D.O. BIERZO: VINOS QUE HABLAN DEL TERRITORIO

Nº 283-MARZO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES









MUJERES DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

Profesionales que rompen estereotipos



ENOTURISMO EN PRIMAVERA

ESCAPADAS PARA VIVIR EL VINO

ALIMENTARIA

Medio siglo alimentando el futuro

BARCELONA WINE WEEK

Novedades presentadas

NOVEDAD MYCHEF



SOLES GUÍA REPSOL 2026 LOS NUEVOS PREMIADOS

QUICK WAVE

El horno **ultrarrápido** **x4** veces más **productivo**

Tecnología **Impingement** + Cocción **Convección** + **Microondas**



LA NUEVA GENERACIÓN
DE LA **COCCIÓN**
HIPERACELERADA

1 **Incrementa la productividad**
Mismo espacio,
x4 elaboraciones simultáneas

2 **Gestión integral**
Mychef Cloud asistido con IA

SOLICITA INFORMACIÓN

mychef.pro mychefpro.com

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

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

Departamento Publicidad:
Lola Beceiro
publicidadrevistas@curtediciones.com

E-mail publicidad:
lcurt@curtediciones.com

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

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.

NUEVA DIRECCIÓN
Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª
08008 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

Mujeres al poder



Este mes brindamos por la igualdad

Un año más, nuestro número de marzo está protagonizado por mujeres, poniendo nuestro granito de arena en dar mayor visibilidad al trabajo de chefs, bodegueras, viticultoras, enólogas, sumilleres, jefas de sala… por eso, además del reportaje dedicado a las 'Mujeres del vino y la gastronomía', donde hacemos balance de la situación de la mujer en ambos sectores y seleccionamos algunas de ellas a modo de ejemplo, también el Perfil y la sección Michelin tienen acento femenino.

Por otro lado, no nos olvidamos de las ferias profesionales: hacemos balance de lo más destacado de la Barcelona Wine Week y os avanzamos qué ofrecerá Alimentaria, que tendrá lugar del 23 al 26 de marzo en Barcelona y celebrará su cincuenta aniversario.

También os hablamos de la D.O. Bierzo, de los nuevos Soles de la Guía Repsol y os explicamos nuestra escapada gastronómica a Córdoba.

Y como a finales de este mes llega la primavera y las vacaciones de Semana Santa, hemos preparado un especial sobre enoturismo que no podéis dejar de leer para tomar ideas.

Laura Curt

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

SUMARIO #283



MARZO 2026



Vino del mes

7



Casar de Burbia Valdepiñeiro

Un godello ecológico largo y vibrante, muy envolvente y mineral, que sabe hablar del Bierzo con alma propia.



22 Enoturismo en primavera

En primavera las actividades al aire libre como los paseos o las comidas entre viñedos son más placenteras. Además, es posible aprovechar las vacaciones de Semana Santa si tu destino vinícola favorito o el que deseas descubrir, se encuentra algo alejado de tu lugar de residencia.

30 Mujeres del vino y la gastronomía

Os ofrecemos unas pinceladas sobre el papel de la mujer en la restauración y en el sector vitivinícola en la actualidad y os mostramos una selección de bodegueras, viticultoras, chefs, sumilleres, jefas de sala…

46 Barcelona Wine Week

Por Mar Galván

Celebrada en Fira de Barcelona, la feria ha vuelto a demostrar que ya no es solo un escaparate comercial, sino un auténtico termómetro de tendencias que anticipa hacia dónde se dirige el vino español en los próximos años.





54 D.O. Bierzo

La Denominación de Origen Bierzo, establecida en 1989 y situada en la vertiente más occidental de la provincia de León, es reconocida internacionalmente por sus vinos de alta calidad, especialmente los tintos basados en la uva mencía y blancos de godello.

58 Alimentaria 2026

Este año la feria Alimentaria –que tendrá lugar del 23 al 26 de marzo en Barcelona– celebrará cinco décadas de vida, una larga trayectoria durante la que ha sido testigo y motor de los principales avances de la industria y la distribución de nuestro país.

62 Soles Guía Repsol 2026

La Guía Repsol suma 83 nuevos Soles. Este año han sido distinguidos con tres Soles, la máxima calificación, los restaurantes A Tafona (A Coruña), Ramón Freixa Atelier (Madrid) y Voro (Mallorca).

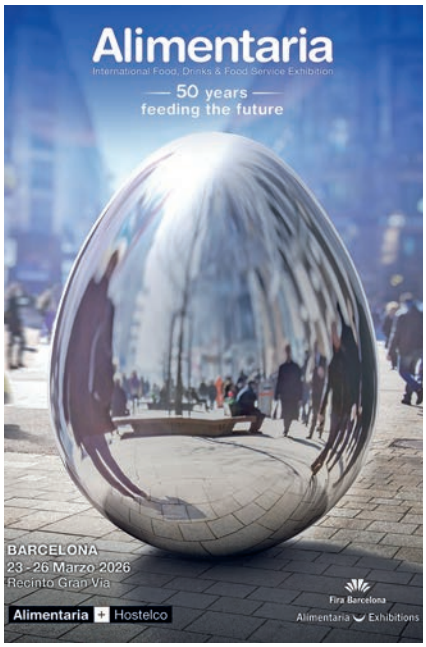
74 Entrevista a Periko Ortega

Este chef jienense al frente del restaurante cordobés ReComiendo, ha visto recompensada su larga trayectoria profesional con una estrella Michelin por una cocina que, según sus propias palabras, viaja entre la nostalgia y la contemporaneidad.





23-26/ 03
Alimentaria 2026



El Salón Internacional de Alimentación, Bebidas & Food Service, celebrará cinco décadas de vida, una larga trayectoria durante la que ha sido testigo y motor de los principales avances de la industria y la distribución de nuestro país. El salón afronta su futuro más inmediato como uno de los principales eventos internacionales para anticipar tendencias y abrir nuevos mercados.

Más información: www.alimentaria.com

23-26/ 03
VII Congreso de Restauración Colectiva

La restauración colectiva volverá a situarse en el centro del debate de la mano de este congreso integrado en el espacio 'Restauración Colectiva: meeting point', que se celebrará en el marco de Alimentaria + Hostelco.

Más información: www.restauracioncolectiva.com





14-16/ 03
Festival de Fermentación de Barcelona

Ponencias, maridajes, talleres, catas y un mercado con las mejores marcas de fermentados llenarán la Nau Bostik de La Sagrera en Barcelona, en una edición que se alarga hasta el lunes para dar cabida a una jornada para profesionales.

Más información: https://frmnt.cat/es/

13-15/ 03
IV Time Out Fest



El Time Out Market Barcelona, en el Maremagnum, será el escenario de la sexta edición de esta fiesta. 10 de los mejores restaurantes de Barcelona ofrecerán 21 platos exclusivos que solo se podrán disfrutar durante el festival, con el producto catalán como protagonista. Además, habrá sesiones de DJ, catas, talleres y muchas sorpresas.

Más información: www.timeout.es/barcelona/es/que-hacer/time-out-fest

12-22/ 03
Passeig de Gourmets

El festival gastronómico de Passeig de Gràcia celebrará su novena edición. 21 restaurantes del eje comercial barcelonés mostrarán durante 10 días todo su talento culinario con propuestas de temporada, entre las que este año destacan la Pastelería Creativa y los Bocadillos de Autor.

Más información: www.passeigdegourmets.com/es/



Àlex Froloff



LA SUMILLER Y EXPERTA EN ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS CARMEN GARROBO, DIRECTORA Y DOCENTE PRINCIPAL DE LA ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, ES UNA DE LAS VOCES MÁS INFLUYENTES Y RESPETADAS DEL SECTOR DEL VINO. ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE HA SIDO GALARDONADA CON EL PREMIO ISABEL MIJARES DE MUJERES DEL VINO EN LA CATEGORÍA DE 'MEJOR SUMILLER'.

CARMEN GARROBO

Carmen se define como "una apasionada del mundo del vino y el análisis sensorial. Llevo 'toda una vida' en la formación, comunicación referida al mundo del vino y la gastronomía. Me encanta aprender y enseñar, enseñar y aprender. Soy una convencida de que el éxito consiste ya no únicamente en conseguir objetivos, sino el de emplear nuestras habilidades y talentos para contribuir a hacer realidad los sueños de quienes quieren aprender a disfrutar del vino en todos los sentidos". Esa pasión y profesionalidad que imprime a su trabajo la ha hecho valedora de diferentes premios a lo largo de su trayectoria, el último, como apuntábamos al principio, el Premio Isabel Mijares de Mujeres del Vino a la Mejor Sumiller. El premio, inspirado en la trayectoria de Isabel Mijares, distinguió a profesionales que han dejado una huella profunda en el sector gracias a su pasión, rigor, dedicación y visión de futuro, un reconocimiento que celebra la excelencia, el liderazgo y la aportación de mujeres que transforman la industria vinícola. La entrega tuvo lugar el lunes 2 de febrero, en el Speaker's Corner de la Barcelona Wine Week 2026, en un acto cargado de emoción, respeto y admiración por la trayectoria de la premiada.

Durante la ceremonia, Carmen Garrobo compartió escenario con destacadas figuras del ámbito vitivinícola y recibió el galardón como homenaje a su legado profesional y a su contribución sostenida al desarrollo de la cultura del vino.

"Me sentí profundamente honrada por este reconocimiento en la categoría de 'Mejor Sumiller'. Para mí, representó no solo un logro personal, sino también un tributo al trabajo colectivo de la Escuela Española de Cata y a todas las personas que comparten la pasión por el vino. Es un orgullo contribuir, desde la docencia y la divulgación, a fortalecer y visibilizar el papel de la mujer en nuestro sector", expresó Garrobo tras recibir el premio.✻



Trayectoria

Fundadora y directora de la Escuela Española de Cata, Carmen Garrobo cuenta con más de 30 años de experiencia en la formación sensorial aplicada al vino y a los alimentos. Su método combina ciencia, precisión técnica y una comunicación clara, formando catadores capaces de evaluar con rigor, objetividad y criterio profesional.

Además, ejerce como presidenta de la Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid (ASUMAD), es responsable de la Secretaría del Comité de Formación de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), forma parte de diversos jurados en concursos nacionales e internaciones y colabora de manera habitual con publicaciones especializadas.

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 · MASTINELL HERETAT · ORAC · WIM STUDIO · ZWILLING



Casar de Burbia

Oda a los parajes del Bierzo

Casar de Burbia encarna la esencia del Bierzo más puro y moderno. Vinos ecológicos, de viñedos propios, que reflejan la autenticidad de un territorio vertical y complejo. Cada botella es una carta de amor al paisaje. Entre ellos brilla Casar de Burbia Valdepiñeiro.

La historia de Casar de Burbia es una historia de visión y coraje, la de una familia que soñó con devolver el alma a las viñas olvidadas de Valtuille de Arriba, en Villafranca del Bierzo (León), hoy en día, uno de los enclaves más codiciados de la región por su potencial para hacer vinos de calidad. Allí, alcanzando los 850 metros de altura, límite de cultivo de la comarca, y entre suelos de arcilla, pizarra y cuarzo, la mencía y la godello encuentran su carácter más elegante y mineral.
Todo comenzó con una intuición: que en esos viñedos abandonados, azotados por el viento y la altitud, dormía el futuro del Bierzo. Años de esfuerzo, investigación y sensibilidad transformaron aquel sueño en realidad.



Hoy, los vinos Casar de Burbia se cuentan entre los más apreciados del Bierzo, por su sedosidad, su equilibrio y su capacidad para transmitir la poesía y el alma de cada paraje. Casar de Burbia fue una de las primeras bodegas del Bierzo en apostar por los vinos de paraje, una forma de elaboración que busca revelar la identidad irrepetible de cada viña. Al mismo tiempo, Casar de Burbia ha hecho de la innovación una filosofía: tecnología de selección puntera, limpieza por impulsos de aire y un minucioso trabajo en I+D que asegura precisión y respeto absoluto por la uva. Pero tras cada avance sigue latiendo la pasión por lo artesanal: largas maceraciones con la madre, fermentaciones en tinajas y pequeñas barricas, tiempos lentos que redondean y aportan textura y sedosidad a cada vino. Entre ellos brillan el godello Casar de Burbia Valdepiñeiro, y Casar de Burbia Hombros, un mencía de paraje que nace en las zonas medias del paraje Valdaiga, en suelos de cuarzo y pizarra. Un vino profundo y sedoso, de taninos finos y gran mineralidad, que expresa con fuerza y elegancia la nobleza de la mencía en El Bierzo.✻

Casar de Burbia Valdepiñeiro

Tipo: Vino blanco ecológico
D.O.: Bierzo
Variedad: Godello
Graduación: 15,5%
P.V.P.: 24,80€

Un godello de paraje que nace en la parte alta de la viña Valdepiñeiro, en suelos arcillosos ricos en aluminio, hierro y cuarzo. Un vino largo y vibrante, muy envolvente y mineral, que sabe hablar del Bierzo con alma propia.

CASAR DE BURBIA
La Constitución, s/n
24549 Carracedelo (Léon)
Tel.: 987 562 910
www.casardeburbia.com



Carácter mediterráneo

El Sequé 2022 es un monastrell 100% ecológico nacido de viejos viñedos cultivados a 600 metros de altitud en Pinoso (Alicante). La combinación de distintos tipos de suelo da como resultado un vino maduro, complejo y lleno de matices. Un vino estructurado y hedonista con un auténtico carácter mediterráneo.



Amable, equilibrado y redondo

La Pelea 2024 es el nuevo Ribera del Duero de la gama Vinos del Paseante. Elaborado exclusivamente con tempranillo, posee un color rojo púrpura de alta intensidad y aromas de fruta negra complementados con finos matices tostados de su permanencia en barrica. En boca es un vino amable, equilibrado y redondo.



Estructura refinada

Museum Números Clausus es un gran reserva elaborado con tempranillo que refleja el carácter de Cigales. De color granate oscuro con reflejos rubí, presenta aromas de fruta madura acompañados de matices minerales, balsámicos y especiados. En boca es denso y equilibrado, con una textura envolvente que culmina en un final largo y expresivo.

Medalla de oro

Malpastor Crianza 2021, la segunda añada de este tempranillo de la Sonsierra, ha sido galardonado con medalla de oro en el certamen The Rioja Masters, organizado por la renombrada publicación británica *The Drinks Business*. Un vino intenso y aromático que resalta el carácter único de la zona y la expresión frutal de la variedad.





Gran potencial de guarda

Nacelcanto 2022 es brillante y luminoso, de color púrpura oscuro, con una exuberante nariz, pletórica en sus notas de moras, cerezas negras, tapenade de aceitunas negras, ahumados, violetas y romero. En boca es un vino poderoso y con volumen, ideal para disfrutar ahora pero con un gran potencial de guarda en la próxima década.

Cruz de Alba

Vinos Sinceros

"Somos invitados en esta tierra y cuanto más la respetemos, más profundo llegaremos a conocerla y más nos dará en el futuro. Ese es el saber por el que luchamos, la experiencia que buscamos, el reconocimiento que anhelamos".

Sergio Ávila, enólogo de Cruz de Alba.



demeter

"El vino se disfruta con moderación"

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA



Envejecido al sol en damajuanas

La bodega Diez Siglos rescata el vino de solera con 1985, una edición limitada de 900 botellas envejecida al sol en damajuanas. Las uvas verdejo son la base de este vino de autor que es una auténtica obra de arte colaborativa entre la tierra, el sol, la técnica y la tradición. Un vino único de color dorado, con una gran estructura y complejidad aromática.



Longevidad singular

Viñas del Vero Clarión nace de una selección de las mejores uvas blancas procedentes de los mejores viñedos de la bodega del Somontano. El resultado es un vino de selección con una longevidad singular, de color amarillo verdoso y una expresión aromática compleja, donde se combinan notas florales, frutales y especiadas.



Una auténtica rareza

Procedente de un pequeño viñedo plantado en 1921, Albillo Mayor 2022 es una auténtica rareza en la Ribera del Duero. La escasez de esta variedad ancestral y su naturaleza expresiva lo convierten en un blanco de guarda con carácter propio. Destaca su complejidad aromática, su textura sedosa y su profundidad.

PROPUESTA 'CASUAL'

Este chardonnay con D.O. Somontano pertenece a la gama Olvena de Leo & Niné, una colección de vinos casuales para disfrutar cada día. Destacan sus aromas a cítricos y frutas tropicales. En boca es fresco, agradable y de exquisito sabor. Ideal para brindar en una terraza, disfrutar en una cena con amigos o como pausa al final del día.





Entre los mejores chardonnay

La Masía Chardonnay fue el primer vino del proyecto vitivinícola de Marimar en California, iniciado en los años ochenta. Elegante y fresco, envejece durante nueve meses en barricas de roble francés, lo que le aporta complejidad y un tacto sedoso. La añada 2023 ha sido premiada con una medalla de oro en los Global Chardonnay Masters 2025.

MASTINELL
CAVA & HOTEL
*****

Déjate envolver por la experiencia Cava & Hotel Mastinell.

En Cava & Hotel Mastinell, los viñedos abrazan cada despertar y las habitaciones evocan la elegancia de una botella de cava. Una **experiencia de enoturismo 360 grados, única en el corazón del Penedès**, donde la calma se respira, el tiempo se detiene y **cada instante se convierte en puro placer.**



Personalidad profunda y envolvente

Gratallops vi de vila rosat 2022 de Clos Mogador, elaborado a partir de garnacha, cariñena y macabeo, expresa el carácter mediterráneo del Priorat con una personalidad profunda y envolvente. De carácter untuoso y paso amplio, combina frescura y salinidad con sutiles notas amargas.



Para disfrutar sin prisa

Reserva de la Familia V36, una edición limitada de solo 1.297 botellas de la añada 2009 y con quince años de crianza, es un homenaje al tiempo, la paciencia y la excelencia que definen la esencia de Juvé & Camps. Un espumoso para un disfrute pausado, ideal para conversaciones sin prisa.



Cava emblemático

Anna es un homenaje a la última persona de la familia que llevó el apellido Codorníu y que cambió la historia de la bodega. Con los años se ha convertido en el cava más emblemático de la marca. Anna Icónica Rosé se elabora con pinot noir de viñedos leridanos, lo que favorece una menor acidez, más cuerpo y mayor intensidad en la uva.



Propuesta diferente

Sericis Pinot Noir Rosé (D.O.P. Alicante) de Bodegas Murviedro, es una opción ideal para quienes buscan una propuesta diferente. Presenta un tono rosa pálido brillante y aromas intensos a frutos rojos, acompañados de suaves notas cremosas y un leve toque tostado. Perfecto tanto como aperitivo como para maridar con tapas, pastas, arroces, aves, pescados a la parrilla o platos de cocina asiática.





PUREZA Y VITALIDAD

El champagne Telmont Réserve Brut ejemplifica la armonía perfecta de chardonnay, pinot meunier y pinot noir que combina pureza y vitalidad. Marcado por aromas a madreselva, frutas horneadas y un toque de vainilla en nariz con una elegante espuma. Si además lo acompañas de una cucharadita de caviar, elevarás la experiencia sensorial.



Inspirada en las aguas japonesas

Etsu Pacific Ocean Water Gin es una ginebra de edición limitada inspirada en la profundidad y serenidad de las aguas japonesas. Elaborada con agua del océano Pacífico, destaca por su sutil salinidad, su frescura cítrica y su refinado equilibrio de notas cítricas y botánicos japoneses.



Objeto de deseo

Molinari Extra, el gran referente de los licores dulces italianos que está marcando tendencia en bares, *rooftops* y sobremesas de Italia, celebra 80 años de historia con una botella diseñada por Luca Barcellona que se ha convertido en un auténtico objeto de deseo. Una botella para guardar, enseñar… y, por supuesto, brindar.

NUEVO DISEÑO

En González Byass Jerez nace Lepanto, un brandy singular considerado como la "joya de la Corona de todos los brandies", elaborado íntegramente en Jerez con uvas 100% palomino fino. Como parte de su evolución, esta emblemática marca apuesta por un diseño renovado que rinde homenaje a la batalla histórica que le da nombre.





Ron único

Su carácter rosé, único en el mundo, y su edición limitada a 8.000 botellas han consolidado a Insolito como una propuesta singular dentro del universo de los destilados premium. En boca, su textura sedosa y sus sabores de frutos rojos y vainilla cremosa se armonizan especialmente bien con el contraste dulce y amargo del chocolate.

El lujo es cuestión de tiempo



Bushmills 10 Year Old es un whisky single malt irlandés que reivindica hacer las cosas sin prisa. Fruto de una triple destilación a partir de 100% cebada malteada irlandesa –un proceso que aporta una textura sedosa– en boca aparecen notas de vainilla, chocolate con leche y madreselva fresca, acompañadas de delicadas trazas de madera tostada.

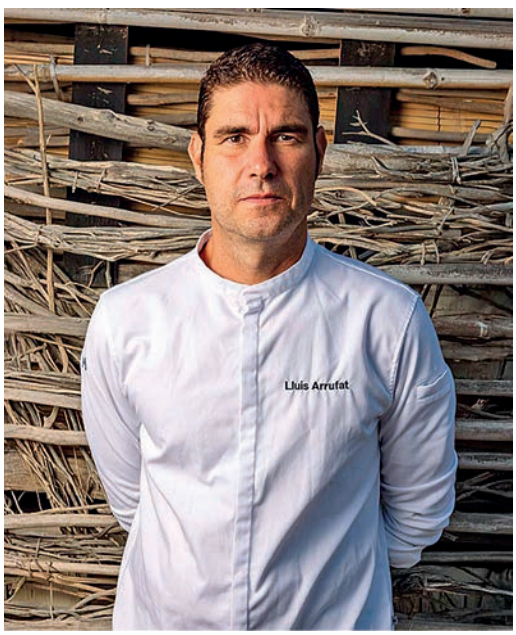


DAVID GARCÍA
estrena Compás

Corral de la Morería (Madrid), con una estrella Michelin y tres soles Repsol, dirigido por García, ha inaugurado su octava temporada con Compás. "Es un menú inspirado en buenos momentos y en vivencias, donde la música marca el compás de cada plato. Supone un paso más dentro de la evolución gastronómica de Corral de la Morería, y tengo muy buenas sensaciones con el resultado", afirma el chef.

LUIS ARRUFAT
presenta su libro Arroz

Luis Arrufat –referente en la formación gastronómica y con una sólida trayectoria en templos como elBulli, Arzak o los restaurantes del chef José Andrés en Washington– presentó su libro *Arroz. Técnica y Esencia,* en la pasada edición de Madrid Fusión. Un libro que aborda el universo del arroz a través de 30 recetas y aspira a convertirse en referencia tanto para cocineros profesionales como para entusiastas de la gastronomía.



ALBERT ADRIÀ
inaugura una serie de colaboraciones



Bikini Bar (NH Collection Madrid Eurobuilding), el concepto de Rafa Zafra donde el sándwich clásico (bikini en catalán) adquiere una nueva dimensión, presentó el pasado mes "Los bikinis de los amigos de Rafa", una serie de colaboraciones de edición limitada. El primer encuentro, disponible en febrero, lo firmó Albert Adrià.

GERARD SANS
recupera El Veracruz



Orgulloso barcelonés criado en el Eixample y formado en la prestigiosa Escuela Hoffman, Sans ha recuperado un bar-restaurante de toda la vida ubicado en el 321 de la calle Mallorca. La carta es corta, "Prefiero tener pocas cosas, pero muy bien hechas", afirma el chef, y se compone de entrantes, tapas, desayunos de tenedor, bocadillos, platos y acompañamientos. Todo se prepara al momento, con producto seleccionado.



Mojar la magdalena

Escribe Julian Barnes sobre la existencia de un individuo capaz de recordar con precisión todas las tartas que había comido en su vida. Algo así como aquel Alexander Luria, cuya memoria le llevó a recordar secuencias de números, palabras y detalles de todo tipo acontecidos hacía una década. Puede entenderse como un prodigio que igual raya la enfermedad.



