D.O. RUEDA: MÁS ALLÁ DEL BLANCO JOVEN

Nº 284-ABRIL-6 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 6,20 €
PORTUGAL 6,35 €

VINOS Y RESTAURANTES







NUEVOS ESTRELLA MICHELIN

COMER EN MADRID

Los restaurantes de la capital que no te puedes perder

39 SALÓN GOURMETS
Escaparate mundial de productos selectos

ESCÁPATE A LA COSTA BRAVA

- Paseo por la **D.O. Empordà**
- **Vívid** Festival del Enoturismo
- **Restaurantes** imprescindibles



D.O.P. YECLA TRADICIÓN, PASIÓN Y EXCELENCIA





EXPERIENCIA PEGULLAL



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

Duración aprox. 1:30h · Consulta nuestros horarios

BODAS Y EVENTOS

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

RESERVAS

www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com

@pazopegullal



VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

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

Departamento Publicidad:
Lola Beceiro
publicidadrevistas@curtediciones.com

E-mail publicidad:
lcurt@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com
Suscripción anual: 70 €
Precio ejemplar: 6 €
Canarias y aeropuertos: 6,20 €
Impresión: Gráficas Andalusí
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

Sabrosa primavera

Jordi Artal



Por fin es primavera, los días se alargan y apetece más salir a disfrutar fuera de casa. Nosotros estrenamos estación con muchas propuestas gastronómicas –de ahí lo de sabrosa– ya que este mes se celebra en Madrid el Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo, por lo que os hemos preparado un reportaje sobre la feria que hemos completado con un amplio reportaje con direcciones de restaurantes que no os podéis perder si estáis estos días por la capital, entre ellos, los que lideran nuestros chefs de portada: Emi y Èter, que han recibido este año su primera estrella Michelin. Además, nos escapamos a la Costa Brava para ofreceros una selección de restaurantes que podéis visitar aprovechando que este mes se celebra allí el Festival Vívid, dedicado al enoturismo, y por supuesto, también os hablamos de los vinos de la zona en un reportaje sobre la D.O. Empordà.

Del 13 al 16 de abril el Salón Gourmets celebrará en Madrid su 39ª edición

Además, otras dos denominaciones de origen tienen cabida este mes en nuestro número: la D.O. Rueda, con un reportaje que firma nuestra colaboradora Mar Galván y donde se elabora nuestro vino de portada; y la D.O.P. Yecla. No dejéis de leer la entrevista que nos ha concedido el presidente del Consejo Regulador de esta última denominación. Finalmente, rematamos el tema vinícola hablando de la variedad chardonnay. Y como siempre, sugerencias de vinos y destilados al principio de la revista y noticias de actualidad al final, para que estéis siempre bien informados.

Laura Curt

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

SUMARIO #284



ABRIL 2026









28 D.O.P. Yecla

La D.O.P. Yecla –que el pasado año celebró su 50 aniversario- es testimonio de tradición, pasión y excelencia, así como de una identidad firmemente constituida alrededor de la variedad monastrell.

36 D.O. Rueda

Por Mar Galván

Hay territorios que se explican con cifras, hectáreas y estadísticas. Y luego están los que se entienden mejor cuando uno se detiene a escuchar. La Denominación de Origen Rueda pertenece a ese segundo grupo.

52 Escapada a la Costa Brava

Hacer una escapada a la Costa Brava es siempre una elección acertada, sea la época que sea. Ahora, en primavera, recibir esos primeros rayos de sol sentados en una terraza con vistas al mar saboreando la típica cocina de la zona es un auténtico placer.

58 Salón Gourmets

Del 13 al 16 de abril, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo celebrará su 39ª edición en Ifema Madrid, en un año especialmente significativo para el Grupo Gourmets, ya que conmemora el 50º aniversario de su fundación.

64 Comer en Madrid

La capital española tiene en la hostelería uno de sus puntos fuertes. Cuenta con una amplísima oferta, superando los 10.000 restaurantes, por lo que es uno de los destinos gastronómicos con mayor variedad y opciones del mundo.

6

Vino del mes



Valdecuevas Cuvèe Verdejo

La bodega Valdecuevas elabora en la D.O. Rueda este verdejo singular de producción limitada que armoniza especialmente con mariscos, pasta, arroces y carnes blancas.

CUEVA DEL PECADO

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Insinúa más de lo que revela.



Descubre una Ribera del Duero intenso,
auténtico y provocador.

WINE IN MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

20/ 04
8ª edición de ChefsForChildren



Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort volverá a acoger y patrocinar este evento que reunirá a más de 60 chefs estrella Michelin con un objetivo común: enseñar a los más pequeños a comer de forma saludable y, en este caso, a apoyar a los menores afectados por enfermedades raras.
Más información: www.chefsforchildren.es

Todo el mes
Vívid 2026

El festival del enoturismo en la Costa Brava llega a su decimotercera edición. Caminatas entre viñas, rutas guiadas, yoga o experiencias sensoriales conviven con catas singulares y actividades gastronómicas en un programa que ofrece unas setenta propuestas.
Más información: www.vivid.costabrava.org



Celler Hugas de Batlle-Arxiu Imatges PTCBG

24 y 25/ 04
Playa Soleil inaugura temporada

El beach club de referencia en Playa d'en Bossa (Ibiza) inaugura la temporada 2026 con dos jornadas clave en las que la gastronomía, la música y el tardeo frente al Mediterráneo se convierten en el plan imprescindible para dar la bienvenida a la isla en su mejor versión.
ás información:
www.playasoleil.com





10-12/ 04
Barcelona Beer Festival

La Ciudad Condal se prepara para convertirse un año más —y ya van quince— en la capital mundial de la cerveza artesana. Como novedad, estrenará el restaurante *pop up* Maridatge 5x5 by Jordi Àvila y Pep Nogué, que ofrecerá un menú con productos y cervezas del sello Girona Excel·lent.
Más información:
www.barcelonabeerfestival.com

13-16/ 04
39 Salón Gourmets

La Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo celebrará su 39ª edición en Ifema Madrid. Se estima que se presentarán más de 55.000 productos, más de 1.500 de ellos novedades, y se espera la asistencia de más de 110.000 visitantes profesionales. Esta edición ofrecerá además, novedades en su programa de actividades.
Más información: www.gourmets.net



EL DIRECTOR DE VITICULTURA DEL GRUPO LA RIOJA ALTA, S.A., HA SUMADO UN NUEVO RECONOCIMIENTO A SU LARGA TRAYECTORIA DE MÁS DE TRES DÉCADAS AL SER DISTINGUIDO COMO 'VITICULTOR DEL AÑO' POR EL CRÍTICO TIM ATKIN.

ROBERTO FRÍAS IRUZUBIETA



En el Informe Rioja 2026 elaborado por Tim Atkin MW, uno de los prescriptores internacionales más influyentes del vino español, Roberto Frías ha sido distinguido como 'Viticultor del Año', un reconocimiento que pone en valor una trayectoria profesional de más de tres décadas dedicada a la viticultura, así como una forma de entender el viñedo basada en el conocimiento técnico, el respeto por la tradición y una profunda vinculación con la tierra y el territorio gracias a una herencia vitícola que se remonta a generaciones.

Más allá de su faceta profesional, Frías mantiene un vínculo personal y emocional con la viticultura. Junto a su padre, cuida una pequeña explotación familiar de 5,5 hectáreas de viñedo en Cenicero (La Rioja), heredada de sus antepasados. "Trabajar las mismas vides que cultivaron mis padres, mis abuelos y mis bisabuelos, y aprender de una viticultura ancestral transmitida de generación en generación, es un auténtico privilegio", señala.

El reconocimiento como 'Viticultor del Año' del Master of Wine Tim Atkin destaca no solo la excelencia técnica de Roberto Frías, sino también una manera de entender la viticultura como equilibrio entre ciencia y tradición, entre innovación y respeto por el viñedo, valores que forman parte del ADN de La Rioja Alta, S.A.❋

Trayectoria

Nacido en Cenicero (La Rioja) en 1968, Roberto Frías es Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y Máster en Enología y Viticultura por la Universidad de La Rioja, ha desarrollado una sólida carrera profesional tanto en España como en el extranjero. A lo largo de su trayectoria ha ocupado cargos de máxima responsabilidad técnica y vitícola en bodegas y grupos de referencia en denominaciones como Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Somontano, Penedès, Cava, Cigales, Arribes del Duero y Málaga, así como en Mendoza (Argentina).

Desde enero de 2013, Roberto Frías es Director de Viticultura del Grupo La Rioja Alta, S.A., donde coordina y define la estrategia vitícola de las bodegas La Rioja Alta, S.A. y Torre de Oña en la D.O.Ca. Rioja; Viñedos y Bodegas Áster en la D.O. Ribera del Duero y Lagar de Fornelos en la D.O. Rías Baixas, integrando criterios de sostenibilidad, precisión técnica y respeto al viñedo como eje central de la calidad de los vinos del grupo.

Valdecuevas Cuvèe Verdejo

Un blanco singular de producción limitada

Valdecuevas Cuvèe Verdejo

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Graduación: 13,5%
P.V.P.: 15,50€

Características: La uva se macera en frío durante 12 horas antes de proceder a su prensado. Fermenta con levaduras autóctonas en barricas de 500 lts de roble francés. Posteriormente se saca de las barricas y se continúa criando sobre sus lías en minidepósitos de acero inoxidable y ánforas.
El resultado es un vino de color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante. Nariz intensa, elegante y compleja; fruta blanca madura con elegantes notas minerales, ahumadas y especiadas.Boca estructurada y sedosa, de paso amplio. Se muestra un conjunto con buen equilibrio y gran persistencia. En retronasal vuelven a aparecer las notas minerales y los ahumados. Armoniza especialmente con ostras, sushi, mariscos, caviar, pasta, arroces melosos y carnes blancas.

VALDECUEVAS
Ctra Rueda – Nava del Rey, KM 2,5
47490 Rueda (Valladolid)
Tel.: 983 034 356
www.valdecuevas.es





La bodega Valdecuevas elabora en la D.O. Rueda este verdejo singular de producción limitada que pasa por microdepósitos y grandes barricas de roble, buscando una perfecta conjunción de los aromas varietales con los de la crianza en roble.

Valdecuevas es una bodega ubicada en una zona exclusiva de la Denominación de Origen Rueda, entre los municipios de Rueda, La Seca y Serrada. Este terreno atesora una larga historia y en él se asientan las bodegas más prestigiosas de la zona. La propuesta de Valdecuevas tiene su eje en la verdejo, la uva local más apreciada y con gran potencial con la que se elaboran la mayor parte de los vinos de la bodega, entre los que se encuentran Valdecuevas Cuvèe Verdejo.
La uva procede en su totalidad de viñedos propios, un total de 125 hectáreas donde además de verdejo también cultivan otras variedades blancas como la sauvignon blanc, la viognier, la gewürztraminer o la tinta tempranillo.

Viñedo y bodega sostenibles
La bodega está situada dentro de la propia finca, en el pago denominado La Pardina. El edificio, de nueva construcción, es moderno, versátil y soste-

nible, ideal para elaborar un catálogo de vinos de gran calidad y con un carácter muy personal: concentrados, potentes en nariz y generosos en boca.
Destacar que desde su origen, hace más de 10 años, la sostenibilidad ha sido uno de los pilares de Valdecuevas. Una filosofía que se plasma tanto en el viñedo como en la bodega.
Las técnicas que aplican para el cuidado de sus viñas tienen como objetivo el máximo respeto por el medio natural. Así, durante la vendimia la uva se recoge por la noche para una mejor gestión de la energía; por otro lado, utilizan el riego por goteo para minimizar el consumo de agua y priorizan los abonos de origen natural para reducir las emisiones contaminantes.







En la bodega, se reutiliza el agua una vez ha sido depurada. Para la limpieza, usan modernos sistemas como el CIP portátil (depósitos) o el soplado con nitrógeno (botellas) y agua caliente para la bodega. El edificio está perfectamente aislado y se favorece la iluminación natural a través de ventanas y lucernarios. Además, se ha instalado un sistema fotovoltaico para minimizar el impacto ambiental.
El envasado del vino se realiza en botellas ligeras y se han sustituido los tapones de plástico sintético por los de corcho granulado, con menor huella de carbono en su elaboración.

Vinos para todos los gustos

Para alcanzar la excelente calidad en la elaboración de los vinos Valdecuevas intervienen varios factores: un cuidado constante y estilo personal, las bondades de la tierra castellana y el uso de tecnología de última generación. El resultado es una gama de vinos diferentes, enfocados a todo tipo de público.
La bodega divide su propuesta en dos marcas: Valdecuevas incluye sus vinos más "formales" y Flor Innata, su línea de vinos frescos y desenfadados para para un público joven que quiere disfrutar del vino sin complicaciones.
Después de más de diez años desde el inicio del proyecto, el propósito de la bodega sigue siendo mantenerse como uno de los referentes de la D.O. Rueda. Para ello, el objetivo es conservar los estándares de calidad que caracterizan a sus vinos e incluir nuevas e interesantes propuestas. Todo ello apoyado en una nueva imagen de marca que refleja de manera fiel la esencia del proyecto.❋



FÁCIL DE ENTENDER

Pradorey ha ampliado su reconocida Gama de Autor con el lanzamiento de El Mirón 2024, un ribera elaborado con tempranillo, albillo mayor y merlot, fresco y contemporáneo. Pensado para abrirse sin demasiadas ceremonias, fácil de compartir y de entender, encaja tanto en una comida improvisada como en una mesa gastronómica.

Un ribera para pecar

Murviedro ha lanzado Cueva del Pecado Reserva, un vino con el que la bodega con sede en Requena (Valencia) afianza su presencia en la D.O. Ribera del Duero. Elaborado con tinta fina envejece durante 24 meses en barricas de roble francés, adquiriendo la serenidad, profundidad y elegancia que definen su personalidad.





Doble carácter

Finca Valdepoleo es uno de los viñedos más emblemáticos de Bodegas y Viñedos Pujanza en Laguardia (Rioja ALvesa). El vino que de él procede es un ejemplo claro de la naturaleza de la zona, pero pasando por ese tamiz personal de Carlos San Pedro. De ese doble carácter surge un vino vibrante y fresco, muy sutil y en completa armonía.

Vino de paisaje

Lo Imposible Viñedos de Gredos 2023 es la segunda cosecha que Lo Imposible elabora de su garnacha de Gredos en la D.O. Cebreros. La frescura, finura y transparencia del granito se conjugan con la densidad, profundidad y estructura de la pizarra. Un 'vino de paisaje' armónico, fresco y con una dualidad realmente interesante.





SELECCIÓN DE GARNACHAS

Fagus, de Bodegas Aragonesas, tiene nueva añada: la 2023. Elaborado a partir de una selección de garnachas de diferentes pagos, procedentes de las últimas tres añadas, Fagus muestra la variedad en su plenitud. Volumen frutal en boca, con mucha concentración y un tanino concentrado, maduro, muy bien equilibrado con la acidez. Final muy largo y dulzón.



LA PURÍSIMA BODEGAS

CASTAÑO THE ART OF MONASTRELL

BAC BODEGAS ANTONIO CANDELA

BODEGA CONDE DE MONTORNÉS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN YECLA

Bodegas y viñedos Evine Organic Wine

Soc. Agrícola Viñavista S.C.L.U.

BARAHONDA

Más información en **yeclavino**.com



VARIEDAD AUTÓCTONA RECUPERADA

Príncipe de Viana Oneca ya está en el mercado. Este nuevo vino blanco revela el carácter fresco, equilibrado y aromático de la variedad oneca, una uva blanca navarra que permaneció inadvertida durante décadas hasta ser identificada y registrada oficialmente en 2023. Producción exclusiva de 3.300 botellas.



Vino fetiche

Edetària Selecció Blanc es la expresión más auténtica y elegante de la garnacha blanca de la D.O. Terra Alta. El vino fetiche y estandarte de la bodega Edetària en el mundo. En nariz es complejo y muy mineral. En boca es potente, compensado con una buena acidez muy integrada que le conferirá una vida larga.



Barón de Ley, bodega referente de la D.O.Ca. Rioja por sus tintos reserva y gran reserva, continúa reforzando su perfil innovador con el lanzamiento de este verdejo de viñedos propios que combina frescura, expresión aromática y un elegante perfil balsámico. Ideal para quienes buscan explorar nuevos sabores con elegancia y frescura.



Xarel·lo de montaña

En Can Sumoi elaboran vinos de mínima intervención con levaduras autóctonas y agricultura ecológica y biodinámica. Uno de esos vinos es este Xarel·lo. La añada 2025 posee amplitud en boca, sabor limpio y una acidez integrada que alarga el recorrido. Un vino que reafirma el potencial de xarel·lo de montaña, incluso en añadas cálidas.



El mejor blanco

Bodegas Izadi se ha alzado con el Premio Verema al mejor vino blanco por su viñedo singular El Regalo Blanco 2022, elaborado con viura y malvasía de viñas viejas. Este premio, que le llega a El Regalo en su segunda añada de la que solo se han elaborado 2.184 botellas, refrenda la apuesta de Izadi por los vinos blancos riojanos.

Lo mejor está por llegar

SÓLO PROFESIONALES

IFEMA MADRID

13—16
Abril 2026







+INFO

39 SALÓN GOURMETS

DISEÑO ATEMPORAL

Barón de Ley Rosado 2025 se caracteriza por su perfil fresco y equilibrado, fruto de un estudiado *coupage*: 60% tempranillo, 30% garnacha y 10%graciano. Su nuevo *packaging*, que incluye un cambio a botella borgoña, apuesta por un diseño elegante y atemporal. La etiqueta destaca por su riqueza en los acabados y sus tonos suaves, que resaltan el color del vino.





Elalba de Emilio Moro ha sido premiado como el Mejor Vino Rosado del Año 2025 en los Premios Verema, un vino que ha cautivado a los expertos por su frescura, elegancia y complejidad. Este reconocimiento subraya el compromiso de la bodega con la calidad y la innovación, consolidándose como uno de los referentes en Ribera del Duero.

Ligero y vibrante

Ecológico y elegante, este cava rosado pertenece a la trilogía de espumosos Arts de Luna con la que Bodegas Murviedro rinde homenaje al Mediterráneo. Elaborado en Requena con garnacha ecológica, destaca por su burbuja fina y elegante, color rosado intenso y aromas de frutos rojos con un delicado fondo floral. Es ligero y vibrante, con una acidez refrescante.





Espumoso pionero

Vivanco Cuvée inédita Rosado Reserva Extra Brut es el primer espumoso Rosado Reserva de Rioja, pionero por su elaboración con las variedades tintas autóctonas riojanas garnacha y mazuelo. Posee un color pálido asalmonado que muestra su larga maduración en botella. Burbuja fina y persistente. Textura cremosa.

Combinación estelar



Núria Claverol Blanc de Noirs se elebora con pinot noir cultivada en suelos profundos con grabas redondeadas y cuenta con una crianza en rima que supera los 60 meses. El pinot noir le aporta las notas minerales y de frutos rojos. La larga crianza, las notas de pastelería y fruta. Una combinación estelar.



Hay lugares
donde dormir,

y lugares donde quedarse

En Silken Hoteles creemos en una hospitalidad que va más allá de la estancia. Espacios pensados para conectar con el entorno, con el diseño y con cada persona que nos elige.
Con **31 hoteles en 24 destinos**, seguimos creando lugares que perduran más allá del viaje.

hoteles-silken.com

Silken
HOTELES



Coñac versátil

Rémy Martin VSOP envejece en barricas de roble francés y destaca por su perfil armonioso: notas de fruta madura y vainilla en nariz, una boca sedosa y estructurada, con matices especiados y un final elegante. Un coñac versátil que puede disfrutarse solo, con hielo o en combinaciones sofisticadas.

RON SOFISTICADO

Ron Matusalem acaba de lanzar French Oak, un ron de carácter delicado, elegante y profundamente sensorial, donde destacan notas de frutos rojos, musgo, vainilla, miel, frutos secos y especias dulces y herbáceas. Su color marrón rojizo refleja la sofisticación que define esta nueva referencia.





Inspirado en Trinidad

Inspirado en la histórica ciudad de Trinidad (Cuba), una de las joyas coloniales mejor conservadas del Caribe, Santísima Trinidad Reserva Exclusiva encarna la tradición ronera cubana a través de aguardientes cuidadosamente envejecidos y su reposo en barricas de roble blanco americano. El resultado es un ron extra añejo de gran elegancia.



Para momentos especiales

Bushmills 25 Años y Bushmills 31 Años son dos ediciones limitadas diseñadas para ofrecer una experiencia sensorial única para los amantes del whisky. Reflejan siglos de tradición, innovación y calidad. Ambos whiskies se disfrutan mejor solos para apreciar plenamente su complejidad. Ideales para brindar en momentos especiales.

Escocés con acento jerezano

Distribuido en España por Primeras Marcas, Highland Dream 12 anos se ha elaborado seleccionado los mejores maltas de las tierras altas escocesas y ha envejecido durante largos años en botas principalmente de jerez. El resultado, un sabor inspirado en los *blended* del siglo XIX, época en que los whiskies combinaban la robustez y la calidad, con un acento jerezano inconfundible.



