D.O. CASTILLA-LA MANCHA: PRESTIGIO INTERNACIONAL

Nº 285-MAYO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





MARTÍN BERASATEGUI
RESTAURANTE BERA
Monument Hotel Barcelona

Monterrei · Ribeiro · Valdeorras

GALICIA VINÍCOLA

Ribeira Sacra · Rías Baixas

Capital Española de la Gastronomía 2026

VINOS DE JEREZ

Conviértete en un #sherrylover

VINOBLE 2026 Epicentro mundial de los vinos generosos, dulces y licorosos

Pazo Pegullal

NUEVO
GODELLO





RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

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

Departamento Publicidad:
Lola Beceiro
publicidadrevistas@curtediciones.com

E-mail publicidad:
lcurt@curtediciones.com

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

Tres destinos vinícolas

Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry



Este mes viajamos a Galicia, La Mancha y Jerez para conocer un poco mejor los vinos que en estas tres zonas se elaboran.

Los vinos gallegos cuentan con cinco denominaciones de origen que avalan su calidad: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras. Cada una de ellas trabaja con variedades autóctonas de su zona para imprimir un carácter distintivo a sus vinos.

Los vinos manchegos, por su parte, se encuentran hoy día entre los más exquisitos y más prestigiosos del mundo, son degustados en toda España y también exportados a los cinco continentes.

Finalmente, nuestro colaborador Javier Campo nos habla de los Vinos de Jerez, un reportaje que completamos con otro dedicado a Jerez de la Frontera, ya que este año es la Capital Española de la Gastronomía. En esa ciudad se celebra este mes Vinoble, un salón internacional que la ciudad gaditana acoge cada dos años dedicado a los vinos nobles, generosos y licorosos y dulces especiales.

Este mes viajamos a Galicia, La Mancha y Jerez

A nivel gastronómico, os ofrecemos un resumen de lo que dieron de sí dos importantes ferias: Gourmets, celebrada en Madrid, y Alimentaria, celebrada en Barcelona, donde se coronó como 'Mejor Cocinera' Paula Gutiérrez, a la que hemos entrevistado. Y en la Ciudad Condal precisamente acaba de abrir un restaurante que lleva la firma del gran Martín Berasategui. Se llama Bera y se ubica en la planta baja del Monument Hotel, os damos todos los detalles en el interior.

Laura Curt

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

SUMARIO #285



MAYO 2026







14 Entrevista a Félix Solís y Valeria Mazza
Félix Solís Avantis, referente del sector vinícola español e internacional, y la icónica modelo y empresaria Valeria Mazza han creado conjuntamente la gama de vinos Finca Valeria. Nos explican los detalles en esta entrevista.

26 Bera: El nuevo proyecto de Martín Berasategui en el Hotel Monument Barcelona
Ubicado en la planta baja del reconocido hotel del Passeig de Gràcia—que este año celebra su 10º aniversario—, Bera ha sido concebido como una versión más cotidiana del universo gastronómico del famoso chef vasco.

28 Vinos de Galicia
La calidad de los vinos gallegos está avalada por cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras. Cada una de ella4s trabaja con variedades autóctonas de su zona para imprimir un carácter distintivo a sus vinos.

44 Vinos de Jerez
POR JAVIER CAMPO
Ocho siglos de historia, una sola uva y la mayor colección de estilos que puede ofrecer un territorio vinícola. Que nadie se atreva a llamarlo vino de aperitivo.

60 D.O. La Mancha
Los vinos manchegos se encuentran hoy día entre los más exquisitos y más prestigiosos del mundo, son degustados en toda España y también exportados a los cinco continentes.





MÁS QUE UN APERITIVO



lustau.es | @vermutlustau

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
Disfruta de un consumo responsable. 15°

10 y 11/ 05

II Congreso MEG



La gastronomía en femenino vuelve a convertirse en punto de encuentro, reflexión y futuro con la llegada de la segunda edición del Congreso MEG 2026, que se celebrará los próximos 10 y 11 de mayo en Alicante bajo el lema "La fuerza de lo que nos une".
Más información: www.asociacionmeg.com

10 - 13 /05

Grenaches du Monde

Tras Manhattan, París y Aragón, Grenaches du Monde vuelve al Rosellón. Una cita ineludible que tiene a la variedad garnacha y a sus terruños como eje. Se desarrollarán catas profesionales, encuentros entre productores e intercambios entre expertos internacionales.
Más información: www.grenachesdumonde.com



20 y 21/ 05

Enoforum 2026

Enoforum España celebrará su quinta edición en la Feria de Zaragoza, dando continuidad a un modelo que en la pasada edición reunió a más de 800 participantes. Se trata del único evento en Europa capaz de generar sinergias reales y un diálogo efectivo entre los tres actores clave del sector vitivinícola: investigadores, enólogos y agrónomos, y empresas.



10/ 05

Brunch Villacreces

El 10 de mayo te espera una agradable jornada entre viñedos en Finca Villacreces, la joya escondida de la Ribera del Duero. Podrás disfrutar de un desayuno/comida con productos locales y los vinos de la bodega con música en directo y una exhibición artística.
Más información: www.villacreces.com

23 y 24/ 05

Madrid Food Fest

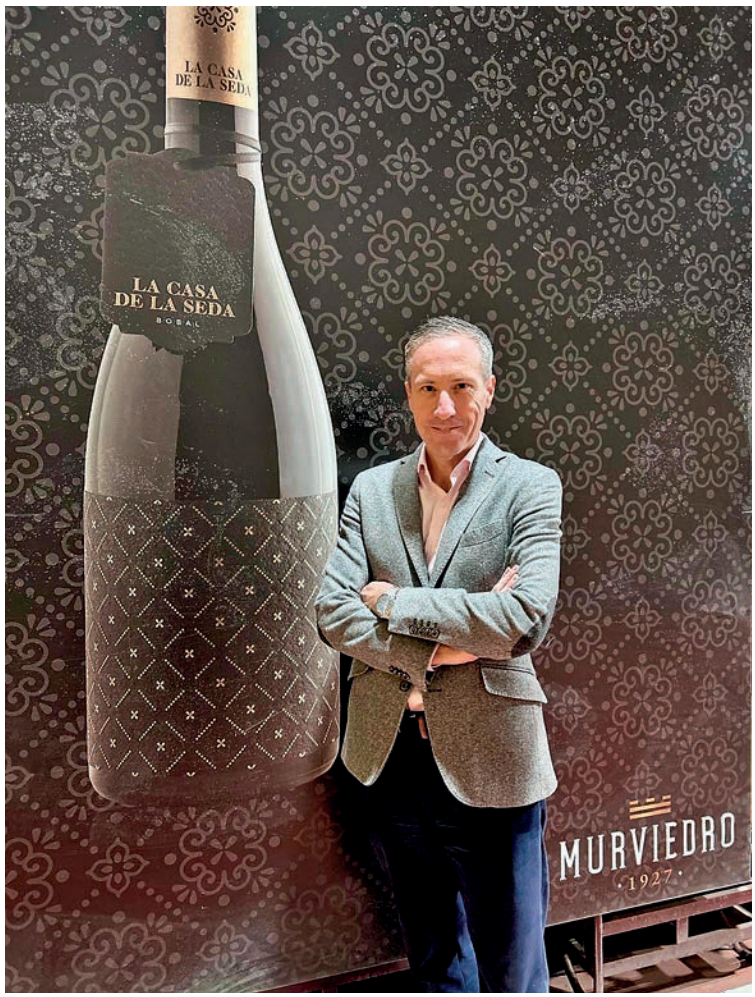


El Museo del Ferrocarril acogerá la primera edición de este gran festival gastronómico en el que chefs de restaurantes con estrella Michelin y soles Repsol adaptarán sus platos más icónicos a un formato *street food.* A ellos se unirán más de 100 productores artesanos de toda España.
Más información: www.madridfoodfest.com



CON MÁS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL SECTOR VINÍCOLA Y DE BEBIDAS, ACABA DE INCORPORARSE A BODEGAS MURVIEDRO COMO NUEVO DIRECTOR COMERCIAL GLOBAL.