Sucede entre muchos cocineros y comentaristas gastronómicos capaces de recordar un sabor, fusionándolo con otro –caso de que sean chefs–, o comparándolo con aquel gusto tan especial que se ha dado por denominar "el punto de la abuela". Debo confesar que estos especialistas en números del circo del gusto me ponen especialmente nervioso. "¡Es el mismo sabor que conseguía mi abuela!". ¿Cuál? Porque todos tenemos o hemos tenido dos. ¿Era la abuela joven en el momento en el que el comentarista reconocedor de gustos era niño o ya había dejado la adolescencia cuando la recordaba mayor, de cocina afinada por el paso del tiempo? ¿Era una abuela con recetario de la cocina tradicional, o esta expresión es una cochina mentira? Porque la tradición, o más exactamente su sabor, se ha borrado en el recuerdo. Es inaccesible, inimaginable. Sigan añadiendo palabras in y se aproximarán a lo que es eso: un recuerdo complejísimo, en el que el gusto, los colores y el maquillaje de la añoranza definen algo que no tenemos.

Recuperemos el sabor, o la receta, de la lengua de ternera con salsa ravigote: ¿cuál? ¿La que me comía en el restaurante Quo Vadis, de Barcelona? ¿La de los Bouchons de Lyon? ¿Quizás fuera la preparada por Christian Constant? Probablemente me equivoco con todos, porque ese gusto que queda en mi memoria puede ser obra de mi amigo Jean Luc Figueras, o bien es la suma de todos ellos más el apunte literario con referencias balzaquianas. Además, las abuelas, como todos, tienen la mala costumbre de morirse. Las mías ya no existen. Ahora soy yo el que intenta lograr algo semejante al sabor de sus guisos, al hacer casi perfecto de mi suegra de Burdeos. Divinas sugerencias llenas de contradicciones, entre otras por aportaciones antes impensables de tomates de una acidez repugnante, aguacates adorados por todos que no saben a absolutamente nada y, Gasterea nos proteja, la última manía de los fermentados que pretenden hacernos coreanos en un día. Como si nuestro paladar fuera un coche prefabricado por *Hyundai*, lleno de plástico y transistores listos para escapar cada uno por su lado.

"BUSCAR UNA COCINA DE REFERENCIAS ES UN JUEGO ELEGANTE SIN AUTENTICO SUSTRATO"

Buscar una cocina de referencias es pues un juego elegante sin auténtico sustrato. Saltemos de nuevo a la literatura, justo cuando el señor Marcel Proust, *En busca del tiempo perdido,* lo recupera con notable esfuerzo de memoria comiéndose una magdalena. La moja en té y la saborea. Necesita varios bocados hasta que, al décimo, creo recordar, aparece el recuerdo. No del gusto exacto de la magdalena (o sí), sino de su infancia en el pueblo de Combray. Ahí tiene dos direcciones a seguir: du côté du chez Swann o du côté de chez Guermantes, caminos que indican dos tipos de vida y, por qué no, de cocina: una, la de la rica y cultivada burguesía; la otra, de una aristocracia más bien rancia que acabará devorada por lo que ahora se llama clase media. Un camino que, al margen de magdalenas, define a la perfección hacia dónde ha circulado o está circulando la cocina mientras concursos, ferias y charlatanes nos proponen cuál es el mejor flan de este instante. Porque al siguiente, ya me dirán ustedes, dónde estará el flan y su memoria. ❋



40 ANIVERSARIO

Paco García y Melania Berdún están al frente de este mítico establecimiento que pasó de ultramarinos y charcutería de barrio a restaurante imprescindible en Chamberí. Uno de los grandes pilares de la casa es su menú del día: por 18 €, Ponzano ofrece un producto de mercado excepcional, con platos de siempre como fabada, caldo gallego, o su famoso cocido madrileño de los miércoles.

POZANO
Ponzano, 12 · 28010 Madrid · Tel.: 914 486 880
www.restauranteponzano.com

PLATOS CON ACENTO NÓRDICO



La nueva selección de platos de Fiskebar combina la tradición mediterránea con guiños a la cocina del norte de Europa a través de recetas como el crudo de pargo, el txangurro de buey de mar gratinado o el lenguado con mantequilla tostada. Elaboraciones pensadas para compartir con vistas al puerto de Barcelona.

FISKEBAR
Passeig d'Ítaca, 3 · 08039 Barcelona · Tel.: 936 093 692
www.grupotragaluz.com/restaurantes/el-bar-de-fiskebar

Encuentro entre Japón y el Mediterráneo



Sophie Kai es un puente entre culturas donde el sushi, el ramen y la robata dialogan con el aceite de oliva. Una mirada barcelonesa al Japón contemporáneo con guiños de fusión y raíces locales que se materializan en bocados como uramaki de anguila y aguacate, ramen de cerdo con chashu y naruto, gyozas de vegetales, baos y misos suaves.

SOPHIE KAI
Carrer del Rec Comtal, 12 · 08003 Barcelona · Tel.: 938 524 050 · www.sophiekai.es



Para sevillanos y visitantes

La emblemática casa del S.XIX de la calle Zaragoza, que fuera La Taberna del Alabardero, renace como multiespacio que incluye un restaurante. En la propuesta de restauración prima el recetario tradicional andaluz: desde tapas a guisos y frituras. Una propuesta pensada no sólo para el visitante, sino también para los locales.

CASA INQUIETA
Zaragoza, 20 · 41004 Sevilla · Tel.: 954 053 976
www.casainquieta.es

Jueves de cocido

Hasta que llegue la primavera, el barcelonés Molino de Pez ofrece cada jueves cocido madrileño servido en tres vuelcos, como manda la tradición. Una experiencia que brinda un plato tradicional con muchos puentes entre la cocina madrileña y catalana (el tercer vuelco incluye pilota y butifarra blanca).

MOLINO DE PEZ
Còrsega, 346 · 08037 Barcelona · Tel.: 935 959 591
www.molinodepez.com



EL PAISAJE EN EL PLATO



En la cocina de Monte –firmada por el chef Xune Andrade– siguen teniendo gran protagonismo la caza, los pescados de río, los fondos profundos y los productos silvestres. Actualmente se articula a través de dos menú degustación: Ruta por el Monte y Paseo por el Monte. A ellos y para adaptarse a un cliente más local y recurrente, se suma Garbeo, disponible de miércoles a viernes, con 3 entradas, un pescado y un plato del día.

MONTE
San Feliz, s/n · 33638 San Feliz (Asturias) · Tel.: 985 593 089 · www.montesanfeliz.com



Homenaje a los mercados peruanos

El nuevo proyecto del chef Pablo Ortega en Barcelona es una cevichería que homenajea a los mercados populares de Perú. Aquí los peruanos se sentirán como en casa y los barceloneses descubrirán ceviches elaborados al momento como el carretillero (que lleva pota de calamar frita), además de platos como el aeropuerto chijaukay o el seco de rape. Para rematar, postres caseros como el delicioso tres leches, y para maridar, pisco sour (también versión maracuyá).

MERCADO CENTRAL
Creu dels Molers, 4 · 08004 Barcelona · Tel.: 686 151 533
www.instagram.com/mercadocentraltaberna



Compartir es obligatorio

En Bel Mondo las novedades se piden en plural y están ideadas para compartir, como el Stracchino fritto, la Burrata al pesto di basilico, la Girella al rabo de toro, los sedosos Fazzoletti Strachitunt o los contundentes Tagliolini al bogavante.

BEL MONDO
Velázquez, 39 · 28001 Madrid · Tel.: 919 010 369
www.bigmammagroup.com/es/restaurantes-italianos/bel-mondo



VERAZ

Nueva etapa

Álvaro Salazar, chef del mallorquín Voro (dos estrellas Michelin y dos soles Repsol) inaugura una nueva etapa en el restaurante de The Barcelona Edition como chef partner junto al chef ejecutivo Pedro Tassarolo. Salazar, reconocido por una cocina que une raíces andaluzas, memoria mediterránea y sensibilidad contemporánea, traslada ahora a Veraz una filosofía que va más allá del plato. Cada elaboración responde a un equilibrio preciso entre técnica, emoción y coherencia. Una cocina que no solo se come, sino que se observa, se siente y se recuerda, un auténtico viaje gastronómico.

The Barcelona Edition
www.editionhotels.com/barcelona







SAN HÔ

Alta gastronomía canaria

Bajo la dirección de Adrián Bosch, San Hô confirma con la obtención de 2 soles de la Guía Repsol la madurez de una cocina que une desde sus inicios, con una impecable ejecución, las Islas Canarias con el resto del mundo. Con este reconocimiento Royal Hideaway Corales Resort de Tenerife se corona como el hotel con más soles Repsol de España, convirtiendo su impecable propuesta gastronómica en el gran lienzo del altísimo nivel de la gastronomía de las Islas Canarias.

Royal Hideaway Corales Resort
www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-corales-resort



Hesperia Andorra

Novedoso *après-ski* de tarde



El hotel propone un tardeo en The Lobby pensado para disfrutar después de una intensa jornada de esquí, con merienda, música y espacios de descanso para huéspedes y visitantes.



Con las vacaciones de Semana Santa a la vuelta de la esquina, hay que ir pensando ya en un lugar donde disfrutar y relajarnos. Los amantes de la nieve tienen en Andorra el destino perfecto y entre su amplia oferta destaca el hotel Hesperia Andorra, que no solo ofrece alojamiento.

Ubicado en el corazón de Escaldes-Engordany, al lado del spa termal Caldea (280m) el centro termolúdico más grande de Europa y a pocos minutos de las estaciones de esquí de Andorra (Grandvalira), el hotel tiene salida directa a la Avda Carlemany, zona comercial peatonal donde podrás disfrutar de su atractiva zona de tiendas y a pocos metros de la zona comercial de Andorra la Vella.

Por si todo esto fuera poco, esta temporada de esquí, el hotel propone una nueva manera de alargar el placer de vivir un día en la nieve, alejándose del concepto clásico del *après-ski* nocturno y apuesta por un tardeo cálido, informal y pensado para toda la familia.

Una merienda reconfortante

Cada tarde, entre las 16:30h y las 19:30h, el hotel invita a huéspedes y visitantes a disfrutar de una merienda reconfortante en *The Lobby*, un espacio diseñado para relajarse después de horas de esquí, frío y actividad al aire libre. Una propuesta pensada para aquellos que quieren bajar el ritmo sin renunciar al ambiente, el buen producto y la buena compañía.

La experiencia se articula alrededor de una oferta gastronómica sencilla y atractiva, que incluye opciones dulces y saladas como bocadillos calientes, *pancakes, smoothies* o chocolate caliente, ideales para recuperar energía y compartir en familia.

Uno de los elementos diferenciales de la propuesta es su carácter abierto y flexible: el servicio se podrá disfrutar tanto en las mesas de la zona de cafetería como en los espacios de descanso del *lobby*, con sofás y zonas *lounge*, fomentando una experiencia más relajada y social. Todo ello, acompañado de buena música y un ambiente cuidado, pensado para crear un punto de encuentro agradable y próximo.

Con esta iniciativa, Hesperia Andorra apuesta por una alternativa al *après-ski* tradicional, más enfocada al bienestar, al goce diurno y al público familiar, y especialmente pensada para conectar con la comunidad local catalana, que visita el Principado durante la temporada de nieve.

Esta propuesta se suma al posicionamiento del hotel como un espacio versátil y acogedor, ideal tanto para escapadas de esquí como para planes de desconexión, reforzando su papel como punto de referencia en Escaldes-Engordany para aquellos que buscan experiencias auténticas más allá de las pistas. ✻

Más información: hesperia.com

Tel. 936 113 131

Mychef Quick Wave

La nueva generación de cocción acelerada que redefine la productividad en el sector Horeca



Mychef Quick Wave es mucho más que un horno de cocción acelerada: es una solución integral diseñada para transformar la productividad, la rentabilidad y la gestión operativa en el sector Horeca.

Este nuevo equipo nace para responder a los grandes desafíos que afrontan hoy la restauración organizada, cafeterías, hoteles, fast food y cadenas de delivery: picos de demanda cada vez más exigentes, escasez de personal cualificado, necesidad de estandarizar procesos y resultados, y presión por reducir tiempos de espera sin comprometer la calidad del producto final.

Quick Wave redefine el concepto de eficiencia en cocina profesional gracias a su tecnología de cocción hiperacelerada, que combina aire ciclónico Impingement, convección y microondas. Esta combinación permite obtener resultados homogéneos, crujientes y jugosos en cuestión de minutos —e incluso segundos— manteniendo intactas las propiedades organolépticas de los alimentos. El resultado es una cocción rápida, precisa y de alta calidad, adaptada a entornos de alta rotación y máxima exigencia operativa.

Máxima productividad real: multiproducción sin pausas

La gran revolución de Quick Wave se basa en la integración de dos tecnologías exclusivas que lo posicionan como el horno de cocción acelerada más productivo del mercado:

Continuous Cooking permite eliminar los tiempos muertos entre pedidos. Gracias a esta tecnología, es posible añadir nuevas cocciones sin esperar a que finalicen las anteriores. El sistema, basado en inteligencia artificial, recalcula automáticamente los parámetros de las cocciones que ya están en marcha, ajustando tiempos y condiciones de forma dinámica. Esto permite mantener un servicio continuo, fluido y sin interrupciones, incluso en los picos más intensos de demanda.

Multiple Cooking permite cocinar varias raciones de una misma receta en una sola carga. El usuario fija los parámetros de la receta principal y el horno ajusta automáticamente los parámetros para 2, 3 o hasta 4 raciones, sin nece-

Innovación más allá de la velocidad

Mientras otros hornos de cocción acelerada se centran únicamente en reducir tiempos, Quick Wave introduce una visión más amplia: no solo acelerar, sino transformar la forma de producir y gestionar el servicio. La combinación de multiproducción continuada, inteligencia artificial y conectividad convierte a Quick Wave en una plataforma productiva y analítica, diseñada para operar sin límites.

Entre sus capacidades diferenciales destacan también:

- **Supervisión remota y control operativo en tiempo real.**
- **Análisis de rendimiento y consumos para optimizar costes.**
- **Verificación de procesos y lavados para garantizar consistencia.**
- **Integración con software de gestión mediante API, facilitando la unificación de la operativa a nivel corporativo.**

Todo ello permite a los responsables de operaciones, franquiciados y gestores contar con una visión global de su red, mejorando la estandarización, la eficiencia y el control.



sidad de intervención manual. De este modo, se simplifica la operativa, se reduce la dependencia de personal altamente cualificado y se garantiza una total estandarización de resultados.
Gracias a estas dos tecnologías, un único Quick Wave puede llegar a cuadruplicar la producción respecto a otros hornos de cocción acelerada del mercado en el mismo espacio físico. Esto se traduce en mayor rotación, menor tiempo de espera para el cliente, optimización del espacio en cocina y una mejora directa de la rentabilidad por metro cuadrado.

De la cocina a los datos: una nueva era conectada

Más allá del rendimiento productivo, Quick Wave marca un punto de inflexión al convertir la cocina en una fuente de datos nativa. A través de su integración con Mychef Cloud, el horno se convierte en un equipo totalmente conectado, permitiendo la monitorización y gestión remota y centralizada de todos los hornos de una red de establecimientos.

Desde la plataforma, los gestores pueden visualizar en tiempo real el estado operativo de cada equipo, controlar la pantalla del horno como si estuvieran físicamente frente a él, administrar recetas, actualizar parámetros y estandarizar procesos en toda la red. Esta conectividad facilita una gestión más ágil, homogénea y escalable, especialmente relevante para cadenas, franquicias y grupos de restauración organizada.
Además, Quick Wave ofrece reportes avanzados con estadísticas detalladas sobre consumos energéticos, horas de uso, recetas más producidas, análisis comparativos por local, picos de demanda y rendimiento productivo. Esta información convierte al horno en una herramienta estratégica de toma de decisiones, permitiendo anticipar necesidades, optimizar flujos de trabajo, mejorar la planificación y ajustar operaciones en base a datos reales.

Una nueva generación de cocción acelerada

Con Quick Wave, Mychef da paso a una nueva generación de cocción acelerada: más allá de la velocidad, incorpora multiproducción continuada, gestión centralizada y control absoluto del proceso. El resultado es una cocina más ágil, inteligente y rentable, capaz de adaptarse a los retos actuales del sector Horeca y preparada para el crecimiento de modelos de negocio cada vez más exigentes.
Quick Wave no solo acelera la cocción: acelera la toma de decisiones, la productividad y la evolución de la cocina profesional hacia un modelo más conectado, eficiente y orientado a datos. ✻

Más información:
www.mychefpro.com



Escapadas para vivir el vino

ENOTURISMO EN PRIMAVERA



El vino se bebe pero también se vive. Los estresados urbanitas amantes del vino encuentran en el enoturismo una forma de relax inigualable. Y es que disfrutar de una copa en mitad de los viñedos es una experiencia que sin duda ayuda a entender mejor el vino que se está degustando a la vez que nos conecta con la naturaleza.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR ACEVIN - RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA Y LAS BODEGAS

En primavera las actividades al aire libre como los paseos o las comidas entre viñedos son más placenteras. Además, es posible aprovechar las vacaciones de Semana Santa si tu destino vinícola favorito o el que deseas descubrir, se encuentra algo alejado de tu lugar de residencia y no te da para una simple escapada. No obstante, cualquier época es buena para hacer enoturismo.

Según el decimoséptimo Informe Anual de Visitas a Bodegas y Museos del Vino asociados al club de producto Rutas del Vino de España, elaborado a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España, que recoge los datos referidos al año 2024, el mes de octubre es el que anota un mayor número de visitas, algo que se relaciona con la época de la vendimia, que se desarrolla en general en este mes. La posibilidad de disfrutar de los paisajes otoñales relacionados con las viñas y su entorno también es un factor que multiplica los viajes en esta época. El mes de agosto, por tercer año consecutivo, ocupa el segundo puesto en el ranking de visitas, algo de gran relevancia, pues es el indicador más claro de la consolidación del enoturismo como producto con entidad propia: el hecho de que agosto esté en ese segundo lugar en número de visitas, siendo el mes donde prevalecen los destinos de sol y playa, da cuenta del alto grado de interés que despiertan los destinos relaciona-



ACEVIN - Ruta del Vino Montilla-Moriles

dos con la cultura vitivinícola y, en particular, la oferta propuesta desde Rutas del Vino de España. La desestacionalización se hace aún más patente cuando vemos que el tercer mes con más visitas es mayo, incluso por delante de septiembre, otro de los meses más atractivos en este sector, relacionado, igual que octubre, con el momento de la vendimia. Ese reparto a lo largo del año contribuye a una mayor sostenibilidad de los territorios, tanto desde el punto de vista medioambiental como económico y social. Los meses que han experimentado un mayor crecimiento porcentual con respecto al años anterior fueron marzo, mayo y febrero.

El Marco de Jerez recupera el primer puesto

Los datos de este nuevo informe siguen la estela de los arrojados por el anterior. Durante el año 2024 ninguna nueva ruta se incorporó a la marca Rutas del Vino de España, manteniéndose así el estudio sobre las 37 que, entonces, lo formaban (en 2025, con la incorporación de Ribeira Sacra, el número total de Rutas dentro de la marca subió a 38).

El registro de visitantes en los establecimientos analizados (bodegas y museos) de cada Ruta del Vino permite establecer una clasificación en la que hay que tener siempre en cuenta la diferenciación y especificidad de cada una de las Rutas. Así, en términos glo-

Hacienda López de Haro



bales, las Rutas que recibieron un mayor número de visitantes durante el año 2024 fueron la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez (425.652 visitantes), la Ruta del Vino Ribera del Duero (381.083 visitantes) y la Ruta del Vino Penedès (369.170 visitantes). A ellas les siguen otras como la Ruta del Vino Rioja Alta (316.922 visitantes), la Ruta del Vino Rioja Alavesa (258.417 visitantes), la Ruta del Vino de Calatayud (246.551 visitantes) y la Ruta del Vino Rías Baixas (155.551 visitantes).

La estructura en el reparto por tipología de establecimientos se mantiene: de manera general, el 70,19% de los visitantes corresponden a bodegas y el 29,81% a museos. En ambos casos las visitas aumentaron durante 2024. Las Rutas del Vino que un mayor número de visitas a Bodegas fueron Marco de Jerez (340.309), Penedès (332.305), Rioja Alta (277.053), Rioja Alavesa (248.463), Ribera del Duero (247.894) y Rías Baixas (102.480). Por su parte, las que obtuvieron un mayor número en cuanto a visitas a museos fueron Calatayud (240.781), Ribera del Duero (133.189), Arlanza (108.792) y Marco de Jerez (85.343).



Museo del Vino inclusivo

El Museo del Vino Villa-Lucía, situado a las afueras de Laguardia (Álava), es el primer Museo del Vino del mundo 100% inclusivo en lengua castellana. Un lugar pensado para todos, donde conocer, sentir, oler, ver y degustar el vino con los 5 sentidos, con un recorrido que mezcla artesanía con las tecnologías y efectos más vanguardistas, de forma accesible e inclusiva. Allí tocaréis cepas y sarmientos, descubriréis la actividad del tonelero y los tipos de madera para fabricar barricas… A lo largo del recorrido, realizaréis una cata virtual, jugando a descubrir los aromas, colores y sabores del vino; y hallaréis estaciones táctiles etiquetadas en braille. El Museo ofrece, además, la experiencia en 4D 'En tierra de sueños', un original cortometraje, inclusivo, con más de 18 premios cinematográficos internacionales.



La experiencia más exclusiva

Marqués de Murrieta lanzó hace unos meses una experiencia única que se posiciona como la más exclusiva ofrecida por una bodega en España. Esta experiencia permite a los visitantes disfrutar del paisaje único de viñedos de Rioja llegando en helicóptero o avión privado a la bodega, ubicada en la histórica Finca Ygay de 300ha, a pocos minutos de Logroño.

El itinerario continua después con una visita privada a los viñedos centenarios y a las instalaciones de elaboración y crianza. El recorrido prosigue con el acceso exclusivo al museo de la bodega y finaliza en un comedor privado del Castillo de Ygay con un menú de alta gastronomía acompañado por cinco de los mejores vinos de la bodega.

Ruta del Vino Ribeira Sacra, la última en incorporarse

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ratificó el pasado junio la certificación de una nueva Ruta del Vino: la Ruta del Vino Ribeira Sacra (Galicia). Esta Ruta se extiende por la zona de producción que abarca la D.O. Ribeira Sacra, en un territorio formado por un total de 21 municipios, entre el sur de la provincia de Lugo y el norte de la de Ourense. Estos municipios son: A Peroxa, A Pobra de Brollón, A Pobra de Trives, A Texeira, Carballedo, Castro Caldelas, Chantada, Manzaneda, Monforte de Lemos, Nogueira de Ramuín, O Saviñao, Pantón, Parada do Sil, Paradela, Portomarín, Quiroga, Ribas de Sil, San Xoán de Río, Sober, Taboada, Trives. Todos ellos se distribuyen por cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. Desde el punto de vista vitícola, las variedades principales son la mencía y la godello, aunque encontramos otras autóctonas gallegas como la brancellao, la merenzao, la sousón, la loureira o la treixadura.

El territorio de esta Ruta del Vino, que transcurre a lo largo de las riberas del Miño y el Sil, tiene un especial atractivo en su paisaje vitivinícola con el cultivo del viñedo en las laderas (aterrazadas o naturales) que dan a los ríos y en las que el desnivel puede llegar al 70%. Por eso, esta zona es una de las principales representantes de la llamada 'viticultura heroica'. Este patrimonio se une al arquitectónico, pues en la zona se da una de las mayores concentraciones de iglesias y monasterios medievales de toda Europa; unas construcciones que también están relacionadas con la elaboración y la producción de vino desde hace siglos.