Vodka con sabor a café

Belvedere lanza un nuevo vodka excepcional: Belvedere Dirty Brew. Una combinación entre la sofisticación del vodka orgánico de centeno con el sabor intenso de los granos de café robusta orgánicos tostados. Un destilado con un perfil suave, complejo y refinado.



NUEVA IMAGEN



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 refleja sus valores de excelencia e innovación, manteniendo la esencia que la caracteriza.



A la moda

Orujos Panizo ha lanzado su nueva Crema de Chocolate estilo Dubai, una propuesta pensada para sorprender a consumidores que buscan sabores intensos, texturas suaves y un guiño a las tendencias gastronómicas más actuales. Perfecta para servir muy fría o con hielo, está pensada para elevar sobremesas, cócteles y propuestas de repostería.

Elaborado con paciencia

Patrón Reposado es un tequila elaborado con paciencia, tradición y maestría. Posee un tono ámbar claro y un perfil de sabor que combina agave fresco y madera, con notas de cítricos y miel, y un final sutil con aromas florales y de vainilla. Un tequila que funciona igual de bien solo que en cócteles, donde aporta estructura sin eclipsar el resto de los sabores.



CARÁCTER EXCLUSIVO

100& Nomore es una ginebra artesanal destilada en Barcelona, en lotes limitados a solo 100 botellas. En 2023 y 2025 fue reconocida como la Mejor Ginebra de España. Destaca por su autenticidad y carácter exclusivo y es cada vez más demandada es restaurantes y coctelerías.





LUCHO CORNEJO
vuelve a Llama Inn

Después de una etapa fuera, Lucho vuelve a casa para impulsar una visión renovada de la gastronomía peruana contemporánea: una cocina que parte del origen y la nostalgia, pero que entiende la tradición como punto de partida y no como frontera. Esta nueva fase busca continuar consolidando a Llama Inn Madrid en el estándar de excelencia al que aspiran los grandes restaurantes internacionales, sin perder su carácter desenfadado.

NAUZET BETANCORT
busca emocionar desde el sabor



Liderado por el chef Nauzet Betancort, Arrope nació en septiembre del pasado año en el corazón de las bodegas históricas de Yllera en Rueda y acaba de conseguir su primer sol Repsol. Su filosofía se basa en el producto de proximidad, la temporada y una mirada contemporánea que reinterpreta la tradición sin artificios. “Para mí, la cocina debe emocionar desde la autenticidad del sabor”, afirma.

GERARD BELLVER
reinterpreta los sabores mexicanos



Gerard Bellver volvió a Barcelona en 2023 tras 28 años en México y abrió Jiribilla. Desde entonces, lidera con gran éxito este restaurante del barrio de Sant Antoni donde fusiona la cocina catalana y la del Pacífico mexicano en una carta pensada para compartir. El mar y el pescado conviven con carnes y opciones vegetarianas en un recorrido que rinde homenaje a los sabores de México reinterpretados con el sello único del chef.

PACO PÉREZ
ofrece un catering de alta gastronomía



Paco Pérez y Hotel Arts Barcelona se han unido para crear Horitzó, un servicio de catering de alta gastronomía. El proyecto ha sido concebido para dar forma a celebraciones sociales y corporativas, diseñadas a medida del espacio, del número de comensales y del propósito de cada encuentro. Más que un catering, es un ejercicio de creación conjunta en el que convergen cocina, entorno y emoción

ALBERT RAURICH
sigue triunfando



El que fue durante más de una década jefe de cocina de elBulli, fundó su propio proyecto en Barcelona en 2008, Dos Palillos, donde genera –junto a su jefe de cocina, Marc Comella– un delicioso diálogo entre la cocina japonesa y la mediterránea. Este año que el restaurante cumplirá su mayoría de edad, ha conseguido dos Soles de la Guía Repsol.



HERMANOS ECHAPRESTO
lideran el nuevo Ventilla

Carlos e Ignacio Echapresto lideran el restaurante Ventilla, ubicado en el nuevo Hotel Palacio de los Ángeles de Haro (La Rioja). Se trata de un formato más relajado e informal que el que ofrecen en su premiado restaurante Venta Moncalvillo. Sus señas de identidad son una cocina auténtica y pura que rinde homenaje al producto local y a la tradición culinaria de la región unida al vino y en especial a los de la DOCa. Rioja.

CARLES ABELLÁN
celebra los 20 años de Tapas24

Tapas24 nació en Barcelona en mayo de 2006. “Nos encantan los bares y siempre quisimos rendirles homenaje”, explica Abellán. En estas dos décadas más de 2 millones de clientes han pasado por el icónico local en la esquina de Diputación con Paseo de Gràcia. Para celebrar el 20 aniversario durante todo el año se realizarán una serie de acciones y propuestas con los clientes como protagonistas.



JAVI ESTÉVEZ
lleva El Lince a Chueca



Tras el éxito del primer local en Chamartín, Javi Estévez lleva El Lince al número 10 de la madrileña Plaza de Pedro Zerolo para ofrecer una gastronomía castiza de calidad. Desde clásicos como un Mollete de calamares, pasando por guisos, buena parrilla, bastante *finger food* tanto para barra y terraza como para sus dos salas, un arroz de pato por el que muchos vuelven y, por supuesto, también hay lugar para la casquería.



DIEGO FRAILE

pone en valor la despensa asturiana

En Di- Ferente (El Entrego, Asturias), su proyecto más personal, Fraile ofrece una propuesta de mercado que reivindica la honestidad culinaria, el respeto al producto y el arraigo a la temporalidad. Y lo hace con una carta cimentada sobre la premisa de ofrecer una cocina directa que pone en valor la despensa local, apostando por platos que combinan la cocina tradicional y los guiños contemporáneos.



ISAAC LOYA

celebra los 35 años del Real Balneario de Salinas

El restaurante ubicado en la misma playa de Salinas (Asturias) presenta un menú especial 35 aniversario bajo la dirección del chef y propietario Isaac Loya. Está formado por 7 pases y 2 postres y puede acompañarse con dos opciones de maridaje. Entre sus propuestas se encuentran la clásica Lubina al Champagne (1973), receta de los abuelos Loya; o el Solomillo a baja temperatura sobre espuma de patata (2012), elaborado con ternera joven asturiana.

NANDU JUBANY

diseña un menú para Singapore Airlines



La compañía aérea se ha aliado con Nandu Jubany para ofrecer a bordo de los vuelos directos Barcelona-Singapur nuevos menús diseñados por el chef con estrella Michelin, que incluyen guisos tradicionales catalanes como el Fricandó de ternera o el Suquet de rape. Disponibles en los vuelos que salgan de Barcelona a partir del próximo 1 de mayo hasta marzo de 2027, con un menú de tres platos para los clientes de Clase Business.

CARLOS DEL PORTILLO

crea un menú de aniversario



Carlos del Portillo desea que el cliente se sienta feliz y en casa, y lo logra con un suculento recorrido por las creaciones que han convertido a Bistronomika (Ibiza, 44. Madrid) en parada obligatoria de los amantes del buen comer. Ese recorrido se llama Sizigia Aniversario y celebra los diez años del restaurante. Se trata de un menú compuesto por los tres platos y el postre más representativos de la cocina chef: la gilda, un guiso marinero, el rodaballo a la parrilla y el flan de huevo.



Me too en la cocina

La gente sometida a la tensión de los hechos consumados no suele hablar. Más aún cuando los acontecimientos se producen dentro de un marco cerrado en el que predomina ese concepto imbécil y aún válido que se ha dado por llamar "hombría". Los hombres no lloran, son disciplinados ante el mando y si el teniente resulta un sádico redomado, pues a aguantar para hacerse, exactamente, un hombre.



La cocina de Noma con René Redzepi en el centro

Bajo esta concepción hemos vivido largos años. La mili era el primer ejercicio de doma al que nos sometían. Luego dejó de existir, aunque me temo que entre los soldados novatos el puñetazo en el pecho brutal de los batallones de montaña siga siendo tan usual como que hay que usar los esquís en invierno. En las cocinas, otro espacio típicamente masculino, la realidad era o es la misma. Permítanme la ironía, pero no es de extrañar que el camarada Ho Chi Minh, cerebro de la durísima guerra de Vietnam, hubiera sido jefe de partida en el hotel Ritz de París cuando su fundación a cargo de la pareja César Ritz y Auguste Escoffier.

En muy pocas ocasiones se transmitían las tensiones feroces que se daban entre las perolas. Recordemos que una cocina del siglo pasado era un horno en el que los fogoneros bebían y batallaban por los mismos instrumentos al tiempo que establecían una jerarquía cuartelaria a golpe de cucharón. Lo de golpe de cucharón no es una ironía. La mujer no tenía acceso a este ámbito cruel, explosivo en el momento del servicio, a menos de formar parte de largas sagas culinarias ligadas a tradiciones familiares. La fonda Roca, en Esponellà (Girona), creo que va por la quinta o sexta generación, pero el primer caso de cocinera con entorchados entre la tropa masculina que recuerdo fue Tatus Fombellida. El cambio generacional no repercutía en las costumbres, de tal manera que el maltrato, el grito y la falta de respeto eran parte de un aprendizaje que dura hasta nuestros días.

Algunos escribimos algo sobre el tema. En mi caso, en el libro *Un artículo de encargo,* el personaje inventado Eudaldo Manera da un número de pistas suficientes como para entender hasta qué punto era salvaje el entorno culinario.

No obstante, el silencio siguió imperando a pesar de que los jóvenes chefs que estaban alcanzando la gloria del reconocimiento público surgieran en este medio y, en su mayoría, prosiguieran con él en los restaurantes donde ganaban estrellas. Pero llegó la primera emancipación femenina y las cosas cambiaron ligeramente, a medida que se admitía a la mujer como compañera de este duro viaje. Aun así, el maltrato moral y físico ha permanecido hasta que, ¡milagro!, los servidores del mejor restaurante del mundo (dicen), el Noma de René Redzepi, han declarado públicamente estar hasta el moño de golpes en las costillas, gritos y otras zarandajas disciplinarias que no tienen cabida en el siglo XXI.

> "EL GRITO Y LA FALTA DE RESPETO EN LAS COCINAS ERAN ANTIGUAMENTE PARTE DE UN APRENDIZAJE QUE DURA HASTA NUESTROS DIAS"

Ahora, como ha sucedido en el *me too* femenino, todo serán lamentaciones y comentarios asegurando que nadie vio nada y que la norma de Noma era normal. Ya he leído que Ferran Adrià afirma que hay que denunciar lo sucedido. Esperemos que su petición y la de otros entre cuyos fogones no se vivía precisamente un ambiente de paz, acaben con esta lacra que va más allá de la explosión del chef gritando "¡Marchando una de ...!", pues alcanza los horarios, las horas extra, la higiene personal (es decir, las zapatillas de los marmitones que usan gorro blanco pero…) y los lugares donde reposan, auténticos cuchitriles decimonónicos.✻

CARTA ECLÉCTICA Y VIBRANTE

El grupo de hostelería Ovejas Negras Company acaba de abrir Gloria en la ciudad de Sevilla, un local en el que destaca una barra de 14 metros de largo. La propuesta gastronómica es cambiante y dinámica, pensada para aprovechar los mejores productos de temporada, jugando especialmente con guisos y brasas.

GLORIA
Albareda, 22, bajo B. · 41001 Sevilla · Tel.: 854 568 167 · www.gloriasevilla.es



Diálogo con el espacio



Nacho Martinez

Arcano, ubicado en unas antiguas caballerizas del S.XVII del Born de Barcelona, ha iniciado una nueva etapa en la que abre un diálogo con su espacio para reinterpretar la memoria culinaria desde una mirada contemporánea, proponiendo platos con guiños al recetario del medievo. Una cocina que mira al pasado desde el respeto, no para reproducirlo o imitarlo, sino para inspirarse en él.

ARCANO
Mercaders, 10 · 08003 Barcelona · Tel.: 932 956 467 · www.arcanobarcelona.com

Menú degustación de pizzas

Alex Froloff



El nuevo local barcelonés de la pizzería napolitana Mama liderado por Michele Martino, ofrece una carta con deliciosos entrantes como la frittata de pasta y ocho pizzas especiales que unen productos italianos y locales, como la pizza Catalina, con ricotta, taleggio, espárragos y salsa romesco. Pero la gran novedad está por llegar: un próximo menú degustación de diversos tipos de masas de pizzas regionales como la romana, la frita napoletana y el padellino de Torino.

MAMA
València, 229
08007 Barcelona
Tel.: 932 060 254
www.mamapizzeria.es



Experiencia inmersiva

Shôko Barcelona presenta La Suite: una experiencia gastronómica e inmersiva para 20 comensales donde cada detalle, desde los aromas y sonidos hasta la música y la ambientación, está cuidadosamente diseñado para realzar un menú degustación de siete pases creado por el Chef Paolo D'Angelo

SHÔKO BARCELONA
Pg. Marítim de la Barceloneta, 36 · 08005 Barcelona
Tel.: 932 259 200 · www.shoko.biz

Tomás Abellán abre su segundo Bar Alegría



Tomás Abellán ha abierto su segundo Bar Alegría en Barcelona, en este caso en el barrio de Gràcia. Eso sí, el concepto es el mismo: una casa de comidas de nuestro tiempo. La cocina se articula alrededor del producto y la temporada, con mínima intervención y una base reconocible de cocina catalana revisitada. La carta se presenta en formato de platillos y medias raciones pensadas para compartir.







BAR ALEGRÍA GRÀCIA Torent de l'Olla, 77 · 08012 Barcelona · Tel: 930 326 720 · www.baralegriarestaurante.com

Puebla en el plato

Almudena Olvera abrió hace siete años en Barcelona La Güerita Mexicana, un restaurante donde poder ofrecer las recetas tradicionales de México —y especialmente de su Puebla natal— como se han hecho siempre. El pasado marzo ha iniciado una nueva etapa en la que incorpora más tacos frescos, con pescado y marisco, como la tostada de atún o el pulpo enamorado, además de nuevos cócteles y postres.



LA GÜERITA MEXICANA
Manso, 53 · 08015 Barcelona · Tel.: 931 524 902 · @lagueritarestaurante_bcn

Cocina tradicional pensada para mancharse

Aquí no se viene a que te expliquen el plato durante cinco minutos. Se viene a disfrutar. La cocina es sabrosa, directa y pensada para mancharse. Croquetas cremosas, tortillas jugosas, callos, carrilleras, canelones, albóndigas, macarrones que reconcilian con la infancia o un flan de los que tiemblan al salir de la cuchara.

COLMADO CARPANTA
Sant Joan Bosco, 51 · 08017 Barcelona (Barcelona)
Tel.: 930 478 408 · www.colmadocarpanta.es





NUEVA ETAPA

Considerado uno de los referentes de la joven cocina de autor en Barcelona, Impresivto se traslada a un nuevo local con más espacio, más bodega, más interiorismo, una nueva barra del chef y un nuevo maestro pastelero. Eso sí, se reinventa sin perder su esencia: dos menús degustación sorpresa de 7 y 10 pases, con precios cerrados y opción de maridaje.

IMPREVISTO RESTAURANTE
Mallorca, 308 · 08036 Barcelona · Tel.: 931 451 152
www.imprevistorestaurante.es

Inspirado en Hollywood



El famoso restaurante alicantino El Portal se llena del glamour de la época dorada de Hollywood gracias a una transformación total del espacio. Los nuevos platos especiales son también una oda al estilo y la sofisticación con toques de caviar y presentaciones guionizadas.

EL PORTAL Bilbao, 2 · 03001 Alicante · Tel.: 965 143 269 · www.elportaltaberna.es

El huevo es protagonista



Dos socios jóvenes –Ot Salvans y Víctor Martínez– se aliaron para devolver a la mesa platos reconocibles con un *twist* contemporáneo y abrieron Manda Huevos en Barcelona el pasado junio. Aquí el huevo es eje y excusa de una cocina popular con mucho carácter. La carta se divide en cinco secciones y cambia unas tres veces al año, con sugerencias y una tortilla del mes.

MANDA HUEVOS
Travessera de les Corts, 277 · 08014 Barcelona · Tel.: 683 231 106
www.mandahuev0s.com



PLAN DOMINICAL

Los domingos, Cachitos Diagonal recupera La Rumba de Cachitos. El evento empieza a las 14:00h con un menú selecto compuesto por aperitivos y una paella a elegir entre verduras del Maresme, pollo con butifarra y alcachofas, o rape con gambas. A partir de las 16:30h la fiesta continúa con música en directo y rumba hasta las 21:00.

CACHITOS DIAGONAL
Av. Diagonal, 508 · 08006 Barcelona · Tel.: 932 527 381 · www.cachitosbcn.com



INAUGURA TEMPORADA

Roto es uno de los espacios imprescindibles de Ibiza, un punto de encuentro en pleno puerto y con vistas privilegiadas a Dalt Vila y al Mediterráneo, donde conviven la gastronomía, la cultura y la música. En cocina, Roto mantiene esta temporada su apuesta por el producto local, reinterpretando la tradición mediterránea con un enfoque contemporáneo.

ROTO IBIZA
Paseo Juan Carlos I, 20 · 07800 Ibiza
Tel.: 659 493 786
www.grupovivirdescalzo.com/roto-ibiza/

Estrena la primavera en un bosque

Bosco de Lobos Barcelona amplía su carta con nuevas incorporaciones que refuerzan su identidad italiana y mediterránea en un entorno único: un bosque en plena Avenida Diagonal. Focaccias, pizzas de nueva creación –como la de butifarra con brócoli, cheddar y cebollitas al balsámico–, pastas frescas y risottos se suman a una carta pensada para compartir, celebrar y disfrutar entre árboles y cócteles.



BOSCO DE LOBO BARCELONA
Av. Diagonal, 605 · 08028 Barcelona · Tel.: 936 296 720
www.grupotragaluz.com/restaurantes/bosco-de-lobos-barcelona

Segundo aniversario



El uruguayo Nicolás Zas abrió Gurí en el barrio de Sants de Barcelona en 2024 como un cruce entre el Río de la Plata y el Mediterráneo. Ahora acaba de cumplir su segundo año de vida ofreciendo exclusivamente un menú degustación para 16 comensales en el que las fermentaciones largas y el trabajo de brasa directa son protagonistas.

GURÍ
Carrer del Rector Triadó, 7 · 08014 Barcelona · Tel.: 934 177 440 · www.gurirestaurante.com

EL PLACER DE COMER SIN PRISA

La propuesta de esta casa de cocina catalana se articula alrededor de brasas, guisos y platos fuera de carta, donde manda la temporada y el producto de pequeños proveedores. Un lugar para almuerzos largos, cenas animadas y copas que se alargan, con una cuidada propuesta de coctelería de autor.

FINORRI
Carrer de la Boqueria, 23 · 08002 Barcelona · Tel: 937 374 011
www.finorri.es



CONTRABAN



Nuevo brunch

A los típicos huevos Benedictine en pan brioche se unen la tostada de berenjena, ricotta y tomate confitado, los embutidos artesanos catalanes y jamón ibérico. También platos clásicos como los macarrones del cardenal con secreto ibérico. Y, para rematar, dulces como el gofre de manzana y chantilly de canela. De 11:00 a 15:00, sábados y domingos.

Hotel Wittmore
www.wittmorehotel.com



RETAMA



Tres menús para descubrir La Mancha

El restaurante estrella Michelin de La Caminera Club de Campo –ubicado en Torrenueva, Ciudad Real, en pleno corazón de La Mancha– presenta tres recorridos —La Tradición, Finca La Caminera y La Retama— que reinterpretan el recetario manchego con técnica, producto local y una mirada contemporánea.

Hotel La Caminera Club de Campo
www.hotellacaminera.com

SUKALDEAN AITOR SANTAMARÍA



Cocina vasca de raíz

Sukaldean Aitor Santamaría afianza su posición como signo gastronómico de San Sebastián, tras la obtención de su primer sol Repsol. El producto de Kilómetro 0 y la temporalidad son el hilo conductor de dos menús degustación donde la autenticidad, profundidad en el sabor, técnica depurada y una cuidada presentación, son protagonistas.

Hotel Zenit Convento San Martín
www.conventosanmartin.zenithoteles.com/es



CRATER

Identidad volcánica

De la mano del chef tinerfeño Eduardo Domínguez, el restaurante gastronómico del hotel Corales Villas de Costa Adeje (Tenerife) ofrece una propuesta gastronómica con identidad volcánica, profundamente ligada al territorio y a la esencia de las Islas Canarias. Este año ha recibido su primer sol Repsol.



Royal Hideaway Corales Villas
www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-corales-villas



L'ÀTIC



Mallorca mira a Asia

El restaurante L'Àtic, situado en la séptima planta del Hotel Saratoga de Palma, estrena Evolución 2.0, el nuevo menú degustación del chef Juan Pinel, una propuesta que combina producto mallorquín, técnica depurada y una inspiración clara en la cocina de Vietnam y Tailandia. Destacan platos como la lengua con alcaparras o el porc negre con tupinambur y orejones.