MIGUEL ÁNGEL HERNÁNDEZ



Bodegas Murviedro, fundada en Suiza y con sede en Requena (Valencia) desde 1927, forma parte del grupo internacional Schenk, referente en el sector vitivinícola europeo. Con una tradición centenaria, ha mantenido intacta su vocación por elaborar vinos con identidad, profundamente ligados al territorio. Su porfolio incluye marcas icónicas como La Casa de la Seda y Arts de Luna, además de LoAlto, su proyecto más singular, centrado en vinos de parcela elaborados con mínima intervención y máximo respeto por el entorno. Ahora, refuerza su equipo directivo con la incorporación de Miguel Ángel Hernández como nuevo director comercial global, un nombramiento que se enmarca en la estrategia de la compañía de seguir impulsando su crecimiento sostenible y el posicionamiento de sus marcas en los mercados nacionales e internacionales.

Desde su nuevo cargo, Miguel Ángel Hernández liderará la estrategia comercial de la compañía a nivel nacional e internacional, impulsando la coordinación de canales, la apertura y consolidación de nuevos mercados y la valorización de las marcas del grupo. "Asumir este cargo es un gran reto y una enorme responsabilidad. Es una bodega con raíces firmes y una visión de futuro clara. Mi objetivo es seguir construyendo sobre esa base, potenciando el valor de nuestras marcas en todos los mercados en los que estamos presentes", subraya.

Su bagaje profesional aúna visión estratégica, sensibilidad enológica y orientación a marca, reforzando la ambición de Bodegas Murviedro de consolidarse como un referente del panorama vitivinícola internacional.*



Trayectoria

Formado en IE Business School y con el WSET Diploma (Wine & Spirit Education Trust), Miguel Ángel combina un sólido conocimiento técnico en vinos con una amplia experiencia en estrategia comercial y desarrollo de mercados. Su trayectoria incluye más de tres años como director comercial en Vivanco Cultura de Vino, catorce años en CVNE liderando la estrategia de ventas en el canal alimentario y la expansión en América Latina. Asimismo, ha ocupado posiciones clave en la gestión de cuentas estratégicas en compañías como Heinz Ibérica y Schweppes, experiencias que le han aportado una visión trasversal del sector.



ÚNICO EN EL MUNDO

Derechero de Muniesa –variedad solo autorizada en la IGP Bajo Aragón– es la gran apuesta de Bodegas Tempore por una variedad prefiloxérica minoritaria y que le ha permitido elaborar un vino único en el mundo. Desde su primer lanzamiento, en 2023, ha elaborado tres añadas: 2021, 2022 y, ahora, la 2023. Esta variedad no es excesivamente tánica, pero da lugar a vinos redondos, golosos y con buena estructura.



Nuevo tinto berciano

Valderivero, bodega del grupo familiar Marqués del Atrio, amplía su familia de vinos con el lanzamiento de Valderivero Mencía, un tinto elaborado con 100% uva mencía procedente de la D.O. Bierzo. Este vino refleja el carácter fresco, aromático y frutal de una de las variedades españolas con mayor crecimiento en el mercado.



Une generaciones

Bodegas Comenge, situada en el corazón de Ribera del Duero, propone compartir una botella de su vino Familia con nuestros más allegados. Familia es un vino creado para honrar la tradición y los valores transmitidos de generación en generación, una manera de entender el vino donde las personas son el centro.



El primer ecológico de López Cristóbal

Bodegas López Cristóbal acaba de lanzar La Linde 2025, la primera añada con certificación ecológica y el primer vino de la bodega en obtenerla. Se trata del vino más fresco y frutal de la bodega de Roa (Burgos), y recoge la esencia más pura y directa de la Ribera del Duero.



INTENSO Y EQUILIBRADO

Bodegas Ejeanas acaba de lanzar una edición limitada, de 3000 botellas, de Un merlot roble, elaborado con la uva de los viñedos que la bodega tiene en Ejea de los Caballeros (Zaragoza). Es un vino intenso y equilibrado donde predominan las hierbas aromáticas y los frutos rojos junto a notas balsámicas y especiadas.

LOALTO
_ el paisaje habitado

LoAlto, vinos únicos de parajes únicos, descubre un paisaje en cada botella



WINE MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

— Álamos - Garnacha blanca
— Guindal - Garnacha tinta

www.casaloalto.com



Blanco de altura

Guardacumbres Blanco 2024, elaborado principalmente con viura, permanece 11 meses sobre lías en la misma barrica donde ha fermentado. El resultado es un blanco de altura, fresco y profundo, con notas de flores blancas, hinojo y matices anisados; y un final delicado, largo y elegante.



Concebido para evolucionar

La *Spring Tasting* 2026 de Mundus Vini, ha otorgado el Best of Show Rioja Blanco a 2 Cepas Marqués del Atrio 2021 (DOCa Rioja), un blanco de guarda concebido para evolucionar en botella y ganar complejidad con el paso del tiempo, lo que lo acredita como el vino blanco de Rioja mejor valorado en esta edición del certamen.

LARGO Y FRESCO

Bodegas Vallobera elabora 'Pensando en Tí' con 100% garnacha blanca. Este rioja, tras una crianza de 11 meses en barricas de roble francés, atrapa por su perfume etéreo e inolvidable. En boca, su elevada acidez equilibra bien su volumen, dando como resultado un vino más largo y fresco.





VINO DE ALTO *STANDING*

Pazo de La Cuesta, la bodega familiar más antigua de Galicia, ha lanzado la añada 2023 de La Pastoriza, que lleva el nombre de la tatarabuela del actual propietario. Elaborado con godello procedente de cepas de 40 años, es un vino de alto *standing* que, por su perfil, se podría asemejar a algunos grandes vinos de borgoña.



Albariño con capacidad de guarda

Finca Valiñas de Mar de Frades realiza una crianza prolongada sobre lías, un proceso que aporta mayor estructura, profundidad aromática y una textura sedosa que evoluciona con los años. El resultado es un blanco con una dimensión distinta: intenso, mineral y con una capacidad de guarda poco habitual en su categoría.

Compartir es vivir



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.



Compartir es RUEDA



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
@dorueda

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Invita a compartir

El rosado Viñas del Vero Pinot Noir (DOP. Somontano), luce un tono rosa pálido y ofrece aromas finos y elegantes. En boca es suave y sedoso, con un postgusto agradable y distintivo que invita a compartir y poner en valor los vínculos que realmente importan.



ATERCIOPELADO Y SEDOSO

El champagne Louis Roederer Rosé 2017, elaborado con 60% pinot noir y 40% chardonnay, destaca por su bonito color rosa con reflejos ligeramente cobrizos y una efervescencia fina y regular. Boca aterciopelada y deliciosa, dotada de suma delicadeza y elegancia. En el final destaca una sensación larga, pura y salina.



Armonioso, suave y delicado

Doña Isabella Garnacha Rosé, elaborado con garnacha del sur de Navarra, se distingue por su perfume limpio y fresco de pomelo rosa, con matices de frutos rojos sobre fondo floral y notas minerales y cítricas. En boca es armonioso, suave y delicado, con recuerdos dulces y ciertos matices florales. Calificado con 90 puntos en la prestigiosa Guía Peñín.





Reinterpretación del clarete

Bodegas y Viñedos Vega Real (Grupo Barbadillo), perteneciente a la DO Ribera del Duero, suma una nueva creación a su portfolio: Finca Vega Real Rosa Rosae, una propuesta innovadora que busca "emular y reinterpretar" el clarete tradicional de los Valles del Duero. Se define por su amplitud en boca, marcada acidez y frescor vibrante.

Personalidad inconfundible

Valdelosfrailes Rosé 2025 se posiciona como uno de los vinos rosados más destacados del panorama internacional tras conseguir una Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles. Su delicado *coupage* de las uvas más características de Cigales –tempranillo, merlot, garnacha, albillo y verdejo– le aportan su carácter distintivo y su inconfundible personalidad.

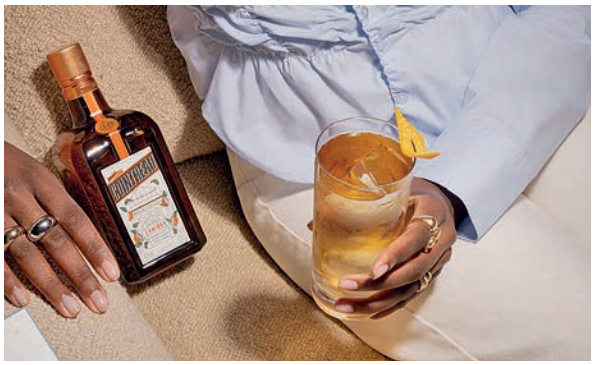


DE BELLOTA 100% IBÉRICOS

Consorcio de Jabugo slu

Marqués de Aracena 4 - 21360 Jabugo (Huelva). España - T. 955 02 46 94
atencionalcliente@consorciodejabugo.com - 959iberico.com

EQUILIBRIO PERFECTO



Cointreau L'Unique es un licor triple seco premium, transparente y cristalino, que destaca por un equilibrio perfecto entre notas intensas y frescas de naranjas dulces y amargas. Su perfil aromático complejo incluye toques cítricos, florales y especiados, ofreciendo una entrada dulce en boca que evoluciona hacia un sabor amargo suave, seco y refrescante.