El visitante internacional, en alza

El visitante nacional, con el 74,9% del total, sigue siendo el mayoritario, pero de nuevo se constata un aumento del internacional, que representa ya el 25,1%, un 3,9% más que durante el año anterior. La afluencia de este mercado internacional estaría relacionada, entre otros factores, con la promoción continua que Rutas del Vino de España realiza en el exterior a través de la colaboración con Turespaña (presentaciones en destino, participación en ferias especializadas y viajes de prensa y turoperadores de otros países), así como al impulso dado desde los territorios que ya cuentan con un alto número de turistas extranjeros como Alicante, Gran Canaria, Marco de Jerez, Penedès o Ronda-Málaga.

Impacto económico

El número total de visitantes a las bodegas y museos del vino asociados a Rutas del Vino de España durante 2024 se elevó a 3.036.878, un 2,22% más frente a los registrados en 2023. En el histórico de datos, solo durante los años 2017 y 2019 se alcanzaron cifras superiores. Este aumento de visitantes comporta, igualmente, otro nuevo aumento en la repercusión económica del enoturismo, dentro de la actividad turística asociada a los dos tipos de establecimientos que se tienen en cuenta en este informe (bodegas y museos del vino que integran las Rutas del Vino de España). Estamos, de nuevo, ante una cifra récord, que vuelve a superar los 100 millones de euros, llegando a 112.299.907 millones de euros. Esta cifra supone un 9,91 % más respecto al año anterior, y es especialmente significativa ya que durante el periodo analizado no se sumó ninguna nueva ruta al club de producto, lo que indica que el total del aumento responde esencialmente al incremento en el número de visitantes y en el gasto medio de los mismos.

Para calcular este impacto económico solamente se tienen en cuenta las bodegas y los museos, los dos tipos de establecimientos a los que se puede imputar de manera objetiva una visita motivada expresamente por interés enoturístico. Aun así, no hay que olvidar que a esos datos habría que sumar otros gastos implicados en el viaje del turista, atribuibles a los dispensados en otros establecimientos del destino (y que también forman parte de las Rutas del Vino de Es-

ACEVIN- Ruta del Vino de Rioja Alavesa



paña), como alojamientos, restaurantes o empresas de actividades. Así, el impacto económico total sería mucho mayor, pudiendo estimar que la cifra sería tres veces superior.

Ribera del Duero: un ejemplo del impacto positivo del enoturismo

El enoturismo se ha consolidado como un elemento clave en el desarrollo económico y social de muchas zonas, entre ellas, Ribera del Duero, con impacto directo en el empleo, la actividad empresarial y la proyección exterior del territorio. Así se desprendió de las conclusiones compartidas durante la mesa redonda celebrada en el marco de la presentación del informe elaborado por PwC que analiza la contribución real del vino y de la Denominación de Origen al conjunto de la economía local, regional y nacional.

El informe pone de relieve el papel del enoturismo como uno de los principales dinamizadores económicos y sociales de Ribera del Duero. La actividad enoturística no solo atrae visitantes, sino que genera empleo estable y de calidad en el medio rural, impulsa sectores como la hostelería y la gastronomía y refuerza el posicionamiento premium de la denominación de origen, cada vez más profesionalizado y con capacidad para generar oportunidades en torno al territorio.

"El enoturismo no solo trae visitantes, sino empleo estable, apoyo al territorio y oportunidades para los jóvenes. Ribera del Duero no es la España despoblada, es la Ribera de las oportunidades", subrayó Miguel Ángel Gayugo, presidente del Consorcio de la Ruta del Vino Ribera del Duero.

Desde el punto de vista de las bodegas, el impacto económico es directo. "El gasto medio del enoturista es casi tres veces superior al del turista convencional y, además, construye marca. El visitante no solo compra una botella, vive una experiencia, y eso refuerza el valor percibido del vino", explicó Fernando Rodríguez de Rivera, director general de Bodegas Pradorey.

Durante la mesa redonda, los ponentes coincidieron en señalar que el desarrollo del enoturismo y del sector vitivinícola requiere afrontar retos estructurales relacionados con la conectividad, las infraestructuras y la ordenación del territorio ligada a la convivencia con otras actividades industriales que pueden generar conflictos.

El debate también abordó los principales vectores que marcarán el futuro de Ribera del Duero, entre ellos el posicionamiento internacional, la adaptación al cambio climático y la conexión con los nuevos consumidores.

"Ribera del Duero está claramente posicionada en el segmento premium, con un precio medio de exportación muy superior a la media nacional. Eso refleja una percepción de alta calidad, reputación y rentabilidad en los mercados internacionales", apuntó Jordi Esteve, socio Responsable de Economics y Strategy en PwC.

En este contexto, el enoturismo se ha consolidado como una herramienta clave para explicar el valor del vino y fidelizar al consumidor. "El visitante entiende el esfuerzo, el territorio y la cultura que hay detrás de una botella, y eso genera una conexión duradera", añadió Miguel Ángel Gayugo.

Por último, Enrique Pascual puso el foco en la necesidad de seguir acercando el vino a las nuevas generaciones desde un enfoque cultural y experiencial. "El vino es cultura y forma parte de nuestra identidad. La clave está en comunicarlo de forma cercana y sencilla, promoviendo siempre un consumo responsable".❋

Requena

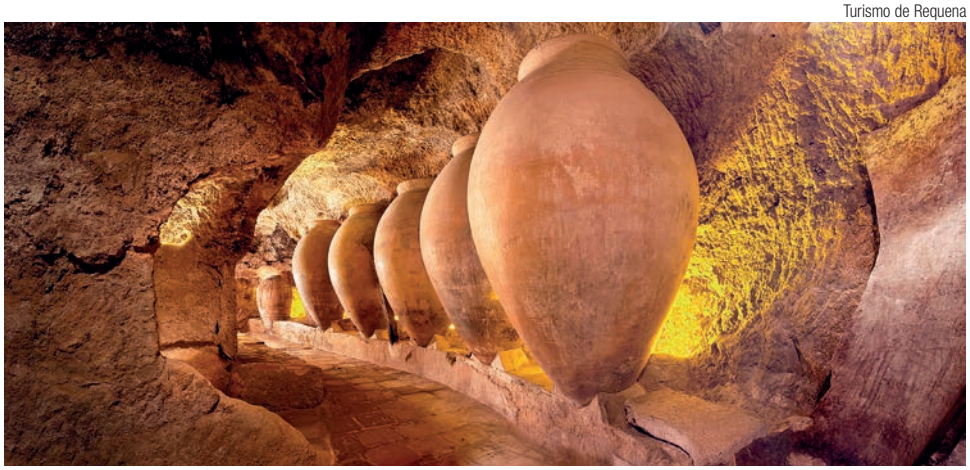
Ciudad Española del Vino 2026

Requena es uno de los destinos enoturísticos que hay que marcar en la agenda viajera de 2026. Esta ciudad valenciana defiende durante este año el título de Ciudad Española del Vino, una iniciativa creada desde la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) en 2023 para ampliar la promoción de la cultura del vino en el territorio nacional desde el punto de vista turístico, y que complementa la destacada labor de las Rutas del Vino de España, la marca referente del enoturismo de calidad en nuestro país, creada y gestionada, igualmente, desde ACEVIN.

ACEVIN



Turismo de Requena



Qué es lo que no habría que perderse en ese viaje? Podemos empezar por un lugar único y, claro, relacionado con el universo vinícola: el yacimiento arqueológico de La Solana de las Pilillas, de época íbera. La cantidad de lagares rupestres encontrados aquí y el resto de estructuras asociadas, determinaron que este lugar fue un gran centro de producción de vino y, de hecho, es uno de los conjuntos arqueológicos de este tipo más antiguos documentados en toda la península ibérica.

Ya dentro de la ciudad, en el casco antiguo, justo bajo la Plaza de la Villa, están las Cuevas de la Villa, un conjunto de 22 bodegas-cueva que forman hoy uno de los espacios museísticos más llamativos de Requena. Su origen se remonta a la época musulmana, pero se ampliaron y usaron durante los siglos posteriores. Hoy, recuperadas y rehabilitadas, muestran también el patrimonio arquitectónico y vitivinícola de la ciudad, pues la mayor parte de ellas sirvieron como bodega y lugar de almacenaje del vino, y aún conservan grandes tinajas de barro, además de jaraíces, trullos para el pisado de la uva o piqueras. Estas cuevas no son las únicas que podemos ver en Requena pues muchos otros edificios del casco antiguo también poseen una de estas bodegas-cuevas. Algunas, como, la que se encuentra en el Palacio del Cid, son, igualmente, visitables. Este edificio alberga hoy el Museo del Vino de Requena.



ACEVIN

El pasado de Requena también está ligado a otro producto: la seda. A finales del siglo XVIII, esta ciudad, con sus casi 800 telares en activo, llegó a ser el cuarto centro de producción sedera de toda España, solo por detrás de Valencia, Toledo y Granada. Todos los detalles de esa historia se pueden conocer en la Casa Museo de la Seda, un edificio que transporta a otros tiempos y que fue la sede del Gremios de Tejedores de Seda.

A este notable patrimonio hay que sumar el representado por la Torre del Homenaje del antiguo castillo (donde está ubicado el Centro de Interpretación de la historia de la ciudad), las iglesias como El Salvador o Santa María, que impresionan con sus fachadas góticas, o el de la casa solariega con balconadas (solanas) corridas, que alberga el Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente.

El itinerario se completaría con las bodegas, muchas de ellas integradas en la Ruta del Vino Utiel-Requena, y que apuestan por el enoturismo desde hace tiempo.✻

Más información: www.acevin.es/requena

Finca Villacreces

Experiencias únicas en la Milla de Oro



Finca Villacreces acoge una bodega cuya historia se remonta al siglo XIII, cuando una congregación cisterciense erigió un pequeño monasterio que más tarde pasó al segundo Marqués de Alonso-Pesquera, creando así un lugar único en un precioso entorno natural, bañado por el río Duero y escondido tras un pinar bicentenario que alberga 15 parcelas de viñedo singular.

Una visita imprescindible en la Milla de Oro de la Ribera del Duero para vivir experiencias únicas en torno al mundo del vino, con un completo recorrido que sigue las principales fases de la elaboración del vino, desde la cepa hasta la copa, y siempre en grupos reducidos para garantizar el máximo disfrute.

Una de las actividades favoritas es, sin duda, la cata de los principales vinos de la bodega: Pruno y Finca Villacreces, acompañados por productos de elaboradores locales y una degustación de aceite.

"Picnic sobre ruedas" es otra de las más demandadas, ya que permite recorrer en bicicleta eléctrica el amplio espacio de la finca: los viñedos, el pinar bicentenario y la ribera del río Duero, y finaliza con un completo picnic frente a la maravillosa vista que ofrecen los viñedos que rodean la bodega.

Finca Villacreces también destaca por sus eventos, como Día Pruno, una experiencia enoturística que ha sido reconocida con varios premios, y otras como el *Brunch Villacreces* o el *Villacreces Sunset*, que buscan explorar los diversos paisajes y experiencias que ofrece la finca.❋

FINCA VILLACRECES Ctra. Soria (N-122), Km 322 · 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) · Tel.: 983 680 437 · www.villacreces.com

Bodegas Izadi

Sumérgete en el corazón de Rioja Alavesa

Ubicada en una de las zonas más privilegiadas de la DOCa. Rioja, Bodegas Izadi impulsa nuevos conceptos de desarrollo sostenible, basados en el valor de una tierra singular con viñedos de más de 35 años, ubicados en el triángulo que forman Samaniego, Ábalos y Villabuena, municipio con más bodegas por habitante del mundo. Un lugar único que abre sus puertas al enoturismo y que acoge a todos aquellos amantes del vino que desean disfrutar de una experiencia personalizada y cuidada al detalle.

Las visitas

Vino y gastronomía: Realizada en grupos reducidos, la visita transcurre por los cinco niveles que vertebran la bodega, que ayudan a la uva a descender de forma natural, y culmina en la zona de degustación, dónde podrás disfrutar de Izadi Blanco, Izadi Crianza e Izadi Selección, especialmente maridados con una selección de productos gourmet.

El Regalo sobre ruedas: Adéntrate en el maravilloso paisaje que nos rodea gracias a un cómodo paseo en bicicleta eléctrica de 3km con destino Finca El Regalo, un viñedo emblemático plantado en 1936 y catalogado como 'viñedo singular' por la DOCa Rioja.

Secretos de Villabuena sobre ruedas: Este apasionante recorrido de 9 km al aire libre en bicicleta eléctrica te permitirá descubrir todos los secretos de la localidad. ❋



Wine bar y terraza

Disfruta de los vinos de Izadi por copas gracias a este espacio. Elige entre la selección de tapas frías como acompañamiento perfecto de tu vino, una carta gourmet para crear el mejor de los maridajes.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II, 5
01307 Villabuena de Álava
Tel.: 945 60 90 86/ 945 62 33 47
visitas@izadi.com · www.izadi.com

Masaveu Bodegas

Donde el vino se vive con emoción, paisajes y arte



Visitar las bodegas pertenecientes al grupo vitivinícola Masaveu Bodegas es adentrarse en una filosofía que entiende el vino como cultura, paisaje y emoción. Es descubrir cómo arte y naturaleza se entrelazan para dar vida a experiencias memorables.

Con presencia en algunas de las denominaciones de origen más prestigiosas del país, como la DOCa. Rioja con Bodegas Murua y la D.O. Rías Baixas con Bodegas Fillaboa, este prestigioso grupo bodeguero ofrece propuestas únicas que combinan naturaleza, historia y una profunda pasión por la tierra. Cada una de sus bodegas mantiene una personalidad propia, pero todas comparten un mismo espíritu: vivir el vino desde dentro, desde la tierra que lo ve nacer hasta la copa en la que se disfruta. Pasear entre viñedos, adentrarse en espacios donde el arte convive con la tradición o contemplar paisajes que parecen detenidos en el tiempo son solo algunas de las experiencias que envuelven al visitante.

Bodegas Murua: arte, historia y vino en el corazón de Rioja Alavesa

En Elciego, rodeada de un mar de viñedos y de la serenidad que caracteriza a Rioja Alavesa, se alza Bodegas Murua, un auténtico tesoro para los amantes del vino y la cultura. Su casa señorial alberga una colección de arte, perteneciente a Corporación Masaveu, y una biblioteca enológica que sorprende por su riqueza y sensibilidad. Murua es una invitación a recorrer siglos de tradición vitivinícola, donde sus vinos artesanos y elegantes reflejan la esencia de la DOCa. Rioja. Bodegas Murua, que recibió el Premio Best Of 2020 de Turismo Vitivinícola en la categoría de Arte y Cultura, ofrece experiencias enoturísticas que permiten al viajero descubrir el proceso de elaboración, catar vinos exclusivos y disfrutar de un entorno que respira autenticidad.

Bodegas Fillaboa: la magia atlántica de los grandes albariños

En Salvaterra de Miño, abrazada por los ríos Tea y Miño, se encuentra Bodegas Fillaboa, una de las fincas históricas más emblemáticas de Galicia. Su nombre, que significa "hija buena", ya anticipa el carácter amable y luminoso de este enclave único en la D.O. Rías Baixas. Fillaboa es la única bodega gallega que forma parte de la Asociación Grandes Pagos de España, un reconocimiento a la singularidad de su viñedo y a la calidad excepcional de sus albariños. No es de extrañar que haya sido distinguida como Mejor Rincón y Paisaje Enoturístico de España en los Premios de Enoturismo Rutas del Vino.

Quien cruza su muro de piedra descubre un pazo señorial rodeado de jardines con camelias, magnolios, olivos y alcornoques. El recorrido permite conocer el proceso de elaboración, catar elegantes vinos que expresan frescura y carácter atlántico, y ascender a uno de sus pagos más emblemáticos para contemplar una panorámica inolvidable de la finca.❋

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





PROFESIONALES QUE ROMPEN ESTEREOTIPOS

MUJERES

del vino y la gastronomía

En un mundo realmente igualitario no tendríamos que dedicar un reportaje a las mujeres de un sector profesional, simplemente hablaríamos de profesionales que destacan por méritos propios sin importar el sexo. Desgraciadamente, aún queda camino por recorrer y por eso dedicamos estas páginas a un puñado de mujeres que son la punta del iceberg, una muestra a buen seguro inspiradora para las futuras generaciones. POR LAURA MORALES





A continuación, os ofrecemos unas pinceladas sobre el papel de la mujer en la restauración y en el sector vitivinícola en la actualidad. Y en las siguientes páginas, como os avanzábamos, os mostraremos una selección de bodegueras, viticultoras, chefs, sumilleres, jefas de sala… todas ellas apasionadas de su trabajo, un trabajo que hasta hace unos años era territorio exclusivo de los hombres.

El papel de la mujer en la gastronomía actual

Actualmente, en lo que a gastronomía se refiere y por muy vanguardista que sea la propuesta, existente una tendencia a volver a las raíces, a inspirarse y reversionar recetas clásicas, ésas que los paladares de chefs y comensales remiten a las abuelas. Y ahí precisamente queríamos llegar: si bien en las casas las guardianas del recetario familiar sobre el papel y en los fogones, o sea, en la teoría y en la práctica, han sido mayoritariamente mujeres, cuando damos el salto a la cocina profesional y no digamos a la alta cocina, la cuota femenina baja a niveles irrisorios teniendo en cuenta que nos encontramos en pleno siglo XXI. Las cifras, desgraciadamente, hablan por sí solas y un año más, en la edición de 2026 de la Guía Michelin únicamente dos mujeres han conseguido una estrella para sus restaurantes, y una de ellas compartida con su pareja. Algo más 'generosa' ha sido la Guía Repsol. No obstante, si bien es





cierto que probablemente muchas más mujeres chef a lo largo y ancho del territorio español merecían ser reconocidas por su trabajo con esas distinciones, no toda la culpa es de las guías, sería algo así como matar al mensajero. Los inspectores valoran un cierto número de restaurantes y en la mayoría de ellos, estadísticamente, son hombres los que lideran la cocina. Así que estamos ante un problema de base que va más allá de la opinión –sesgada o no- de las guías gastronómicas.

Para poner en valor el papel de la mujer en el sector de la gastronomía, en 2018 nació la asociación 'Mujeres en Gastronomía', fundada por la chef María José San Román y un grupo de cocineras emprendedoras que por aquel entonces pensaban cómo dar visibilidad al papel de la mujer en todas las fases del sistema alimentario, desde el origen del producto hasta el servicio en sala, la investigación, la divulgación… En mayo del pasado año celebraron su primer congreso bajo el lema 'La fuerza de lo que somos'. En este primer encuentro transversal, se habló del presente y el futuro de la gastronomía con la mujer como eje y solución en el centro del debate.

San Román definió este momento histórico como una "renovación de votos" de aquella creación de la asociación. "Es la realización de una visión compartida, de un compromiso para la construcción de un futuro más justo e igualitario. La decisión firme de usar nuestro tiempo, nuestra influencia, para allanar el camino al resto. Este congreso simboliza la fuerza de la convicción colectiva, de quienes han creído, han estrechado lazos, quienes se han unido a este movimiento. Por eso 'la fuerza de lo que somos' no es solo un lema, también es una verdad que nos sostiene". Por su parte, Lidia López, concejala de Comercio, Hostelería y Mercados de Alicante, donde se llevó a cabo el congreso, señaló que "el papel de las mujeres en toda la cadena de valor de la gastronomía es fundamental, y gracias a iniciativas como este congreso se visibiliza su importancia y su imprescindible labor para que todo el engranaje funcione, para seguir evolucionando y para alcanzar la excelencia".

Además, se entregaron los I Premios MEG al talento en diversas categorías, un homenaje a las mujeres que inspiran, que no siempre hacen ruido pero que siempre dejan huella. El Premio MEG al Liderazgo Transformador con Impacto Social recayó en la chef de los restaurantes Cayena e Hibiscus, María Marte; el Premio al Liderazgo en la Sumillería Española, en Silvia García, Head Sommelier del Mandarin Oriental Ritz; el Premio al Liderazgo en la Visibilidad de la Mujer en Gastronomía fue para la directora de la Guía Repsol, María Ritter; el Premio al Liderazgo en la Defensa del Mundo Rural y las Mujeres del Campo, para la ganadera asturiana Lucía Velasco; y el Premio póstumo a





El sector vitivinícola español emplea a más de 400.000 personas y solo un 40 por ciento son mujeres



Toda una Vida, para Clara María González de Amezúa, gran gastrónoma fundadora de la Escuela Alambique de hostelería.

El último panel del congreso versó sobre las mujeres que están transformando la gastronomía en todos sus frentes bajo el título "Mujeres con Raíz: Liderazgo y Futuro en la Gastronomía". En él, Carolina Álvarez, jefa de cocina de Quique Dacosta, habló de vocación, de cómo lidera ella a sus equipos –sus 'niños'–, con un cariño y empatía palpables, y cómo les transmite y recuerda que lo que hacen es un trabajo que se realiza con pasión, con vocación. Puso además en la palestra el debate de la conciliación laboral en el sector, de la falta que hace adaptarse a los tiempos y "hacer encajar el puzzle para que todo funcione"; debate al que se unió Carmen González Llanos, directora del grupo Bulbiza, aportando que hay que reeducar al consumidor para que su ocio no prime sobre el descanso y los derechos de los trabajadores de hostelería. Óscar Caballero, autor del libro 'Chefas', manifestó que antes faltaba formación, pero ahora, "el problema de la mujer en la cocina no es distinto a la mujer en el resto de la sociedad". "El mundo está lleno de cocineras, enólogas, sumilleres, pero lo que faltan son directoras generales, 'chefas', altos cargos".





El papel de la mujer en el sector vitivinícola

Hace casi veinte años, en 2007, Cristina Alcalá escribió *Eligen Ellas*, donde afirmaba: "[...] algo está cambiando. La mujer enóloga, viticultora, bodeguera, sumiller, asesora, potencial compradora y degustadora del vino. Aire fresco, nuevos puntos de vista, otra sensibilidad, sin prejuicios... podría definir la aparición de la mujer en el mundo del vino". Diez años más tarde, en 2017, Zoltany Nagy escribía en el prólogo de su libro *Reinas de Copas:* "El papel de la mujer en el mundo del vino es cada vez más significativo. Cada día más enólogas se embarcan en el duro trabajo de las vendimias, las maceraciones y los remontados. Cada vez hay más mujeres en los departamentos de ventas, exportación, comunicación, publicidad, marketing, enoturismo y relaciones públicas. Y cada vez hay más mujeres asumiendo la dirección de la bodega familiar o liderando su propio proyecto". Aún así, debemos poner de manifiesto que, actualmente, aún hay margen de mejora: Según la Organización Interprofesional del Vino de España, el sector vitivinícola español emplea a más de 400.000 personas y solo un 40 por ciento son mujeres, cuando nosotras formamos un 52 por ciento de la población.



En el prólogo del último libro de Meritxell Falgueras, *Mujeres del Vino,* Carme Ruscalleda apunta: "Estoy convencida de que, en el mundo del vino, las mujeres suman calidad y sensibilidad. Los estudios académicos vitivinícolas no están vetados a las mujeres, por lo tanto, las que han sentido la inspiración por la profesión y se han formado con espíritu competitivo certifican que la mujer suma al mundo del vino excelencia y originalidad, arriesgando y dedicando todo el tiempo que reclama una profesión tan bella como compleja". A ese convencimiento nos gustaría añadir –a modo de conclusión– estas palabras de Meritxell Falgueras: "Las mujeres tienen un gran pasado y presente en el mundo del vino, con nombres y apellidos, y un futuro todavía más prometedor".❋

Únicamente dos mujeres han conseguido este año una estrella para sus restaurantes

Zuriñe García y Lorena Cuevas

Responsables de cocina y sala de El Paladar by Zuriñe García



El restaurante gastronómico del Puente Colgante Boutique Hotel de Portugalete (Bizkaia), con dos mujeres, Zuriñe García y Lorena Cuevas, liderando la cocina y la sala, respectivamente, acaba de sumar a la Recomendación de la Guía Michelin un sol de la Guía Repsol. Su concesión premia la decidida apuesta por la gastronomía de un hotel que es sede del foro Suite, Encuentro en la Sala de Bizkaia, y que en 2022 incorporó como chef ejecutiva a Zuriñe García, Premio Euskadi 2018 al Mejor Restaurador. Atrás quedaban dos décadas de trabajo en el histórico Andra Mari (Galdakao, Bizkaia) y arrancaba una nueva etapa en la que reivindicar los valores y sabores de la cocina tradicional vasca desde una óptica contemporánea.