Hotel Saratoga
www.hotelsaratoga.com/restaurantes-y-bares-palma-centro



EL INTERNACIONAL

Viaje al corazón del Pirineo aragonés

El restaurante El Internacional rinde homenaje al hotel que en el pasado acogía a los viajeros que llegaban a la estación de Canfranc, en el corazón del Pirineo oscense. Aquí las recetas clásicas dialogan con influencias internacionales y el producto de proximidad adquiere un papel protagonista. Todo ello en un ambiente elegante y acogedor.

Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/es-es/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel

Hotel Can Lluc

Homenaje a los sabores de Ibiza

Can Lluc Boutique Country & Villas se ofrece como uno de los agroturismos más emblemáticos de la isla. Su propuesta gastronómica, liderada por Marga Prats, rinde homenaje a la cocina mediterránea y los sabores isleños a través de los platos más representativos del recetario pitiuso.







En el corazón de la Ibiza rural, entre sabinas, almendros e higueras centenarias, se encuentra Can LLuc Boutique Country Hotel & Villas, una antigua finca familiar ibicenca, convertida en hotel boutique en 2003. Este agroturismo, ya proyectado hacia la tercera generación, conserva el alma payesa del lugar, su arquitectura original y una forma de hospitalidad profundamente ligada al paisaje, al producto y a la autenticidad.

Su chef, Marga Prats, ha sido capaz de interpretar, a través de su propuesta gastronómica, la esencia natural de Can Lluc. Formada en la cocina familiar, junto a su madre, su abuela y su padre, maestro arrocero, Marga basa la filosofía de su cocina en el producto ibicenco y de temporada, la tradición mediterránea y el respeto por los saberos isleños. La chef valora la autenticidad y la pasión que siente por lo local, y coloca “el alma” a la altura de la técnica.

Experiencia completa en Can Lluc

- **Empezar el día con un desayuno elaborado con productos locales en plena naturaleza.**
- **Detalle de bienvenida (como un licor ibicenco o selección de producto local) para quienes se alojen en una de las suites o villas.**
- **Disfrutar de un cóctel al atardecer.**
- **Solicitar a Marga Prats un menú íntegramente inspirado en los sabores de Ibiza.**
- **Degustar el aceite de oliva virgen extra de Can Lluc y una selección de vinos de carácter mediterráneo.**







Cocinar desde el recuerdo

En Can Lluc, la experiencia culinaria forma parte de una vivencia más amplia. Según explica Maga Prats, el hotel ofrece un equilibrio entre pasado y presente, y lo hace mediante una serie de valores compartidos: "el amor por la tierra, por lo auténtico, por lo bien hecho". Y ese carácter único del que Can Lluc hace gala se expresa a través de la gastronomía, con desayunos elaborados con producto local, cenas al aire libre, cócteles al atardecer y con una estancia en habitaciones, suites y villas integradas en la finca.

En cuanto a la carta del restaurante, esta recorre algunos de los platos más representativos de la isla, como la paella ibicenca de pescado, el arroz negro con sepia, la ensalada payesa, las cocas saladas con sofritos de temporada o postres tradicionales como el flaó, la greixonera y las orelletes. A ello hay que sumar el aceite de oliva virgen extra de Can Lluc, elaborado con aceitunas de los olivos de la propia finca, así como una selección de vinos pensada para acompañar a cada plato desde la armonía y el carácter mediterráneo.

En Can Lluc, alojamiento, paisaje, cocina y hospitalidad forman parte de una misma manera de vivir Ibiza. Y para Marga Prats "la cocina ibicenca tiene verdad. No pretende impresionar, sino alimentar. Y lo hace desde el sabor, pero también desde el recuerdo".✻

CAN LLUC BOUTIQUE
HOTEL & LUXURY VILLAS
Ctra. San Rafael a Santa Inés, km 2
07816 San Rafael (Ibiza) · Tel.: 971 198 673
www.canlluc.com

D.O.P. Yecla



Tradición, pasión y excelencia

La D.O.P. Yecla –que el pasado año celebró su 50 aniversario- es testimonio de tradición, pasión y excelencia, así como de una identidad firmemente constituida alrededor de la variedad monastrell y gracias al esfuerzo de los viticultores de la zona por mantener el cultivo. Las siete bodegas que la componen exportan, hoy en día, un 95% de su producción a más de 40 países.



ACEVIN - Ruta del Vino de Yecla

La historia vitivinícola de Yecla se inició en la época de los fenicios, y su expansión se prolongó durante los tiempos del Imperio Romano. De hecho, los restos arqueológicos hallados en el paraje de la Fuente del Pinar dan fe de ello, ya que entre estos se encuentran importantes estructuras relacionadas con la elaboración de vino.

A partir del siglo VIII los árabes, a su paso por la Península, mantuvieron el cultivo por el consumo del fruto y el mosto sin fermentar. Y fue en el siglo XVI cuando se registraron los primeros datos de existencia de viñedos en la estadística general de España por Real Cédula, expedida en el pardo en 1575. Según las crónicas de Felipe II, se considera Bodega Mayor la producción de vino de esta zona. Sin embargo, no fue hasta la segunda mitad del siglo XIX cuando la extensión de viñedos aumentó hasta ocupar todo el territorio actual, una expansión favorecida por la llegada a la zona de comerciantes franceses.





Lagar Romano de Fuente del Pinar

Cerca del trazado de la Vía Augusta que atraviesa al norte el término municipal de Yecla, se encuentra el yacimiento romano de la Fuente del Pinar. Se trata de unas estructuras arquitectónicas que cuentan con una superficie aproximada de 300 m, entre las que se distinguen tres partes esenciales: el lagar, el patio y los almacenes. Dado el uso de material cerámico, se calcula que el inicio de Fuente del Pinar como centro productor de vino se produjo entre los siglos I y II d.C.

La estructura constructiva más significativa es la estancia central del conjunto, que se corresponde con el calcatorium o lagar, es decir, la plataforma donde se pisaba la uva.

En la actualidad la D.O.P., la única de España formada por tierras de un solo municipio, tiene como base de su producción de vinos tintos –tanto jóvenes como de crianza- la variedad monastrell (70% de las uvas cultivadas), sola o acompañada de otras variedades autorizadas. También se elaboran, sin embargo, varietales específicos de syrah, merlot, petit verdot. En el caso de los blancos, las uvas más utilizadas son macabeo, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo, junto a la tradicional airen, normalmente en *coupages*.

De gran altura

Desde un punto de vista orográfico, la característica más importante de la D.O.P. Yecla es la notable altitud de la altiplanicie en la que se enmarca, de la que surgen numerosas alineaciones montañosas. Los viñedos se sitúan en altitudes que oscilan entre los 535 y los 800 m sobre el nivel del mar. Los glacis son la forma de relieve más típica y emblemática de la comarca, y el terreno se distingue por el carácter endorreico de sus valles. En cuanto a los suelos de la zona, estos son por lo general de tipo calizo, un subsuelo espeso con presencia de carbonatos y una superficie arenosa con formaciones de arcilla. Es pobre, sin embargo, en materia orgánica, pero bastante sano y con una adecuada permeabilidad.

Entre climas

Yecla es una zona de transición entre la meseta y el Mediterráneo, por lo que su clima puede ser definido como mediterráneo-continentalizado, con inviernos largos y fríos, y veranos calurosos. La temperatura presenta una elevada oscilación térmica (de 20º C), lo que permite una excelente maduración. Las precipitaciones son escasas y se localizan en otoño y primavera, con frecuencia en forma de aguaceros tormentosos. A lo largo del año las lluvias oscilan alrededor de los 300 m, y durante la última década se ha registrado una media de 3.385 horas de sol.

Vinos con carácter

La D.O.P. cuenta con una gran variedad de estilos de vino. Los tintos son los que constituyen la mayor parte de la producción de Yecla. Como ya hemos destacado, tienen como base la variedad monastrell, sola o acompañada de otras variedades autorizadas. Estos vinos son de capa media alta de color cereza violáceo, con tonos granates. En nariz resultan intensos y complejos, con aromas balsámicos, especiados, minerales y con diferentes notas de frutas rojas. En boca son carnosos, cálidos, tánicos y suaves, muy equilibrados y de gran extracto. Los vinos blancos, por su parte, destacan por su alto potencial aromático, que recuerdan flores y frutas. Son muy frescos, brillantes y luminosos, de colores claros de amarillo páli-



BODEGAS

- Bodegas La Purísima
- Bodegas Castaño
- Bodegas Antonio Candela
- Bodega Conde de Montornés
- Bodegas y Viñedos Evine
- Bodegas Viñavista
- Bodegas Barahonda

Una monastrell con identidad propia

La monastrell es una variedad que puede adaptarse a un clima árido, pero que prefiere un clima mediterráneo de influencia marítima y un suelo que cuente con una reserva de humedad en profundidad. Genera vinos ricos en alcohol y polifenoles, con acidez media-baja, muy pigmentados y estructurados, con gran capacidad de crianza.

Sin embargo, la monastrell que se da en Yecla ostenta una identidad particular, que da lugar, por ejemplo, a un blanc de noirs monastrell de sabor intenso, untuoso y fresco gracias a su acidez. Los vinos, con matices de frutos rojos y negros, muestran el potencial de una monastrell en su punto óptimo de maduración. Ya sean brillantes o afrutados o profundos y complejos, son testimonio de la maestría vitivinícola y del complejo terruño.



do con irisaciones verdosas a amarillo dorado. Su sabor resulta ligero, persistente y con buena acidez.

Los rosados, también con base monastrell y fermentado en ausencia del hollejo de la uva, son vinos cono buena intensidad aromática a frutas rojas, de un color rosado, frambuesa y cereza con matices morados. Son frescos, sabrosos y equilibrados en boca.

Por último, los vinos de licor son tintos realizados con monastrell, con añadidos vínicos en su fermentación, por lo que quedan a medio camino en su transformación de azúcar a alcohol. Poseen una gran carga aromática a pasas, dátiles y confitura de frutas rojas, de capa muy alta y color rojo-granate con toques violetas. En boca son untuosos, sabrosos y con un final muy prolongado. ❋

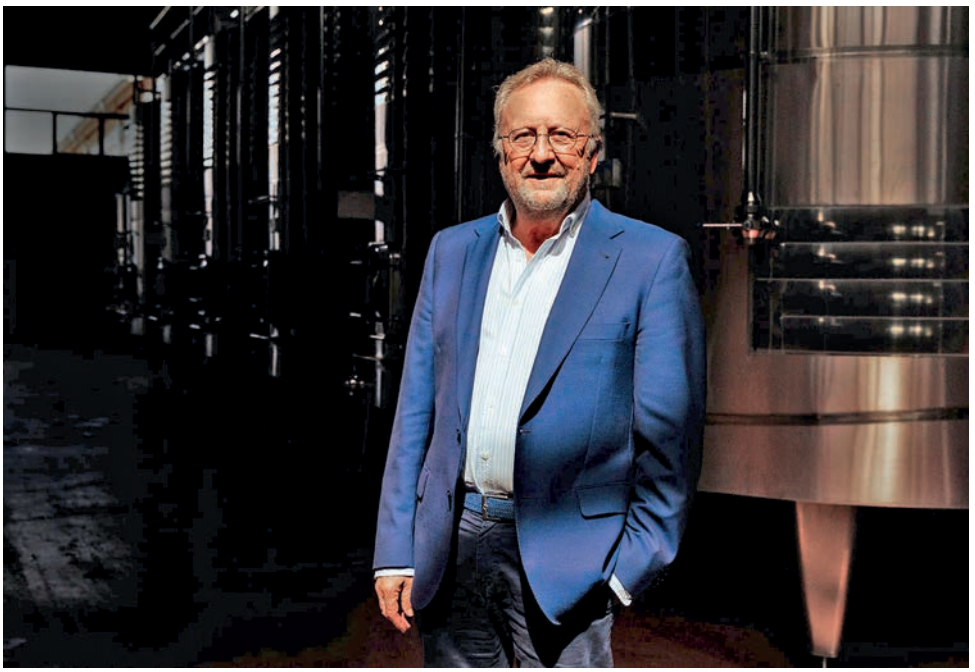
ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA D.O.P Yecla: Rafael Verdú

“Pretendemos llevar por todas partes las bondades de nuestra uva monastrell transformada en un excelente vino”

La D.O.P Yecla cumplió el año pasado 50 años ¿Cómo han evolucionado los vinos de Yecla a lo largo de este medio siglo? ¿O siguen fieles a su estilo?

Efectivamente los vinos han venido experimentando una evidente evolución fruto de una mejora en las técnicas de elaboración en las bodegas y de las prácticas culturales en el campo, de sus agricultores; que tampoco ha estado exento de esfuerzo financiero tanto de viticultores como de las bodegas, esfuerzo necesario para adaptarse a las demandas y circunstancias del mercado.

Aunque en agricultura es muy difícil que las cosas cambien a corto plazo y hablando de vino 50 años es poco tiempo. No podemos cambiar las características de la zona como el clima, altitud, tipo de suelo, variedades que se han adaptado a las circunstancias climáticas extremas, en nuestro caso la variedad monastrell, que al fin y al cabo es lo que diferencia e identifica a la zona, está adaptada.



Yecla forma parte junto con las denominaciones de origen Almansa, Jumilla, Bullas y Alicante de ‘Monastrell España’. Explíquenos en qué consiste y la importancia de esta unión para la promoción exterior.

“El vino hay que saborearlo, catarlo, comentarlo, compartirlo”



Nos sentimos orgullosos y satisfechos por esta iniciativa en común realizada por las cinco denominaciones de origen está dando sus frutos. Se están haciendo presentaciones y catas en diversos puntos del país y también en Europa con resultados muy positivos. Pretendemos llevar por todas partes las bondades de nuestra uva monastrell transformada en un excelente vino del que cada vez tenemos más reconocimiento no solo profesional sino también desde un punto de vista del consumidor.

Era necesaria la unión de las cinco denominaciones de origen que cultivan y elaboran la monastrell, como variedad identitaria fundamental, cuyo origen o procedencia es difícil de saber con certeza, aunque evidentemente se remonta varios siglos. En el sureste español se viene cultivando desde muy antiguo, adaptándose y superando circunstancias climáticas muy adversas y que otras variedades no hubiesen podido superar.

La agricultura y en este caso el viñedo, no entiende de límites geográficos, de catastros, de divisiones arbitrarias de provincias, ni mucho menos de comunidades autónomas. Nos sentimos orgullosos de que la monas-



trell forme parte de nuestro territorio, de nuestra cultura de nuestro paisaje. No hay nada que consolide tanto orgullo de pertenencia, apego o arraigo al territorio como la viticultura y por ende nuestro vino.

¿Cómo está afectando la situación política a la exportación de vinos, teniendo en cuenta que el 85% de la producción de la denominación va a parar al mercado exterior?

Tal vez es un poco pronto para saber el resultado de los acontecimientos mundiales para saber el daño que se puede estar produciendo al sector. Pero sabemos el daño real, y desde hace tiempo, que causan campañas y otras actitudes de instituciones en contra de su consumo, aunque este sea en modo razonable, buscando el equilibrio con una cantidad que lo haga apetecible que te permita saborear todas sus características y sabores. El vino hay que saborearlo, catarlo, comentarlo, compartirlo. El vino no lo veo en soledad, habitualmente se busca el momento para disfrutarlo, y disfrutarlo es hacerlo en su justa medida. No olvidemos que siempre ha estado en nuestra cultura, en nuestra manera de compartir una comida, una cena, un aperitivo, una celebración. En la cadena alimentaria, también hay productos que en exceso producen o pueden producir daños o perjuicio.

Nos jugamos mucho, miles de años de un producto que en la actualidad mantiene y consolida territorios y poblaciones, estamos despreciando una actividad que ayuda a un sector que representa como pocos la agricultura tradicional que protege y configura un paisaje como no lo hace ninguna otra actividad económica, que ayuda a generar otras economías relacionadas con el turismo, la hostelería, el comercio y actividades culturales, con beneficios colectivos evidentes.

En cualquier caso, y volviendo a la pregunta que me hacía, evidentemente, los aranceles no es lo mejor en estos momentos.

“Es un poco pronto para saber el daño que se puede estar produciendo al sector debido a los acontecimientos mundiales”

En cuanto al mercado nacional, ¿están desarrollando alguna estrategia para aumentar el consumo que, a nivel general, está en claro descenso? ¿Qué les diría a nuestros lectores para que se animen a elegir un vino de Yecla en su próxima compra?

Yo animaría al lector a que consumiera vino, observando su color y olor, en pequeños sorbos manteniéndolo en la boca, viendo la sensación que te produce al tragarlo y viendo que te deja después en la boca. Si es en compañía todavía mejor y por supuesto si es de Yecla también, habrán tomado una decisión de la que no se arrepentirá, aunque en España se están produciendo unos vinos excelentes.

El enoturismo está de moda como forma de conocer los vinos en la tierra en la que nacen ¿Lo potencian de alguna manera desde la D.O. con acciones conjuntas con la Ruta del Vino?

Las Rutas del Vino ya no son moda, son una aconsejable realidad; gastronomía, turismo y buen vino, siempre garantizado por una denominación de origen, son un paquete que beneficia a todos. ❋



Barahonda

Diálogo entre cocina, vino y paisaje

El restaurante de Bodegas Barahonda ha sido galardonado con su primera estrella Michelin, un reconocimiento que consolida la excelencia de su cocina y la madurez de un proyecto que une gastronomía, vino y territorio en un concepto único dentro de la Denominación de Origen Yecla.

Barahonda es restaurante y bodega, una singularidad que le permite trabajar en estrecha conexión con los viñedos, integrando cocina y vino como parte de un mismo relato gastronómico. Liderada por el chef Alejandro Ibáñez, la cocina de Barahonda ofrece una propuesta profundamente ligada al entorno, la memoria y el paisaje de Yecla, una interpretación actual del territorio a través de producto local, conocimiento técnico y un estilo culinario que combina precisión, creatividad y sabor. Basten como ejemplo platos como Guisantes frescos, ajos tiernos y chato murciano; Royal de cebolla, cigala a la brasa y arroz de Calasparra; o Gallina murciana con maíz tostado.

Qué ha supuesto conseguir la estrella

Alejandro Ibáñez declara a *Vinos y Restaurantes*: "Para nosotros la estrella ha supuesto, sobre todo, una gran visibilidad. No solo hacia el restaurante, sino hacia todo el trabajo que hay detrás de un equipo: desde cocina hasta sala, pasando por gestión y administración. También ha sido una oportunidad para dar visibilidad a una zona, a una forma de entender la gastronomía y a una cultura que llevamos muchos años desarrollando aquí. Gracias a este reconocimiento, podemos mostrar a nivel nacional e internacional lo que somos y poner en valor los productos y las costumbres que siempre han formado parte de nuestra identidad". Y añade: "Siempre trabajas con la ilusión de que, si haces las cosas bien, pueden llegar reconocimientos. Nuestro enfoque ha sido siempre ese: exigencia, constancia y precisión en el trabajo diario. Aun así, fue una sorpresa. Nos invitaron a la gala, pero nunca te confirman nada, así que en ese sentido sí lo vivimos con emoción. Cuando estás en esta línea de trabajo, confías









El chef: Alejandro Ibáñez

Alejandro Ibáñez realizó estudios en Ingeniería Civil por la Universidad de Alicante, una formación que aporta a su perfil una mirada analítica y estructurada que hoy traslada a la cocina. Posteriormente orientó su vocación hacia la gastronomía, formándose en la Escuela de Hostelería Mediterránea de Valencia, donde comenzó a forjar una mirada sólida y contemporánea sobre la cocina. Realizó sus prácticas en Maralba (Almansa), junto al chef Fran Martínez, y en La Finca (Elche), restaurante de Susi Díaz, experiencias que marcaron de forma decisiva su manera de entender el producto y el territorio. Tras finalizar sus estudios, continuó su aprendizaje en el País Vasco, trabajando en Bistró Guggenheim Bilbao y completando su formación como *stagier* en Azurmendi, uno de los grandes referentes de la alta cocina europea. En 2020 asumió la jefatura de cocina del Restaurante Barahonda.

Su trayectoria ha sido reconocida con una estrella Michelin, recientemente concedida, y dos soles de la Guía Repsol. En 2026 ha sido finalista al premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión, y en 2025 recibió la T de Oro de Tapas Magazine, así como el Premio al Mejor Restaurante Creativo en los Premios de Gastronomía de la Región de Murcia.

en que el esfuerzo y la dedicación acaben teniendo su reconocimiento, aunque nunca trabajas únicamente para eso". A nuestra pregunta sobre si una vez conseguida, la estrella supone una presión añadida, responde: "No diría que haya una presión añadida. La responsabilidad es la misma. Recuerdo que el mismo día que recibimos la estrella pensé que al día siguiente tenía que hacer exactamente lo mismo que el día anterior. Nuestro compromiso sigue siendo mejorar cada día y ofrecer al cliente lo mejor que sabemos hacer. Esa exigencia ya formaba parte de nuestra manera de trabajar". En cuanto a la repercusión de la estrella con respecto a las reservas, afirma haber notado un aumento: "Sí, claramente. Hemos notado un incremento importante en las reservas, especialmente entre semana. Los fines de semana ya los teníamos prácticamente completos con un mes de antelación, pero ahora hablamos de tres o incluso cuatro meses. Entre semana, que antes podía haber algún hueco, ahora también se ha reforzado notablemente".