Gama colorida, afrutada y deliciosa

Con una graduación alcohólica de 5,5% vol., MG Spirit responde directamente a la demanda de las nuevas generaciones que priorizan una menor graduación sin sacrificar el sabor. La gama ofrece una mezcla lista para tomar elaborada con destilados de alta calidad (vodka, ginebra o ron), zumos de frutas y aromas naturales.



La ginebra más fresca

Elaborada con 11 botánicos y cítricos como enebro, citronela, naranja, limón, pomelo, kumquat, mandarina y lima, la ginebra Le Tribute es la más fresca que jamás has probado, aunque sigue siendo suficientemente seca. Te sorprenderá gratamente.

Ideal para cócteles



Martin Miller's Gin reivindica la mixología, posicionándose como un ingrediente clave de los cócteles gracias a su carácter versátil, suave y equilibrado, convirtiéndose en la base perfecta que realza cada matiz y permite explorar nuevas dimensiones creativas sin perder la elegancia.



El whisky que rompe las reglas

Durante demasiado tiempo, el whisky se ha relacionado con tradición y solemnidad, Bold Crew llega para romper ese guion y recordarnos que el whisky también puede ser directo, visual y nocturno. Un blended scotch whisky perfecto para llamar la atención de la Gen Z.

Juan Torres Master Distillers

Los *spirits* de Familia Torres reciben reconocimientos internacionales

Juan Torres Master Distillers es la división de la Familia Torres dedicada a la elaboración de destilados de alta gama. Entre ellos se encuentran Torres Brandy, Casals Zero y El Gobernador.



Torres Brandy
Se ha alzado por séptimo año consecutivo como la marca de brandy más vendida en los mejores bares del mundo según el Informe de Marcas 2026 ("Brands Report") de la revista *Drinks International.* Está claro que los *bartenders* líderes lo eligen por su calidad y versatilidad. Asimismo, sobresale como una de las marcas que están ganando mayor popularidad, y ocupa así la tercera posición en el listado de las que hoy son tendencia ('Top Trending Brands').
También cabe destacar que Brandy Penedès es la IGP de brandy líder en producción y exportación de España en 2025 por primera vez en la historia, superando al Brandy de Jerez en estos indicadores.



Casals Zero
Es el Mejor vermut desalcoholizado de Catalunya 2026 al recibir un 'Vinari Gran Or' en la 12ª edición de los Premios Vinari de Vermuts de Catalunya 2026. Este vermut desalcoholizado – que responde a la demanda creciente del mercado– ha demostrado su capacidad de competir, en términos de complejidad aromática y expresión, con las referencias tradicionales.

El Gobernador
Es el pisco chileno más vendido y también figura entre las marcas de pisco que son tendencia en el listado *Top Trending Brands*, reforzando su dinamismo y potencial de crecimiento. ✳ **Más información: www.juantorresmasterdistillers.com**

RICO Y VERSÁTIL

Ron Barceló Barceló Imperial Onyx muestra un color caoba ambarino, con un cuerpo robusto y estructurado, de gran carácter. Aromas tostados, con un sutil toque de cereza, café y frutos secos, notas profundas de madera y vainilla. En boca, sensaciones intensas que terminan con un retrogusto largo y persistente. Una base rica y versátil que permite crear combinados con perfiles cítricos, frescos o más especiados.



Reinterpretación tropical



Santísima Trinidad, el primer ron suave cubano del mundo, propone una reinterpretación tropical del clásico Floridita Daiquiri. Es un trago corto, ácido y exótico diseñado para quienes buscan la esencia de la costa cubana. Ingredientes: 2 oz de Santísima Trinidad Ámbar, 1 oz de jugo de lima, 0,5 oz de licor de banana (Giffard "Banane du Brésil" o similar), 0,5 oz de jarabe simple y hielo rallado hecho con agua de coco.

Félix Solís Ramos

Director General Comercial y Marketing de Félix Solís



Valeria Mazza

Modelo internacional y empresaria



"Los vinos de Finca Valeria van dirigidos a un consumidor global, que busca frescura, equilibrio y versatilidad"

Félix Solís Avantis, referente del sector vinícola español e internacional, y la icónica modelo y empresaria Valeria Mazza presentaron el pasado 26 de marzo en el Hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid su nuevo proyecto, Finca Valeria. *Vinos y Restaurantes* fue testigo de la velada, pero como nos quedamos con ganas de saber más detalles, les hemos entrevistado y esto es lo que nos han contado. **POR LAURA MORALES**

Preguntas para Félix Solís:

¿Cómo conoció a Valeria Mazza y cómo surgió la idea de esta colaboración?
Conocí a Alejandro, su marido, y a Valeria en el Starlite Marbella el pasado verano. Fuimos patrocinadores oficiales del Grupo Starlite en la XIV edición del festival, con nuestra marca *Mucho Más* como el vino oficial del evento. La colaboración surge de una reflexión estratégica muy clara por nuestra parte: cómo seguir desarrollando el vino más allá del producto, conectándolo con el universo del *lifestyle* contemporáneo y con nuevas formas de consumo más sociales, experienciales y aspiracionales.

Valeria encajaba de manera natural. Es una figura global, con una trayectoria muy consolidada, asociada a la elegancia, la naturalidad y a una forma muy coherente de disfrutar la vida. A partir de ahí, la colaboración se construye desde la afinidad: no es un proyecto puntual, sino una propuesta con sentido, basada en una visión compartida.



Alejandro Gravier, Valeria Mazza, Félix Solís Ramos y Félis Solís Yáñez

Además, la inspiración del proyecto tiene un componente muy personal, ya que parte de su propia finca familiar, un entorno vinculado a la naturaleza y a la idea de disfrutar sin artificios. Eso nos permitió desarrollar Finca Valeria como algo más que un vino: como una propuesta que conecta con una forma de vivir.

A pesar de que el Grupo Félix Solís Avantis cuenta con bodegas en las principales D.O. de España y una en Chile, los vinos de Finca Valeria no están adscritos a ninguna Denominación de Origen, sino que se han elaborado ensamblando variedades de distintas zonas de España, en el caso del blanco, y Francia, en el caso del rosado. ¿Era importante tener esa libertad? ¿Tuvieron claro desde el principio el estilo de vinos que querían crear?

Sí, esa libertad era fundamental desde el inicio. Precisamente lo que buscábamos con Finca Valeria era construir un proyecto con vocación internacional, y para ello necesitábamos trabajar sin las limitaciones que implica una denominación de origen concreta.

El concepto se basa en el ensamblaje internacional, combinando uvas de distintas regiones de España en el caso del blanco, y de zonas emblemáticas de Francia como Languedoc o Provenza en el caso del rosado. Es un enfoque en el que tenemos una amplia experiencia y que nos permite diseñar perfiles muy equilibrados, consistentes y alineados con las tendencias de consumo global.

Desde el principio tuvimos muy claro el estilo: vinos modernos, frescos y elegantes, con un posicionamiento de premium accesible. El objetivo no era reproducir un origen, sino crear un perfil reconocible, coherente y atractivo para un consumidor global, que busca frescura, equilibrio y versatilidad.

Los dos vinos premium poseen un perfil internacional ¿En qué países se comercializarán además de en España?

Aunque España es uno de los mercados prioritarios en el lanzamiento, Finca Valeria nace



desde el inicio con una clara vocación internacional. Nuestra presencia en más de 135 países y nuestra red de filiales nos permiten abordar este tipo de proyectos con una perspectiva global.
La idea es construir una marca global, apoyándonos en nuestra estructura comercial, pero también en la capacidad del proyecto para conectar emocionalmente con el consumidor en distintos contextos.

