O. Bierzo

Situada el noroeste de la provincia de León, esta denominación ha ido evolucionando en los últimos años hasta colocarse como una de las más valoradas por expertos y consumidores. Aquí la tinta mencía y la blanca godello son las variedades protagonistas.

Celler Hugas de Batlle - Vívid – Foto: ACN, Patronat de Turisme Costa Brava Girona



ENOTURISMO en primavera

En primavera la naturaleza se muestra en su mejor momento y la temperatura es ideal. Si además eres un apasionado/a de los vinos o bien estás empezando a descubrir este mundo, el enoturismo es la opción ideal.

Garnacha

La garnacha tiene algunas variaciones dentro de su género: garnacha tintorera, que produce vinos con gran color y cuerpo; garnacha blanca, que da lugar a vinos suaves con toques de frutas tropicales y notas herbáceas; y garnacha peluda, de la que se obtienen vinos afrutados y frescos, con un perfil aromático distintivo.



Bodegas San Alejandro

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

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca

2026 · XV CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

VUELVEN LOS **PREMIOS**

EDICIÓN 2·0·2·6

ABIERTAS LAS INSCRIPCIONES

www.premiosrocahotel.com



Fecha límite de presentación de candidaturas:
6 de marzo de 2026

Gala de entrega:
4 de junio de 2026 en Roca Barcelona Gallery

COLABORADORES

·959· DE BELLOTA 100% IBÉRICOS

GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS

interihotel by ambit

ORAC

ZWILLING

BODEGAS HISPANO SUIZAS



WINE in MODERATION .com
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.bodegashispanosuizas.com

Tantum Ergo

EL CAVA MÁS EXCLUSIVO DE ESPAÑA

95 PTOS.	GUÍA SEVI 2025	MEJOR CAVA DE ESPAÑA 2025	GUÍA WINE UP	MEJOR CAVA DE ESPAÑA	AEPEV 2025	97 PTOS.	GUÍA SEVI 2025
94 PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2025		TIM ATKIN	97 PTOS.	GUÍA SEVI 2025	94+ PTOS.	GUÍA WINE UP 2025
93+ PTOS.	GUÍA WINEUP 2025		PREMIOS VEREMA	94+ PTOS.	GUÍA WINEUP 2025	94 PTOS.	GUÍA ADN VEREMA 2025
93 PTOS.	GUÍA ADN VEREMA 2025	100 PTOS.	CIVAS AKATAVINO 2025	92 PTOS.	GUÍA GOURMETS 2025	93 PTOS.	GUÍA ABC 2025
91 PTOS.	GUÍA GOURMETS 2025	98 PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2025	91 PTOS.	TIM ATKIN 2025	93 PTOS.	GUÍA GOURMETS 2025
91 PTOS.	GUÍA PEÑÍN 2025	97 PTOS.	GUÍA SEVI 2025	91 PTOS.	GUÍA PEÑÍN 2025	93 PTOS.	GUÍA PEÑÍN 2025

VISITE NUESTRO STAND DEL 2 AL 4 DE FEBRERO EN BWW, PABELLÓN 8, CALLE A, STAND 550
VISIT OUR STAND FROM 2 TO 4 FEBRUARY AT BWW, HALL 8, STREET A, STAND 550

BWW
BARCELONA WINE WEEK