Distinciones que consolidan la propuesta

Antes de la estrella Michelin, el restaurante ya había sido reconocido durante varios años consecutivos con un sol Repsol y distinguido en diferentes publicaciones y medios especializados, consolidándose como una referencia gastronómica emergente en la región. Ahora la estrella Michelin premia no solo el trabajo del restaurante, sino la construcción de un proyecto global que une gastronomía, viñedo y cultura local, demostrando que la cocina y los vinos de la zona pueden competir al máximo nivel en el panorama nacional e internacional.✻

BARAHONDA
Carretera Pinoso, Km 3 · 30510 Yecla (Murcia)
Tel.: 968 753 604 · www.barahonda.com/restaurante
@barahonda_es
P.V.P: Menú degustación Crianza: 85€ (sin bebidas) - Menú degustación Reserva: 100€ (sin bebidas) – Menú Infantil: 40€ (bebidas y pan incluido).

RUEDA
EL VINO QUE SIGUE CONTANDO HISTORIAS

Ruta del Vino de Rueda



Bodega Menade - Ruta del Vino de Rueda





POR MAR GALVÁN

Hay territorios que se explican con cifras, hectáreas y estadísticas. Y luego están los que se entienden mejor cuando uno se detiene a escuchar. La Denominación de Origen Rueda pertenece a ese segundo grupo. Aquí el vino no es solo una bebida: es una conversación constante entre la tierra, el tiempo y las personas.



En el corazón de Castilla y León, donde los horizontes parecen no terminar nunca y el viento recorre los viñedos con la misma paciencia con la que madura la uva, Rueda ha construido su identidad en torno a una variedad que hoy forma parte de la memoria del vino español: la verdejo. Pero detrás de cada botella no hay solo una uva ni un paisaje, hay historias, y, sobre todo, hay personas.

La memoria de una tierra

Cuando uno camina entre los viñedos de Rueda entiende rápidamente que este territorio tiene su propio carácter. Los suelos pedregosos, el clima continental con inviernos duros y veranos luminosos, y esas noches frescas que llegan incluso en agosto, crean un equilibrio natural que marca el estilo de sus vinos.

La vid aquí aprende a resistir. A buscar profundidad en la tierra. A crecer entre piedras que guardan el calor del día y lo devuelven lentamente durante la noche.

Ese diálogo silencioso entre la naturaleza y el viñedo es el que da lugar a vinos frescos, aromáticos y llenos de personalidad.

Pero el vino no se entiende solo desde la tierra, se entiende desde las manos que la trabajan.

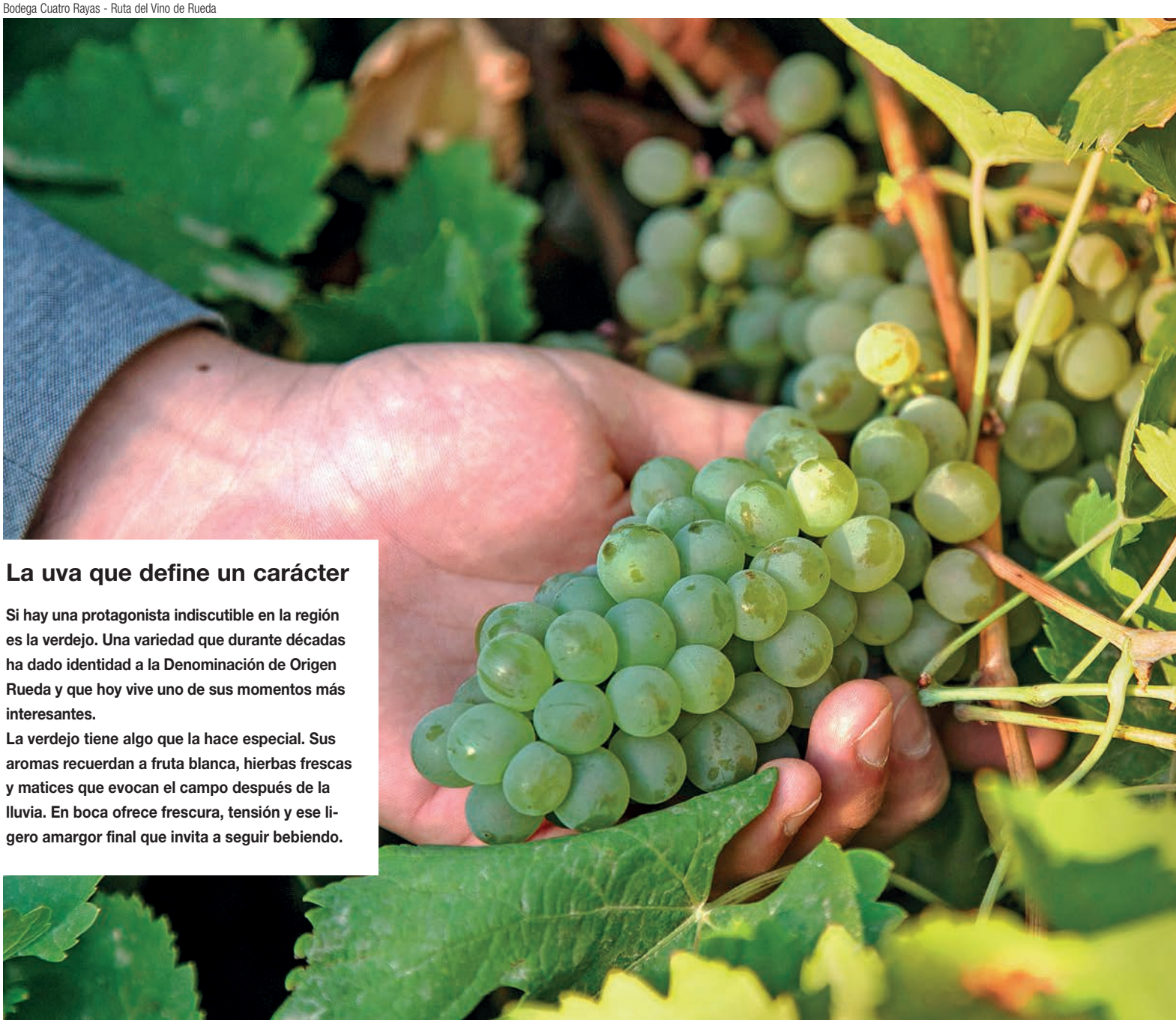
Bodega de Alberto - Ruta del Vino de Rueda



Durante generaciones, viticultores de pequeños pueblos de Valladolid, Segovia y Ávila han cuidado estas viñas con una mezcla de tradición y respeto que se transmite casi sin palabras.

Muchos aprendieron observando a sus padres o abuelos. Otros llegaron después, atraídos por la fuerza de este paisaje. Todos comparten algo: la convicción de que el vino empieza mucho antes de llegar a la bodega.

Bodega Cuatro Rayas - Ruta del Vino de Rueda



La uva que define un carácter

Si hay una protagonista indiscutible en la región es la verdejo. Una variedad que durante décadas ha dado identidad a la Denominación de Origen Rueda y que hoy vive uno de sus momentos más interesantes.

La verdejo tiene algo que la hace especial. Sus aromas recuerdan a fruta blanca, hierbas frescas y matices que evocan el campo después de la lluvia. En boca ofrece frescura, tensión y ese ligero amargor final que invita a seguir bebiendo.

Una nueva mirada al viñedo

En los últimos años, Rueda ha comenzado a vivir un cambio silencioso. Una nueva generación de viticultores y enólogos ha decidido mirar el territorio desde otra perspectiva. Muchos de ellos han viajado, han trabajado en otras regiones del mundo y han vuelto con una idea clara: entender mejor su propio paisaje. Han comenzado a recuperar viñedos viejos que durante años permanecieron casi olvidados. A trabajar parcelas concretas para mostrar matices diferentes. A apostar por elaboraciones más precisas, donde el respeto por la uva y el viñedo se convierte en el centro del proyecto. No buscan cambiar la identidad de Rueda, buscan profundizar en ella.

Más allá del blanco joven

Aunque el consumidor suele asociar Rueda con vinos blancos jóvenes y frescos, la denominación vive hoy una etapa de evolución interesante. Cada vez es más frecuente encontrar verdejos fermentados en barrica, crianzas sobre lías más largas o elaboraciones que buscan reflejar el carácter de una parcela concreta. Son vinos que muestran otra cara de la variedad, más compleja, más profunda, más reflexiva.

Pero incluso en esas interpretaciones más elaboradas sigue presente la esencia de Rueda: frescura, carácter y una conexión clara con el territorio.

Viajar al origen

Acercarse a la región de Rueda es descubrir un paisaje que mantiene intacta su autenticidad. Viñedos que se extienden hasta donde alcanza la vista, pequeños pueblos donde el vino forma parte de la vida cotidiana y bodegas que combinan historia y modernidad.

El enoturismo aquí se vive de forma natural. Pasear entre viñas al atardecer, escuchar a un viticultor hablar de su parcela o probar un vino directamente en la bodega permite entender algo fundamental: el vino no es solo el resultado de una elaboración técnica, es también una historia de vida.



Cuando el vino se convierte en encuentro

En un mundo que muchas veces parece moverse demasiado rápido, el vino sigue recordándonos la importancia de detenernos, de escuchar, de disfrutar. Porque al final, detrás de cada botella hay algo mucho más importante que el propio vino: hay un paisaje, hay una vendimia, hay personas que siguen creyendo que la tierra puede transformarse en emoción líquida.

Y en Rueda, esa historia continúa escribiéndose cada año, vendimia tras vendimia, con la misma naturalidad con la que nace un nuevo racimo en primavera.❋



El vino y una generación que lo descubre sin miedo

Durante mucho tiempo el vino en España parecía reservado para ciertos momentos y ciertos rituales. Sin embargo, esa percepción está cambiando.

Hoy la gente joven se acerca al vino desde la curiosidad. Lo descubre en una terraza con amigos, en un festival gastronómico, en un viaje improvisado o en una escapada de fin de semana.

En ese contexto, los vinos de la Denominación de Origen Rueda encuentran su lugar con naturalidad. Son vinos que hablan un lenguaje sencillo pero lleno de matices. Vinos que acompañan desde unas tapas hasta una cocina más contemporánea. Vinos que se disfrutan sin necesidad de explicaciones complicadas, no necesitan artificios, simplemente son vinos que hablan con claridad, quizás por eso conectan tan bien con una generación joven que busca autenticidad, convirtiéndose en una puerta de entrada al mundo del vino para muchas personas.

D.O. Rueda - Hotel Wine Fest - Cotton House Barcelona



Para acompañar momentos reales

El vino siempre ha tenido algo de ritual. Abrir una botella, servir una copa, brindar. Son gestos sencillos que esconden algo más profundo: el deseo de compartir.

Y quizás esa sea la razón por la que los vinos de la Denominación de Origen Rueda siguen conquistando generaciones. Porque mantienen esa capacidad de acompañar momentos reales:

- **Una comida con amigos.**
- **Una conversación que se alarga.**
- **Un atardecer de verano.**

Chardonnay

La blanca con más glamour

La chardonnay es ampliamente considerada la uva blanca más glamurosa, versátil y prestigiosa del mundo, una variedad que se mueve actualmente con soltura entre vinos tranquilos, espumosos, elaboraciones sin barrica, crianzas en roble y propuestas ecológicas.



Beso Sitges

De brotación muy precoz y con un periodo corto de maduración, es una cepa de pámpano semi-erguido horizontal racimos pequeños y compactos, bayas esféricas y de tamaño mediano, de color verde-amarillo y de hollejo medio/grueso.

Es una variedad muy resistente a la clorosis y a las roturas de ramas por viento, sensible a carencia de magnesio y muy afectada por el secado fisiológico del raspón; tiene altos requerimientos de fósforo y nitrógeno, dado su alto vigor; estos fertilizantes son necesarios para conseguir una buena calidad del mosto. Posee gran poder y habilidad para adaptarse a diferentes zonas climáticas, geográficas, y de variada tipología de suelos, de vendimia temprana, muy fértil y productiva.

Es una uva muy maleable, con gran musculatura aromática, graduación alcohólica alta y un enorme potencial de envejecimiento y guarda. Posee una buena acidez, pero una vez madura, la pierde con bastante facilidad.

El mosto resultante tiene un elevado contenido en azúcares y está dotado de alta acidez. Aunque no le suelen afectar los hongos de la madera, sí que pueden verse indefensas ante los ataques de los ácaros, los cicadélidos y la polilla, por extensión es delicada también frente a la botritys, mildiu y oidio. Es sensible a las heladas, pero aguanta bien el invierno.

Variedad noble viajera

La variedad chardonnay está considerada como una variedad noble, debido a su antigüedad y a que es una de las variedades más cultivadas en el mundo. Además de su valiosa historia, destaca su diversidad.

Características

- **Adaptación:** Se comporta bien en diversos climas, aclimatándose increíblemente bien y produciendo vinos superiores.
- **Perfil de sabor:** Los vinos son dorados, con aromas a manzana, cítricos y toques tropicales. Cuando pasan por barrica, desarrollan notas cremosas y tostadas.
- **Uso:** Se utiliza tanto en vinos monovarietales (blancos tranquilos) como en *coupages* para cavas y blancos de guarda.

Principales regiones españolas productoras

- **Cataluña:** Es una zona fundamental, especialmente en la D.O. Penedès y para la elaboración de Cava, donde aporta estructura y elegancia. También se da en la D.O. Costers del Segre.
- **Aragón:** El chardonnay es la uva blanca más plantada en la D.O. Somontano, con unas 800 hectáreas dedicadas a esta variedad, produciendo vinos de alta calidad a precios competitivos.
- **Navarra:** Fue una de las regiones pioneras en España en apostar fuertemente por esta variedad.
- **Otras zonas de cultivo:** Se encuentra presente en muchas Denominaciones de Origen, incluyendo Castilla-La Mancha (mayor productor de vino a nivel general), Rioja, Cádiz y la Comunidad Valenciana.



Photo by Leif Carlsson

Aunque es originaria de la región de Borgoña, del pueblo que lleva su mismo nombre, se encuentra en muchas partes de Europa, principalmente en Francia, España, Portugal e Italia. También se cultiva en Sudáfrica y al otro lado del Atlántico destaca en países de Hispanoamérica como Chile y Argentina o en California, Estados Unidos. También es popular en la elaboración de vinos australianos y neozelandeses.

Está claro que ha viajado a todos los rincones del planeta, demostrando una notable capacidad para adaptarse a diversos climas y suelos. Es el caso de España, donde se ha consolidado como una de las uvas blancas internacionales más importantes, ocupando un lugar privilegiado tanto en la superficie de cultivo como en las preferencias del consumidor.

Se cultiva principalmente en Cataluña (Cava, Penedès), Navarra, Somontano (Aragón) y Castilla-La Mancha. Produce vinos versátiles, desde jóvenes frescos y frutales hasta complejos criados en barrica con notas de mantequilla, frutos secos y buena capacidad de guarda. También se elaboran espumosos, siendo una de tres las variedades protagonistas del champagne y con la que también se elaboran cavas e incluso vinos licorosos.

Maridaje y temperatura de servicio

Los chardonnays jóvenes, frescos y sin barrica, con perfiles más cítricos típicos de climas fríos son perfectos para aperitivos o entrantes con quesos fresco, mariscos y pescado blanco. Los vinos de chardonnay con más cuerpo y notas tropicales, más típicos de zonas cálidas, maridarán mejor con pescado azul, carnes blancas y quesos añejos. Por último, los chardonnay de crianza más grasos y voluminosos maridan bien con carnes rojas, pasta con salsa grasas e incluso aves de caza.

La temperatura de servicio también dependerá del estilo de vino así que para vinos jóvenes afrutados se considera apropiado una temperatura de entre 9 a 10ºC para poder apreciar bien sus aromas afrutados, atenuar las notas alcohol y disfrutar la acidez. Para los vinos con crianza es necesario una temperatura más elevada de entre 11 a 12ºC ya que debido a su contacto con madera y lías tendrá más complejidad aromática por lo que a estas temperaturas se desprenderán mejor todos estos aromas.



Norwegian Cruise Line

Potencial enológico

Como una de las claves de su éxito es su versatilidad, ofrece diferentes formas de expresión según su latitud de cultivo y forma de elaboración.

- **Como base de blancos que envejecen bien, afrutados cuando son jóvenes y que muy pronto adquieren los aromas especiados, tipo vainilla.**
- **Suaves con aroma a mantequilla, dulces y agradables, con poca acidez.**
- **En monovarietales presenta vinos afrutados, potentes y de acidez alta, como por ejemplo en los vinos espumosos.**
- **Interesante crianza en barrica y fermentación maloláctica.**
- **Vinos aptos para la conservación en roble, permitiendo elaborar vinos reserva puesto que aromatiza muy bien con la madera del roble y toma bastante cuerpo. Con una adecuada maduración, sus aromas recuerdan a la mantequilla, al pan, a la bollería recién elaborada y las avellanas.**
- **En zonas más templadas, la chardonnay refleja aromas más frescos que denotan cítricos y toques de verdura como pepino.**

Conservación

La guarda de este tipo de vinos depende de su estilo de elaboración y las características químicas que le aporta el clima como el contenido de alcohol, la acidez y el pH y sobre todo el equilibrio de estos parámetros es fundamental para la longevidad. Los chardonnays con perfil joven afrutado y sin crianza tienen una vida más corta de 1 a 5 años, en general dependiendo de este equilibrio químico los vinos de clima frío tendrán mayor acidez y menos pH por lo que le ayudaran a conservarse más tiempo y en los de climas cálidos normalmente tendrán menos acidez y mayor pH por lo que su vida será más corta.

Por otro lado, si el vino se ha sometido a crianza en barrica o sobre sus lías, la vida de estos puede ser más larga ya que estos procesos estabilizan y ayudan a envejecer estos vinos en buenas condiciones con la respectiva evolución de sus aromas. Se puede considerar que estos vinos pueden envejecer de entre 5 a 15 años siempre y cuando estén bien conservados.

Referencias con medalla

Finalmente, debemos mencionar que los vinos elaborados con chardonnay cuentan con su propio certamen internacional que se celebra de forma anual: Chardonnay du Monde. Se trata de uno de los concursos de referencia para los productores y consumidores de esta variedad, consolidando la reputación de los vinos chardonnay a nivel mundial.

La 33ª edición de Chardonnay du Monde se celebró del 10 al 12 del pasado mes de marzo en Borgoña (Francia), donde España consiguió tres medallas de oro. En esta ocasión el certamen reunió 471 muestras procedentes de 25 países.

Chardonnay du Monde es conocido por su alcance internacional y por la rigurosidad de su método de evaluación. El jurado estuvo compuesto por 200 expertos internacionales, todos ellos formados específicamente para valorar los vinos en competición, que concedieron 155 medallas, de las cuales 74 fueron de oro y 81 de plata.

Como apuntábamos, España cerró el concurso con tres medallas de oro. La D.O. La Mancha obtuvo una con Tomillar Chardonnay 2025, de Virgen de las Viñas Bodega y Almazara. La D.O. Navarra sumó otra con Pago de Cirsus Chardonnay 2025, y la tercera fue para Idrias Chardonnay Organic 2024, de Bodegas Sierra de Guara, en la D.O. Somontano, un vino con paso por barrica.

Además, España sumó tres medallas de plata que fueron para Gran Rigau - Chardonnay Brut Nature Reserva 2021, de Freixa Rigau S.A. (D.O. Cava), Chardonnay 2025 de Bodega Pirineos (D.O. Somontano) y Finca Moncloa (Blanco) 2025 de González Byass (VT Cádiz).

Así, la edición 2026 del concurso reafirmó la calidad de los vinos elaborados con chardonnay cultivada en España, premiando tanto cavas como vinos blancos tranquilos de diversas denominaciones de origen.❋



Elaboración sostenible

Raimat Turons de la Pleta 2022 es un chardonnay 100% de cultivo ecológico y pequeña producción de alta calidad. Este Costers del Segre mantiene la expresión de la fruta con una sutil y respetuosa integración del roble, lo que favorece una buena combinación con platos que contienen carnes blancas, pescados grasos, marisco, ceviche, arroces, ahumados y quesos de gran carácter.



Nueva imagen que refleja el origen

Viñas del Vero (D.O.P. Somontano) renueva su identidad, tomando como protagonista al río que baña sus viñedos: el Vero. Como sus aguas, los vinos de Viñas del Vero fluyen libres y auténticos, buscando expresar sin artificios el carácter de cada variedad. Una filosofía basada en la honestidad, el respeto por la tierra, el tiempo y las personas. Un buen ejemplo es su Chardonnay.