Estas dos nuevas propuestas han nacido con la voluntad de conectar con el consumidor global ¿Es la capacidad de adaptarse a las necesitades del mercado una de las claves del éxito de la Compañía Félix Solís Avantis a lo largo de sus 74 años de trayectoria?
Sin duda. Si hay un elemento que explica la evolución de Félix Solís a lo largo de más de siete décadas es precisamente esa capacidad de adaptación constante al mercado.
El sector del vino ha cambiado mucho en este tiempo, y lo sigue haciendo: cambian los hábitos de consumo, los canales, las exigencias del consumidor… y nuestra forma de trabajar ha sido siempre anticiparnos a esos cambios. Lo hemos hecho a través de la internacionalización, de la diversificación del portfolio y de la innovación, tanto en producto como en procesos.
Finca Valeria es un buen ejemplo de ello. Responde a una nueva forma de entender el vino, más vinculada a la experiencia, al estilo de vida y a la conexión emocional con el consumidor. Pero al mismo tiempo mantiene los estándares de calidad y coherencia que definen a la compañía.



Preguntas para Valeria Mazza:

En Argentina, tu tierra natal, hay una gran tradición vinícola ¿Cuándo empezaste a interesarte por el mundo del vino como consumidora?
Creo que mi vínculo con el vino empezó de una manera muy natural, casi sin darme cuenta. En Argentina el vino forma parte de nuestra cultura, de lo cotidiano, pero en mi caso lo recuerdo como un momento muy especial dentro de un entorno familiar. Para mí, el vino tiene algo muy especial porque logra transformar cualquier momento en algo más memorable. Puede ser una comida sencilla en casa o una celebración, y de repente todo adquiere un ritmo diferente, una energía única.
Fue una situación sin pretensiones, sencilla, pero con esa sensación tan linda de estar compartiendo algo importante, una conversación, la complicidad, el ambiente. El vino te invita a disfrutar sin prisa, a reír. Ahí entendí que el vino no es solo lo que hay en la copa, sino todo lo que pasa alrededor.
Ese espíritu es, de alguna manera, el que hoy buscamos transmitir con Finca Valeria, gracias a Félix Solís. Es un proyecto muy ligado a nuestra historia, a la naturaleza, a la vida en familia y al disfrute de los momentos compartidos, que al final son los que realmente importan.

Ahora no solo eres la imagen de la nueva gama de Félix Solís llamada Finca Valeria, algo que sería lógico como modelo, sino que has colaborado activamente en su creación ¿Qué té motivó a participar en la elaboración de unos vinos producidos por una bodega española?
Lo que me motivó a participar en Finca Valeria fue la oportunidad de involucrarme de manera real en un proyecto nuevo que va más allá de ser solo imagen. Desde el primer momento, me atrajo la idea de colaborar activamente en la creación de unos vinos que reflejaran un estilo de vida, una estética y unos valores auténticos, conectados con la naturalidad, la elegancia y el disfrute de los momentos compartidos.
Además, trabajar con Félix Solís, un grupo bodeguero con tanta trayectoria y experiencia internacional me pareció una oportunidad única para aprender sobre el desarrollo de vinos modernos, frescos y accesibles, que pudieran conectar con consumidores de todo el mundo.
Para mí, fue la combinación perfecta entre pasión, creatividad y autenticidad.



¿Tendrá continuidad esta colaboración en el futuro con nuevas referencias?

F.S.: Ahora mismo estamos totalmente centrados en el lanzamiento de Finca Valeria y en disfrutar del presente.

V.M.: Mi vena empresaria y creativa nunca para. Estoy abierta a explorar nuevas referencias que mantengan la filosofía del proyecto: vinos modernos, frescos, elegantes y accesibles, que reflejen estilo de vida, autenticidad y disfrute de los momentos compartidos.

Finca Valeria Blanco: Vibrante, rico en matices y de una elegancia equilibrada, elaborado con uvas del centro y norte de España. Armoniza la sofisticación de la chardonnay, la frescura de la sauvignon blanc y la esencia de la verdejo y la airén.
Finca Valeria Rosé: Nace bajo el sol y el carácter de la costa sur de Francia, reflejando la esencia del estilo de vida mediterráneo, sofisticado y armónico. Sus uvas –garnacha, cinsault syrah– proceden de viñedos seleccionados en Languedoc y la Provenza francesa.

Los dos vinos de la gama llevan el nombre de Finca Valeria, pero pese a lo que algunos puedan pensar, no es una explotación vitivinícola argentina sino una finca de descanso familiar ubicada en Punta del Este (Uruguay). ¿Qué te inspiró de ese lugar y cómo has querido reflejarlo en los vinos?
Finca Valeria es un lugar muy especial para mí, no es solo una casa de descanso sino un espacio profundamente ligado a nuestra vida en familia y amigos. Con los años se ha convertido en un punto de encuentro, donde compartimos tiempo con nuestros hijos y donde momentos tan simples como una comida o un brindis adquieren un significado muy especial. Ese vínculo tan íntimo con el lugar fue lo que me inspiró a dar nombre a los vinos. Quise que fueran una extensión de ese espíritu: cercanos, auténticos y pensados para disfrutar en compañía. Por eso también la elección de los estilos, un rosé y un blanco, responde a lo que realmente nos gusta beber y compartir allí, más que a una estrategia. Es una manera de trasladar esa forma de vivir y de sentir a cada copa.

Dices que te has involucrado desde la elección de las uvas hasta el diseño de la botella ¿Cómo se desarrolló ese proceso? ¿Fue complicado encajar tu estilo y tus ideas con las de los enólogos y diseñadores? ¿Has disfrutado de la experiencia?
Fue un proceso muy enriquecedor. También, cuando estás de la mano de unos referentes como Félix Solís, te dejas guiar en ese proceso y confías ciegamente. Desde el principio, me involucré en cada etapa: desde la elección de las uvas y los ensamblajes, hasta el diseño de la botella y la identidad visual del proyecto. Trabajar junto a los enólogos y diseñadores fue realmente colaborativo; ellos aportaban toda su experiencia técnica, y yo aportaba mi visión sobre estilo, personalidad y cómo quería que los vinos transmitieran una sensación de disfrute y elegancia natural.
No fue complicado encajar nuestras ideas, porque había una sintonía muy clara desde el principio. Todos compartíamos el objetivo de crear vinos modernos, frescos y accesibles, que al mismo tiempo tuvieran un carácter sofisticado pero cercano.
Sin duda, ha sido una experiencia muy gratificante. Poder participar activamente en cada detalle, ver cómo las ideas cobraban vida y finalmente tener un producto que refleja nuestra visión compartida fue algo que disfruté muchísimo y que hizo que el proyecto fuera todavía más especial.

Aunque los dos vinos pertenecen al segmento premium de la bodega y se asocian al glamour y a la elegancia, no son caros ¿Es cierto que para ti uno de los requisitos es que además tuvieran un precio accesible para todo el mundo?
Sí, absolutamente. Para mí era fundamental que Finca Valeria no solo transmitiera elegancia, estilo y sofisticación, sino que también fuera accesible y cercano para todos. Queríamos que los vinos pudieran disfrutarse en cualquier momento: desde una comida cotidiana hasta reuniones informales con amigos o celebraciones especiales, sin que el precio fuera un obstáculo.✻

JOSÉ ANDRÉS
se alía con Grupo Gallo



Grupo Gallo ha alcanzado un acuerdo con José Andrés Group para elaborar en España su nueva gama de caldos —Chicken, Vegetable y Seafood Broth— que se comercializarán en Estados Unidos bajo la marca José Andrés Foods. "Estos caldos reflejan nuestra forma de entender la cocina: ingredientes reales, procesos honestos y sabor auténtico. Contar con un socio industrial como Grupo Gallo, con una sólida experiencia y un gran respeto por el producto, ha sido clave", señala el chef.

ANDONI LUIS ADURIZ
escribe sobre lo que comemos y lo que somos



El chef vasco acaba de publicar de la mano de Planeta Gastro *No sé y otras certezas sobre lo que comemos y lo que somos.* No es un recetario, sino un conjunto de relatos íntimo y audaz sobre cómo Aduriz entiende la cocina: un espacio donde la creatividad es el mejor ingrediente para inspirar, sorprender y provocar. La obra recoge diez años de escritura y más de medio siglo de experiencias y reflexiones.

ÁNGEL LEÓN
se sumerge en la marisma



El *chef del mar* abre una nueva fase en su trayectoria, cumpliendo su gran sueño de fundir su gastronomía con el entorno natural de la Bahía de Cádiz. El nuevo espacio, levantado sobre la marisma, invita a una inmersión absoluta en el ecosistema que da origen a su cocina. Así, por primera vez, quienes visiten el tristrellado restaurante recorrerán el ciclo completo de la vida marina hasta llegar al plato.