"La chef desarrolla una cocina de raíz vasca actualizada, reflejo de su experiencia y de su conocimiento del recetario autóctono. La propuesta de El Paladar, un constante equilibrio entre tradición e innovación, se basa de un modo irrenunciable en el producto de proximidad, tratado desde un respeto escrupuloso, y en sabores del entorno que dan forma a platos gustosos, profundos y amables al mismo tiempo, capaces de expresar la personalidad de la cocinera vizcaína de un modo sutil", detalla la Guía Repsol.

Este reconocimiento coincide con la apuesta por un nuevo menú degustación más corto y sustancioso llamado Zokoa. "La nuestra es una cocina puramente tradicional que da importancia al producto de calidad y de temporada y donde encontramos, ahora mismo, platos representativos que han triunfado entre nuestros clientes. Una cocina llena de cariño y gusto por la gastronomía", señala la propia Zuriñe.

www.puentecolganteboutiquehotel.com

Marta Casas

Enóloga de Parés Baltà



Marta Casas (Vilanova i la Geltrú, Barcelona, 1976) trabaja desde 2002 en Parés Baltà e imparte clases de antroposofía y pautas biodinámicas en diferentes cursos y escuelas de viticultura de toda España y en la Universidad de Barcelona. Licenciada en Farmacia, fue al conocer al que se convertiría en su marido, Josep Cusiné, cuando comenzó su pasión por el vino. Estudió Enología en la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona (2001) y en 2013 terminó el Máster en Agricultura Biodinámica, consiguiendo la bodega la certificación Demeter ese mismo año. En 2017 se graduó como Sumiller por la Universidad de Barcelona – CETT; en 2021 obtuvo el Wset3 con Mérito y el Máster Biodinámico de 3º grado y en 2025 el doble título DipWset WineAkademiker en Weinakademie Österreich. En 2024 fue galardonada con el premio 'Enóloga del Año' por el Master of Wine Tim Atkin y recientemente con el premio Isabel Mijares 'Mujer Viticultora 2026.

www.paresbalta.com

Mayte Calvo de la Banda

Directora Técnica de Bodegas Bilbaínas



Licenciada en Química y Enología, Mayte lleva la dirección técnica de Bodegas Bilbaínas desde 2019. Su sólida trayectoria de más de 20 años la ha posicionado como una de las profesionales más destacadas del sector, habiendo sido distinguida este año por la asociación Mujeres del Vino con el Premio Isabel Mijares en la categoría de 'Mejor Enóloga'.

Afirma que lo mejor de su profesión consiste en "crear algo para el disfrute de la gente, para conseguir un momento inolvidable". La clave para lograrlo, asegura, es "entender el vino desde el viñedo, saber interpretar cada variedad, cada parcela y saber maximizar todo lo que la naturaleza nos da". Su trabajo combina el respeto a la tradición y la búsqueda de vinos más frescos y afrutados en marcas como Viña Pomal y La Vicalanda. Entre las referencias que ha elaborado para perdurar en la memoria destaca Viña Zaco.

www.15bodegas.com/bodegas-bilbainas

Mery Nieto

Enóloga de Mastinell



Mery Nieto, enóloga de Mastinell, encarna un modelo de liderazgo técnico basado en el rigor, la visión estratégica y la profunda conexión con el territorio. Su trayectoria se ha consolidado desde una concepción integral del vino, donde viticultura, precisión enológica y posicionamiento de marca forman parte de una misma arquitectura de proyecto.

En los últimos años, Mastinell ha reforzado una identidad sólida tanto en sus cavas de largas crianzas como en sus vinos tranquilos. En el ámbito del cava, la apuesta por el tiempo como eje estructural se traduce en elaboraciones que priorizan complejidad, textura y elegancia, con una mirada clara hacia la capacidad de guarda y la expresión gastronómica. En los vinos, el trabajo parcelario y la selección exhaustiva permiten interpretar las variedades del Penedès con equilibrio, tensión y finura, consolidando un estilo reconocible y coherente.

En un contexto sectorial marcado por el cambio climático, la presión de costes y la transformación de los hábitos de consumo, Nieto defiende una viticultura responsable y una enología de intervención precisa, donde la técnica acompaña —y no invade— la identidad del origen. Para ella, el futuro pasa por dignificar el viñedo, fortalecer el relato de marca y estrechar la colaboración con una hostelería cada vez más especializada.

Su papel al frente de la dirección técnica refleja, además, la normalización del liderazgo femenino en posiciones de alta responsabilidad enológica. Una presencia que aporta sensibilidad, visión transversal y cultura de equipo, y que contribuye de forma natural a enriquecer la evolución contemporánea del vino y el cava en nuestro país.

www.mastinell.com

Sandra Estévez

Enóloga de Privat y de los cavas de Perelada

Sandra Estévez es enóloga de Privat y de los cavas de Perelada desde 2024, ambas bodegas ubicadas en Villafranca del Penedés (Barcelona). Nacida en la ciudad alemana de Bensheim (1983), pero criada en Galicia, Sandra cuenta con una dilatada experiencia en las zonas del Priorat y del Penedés. Elaborar espumosos siempre fue su sueño, un deseo que ahora se materializa en ambas bodegas, donde dedica su pasión y experiencia a la creación de espumosos excepcionales.

Sandra cree firmemente en el poder de las largas crianzas, considerándolas esenciales para expresar todo el potencial de los cavas, transmitiendo la esencia única de los viñedos en cada copa.

Para la enóloga, la calidad es la prioridad en cada vendimia y en cada proceso de vinificación, buscando siempre que sus vinos sean un reflejo fiel de la tierra, el clima y las costumbres que los rodean. Así, invita a quienes los degustan a emprender un viaje sensorial que los conecta con la región, sin importar el lugar del mundo en el que se encuentren. Para ella, el cuidado de la viticultura va mucho más allá de la elaboración del vino: cada decisión se toma con un profundo compromiso con la protección del paisaje, el respeto al legado y la preservación de la historia.

www.cavaprivat.com
www.perelada.com



Amor López

Fundadora, Gerente y Enóloga de Bodegas Erupción



Mª del Amor López Sirvent, Premio Isabel Mijares 'Mujer Nueva Generación / Nuevo proyecto', es descendiente de viticultores y bodegueros de la isla de Lanzarote. En el año 2021 fundó Bodega Erupción, actualmente una de las iniciativas emergentes más prometedoras del panorama vitivinícola español, de la que es gerente y enóloga. Con formación en biología y enología, Amor tiene como principal misión mantener y conservar el paisaje vitivinícola de Lanzarote y el legado de su familia. La filosofía del proyecto apuesta por vinos de autora y por la defensa de los monovarietales tradicionales, poniendo el acento en la identidad local, como los suelos de ceniza volcánica, de los que surgen vinos de gran frescura, tensión y marcada salinidad. Entre sus objetivos se encuentran la consolidación internacional de sus vinos y la incorporación de herramientas cada vez más sostenibles en viña y bodega, garantizando la continuidad de un paisaje cultural único en el mundo.

www.bodegaerupcion.com

Raquel Pérez Cuevas

Presidenta de la DOCa Rioja



Es la primera mujer al frente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja en sus cien años de historia. Posee una gran experiencia en el sector, formación internacional y está vinculada desde sus orígenes a la bodega Ontañón, de la que es Consejera Delegada. Es ingeniera agrónoma por la universidad pública de Navarra y enóloga por la Universidad de La Rioja. Como presidenta de la D.O. le preocupan el relevo generacional, la sostenibilidad, el impulso comercial y el acercamiento del Consejo Regulador a los inscritos. Es consciente del destacado lugar que ocupa la D.O. en España y la gran responsabilidad que implica mantener el distintivo "calificada", pues según sus propias palabras, "ese liderazgo no es accidental; es fruto de una cultura de excelencia y de una autoexigencia que no descansa".

www.riojawine.com



Lucía Freitas

Chef de A Tafona

Lucía Freitas (Santiago de Compostela, 1982) estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda (Bilbao). En su amplia trayectoria destaca su paso por Mugaritz. Abrió su propio proyecto, A Tafona, en 2009 en su ciudad natal, por el que consiguió en 2018 una estrella Michelin y al año siguiente dos soles Repsol. Este año ha conseguido los tres soles, siendo una de las pocas mujeres galardonadas por las guías gastronómicas. Al respecto opina: "Las mujeres no tenemos egos absurdos y podemos trabajar una al lado de la otra sin tonterías. Ahora cada vez hay más mujeres en la alta gastronomía".

Freitas trabaja con cerca de 100 proveedores de Galicia, entre ellos se encuentran 'Amas da Terra', un grupo de productoras, mariscadoras, agricultoras, artesanas…

Con respecto a la evolución de su cocina apunta: "Estoy prescindiendo de lo superfluo. Las influencias japonesas se notan, conocer su cultura me ha abierto la mente".

www.luciafreitas.es

Ernestina Torelló

Presidenta de Torelló



Ernestina Torelló Llopart (Barcelona, 1942) representa la 21ª generación de la familia propietaria de la Finca y Masía Can Martí, ubicada entre los municipios barceloneses de Sant Sadurní d'Anoia y Gelida, en el Alt Penedès. Abogada, viticultora y empresaria, preside Caves Torelló desde 1993. Junto con sus dos hijos, Paco y Toni de la Rosa Torelló —actuales responsables de la bodega— ha sabido dar continuidad a un legado familiar que en 2025 celebró 630 años de historia vitivinícola. A pesar de formar parte de un sector tradicionalmente masculino, ha sabido ejercer su liderazgo con pasión, eficacia y amabilidad. Ha sido testigo de los grandes cambios que ha experimentado el sector, entre estos, su salida de la D.O. Cava y su incorporación a la marca colectiva Corpinnat.

www.torello.es

Anna Zahorodnya

Copropietaria de Celler Terra de Marca



Nacida en Ucrania, Anna se estableció en nuestro país a los 20 años. En 2002 fundó junto a su pareja, Raimon Coll, una pequeña bodega, Terra de Marca, donde elaboran vinos tranquilos y espumosos. Su proyecto nació a partir de la recuperación de unos antiguos lagares de vino en Cal Minguet de la Múnia, en Castellví de la Marca, en el Alt Penedès (Barcelona). Fueron sumando hectáreas –de xarel·lo, macabeo y parellada–, y al fin, en 2021, pudieron celebrar que habían embotellado toda su producción en la bodega de la propiedad, ya que el primer cava, en 2007, lo elaboraron con uvas compradas a viticultores amigos. Anna, resume así su proyecto: "En 2012 compramos una viña de xarel·lo en Castellet, de la cual salieron nuestros primeros vinos monovarietales. En 2018 adquirimos 6 hectáreas en Puigserol, tierra que formaba parte de la gran finca de Cal Morgades del Grau. En 2021 fue el primer año que elaboramos todo el vino a nuestra bodega". Y añade: "Nuestros vinos solo salen de nuestras viñas, que cuidamos como un hijo, con amor y delicadeza. Queremos que nuestros vinos transmitan la autenticidad de la zona donde vivimos". Entre esos vinos se encuentran Secrets, Solitud, Ur, Terra de Marca Brut Nature y Terra de Marca Vintage.

www.terrademarca.com



Rosario Andrade

Viticultora y Propietaria de Pazo Pegullal

Rosario Andrade adquirió lo que hoy es la finca Pazo Pegullal, en la población de Salceda de Caselas (Pontevedra), cuya historia se remonta al s. XVIII, pensando en su potencial enológico. "Nos convenció su orientación perfecta, soleada y sobre todo por la cantidad de manantiales que tiene la finca", nos cuenta. "El viñedo, de la variedad autóctona albariño, comprende 30 hectáreas en su totalidad, está rodeado de bosque y jardines de camelias que hacen que nuestros vinos tengan notas afrutadas y florales. Se trata de una plantación de albariño moderna que entrega uvas de gran calidad capaces de ofrecer vinos expresivos y complejos". Desde 2013, comercializa los vinos albariño Pazo Pegullal, Tanto Me Da* y Heritage; el aceite de oliva virgen extra El Olivar D' Pegullal, además de la cosmética natural a base de aceite de Camelia. Destacar que los tres vinos han recibido una Medalla de Oro en los Catavinum World Wine & Spirit Competition 2026.

www.pazopegullal.com

Jancis Robinson

Crítica y Master of Wine



Periodista y editora de libros relacionados con el mundo del vino, cuenta con una columna semanal en el *Financial Times* y ofrece contenidos didácticos en su página web.
En cuanto a su formación, estudió matemáticas y filosofía en la universidad de Oxford. Empezó e escribir sobre vino en 1975, y en 1984 alcanzó el título de Master of Wine. Destaca su obra *The Oxford Companion to Wine,* considerada como una de las enciclopedias más completas de la enología. Participó, asimismo, en la escritura de otra enciclopedia sobre el vino, *The World Atlas of Wine.* Es doctor honorífico por la Open University, y recibió la *Order of the British Empire.* El año pasado celebró su 50 aniversario escribiendo sobre vino y el 25 aniversario de su plataforma digital. En España, acaba de recibir el Premio Isabel Mijares a la 'Mujer del Año – Innovadora e Inspiradora'.
www.jancisrobinson.com

Almudena Alberca

Enóloga y Master of Wine



Almudena Alberca (Madrid, 1978) destaca por ser una de las ocho personas en España con la titulación más prestigiosa en el mundo del vino (Master of Wine) y la primera y única mujer desde 2018. Actualmente resume así su actividad profesional: "Hago de jurado en concursos internacionales, también me dedico a la formación de sumilleres, colaboro con medios de comunicación, doy conferencias, y asesoro bodegas". Además, ha sido nombrada, junto al chef Luis Lera, como nueva directora académica de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid para el curso 2026-2027, liderando la formación enológica y ejerce como *Regional Chair* para España en los prestigiosos *Decanter World Wine Awards 2026*. **@almudenaalbercamw**

Meritxell Juvé

CEO de Juvé & Camps



Meritxell Juvé, hija, nieta y bisnieta de viticultores, es CEO de Juvé & Camps desde hace una década, un cargo que en su momento la convirtió en la mujer más joven de España en dirigir una firma del sector del vino. A esta función aportó no solo su amplia formación tanto en términos empresariales y de marketing como de enología, sino también toda la sabiduría adquirida por haber vivido entre viñas desde su nacimiento, así como el amor por la tierra y el trabajo bien hecho.
Entre sus principales objetivos destacan la responsabilidad de mantener la tradición de elaborar cavas de larga crianza y alta gama, y el deseo de acercar el cava a todas las mesas del mundo. A ellos hay que añadir una búsqueda incansable de la excelencia, que lleva a cuestionarse lo establecido y descubrir nuevas formas de crear espumosos de calidad.
www.juveycamps.com

María Li Bao

Fundadora del Grupo China Crown



Nacida en China (Qingtian, 1971) y criada en Madrid desde los 10 años, María Li Bao ha revolucionado la gastronomía asiática en España a lo largo de sus más de 40 años de trayectoria. Actualmente lidera el Grupo China Crown, que destaca por la excelencia culinaria, la innovación y el respeto por la tradición.
Su pasión, cultivada desde joven, y su conocimiento empresarial han convertido sus restaurantes en referentes de la cocina china. Su sello distintivo –fusionar tradición y modernidad, elevando la cocina imperial china a un nivel sin precedentes en el panorama gastronómico español– se plasma en cada uno de los conceptos que ha desarrollado, como son: China Crown, Sushi Bar Tottori, Shanghai Mama, Lelong Asian Club, Bao Li, Gran Café Shanghai, Indochina Brasa y el recientemente abierto Kaito Hand Roll Bar.
www.grupochinacrown.com

Paula Cuenda Lucena

Mejor Sommelier de Catalunya 2026





Paula Cuenda Lucena, jefa de sumilleres del restaurante Villa Mas de Sant Feliu de Guíxols (Girona) fue proclamada el pasado 9 de febrero ganadora del Concurso Mejor Sommelier de Catalunya 2026 que organiza la Asociación Catalana de Sommeliers (ACS) y que se celebró en el marco del Fòrum Gastronòmic Girona. Compartió pódium con otras dos mujeres: Anna Casabona París, sumiller de Juvé & Camps, y Chus Brion profesora de sumillería del Barcelona Culinary HUB de la Universidad de Barcelona, segunda y tercera clasificada, respectivamente.

Paula, quien afirma que su profesión es vocacional, es sumiller por el CETT Universidad de Barcelona y WSET 3, y actualmente ejerce como apuntábamos al principio, como *Head Sommelier* del restaurante Villa Mas. Antes pasó por las cocinas de Fonda Xesc, Tresmacarrons, Restaurant Les Cols y Mas Marroch de los hermanos Roca, y por las salas de Mas Marroch y Restaurant Normal de El Celler de Can Roca, todos ellos en la provincia de Girona, y por Vraba Restaurant, el restaurante oficial de la 37ª Copa América de Vela celebrada en Barcelona en 2024.

"En el restaurante Villa Mas el vino tiene un papel fundamental. Cocina, producto y vino van de la mano. Roger y el Agathe, son los propietarios y encargados de la cocina y la sala, respectivamente. Junto con Carlos, que también es propietario, y el responsable de la carta de vinos. Mi trabajo es muy agradecido y disfruto con él cada día. Además de la gestión de la bodega, me dedico a defender de cara al cliente todas las bodegas con los que Carlos trabaja desde hace tantos años y confía. Es un trabajo extraordinario".

www.restaurantvillamas.com

Anne Cannan

Manager de Clos Figueras

Nacida en Francia en 1984, llegó a España en el 2000. Es madre de dos hijos. Fundadora del colectivo 'Mujeres del Vino', también trabaja en una de las bodegas que ayudaron a poner al Priorat en el mapa internacional: Clos Figueras, fundada en 1997 por su padre, Christopher Cannan. En ella producen vinos de alta calidad equilibrados y elegantes que reflejan el terruño y que son reconocidos a nivel internacional. La bodega se caracteriza por su compromiso con la viticultura ecológica, así como por la utilización de uvas autóctonas, como garnacha y cariñena. Anne –que se define como productora de vino– elabora su propio vino ecológico, Clos Figueras, del que solo se comercializan 35.000 botellas al año. "El vino te tiene que hacer viajar. Si tú pruebas un vino y sabes de dónde viene, tiene algo especial", afirma.



www.closfigueras.info

María del Yerro

Directora de Viñedos Alonso del Yerro



María – Premio Isabel Mijares a 'Mujer Directora de Bodega'– resume así su trayectoria: "Hace treinta años, mientras vivíamos en Logroño, mi marido Javier –economista– y yo –intérprete y traductora de francés e inglés y, ante todo, madre de 5 y ahora abuela de 14– nos enamoramos de todo lo que el vino representa: tradición, paciencia, tierra, familia y tiempo. En 2002 comenzamos juntos el proyecto Viñedos Alonso del Yerro. Nuestro sueño no era solo elaborar grandes vinos, sino construir un legado familiar. Desde el año 2012 dirijo la bodega con la ayuda de mi hijo Miguel, reforzado nuestro compromiso con la tierra y con la calidad, convencidos de que el vino nace en el viñedo. En 2023 fui nombrada presidenta de Grandes Pagos de España, una responsabilidad que asumí como un honor y también como un compromiso firme con la excelencia, la identidad y la defensa del terruño".

www.alonsodelyerro.es



Mujeres del vino

Cata de vinos con sello femenino



El colectivo Mujeres del Vino, formado por más de 100 mujeres enólogas, viticultoras, productoras y periodistas, liderado por Anne Cannan y Meritxell Falgueras, organizó una nueva cata de vinos con sello femenino el pasado 3 de febrero en el marco de la Barcelona Wine Week.

En esta ocasión, este consolidado evento cambió –para mayor comodidad de los asistentes–, el Palacio de Pedralbes por el Hotel Catalonia Plaza, muy cerca de los pabellones 1 y 8 de Fira de Barcelona donde se celebraba en esos días la Barcelona Wine Week. Concretamente comenzó a las 19:00h, cuando se cerraron las puertas de la feria, y permitió catar durante tres horas una selección de aproximadamente 200 vinos distintos y excelentes de más de 20 Denominaciones de Origen elaborados por más de 40 mujeres productoras de vino con mucho talento. Una oportunidad única para apoyar y celebrar el talento femenino en la industria vitivinícola que colgó el cartel de 'sold out' días antes, ya que el acceso, como viene siendo habitual, requiere la compra de una entrada dado que el aforo es limitado.

Diez años desde el primer *showroom* femenino

Fue hace diez años, en 2016, cuando se realizó el primer *showroom* de Mujeres del Vino en el marco de la feria Alimentaria en Barcelona por parte de la ideóloga del proyecto: Anne Cannan. Estuvieron representadas mujeres de toda España y tuvo muy buena acogida. En 2019, la sumiller y comunicadora Meritxell Falgueras del Celler de Gelida se sumó al proyecto. Desde entonces, se han realizado varios encuentros de elaboradoras y profesionales del mundo del vino en diferentes espacios.

Cada día son más las profesionales que se aproximan a este colectivo que aboga por la visibilidad de la mujer desde el trabajo del viñedo hasta la comunicación del vino y participar de este objetivo común que es poner en valor el trabajo hecho por ellas en el sector del vino. Las integrantes de este grupo incluyen a enólogas, sumilleres, viticultoras, propietarias de bodegas y otras profesionales vinculadas al



Apoyamos el evento

El equipo de la revista *Vinos y Restaurantes* no se perdió este evento y además nuestra publicación se distribuyó de forma gratuita entre los asistentes.

vino. A través de eventos, catas, charlas y redes sociales, las "Mujeres del Vino" comparten conocimientos, experiencias y promueven la colaboración y el empoderamiento entre sus miembros. Cada una de ellas aporta su experiencia y pasión, enriqueciendo el colectivo con perspectivas y habilidades variadas. Además de destacar el trabajo de las mujeres en la industria del vino, el grupo también busca fomentar la igualdad de género y contribuir al desarrollo de nuevas generaciones de mujeres interesadas en incursionar en este campo, ser de algún modo, una inspiración para las futuras profesionales. En resumen, "Mujeres del Vino" es una comunidad dinámica y comprometida que busca promover la diversidad y la inclusión en el mundo del vino.