Príncipe de Viana Chardonnay 2025

Para disfrutar en cualquier momento del día

Príncipe de Viana Chardonnay es un blanco fresco para disfrutar en cualquier momento del día, como acompañamiento de pescados, mariscos, arroces, ensaladas, pastas, algunos platos con carnes blancas o, sencillamente, como aperitivo.

Esa frescura y expresión de la fruta se obtiene gracias a que se elabora con uvas vendimiadas por la noche. Las uvas llegan intactas a la bodega, donde se fermentan en barricas de roble francés y americano en igual proporción. Allí permanecerá el vino con sus lías hasta su embotellado.



Príncipe de Viana Chardonnay es garantía de calidad, versatilidad, mucho sabor y, además, de salud, ya que todos los vinos de Príncipe de Viana son aptos para veganos, como puede comprobarse en su etiquetado, por lo que es posible disfrutarlos con todas las garantías. Esto es sólo posible gracias a una gestión de los viñedos y de los recursos naturales respetuosa con el medioambiente.



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Características: Brillante color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromático y frutal, con recuerdos de cítricos, lima y limón, fruta tropical, y con el matiz agradable de la vainilla que le da su crianza en barricas de roble. Es fresco, armónico y equilibrado. Suave y de gran armonía, prolongada persistencia y marcado carácter.

Desde su fundación en 1983, el lema de Bodegas Príncipe de Viana ha permanecido fiel a los valores de calidad, respeto por el entorno, sostenibilidad y a una clara orientación al cliente para proporcionarle siempre la respuesta a sus demandas.❋

PRÍNCIPE DE VIANA Mayor, 191 · 31521 Murchante (Navarra) · Tel.: 948 838 640 · www.principedeviana.com

D.O. EMPORDÀ



Celler Espelt - Arxiu Imatges PTCBG

Cadaqués. Foto Joan Divi - Arxiu Imatges PTCBG



Vinos con carácter

El Empordà, en el extremo nororiental de Cataluña, presenta un paisaje de contrastes, con los límites naturales de los Pirineos al norte y el mar Mediterráneo, con la espectacular Costa Brava al este, convirtiéndolo en un lugar único, un territorio extraordinario entre el mar y la montaña, marcado por la presencia del viento del norte, la tramontana, que imprime carácter a sus vinos.

Además de ser una tierra de gran belleza paisajística, con varios espacios naturales protegidos y un litoral espectacular de playas y calas, el Empordà –en la provincia de Girona– posee también un gran patrimonio histórico y cultural: menhires y monumentos megalíticos, arquitectura gótica, arte románico, pueblecitos encantadores, el arte surrealista del genio Salvador Dalí… Todo un conjunto de atractivos a los que hay que sumar su gente y la extraordinaria cocina ampurdanesa, ya sea la tradicional o la vanguardista, complemento ideal para los vinos de la D.O. Empordà. Una denominación que el pasado año cumplió medio siglo de historia. "Un sello que refleja el compromiso con la excelencia y con la transmisión del vino como expresión cultural de un saber ancestral que ha pasado de generación en generación para crear vinos con alma", en palabras de la presidenta del Consejo Regulador, Carme Casacuberta. Y añade: "La semilla plantada hace cincuenta años se ha convertido hoy en un viñedo robusto, con sarmientos que brotan cada año cargados de proyectos, ilusiones y, por supuesto, excelentes vinos. La denominación mantendrá su apuesta por concentrar en una botella toda la expresión que nos regala el terruño ampurdanés".

Zona de producción

Ese terruño del que habla la presidenta engloba un total de 55 municipios distribuidos en dos comarcas: 35 municipios del Alt Empordà y 20 municipios del Baix Empordà.

Espolla-Foto Oscar Rodbag - Arxiu Imatges PTCBG



Mas Llunes - Foto Joan Divi - Arxiu Imatges PTCBG



Foto Oscar Rodbag - Arxiu Imatges PTCBG



D.O. Empordà- Lamantis



Esta zona presenta una gran heterogeneidad de suelos, que mayoritariamente son de textura arenosa y pobres en materia orgánica, idóneos para la producción de vinos de elevada calidad. Generalmente son ácidos y están situados desde el nivel del mar hasta un máximo de 260m de altitud.

Cabe distinguir las zonas de la llanura ampurdanesa, donde predominan los suelos de origen aluvial, de las zonas y faldas de montaña, donde los suelos son de pizarra y graníticos, con paisajes de gran belleza.

Otro de los factores clave para la producción vitivinícola es el clima. El rasgo climático más característico y con más impacto sobre el cultivo es el fuerte viento del norte, la tramontana, con rachas que a menudo superan los 120 kilómetros por hora, y que tiene unos efectos muy beneficiosos para el buen estado sanitario de la viña.

Por otra parte, los inviernos son suaves, con pocas heladas, y los veranos calurosos, atemperados por las brisas marinas. La temperatura media anual está comprendida entre los 14 y los 16ºC. La pluviometría se sitúa alrededor de los 600 litros anuales. En lo que se refiere a la temperatura y la insolación, la zona ampurdanesa se sitúa en la región III de la clasificación Winkler y Amerine, lo que la convierte en idónea para el cultivo de variedades de ciclo mediano y largo, y extraordinaria para la elaboración de vinos dulces naturales.

En conjunto, el clima resulta muy favorable para el buen desarrollo vegetativo de la viña destinada a la producción de vinos de calidad, sin las estridencias de los vinos meridionales.

Tierra de cariñenas y garnachas

El Empordà es tierra de cariñenas y garnachas, el alma de las viñas de esta zona vinícola con una riqueza única, ya que es una de las pocas denominaciones que producen todas las variedades de cariñenas y garnachas. Hoy en día, las variedades autóctonas son las que más se plantan en la denominación (dos de cada tres cepas). El porcentaje de estas variedades no ha dejado de crecer en los últimos años gracias a la decidida apuesta de los viticultores ampurdaneses por la garnacha y la cariñena en especial, sin olvidar la macabeo, la moscatel y la histórica monastrell ampurdanesa.

Son también viñedos con mucha historia. Una tercera parte de las cepas de la denominación tiene más de treinta años y un 3% se plantó a finales del siglo XIX y produce uva desde hace más de 120 años. No es ningún secreto que los viñedos viejos aumentan las posibilidades de elaborar vinos de gran calidad y, por este motivo, los bodegueros los reservan para elaborar sus mejores creaciones o las más emblemáticas. Son un tesoro que se ha cuidado generación tras generación.

Destacar finalmente, que el porcentaje de cepas que no reciben ningún tratamiento químico no ha dejado de crecer en los últimos años consolidando la tendencia de las bodegas de impulsar una agricultura respetuosa con el medio ambiente y la salud humana. En este sentido, también son cada vez más las bodegas que aplican soluciones para ser autosuficientes energéticamente y reducir de esta manera su huella de carbono. “Si queremos que las nuevas generaciones puedan seguir brindando con vinos del Empordà, es necesario cuidar hoy cada rincón de esta tierra fértil y generosa”, apunta Carme Casacuberta.

D.O. Empordà



Reconocimiento a la calidad

Los vinos de la D.O. Empordà sobresalen en las guías vinícolas más prestigiosas, como es el caso de la *Guía Peñín.* En su edición 2026, el 66% de los vinos con D.O. Empordà han sido valorados con la calificación de excelentes, un resultado excepcional. Concretamente, noventa de los ciento treinta y siete vinos recogidos en la guía obtienen esta nota.

Tres vinos ampurdaneses entran en la exclusiva lista de vinos excepcionales (entre 95 y 100 puntos) de la publicación. Se trata del vino tinto Perelada Finca Garbet 2021, de la bodega Perelada; del dulce Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 años, también de la bodega Perelada, y el dulce Bac de les Ginesteres, de la bodega Vinyes dels Aspres. A continuación, figuran cinco vinos con 94 puntos: dos también de la bodega Perelada –los tintos Efímer 2022 y el Perelada Aires de Garbet 2021–; uno de la bodega Gerisena –el dulce Somnis de Gerisena Sol i Serena–; uno de la bodega Espolla –el dulce Soliserena Garnatxa d'Empordà Solera–, y uno de la bodega Vinyes dels Aspres, el tinto Soques 2018.

ACTUALMENTE LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS REPRESENTAN CERCA DE DOS TERCIOS DEL VIÑEDO AMPURDANÉS

Un total de 14 vinos reciben una puntuación de 93 puntos; 19 vinos logran 92 puntos; 20 alcanzan una nota de 91 puntos, y 29 reciben una calificación de 90 puntos. Del resto de vinos puntuados todos reciben la calificación de muy buenos (entre 85 a 89 puntos).

Los vinos mejor puntuados son mayoritariamente monovarietales y elaborados con las variedades tradicionales de la denominación: la garnacha y la cariñena. Los vinos tintos ampurdaneses, los más numerosos en la denominación, acaparan la mayoría de excelentes en la *Guía Peñín*, con el 49% del total. A continuación, figuran los vinos blancos, con un 33%; los dulces, con un 14%, mientras que los rosados concentran un 4%.

Las bodegas Espolla, Espelt Viticultors, Gerisena, Olivardots, Vinyes dels Aspres, Martí Fabra, Perelada, Arché Pagès, Brugarol, Mas Llunes y Massís de l'Albera son las que consiguen un mayor número de excelentes. La Guía Peñín valora los vinos de 31 bodegas D.O. Empordà, 27 de las cuales logran situar uno o más vinos en la categoría de excelente.

La mejora constante de las calificaciones de los vinos ampurdaneses en cada edición de la guía vuelve a poner de manifiesto la mejora cualitativa de las elaboraciones de las bodegas de la D.O. Empordà durante los últimos años. Esta mejora ha ido acompañada por la apuesta de los bodegueros ampurdaneses por las variedades autóctonas que han permitido elaborar vinos singulares y con mucha personalidad.

Otro ejemplo lo encontramos en *La Guia de Vins de Catalunya 2026,* que ha escogido

D.O. Empordà



Las cifras

La D.O. Empordà engloba una cincuentena de bodegas del Alt y el Baix Empordà, en la provincia de Girona. Con una superficie de aproximadamente 2.000 ha., la producción media de la zona es de 65.000 Hl. De esta producción, los vinos tintos representan aproximadamente el 60%, los rosados el 17%, los blancos el 19% y los vinos dulces (las garnachas y el moscatel) el 4% restante. Anualmente, las bodegas ampurdanesas comercializan unos 6 millones de botellas a más de cincuenta países.

El mercado exterior es muy variable, lo que provoca que algunas cifras sean cambiantes, a pesar de que los vinos del Empordà se van introduciendo en nuevos mercados, y actualmente alrededor de un 15% de la producción se destina a exportación, principalmente a Alemania, Suiza, Estados Unidos, Holanda, Noruega, Gran Bretaña, Bélgica y Dinamarca.

tres vinos ampurdaneses como mejores de sus categorías. Concretamente, el VD'O 6 2023, de Vinyes d'Olivardots, se ha llevado el galardón a la Mejor Cariñena Blanca; el Singulars de Garnatxa Roja 2023, de la bodega Mas Llunes, ha sido escogido Mejor Garnacha Roja, y el Vi de Panses, de la bodega Vinyes dels Aspres, como Mejor Vino Dulce. Estos premios se añaden a los recogidos durante la última edición de los Premios Vinari. En este caso, un vino del Empordà, el Torre de Capmany, de la bodega Pere Guardiola, ha sido distinguido con el Gran Oro de vinos dulces, rancios y de postres que premia el mejor vino de esta categoría. Los Premios Vinari han premiado en total una quincena de vinos ampurdaneses. Hay que destacar las medallas de oro conseguidas por Airam, de la bodega Espelt, y Solera 1931 Espolla, de la bodega de Espolla en la misma categoría de vinos dulces; y la medalla de oro conseguida por el Finca Malaveïna 2022, de la bodega Perelada, en la categoría de tintos de crianza.

Los Premios Vinari también escogieron la etiqueta de un vino del Empordà como mejor de esta edición. Se trata de la etiqueta de la Ethèric Blanc de Noirs, de Vinyes d'Olivardots. Y finalmente, otra bodega del Empordà fue distinguida con el premio al mejor proyecto ecológico que recayó en la bodega Espelt. ✻

D.O. Empordà- Lamantis



El festival del enoturismo de la Costa Brava –consolidado como uno de los acontecimientos enoturísticos más importantes que se llevan a cabo actualmente en Cataluña– celebra su decimotercera edición con una apuesta decidida por las actividades que conectan vino, naturaleza, enoturismo activo y bienestar. Caminatas entre viñas, rutas guiadas, yoga o experiencias sensoriales conviven con catas singulares y actividades gastronómicas en un programa que ofrece una setentena de propuestas.

VÍVID 2026

Colera- Xènia Gasull. Arxiu Imatges PTCBG



Firme apuesta por la enoturismo activo y saludable

Del 2 de abril al 3 de mayo se celebrará la decimotercera edición del festival Vívid, un mes de actividades enoturísticas en la Costa Brava. La iniciativa promocional, impulsada por el Patronato de Turismo Costa Brava Girona de la Diputación de Girona, cuenta con el apoyo y la participación del Consejo Regulador de la DO Empordà, de las bodegas de la DO Empordà, de los ayuntamientos y las empresas enoturísticas del territorio, así como del centenar de miembros que integran el club de marketing de la Ruta del Vino DO Empordà. Excepcionalmente, este año también participan miembros de los clubes de marketing de Salud y Bienestar, Naturaleza y Turismo Activo, Turismo Deportivo y Golf.

La programación se divide en siete categorías: enoturismo activo, bienestar y vino, almuerzos entre viñas, enogastronomía, catas singulares, cultura y vino, y escapadas.

Enoturismo activo

Este año el festival apuesta especialmente por actividades que combinan movimiento, naturaleza y vino para fomentar un estilo de vida saludable y atraer a un público más joven. Incluye actividades de turismo activo, como las propuestas de la bodega Martín Faixó, que ofrece una ruta circular a pie por antiguos caminos de piedra seca dentro del Parque Natural del Cap de Creus o una salida de *trail running* que recorrerá algunos de los espacios





Mas Geli. Pals. Diego Espada - Arxiu Imatges PTCBG

SE OFRECERÁN EXPERIENCIAS QUE MARIDAN VINO, CALMA Y CONCIENCIA CORPORAL

más bonitos de este paraje, completada con un avituallamiento y cata de vinos. En la vertiente sur del parque, destaca la propuesta de senderismo entre viñas programada por la bodega Espelt en su finca de Mas Marès.

También en el Alt Empordà, se ofrece la ruta circular a pie propuesta por la Agrobodega El Parral de Capmany para visitar viñas emblemáticas de cinco bodegas de esa localidad—Arché Pagès, Pere Guardiola, Oliveda, Marià Pagès y Vinyes d'Olivardots—, con cata de vinos en cada parada. Este año, el Consejo Regulador de la DO Empordà recupera la 'Procesión de la Tramontana', una tradición con más de 400 años de historia que consistía en subir a la cumbre de Requesens para cantar gozos y rogar por las ventajas de un viento que purifica los campos y hace crecer sanas las viñas. Los participantes de la actividad subirán hasta este balcón privilegiado con vistas al Empordà, donde se hará una cata guiada de cinco vinos ampurdaneses.

En el Baix Empordà, se programa la ruta de senderismo guiado por el Valle de Bell-lloc, en Palamós, para descubrir el patrimonio natural e histórico del valle con una cata comentada de los vinos de la bodega Brugarol, y la ruta guiada en bicicleta entre el azul del mar y el verde de la viña propuesta por la bodega Mas Oller, que incluye cata de vinos con almuerzo de productos kilómetro cero.



Agrobodega El Parral. Capmany. Gaspar Morer - Arxiu Imatges PTCBG

Bienestar y vino

Otras experiencias destacadas este año son las que maridan vino, calma y conciencia corporal, invitando a detenerse y disfrutar de los pequeños placeres de la vida. Una muestra de este ámbito es la clase de yoga entre viñas escuchando el canto de los pájaros en la bodega Vinyes d'Olivardots, que se completa con un *brunch* de productos de proximidad y cata de vinos. En Llançà, los participantes podrán dis-

Escapadas

El Vívid propone varios formatos de estancias que combinan alojamiento con actividades enoturísticas. Una de las principales novedades de esta edición es la propuesta de alojamiento en los campings con sello *Land of Wines*, que combinan la estancia con catas de vinos o actividades de la programación del Vívid. Complementan la oferta propuestas como por ejemplo la actividad "Arte, vino y conciencia" del Hotel Terraza de Roses, que ofrece una estancia combinada con una sesión de meditación y acuarela, acceso al spa y desayuno.

Mas Vida - Celler d'en Xiqui. Xènia Gasull - Arxiu Imatges PTCBG



frutar de una sesión de *barre* entre viñas —una disciplina que combina movimientos de ballet, pilates y ejercicio funcional—, que se cerrará con una cata de vinos y productos de la bodega La Vinyeta. Los participantes del Vívid también podrán disfrutar de una sesión de *winefulness* con el especialista en bienestar Edgar Tarrés, que combina meditación sensorial, recorrido consciente por las viñas y una cata de vinos pausada. De este ámbito también destaca una mañana *slow life e*n la bodega Empordàlia, que incluye caminata consciente entre viñas y olivos, sesión de yoga y *brunch*. La bodega Mas Vida también propone una caminata consciente con momentos de silencio por viñas, bosques y olivos, con paradas para conectar con la naturaleza y hacer catas de vino, aceite y pan artesano poniendo todos los sentidos. Finalmente, en Palamós, la taberna La Barberia propone una práctica de activación del cuerpo con vistas al mar que culminará con una cata de vinos.

Desayunos de tenedor entre viñas

Los "desayunos entre viñas" son una de las actividades más esperadas de cada edición del Vívid y una de las más consolidadas. Durante los fines de semana del mes de abril, las bodegas de la Ruta del Vino DO Empordà y restauradores de la Cuina de l'Empordanet y de la Cuina del Vent unirán su creatividad para ofrecer una experiencia enogastronómica única que propone un desayuno entre viñas, preparado principalmente con productos de proximidad y maridado con vinos del Empordà. Se celebrarán una docena de desayunos de tenedor en espacios de gran belleza.

LOS 'DESAYUNOS ENTRE VIÑAS' SON UNA DE LAS ACTIVIDADES MÁS ESPERADAS DE CADA EDICIÓN

SE CELEBRARÁN UNA DOCENA DE 'DESAYUNOS DE TENEDOR' EN ESPACIOS DE GRAN BELLEZA



Celler Pere Guardiola. Iolanda-Bustos - Arxiu imatges PTCBG

Cadaqués. Oscar Rodbag. Arxiu Imatges PTCBG



Enogastronomía

Experiencias que fusionan la cocina ampurdanesa y los vinos de la DO Empordà con talleres, *brunchs* y cenas especiales. Entre estos, destaca el taller de platillos ampurdaneses que tendrá lugar en la bodega Viníric, donde los participantes cocinarán seis platillos bajo la dirección del chef Tomàs Brull y los maridarán con seis vinos diferentes. La bodega Perelada, por su parte, ofrecerá una de las actividades que ya es un clásico del Vívid, con la propuesta gastronómica del Celler 1923, acompañada de la música del DJ Robert de Palma y mucha animación. El restaurante Tap Blau de Calonge ofrecerá un juego sensorial para descubrir aromas y sabores con la cata de cuatro vinos y platillos elaborados con productos de proximidad. En Figueres, el restaurante Can Jeroni propone un ciclo de cenas maridadas que combinen su oferta gastronómica con vinos de varias bodegas del Empordà.

Finalmente, Riad de l'Empordà, de Capmany, propone un maridaje entre platos marroquíes y vinos ampurdaneses inspirado en la cultura mediterránea.

LA PROGRAMACIÓN DEL VÍVID INCLUYE CATAS EXCEPCIONALES QUE SOLO TIENEN LUGAR DURANTE EL FESTIVAL

Catas singulares

La programación del Vívid incluye catas excepcionales que solo tienen lugar durante el festival. Una de las propuestas más destacadas es la cata de vinos del Empordà a cargo del comunicador Llucià Ferrer en Vins i Licors Grau de Palafrugell. Glops d'Història organiza una visita con cata de vinos en Can Trobat, una casa bodega de Garriguella con 400 años de historia. En la bodega Martí Fabra de Sant Climent Sescebes, los visitantes podrán disfrutar de una cata de vinos dulces y rancios maridados con foie. La sumiller Laura Masramon organizará un curso de cata de vinos del Empordà, y la bodega Terra Remota una cata de sus vinos en el palco del estadio del Girona FC con visita guiada a las instalaciones de Montilivi.