EUGENI DE DIEGO Y MARC CABEZAS
Llevan el Empordà al plato

Mas de Torrent Relais & Châteaux, ubicado en Torrent (Girona), incorpora a Eugeni de Diego como nuevo asesor gastronómico. El chef asume el cargo con una intención clara: reforzar una cocina catalana de fondo, depurada y elegante, profundamente ligada al producto de temporada, que mira al paisaje del Empordà para encontrar su identidad. Una visión que suma método y criterio a la ejecución diaria, liderada por Marc Cabezas.



JHONATAN MALDONADO
toma el relevo de Andrés Benítez



Después de cumplir un lustro al frente de Botànic, el primer restaurante *plant forward* de Mallorca, el chef Andrés Benítez ha decidido emprender un nuevo camino. Tras su salida, el hotel de 5 estrellas Gran Lujo Can Bordoy Grand House & Garden, ha confiado en el chef de origen chileno Jhonatan Maldonado. Con una destacada trayectoria en reconocidos restaurantes de alta gastronomía, presentará su nuevo concepto culinario a partir del 15 de junio.

SARA FERRERES
cocina en La Manga Club



El próximo 15 de mayo Sara Ferreres, jefa de cocina de Taller Arzuaga (Quintanilla de Onésimo, Valladolid), con una estrella Michelin y una estrella verde, tomará las cocinas de La Manga Club (Cartagena, Murcia) durante una velada para ofrecer una propuesta exclusiva. Lo hará en el marco del ciclo de *pop-ups* gastronómicos "Noches de alta cocina".



MARC RIBAS
apadrina un recetario imprescindible

La cuarta edición del 'Corpus de la Cuina Catalana' ha contado con el chef Marc Ribas como padrino. Con sus 784 páginas, reivindica la cocina catalana como patrimonio cultural, ofreciendo una panorámica completa y estructurada del recetario catalán. Ribas animó a las nuevas generaciones de cocineros a consultarlo, reivindicando el Corpus como una herramienta de rigor imprescindible: conocer la tradición para poder reinterpretarla con criterio.

ALEJANDRA ORMEÑO
lidera una nueva era en Tunateca



La chef ejecutiva del restaurante Tunateca de Barcelona –especializado en atún rojo– despliega un catálogo de técnicas japonesas y de vanguardia a través de sus nuevos menús degustación, Kigen y Contrast, que conviven con una carta renovada para ofrecer una experiencia de lujo inmersivo donde la divulgación de los cortes tradicionales y el uso de partes inéditas, como la armónica o el corazón, certifican el sello de calidad de Balfegó.



LUCE UN SOLETE

Pötstot, el restaurante referente en cocina 100% sin gluten y plant-based en Barcelona, ya luce un Solete de la Guía Repsol en sus dos ubicaciones: Raval y Eixample. Este reconocimiento pone en valor su propuesta que, además de innovadora, responde a una necesidad real: ofrecer una experiencia culinaria segura, inclusiva y de calidad para personas con alergias, intolerancias o que siguen una dieta vegana.

PÖTSTOT
Valencia, 204 · Pintor Fortuny, 32 · Barcelona
Tel.: 938 082 335 / 938 574 481
www.potstot.com



Cokima estrena carta y se llena de novedades con su irresistible *twist* internacional y un toque castizo, como por ejemplo los Los Minutejos de Cokima: milhojas de patata con oreja de cerdo crocante y salsa brava; los Tacos del Gobernador de gambón con ñora y queso Oaxaca o el Bao de panceta melosa con mayonesa de hierbabuena y furikake.

COKIMA
Andrés Mellado, 21 · 28015 Madrid · Tel.: 915 989 401
www.grupotombo.com/cokima-kitchenmadness

Experiencia casi religiosa



Ubicado en una antigua capilla del siglo XVI que no llegó a consagrarse, el restaurante Sa Capella se ha convertido en todo un imprescindible de Ibiza. Su oferta culinaria, basada principalmente en carnes y pescados a la brasa, rinde homenaje a los productos más puros de la isla, a los que acompañan sus cócteles de autor y una amplia carta de vinos.

SA CAPELLA
Capella, 26
07820 Sant Antoni de Portmany
(Illes Balears)
Tel.: 971 340057
www.sacapellaibiza.com/es

Gastronomía, arte, música y diseño

Grupo Mosh presenta en la capital su proyecto más ambicioso hasta la fecha: el restaurante y club 61., un espacio llamado a redefinir la noche madrileña. Aquí gastronomía, arte, música y diseño conviven de manera natural. La propuesta culinaria, liderada por Franco Franceschini, chef ejecutivo del grupo, es precisa y cosmopolita.

61. SIXTYONE
José Abascal, 61 · 28003 Madrid
Tel.: 919 771 061
www.sixtyonemadrid.com



Un japonés que rompe expectativas







Os-Kuro, ubicado en los bajos del Hotel Claris, a pocos metros del Paseo de Gracia, es el sushi bar soñado por Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection, con bodega de sakes y cocina a la robatayaki, la brasa ancestral japonesa.



El objetivo cuando abrió sus puertas hace tres años era –y sigue siendo– ofrecer en Barcelona gastronomía japonesa pura, fiel a la tradición y con producto de máxima excelencia: el sake y el wagyu se importan bajo la experta mirada del equipo del restaurante y los pescados y mariscos llegan frescos de las lonjas de toda España.
Todo ello en un doble espacio, Sushi Bar y Restaurante, en el que la luz y las sombras juegan con el propio nombre: Os-Kuro, del japonés (Kuro) que significa negro, envolviendo al comensal en una atmósfera íntima, elegante y sofisticada.

OS-KURO Pau Claris, 150 · 08009 Barcelona · Tel.: 934 876 262 · www.os-kuro.com/es

El espárrago es protagonista

En El Huerto de Floren, el proyecto en Madrid de Floren Domezáin, la cocina gira en torno a la verdura y al producto de la huerta. Durante las semanas que dura la temporada, el restaurante incorpora espárragos blancos de Navarra guisados con huevo escalfado, una receta que durante años se ha cocinado en las casas de la Ribera, especialmente en la zona de Tudela, de donde procede el chef.



EL HUERTO DE FLOREN
Génova 21 · 28005 Madrid · Tel.: 913 195 134 · www.grupolafabrica.es/el-huerto-de-domezain

NUEVA TEMPORADA



Situado en el paseo marítimo de Sant Antoni de Portmany (Ibiza), Mint by Mambo estrena temporada como el punto de encuentro perfecto para disfrutar de la mejor cocina italiana: pizzas artesanales de masa madre, pastas, ensaladas frescas, carnes y pescados. Además, la música *chillout* y *deep house* acompaña cada tarde una de las puestas de sol más famosas de la isla.

MINT BY MAMBO
Lepant, 3 · 07820 Sant Antoni de Portmany (Illes Balears) ·Tel.: 971 595 903
www.mintbymambo.com/es

Historia, sabor y autenticidad



Cera celebra su 15º aniversario consolidado como uno de los referentes gastronómicos del casco antiguo de Barcelona. Su carta apuesta por una cocina mediterránea con alma gallega e influencias internacionales con platos como el tartar de ternera gallega adobada con su grasa, encurtidos y queso payoyo; o el pulpo asado con causa limeña de ajada y alioli de espirulina.

CERA 23 Carrer de la cera, 23 · 08001 Barcelona · Tel.: 934 420 808 · www.cera23.com



Tradición, producto y emoción

La cocina de Emocionar es, ante todo, una cocina de mercado que invita a compartir. Aquí conviven recetas heredadas —como el pastel de berenjena, los corazones de alcachofa con pesto rojo o las croquetas de gallina y jamón ibérico— con otras que incorporan un *twist* contemporáneo como unas gyozas de butifarra con setas y alioli de membrillo.

EMOCIONAR
Carrer de Saragossa, 122 · 08006 Barcelona · Tel.: 619 923 412
www.restauranteemocionar.com

MENÚ DE ANIVERSARIO



Villa Retiro celebra dos décadas como el proyecto que transformó la alta gastronomía en el sur de Cataluña. Para conmemorar estos 20 años, el chef Fran López presenta el nuevo "Menú Homenaje 20 Aniversario", una propuesta que condensa veinte años de oficio y evolución constante articulada en ocho secuencias que invitan al comensal a una inmersión total en el paisaje.