El colectivo está abierto a todas aquellas mujeres, ya sean agricultoras, elaboradoras, enólogas, sumilleres o periodistas que trabajen en el ámbito del vino y quieran sumar sus esfuerzos a los de las actuales integrantes. ❋

Más información: www.mujeresdelvino.es



Elaboradoras participantes en esta edición

Adriana Ochoa / Beatriz Ochoa – *Bodegas Ochoa*
Amor López - *Erupción*
Ana Carazo – *La Loba*
Anaïs Manobens – *Cavas Maria Rigol*
Anne Cannan – *Clos Figueras*
Bárbara Palacios – *Bodega Barbarot*
Carmen Pérez – *Villota*
Carolina Inaraja – *Bodegas Monte la Reina*
Carolina Hernández Delgado – *Bodega Viña El Drago*
Clara Verheij – *Bodegas Bentomiz*
Cristina Yagüe / María Falcón – *Anónimas Viticultoras*
Eva Plazas / Núria Soria – *Vilarnau*
Eva Ventura/ Roser Carbó – *Mas Bertran*
Foix Vendrell – *Shida Vins*
Gemma Plaza – *Castell del Remei · Tomàs Cusiné · Cérvoles Celler · Cara Nord Celler*
Isabel Vea Barbany / Montse Catasús – *Familia Torres*
Jennifer Pérez – *Microbodega Doblepérez*
Jessica Martín – *Ruku Ruku Wine*
Laura Tragant – *Codorníu*
Lucía Abando – *Bodegas Las Orcas*
Maite Esteve – *Vins El Cep*
Marga Torres – *Albet i Noya*
Maria Sangenís – *Sangenís i Vaqué*
Marta Casas – *Parés Baltà*
Marta Pedra – *Vins de Pedra y La Vinyeta*
Marta Rovira – *Mas d'en Gil*
Mayte Calvo – *Bodegas Bilbaínas*
Merche Dalmau – *Clos Galena*
Meritxell Juvé – *Juvé & Camps · Finca Epiells · Pagos de Anguix*
Mery Nieto - *Mastinell*
Mireia Juvé – *Pere Ventura · Can Bas · Merum Priorati*
Mireia Pujol-Busquets – *Art Laietà · Celler de les Aus*
Mireia Tetas – *Bodegas Pinord*
Montse Torres / Montse Escoté – *Jean Leon*
Montse Mascaró – *Mascaró*
Olga Bertrián / Olivia Junyent- *Castell d'Age*
Olga Colet – *Colet Viticultors*
Paloma Romeral – *Atavus Priorat*
Pilar Fernández – *Bodegas Fernández Eguiluz*
Rosalía Molina – *Altolandon*
Sandra Bravo – *Sierra de Toloño*
Sandra Estévez - *Perelada*



Faralá

Cocina con duende



Granada es una ciudad que enamora nada más pisarla. Posee una mezcla de historia, arte, paisaje… y la que dicen es la puesta de sol más bella del mundo. Graná –como la llaman los autóctonos – sin duda, tiene 'duende', pero en su precioso cielo faltaba algo… una estrella Michelin. Gracias a Faralá y al buen hacer de la chef Cristina Jiménez, la ciudad brilla aún más si cabe. **POR LAURA MORALES**

Faralá abrió sus puertas en agosto de 2018 en la ciudad de Granada, en el número 11 de la famosa Cuesta de Gomérez, la vía peatonal histórica más emblemática para subir desde la Plaza Nueva hasta la Alhambra. Una ubicación envidiable, justo a los pies del conjunto monumental, en la entrada a los jardines.

Se trata de un proyecto dirigido por dos mujeres jóvenes, Cristina Jiménez en la cocina y Lidia Outeda en la sala. Cristina ha sido una de las dos únicas mujeres chef en recibir estrella este año, un dato por el que le hemos preguntado: "Creo que todavía queda camino por recorrer. Hay muchísimo talento femenino en las cocinas y ojalá cada vez se visibilice más y se reconozca el trabajo de tantas mujeres que están haciendo cosas increíbles".

La chef: Cristina Jiménez

Cristina Jiménez Rueda (Granada, 1992), formada en la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada Hurtado de Mendoza, pasa a estar a las órdenes del chef Juan Morilla para más tarde trasladarse a Roses (Girona) al restaurante Els Brancs (1 estrella Michelin). Su inquietud por la pastelería la hace saltar a Barcelona junto a Oriol Balaguer. Antes de volver a Granada, su ciudad natal, pasa por Mallorca, donde trabaja con el chef Simon Petutsching. Actualmente presenta su proyecto culinario desde los fogones de Faralá.





Tradición, emoción y cultura

"Faralá, es disfrutar de la provincia en cada bocado, de su historia, de su pasado y del patrimonio inmaterial que Andalucía guarda dentro de sí, de la influencia de un pasado no tan lejano de todos esos pueblos que un día forjaron nuestra tierra", afirman desde el restaurante. A las raíces históricas y a la técnica contemporánea se suma el producto, el auténtico protagonista de los platos, que llegan a la mesa a través de una propuesta personal, honesta y en constante evolución que actualmente se disfruta mediante tres menús degustación que representan la tradición, la emoción y la cultura granadinas en la que, obviamente, el pasado árabe-musulmán continúa presente. Platos como la pastela moruna o el falafel dan fe de ello. La parte líquida está a la altura, con una carta de vinos con más de 300 referencias nacionales en la que se aprecia un especial interés y protagonismo de los vinos andaluces.❋

FARALA
Cuesta de Gomérez, 11, 1ª planta · 18009 Granada
Tel.: 664 085 313 · www.restaurantefarala.com
@restaurantefarala
P.V.P: Alborán (124€ + 70€ con maridaje) –
La magia del Albayzín (96€ + 52€ con maridaje) –
Susurros del Sacromonte (76€ + 38€ con maridaje)

Qué ha supuesto conseguir la estrella…

Cristina Jiménez nos lo explica en primera persona: "Recibir la estrella Michelin ha sido un momento muy emocionante, difícil de describir con palabras. Para mí supone una mezcla de orgullo, agradecimiento y responsabilidad. Es el reconocimiento a muchos años de trabajo, de constancia y de creer en una manera muy personal de entender la cocina. Para Faralá significa muchísimo. Detrás del restaurante hay un equipo que se deja la piel cada día y esta estrella es, sobre todo, para ellos y para todas las personas que han confiado en nuestro proyecto desde el principio. Es un impulso enorme para seguir creciendo sin perder nuestra esencia". Y añade: "La estrella siempre es algo que se sueña, pero nunca se da por hecho. Había ilusión y mucho trabajo detrás, pero aun así fue una sorpresa enorme y un momento muy emocionante. Cuando me nombraron sentí una mezcla de alegría, incredulidad y muchísima gratitud.
En cuanto a la presión, más que una carga la siento como una responsabilidad bonita: la de seguir siendo fieles a lo que somos y mantener el nivel cada día. Nuestro objetivo no cambia; sigue siendo cocinar con honestidad y cuidar cada detalle, como hemos hecho hasta ahora, pero sí que hemos notado un aumento de reservas desde la concesión de la estrella, y eso nos hace muchísima ilusión porque significa que más gente quiere conocernos y vivir la experiencia Faralá".

La opinión de la Guía Michelin

"Este singular local del casco antiguo, que con su nombre rinde tributo a los vistosos volantes que adornan los típicos vestidos flamencos, se encuentra en un primer piso, pues a pie de calle está El Quejío Wine-Bar, un espacio más informal donde también organizan exhibiciones de cante y baile en directo.
El restaurante, como tal, centra su propuesta en la actualización del recetario tradicional granadino de la mano de la chef Cristina Jiménez, que a través de tres interesantísimos menús degustación (Susurros del Sacromonte, La magia del Albayzin y Alborán) nos propone un viaje gastronómico por los sabores de la provincia para que descubramos la Saladilla (un pan típico de Granada), los guisantes de Huétor, la carne del cordero segureño, el caviar ecológico de Riofrío, la curiosa combinación de Hidromiel y Tagates... ¡Se puede reservar un paquete que combina la cena con el espectáculo!"



Autor GOMA Brand Narratives

Palodú

Producto, memoria y emoción

Con estas tres palabras se podría resumir la esencia de este restaurante, que ofrece una de las propuestas más personales y emocionales de Málaga de la mano de un tándem de jóvenes cocineros –Cristina Cánovas y Diego Aguilar– que han visto premiado el trabajo de más de una década con su primera estrella Michelin.

POR LAURA MORALES

En Palodú, ubicado en pleno corazón de la ciudad de Málaga, encontramos una cocina con alma andaluza, técnica contemporánea y profundo respeto por el sabor, una cocina sincera, sin artificios, construida desde el producto, la memoria y la emoción.

El restaurante ya contaba con un sol Repsol desde 2024, pero la estrella de la guía francesa reafirma su posición como restaurante de primer nivel en la capital malagueña. Una estrella que convierte a Cristina Cánovas en una de las dos únicas mujeres chef premiadas por Michelin este año. Le preguntamos al respecto y nos comenta: "La verdad es que en el momento no fui consciente de que solo éramos dos mujeres. Estaba en *shock*. Me di cuenta días después. Y sí, me sorprendió. Me parece extraño que no haya más mujeres, pero también es un reflejo de cómo está estructurada todavía la profesión. Se habla mucho de cambio, pero la realidad es que queda camino por recorrer. Ojalá dentro de unos años no tengamos que contar cuántas somos, sino simplemente celebrar el trabajo bien hecho, venga de quien venga".



CREDITO@loveladrillo_PALODU

Una cocina dual que evolucionó con sus creadores

Cristina y Diego, que comenzaron su aventura con apenas 22 años, afirman: "Palodú es el proyecto soñado de ambos". Nació como un gastrobar en el barrio de Teatinos, pero su vocación era otra y tras la pandemia decidieron renacer en el corazón de Málaga, justo detrás del mercado de Atarazanas. "Nos reinventamos desde cero. Cambiamos la cocina, el diseño y la manera de recibir al cliente. Queríamos que cada persona que cruzara la puerta sintiera el cariño y la hospitalidad de nuestra casa".

Algo que no ha cambiado es que en Palodú no hay jerarquías: la cocina se piensa, se debate y se ejecuta a cuatro manos. Se trata de una "cocina dual", su sello distintivo, un concepto que une la intuición y delicadeza de Cristina con la calma y el rigor técnico de Diego. Ambos comparten una misma raíz: la defensa del recetario tradicional andaluz, reinterpretado desde una mirada contemporánea y con absoluto respeto

Autor GOMA Brand Narratives



Los chefs: Cristina Cánovas y Diego Aguilar

Cristina Cánovas (34) y Diego Aguilar (36) son pareja dentro y fuera de la cocina. Su formación pasa por algunos reconocidos restaurantes como El Lago, Tragabuches, Calima, Mugaritz, Tickets o 41°, experiencias que forjaron su exigencia técnica y su manera de entender el sabor.
Ella, más intuitiva y creativa; él, metódico y paciente, se complementan con precisión y complicidad.

por el producto, la mayoría de proximidad, obtenido tanto del mercado de Atarazanas, como de su propio huerto en Campillos (a 80 km de Málaga). Con esos ingredientes elaboran unos platos que se ofrecen al cliente a través de dos menús degustación: Palodú y Alcazul. Entre sus pases más emblemáticos se encuentran el gazpachuelo de salmonete y patata, presente desde sus inicios, o el cordero a baja temperatura.
Finalmente, destacar que en Palodú, la sala es tan importante como la cocina. Dirigida por Nacho Maraña y con Ana Cánovas –hermana de Cristina– al frente de la sumillería, la experiencia se construye desde la precisión, cercanía y calidez.
La bodega, seleccionada por Ana, se articula en torno a pequeños productores, vinos artesanales y elaboraciones familiares: una carta coherente con la filosofía del proyecto y en constante evolución. ❋

PALODÚ
Sebastián Souvirón 7-9 · 29005 Málaga
Tel.: 951 300 299
www.palodurestaurante.es
@palodu.restaurante
P.V.P: Menú Palodú (130€) – Menú Alcazul (110€)

Qué ha supuesto conseguir la estrella…

Los chefs declaran a *Vinos y Restaurantes:* "Con Michelin nunca sabes qué va a pasar. Puedes pensar que es tu año y que no llegue o todo lo contrario. Esta vez íbamos con una ilusión contenida, sin dar nada por hecho. Pensábamos: ojalá, pero si no, seguiremos trabajando como siempre. El hecho de que la gala fuese en Málaga lo hizo aún más emocionante. Estábamos allí, en casa, con mucha gente cercana, y la sensación era como estar en un cincuenta por ciento de posibilidades. Cuando lo escuchamos fue una alegría enorme. La estrella ha supuesto un cambio muy grande para nosotros. Justo en la misma gala empezaron a entrar muchísimas reservas, fue algo casi inmediato. Lo vivimos con una mezcla de ilusión y vértigo". Sobre la presión que supone tener una estrella, explican que "la presión siempre ha estado ahí, incluso antes del reconocimiento. Somos muy exigentes con nosotros mismos y con el equipo; necesitamos que todo esté cuidado, que cada pase salga como debe salir. Ahora quizá notamos un punto más de exigencia por parte del cliente, es normal: quien viene lo hace con una expectativa mayor. Pero esa presión, en realidad, forma parte de nuestra manera de entender la cocina. No sabemos trabajar de otra forma".



Autor GOMA Brand Narratives

Barcelona Wine Week

Tendencias que marcan el rumbo del vino español

La Barcelona Wine Week 2026 ha cerrado su sexta edición consolidándose como uno de los eventos más relevantes del sector vitivinícola en España. Celebrada en Fira de Barcelona, la feria ha vuelto a demostrar que ya no es solo un escaparate comercial, sino un auténtico termómetro de tendencias que anticipa hacia dónde se dirige el vino español en los próximos años.





POR MAR GALVÁN

Uno de los ejes más claros ha sido la internacionalización. El crecimiento de compradores internacionales y la presencia de mercados emergentes han confirmado que el vino español está ampliando su mirada más allá de Europa. Estados Unidos, Asia y Latinoamérica se consolidan como destinos estratégicos, y las bodegas ya no solo piensan en exportar producto, sino en construir marca, relato y posicionamiento cultural en esos mercados.

Consumo fuera del hogar y nuevas experiencias sociales

Un estudio presentado en la feria ha revelado que más del 90% de los españoles prefieren consumir vino en bares y restaurantes, consolidando así al canal horeca como el epicentro de la experiencia del vino. Más allá del consumo tradicional en el hogar, la tendencia apunta hacia experiencias sociales y gastronómicas donde el vino forma parte integral de la comida, el ocio y la cultura culinaria.









LA FERIA HA REFLEJADO UNA CLARA APUESTA POR FORMATOS DE CONSUMO MÁS LIGADOS A LA RESTAURACIÓN, AL OCIO Y AL DISFRUTE COMPARTIDO

El consumo experiencial ha sido otra de las grandes tendencias. El vino ya no se presenta únicamente como una bebida, sino como una experiencia social, gastronómica y cultural. La feria ha reflejado una clara apuesta por formatos de consumo más ligados a la restauración, al ocio y al disfrute compartido. El canal horeca vuelve a situarse como epicentro de prescripción, donde el vino se convierte en parte del relato gastronómico y emocional del consumidor.

Este cambio de patrón abre oportunidades para que las bodegas trabajen de manera más estrecha con prescriptores y profesionales de la hostelería, diseñando propuestas enoturísticas, maridajes innovadores y experiencias de consumo que conecten con públicos jóvenes que, según el mismo estudio, buscan formatos más prácticos, versátiles y vivenciales.

Marketing sensorial y narrativa de producto

En línea con el auge del consumo experiencial, muchos expositores de la BWW han apostado por estrategias de marketing sensorial y narrativa de producto, destacando no solo la calidad del vino, sino también la historia, el territorio y la persona detrás de cada etiqueta. Esta tendencia responde a una demanda creciente del consumidor por vinos con identidad, autenticidad y vínculo emocional, alejándose de la mera funcionalidad del producto.

La narrativa de marca y el *storytelling*

La narrativa de marca y el *storytelling* han ocupado un lugar central. Cada vez más bodegas entienden que el consumidor no solo compra vino, sino historia, territorio y valores. La comunicación se aleja del lenguaje técnico para acercarse a un discurso más humano, emocional y auténtico, donde el viticultor, el enólogo y el paisaje forman parte del producto.

Sostenibilidad y viticultura regenerativa

Aunque todavía no ha sido protagonista absoluto en titulares oficiales de la BWW 2026, otro elemento que cada vez toma más fuerza en los discursos profesionales es el de sostenibilidad aplicada al viñedo y a la producción. La tendencia, impulsada por cambios en las preferencias del consumidor y por presiones regulatorias y climáticas, gira en torno a prácticas como la viticultura regenerativa, que busca mejorar la salud del suelo, aumentar la biodiversidad y reducir la huella de carbono del vino.

En la feria también se ha destacado la reivindicación de las variedades autóctonas y de









las identidades territoriales. El vino español apuesta cada vez más por la diferenciación, por lo singular, por aquello que no se puede replicar en otros países. Regiones emergentes, micro territorios y proyectos pequeños ganan visibilidad frente a modelos más industriales y estandarizados.

La tecnología y la digitalización completan el nuevo mapa del vino. Desde la trazabilidad y la gestión de datos hasta la venta *online* y la relación directa con el consumidor, el sector vitivinícola empieza a integrar herramientas digitales como parte natural de su estructura empresarial.

Este enfoque representa un paso más allá de las prácticas ecológicas tradicionales: se trata de gestionar el viñedo con criterios de regeneración ambiental, alineando la producción con las demandas de un mercado cada vez más consciente de su impacto ecológico.



Diversidad varietal y reivindicación de las identidades territoriales

Un punto destacado durante las sesiones de cata y las presentaciones fue la celebración de variedades autóctonas y la exploración de nuevas interpretaciones de estilos tradicionales. Por ejemplo, una cata conjunta centrada en la garnacha blanca de la D.O. Terra Alta destacó la longevidad, complejidad y diversidad de una variedad que ha sido infravalorada históricamente, posicionándola como un símbolo de identidad y potencial creativo dentro del portfolio español.

Este enfoque en la diversidad varietal no solo pone en valor las denominaciones de origen clásicas como Rioja o Ribera del Duero, sino que también da espacio a regiones emergentes y a micro zonas vitivinícolas que están redefiniendo la percepción del vino español con propuestas únicas y diferenciadas.

De Barcelona al mundo

La Barcelona Wine Week 2026 no solo ha mostrado vinos, ha mostrado una transformación profunda del sector. Un vino más consciente, más conectado con el consumidor, más internacional, más sostenible y más emocional. Un vino que ya no se define solo por su origen, sino por su capacidad de generar experiencias, vínculos y cultura.

En definitiva, la BWW se consolida como un espacio donde no solo se hace negocio, sino donde se construye el futuro del vino español. Un futuro donde tradición e innovación caminan juntas, y donde el vino deja de ser solo un producto para convertirse en un lenguaje universal que conecta territorios, personas y emociones.❋

Vinos de autora

Ocho reconocidas enólogas compartieron sus creaciones más desconocidas

En la segunda edición de la cata guiada 'Vinos de Autora' ocho enólogas de las principales D.O. de España compartieron con los cerca de 70 participantes vinos sorprendentes, ya fuera por ser de una añada antigua, de una edición limitada o de una vinificación especial, o bien por estar elaborados con una variedad ancestral o constituir una prueba o novedad. La presentadora y sumiller Meritxell Falgueras dirigió esta sesión que celebró la excelencia enológica femenina, organizada por Mujeres del Vino y Raventós Codorníu.



La organización de Vinos de Autora puso énfasis en seguir visibilizando el papel clave de la mujer en el sector vitivinícola y poner en valor su rol como creadora, transmisora y garante de identidad. Así, con el objetivo de 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, cada una de las ponentes presentó una referencia que hablaba de su identidad y experiencia.

Participaron: Laura Tragant, enóloga de Codorníu (D.O.Cava, Barcelona); Mayte Calvo de la Banda, enóloga y directora técnica de Bodegas Bilbaínas (Haro, D.O.Ca Rioja); Adriana Ochoa, enóloga y directora técnica de Bodegas Ochoa (Olite, Navarra); Marta Pedra, enóloga de La Vinyeta (Empordà); Jessica Martín, viticultora de Ruku Ruku Wine (Tenerife); Pilar Salillas, directora y enóloga de Lagravera (Lleida); Anne Cannan, enóloga de Clos Figueras (Priorat); y Ana Carazo, fundadora y enóloga de Bodega La Loba (Ribera del Duero, Soria).

D.O. Montsant

Cata para celebrar su 25 aniversario



La Denominación de Origen Montsant inició en la Barcelona Wine Week un ciclo de celebraciones que se llevarán a cabo a lo largo de este año para conmemorar su veinticinco aniversario, con una cata exclusiva conducida por la presidenta de su Consejo Regulador, Pilar Just. La cata propuso un recorrido por los 25 años de la denominación a través del factor humano, con la participación de Rafel Pino (Celler Masroig), Josep Grau (Josep Grau Viticultor), Joan Ignasi Domènech (Vinyes Domènech), Sergi Montalà (Estones Vins), Fernando Zamora (L'Espectacle Vins) y Joan Asens (Orto Vins) que propusieron a los asistentes catar una selección de vinos representativos: La Florens 2023, Espectacle 2022, Teixar 2020 , Les Tallades de Cal Nicolau 2019, Costers de' En Fornós 2019 y Les Sorts Vintes Velles 2028).

Se reconoció con este pequeño recorrido el trabajo colectivo de viticultores, bodegas y nuevas generaciones que han consolidado un modelo basado en la exigencia, la cooperación, la autenticidad y la sostenibilidad, preservando un legado que continúa evolucionando con la misma pasión y compromiso del primer día.

Pilar Just comentó: "Al principio hacíamos vinos impulsados por lo que dictaban las modas y ahora ya expresamos el territorio. Estos primeros veinticinco años, más que una carrera de fondo, han sido un sprint constante porque al ser la D.O. más joven de Cataluña, hemos tenido que mantener un esfuerzo sostenido para podernos situar en la mente del consumidor y posicionarnos como una D.O. de prestigio".



Corpinnat

Descubre la dimensión humana del vino

El vicepresidente de Corpinnat, Roc Gramona, y la Master of Wine Almudena Alberca ofrecieron la clase magistral "Corpinnat: la dimensión humana del vino" a través de 9 corpinnats de larga crianza que son el resultado de historias y vivencias personales: Nadal RNG Brut 2018 (Nadal), Recaredo Reserva Particular 2017 (Recaredo), Kripta 2016 (Celler Kripta), Sabaté i Coca Reserva Familiar 2015 (Sabaté i Coca), AT Roca Finca Els Gorgs 2014 (AT Roca), Torelló Collection Brut Nature 2014 (Torelló), Argila 2013 (Mas Bertran). Enoteca Gramona 2013 (Gramona) y Memòria 2009 (Can Descregut).



Jean Leon

Presentación de 'The Wine Library Collection'

La bodega del Penedès Jean Leon presentó 'The Wine Library Collection', una colección de añadas antiguas de sus vinos de finca, y la dio a catar en primicia en la Barcelona Wine Week.
Las añadas escogidas por Mireia Torres, directora de Jean Leon, y la enóloga Montse Escoté, y que van desde la añada 1979, proceden del archivo histórico de la bodega. "Son pequeños tesoros que tenemos en Cataluña y que tenemos que poner en valor", asegura Mireia Torres, que subraya "la capacidad de envejecimiento casi legendaria de los vinos de Jean Leon".

D.O. La Mancha

Interés por la variedad airén



Como confirmó durante la feria Juan Manuel Leal, responsable de la expedición del Consejo Regulador, "se trata de la segunda edición con presencia de un stand agrupado junto a otras siete bodegas presentes". Según ha podido comentar con sus profesionales, los vinos jóvenes airén están captando el interés de los compradores "reflejando el cambio de tendencias hacia los vinos blancos en los últimos años".
Las bodegas presentes fueron: Bodegas Cristo de la Vega, Bodegas La Remediadora, Santa Catalina, Vinos Coloman, Bodegas Isla, Bodegas Casa Antonete y Bodegas Entremontes.

D.O. Rueda

52 bodegas participantes y más de 130 vinos

Los vinos de la D.O. Rueda estuvieron presentes en el cóctel de inauguración de la mano de las bodegas Vinos Sanz, Finca Montepedroso, Bodegas Rueda Pérez, Cuatro Rayas y Diez Siglos de Verdejo. También en otras actividades de promoción como la cata 'Vinos españoles que han viajado de la copa de un rey al alma de un pueblo. Cariñena, Rueda y Alicante', dirigida por el sumiller Ferran Centelles, en la que se degustaron Chapirete Prefiloxérico Gran Vino de Rueda, de Viñas Murillo; Finca Montepedroso, de Finca Montepedroso; y Dorado de Alberto, de Hijos de Alberto.



II Edición Premios Isabel Mijares de Mujeres del Vino

Galardonadas once mujeres referentes del sector

Estos galardones fueron creados con el objetivo de honrar la trayectoria y el legado de la enóloga Isabel Mijares y, a su vez, reconocer el talento, la dedicación y el liderazgo de las mujeres que contribuyen de manera decisiva al desarrollo del sector vitivinícola, visibilizando perfiles que, en su trabajo, impulsen la innovación, la divulgación y la transformación del sector.