Cultura y vino

Esta categoría del Vívid programa actividades que maridan el vino con propuestas culturales. Una de las más destacadas es la trilogía de monólogos entre viñas que ofrecen Masetplana, la Cooperativa de Garriguella y Mas Llunes, un maridaje de humor, vino y paseos entre viñas con un monólogo en cada bodega, combinado con la cata de dos vinos. En el Castell de Calonge, el Ayuntamiento programa un maridaje de poesía y vino. La bodega Massís de la Albera, en Vilamaniscle, acoge un concierto de arpa maridado con sus vinos. El Ayuntamiento de Capmany también propone un atardecer para maridar la música del grupo Filferro con los mejores vinos de las bodegas de la localidad. Para acabar, La Gastronòmica organiza en Figueres una cata maridada con el cantante Cesc Sansalvadó. ❋



Clos d'Agon. Arxiu Imatges PTCBG

Más información

www.vivid.costabrava.org
IG: @foodcostabrava
X: @costabrava
FB: @costabravapirineugirona
TT: @costabravapirineu
#InCostaBrava

Hacer una escapada a la Costa Brava es siempre una elección acertada, sea la época que sea. Ahora, en primavera, recibir esos primeros rayos de sol que anuncian el buen tiempo que está por llegar sentados en una terraza con vistas al mar saboreando la típica cocina de la zona –esa que aúna mar y montaña– es un auténtico placer. POR LAURA MORALES

Sabores de mar y montaña

COSTA BRAVA



Hotel Santa Marta (Lloret de Mar)

La Costa Brava abarca el litoral de la provincia de Girona, extendiéndose a lo largo de más de 200 kilómetros desde Blanes hasta Portbou, en la frontera francesa. Comprende las comarcas del Alt Empordà, Baix Empordà y La Selva, limitando al sur con la Costa del Maresme.

Es una zona conocida por su paisaje agreste y rocoso en el que los pinos se inclinan hacia el mar empujados por el viento de tramontana, con numerosas calas escondidas, acantilados y playas de aguas cristalinas. Pero también es una zona conocida y reconocida por su cocina, que aúna en el plato ese paisaje de mar y montaña. Las opciones gastronómicas son muchas y muy buenas, así que haremos un recorrido de norte a sur con algunas paradas en aquellos restaurantes que merece la pena visitar.

Ruta de norte a sur

Empezamos en Llançà, allí los comensales más gourmet deberán reservar mesa en el restaurante **Miramar** del chef Paco Pérez, que cuen-



La Taverna del Mar (S'Agaró)





Mooma (Palau - Sator)



Al Kostat del Mar (Begur)

ta con tres soles Repsol y dos estrellas Michelin. En su creativa cocina "el mar no es solo inspiración, es alma y sabor", apunta. La siguiente parada hay que hacerla en Cadaqués, en este encantador pueblo Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas abrieron dos años antes de su famoso Disfrutar de Barcelona el restaurante **Compartir**. Como su nombre indica, la oferta gastronómica se presenta en platos para compartir en el centro de la mesa, que se disfrutan en un ambiente informal y distendido.

Antes de dejar el Alt Empordà, debemos detenernos en el magnífico **Castell de Perelada,** ubicado al noreste de Figueres. Se trata de un conjunto monumental del siglo IX que actualmente alberga un *resort* que incluye biblioteca, museo, casino, hotel, bodega y, por supuesto, un restaurante galardonado con una estrella Michelin y dos Soles Repsol. El chef Javi Martínez, presenta cada temporada una propuesta gastronómica homenaje a las antiguas recetas catalanas y ampurdanesas, platos que rinden tributo a los sabores y técnicas del pasado, reinterpretados para el paladar moderno. Cada creación es cuidadosamente elaborada, apostando por ingredientes ecológicos de temporada, de proximidad y del propio huerto del complejo. A ello se suma la experiencia del reconocido jefe de sala y sumiller Toni Gerez, que hará que la visita sea perfecta.

Si bajamos al Baix Empordà, es imprescindible detenernos en Begur, allí os proponemos hacer "parada y fonda", como se decía antaño, en dos hoteles que ofrecen una propuesta gastronómica de primer nivel: Finca Victoria, en la cala de Sa Riera, que cuenta con el chef Jordi Vilà al frente del restaurante del hotel, **Al Kostat del Mar,** donde podrás disfrutar de platos reconfortantes junto a creaciones sorprendentes que reflejan la visión innovadora del chef; y el **Hotel Sa Punta,** con una gastronomía firmada por el chef Josep María Martínez, al frente del Restaurante Dalia, centrado en cocina mediterránea de proximidad y maridajes excepcionales.

Siguiendo nuestra ruta llegamos a la localidad de Corçà, donde encontramos **Bo.Tic,** que luce dos estrellas Michelin y dos soles Repsol. Al frente de los fogones se encuentra Albert Sas-


Nomo Mar (Llafranc)


Isabella's (Llafranc)

tregener, que desde hace casi veinte años (abrió en 2007) ofrece una propuesta gastronómica de autor y creativa comprometida con la esencia de la cocina tradicional catalana. Además de la comida, llama la atención el lugar en el que se ubica: una antigua carpintería de carruajes con 110 años de antigüedad.

Seguimos hacia Torrent y llegamos al emblemático **Mas de Torrent, Relais & Châteaux,** una masía catalana del siglo XVIII convertida en hotel boutique. Alberga el restaurante El Mas, la expresión serena de la alta cocina ampurdanesa. Su carta actualiza con elegancia los sabores del mar y la montaña, con platos como el arroz de Pals con gamba roja, el fricandó de rape con setas de temporada o las flores de calabacín rellenas de queso fresco. Todo ello acompañado de una bodega que celebra lo local.

Para los días de buen tiempo, el hotel ofrece otros dos espacios con sello propio. Las Brasas del Mas, junto a la piscina, es un rincón fresco y relajado ideal para almuerzos al aire libre con producto a la brasa y platos ligeros. El Bar Glicinias, por su parte, se convierte al caer la tarde en protagonista de cenas informales bajo las flores, cócteles de autor y sesiones de música en directo en un ambiente que mezcla sofisticación, naturaleza y calidez.

Nos dirigimos ahora hacia las afueras de Palau-sator, allí encontramos una masía rodeada de manzanos convertida en sidrería- restaurante. Se llama **Mooma** y cuenta con espacio tanto interior como exterior. La carta ofrece una gran variedad de opciones: ensaladas, tapas, carnes a la brasa… ¡hay platos para todos los gustos! También cuenta con opciones aptas para vegetarianos y veganos, así como personas celíacas o intolerantes. También puedes ir a tomar una sidra tranquilamente o, en temporada de verano, disfrutar de un cóctel en su jardín.


Soca-Rea (Llofriu)

Continuamos nuestra ruta hasta Llofriu para deleitarnos con los platos de **Soca- Rel**. Aquí se fusionan las mejores cocinas tradicionales del Empordà y del País Valencià, tierras de acogida y origen del chef Jordi Garrido. El resultado es una 'cocina de barraca', en alusión a los ingredientes que se obtenían alrededor de esas construcciones típicas de la huerta valenciana. Las hortalizas, el arroz, el fuego y las brasas son la base de la propuesta.

Llegamos en pocos minutos a Palafrugell, cuna del gran escritor ampurdanés Josep Pla, así que decidimos ir a su casa, que data de 1898, convertida por sus descendientes en el año 2004 en un acogedor restaurante llamado **Pa i Raïm.** Se divide en tres espacios, a cuál más encantador: el comedor de los ángeles, el invernadero y el jardín de los tilos. Y si el ambiente es confortable, los platos que llegan a la mesa también lo son. Aquí encontramos una cocina tradicional ampurdanesa basada en el producto de temporada y proximidad, pasada por el tamiz de la modernidad que llevan la firma de Pep Ferriol, un apasionado de la cocina tradicional a la que aplica técnicas modernas. Os avanzamos que sus platos no os defraudarán, pero debéis dejar un hueco para los postres de Roseta Jorba, que se define como 'cocinera dulce'.

Y de Palafrugell nos vamos a visitar dos de las poblaciones costeras que pertenecen a su término municipal: Calella de Palafrugell y Llafranc. Calella es tan bonita que cuando alguien piensa en la Costa Brava la imagen que le llega a la mente es la de ese antiguo pueblo de pes-

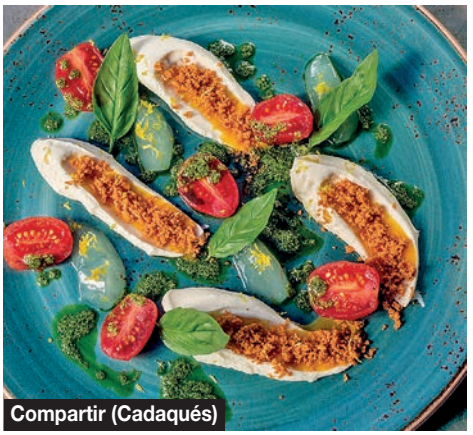
cadores. A pesar de ser un núcleo de población muy pequeño, no son pocos los establecimientos en los que comer de fábula (y con vistas espectaculares), uno de ellos es **Tragamar**, ubicado frente a la playa del Canadell. El lugar ideal para disfrutar de cocina marinera y arroces frente al mar. Y si desde su puerta enlazamos con el Camino de Ronda que bordea la costa, llegaremos a Llafranc. Antes de llegar al centro debemos bajar unas escaleras a mitad de las cuales encontramos la entrada del hotel-restaurante **Casamar**, regentado por la familia Casellas, que luce un sol Repsol. Aquí Quim (chef) y su hermana María (sala), ofrecen una cocina ampurdanesa de autor maridada con vinos de la zona que se puede disfrutar a la carta o a través de un menú degustación de temporada. Además, las vistas de la bahía de Llafranc desde su terraza son espectaculares. Si bajamos, llegaremos al pequeño paseo marítimo donde debéis apuntar dos direcciones: **Isabella's** y **Nomo Mar.** En el primero, ubicado en el hotel boutique del mismo nombre, encontraréis una propuesta gastronómica que une lo mejor de la cocina italiana y mediterránea, elaborada con productos frescos y locales. Además, el comedor está decorado muy acorde, con amplios ventanales con vista al mar. El segundo, es una propuesta del Grupo Nomo que fusiona la cocina japonesa de vanguardia con producto local del Mediterráneo.


Casamar (Llafranc)

Desde la playa de Llafranc, os recomendamos subir al Faro de San Sebastián, allí también debéis apuntar dos recomendaciones: Nomo Far, del Grupo Nomo, para los amantes de la cocina japonesa con las mejores vistas del mediterráneo, y **El Far Hotel Restaurant** para los incondicionales de lo clásico: ofrece una cuidada carta de tradición marinera basada en produc-



Jordi Simón y Laura Vicente (Dvisi, Palamós)


Compartir (Cadaqués)

tos frescos de la Costa Brava con una muy buena relación calidad precio. Destacamos los excelentes arroces, pescados y mariscos de la lonja de Palamós, además de carnes y verduras autóctonas. Impresionante su espectacular terraza sobre un acantilado.

Nos dirigimos ahora a Palamós. En esta importante población de la Costa Brava, encontraréis infinidad de opciones de restauración. Antes de llegar, nos detenemos en las afueras, cerca de la Playa del Castell, en el **Hotel La Malcontenta,** un establecimiento de lujo ubicado en una masía del siglo XIX restaurada que ofrece un ambiente íntimo y tranquilo. Además, cuenta con un menú diario más que asequible. La cocina sigue la tradición ampurdanesa, donde el mar y el interior siempre están presentes, con una ligera pincelada vanguardista.

Y ahora sí, ya en Palamós os sugerimos dos restaurantes que están en boca de todos últimamente porque no paran de recibir reconocimientos: **Dvisi** y La Cort del Mos. El primero, hace referencia a las primeras sílabas de los apellidos de Laura Vicente y Jordi Simón, sus creadores, que juegan, al unirlas y añadir la d, con un significado que al leerlo define su cocina: "de vicio". Y es que lo concibieron para satisfacer a todas aquellas personas que disfrutan comiendo y compartiendo momentos únicos alrededor de una mesa. Este año han recibido su primer sol Repsol. "Su cocina es viajera, de técnica precisa pero no exuberante, pensada para compartir, y tiene un equipo de cocineros que ha pasado por buenas casas como Els Tinars o El Celler de Can Roca. Su menú degustación se apoya en aquellos platos que les gusta cocinar a su personal, a veces con clásicos a los que dan una vuelta, otras con elaboraciones que miran a Asia y a Latinoamérica" apuntan desde la guía.

Como os decíamos, otro restaurante que no os podéis perder en Palamós es **La Cort del Mos,** ya que a pesar de llevar menos de un año abierto, la pasada edición del Gastronomic Forum Barcelona decidió otorgar el 'Premio Cuiner Gastronomic Forum Barcelona 2025' a la pareja al frente: Jeffrey Ruiz y Helena Termes. Esta última también recibió el Premio Georgina Regàs a la Cocina Dulce, ya que ella dirige la partida dulce del restaurante. Su propuesta es muy original: recuperan y actualizan procesos y recetas medievales para crear una carta tradicional y sorprendente. Concretamente, se inspiran en el libro del **Sent Soví,** el recetario escrito en catalán más antiguo conservado (s.XII), y en el *Llibre del Coch*, un compendio de recetas de palacio de ámbito catalano-aragonés atribuidas a un cocinero del rey Fernando I de Nápoles. El resultado: platos como el Arroz de los humedales de Pals con gamba roja de Palamós y galera de almendra con su sosenga o la Cebolla de Figueres rellena de remolacha, butifarra del puchero de can Seli y acompañada de su consomé.

Seguimos nuestro periplo hasta Platja d'Aro donde el pasado 20 de marzo el grupo Mooma inauguró el restaurante **Sidral**, un espacio de 1.000 m^2 entre interior y exterior, que ofrece una carta sostenible, trabajada con productos de calidad y proximidad. Se puede ir a comer o cenar, y también a disfrutar de una sidra, zumo, combinado o cócteles.

La siguiente parada la hacemos en S'Agaró, si tenéis oportunidad, no dudéis en sentaros a una de las mesas de **La Taverna del Mar,** un clásico de la zona desde 1936, actualmente asesorada por el chef Romain Fornell, que hace lo propio con **Candelight**, el restaurante más exclusivo de Hostal de La Gavina, en la misma población.

Continuamos nuestra ruta hasta llegar a Sant Feliu de Guíxols y recalamos en **Villa Mas,** una


Sidral (Platja d'Aro)

Nagore Massot



Mooma (Palau- Sator)

casa modernista ubicada en primera línea de mar en la playa de Sant Pol, que acoge un restaurante que podríamos decir que tiene un pie en el mar y otro en el huerto propio. Aquí el producto es el protagonista, ya sean sean gambas, rascassa, guisantes, tomates... un protagonismo compartido con el vino, con más de 1.500 referencias donde elegir, una gran parte de vinos naturales.

Y acabamos nuestro recorrido en Lloret de Mar, en el **Hotel Santa Marta,** situado en la playa de Santa Cristina. La gastronomía es uno de sus grandes pilares. Cuenta con tres restaurantes, entre ellos el Restaurante SantaMar y el Restaurante 58, que proponen una cocina mediterránea de raíz catalana basada en la tradición, la estacionalidad y el respeto por el producto. Una propuesta que combina sencillez y elegancia en cada plato. Además, si os alojáis allí, comprobaréis que la oferta gastronómica se adapta a cada momento del día: desayunos pausados con producto fresco, almuerzos frente al mar, cenas especiales e incluso opciones más ágiles sin renunciar a la calidad. La experiencia se completa



El Far Hotel Restaurante (Llafranc)

con una cuidada selección de vinos del territorio y una carta de cócteles inspirada en los sabores de cada estación. De forma puntual, la propuesta incorpora influencias italianas, mexicanas y japonesas que complementan la esencia local y amplían la experiencia culinaria.✻

Restaurantes recomendados

- **Al Kostat del Mar - Finca Victoria Hotel & Spa (Sa Riera – Begur) –** *www.hotelfincavictoria.com*
- **Bo.Tic (Corçà) -***www.bo-tic.com*
- **Cal Campaner (Roses) -***www.calcampaner.cat*
- **Candlelight by Romain Fornell (S'Agaró)-** *www.lagavina.com/restaurante-candlelight-costa-brava/*
- **Casamar Restaurant & Hotel (Llafranc) -***www.hotelcasamar.net*
- **Castell Perelada Restaurant (Peralada) –** *www.castellperaladarestaurant.com*
- **Compartir (Cadaqués) -***www.compartircadaques.com*
- **DVISI (Palamós) -***www.restaurantdvisi.com*
- **El Far Hotel Restaurant (Llafranc) -** *www.hotelelfar.com*
- **Els Pescadors (Llançà) -***www.restaurantelspescadors.com/*
- **Els Tinars (Llagostera) -***www.elstinars.com*
- **Emporium (Castelló d'Empúries) -** *www.emporiumhotel.com/es/restaurante-emporium*
- **Far Nomo (Llafranc) –** *www.gruponomo.com*
- **Hotel Sa Punta (Begur) –** *www.hotelsapunta.com*
- **Hotel Santa Marta (Lloret de Mar) –** *www.hotelsantamarta.es*
- **Ibèric (Ullastret) –** *www.restaurantiberic.com*
- **Isabella's Llafranc -** *www.grupoisabellas.com/es/restaurantes/isabellas-llafranc*
- **L'Eixida (Peratallada) -***www.leixidarestaurant.com*
- **L'Olivera– Hotel Peralada (Peralada) -** *www.hotelperalada.com*
- **La Blava (Calella de Palafrugell) –** *www.lablava.com*
- **La Cuina de Can Simón (Tossa de Mar) –** *www.cuinacansimon.com*
- **La Malcontenta Hotel & Restaurante (Palamós) –** *www.lamalcontentahotel.com/restaurante*
- **La Salinera (Palamós) -** *www.instagram.com/restaurant_la_salinera_oficial*
- **La Taverna del Mar (S'Agaró) –** *www.latavernadelmar.cat*
- **La Xicra (Palafrugell) –** *www.restaurantlaxicra.cat*
- **Mas de Torrent Hotel & Spa (Torrent) -***www.hotelmastorrent.com*
- **Molí de L'Escala (L'Escala) – www.molidelescala.com**
- **Mooma (Palau – Sator) –** *www.mooma.cat/sidreria-restaurant*
- **Motel Restaurant -Hotel Empordà (Figueres) -***www.elmotel-restaurant.com/es*
- **Nomo Mar (Llafranc) -***www.gruponomo.com*
- **Nomo Nàutic (Sant Feliu de Guíxols) -***www.gruponomo.com*
- **Pa i Raïm (Palafrugell) -***www.pairaim.com/es*
- **Kaos (Palamós)-***www.kaosrestaurant.com*
- **Restaurant del Teatre (Regencós) –** *www.hoteldelteatre.com/es/restaurante*
- **Rom (Roses) –** *www.romroses.com*
- **Sa Jambina (Calella de Palafrugell) -***www.restaurantsajambina.com*
- **Soca- rel (Llofriu) –** *www.socarelemporda.com*
- **Sumac (Roses) –** *www.restaurantsumac.com/es*
- **Tragamar (Calella de Palafrugell) –** *www.grupotragaluz.com/restaurantes/tragamar/*
- **Toc al Mar (Aiguablava) -***www.tocalmar.cat*
- **Vicus (Pals) -***www.vicusrestaurant.com*
- **Villa Mas (Sant Feliu de Guíxols) -***www.restaurantvillamas.com*

39 Salón Gourmets

Una edición especial

Del 13 al 16 de abril, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad líder en el mundo celebrará su 39ª edición en Ifema Madrid, en un año especialmente significativo para el Grupo Gourmets, ya que conmemora el 50º aniversario de su fundación. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR GRUPO GOURMETS**







Consolidado como el mayor escaparate mundial del producto gourmet, Salón Gourmets mantiene desde su primera convocatoria un crecimiento sostenido que lo ha llevado a convertirse en una cita imprescindible para el sector agroalimentario.

En la pasada edición reunió a más de 2.000 expositores y más de 50.000 productos selectos de todo el mundo, y albergó más de 1.000 actividades dirigidas al público profesional. Para el 39 SG, se espera consolidar esas cifras: se estima que se presentarán más de 55.000 productos, más de 1.500 de ellos novedades; más de 110.000 visitantes profesionales asistirán a la feria; más de 15.000 compradores extranjeros acudirán a la cita, de los cuales 250 son compradores invitados expresamente por la Organización al Business Center MAPA-ICEX- y se generará un volumen de negocio que superará los 250 millones de euros.









#Alimentosdespaña, espacio indispensable

La marca institucional de promoción creada por el MAPA, no falta a su cita anual con Salón Gourmets con un importante estand de más de 1.000 m^2. Cuenta con un espacio gastronómico en el que disfrutar de *showcookings*, conferencias y presentaciones con los productos de calidad de la gastronomía española, además de los ya tradicionales Túnel del Vino —que este año alcanza la 30º edición— y Túnel del AOVE. Todos los productos expuestos demuestran año tras año su compromiso con la calidad y el medio ambiente, muchos amparados bajo sus respectivas etiquetas de calidad diferenciada: Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).