VILLA RETIRO
Molins, 2 · 43592 Xerta (Tarragona) · Tel.: 977 473 810 · www.hotelvillaretiro.com/restaurante

La pasta es la gran protagonista

Bottega Bernacca, todo un referente en Brasil, llega a la Barcelona natal de su chef Gerard Barberan, que lidera el establecimiento junto Davide Bernacca. Destacan sus 6 opciones de pasta –fresca o seca pero siempre hervidas al punto justo– con salsas como las clásicas cacio e pepe, carbonara o pugliese, acompañadas de productos de la despensa local como las alcachofas alla romana o una bresaola de wagyu A5.



Jairon García

BOTTEGA BERNACCA
Bonavista, 10 · 08006 Barcelona · Tel.: 938 377 542
https://es.bottegabernacca.co/pages/bottega-barcelona



COCINA IBICENCA CON EVOLUCIÓN TÉCNICA

CANA SOFÍA
Cala Vedella
Castelldefels, 10
07830 Sant Josep de sa Talaia
(Illes Balears)
Tel.: 971 808 273 www.canasofia.com





Ubicado en primera línea de playa de Cala Vedella, en el municipio de Sant Josep de sa Talaia (Ibiza), Cana Sofía desarrolla desde hace más de dos décadas una cocina mediterránea con raíz ibicenca, basada en el producto local, el respeto por el recetario tradicional y una evolución constante.
La propuesta gastronómica se articula en torno al pescado fresco procedente de la cofradía, los arroces elaborados al momento, las carnes y pescados a la brasa y los productos de temporada. Una cuidada carta de vinos y cócteles de autor, entre los que destaca especialmente su famosa sangría de cava, completan la oferta.
El proyecto está dirigido por Moisés Machado, junto a un equipo de cocina liderado por el chef Ferran Cañadas. Está abierto todo el año y dispone de un espacio para celebraciones.
Está presente en la Guía Repsol desde 2006 y acaba de ser reconocido en la categoría 'Excel·lència' de Ibiza Sabors 2026, un distintivo que pone en valor el compromiso con el producto local y la gastronomía de la isla.

Tercer aniversario

Bao Li celebra su tercer aniversario consolidado como uno de los grandes referentes de la cocina asiática en Madrid. Ahora presenta un exclusivo menú aniversario que reinterpreta la tradición de la región de Cantón desde una mirada contemporánea a través de elaboraciones como la Sopa wonton de langostinos o el Crujiente de bogavante con mango, maracuyá y caviar.

BAO LI Jovellanos, 5 · 28014 Madrid · Tel.: www.baolirestaurante.com



Mediterráneo con un toque disruptivo



El nuevo restaurante del grupo No Hay Mañana ubicado en Casa Seat, ofrece cocina mediterránea con un toque disruptivo. Se adapta según los momentos del día: por la mañana despliega un ambiente de cafetería urbana, con pastelería de Jon Cake, bocadillos y opciones saludables; y a partir del mediodía se convierte en un bar urbano gastronómico con platos inspirados en la ciudad que irán cambiando.

REV EL BAR Pg. de Gràcia, 109 · 08008 Barcelona · Tel.: 633 050 355 · www.casa.seat/es/restaurante



MAAM, ORIGIN, ROOTS, SALAMAR, CALA Y DAIA BEACH

Gastronomía participativa

En los restaurantes de Daia Slow Beach Hotel Conil cada bocado cuenta una historia de cuidado, paciencia y aprecio por la comida. Esta temporada, además, se ofrecen talleres gastronómicos para conocer la culinaria gaditana: desde la elaboración de gazpacho hasta talleres de licuados, catas de vinos andaluces o degustaciones de aceite de oliva.

Daia Slow Beach Hotel Conil
www.daiahotels.com/daia-conil/gastro



MOMENTS

La primavera en el plato

Carme Ruscalleda y Raül Balam han diseñado un nuevo menú de primavera, un recorrido donde el guisante lágrima, el cordero lechal, el "suquet" de pescadores, las gambas acompañadas de espinacas y alubias del "ganxet" o la sepia con la albóndiga (pilota) antigua de la tía Pepeta, narran la historia viva de la cultura catalana.

Mandarin Oriental, Barcelona
www.mandarinoriental.com/es-es/barcelona/passeig-de-gracia/dine/moments





ERIZO GASTRO POP UP

Propuesta experiencial

El restaurante del lanzaroteño Hotel Faraiones se ha transformado: ahora ofrece una experiencia basada en la interacción directa entre cocina y comensal. Cada mes se construirá el menú alrededor de un ingrediente, que se ofrecerá en una única jornada semanal, siempre en horario de cena, en un formato cercano donde el chef presentará personalmente los platos a los asistentes, un máximo de 20 comensales.

Hotel Faraiones
www.hotelfariones.es

LA CHATA



Esencia castiza

Marriott Madrid Hotel Princesa Plaza inaugura una nueva etapa posicionándose como un destino gastronómico en el corazón de la capital con la apertura de La Chata, Abacería Castiza, una propuesta que mira a la cocina tradicional española y madrileña desde una perspectiva actual y casual. A platos tan castizos como los Callos a la madrileña con patatas se unen propuestas más frescas como la Ensalada de tomate extradulce con cecina de León.

Marriott Madrid Hotel Princesa Plaza
www.marriotthotels.com



FISMULER ANDORRA



Epicentro disfrutón

El nuevo Casa Serras de Andorra la Vella acoge un nuevo fismuler. La cocina sin ataduras liderada por Nino Redruello en Madrid y Barcelona se desplegará aquí ofreciendo sus *hits* más icónicos y platos *signature* propios que reflejarán el territorio y que convertirán el restaurante en el epicentro disfrutón en el Principado. Además, la Familia La Ancha ha diseñado una oferta integral de F&B, poniendo su sello a los desayunos y a las propuestas informales del lobby-bar.

Casa Serras
www.fismuler.com/andorra

VENTILLA



Homenaje al producto

Ventilla, el restaurante de concepto desenfadado de los premiados Hermanos Echapresto en el nuevo Hotel Palacio de los Ángeles (Haro, La Rioja), rinde homenaje al producto local (verduras, cordero…) y a la gastronomía de trashumancia: bacalao, sardinas y otros pescados y mariscos del Cantábrico o embutidos y pimentón de las dehesas de Extremadura.

Hotel Palacio de los Ángeles
www.palaciodelosangeles.com/es/haro/hotel-palacio-angeles

BERA

El nuevo proyecto de Martín Berasategui en el Hotel Monument Barcelona

Ubicado en la planta baja del reconocido hotel del Passeig de Gràcia—que este año celebra su 10º aniversario—, Bera ha sido concebido como una versión más cotidiana del universo gastronómico del famoso chef vasco.





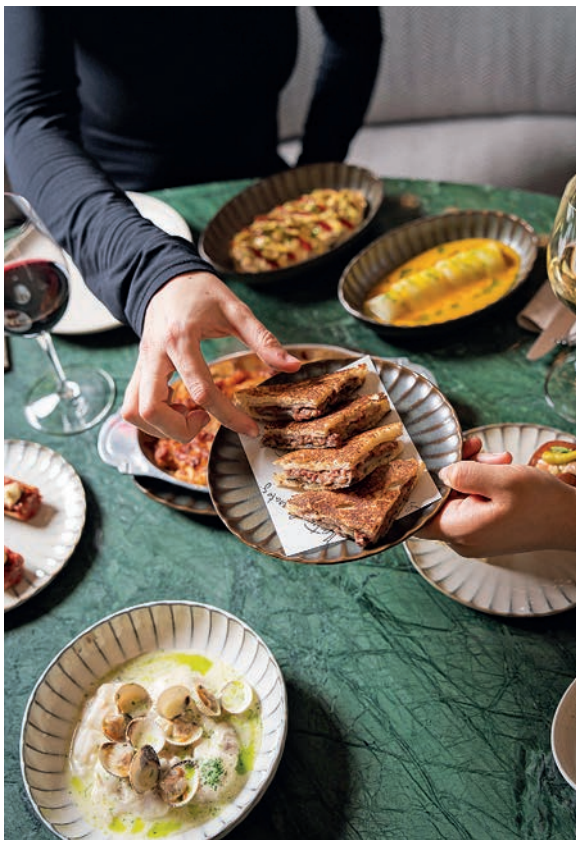
Martín Berasategui –con 10 estrellas Michelin– acaba de abrir las puertas de Bera, su nuevo restaurante en el Monument Hotel 5*GL de Barcelona. Su nombre, 'Bera' –que nace del propio apellido del chef y que remite a un tono más cercano, casi en diminutivo– es toda una declaración de intenciones que se refleja en la propuesta gastronómica, pensada para disfrutarse sin formalidades, manteniendo el foco en el producto y en el placer de compartir.
Ubicado en el Lobby del hotel, se articula en torno a una barra situada al fondo, concebida como el corazón del restaurante. Abierto durante todo el día, Bera acompaña distintos momentos de la jornada, desde el primer café hasta la coctelería, con una propuesta versátil que se adapta a cada ocasión. La cocina funciona en horario de mediodía y noche, mientras que la zona de bar permanece abierta de forma ininterrumpida.