La segunda edición distinguió a once mujeres: Premio Mujer Sommelier: Carmen Garrobo, de la Escuela Española de Cata (Madrid); Premio Mujer Nueva Generación / Nuevo Proyecto: Amor López, de Bodegas Erupción (DO Lanzarote); Premio Mujer Comercial del Vino / Brand Ambassador: Isabel Vázquez, de Perelada; Premio Mujer Viticultora: Marta Casas, de la bodega Parés Baltà (DO Penedès); Premio Mujer Chef · Wine Lover: Carme Ruscalleda; Premio Mujer Comunicación / Divulgación: Amaia Soto, fundadora de The Way We Wine Now; Premio Mujer Directora de Bodega: María del Yerro, de Bodega Alonso del Yerro (DO Ribera del Duero); Premio Mujer Enóloga: Maite Calvo, de Bodegas Bilbaínas (DOCa Rioja); Premio Mujer Enoturismo: Carmen Bengoechea, de Vivanco; Premio Mujer Eno-Investigación: Adriana Ochoa, de Bodegas Ochoa (DO Navarra); y Premio Mujer del Año –Innovadora e Inspiradora: Jancis Robinson MW.

El acto fue conducido por Meritxell Falgueras y Anne Cannan, fundadoras de Mujeres del Vino.

El hecho de celebrarse por segundo año consecutivo en el marco de la BWW, reafirma el compromiso del salón con la diversidad, la igualdad y la visibilización del talento femenino en el sector.

Sarah Jane Evans explora el vino rosado español

Una cata de alto nivel

La Master of Wine Sarah Jane Evans, una de las figuras más influyentes del mundo del vino actual, reconocida internacionalmente como periodista, escritora y experta catadora, con una especialización profunda en los vinos de España, condujo una cata titulada 'Explorando el rosado español contemporáneo'. Los vinos seleccionados fueron





Campo Viejo Rosado 2015, A de Arínzano 2025, Finca Lalinde Rosado 2024 de Bodegs Lalomba, Ysios Rosé 2024, Scala Dei Pla dels Àngels 2024, Chivite Colección 125, Hinia Rosado Gran Reserva 2022 de Martínez Lacuesta, y Juvé y Camps Reserva de la Familia Rosé Gran Reserva Brut Nature 2021.

Al finalizar la cata expresó: "Los rosados de España han tenido mala fama. Espero que a partir de ahora los consumidores busquen rosados españoles, hay referencias fascinantes". Y añadió: "No hay que avergonzarse de beber vinos rosados".

Evans afirmó que los rosados españoles han mejorado mucho en los últimos años pero que son demasiado baratos y que quizá por eso son vistos como vinos de poca calidad cuando no es así. También apuntó una tendencia de consumo: el rosado ya no es solo un vino de verano, se bebe todo el año. Una tendencia que según detalló, se debe entre otros factores a que cada vez más se prefieren vinos más frescos y con menor graduación alcohólica, dos factores que cumplen la mayoría de los rosados.

Familia Torres

Viaje enológico del Penedès a Chile



Familia Torres ofreció un auténtico viaje enológico por territorios y generaciones de la familia bodeguera. Mireia Torres, directora de Innovación y Sostenibilidad de Familia Torres y miembro de la quinta generación, junto con el sumiller de la bodega Sergi Castro, presentaron una cuidada selección de vinos emblemáticos elaborados por la cuarta y la quinta generación, que reflejan, desde la diversidad, la tradición familiar y la vocación de innovar. Se cataron los vinos Blanco Granito 2023, Milmanda 2022, Escaleras de Empedrado 2018, Mas de la Rosa 2021, Pago del Cielo 2020, Jean Leon Vinya Le Havre 2021, Mas La Plana 2019 y Grans Muralles 2020.

D.O.P. Jumilla, Bullas y Yecla

Revolución monastrell



La Región de Murcia fue una de las grandes protagonistas del primer día de la Barcelona Wine Week 2026, provocando una auténtica "Revolución Monastrell". Fue en el marco de una cata guiada por el sumiller Ferran Centelles dedicada a la variedad que mejor define su identidad vitivinícola y que permitió disfrutar de un recorrido por la diversidad expresiva en los tres territorios del sureste peninsular. Tres paisajes, tres interpretaciones y una misma variedad que vive hoy un momento de protagonismo renovado. La cita contó con la participación de las Denominaciones de Origen Protegidas Jumilla, Bullas y Yecla.

Bodegas Familiares Matarromera

Novedades premium



Bodegas Familiares Matarromera presentó una selección de novedades premium: nuevos espumosos de Emina (Emina Espumoso Brut Gran Añada y Emina Espumoso Brut Nature), su renovada apuesta diferencial por los vinos tintos especiales de Toro, los nuevos blancos de las denominaciones de origen Rueda y Ribeiro (elaboraciones únicas y de parcelas seleccionadas) y vinos que son ya iconos vitícolas como Matarromera Prestigio y Matarromera Pago de las Solanas. Todas estas referencias estuvieron disponibles para su degustación. Además, Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera, Paloma Moro, presidenta de Bodega Emina y Beatriz Moro, presidenta de Bodega Win Sin Alcohol participaron activamente en las distintas actividades agendadas durante la feria.

D.O. Penedès

Primera región vitivinícola 100% ecológica



La Denominación de Origen Penedès celebró la meta histórica de ser la primera denominación de origen del mundo al ser 100% ecológica en el marco de la Barcelona Wine Week. La DO también aprovechó la BWW para continuar con la campaña de comunicación donde destacados sumilleres y restauradores catalanes, felicitan a la D.O. Penedès por ese hito histórico. También se llevó a cabo una cata de celebración, dirigida por el distribuidor y dinamizador de eventos vinícolas, Xavier Barba.

B Corp

Las bodegas reivindican la sostenibilidad



Las principales bodegas del movimiento B Corp se dieron cita en la Barcelona Wine Week para analizar cómo los estándares B Corp refuerzan la resiliencia y el valor a largo plazo del sector.
En el encuentro, referentes del vino español como Abadía Retuerta, Bodegas Baigorri, Grupo Raventós Codorníu y Vallformosa debatieron sobre cómo responder a los nuevos retos sociales y medioambientales. Destacar que el número de bodegas B Corp en España se ha cuadruplicado en apenas un año, pasando de 2 a 9 bodegas certificadas, mientras que, a escala global, el movimiento ya reúne a 82 bodegas.

Bodegas Verum

Protagonista de dos prestigiosas catas



Bodegas Verum destacó entre otras bodegas al ser la única en protagonizar con sus vinos de Tomelloso y La Rioja dos catas dirigidas por prescriptores internacionales: "Tradición e Innovación: del Pasado al Presente", conducida por la legendaria crítica británica Jancis Robinson, y "Las Familias que Definen la Excelencia" en los Decanter World Wine Awards 2025, dirigida por Beth Willard e Inés Salpico. Esta doble participación subraya el reconocimiento internacional que están obteniendo los proyectos de Bodegas Verum, tanto en su Tomelloso natal con la variedad airén, como en La Rioja con tempranillo.

Vinos NO/ Low

Los sin alcohol ya no son un plan B



La cata / presentación 'No/Low, high level: vinos sin alcohol que ya no son un plan B' exploró el presente y el futuro de la categoría NoLo, poniendo el foco en las tendencias de consumo, la innovación y las nuevas reglas que están redefiniendo la forma en que entendemos y disfrutamos el vino. Con Silvia Cedeño – Directora General de BevZero Service– como moderadora, participaron David Seijas (Sommelier & Co-Founder Gallina de Punk), Lucas Bricout (Sales Export Manager de Bodegas Málaga Virgen) y Fernando González (Director comercial Pswine- Bodegas Peñascal).

Bodegas El Inicio

Elaboración artesanal

Bodegas El Inicio, fundada en Peñafiel (Valladolid), en el corazón de la D.O. Ribera del Duero, se caracteriza por elaborar vinos con personalidad única no solo en su zona de origen, sino también en otras denominaciones destacadas como Rueda y Rías Baixas. De la mano de su CEO, Alfonso Velasco, la bodega dio a conocer algunas de sus referencias en la BWW como Vástago, Admiración y Rivendel. Unos vinos que demuestran que se puede hacer una elaboración artesanal, respetando la esencia de cada lugar, dejando de lado las prisas y a precios muy razonables.



D.O. BIERZO



Prestigio al alza

Protegida por montañas que crean un clima benigno en el noroeste de León, esta denominación cuenta con la mayor concentración de viñedo viejo del mundo, lo que resulta en producciones bajas pero de altísima calidad. Estamos ante una de las regiones vinícolas que más prestigio ha ganado en los últimos años y esto se refleja en su expansión comercial.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. BIERZO

La Denominación de Origen (DO) Bierzo, establecida en 1989 y situada en la vertiente más occidental de la provincia de León, es reconocida internacionalmente por sus vinos de alta calidad, especialmente los tintos basados en la uva mencía y blancos de godello. Caracterizada por viñedos viejos en suelos minerales y un clima atlántico-continental, es conocida por elaborar vinos estructurados, elegantes y de gran proyección. Además, actualmente destaca por ser pionera en la zonificación del viñedo en España.



Vinos que hablan del territorio

Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia. Son vinos con terruño que nos hablan de un territorio único, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y cuando compartimos una copa de vino.

Blancos: Los vinos blancos de la Denominación de Origen Bierzo se elaboran principalmente con las variedades autorizadas godello y doña blanca, y se complementan con palomino y malvasía en diferentes porcentajes.

Claretes: El vino clarete se elaborará con un porcentaje entre un 40% y un 60% de variedades tintas autorizadas, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. En la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5% y un 10% de hollejos despalillados.

Rosados: El vino rosado se elaborará con las variedades autorizadas, con al menos un 70% de uva de las variedades tintas.

Tinto joven: Vinos de primer o segundo año elaborados como mínimo con un 85% de las variedades mencía, garnacha tintorera, estaladiña y/o merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas. Se caracterizan por su color intenso y aterciopelado sabor.

Tinto crianza: Elaborados con una crianza mínima de dos años de los cuales deberán permanecer un mínimo de seis meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros.

Tinto Reserva: Elaborados con una crianza mínima de tres años de los cuales deberán permanecer un mínimo de doce meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros.
Los vinos blancos y rosados permanecerán seis meses en barrica y dieciocho meses en botella.

Tinto Gran reserva: Elaborados con una crianza mínima de cinco años de los cuales deberán permanecer un mínimo de dieciocho meses en barrica de roble de capacidad inferior a 330 litros y el resto del período en la botella.

Aspectos clave

- **Uvas principales:** La mencía es la uva tinta reina, ocupando el 75-80% de la superficie, aportando notas frutales y florales. En blancos, destaca la godello por su calidad, junto a la doña blanca.
- **Zona geográfica:** Situada en el noroeste de León, protegida por montañas que crean un clima benigno.
- **Viticultura:** Cuenta con la mayor concentración de viñedo viejo del mundo, lo que resulta en producciones bajas pero de altísima calidad.
- **Tipos de vino:** Tintos, blancos y rosados.
- **Perfil:** Los vinos del Bierzo actuales destacan por su finura, excelente acidez, capacidad de envejecimiento y marcada mineralidad.



En cifras

74	2.180	9 mill.
bodegas	viticultores	botellas anuales



Clasificación

En 2018 se aprobó la nueva clasificación que complementa a la clásica ordenación por edad de los vinos (jóvenes, crianza, reserva y gran reserva) que hemos repasado anteriormente. Esta nueva clasificación del viñedo se organiza en unidades geográficas menores: Vino de DO, Vino de Villa, Vino do Paraje, Viña Clasificada y Gran Viña Clasificada.

Vino de la D.O. Bierzo: Elaborado con uvas procedentes de viñedos inscritos de las variedades autorizadas y que cumplan con los requisitos del pliego de condiciones respecto a rendimientos máximos, sanidad y maduración de la uva.

Vino de Villa: El 100% de la uva que se utilice debe proceder de parcelas que pertenezcan al municipio o pedanía en cuestión. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 20% menor al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

Vino de Paraje: El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 25% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

Viña Clasificada: El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de una misma parcela o parcelas colindantes de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones y que al menos durante cinco años hayan sido tipificados como vinos de paraje y cuya calidad haya sido verificada con controles por el Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 30% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

Gran Viña Clasificada: Caso similar al anterior, pero tipificados con al menos cinco años como vinos de viña clasificada y cuya calidad haya sido verificada con controles por el Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 35% al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

El Bierzo que viene

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo acogió a finales del pasado mes de octubre la jornada técnica "El Bierzo que viene", organizada por el Banco de Tierras del Consejo Comarcal, para analizar los retos y oportunidades de la innovación en el sector vitivinícola de la comarca.

El presidente del Consejo Comarcal, Olegario Ramón, subrayó los retos del sector, como los efectos del cambio climático, los cambios en

Variedades autorizadas



A las seis variedades tradicionales de la denominación: Mencía, garnacha tintorera, godello, doña blanca, palomino y malvasía, se han sumado más recientemente las variedades minoritarias, estaladiña y merenzao. Ambas forman parte del viñedo viejo. Son minoritarias pero históricas y eso las dota de una gran importancia enológica.

Además, el Consejo Regulador de la D.O. Bierzo estudia la posibilidad de incorporar una nueva variedad de uva, sería la novena, para la elaboración de los vinos con sello de calidad. Se trata de la variedad mouraz, uva tinta autóctona y que no se cultiva en ningún otro lugar del mundo. Lo desveló, a finales de octubre, la directora técnica del Consejo, Carmen Gómez, en el marco de una jornada de análisis sobre las opciones de futuro para este sector y explicó que, de momento, "se hacen pruebas para comprobar si puede producir vinos de calidad".





los hábitos de consumo de los jóvenes y la preferencia por los vinos blancos. Ante estos retos, Ramón afirmó que el Bierzo no adoptará una "actitud inmovilista", sino que busca ser "protagonista de enfrentar esos retos, adelantándonos incluso a lo que pueda pasar en el futuro".

En este contexto, la innovación se presenta como clave. Ramón aludió a la aplicación de la "agroindustria 4.0" y la necesidad de mirar hacia el futuro con conceptos como la "ciencia predictiva, de computación cuántica, de inteligencia artificial aplicada a los viñedos" para influir incluso en el carácter molecular del terruño. El objetivo final es un "nuevo sector vitivinícola, quizás un sector 5.0, que nos permita ser protagonistas de ese cambio necesario para que nuestros viñedos sigan siendo prioritarios en nuestra comarca y sigan siendo un sector que genere riqueza".

En la inauguración también estuvieron presentes el presidente de la Diputación Provincial de León, Gerardo Álvarez Courel, el presidente de la Denominación de Origen Bierzo, Adelino Pérez, y la alcaldesa de Cacabelos, Irene González.

Adelino Pérez resaltó el "gran patrimonio" del viñedo viejo y las variedades autóctonas, pero también la necesidad de "modernización" y "mecanización". Pérez confirmó que la Denominación está adaptándose a la tendencia de vinos más frescos y a la búsqueda de nuevos productos, incluso estudiando la inclusión de nuevas variedades autóctonas.

Pérez, además, ofreció datos positivos sobre la situación económica de la D.O., asegurando que se encuentra "perfectamente saneada" y que las ventas "siguen subiendo". ❋

Demasiado Corazón



NOTA DE CATA

Variedad: Godello

Características: Color amarillo con matices verdosos, limpio y brillante. En nariz es intenso, con aromas a frutas maduras y fondo de flores blancas y miel. En boca es redondo, fresco, con volumen, equilibrado, con buena estructura y gran permanencia en el final de boca. Un vino goloso que invita a repetir.

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L.
Las Eras, 5
24398 Almázcara (Léon)
Tel.: 609 322 194
www.almazcaramajara.com



Hoy es imposible pensar en El Bierzo sin godello, imán de grandes bodegas y bodegueros, pero en 2009, cuando en el Bierzo predominaba la mencía y alguna uva tinta más, Almázcara Majara –la bodega de Javier Álvarez, Manolo Benito Otero y Raúl García– fue la primera que apostó por esta variedad. Con ella creó el primer vino blanco con trabajo de bodega, el Demasiado Corazón, fruto de uvas de viñedo viejo recolectadas a mano y criado durante 9 meses en barricas de 600 litros.

Así nacía un vino que ya lleva muchas añadas a sus espaldas y alguna que otra historia mediática…

Demasiado Corazón es considerado por muchos de sus adictos consumidores como uno de los grandes vinos blancos que no dejan indiferente, un vino que cumple el objetivo con el que fue creado: reflejar la esencia de la región en la que nace. Javier Álvarez nos invita a disfrutarlo con estas palabras: "Siéntete vivo por querer, nunca por odiar, y no te avergüences por hacer tonterías o el ridículo por amor, arrepiéntete si lo haces por rencor, arrogancia o envidia. Disfruta de este vino con la gente que quieres o recordando y brindando por los que quisiste y continúan en tu corazón".❋



Alimentaria 2026

Medio siglo alimentando el futuro



Este año Alimentaria –que tendrá lugar del 23 al 26 de marzo en Barcelona– celebrará cinco décadas de vida, una larga trayectoria durante la que ha sido testigo y motor de los principales avances de la industria y la distribución de nuestro país. El salón afronta su futuro más inmediato como uno de los principales eventos internacionales para anticipar tendencias y abrir nuevos mercados.







OBJETIVOS 2026

110.000
visitantes profesionales

3.300
empresas expositoras

100.000
m² de exposición

+ 14.000
reuniones agendadas con empresas

2.700
compradores invitados

Alimentaria es la plataforma de alimentación, bebidas y gastronomía líder en España y uno de los principales referentes internacionales para el sector. Alimentaria+Hostelco, organizada por Alimentaria Exhibitions, sociedad de Fira de Barcelona, prevé contar en esta edición con la participación de alrededor de 3.300 empresas expositoras, que ocuparán 100.000m² netos y 7 pabellones, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

El certamen, que cumple 50 años, espera recibir a más de 110.000 visitantes profesionales, el 25% internacionales, reafirmando su liderazgo como principal plataforma impulsora de negocios, internacionalización y *networking*.

Organic Foods se sitúa como el gran motor del crecimiento ecológico en Alimentaria

Alimentaria prepara una edición especialmente estratégica para el sector ecológico, reuniendo a más de 200 empresas especializadas, reforzando así su posición como referente del sector ecológico nacional.

Organic Foods afrontará en 2026 su mayor expansión. En el pabellón 5 del recinto Gran Via se desplegarán 1.450 m² dedicados íntegramente al universo bio, con más de 200 marcas y un pabellón de productores españoles impulsado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Para Anna Canal, directora de Alimentaria, "el avance de la alimentación ecológica es incuestionable y *Organic Foods* se ha convertido en un motor estratégico dentro de la feria. Queremos que esta edición impulse nuevas alianzas y potencie la visibilidad internacional de las empresas del sector".



Premios y campeonatos

Además de la tradicional gran final de los concursos 'Cocinero y Camarero del Año' 2025-2026 y de los Horeca Awards 2026 –que, en su octava edición, se consolidan como el gran reconocimiento del ecosistema horeca, *foodservice* y *retail* en España– esta edición acogerá la celebración del Primer Campeonato Internacional de Cocina de Alimentaria, patrocinado por Alimentos de España. Será el primer concurso internacional de cocina profesional por equipos organizado en España bajo los estándares globales de la World Association of Chefs Societies, que agrupa a más de 12 millones de cocineros en 110 países. También se celebrará por primera vez el Premio El Mejor Pan, con un jurado formado por panaderos, historiadores, críticos gastronómicos y expertos en panificación, que distinguirán a las propuestas más destacadas por su técnica, sabor, textura y calidad global.

Novedades: La Plaza Eco y la Ruta Eco

Como novedad del salón, destaca el proyecto La Plaza Eco, un espacio para conferencias, debates y *networking* donde se fomentarán las conexiones estratégicas entre productores, distribuidores, expertos y agentes del mercado. La Plaza Eco acogerá, entre otras, la presentación en primicia del Informe Anual 2026 de Ecovalia, que proporciona una radiografía completa del mercado a través de los principales datos de producción y consumo ecológico en España.

En este espacio también se presentará el Informe de Datos 2025 de Intereco, que agrupa a autoridades de certificación procedentes de 16 comunidades autónomas y que ofrece una visión global y complementaria del sistema ecológico español. El programa incluirá también la mesa redonda sobre el *retail* ecológico en el mercado internacional, que reunirá a representantes de referencia precedentes de Polonia y Dubái para analizar los modelos de distribución, el comportamiento del consumidor y las estrategias de expansión en mercados donde el producto ecológico presenta un crecimiento especialmente dinámico. La sesión permitirá comparar experiencias, identificar oportunidades y entender cómo evoluciona la demanda en distintos contextos internacionales de alto valor estratégico para las empresas bio.

Organic Foods 2026 incorporará también la Ruta Eco, que configurará un recorrido selectivo por todos aquellos expositores de Alimentaria + Hostelco que cuentan con productos ecológicos en su catálogo, facilitando a los profesionales una visión estructurada de novedades, tendencias y oportunidades clave en este sector.

El impulso internacional se completará con el programa de compradores invitados de Alimentaria + Hostelco, que traerá a operadores relevantes del mercado eco procedentes de Polonia, Francia, Alemania, Reino Unido, Austria, Italia y Oriente Medio. Cerca de 600 compradores internacionales han manifestado ya su interés por esta tipología de productos, consolidando Organic Foods como un espacio estratégico para ampliar conexiones comerciales y acelerar el desarrollo del sector.







Nuevos espacios que redefinen el futuro del Horeca

Alimentaria+Hostelco presenta una de las programaciones más amplias y estratégicas dirigidas al canal Horeca, articulada a través de *The Horeca Hub* y de los nuevos *The Coffee Stage* y *The Bakery & Pastry Hub,* tres espacios dedicados al análisis de tendencias, contenidos de negocio, *showcookings*, ponencias, degustaciones, concursos y actividades profesionales.

Intercarn: el espacio expositivo de mayor dimensión

Con la participación de más de 350 empresas y una superficie que supera los 15.000 m^2, un 10% más que en la edición de 2024, Intercarn se consolida como el espacio expositivo de mayor dimensión del evento, concentrando el 25% de su superficie total. De estas, un 30% procederán de países como Bélgica, Polonia, Países Bajos, Alemania, Italia, Bulgaria, Francia o Dinamarca.



Los finalistas y el ganador de la última edición del concurso Cocinero del Año

Final Cocinero y Camarero del Año

Gran final de los concursos 'Cocinero y Camarero del Año' 2025-2026

La cita, considerada una de los encuentros profesionales más relevantes del calendario gastronómico estatal, contará con un jurado de primer nivel encabezado por figuras de referencia tanto en cocina como en sala, encargadas de evaluar los doce finalistas que competirán para levantarse con el título.✻

Datos prácticos

Fechas: 23 - 26 de marzo
Horario: L – Mi: 10:00 - 19:00 - J: 10:00 - 18:00
Localización: Fira de Barcelona - Recinto Gran Vía – L'Hospitalet (Barcelona)

NUEVOS SOLES GUÍA REPSOL 2026

83 nuevos astros iluminan la restauración española

La Guía Repsol suma 83 nuevos Soles. Este año han sido distinguidos con tres Soles, la máxima calificación, los restaurantes A Tafona (A Coruña), el proyecto personal de Lucía Freitas; Ramón Freixa Atelier (Madrid), el gastronómico del chef catalán afincado en la capital; y Voro (Mallorca), con el jienense Álvaro Salazar al mando de los fogones. Tres proyectos muy diferentes que evidencian la heterogeneidad de la oferta gastronómica española.