ICEX, impulso a la internacionalización

Una de las más firmes apuestas de Salón Gourmets es la internacionalización del sector agroalimentario. Para ello, ofrece de manera gratuita a sus expositores el *Hosted Buyers Program,* un programa en colaboración con MAPA e ICEX, dentro del convenio *Spain Food NaLon,* que pone en contacto a los expositores del SG con compradores in-

Ocho escenarios

Escenario Gourmets, Aula Gourmets, Auditorio Gourmets, Escenario Pizzas Gourmets, Plató Gourmets, Foro Gourmets, Escenario Comunidad de Madrid y Escenario Gastronómico Alimentos de España son los ocho escenarios que acogerán las principales actividades de la feria y que durante 4 días no pararán de mostrar la riqueza y versatilidad de los productos premium que forman parte del Salón.

La 2ª edición del Campeonato Gazpachuelos de Málaga contará con dos categorías





El martes 14 de abril se celebrará la segunda edición del Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga, una competición que busca reinterpretar un plato del recetario tradicional malagueño tanto en su versión más creativa e innovadora como en la más tradicional y original.

Con un jurado encabezado por Elena Arzak, restaurante Arzak (San Sebastián, Guipúzcoa), Leonor García-Agua, de Sabor a Málaga y con el vigente ganador de la primera edición de este campeonato, Mariano Rodríguez.
Los concursantes tendrán que preparar 6 recetas idénticas, una para cada miembro del jurado y una para reproducción fotográfica, con la misma base principal, el caldo y la mahonesa.
Como novedad este año el campeonato contará con 2 categorías: Gazpachuelo Tradicional y Gazpachuelo Creativo, con 3 participantes en cada una de ellas. En la primera el jurado valorará aspectos como la fidelidad a la receta tradicional y original, mientras que en el Gazpachuelo Creativo, el jurado valorará la técnica innovadora utilizada para su elaboración.
Habrá un premio a la Mejor Receta de Gazpachuelo Tradicional de 1.500 € y un premio a la Mejor Receta de Gazpachuelo Creativo de 1.500 €.

ternacionales de los cinco continentes. Este servicio, sin coste adicional, les permite programar reuniones con compradores afines, eligiendo el día y la hora que mejor les convenga. La organización ofrece, durante los cuatro días que dura el evento, un espacio exclusivo para mantener estas reuniones, el Business Center.
ICEX también apoya el producto de calidad. El Túnel del Queso, que cuenta con su patrocinio, da a conocer y degustar los mejores quesos del país. Expertos queseros guían a los visitantes a través de largas mesas donde se exhiben los quesos finalistas de la 16ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026; esta competición cuenta con la categoría 'Cheese from Spain Awards', promovida por ICEX, que pretende apoyar a los elaboradores españoles con capacidad exportadora.





10 *bartenders* competirán por elaborar el mejor cóctel del año

El 15º Concurso Nacional de Cócteles organizado por la destilería Orujos Panizo es una cita ya consolidada en el calendario de la coctelería española que reunirá a 10 *bartenders* procedentes de distintos puntos del país. Todos ellos competirán por alzarse con el reconocimiento al mejor cóctel español del año.

El certamen distingue el talento, la creatividad y la capacidad técnica de los profesionales de la coctelería, que deben elaborar una propuesta original a partir de alguno de los licores de la firma.

El concurso otorgará 2.000 € al ganador, 1.000 € al segundo clasificado y 500 € al tercero.





Los finalistas del 15º Concurso son:

- **Verónica Ordóñez Ruiz,** de Málaga, con su cóctel "Verónica"
- **Kirian Santana Gómez,** de Las Palmas de Gran Canaria, con su cóctel "To wake up beside you"
- **Borja Gutiérrez Aguirre,** de Santander, con su cóctel "Noche en Dubai"
- **Nuria Basurto, de Burgos,** con su cóctel "Prieto Sunrise"
- **Noelia Barea Chicote,** de Navarra, con su cóctel "Nube del Sil"
- **Jonathan Méndez Tapioles,** de Zamora, con su cóctel "Tomate un Panizo"
- **Manuel Scarpella García,** de Sevilla, con su cóctel "Luscofusco"
- **Antonio Gutiérrez Pulido;** de Badajoz, con su cóctel "Bruma de Viña"
- **Gabriel Ramón Mari,** de Mallorca, con su cóctel "De Zamora a Jalisco"
- **Cristian Martínez Sadía,** de León, con su cóctel "Sentencia de Tera"

Tacos mexicanos con Aguacate de Canarias

Creatividad, técnica y sabor, esos son los requisitos que deberán tener todas las elaboraciones del nuevo concurso Tacomanía - Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias, una competición donde este producto –único aguacate en el mundo con este distintivo–, es el principal protagonista.
Seis concursantes deberán elaborar seis tacos idénticos cada uno, donde el aguacate de Canarias con Indicación Geográfica Protegida (IGP) será el ingrediente principal. El resto de los componentes son de libre elección siempre y cuando se respete la esencia del taco mexicano. El jurado, formado por profesionales del sector, puntuará sabor y equilibrio, protagonismo del Aguacate de Canarias IGP, creatividad, presentación, técnica, rapidez y ejecución, entre otros aspectos. El mejor taco recibirá un premio de 1.500€ y el segundo clasificado 1.000€, además de un diploma acreditativo.

Se busca la mejor menestra de verduras

Los pimientos del piquillo, la borraja y el cardo son algunos de los representantes de la huerta navarra presente a través del reto que propone Reyno Gourmet: elaborar la mejor menestra navarra. Se trata de un nuevo campeonato que contará con la participación de seis concursantes cuyo objetivo será demostrar que son los mejores reinventando este plato emblemático de la cocina navarra.

Llega el 1º Parrilla Challenge Iruki by Embajadores

Embajadores – un grupo cárnico especializado en la comercialización de carne de vacuno y ovino– aterriza en Gourmets con su sello de calidad Iruki para celebrar el 1º Parrilla Challenge Iruki by Embajadores. Un verdadero show gastronómico en torno a la carne de vacuno mayor premium donde competirán ocho parrilleros profesionales.
Para elegir al ganador, el jurado –formado por profesionales del sector gastronómico, entre los que se encuentran chefs distinguidos por la Guía Michelin, periodistas especializados y expertos en carne– valorará criterios como la elección de la pieza, punto de cocción, textura y jugosidad, sabor y presentación, entre otros.







ESTE AÑO GALICIA SERÁ LA COMUNIDAD INVITADA Y NORUEGA EL PAÍS DE HONOR



Novedades
Este año, Salón Gourmets suma a su ya consolidado programa de campeonatos y actividades la 1ª Parrilla Challenge Iruki by Embajadores, un auténtico show gastronómico en torno a la carne de vacuno premium; el Burger Academy by La Finca/Juanito Baker, un concurso dedicado a la cultura de la hamburguesa de calidad; el Carbonara Challenge

Vuelven los ‘pizzaiolos’

El arte de transformar masa, tomate y queso en un plato de alta cocina es el objetivo del Campeonato de España de Pizzas Gourmet, un certamen que suma 5 ediciones de la mano de la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) y Jesús Marquina, 5 veces campeón del mundo, que ejercerá como maestro de ceremonias.
Este certamen tendrá lugar durante los 4 días que dura el Salón. No faltarán *masterclasses*, exhibiciones acrobáticas y competición. Los participantes se enfrentarán en las 10 categorías que tiene este concurso: clásica, pala, taglio, napolitana (clásica y contemporánea), sin gluten, più larga, argentina, velocidad y acrobacia.
Como novedad, se ha creado la modalidad del triatlón por equipos. Para optar al premio de 500 € y el título de Campeones por equipos, los participantes deberán inscribirse por grupos de 3 y competir en al menos 3 categorías de entre Pizza Contemporánea, Pizza Clásica, Pizza Pala, Pizza Taglio o Pizza Sin Gluten.
Otra de las novedades en la modalidad de Pizza Argentina, es que los concursantes deberán presentar al jurado dos pizzas diferentes: pizza de muzzarella argentina y una fugazzeta estilo libre.
Además de todos los premiados en cada una de las categorías, los participantes podrán optar al premio de Mejor Pizzero de España, para ello deberán presentarse, al menos, en 4 de las categorías con las que cuenta este certamen. El ganador obtendrá un premio de 500 €.





by Rummo; La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet; y Tacomanía – Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias, donde seis participantes medirán su creatividad para preparar el mejor taco mexicano en el que el Aguacate de Canarias con Indicación Geográfica Protegida (IGP) será el ingrediente principal.
Dentro de las novedades también llegan cambios en algunos de sus conocidos concurso como el 16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026, que reúne más de 900 muestras presentadas a concurso; el Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026, que se celebrará en dos sesiones y los finalistas tendrán que elegir entre realizar una versión fría o caliente; el 2º Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga, que este año llega en dos versiones, tradicional y creativo; el 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet, con sus diez modalidades, así como la cata vertical de Bodegas Ramírez de Ganuza (DOCa Rioja), donde los asistentes descubrirán sus vinos más emblemáticos, y de la francesa Albert Bichot, que nos deleitarán con sus joyas de la Borgoña.
Además, Salón Gourmets volverá a contar con sus habituales y reconocidas zonas de exposición y experiencia profesional, como el 30º Túnel del Vino, el 8º Tunel del AOVE, la 32º Innovation Area, la 13ª Galería del Salón, el 6º Organic Exhibition Area, el Túnel del Queso, el Área GourmetQuesos, además de acoger la entrega de los Premios Guía Vinos Gourmets, los Premios Revista Club de Gourmets, los Premios Salón Gourmets y los Premios Liga del ‘100.✻

Datos prácticos

Fechas: 13- 16 de abril
Horario: L – Mi: 10:00 - 19:00 - J: 10:00 - 17:00
Localización: Ifema Madrid
Pabellones: 3, 4, 5, 6, 7 y 8

COMER EN MADRID

Oferta infinita

La capital española tiene en la hostelería uno de sus puntos fuertes. Cuenta con una amplísima oferta, superando los 10.000 restaurantes, por lo que es uno de los destinos gastronómicos con mayor variedad y opciones del mundo. Nosotros hemos seleccionado algunos para que vuestra próxima visita a la ciudad os deje un buen sabor de boca.





Ramón Freixa Tradición

CALIDAD SIN ARTIFICIOS

En este espacio –alegre al mediodía, relajado y distendido en el tardeo, íntimo por la noche, y adecuado tanto para familias como para encuentros profesionales o celebraciones especiales– el premiado chef Ramón Freixa ofrece una propuesta para quien busca calidad sin artificios y un ambiente acogedor. Los platos se elaboran desde el conocimiento profundo del recetario tradicional, interpretado con elegancia y técnica.

Ramón Freixa Tradición
Velázquez, 24
Tel.: 603 961 293
www.ramonfreixatradicion.com

Circolo Popolare

FANTASÍA ITALIANA
NIVEL LEYENDA



En sus dos primeros años –los cumplió el pasado mes– Circolo Popolare Madrid se ha consolidado como uno de los restaurantes italianos más icónicos de la capital. Reconocido por sus pizzas artesanales al metro, sus pastas frescas hechas a mano cada día, sus antipasti para compartir como la Burrata al pesto di basilico, y sus postres y cócteles XXL.

Circolo Popolare
Paseo de la Castellana 89 - Pl. Pablo Ruiz Picasso, 1
Tel.: 919 030 333
www.circolopopolare.com/es/restaurantes/circolo popolare-madrid



Árdia

PRECISIÓN, DETALLE Y PASIÓN



La nueva apuesta del chef Nazario Cano se divide en tres salas: la planta baja de estilo vermutería clásica, el restaurante en el primer piso y una coctelería en el segundo. Encontrarás desde aperitivos de barra, platos de cuchara, arroces, así como carnes y pescados con las brasas como hilo conductor… los mejores productos de España, reinterpretados desde una mirada contemporánea.

Árdia Puigcerdá, 4B · Tel.: 639 790 373 · www.ardiarestaurante.com

Abya

LUJO DISCRETO



En Abya, ubicado en el emblemático Palacio de Saldaña, convergen gastronomía, cultura, ritmo y arte. La carta, con la firma del chef Óscar Castellano, conecta Latinoamérica y Europa a través de platos universales y creativos. La bodega, con más de 350 referencias (un 70 % de ellas nacionales), se integra en la experiencia sin imponerse: el vino acompaña el recorrido gastronómico en lugar de condicionarlo.

Abya
Palacio de Saldaña · José Ortega y Gasset, 32 · Tel.: 910 054 304
www.abya.es

Crin

TRADICIÓN RECUPERADA



Ubicado frente al Parque de El Retiro, el hotel Palacio del Retiro, Autograph Collection, redobla su apuesta por ofrecer a huéspedes y visitantes la mejor selección de comida madrileña y mediterránea. Ahora, su restaurante Crin ofrece todos los miércoles un menú de cocido que incluye un aperitivo, dos vuelcos, una copa de vino de la tierra de Madrid y postre.

Crin
Palacio del Retiro, Autograph Collection
Alfonso XII, 14 · Tel.: 915 237 460
www.marriott.com



Makáá

BRASAS CON LAS MEJORES VISTAS

El *rooftop* del hotel Thompson Madrid acoge Makáá desde hace apenas cuatro meses. Aquí la brasa y los productos de la granja, la despenda y el mar son los protagonistas. El espacio –con la ciudad a los pies— invita a detenerse y mirar Madrid desde otro ángulo. La experiencia no tiene reloj: empieza con una copa, continúa con una mesa compartida y termina cuando cae la noche.

Makáá
Plaza del Carmen, s/n · Tel.: 665 722 765
www.hyattrestaurants.com/es/madrid/restaurant/mak





Kabuki Madrid

MIRADA PROFUNDAMENTE JAPONESA



Kabuki Madrid inicia una nueva etapa creativa con la incorporación de una serie de platos inéditos que integran referencias orientales y latinoamericanas desde una mirada profundamente japonesa, como los nigiris de lomo bajo con mole oaxaqueño o los fideos al wok con langostino y salsa Chilli Jam.

Kabuki Madrid Lagasca, 38 · Tel.: 915 687 155 · www.grupokabuki.com





Corral de la Morería

SETENTA AÑOS MARCANDO EL COMPÁS

El restaurante gastronómico con una estrella Michelin y tres soles Repsol, dirigido por el chef David García, celebra este año su setenta aniversario. Su actual menú, llamado Compás, honra los tiempos y ritmos de la música. Entre los platos destacados se encuentran el pintxo crujiente de kokotxa, la cigala a la brasa con salsa verde y el pichón acompañado de almendra, palo cortado y cacao.

Corral de la Morería
Morería, 17 · Tel.: 913 658 446 – 913 651 137
www.corraldelamoreria.com/restaurante



Club Metropolis

ESPERADA APERTURA

Se trata de una de las aperturas que más expectación han generado. El complejo de ocho plantas del emblemático edificio Metrópolis reúne siete originales espacios de alta gastronomía, entre ellos, el Spa de Langostas, donde la langosta es la gran protagonista de una cocina que sintetiza tradición y contemporaneidad, y el restaurante Victoria, una propuesta de alta cocina donde la elaboración es mínima pero sofisticada.



Club Metropolis Alcalá, 39 · Tel.: 911 715 205 · www.metropolismadrid.es

Corsario

EMOCIONAR DESDE LA HONESTIDAD



La nueva carta, firmada por el joven chef Liván Valdés, al frente del restaurante madrileño y de su homónimo en Ibiza, nace del respeto profundo por el producto y se basa en una cocina que no busca deslumbrar con artificios, sino emocionar desde la honestidad, la técnica y la calidad. Destacan platos como el virrey a la brasa, el cordero lechal Colmenareño y la carbonara de navajas.

Corsario
Tamayo y Baus, 1 · Tel.: 652 699 642 · www.corsariomadrid.com

Nota Blu New Brasserie

DONDE LA 'BUSINESS PEOPLE' REPONE FUERZAS

El nuevo menú Blu Lunch para el día a día creado por Fabián Cangas, chef ejecutivo de Casanis Group, lo forman entrantes ligeros como las gambas cajún, seguidos de segundos más contundentes como el pollo provenzal o el pici cacio e pepe (pasta fresca con salsa de queso pecorino).

Nota Blu New Brasserie
Claudio Coello, 10 · Tel.: 919 591 940 · www.notablumadrid.com





Nômadâ

GASTRONOMÍA Y DISEÑO

Nômadâ se ha consolidado como uno de los espacios más singulares del Barrio de Salamanca gracias a fusionar la tradición gastronómica internacional con una estética boho-chic muy definida. Un un punto de encuentro donde conviven diseño, música y una cuidada propuesta en un entorno que invita a desconectar del ritmo de la ciudad.

Nômadâ
Serrano 41 · Tel.: 911 138 807 · www.nomadamadrid.com

Marieta

EL REGRESO DE UN IMPRESCINDIBLE



@orianahoffman



Este imprescindible de la escena gastronómica madrileña reabre sus puertas con interiorismo y carta renovados. Entre los platos que ya se perfilan como imprescindibles destacan el bocadito de arroz crujiente con steak tartar y huevo de codorniz o las albóndigas de ternera y jamón ibérico guisadas con ñoquis crujientes.

Marieta
Paseo de la Castellana, 44 · Tel.: 915 757 553
www.glhrestaurants.com/l/restaurantes/marieta

Rubaiyat Madrid

ICONO DE LA PARRILLA ELEGANTE



Rubaiyat Madrid fue pionero en introducir en la capital el discurso que hoy muchos reclaman: producto de origen, cortes que miraban a Brasil y Argentina sin perder de vista lo patrio, una sala que entiende la parrilla como espectáculo cotidiano y un servicio afinado. Tras dos décadas y recién reformado por Alejandra Pombo, sigue triunfando en la capital.

Rubaiyat Madrid
Juan Ramón Jiménez, 37
Tel.: 913 591 000
www.gruporubaiyat.com/es

El Jardín de Orfila

AROMAS Y SABORES ÚNICOS



El menú ejecutivo de Relais & Châteaux Orfila, firmado por el chef con dos estrellas Michelin Mario Sandoval, se presenta como una celebración de la alta gastronomía mediterránea, ofreciendo un equilibrio entre el encanto del entorno, la creatividad de los platos –como la lubina al pilpil de ají amarillo con gamba cristal– y la excelencia del servicio. El menú cambia semanalmente.

Relais & Châteaux Hotel Orfila Orfila, 6 · Tel.: 917 027 770 · www.hotelorfila.com





Rural

EPICENTRO CARNÍVORO



La oda al terruño y a la cocina noble y honesta liderada por el chef Rafa Zafra no deja de afinar su propuesta para consolidarse como el epicentro carnívoro de la capital con un nuevo menú del día que incluye platos como angus al Josper con chimichurri o lentejas beluga con foie gras a la plancha.

Rural Marqués de Cubas, 8 · Tel.: 915 429 836 · www.restauranterural.com

Èter

Una caja de sorpresas

Sorprende su nombre, su ubicación en el barrio Legazpi, en el distrito de Arganzuela, una zona poco habituada a un restaurante gastronómico, y sorprende la juventud de los hermanos al frente, que buscan emocionar al comensal a través de la que definen como 'alta cocina fusionada'.



En primer lugar, vale la pena analizar el nombre de este restaurante que brilla con su primera estrella Michelin. El término "éter" proviene del griego Aithér (Αἰθήρ), que significa "cielo" o "firmamento". Su uso como concepto filosófico se remonta a los presocráticos, quienes lo consideraban uno de los cinco elementos fundamentales de la naturaleza. A diferencia del aire denso que respiran los humanos, el éter era concebido como una sustancia pura, luminosa o sutil, propia de los dioses y del mundo celestial. Otra acepción de "éter" es "Indefinido, aquello que flota entre lo real y lo inalcanzable, imparable como un suspiro y sublime como la luz del alba".

Proyecto personal

Este restaurante se ha convertido por derecho propio en uno de los templos gastronómicos de Madrid. Se trata del proyecto personal de los hermanos Tofe, Sergio (Cocina) y Mario (Sala).

"Nuestra cocina cambia cinco veces al año", explica Sergio: "Nos regimos por los ciclos naturales, por la sostenibilidad de cada producto y por la coherencia con el entorno. No repetimos platos: cada temporada es un acto efímero". La suya es alta cocina mediterránea con alma viajera, marcada por la técnica, la sensibilidad y un respeto absoluto por el producto local y de temporada. Todo ello en un espacio que ha evolucionado desde su apertura en 2020, tres semanas antes del anuncio de la pandemia. Y hablando de aperturas, solo abren de lunes a viernes en turnos de comida y cena, todo un ejemplo de conciliación con la vida personal.



Qué ha supuesto conseguir la estrella…

Sergio Tofe afirma al respecto: "Nuestro premio es que venga la gente con ganas de pasárselo bien, que al final es un poco por lo que nos dedicamos a la gastronomía mi hermano y yo, y todo el equipo".

La opinión de la Guía Michelin

"Este restaurante da forma física al sueño de los hermanos Tofe, Sergio y Mario, que se reparten las cargas ejerciendo el primero tras los fogones y el segundo al frente tanto de la sala como de la sumillería.
El sencillo local, a pocos minutos andando de la plaza de Legazpi, resulta íntimo y minimalista, decorándose con obras pictóricas de diferentes artistas. Defienden una cocina contemporánea no exenta de personalidad, con interesantes influencias latinoamericanas (sobre todo de México y Colombia) que nos hablan de sus experiencias con los chefs de aquellas latitudes. Encontrarás un único menú degustación que cambia cinco veces al año: Talo (dos ocasiones, 1ª y 2ª primavera), Karpo (verano, enfocado en verduras), Ouros (octubre, sabores de montaña) y Thalate (productos del mar). ¿Curiosidades? La estudiada música ambiente... ¡varía dependiendo del menú y de las fases de la comida!"