La carta

Bera apuesta por una carta distendida y un formato flexible que invita tanto a encuentros informales —entre amigos o en familia— como a disfrutar de una experiencia más pausada en mesa. Al frente de esta propuesta, Gabriele Milani, chef del hotel, da forma a lo esencial, interpretando cada plato desde el respeto al producto.
La carta se construye desde lo reconocible, con platos que apetecen y que invitan a volver.

El propio Martín Berasategui define así lo que ofrece en Bera: "La idea es sencilla: cocinar bien, con producto, y hacerlo de una manera que invite a compartir. Platos reconocibles, con precisión, pero sin rigidez. Y acompañarlo con una coctelería viva, que forme parte de la experiencia". Y añade: "En Bera creemos que la mejor cocina no impresiona: acompaña. No se trata de chaquetillas ni de gestos grandilocuentes, sino de lo que hay detrás: el producto que se cuida, el plato que se comparte y el momento que se genera alrededor de la mesa. Nos apetecía hacer un lugar así, más cercano, al que quieras volver sin pensarlo".







Desde los primeros bocados —pan de masa madre con mantequilla de sidrería, anchoas del Cantábrico o gildas— hasta elaboraciones que combinan técnica y producto, como el brioche de salmón marinado con anguila ahumada, los tacos de steak tartar o el reconocido bokata Martintxo del chef con solomillo de vaca gallega con crema de sardinilla.

En los principales, conviven propuestas como sus míticas kokotxas de bacalao, esta vez con berberechos y cebollino, o el tataki de atún del Mediterráneo, con platos de mayor intensidad como la presa ibérica a la plancha, el solomillo con salsa Périgueux o el roast beef de Wagyu. También hay espacio para recetas de raíz más tradicional —pochas con almejas, albóndigas en salsa de ceps o cap i pota— que refuerzan esa idea de una cocina que se disfruta sin complicaciones. Y, en el apartado dulce, clásicos como la tarta tatin o la panna cotta de yogur cierran la experiencia. La propuesta se completa con una coctelería pensada para acompañar tanto la comida y la cena como los momentos más informales, reforzando el carácter abierto del espacio.

Interiorismo

El estudio de interiorismo Berta Martí ha renovado el espacio, dando forma a un entorno más cálido y contemporáneo que acompaña una experiencia gastronómica más fluida y relajada. "El proyecto partía del reto de integrar y hacer convivir, en un gran espacio diáfano, múltiples usos —desde lobby y restaurante hasta cafetería o coctelería, zona de espera, etc— de forma coherente y fluida", manifiesta la interiorista.

Con esta apertura, Monument Hotel Barcelona, donde también se encuentra el triestrellado Lasarte, amplía su oferta gastronómica con un concepto más flexible y dinámico, que prioriza el producto, el ritmo del servicio y una manera de entender la cocina pensada para compartir y adaptarse a diferentes ocasiones y momentos.❋

BERA
Monument Hotel
Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
Tel.: 935 482 000
www.berarestaurant.com

Las variedades autóctonas marcan el carácter

Vinos de Galicia



La calidad de los vinos gallegos está avalada por cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras. Cada una de ellas trabaja con variedades autóctonas de su zona para imprimir un carácter distintivo a sus vinos: albariños, mencías, godellos… que se disfrutan aún más si cabe si tenemos la suerte de tomarlos en la tierra en la que nacen.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS RUTAS DEL VINO.



Acevin - Ruta del Vino Ribeira Sacra

En Galicia encontramos, como decíamos al principio, cinco denominaciones de origen vinícolas. Monterrei, situada al sur, cerca de Portugal, ofrece vinos con mucha personalidad y un rico patrimonio de castillos y fortalezas; Rías Baixas, es famosa por el albariño. Sus viñedos a menudo se encuentran al borde del mar; Ribeira Sacra destaca por la "viticultura heroica" en laderas escarpadas sobre los ríos Miño y Sil. Es ideal para combinar catas con paseos en catamarán; Ribeiro es una de las zonas más históricas, centrada en variedades como la treixadura. Puedes combinar el vino con el termalismo en zonas como Ribadavia; y Valdeorras es la tierra del godello y la mencía. Es conocida por sus bodegas tradicionales excavadas en roca llamadas "covas".

Monterrei

Nacida como denominación de origen en 1994, la D.O. Monterrei se sitúa al sudeste de la provincia de Ourense y abarca ocho municipios (Verín, Monterrei, Vilardevós, Riós, Oímbra, Castrelo do Val, Laza y Cualedro), dividiéndose en dos zonas claramente diferenciadas: Valle de Monterrei y Ladera de Monterrei.

El vínculo de Monterrei con el vino se remonta dos mil años atrás, ya que fue la puerta de entrada a la viticultura en Galicia, como atestigua el grupo escultórico 'Dionisos y Ampelos' que se encontró en la villa agrícola de A Muradella en Mourazos (Verín). Su gran variedad de suelos, que van desde los de carácter pizarroso, hasta los arenosos y arcillosos, y su clima, diferente al del resto de Galicia (en Monterrei es mediterráneo templado con tendencia conti-



D.O. Monterrei

D.O. Monterrei



nental, frente al más atlántico del resto de Galicia), le dan una marcada personalidad propia, confiriendo a sus vinos un carácter amable, versátil y muy gastronómico.
Sus viñedos ocupan un total de 798,10 hectáreas de territorio en las que trabajan 381 viticultores. En la actualidad está conformada por 30 bodegas, ya que recientemente se ha incorporado una nueva. En palabras del presidente de su Consejo Regulador, Manuel Vázquez Losada: "Cada nueva bodega representa la confianza de productores en los estándares de calidad y en el territorio de la Denominación de Origen Monterrei, esto nos ayuda a consolidar el prestigio de Monterrei dentro del sector vitivinícola, no es solo "una bodega más": es un paso que refuerza el crecimiento, la proyección y la competitividad de la Denominación de Origen Monterrei, mejora su visibilidad y la hace más competitiva tanto a nivel nacional como internacional".

Rías Baixas

En las Rías Baixas existe una tradición vitivinícola milenaria, que se ha heredado generación tras generación, pero desde 1988, con la constitución de su Consejo Regulador, el sector vitivinícola adquiere un peso fundamental en el desarrollo de la economía de este territorio.
La Denominación de Origen Rías Baixas abarca la provincia de Pontevedra y una pequeña parte de la de A Coruña y se divide en cinco zonas: Val do Salnés, O Rosal, Ribeira do Ulla, Condado do Tea y Soutomaior. En total, más de 4.000 hectáreas donde trabajan 5.011 viticultores y se emplazan más de 170 bodegas.
La D.O. Rías Baixas se caracteriza por el minifundio extremo. Apuesta por las variedades autóctonas, y la viticultura tradicional que confieren una calidad y origen genuinos a unos vinos de marcado carácter atlántico. Entre todos ellos, el vino monovarietal Albariño Rías Baixas es sin duda el auténtico protagonista de esta Denominación de Origen. Representa el 96% de la producción de uva y el 95% de la producción vitivinícola, especialmente en la subzona de O Salnés.
Durante la vendimia de 2025 se recogieron en la D.O. Rías Baixas 47.512.786 kilos de uva. La producción de las variedades blancas en la D.O. Rías Baixas representa el 99,50%, de las cuales la albariño, como apuntábamos antes, es la reina, superando los 46 millones de kilos. Le siguen la caiño blanco, la loureira,y la godello.

Destacar que la evolución de los vinos Rías Baixas ha sido extraordinaria desde su despegue en el mercado, iniciado en la década de 1980, y continúa imparable. Solo en 2025, las exportaciones alcanzaron los 8.648.188 litros, lo que representa un incremento del 35% respecto al año anterior. Durante la última década, las ventas han experimentado un aumento del 16,5%, situándose en 26,7 millones de litros en 2025, consolidando así la proyección internacional de esta denominación.
Actualmente, los vinos Rías Baixas se venden en más de 90 países. De estos, Estados Unidos se sitúa a la cabeza de las exportaciones, seguido de Reino Unido y Puerto Rico. Completan este top-ten Irlanda, México, Suecia, República Dominicana, Holanda, Bélgica y Canadá.
Los vinos de Rías Baixas son tan versátiles que se pueden tomar solos o acompañados. Eso sí, su temperatura de consumo se encuentra entre los 10º y 12º C. a través de diferentes combinaciones. Además de ser los perfectos compañeros de los pescados y mariscos propios de la gastronomía gallega, los Rías Baixas también son una excelente combinación para conservas, frituras, pinchos variados y. jamón ibérico.