FOTOS RETRATOS: MORO&CÁLIZ



Lucía Freitas, Álvaro Salazar y Ramón Freixa

El anuncio y entrega de los nuevos Soles de la Guía Repsol 2026 se celebró el pasado 16 de febrero en Tarragona.

"Guía Repsol tiene todo el año puesto el radar en los restaurantes que mezclan inteligencia e intuición y los busca proactivamente por el territorio para que sigamos probando cosas nuevas. Las tendencias gastro evolucionan cada año y en esta edición 2026 la fusión entre distintas regiones de España sustituye a las influencias más exóticas, que tanto tiempo han prevalecido en los restaurantes. Hay propuestas también rupturistas, que conviven con otras más evocadoras y la conciliación se extiende en el sector", explicó María Ritter, directora de Guía Repsol.

Tres soles en A Coruña, Madrid y Mallorca

Entre los 83 nuevos Soles que se suman este año a la comunidad de Guía Repsol, se distinguen 3 restaurantes con tres Soles, la máxima calificación: A Tafona (A Coruña), Ramón Freixa Atelier (Madrid) y Voro (Mallorca), que evidencian la heterogeneidad que disfrutamos en nuestro país, donde es posible probar cocinas muy diversas que defienden los fundamentos del lugar en el que están enclavadas, pero comparten una cultura común como nexo de unión. Así, la propuesta de Lucía Freitas en Santiago de Compostela destila sabor atlántico y se enorgullece del alma gallega, con la visión moderna de quien ama el origen y ha construido un universo propio, en el que las productoras y artesanas son parte fundamental. En Capdepera (Mallorca), el cocinero jienense Álvaro

Divisi Palamós - Foto: Jordi Domènech





Àngel Esteve (Sisè)



Carles López, Joan Roca y Jordi Turmo (Fontané)

Salazar despliega en Voro un mosaico mediterráneo filtrado por su memoria andaluza, en el que las características de cada producto se exprimen con creatividad. Ramón Freixa, tras un paréntesis cerrado por cambio de ubicación, revalida los tres Soles en el gastronómico Atelier, donde en una barra sólo para diez comensales busca el clímax a través de una experiencia exclusiva.

Dos Soles alumbran once restaurantes

Once son los restaurantes que se estrenan con dos Soles Guía Repsol. Se reconoce el diálogo entre vino y cocina de Barahonda, ubicado en una bodega centenaria en Yecla (Murcia); Bascoat (Madrid), donde sobresale una cocina vasca actualizada; Callizo, que apuesta por la cocina de monte del Alto Aragón en Aínsa (Huesca); Dos Palillos (Barcelona), en el que el Mediterráneo y Asia se hermanan con éxito; Dromo (Badajoz), mezcla de memoria familiar con vanguardia para ensalzar sabores populares; Fierro (Valencia) transita entre la costa y la huerta del entorno y Argentina; La Bicicleta, en Hoznayo (Cantabria), se mueve entre lo actual y lo atemporal para desmenuzar las raíces; Mesón Sabor Andaluz eleva el producto humilde con una cocina emocional y familiar en Alcalá del Valle, en


El Portal de Albarracín (Teruel)


Moral (Santa Cruz de Tenerife)


2 Estaciones (Valencia)


QuintaForca (Nulles, Tarragona)

la Sierra de Cádiz; San Hô, en Tenerife, es un viaje culinario mestizo con parada en las siete islas canarias; en Smoked Room (Madrid), las brasas y la temporada son protagonistas en esta barra omakase, y en Vandelvira (Jaén) los vegetales son los reyes de un menú pegado a la tierra.

Juventud y menús más cortos y asequibles definen los 69 nuevos Soles

Los jóvenes cocineros son multitud entre los 69 un Sol Guía Repsol 2026. Partidarios de menús más cortos y asequibles, responden a las demandas de un comensal que busca frescura y cambios frecuentes para seguir la temporada al detalle. "Guía Repsol se distingue desde hace décadas por estar pegada a la calle, detectando tendencias, reconociendo tanto a quienes llevan toda una vida defendiendo un proyecto culinario como a quienes llegan con una mirada fresca y transformadora. En esta edición, más de una treintena de jóvenes cocineras y cocineros se incorporan a la Guía con propuestas sostenibles, creativas y llenas de futuro. Esa mezcla de veteranía y juventud es una de nuestras mayores riquezas", ha destacó el presidente de Repsol, Antonio Brufau.


Ramón Freixa Atelier

En cerca de una veintena de restaurantes es posible comer muy bien en torno a los 50 euros, como en Trèsde (Madrid), Moral (Santa Cruz de Tenerife) o Farigola & Menta (Valencia). La fusión internacional mengua mientras aumenta entre territorios de España. De ella presumen restaurantes como Cervus (Tarragona), un mix entre Cataluña y Andalucía; Troqué (Adeje), que entronca Canarias con el País Vasco y Asturias; o Besta (Barcelona), que mira al Mediterráneo y al Atlántico gallego. Sentarse en una barra proporciona entrada en primera fila al espectáculo de cocinar en directo, como en EMi (Madrid); 539 Plats Forts, en

Puigcerdá (Girona); El Bar Old School Food (Mérida), o Sisè (Lleida). Es una opción cada vez más extendida.

En las cartas hay un regreso a los procesos artesanales de antes, como la elaboración de embutidos propios, que no para de contagiarse, así como el predominio de las verduras trabajadas como plato principal, que se han convertido en protagonistas. En cuanto a técnicas, las brasas están imparables tras dar el salto de los asadores tradicionales a las cocinas urbanitas.

Con las nuevas incorporaciones de la edición 2026, un total de 808 restaurantes forman el universo de Soles Guía Repsol: 46 tres Soles, 173 dos Soles y 589 un Sol, además de 1.605 Restaurantes Guía Repsol (hasta ahora denominados Recomendados), con 242 novedades. Catalunya (122), Comunidad de Madrid (98), Andalucía (77), Euskadi (75), Comunitat Valenciana (68) y Castilla y León (54) son las regiones donde más Soles brillan.✻



Fierro (Valencia)

Todas las novedades de los Soles Guía Repsol 2026

TRES SOLES

A Tafona *(Santiago de Compostela, A Coruña)*
Ramón Freixa Atelier *(Madrid)*
Voro *(Capdepera, Mallorca)*

DOS SOLES

Barahonda *(Yecla, Murcia)*
Bascoat *(Madrid)*
Callizo *(Aínsa-Sobrarbe, Huesca)*
Dos palillos *(Barcelona)*
Dromo *(Badajoz)*
Fierro *(Valencia)*
La Bicicleta *(Entrambasaguas, Cantabria)*
Mesón Sabor Andaluz *(Alcalá del Valle, Cádiz)*
San Hô *(Adeje, Tenerife)*
Smoked Room *(Madrid)*
Vandelvira *(Baeza, Jaén)*

UN SOL

2 Estaciones *(Valencia)*
539, Plats Forts *(Puigcerdá, Girona)*
Alberte *(Vigo, Pontevedra)*
Amar Barcelona *(Barcelona)*
Aquiara *(Ciutadella de Menorca, Menorca)*
Arrope *(Rueda, Valladolid)*
Asador Nicolás *(Tolosa, Gipuzkoa)*
Ausiàs *(Pedreguer, Alicante)*
Back *(Marbella, Málaga)*
Bancal *(Madrid)*
Baudilio *(Valderrobres, Teruel)*
Besta *(Barcelona)*
Blossom *(Málaga)*
Cervus *(Reus, Tarragona)*
Cocina Cabal *(Oviedo, Asturias)*
Cráter Identidad Canaria *(Adeje, Tenerife)*
Desborre *(Madrid)*
Dvisi *(Palamós, Girona)*
El Bar Old School Food *(Mérida, Badajoz)*
El Bar Valladolid *(Valladolid)*
El Baret Wine Bar *(Murcia)*
El de Alberto *(A Coruña)*
El Paladar by Zuriñe García *(Portugalete, Bizkaia)*
El Portal de Albarracín *(Albarracín, Teruel)*
Eldelmar *(Barcelona)*
EMi *(Madrid)*
Erre Que Erre *(Ibi, Alicante)*
Farigola & Menta *(Torrent, Valencia)*
Fontané *(Sant Julià de Ramis, Girona)*
Galino Pueyo *(Tardienta, Huesca)*
Gunnen *(A Coruña)*
Halconeras de Sancho IV *(Funes, Navarra)*
Haydée By Víctor Suárez *(La Orotava, Tenerife)*
Hispano 1926 *(Murcia)*
Itzuli *(Donostia, Gipuzkoa)*
Kinu Sevilla *(Sevilla)*
La Carboná *(Jerez de la Frontera, Cádiz)*
La Casa de los Abuelos *(Jumilla, Murcia)*
Lilium *(Arrecife, Lanzarote)*
Los 33 *(Madrid)*
Marangels *(Sant Gregori, Girona)*
Mare *(Cádiz)*
Marna *(Pontevedra)*
Miguel González *(Ourense)*
Moderna Tradición *(Logroño, La Rioja)*
Moral *(Santa Cruz de Tenerife, Tenerife)*
Narbasu *(Piloña, Asturias)*
Nardi *(Hervás, Cáceres)*
O Secadeiro *(Outes, A Coruña)*
Otoro Jukusei *(Madrid)*
Pascua *(Salamanca)*
Prodigi *(Barcelona)*
Promesa *(Málaga)*
Quintaforca *(Nulles, Tarragona)*
Ramón Freixa Tradición *(Madrid)*
Reina XIV *(La Granja de San Ildefonso, Segovia)*
Revés Bistro *(Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria)*
Simposio *(San Antonio de Benagéber, Valencia)*
Sisè *(Lleida)*
Snob Cocktail&Food *(Pamplona-Iruña, Navarra)*
Sukaldean Aitor Santamaría *(Donostia, Gipuzkoa)*
Sutan *(Hondarribia, Gipuzkoa)*
Tierra y Vino *(Samaniego, Araba)*
Tragatá Málaga *(Málaga)*
Trèsde *(Madrid)*
Troqué *(Adeje, Tenerife)*
Veratus *(Jarandilla de la Vera, Cáceres)*
Vértigo *(Sober, Lugo)*

NUEVOS SOLES SOSTENIBLES GUÍA REPSOL 2026

La sostenibilidad como concepto integral



Los premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña 2026 destacan el compromiso con el desperdicio cero de Ricard Camarena (València), la apuesta por el territorio de Les Moles (Ulldecona, Tarragona), el diálogo con los productores de Ansils (Anciles, Huesca) y la bioconstrucción del espacio de Tramo (Madrid), entre otros valores que han motivado la distinción.

La sostenibilidad avanza en el mundo gastronómico y gana cohesión. Proveedores que conocen de primera mano la urgencia de cuidar el planeta, cocineros cada vez más concienciados y una clientela que exige compromiso mantienen un diálogo creciente. Para potenciar estas sinergias y subrayar la importancia de la cooperación entre empresas e instituciones, Guía Repsol y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación distinguen a cuatro restaurantes con el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña 2026. Acorde a la filosofía con la que fue creado, se reconocen negocios que destacan por su constante trabajo ante los desafíos del cambio climático y hacen un uso responsable del producto.

"Ser rentables sin comprometer los recursos para las próximas generaciones, ofrecer un entorno motivador al equipo y potenciar el bajo consumo energético son principios comunes a los Soles Sostenibles, que promovemos desde Repsol y que los clientes valoran tanto como nosotros. Por eso apostamos por proyectos auténticos que persiguen la misma meta", asegura Valero Marín, director general de Cliente de Repsol.

Unos principios que comparte también el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. "El año 2026 marca el lanzamiento del plan de medidas que refuerza la gastronomía como motor cultural, económico y social. Un plan que impulsa un modelo innovador y sostenible para convertir a España en un referente internacional en alimentación y gastronomía", afirma el ministro, Luis Planas. Objetivos que los

Ricard Camarena Restaurant





Ricard Camarena

premiados en esta edición tienen incorporados en su cotidianidad.

Los cuatro establecimientos premiados este año se reunieron el pasado 4 de febrero en València, en el jardín de Bombas Gens, la antigua fábrica rehabilitada donde se ubica el restaurante de Ricard Camarena y el Centre d'Arts Digitals. Durante un acto presentado por la periodista Mariola Cubells, José Miguel Herrero Velasco, director general de Alimentación, y María Ritter, directora de Guía Repsol, destacaron la esencial labor de cada uno de los premiados y su capacidad de difundir las prácticas sostenibles a través de su propio ejemplo.

Seis años cumple la alianza entre Guía Repsol y #AlimentosdEspaña, que se materializa en estos premios guiados por los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas. Teniendo en cuenta las dimensiones de cada negocio y demandando a cada concepto lo que es capaz de aportar, visibiliza proyectos muy heterogéneos donde el respeto al medioambiente es una prioridad.

Ricard Camarena: Apuesta por la huerta y por el trabajo sin residuos

La apuesta firme por la huerta valenciana y la defensa de un modelo de trabajo sin residuos han sido claves para que Ricard Camarena (València) haya sido distinguido con un Sol Sostenible #AlimentosdEspaña en la categoría 3 Soles Guía Repsol. "Considero que la clave de la sostenibilidad es lo que se repite cada día cuando nadie está mirando", afirma Ricard Camarena. Su huerta con excelente producto de temporada y una red de proveedores ubicados en un radio de diez kilómetros desde su cocina le permiten ofrecer un menú vegetal reconocido internacionalmente tanto por su creatividad como por su equilibrio ambiental. En cuanto al aprovechamiento de la materia prima, Camarena lanzó su marca *Letern Sin Desperdicio* en 2023. A través de esta iniciativa, articulada en torno a la idea de que las sobras

Les Moles



no existen y que todo el producto es valioso, pone a la venta alimentos para que nada en su cocina se quede sin usar, como el flan de brioche o el 'Umami de mar', una salmuera de anchoa para utilizar como potenciador del sabor.

Les Moles: Territorio, energías renovables y aceite propio

Les Moles, el restaurante con 2 Soles Guía Repsol en Ulldecona (Tarragona), recibe el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña por su compromiso rotundo con el territorio y su apuesta por energías renovables, pero también destaca por la creación del AOVE Sant Lluc, su aceite de oliva propio, o el trabajo biodinámico en su huerto de más de 1.000 metros cuadrados.



Pau y Jeroni Castell

"Estamos a 40 minutos de todos los productos del mar pero además podemos tener los pescados dulces del Ebro y las especies de la desembocadura, ¿qué pinta un salmón en mi carta?", reflexiona Jeroni Castell. Su restaurante también destaca por sus propuestas vegetales, con una propuesta exclusivamente vegetariana, que convive con otras opciones en las que se trabaja de la mano de proveedores del entorno como aves de Granja Luisiana, angus y waygu de Coreano Navarro o cabra salvaje de Donum Deus.

"Para nosotros la proximidad no tiene tanto mérito, porque lo tenemos todo alrededor. La sostenibilidad es eso o no es nada: cocinar lo que has comido toda la vida, entender el territorio y aplicar técnica e innovación sin perder la normalidad del mundo rural.", argumentó Jeroni Castell durante su intervención nada más recibir el nuevo Sol Sostenible junto a su hijo y también cocinero en Les Moles, Pau Castell. Y añadió: "Estamos muy contentos


Bruno e Iris Jordán

Ansils





Tramo


Felipe Turell y Raúl Sánchez

con este nuevo reconocimiento porque es fruto del trabajo constante y sostenido en el tiempo, conscientes de que la sostenibilidad no es un objetivo sino la forma con la que entendemos el territorio, el entorno más cercano, la vida de todas las personas y clientes que forman parte de este proyecto, los productos y la gastronomía que servimos. Como siempre buscamos ir más allá, seguiremos trabajando para conseguirlo".

Ansils: Escucha activa a los productores

El contacto directo con los ganaderos forma parte de la filosofía de los hermanos Iris y Bruno Jordán de Ansils (Anciles, Huesca). En su nuevo menú se observa una escucha activa a los productores usando, por ejemplo, las partes del cordero que se quedan sin vender, para evitar su desperdicio. A ese afán de tejer redes con los que trabajan en el origen de la materia prima se une el uso de técnicas tradicionales relacionadas con la conserva, especialmente útiles para una cocina en un pequeño pueblo de alta montaña: "En invierno estamos un poco atascados de producto y estas prácticas nos abre ventanas para poder refrescar nuestro menú", explican. En los últimos años, los hermanos Jordán han convertido Anciles en un destino gastronómico, favoreciendo la economía local y la conservación del patrimonio cultural del Pirineo oscense.

Tramo: Reivindicación del ocio responsable en la ciudad

Fiel a su premisa de transversalidad, los Premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña viajan desde lo rural al centro de la ciudad. El restaurante Tramo de Madrid (Restaurante Guía Repsol), recibe el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña en esta categoría por su reivindicación de un ocio responsable en el entorno urbano. Tal y como explica su cofundador Felipe Turell, esta defensa se concreta en la propia construcción del edificio. Diseñado por Selgascano y Andreu Carulla, cuenta con un sistema de climatización basado en pozos provenzales para aprovechar la temperatura del subsuelo. Además, la vajilla está hecha con materiales reciclados de la obra.❋

Córdoba

Mucho que saborear

Córdoba es mucho más que su popular Mezquita, pues ofrece al visitante todo un conjunto urbano reconocido como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, la riqueza de su gastronomía y sus vinos, y la acogedora calidez de sus restaurantes y tabernas históricas.



Plato de Noor Restaurant



Taberna La Montillana



Chef Periko Ortega de ReComiendo

Por su situación, cercana al Guadalquivir, Córdoba disfruta de la herencia de los pueblos que a lo largo de la historia se asentaron en sus ricas tierras, convirtiéndola en un lugar privilegiado. De hecho, la importancia de sus bienes históricos es tan destacada que en 1994 la Unesco amplió el título de Patrimonio de la Humanidad no solo a la Mezquita-Catedral, sino también a todo el conjunto urbano que la rodea. Además, Córdoba ha recibido otros dos distintivos más otorgados por dicha organización: La Fiesta de los Patios (Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, en 2012), y la Ciudad Califal de Medina Azahara (Patrimonio de la Humanidad, en 2018).

Por otra parte, cabe destacar que entre los grandes atractivos turísticos de la ciudad se encuentran su gastronomía, sus vinos y su amplia oferta de restauración.

Crisol gastronómico

El recetario cordobés refleja la esencia cultural de las distintas civilizaciones que pasaron por sus tierras y que extrajeron lo mejor de la sierra y de la campiña.

Uno de sus ingredientes fundamentales es el aceite de oliva, seña de identidad de la cocina cordobesa y con el que se elabora el salmorejo, plato estrella de la población. Se trata de una crema fría a base de tomate, aceite de oliva, ajo y pan.

La herencia andalusí, por otra parte, está presente en el maridaje de sabores dulce y salado, que define, por ejemplo, a la conocida ensalada de naranja y bacalao. Esta misma influencia se aprecia, además en el empleo de hortalizas como alcachofas y berenjenas, cocinadas de numerosas maneras.

En cuanto a las carnes, destacan el rabo de toro, cuyo origen tiene que ver con la tradición taurina de la ciudad; los flamenquines, un filete de cerdo enrollado y relleno de jamón serrano, rebozado y



Casa El Pisto



Casa Tollín



Taberna La Montillana

frito, y el cordero a la miel, receta mozárabe rescatada hace años por algunos restaurantes cordobeses.
Entre los postres, también de pasado andalusí, son dignos de mención los alfajores con miel y almendras, los pestiños y el pastel cordobés.

REFERENCIAS CON ESTRELLA

Para encontrar la cocina más valorada de una población, nada como visitar los restaurantes que ostentan una estrella Michelin. Estos son los siguientes:

Noor Restaurant

Este restaurante, liderado por el chef cordobés Paco Morales, concentra un total de tres estrellas Michelin. Su propuesta se basa en la investigación y recuperación de la cocina de Al-Andalus a través de los siglos.
https://noorrestaurant.es

Choco

Kisko García reinterpreta en su restaurante la cocina tradicional a partir de cuatro pilares fundamentales: tradición y familia, cultura andaluza, innovación de vanguardia y producto sostenible y regional. Fue el primero de Córdoba en obtener una estrella Michelin (2011), que va renovando año tras año.
https://restaurantechoco.com

ReComiendo

ReComiendo, proyecto personal del chef Periko Ortega con una estrella Michelín, promete diversión, técnica, profesionalidad y mucho, mucho sabor. Ofrece una cocina creativa, construida sobre recuerdos y apasionada por los trampantojos.
www.recomiendopower.com

Vinos Montilla-Moriles

De la campiña cordobesa, al sur de la provincia, surgen los prestigiosos vinos de la D.O. Montilla-Moriles, que incluye distintos tipos de vino: el Fino, el Amontillado, el Oloroso, el Cream, el Pedro Ximénez, el Blanco Joven y los ecológicos. Son vinos criados en botas o toneles de roble americano, en criaderas o soleras y bajo velo de flor.

Productos con Denominación de Origen

- **D.O. Montilla-Moriles**
- **D.O.P Vinagre de Montilla Moriles.**
- **D.O.P. Jamón de Los pedroches.**
- **D.O. Aceite de Baena.**
- **D.O. Aceite de Priego de Córdoba.**
- **D.O.P. Aceite de Lucena.**
- **D.O. Aceite de Montoro-Adamuz.**

TABERNAS HISTÓRICAS

Las tabernas de Córdoba han sido –y continúan siendo- lugar de encuentro donde se dan cita intelectuales, toreros, artistas, aficionados al flamenco o a la literatura, y donde las tertulias más diversas están servidas. Muchos de estos locales figuran en las guías de viaje de Córdoba por sus valores diferenciales y por su interés cultural y turístico.

Taberna Salinas

Desde 1879, este establecimiento tradicional cordobés, de profundas raíces locales, combina el calor de un buen ambiente con magníficas especialidades culinarias, tales como cochinillo serrano, berenjenas fritas, salmorejo, manitas de cerdo, picadillo de la tierra y un largo etcétera. *www.tabernasalinas.com*

Taberna La Montillana

Fundada en 1948, ofrece cocina tradicional con un toque innovador, hecha con ingredientes locales. Un viaje en el tiempo en el que se encuentran tradición, creatividad y sabor.
https://tabernalamontillana.com

Casa Tollín

Casa Tollín no es simplemente un bar de tapas más, es un establecimiento que conjuga con habilidad la esencia de las tabernas tradicionales con un toque contemporáneo. Destaca por


Hotel H10 Palacio Colomera



Casa Pepe de la Judería

sus vermuts y por una cocina de fusión entre la gastronomía local y la creatividad. *www.tollin.es*

Casa El Pisto – Taberna San Miguel
En esta taberna de tradición taurina y más de 100 años de historia es posible degustar los mejores platos de su cocina (sin gluten), regados con los vinos de la D.O. Montilla-Moriles. *www.casaelpisto.com*

Casa Pepe de la Judería
Fundada en 1928, Casa Pepe de la Judería sigue siendo un lugar donde los recuerdos y las nuevas historias se escriben alrededor de la mesa o en torno a la barra. Su carta, elaborada con productos de cercanía, recorre los platos más emblemáticos de la cocina cordobesa. *https://restaurantecasapepedelajuderia.com*

NUESTRAS RECOMENDACIONES

Bodegas Campos
Las Bodegas Campos (1908) se dedicaban en sus inicios a la crianza de vinos de pago de Montilla y Moriles. En la actualidad son referente gastronómico y cultural de Córdoba. Albergan una extensa colección de viejos carteles de festejos taurinos y cuentan con numerosas botas de roble firmadas por las celebridades más diversas. *https://bodegascampos.com*

La Casa de Manolete Bistró
Tras este proyecto culinario se encuentra el chef Juanjo Ruiz, quien, a través de su cocina, explora nuevos caminos, mediante la incorporación de probióticos y prebióticos. Su enfoque no solo busca ofrecer el mejor sabor, sino también promover el bienestar y facilitar una digestión saludable. *www.lacasademanolete.com*

El Envero
Este restaurante cuenta con la distinción Bib Gurmand, un reconocimiento que ofrece la guía Micehlin a los establecimientos que sirven una cocina que se distingue por su excelente relación calidad-precio. Su propuesta destaca por la creatividad y por el uso de materia prima de cercanía y temporada. *https://elenvero.com*


Restaurante ReComiendo

Bar Santos
Su fama se debe principalmente a su tortilla de patatas, considerada como la mejor de Córdoba. También ofrecen platos fríos como el salmorejo o el salpicón de marisco, y guisos como el rabo de toro o el pisto cordobés con bacalao.
www.instagram.com/santossportsbar

Almudaina
En un edificio del siglo XVI se encuentra este restaurante, con más de 40 años de trayectoria. Destaca por la calidad de su materia prima y su cocina mediterránea, en la que el sabor es el resultado de una perfecta elaboración con un toque de sofisticación.
www.instagram.com/almudainarestaurante

DÓNDE ALOJARSE

Hotel H10 Palacio Colomera
Es este un hotel ubicado en la antigua Casa Colomera, construida en 1928, que fue el palacio de los condes del mismo nombre. El proyecto de restauración llevado a cabo recupera la atmósfera palaciega del antiguo edificio. Cuenta con habitaciones acogedoras, patio ajardinado con *plunge pool* y *Rooftop* Bar con vistas a la céntrica Plaza de las Tendillas. *www.h10hotels.com*

El Churrasco

Experiencia inolvidable





En pleno casco antiguo de Córdoba se encuentra El Churrasco, un restaurante especializado en brasas que ofrece una experiencia gastronómica auténtica e inolvidable. Su equipo busca crear un ambiente acogedor y familiar para que sus comensales se sientan como en casa.