El chef: Sergio Tofe

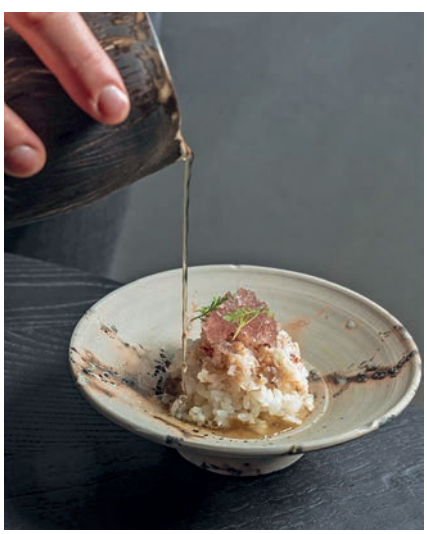
Sergio Tofe (Madrid, 1991) formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y moldeado en cocinas como El Cielo de Urrechu y La Trasiega, imprimió desde sus primeros pasos un enfoque técnico profundo y una curiosidad viajera que hoy caracterizan su trabajo.
Tras participar con su hermano Mario —sumiller— en la lista de 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía de Basque Culinary Center en 2022, ambos transformaron un pequeño bistró familiar, La Touché France, en un laboratorio gastronómico llamado Èter que ya luce un sol Repsol y una estrella Michelin.

El espacio

La sala de Èter se ha transformado con un cambio en mesas y sillas, apostando por materiales nobles y una atmósfera aún más orgánica. Las nuevas mesas, realizadas con una técnica japonesa ancestral de combustión de la madera, revelan vetas, texturas y tonos únicos que dialogan con el fuego, la filosofía y la temporalidad que define la cocina del restaurante. Un gesto silencioso, pero profundamente simbólico, que conecta tradición y artesanía con contemporaneidad, y que convierte la sala en un escenario vivo donde cada detalle acompaña el relato gastronómico.

La bodega

La experiencia no estaría completa sin el trabajo de Mario Tofe, jefe de sala y sumiller, responsable de una de las bodegas más personales y reconocidas del panorama gastronómico madrileño, nominado al Premio Sala Revelación 2026 en Madrid Fusión. Su propuesta líquida huye de las referencias evidentes para apostar por vinos de culto, pequeños productores y etiquetas con alma, procedentes tanto del Viejo Mundo —Francia, Italia, España o Portugal— como del Nuevo Mundo, con especial atención a proyectos de Estados Unidos, Chile y Argentina. La experiencia se completa con una cuidada selección de cristalería de autor: "cuando ofreces un buen vino, la copa ha de ir de la mano", dice Mario.❋





ÈTER Granito, 20 · 28045 Madrid · **Tel.:** 918 780 787 · www.eterrestaurant.com · @eter_restaurant · **P.V.P:** Menú degustación: 125€ (sin maridaje)

EMi

Estrella meteórica

El reconocimiento al primer proyecto personal del chef Rubén Hernández Mosquero le llegó solo cuatro meses después de su apertura. Un hito histórico al convertirse en el restaurante que más rápidamente ha obtenido una estrella en España. Una propuesta capaz de conectar con crítica y público por su autenticidad, su profundidad técnica y su sensibilidad.



La estrella no es el único premio importante que ha recibido EMi, por ejemplo, justo la noche anterior a la Gala Michelin, fue premiado en París por La Liste como "Mejor Nueva Apertura Internacional 2026".

En muy poco tiempo, el restaurante ha pasado de ser una de las inauguraciones más esperadas de 2025 a consolidarse como una voz propia dentro de la alta cocina contemporánea, fiel a una visión que une técnica, sensibilidad y emoción.

El espacio

Ubicado en la calle Gaztambide 64, el espacio de más de 450 m² está distribuido en dos plantas: 220 m² en la planta calle con una barra para 12 comensales frente a una cocina vista, una mesa privada hasta para 6 comensales, zona relajada para terminar la experiencia, bodega vista y 250 m² un área superior destinada a fermentaciones y desarrollo.



Menú autobiográfico

La propuesta gastronómica se estructura en torno a un único menú degustación de unos 14 pases, que incluye 3 snacks, una secuencia de platos fríos y calientes, un prepostre, un postre y *petit fours* para cerrar. Se trata de una cocina de fuerte base técnica, uso destacado de caldos, fermentos y algas, con la utilización de una mayoría de producto nacional y de temporada y una cuidada parte dulce.

A nivel creativo, se trata de una propuesta íntima y personal que une la sensibilidad nórdica, la precisión japonesa y la intensidad coreana, pero también la memoria de la cocina de la casa del chef Rubén Hernández: la caza, los guisos y los caldos que marcaron su infancia en una casa extremeña. El resultado es un menú autobiográfico que habla de técnica y emoción.

Entre los platos emblemáticos del menú destacan el nigiri «raro, como yo», una combinación de arroz, aceite de nori casero y gambas que viaja hasta el snack crujiente coreano gim bugak, el hamachi curado durante tres o cuatro días, acompañado de espinaca, berro, flor

Qué ha supuesto conseguir la estrella…

Tras recibir la estrella, Rubén Hernández Mosquero destacó la fuerza colectiva que impulsa el proyecto: "La ilusión y la energía del equipo son lo que hace posible que cada servicio se sienta especial. Este tipo de reconocimientos son un empujón para seguir trabajando con la misma honestidad y respeto por el oficio".





de rábano, uvas de mar, caviar cítrico y tomate fermentado, y el *chawan-mushi* preparado con huevo, caldo casero de algas, foie entero batido y cocido para obtener una textura sedosa que se acompaña con duxelle de setas y bogavante nacional.

Más de mil vinos y tres maridajes

En sala, Miguel Ángel Millán, uno de los sumilleres más influyentes de España, dirige una bodega formada por más de 1.000 referencias y alrededor de 3.000 botellas en constante evolución. Su propuesta líquida se concibe como un diálogo con la cocina y amplifica la narrativa del menú mediante una selección que combina champagne, vinos de productores emergentes, grandes zonas clásicas y etiquetas difíciles de encontrar.

EMi ofrece tres opciones de maridaje, diseñadas para acompañar el menú desde distintos niveles de complejidad, lectura y profundidad que aproximan al comensal a la visión personal de Millán sobre la armonía entre cocina y vino.❋



El chef: Rubén Hernández Mosquero

Rubén Hernández Mosquero (Reina, Badajoz) es un chef extremeño criado en Alcobendas (Madrid) con una sólida formación en cocina clásica y contemporánea. Se formó en la Taberna del Alabardero de Sevilla y ha trabajado en algunos de los templos culinarios más influyentes del mundo, como Noma, Geranium, Azurmendi, Il Ristorante Luca Fantin en Tokio o Minibar by José Andrés.

Su etapa más reciente como jefe de I+D en Atomix (Nueva York) fue clave para posicionar al restaurante en el puesto número 6 del ranking *The World's 50 Best* y como mejor restaurante de Norteamérica en dos ocasiones. En 2025, tras más de 15 años de experiencia internacional, vuelve a Madrid para dar forma a su proyecto más personal y ambicioso: EMi.



EMI Gaztambide, 64 · 28015 Madrid · **Tel.:** 638 340 222 · www.emimadrid.com · @emirestaurantemadrid · **P.V.P:** Menú degustación: 195€ - Maridajes: Lirios (175€) - Nubes (300€) - Estratosfera (600€)



Visión compartida

Moët & Chandon celebra el 20 aniversario del triestrellado restaurante Aponiente del chef Ángel León, ofreciendo su Grand Vintage Collection 2006 como parte de uno de los menús conmemorativos del restaurante, subrayando la afinidad entre la alta gastronomía y la excelencia enológica de la Maison de champagne.

Cine, vino y cultura



La D.O. Cariñena ha estrenado el documental "La primera vez… el sabor de lo nuevo", una producción protagonizada por Samantha Vallejo-Nágera. La chef e *influencer* recorre enclaves emblemáticos del territorio de la D.O. Cariñena y conversa con cuatro destacados artistas aragoneses: la actriz Itziar Miranda, el actor Nacho Rubio, la diseñadora de vestuario Arantxa Ezquerro y la cantante Carmen París.

Especial para hostelería

Kombucha Republik ofrece una propuesta diseñada específicamente para el canal profesional: kombucha en lata de aluminio, estable sin cadena de frío, con un perfil de sabor más accesible y una imagen que conecta con públicos amplios. Ideada para restaurantes, cafeterías, hoteles y espacios de ocio que desean incorporar una opción saludable, rentable y sin complejidades operativas.





CONGRESO PIONERO

Vitoria-Gasteiz acogió el pasado marzo *Wine Shapers*, un congreso pionero en el que durante tres días, más de 200 jóvenes elaboradores referentes del mundo del vino se reunieron para compartir conocimiento, explorar nuevas perspectivas y fortalecer vínculos entre generaciones. Este evento busca inspirar una nueva forma de entender el vino desde la innovación, la sostenibilidad y la colaboración.



Líder en vino 0,0

Torres ha sido reconocida como 'Best Producer Spain' en Mundus Vini Non-Alcoholic 2026 y ha sumado tres medallas de oro, además del 'Best of Show Spain Rosé' para Natureo Rosé 2025. Estos resultados reconocen la calidad global de la bodega del Penedès en la categoría de vinos sin alcohol, en la que fue pionera en España en 2008.

MEJOR PRODUCTOR ESPAÑOL



Félix Solís Avantis, empresa fundada en 1952, ha sido distinguido en Mundus Vini con el Premio Especial 'Mejor Productor Español'.
Félix Solís Ramos, Director General Comercial y Marketing de Félix Solís Avantis, afirma que "Recibir este reconocimiento tiene un significado muy especial para nosotros. Que un concurso de referencia internacional nos distinga como mejor productor español es reflejo del trabajo de todo nuestro equipo y de una estrategia basada en la innovación, la calidad y la capacidad de ofrecer vinos que conecten con consumidores de todo el mundo".
La bodega suma además una lluvia de medallas, con más de 40 oros y varios "Mejor en su categoría" en uno de los concursos vinícolas más prestigiosos del mundo.
El grupo cuenta con bodegas en las principales D.O. de España: Valdepeñas (sede central), La Mancha, y bajo el proyecto Pagos del Rey, en La Rioja, Ribera del Duero, Rueda y Toro, donde, además, alberga un Museo para fomentar la cultura del vino.



Primer gastrodestino de la Comunidad de Madrid

Con sus 22 pueblos, la Sierra Oeste de Madrid se suma a la red de pueblos gastronómicos de España, un proyecto turístico cuyo objetivo es vertebrar todo el territorio nacional, aunando la excelencia turística y gastronómica de nuestros pueblos como motor de desarrollo, empleo y oportunidades para todos. Es el primero en la Comunidad de Madrid.



VIDA AL ESTILO RIOJANO

Hacienda López de Haro reivindica en su nueva campaña "La buena vida", una mirada contemporánea al vino y el estilo de vida riojano, conectando el vino de Rioja con el disfrute consciente, la cultura y el valor de las pequeñas cosas.

Ya son 19 bodegas

El sello de Elaborador Integral de la D.O. Cava suma cuatro nuevas bodegas familiares: Celler Eudald Massana, Cavas Bolet, Torrens Moliner y Rovellats, alcanzando un total de 19 bodegas. Todos ellos lucen el marchamo que visibiliza que llevan a cabo todo el proceso de elaboración en su propiedad.





Cócteles inspirados en Barcelona

Axis Lounge &Terrace, el lobby bar del hotel Hyatt Regency Barcelona Tower, estrena nueva carta y se reafirma como punto de encuentro imprescindible para el tardeo, el *afterwork* y los encuentros informales. A los cócteles de autor de inspiración local como *Barcelona Sunset* o *Gaudí Sour* se suma una amplia propuesta de *mocktails* y bocados con toques internacionales.

Valoración positiva

El sector vitivinícola español valora positivamente las conclusiones de la reciente publicación en *European Heart Journal* de un nuevo análisis conjunto de dos de los mayores estudios prospectivos desarrollados en el ámbito de la dieta mediterránea y la salud. Este análisis observa un 33% menos de mortalidad total en alta adherencia a dieta mediterránea con consumo moderado de vino.





Experiencia íntima y diferente

Burbujas del Sella (Meluerda, Ribadesella. www.burbujasdelsella.com) permite dormir en una esfera transparente, con todos los lujos y rodeados de naturaleza. Una experiencia que se completa con una cena privada del chef Bruno Lombán servida bajo las estrellas y acompañada de champagne. Una propuesta íntima y diferente, ideal para regalar y disfrutarla en cualquier momento del año.



DOBLE GALARDÓN

El Celler Masroig ha sido distinguido con la Gran Medalla de Oro y el Trofeo al Mejor Vino Tinto 2025 en el Concours Mondial de Bruxelles (CMB), uno de los certámenes vinícolas más prestigiosos a escala internacional, gracias a su vino Les Sorts Vinyes Velles 2020 (D.O. Montsant).

Botellas menos pesadas

Bodegas Beronia, ubicada en La Rioja, se ha unido a la iniciativa internacional Sustainable Wine Roundtable (SWR) como nuevo miembro de su proyecto Bottle Weight Accord (BWA), comprometiéndose a alcanzar un peso medio de 420 g por botella de 75 cl antes de finales de año.





Té espumoso

El Té Espumoso Orgánico Hibiscus combina 11 tés diferentes. El Té Blanco Silver Needle le da una textura suave y aterciopelada, mientras que los dos tipos de Té Oolong alargan el final en boca. El hibisco y el sencha añaden notas afrutadas muy sutiles. Funciona especialmente bien con platos ligeros y pescados. Se degusta a 5 ºC en copa de champagne.



Gastón Acurio visita Bodegas Fundador

Las Bodegas Fundador de Jerez de la Frontera (Cádiz), recibieron recientemente la visita del chef peruano Gastón Acurio, una de las figuras más influyentes de la gastronomía internacional. Estuvo acompañado por el chef Ugo Chan y por Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía. María Eugenia Herrea, directora de Enoturismo los acompañó en el recorrido por las históricas bodegas.

Arranca la temporada enoturística

Bodegas Martín Códax arranca la temporada enoturística reforzando su oferta y ampliando su programación. Entre las principales novedades destaca 'Mar de fondo', una nueva experiencia para quienes buscan una aproximación más pausada y singular al vino, con una selección especial de referencias y una propuesta gastronómica cuidada en un entorno privilegiado.



CRECIMIENTO TÉCNICO Y SOCIAL



Bodega Soledad (Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de la Soledad), referente de la vitivinicultura moderna en Castilla-La Mancha, proyecta una nueva etapa de crecimiento técnico y social reforzando su liderazgo en la D.O. Uclés con una inversión de 1,08 millones de euros para modernizar su producción.



Murviedro consigue cuatro oros

Murvierdro Cepas Viejas Bobal, Murviedro Cepas Viejas Monastrell, Murviedro Colección Crianza y Murviedro Colección Reserva han sido reconocidos con una medalla de oro en la 30ª edición de Berliner Wein Trophy 2026.

SOSTENIBILIDAD CERTIFICADA



Félix Solís Avantis ha obtenido la certificación *Sustainable Wineries for Climate Protection* (SWfCP) para su Bodega y Sede Central de Valdepeñas. La compañía acredita sus avances ambientales con mejoras en emisiones, gestión del agua, residuos y eficiencia energética y refuerza su transición energética con un nuevo huerto solar.

La coctelería Paradiso celebra 10 años



La emblemática coctelería barcelonesa liderada por el *bartender* Giacomo Giannotti junto a Grup Confiteria, celebra su 10º aniversario como uno de los proyectos más influyentes de la coctelería contemporánea a nivel internacional. "A lo largo de estos diez años hemos trabajado con pasión para crear experiencias que emocionen y sorprendan, no sólo a nuestros clientes sino también a la industria global", explica Giannotti.

Alianza estratégica

Zamora Company Iberia ha sellado una alianza estratégica con la icónica bodega italiana Bottega SPA. A través de este acuerdo, la compañía de vinos y espirituosos premium se convierte en el distribuidor exclusivo en España y Andorra de las gamas más emblemáticas de la firma italiana: Bottega Gold y Bottega 0.





Apuesta por la restauración

El grupo bodeguero familiar Marqués del Atrio, liderado por la familia Rivero, apuesta por una nueva línea de negocio centrada en vinos gastronómicos pensados para cadenas hoteleras y grupos de restauración con el objetivo de convertirse en referencia del canal Horeca.

Entre los mejores enólogos





La prestigiosa guía *The Master Winemaker Top 100 2026* incorpora por primera vez a Delfí Sanahuja (Perelada) y David González (Chivite). Se trata de una guía anual elaborada por la publicación *The Drinks Business* que incluye a los cien enólogos que han obtenido la máxima condecoración en alguno de los 20 concursos celebrados durante el año por *The Global Wine Masters.*

Enoturismo inmersivo



Bodega CM Matarromera, ubicada en San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), ha sido galardonada con el Premio Verema al 'Mejor Proyecto de Enoturismo 2025' por su capacidad para fusionar la tradición riojana con una visión moderna, sostenible y profundamente respetuosa con el paisaje que la rodea. La propuesta galardonada destaca por su carácter inmersivo.

Premio a la trayectoria

Bodegas Martín Códax –ubicada en el Val do Salnés (Rías Baixas)– ha sido reconocida con el Premio Verema 2025 a la 'Bodega con Mejor Trayectoria'. Este reconocimiento destaca la evolución, consistencia y aportación de la bodega al mundo del vino a lo largo de 40 años.





Tradición británica con toque madrileño

El hotel Relais & Châteaux Heritage Hotel de Madrid presenta *Afternoon Tea,* una experiencia que rinde homenaje a la tradición británica del té con un toque de sofisticación madrileña. Así, cada día entre las 16:00 y las 18:30 horas, huéspedes y visitantes pueden disfrutar de una cuidada selección de tés e infusiones acompañados de scones recién horneados, una selección de sándwiches delicatessen y repostería artesanal.



Unidos para crecer en valor

El sector vitivinícola español ha trazado una hoja de ruta clara hasta 2028 con, entre otras ambiciones, crecer en valor, reforzar la competitividad internacional y consolidar un modelo más rentable y sostenible.

IDENTIDAD MINERA

El Valle del Nalón ha presentado "Cocina de Carbón", su marca gastronómica vinculada al producto local y a su identidad minera e industrial. El plan de promoción contempla la creación de rutas gastronómicas temáticas y acciones especiales como un ciclo de *showcookings* y un gran evento comarcal.





D.O. La Mancha

Los vinos manchegos destacan por su intensidad aromática y de color, ofreciendo una amplia variedad que incluye jóvenes, tradicionales, crianzas y reservas, siendo la tempranillo y la airén sus uvas insignia.



Albariño, mencía, godello, treixadura... y hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas son las protagonistas de unos vinos avalados por cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras.

Freepik



Digitalización del restaurante

La digitalización se ha convertido en una aliada imprescindible para la restauración, facilitando la planificación de reservas, el tratamiento de datos de clientes y la gestión de horarios y servicios.



D.O. Jerez

La Denominación de Origen 'Jerez-Xérès-Sherry', fundada en 1933, es la más antigua de España y protege legalmente los vinos elaborados en el Marco de Jerez, una región con más de 3.000 años de historia vinícola.

Jerez de la Frontera:
Capital Española de la Gastronomía 2026

La ciudad gaditana oferta este año decenas de actividades enogastronómicas que permiten disfrutar de su exquisita gastronomía, diversa en sabores y aromas, y de sus vinos.

Cocinas profesionales

Brach Restaurant (Paris)



El diseño de una cocina industrial debe tener en cuenta múltiples factores que permitan que sea cómoda y práctica, y al mismo tiempo debe cumplir con todas las medidas de seguridad alimentaria y con la normativa vigente.

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


ORAC
Nuevo perfil arquitectónico para cortineros, iluminación y multifuncional.
Descubre nuestros Paneles 3D en oracdecor.com
CX215-2600 LEDGE
CURTAIN PROFILE
Duropolymer®
260 x 9,5 x 4,5 cm
4,5 cm
9,5 cm
CX216-2600 LEDGE
CURTAIN PROFILE
Duropolymer®
260 x 12,5 x 4,5 cm
4,5 cm
12,5 cm
CX217-2600 LEDGE
CURTAIN PROFILE
Duropolymer®
260 x 15,5 x 5 cm
5 cm
15,5 cm



AENOR
PRODUCTO DESTACADO POR EL CONSUMIDOR

Disfruta la tradición

BEBE CON MODERACIÓN.
Mayores de 18 años. Se recomienda un consumo adecuado y responsable. 15º

VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE
VERMUTZECCHINI.COM | @VERMUTZECCHINI