La historia del Churrasco se remonta al año 1970, cuando Rafael Carrillo y su esposa Mari inauguraron un pequeño mesón en el barrio de la Judería de Córdoba. El nombre escogido hacía referencia a la especialidad de la Casa, las carnes a la brasa churrusqueadas al carbón de encina, que de manera especialmente innovadora se elaboraban a la vista del público.
Poco a poco, Rafael, que se encargaba de atender a los clientes, y Mari, a la cocina, fueron convirtiendo el mesón en un restaurante, sobre todo tras la incorporación, en 1974, de un típico patio cordobés y de un comedor principal situado en una planta superior.
En la actualidad, el restaurante cuenta con varios salones que ofrecen distintos ambientes. El salón principal es una joya arquitectónica, cuya decoración evoca la época medieval de la judería. Además, dada la afición del fundador del Churrasco por el arte local, los cuadros que adornan estos espacios componen una valiosa pinacoteca.

Filosofía familiar

En este restaurante, la filosofía familiar es esencial. Sus platos reflejan tradiciones culinarias transmitidas de generación en generación, así como el empleo de ingredientes frescos y de la mejor calidad.
Uno de los grandes logros históricos de la Casa ha sido el de haber creado y popularizado el que ahora está considerado como churrasco cordobés y que consiste en un solomillo de cerdo ibérico a la brasa, acompañado de dos salsas árabes características (Roja y Verde).
Otros platos dignos de mención son el Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro, Ración de rodaballo al horno con gambas y almejas, Berenjenas fritas, Jamón de bellota 100% ibérico, Rabo de toro, Tortilla de patatas y Chuletón vacuno.*

EL CHURRASCO
Romero, 16 · 14003 Córdoba · Tel.: 957 290 819
https://elchurrasco.com
www.instagram.com/elchurrasco_cordoba

Periko Ortega



Este chef jienense al frente del restaurante cordobés ReComiendo, ha visto recompensada su larga trayectoria profesional con una estrella Michelin por una cocina que, según sus propias palabras, viaja entre la nostalgia y la contemporaneidad. Creativo, divertido, emprendedor e inconformista, nos confiesa que es inquieto por naturaleza y que 2026 será para él un año de mucho movimiento a nivel profesional. **POR LAURA MORALES**

“Un plato para mí no existe si no tiene un relato detrás”



Pedro Miguel Ortega Tobaruela nació el 24 de mayo de 1980 en Jabalquinto (Jaén), en el seno de una familia ligada al mundo de la gastronomía y el aceite de oliva. Lleva en cocina desde los 18 años, por lo que el éxito que ahora cosecha no es fruto de la suerte sino del esfuerzo y la constancia a lo largo de décadas, empezando por su formación. Tras cursar sus estudios de cocina en Córdoba, realiza varios stages y trabajos por Mallorca, Málaga (Tragabuches) y País Vasco (Mugaritz). Inaugura El Somontano, el primer restaurante de cocina creativa en Córdoba, y justo después recala en el restaurante malagueño Café de París, siendo Jefe de Pastelería y formando parte del equipo que consiguió la estrella Michelin. Vuelve a Córdoba de la mano del Grupo Cabezas Romero para hacerse cargo de las pastelerías de Casa Pepe y Casa Rubio. NH lo ficha como chef de sus hoteles en Córdoba, y tras su paso por Catering Serrano, Hospes Hoteles lo contrata para que dirija su hotel 5*GL en Córdoba (Palacio del Bailío) haciendo que su restaurante Senzone reciba gran reconocimiento a nivel nacional e internacional (21º mejor restaurante de hotel del mundo).

Tras su paso por Cacareo en la capital cordobesa, firma como chef de Choco (1 estrella Michelin), haciendo un tándem increíble con Kisko García. Finalmente, en 2014 decidió emprender y apostar por su propio restaurante de alta cocina por el que acaba de recibir su primera estrella Michelin. Una estrella que hace que Córdoba cuente con 5 estrellas iluminando su firmamento gastronómico: Choco de Kisko García mantiene su estrella y Noor de Paco Morales, mantiene las tres. Con este último restaurante tiene en común lo ajustado de sus precios: Noor es el tres estrellas más asequible de Europa y ReComiendo no se queda atrás, y es que de los tres menús que ofrece –Recuerdos, Memoria y Nostalgia–, el primero tiene un precio de 95€ e incluye pan artesano y servicio de agua ilimitados. Entre los platos –inspirados en la memoria pero con una lectura actual y elaborados con productos de cercanía– encontramos el ‘Costurero de la abuela’ que consiste en una ‘Galleta danesa’ de foie al palo cortado, espuma de queso viejo de Calaveruela y Membrillo de



Puente Genil; y una de las versiones de su plato estrella, la mazamorra, receta antecesora del salmorejo cuyo origen se sitúa en la época romana y andalusí. Su principal diferencia es que no lleva tomate ya que es anterior al descubrimiento de América. La versión número 62 que ofrece ReComiendo es una mazamorra 'esparragá' con perdiz escabechada, sorbete de granada y vinagre de padrón. Entre los postres, creaciones como 'Yogur y napolitanas', un yogur de oveja con AOVE miel y limón, esfera de canela y crema de napolitana. Y es que Periko otorga el mismo valor a los postres que a los platos salados, esa es una de las cosas que nos explica en esta entrevista.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿Vocación? ¿Tradición familiar?
Siempre digo que no hubo un "momento exacto", sino una suma de recuerdos. En mi casa la cocina era un lugar de encuentro: los olores, las conversaciones, el ritmo del día… Mi familia se dedicaba profesionalmente a la cocina, mi padre era cocinero y vivíamos la comida como parte de nuestra identidad. Yo crecí entendiendo que un plato puede emocionar, puede contar una historia. Esa idea me atrapó. Con el tiempo descubrí que no quería solo cocinar: quería interpretar la memoria y convertirla en algo que la gente pudiera sentir en la mesa. Ahí supe que este oficio era para mí.

¿Cómo resumirías tu trayectoria antes de liderar ReComiendo?
Mi trayectoria ha sido muy diversa, como la de muchos cocineros de mi generación. He pasado por hoteles, restaurantes, pastelería, sumillería… y siempre con el mismo objetivo: aprender. En esta profesión no se para de aprender.
Trabajé en casas donde entendí el rigor, el respeto por el producto, la importancia del servicio y la filosofía que hay detrás de un plato. Toda esa etapa me sirvió para llegar al momento en el que, por fin, pude construir mi propio lenguaje culinario.

¿Qué te impulsó a abrir tu propio negocio en 2014 y por qué ese nombre?
ReComiendo nace en 2014 porque necesitaba un espacio donde poder cocinar desde mi verdad, desde mi libertad. Tenía claro lo que quería contar y cómo quería hacerlo, y sabía que solo con un proyecto propio podría hacerlo sin filtros.
El nombre juega con dos ideas: recomendar y comer. Me gustaba que sonara a gesto humano, a algo cercano, y también a una declaración de intenciones: "esto es lo que te recomiendo, lo que yo comería, lo que representa mi cocina".

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Qué te inspira?
Mi cocina es cocina de recuerdos. Trabajo desde la memoria, desde la tradición andaluza y cordobesa, pero le doy una lectura actual, a veces juguetona, a veces más emocional.

"PARA MÍ EL DULCE Y EL VINO NO SON UN ACOMPAÑAMIENTO, SON PARTE DEL DISCURSO"







"QUIERO QUE EL COMENSAL VIVA ALGO EMOCIONAL Y QUE SE DIVIERTA"



Me inspira el territorio, los productores cercanos, la artesanía, la vajilla, el vino… y, sobre todo, las personas. Un plato para mí no existe si no tiene un relato detrás. No busco solo sorprender: busco que la gente recuerde algo suyo cuando prueba algo mío.

¿Qué ofreces en ReComiendo y qué deseas transmitir al comensal?

ReComiendo es una experiencia que viaja entre la nostalgia y la contemporaneidad. Ofrecemos una cocina muy personal, basada en productos de cercanía, con técnica, pero también con humor y sensibilidad.

Quiero que el comensal viva algo emocional, que se divierta, que reconozca sabores que le suenan a infancia o a familia, pero presentados desde un prisma diferente.

No es solo comida: es un recorrido por la memoria colectiva andaluza reinterpretado con el lenguaje de hoy.

Afirmas que la mazamorra es el plato que os define. ¿En qué consiste y cómo habéis logrado hacer hasta 63 versiones?

La mazamorra es un plato fundacional en la historia gastronómica de Córdoba. Es humilde y profundo a la vez, y para mí simboliza exactamente lo que quiero: partir de la tradición para ir más allá. Básicamente es la madre de todas las sopas frías andaluzas, una emulsión de pan, ajo y AOVE.

Hemos hecho 63 versiones porque cada una responde a una etapa distinta del restaurante, a un recuerdo, a una técnica nueva, a un juego creativo… La mazamorra se ha convertido en nuestro laboratorio emocional: siempre mantiene su alma, pero se deja vestir de maneras muy distintas. La actual la estamos haciendo de "esparragao" ese sofrito tan andaluz.

Es el ejemplo perfecto de cómo respetar una raíz sin dejar de evolucionar.

Tienes premios de pastelería y sumillería. ¿Qué lugar ocupan los postres y el maridaje en tu propuesta?

Para mí el dulce y el vino no son un acompañamiento: son parte del discurso. La pastelería me enseñó precisión, paciencia y equili-



brio. La sumillería me enseñó a interpretar un plato desde el vino y viceversa. Ambos mundos están muy presentes en mi cocina. En ReComiendo cuidamos mucho los maridajes, tanto tradicionales como inesperados, y trabajamos los postres con la misma profundidad conceptual que cualquier pase salado. Me gusta que el menú tenga un final con sentido, no un trámite.

¿Qué ha supuesto para ti personalmente que ReComiendo haya recibido una estrella Michelin?

Ha sido un reconocimiento muy emocionante, porque llega después de muchos años de trabajo, de un equipo entregado y de una familia que ha estado ahí siempre.
La estrella para mí no es un destino: es una responsabilidad. Nos obliga a seguir creciendo, a ser más exigentes, a honrar la confianza del cliente y del territorio que representamos.
Fue un día muy especial, pero sobre todo ha sido un impulso para mirar hacia delante con más fuerza.

Hace muy poco has abierto Nervio en el Hotel Meliá Granada. ¿Cuál es la propuesta allí?

Nervio es un concepto diferente a ReComiendo, pero con mi ADN. Es una cocina andaluza actualizada, más canalla, más directa, pensada para un público que busca una experiencia con personalidad.
Granada es una ciudad vibrante y exigente, y queríamos ofrecer un espacio que uniera producto, modernidad y carácter andaluz sin caer en la fusión excesiva.
Nervio es ritmo, energía, territorio… y la posibilidad de cocinar en una ciudad que me está dando mucho cariño desde el primer día.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?

Siempre hay proyectos en marcha, porque soy inquieto por naturaleza. Me interesa seguir desarrollando experiencias que unan gastronomía, artesanía y vino; colaboraciones con productores; y nuevas líneas que profundicen aún más en esta idea de cocina de recuerdos.
2026 será un año de mucho movimiento.*

Apunte personal

Un sabor de la infancia: Las migas de mi abuelo.
Un producto fetiche: El AOVE.
Un vino: Un buen amontillado viejo, de esos que cuentan una vida, de mi amigo Antonio López Cuenca, por ejemplo el reliquia de Ximenium.
Maridaje ideal: Mazamorra y fino, no falla nunca.
Un libro: Confesiones de un Chef de Anthony Bourdain.
Una película: Ratatouille, porque todos volvemos a casa por un sabor.
Una canción: Algo de ritmo andaluz moderno; depende del día, pero siempre algo con alma, por ejemplo, algo del Omega (Manhattan).
Una manía: Tengo mil, pero por ejemplo, pregunto a alguno de mis chefs: ¿has probado tal cosa? Y me responde: sí. Y yo voy y tengo que probarlo también.
Un hobby: Vino y Mustang (no juntos, por supuesto).
Un viaje soñado: Volver a Japón.
Un deseo por cumplir: Tener tiempo para cocinar sin presión, solo por placer.
Si no hubieras sido chef… Un oficio creativo. Necesito contar historias. Publicidad por ejemplo, aunque hacer vino estaría también genial.



ReComiendo
Mirto, 7 · 14012 Córdoba · Tel.: 957 107 351/ 663 209 563
www.recomiendopower.com

Doble reconocimiento para Yllera



El "Informe Rueda Top 100 2026", elaborado por el influyente crítico Tim Atkin, ha reconocido tanto el trabajo de su enólogo, Montxo Martínez, distinguido como *Winemaker of the Year,* como la solidez y singularidad de su propuesta enoturística, premiada con el *Enotourism Award.*

Bocadillos de autor

Taberna Tibu-Ron (Paseo Marítimo, 240. Castelldefels, Barcelona), tras conquistar al público con sus ya míticos arroces *a la llauna* presenta "El Bocata del Chef", una línea gourmet de bocadillos de autor formada por 24 recetas exclusivas que se irán lanzando a lo largo de todo el año. Baste como ejemplo el irresistible bocata de roast beef con salsa holandesa de manteca colorada y patatas paja.





Cerveza de aniversario

Con motivo del 150 aniversario, Damm ha lanzado Bohemia Damm Reserva, una cerveza lager de maduración lenta elaborada con ingredientes 100% naturales. La presentación oficial tuvo lugar durante la pasada edición del Fòrum Gastronòmic Girona y estuvo a cargo de Jaume Alemany y Karen Peiró, director de Márqueting y maestra cervecera de Damm, respectivamente.



REGALO GOURMET

Catanias® Cudié invita a celebrar el Día del Padre con un obsequio pensado para padres con carácter, amantes del café y de los pequeños placeres gastronómicos. Una propuesta ideada para disfrutar sin prisas y convertir cualquier momento en algo especial: el Pack Duet de Catanias® Original & Coffee.

Aceites de diseño



La Guía Evooleum, además del Top100 de los mejores AOVEs del mundo, incluye los Evooleum Packaging Awards 2025, que premian los diseños más bonitos del planeta; y 10 de los 13 premiados son españoles. Entre ellos, Hejul, Rapa Origin, Óleo Olivia y Vida Trashumante, que han sido reconocidos en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible, respectivamente.

TIME OUT MARKET BARCELONA CRECE







Tres nuevos restaurantes han abierto en Time Out Market Barcelona. Producto, técnica e identidad son los ejes de The Fish & Chips Shop, 9 de Julio y Croquetelle. Todos ellos conectan tradición, calidad y creatividad y reflejan la riqueza gastronómica de la Ciudad Condal desde una mirada contemporánea.

Los mejores elaborando Steak Tartar en Sala

Jorge Velasco y Joaquín Serrano, chefs del restaurante Varra (Madrid) han ganado el II Campeonato Nacional de Steak Tartar en Sala organizado por La Finca Jiménez Barbero y Madrid Fusión. La receta ganadora consiste en una tosta de pan hojaldrado, encima un paté de higaditos de pichón y el tartar coronado con yema de huevo curada.



Se busca el mejor cóctel del año



La destilería zamorana Orujos Panizo ya ha puesto en marcha el 15º Concurso Nacional de Cócteles con el objetivo de encontrar el mejor cóctel del año Debe ser original, fácil de elaborar y replicable en cualquier establecimiento de hostelería. Las 10 mejores propuestas competirán en la gran final, el 13 de abril en Madrid.

Gestión ética, eficiente y responsable

Abadía Retuerta, destino experiencial de referencia en el sector turístico de excelencia y vinícola en pleno corazón del valle del Duero, ha obtenido la certificación B Corp, un reconocimiento internacional que acredita a las empresas que equilibran el beneficio económico con un impacto positivo real en las personas, las comunidades y el planeta.



Mas Mares. Roses. Espelt Viticultors. Arxiu Imatges PTCBG.



D.O. Empordà

Situada entre los Pirineos y el mar Mediterráneo, donde la viña es mucho más que un cultivo, esta denominación de origen posee medio siglo de historia reciente que se suma a más de dos mil años de tradición vitivinícola.

D.O. Rueda



D.O. Rueda

Esta denominación que abarca parte de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, está especializada en la elaboración de vinos blancos en los que es protagonista la variedad verdejo.

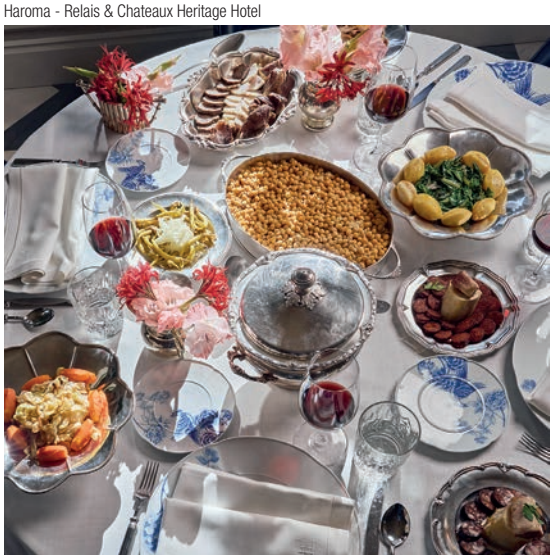
39 Salón Gourmets

La 39ª edición del Salón Gourmets, considerado la feria de alimentación y bebidas de calidad más importante de Europa, se celebrará del 13 al 16 de abril en el recinto ferial IFEMA Madrid.

Grupo Gourmets



Haroma - Relais & Chateaux Heritage Hotel



Comer en Madrid

Aprovechando la celebración del Salón Gourmets os sugeriremos algunos restaurantes de la capital española donde comer o cenar con todas las garantías, incluyendo restaurantes consolidados y nuevas aperturas.

Variedad chardonnay

Todo el mundo está de acuerdo en definir a la uva chardonnay como la reina de las variedades blancas. En la 'sociedad' de las uvas, ella sin duda, estaría en la élite.



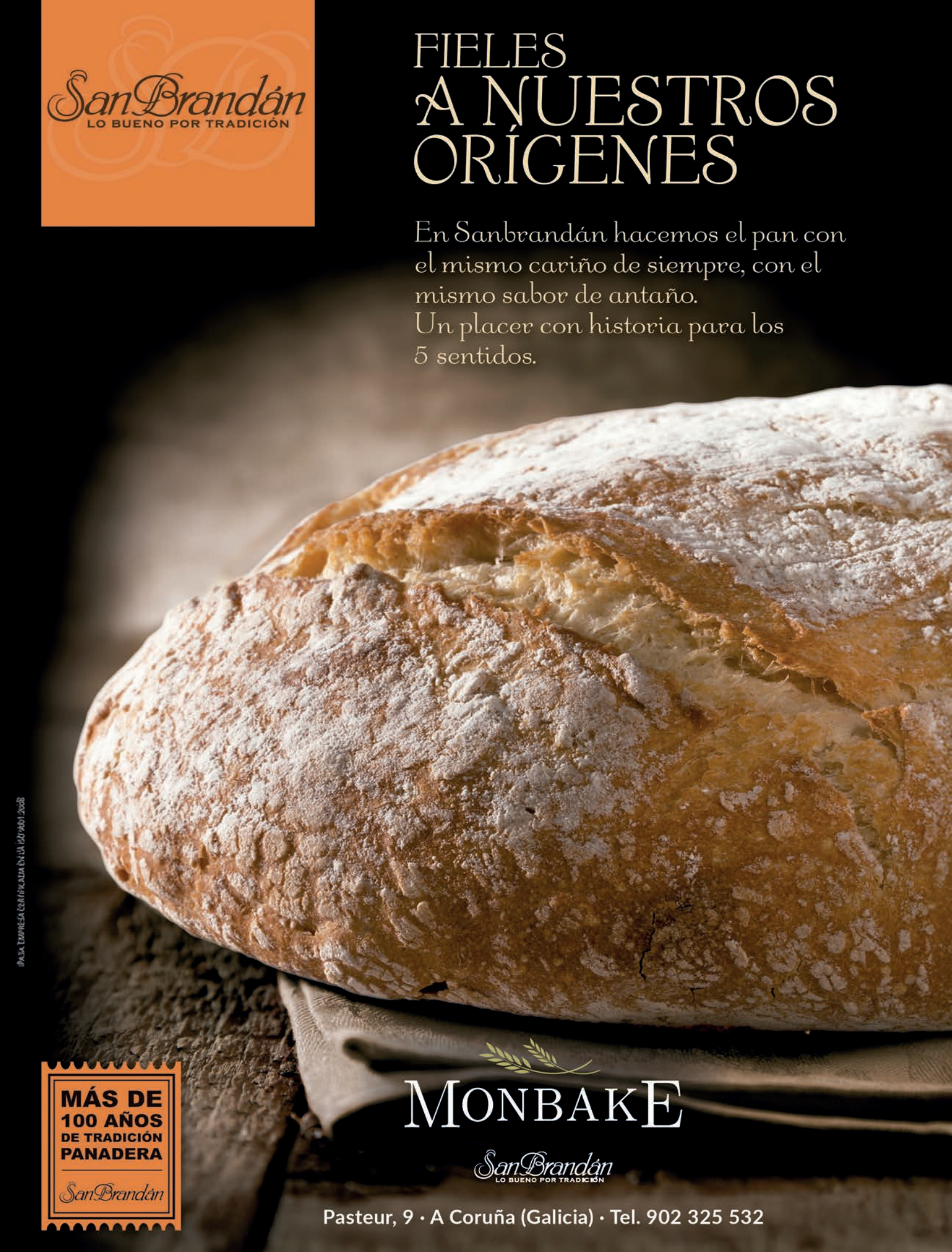
DOP Yecla



D.O.P. Yecla

Ubicada en la provincia de Murcia, en esta denominación de origen reina la variedad monastrell. Alrededor del 85% de su comercialización se realiza fuera de España y está presente en más de 50 países.

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


San Brandán
LO BUENO POR TRADICIÓN
FIELES
A NUESTROS
ORÍGENES
En Sanbrandán hacemos el pan con el mismo cariño de siempre, con el mismo sabor de antaño.
Un placer con historia para los 5 sentidos.
MÁS DE
100 AÑOS
DE TRADICIÓN
PANADERA
San Brandán
MONBAKE
San Brandán
LO BUENO POR TRADICIÓN
Pasteur, 9 · A Coruña (Galicia) · Tel. 902 325 532







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