D.O. Rías Baixas





D.O. Ribeira Sacra

Ribeira Sacra

La Denominación de Origen Ribeira Sacra celebra este año su 30 aniversario. Abarca cerca de 2.500 hectáreas en 20 municipios del sur de Lugo y norte de Orense y se divide en 5 subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.

Las variedades fundamentales que se cultivan en esta D.O. son las delicadas albariño y godello y especialmente la señorial mencía, con las que se elaboran vinos aromáticos de excelente calidad.

Esta D.O. es reconocida por su "viticultura heroica", ya que el cultivo de las vides en terrazas con pendientes de hasta 85% hace que la vendimia deba realizarse de forma manual, desafiando esa orografía escarpada.

Los vinos de esta denominación no dejan de ganar protagonismo y en un contexto general complejo para el sector del vino, presenta unos datos de ventas en 2025 que confirman su recuperación a contracorriente de la mayoría de las DOs centradas en vino tinto. Los informes de cierre del ejercicio 2025 y el

D.O. Ribeiro © Xurxo Lobato



avance del primer trimestre de 2026 dibujan un escenario de firme recuperación, cimentado en un aumento constante de la comercialización, un salto en los mercados internacionales y un vital saneamiento de las existencias en bodega.

En este trimestre inaugural de 2026 se han embotellado 871.530 litros, en claro contraste con los 777.824 litros embotellados en el primer trimestre de 2025. Esto supone un aumento del 12% en la demanda directa en los tres primeros meses del año, confirmando la inercia positiva con la que arranca el ejercicio.

Al éxito en el mercado interior se suma un crecimiento del 9% en el volumen de ventas internacionales durante el último año. Esta consolidación exterior reafirma que los vinos de Ribeira Sacra, caracterizados por su singularidad y vinculación al territorio, están conquistando de forma definitiva el paladar internacional en mercados de alto valor añadido.

Ribeiro

La Denominación de Origen más antigua de Galicia se ubica en el borde noroccidental de la provincia de Ourense. Actualmente, están registrados 1.607 viticultores que, junto con 98 bodegas y colleiteiros con producto certificado, representan la estructura productiva de la denominación. Con unas 1.300 hectáreas de viñedo y una producción media en los últimos años de 10 millones de kilos de uva, Ribeiro representa la esencia gallega por su paisaje, territorio y factor humano.

El 90% de la producción se concentra en los vinos blancos, que suelen ser vinos jóvenes y con alto potencial de envejecimiento en botella. De fama legendaria y reconocidos internacionalmente, los vinos blancos del Ribeiro son el fruto de la sabia combinación de sus uvas autóctonas y el buen hacer de los viticultores, bodegas y colleiteiros. Están elaborados en su mayoría con treixadura acompañada con otras variedades en menor proporción. Destacan por su elegancia y sutileza, los aromas de frutas maduras y frutas frescas, notas florales, mieles, hierbas aromáticas y balsámicos. En boca son equilibrados, finos y delicados. Vinos armónicos, frescos, aromáticos y de buena persistencia.

Los blancos del Ribeiro son vinos gastronómicos y versátiles que evolucionan muy bien en botella.

Los vinos tintos representan el sobre 9% de la producción, pero su peculiaridad y calidad está incrementando su demanda y producción. Son vinos auténticos, con carácter y genuinos, y su personalidad viene marcada por las uvas autóctonas como brancellao, caíño bravo, caíño longo, caíño tinto, espadeiro, ferrón, mencía, merenzao o sousón. Son intensos, originales y expresivos. Se caracterizan por los aromas de frutas rojas y negras, notas florales de violetas, regaliz, especias y balsámicos. Tintos de buena carga tánica, carnosos, estructurados y con un punto de acidez que potencia su frescor y equilibrio.

Finalmente, el vino Tostado do Ribeiro es un

D.O. Ribeiro



vino naturalmente dulce de larga tradición. Su producción es muy pequeña, laboriosa, compleja y muy escasa, resultando una auténtica joya de la enología de características únicas.
Destacar que la D.O. Ribeiro no deja de recibir premios, solo en lo que va de año sus vinos han cosechado nueve medallas en el Concurso Mundus Vini, y dos Grandes Bacchus de Oro, 17 galardones de Oro y cuatro distinciones de plata en la 24ª edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus. A esas distinciones se han sumado seis medallas de oro en el Challenge International du Vin, convirtiéndola en la Denominación de Origen española con más galardones en la categoría de vinos blancos. La presidenta del Consello Regulador de la D.O. Ribeiro, Concha Iglesias, considera que el éxito alcanzado en esta cita internacional sigue mostrando que los vinos blancos elaborados con variedades autóctonas de la D.O. Ribeiro captan gran atención entre los catadores profesionales: "por cuarto año consecutivo somos la Denominación de Origen gallega más galardonada en este certamen y, este año, también nos coronamos como la D.O. más premiada de España en vinos blancos. Hemos logrado una gran proeza por la cual nos sentimos orgullosos y esto es consecuencia del buen saber hacer durante años de viticultores y bodegas".

Valdeorras

La segunda D.O. más antigua de Galicia la forman más de 40 bodegas y abarca las superficies vitícolas de los municipios de A Rúa, Carballeda de Valdeorras, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá y Vilamartín, situadas en la parte oriental de la provincia de Ourense. Una gran variedad de suelos a las orillas del río Sil y un clima mediterráneo-oceánico confieren a esta región vitícola una singularidad única que se traslada a cada uno de sus vinos.
Hace medio siglo recuperaron la uva autóctona godello y desde entonces la D.O. Valdeorras se ha convertido en la referencia en este tipo de vinos.
Actualmente la D.O. Valdeorras continúa consolidando su dinamismo productivo con un incremento de la superficie de cultivo, un hecho que, según el presidente del Consejo Regulador, Marcos Prada, refleja el buen comportamiento del mercado, especialmente en el caso de la variedad godello, y la fuerte demanda de los vinos de la comarca.
Los vinos blancos destacan por sus aromas afrutados que pueden ser dorados, amarillos o pajizos y cuentan con buena estructura en boca. Aparte del godello, producen vinos con uvas preferentes y autorizadas blancas en esta comarca: loureira, treixadura, dona branca…
En tintos destacan los elaborados con la variedad mencía. Los mencías son de color púrpura intenso, ofrecen aromas afrutados y retrogusto intenso y prolongado.
Pero existen otras variedades elaboradas con castas nobles, uvas preferentes y autorizadas tintas que están esperando que los disfrutes. Y puedes hacerlo in situ de la mano de la Ruta do Viño de Valdeorras. Esta ruta no solo invita a saborear los prestigiosos vinos elaborados con godello y mencía, sino a dejarse llevar por su rico patrimonio histórico y cultural. Quien la recorra podrá descubrir las emblemáticas 'covas' (bodegas tradicionales excavadas en la tierra) y disfrutar de paisajes únicos, entre montañas y ríos, donde los viñedos se dejan ver en luminosas terrazas. Compuesta por ocho municipios (A Rúa, O Barco de Valdeorras, Rubiá, Petín, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco y Vilamartín de Valdeorras), en la Ruta del Vino de Valdeorras la tradición y la naturaleza se fusionan en perfecta armonía y se funden en una experiencia que se vive con los sentidos.❋



D.O. Valdeorras

Entrevista al presidente de la D.O. Monterrei: Manuel Vázquez Losada

"Monterrei está cada vez más presente en restauración especializada y en mercados nacionales e internacionales"

Siempre se ha dicho que la D.O. Monterrei es la más desconocida de Galicia porque es la más joven, pero hace años que está inmersa en diferentes campañas de promoción. ¿Está ya dando sus frutos?
La Denominación de Origen Monterrei ya está viendo resultados de ese esfuerzo promocional que se está llevando a cabo en los últimos años, apostando por la presencia en las principales ferias nacionales e internacionales y realizando acciones promocionales en mercados estratégicos potenciales del mercado nacional.
La calidad de nuestros vinos ha hecho que la marca Monterrei esté cada vez más presente en restauración especializada y en mercados nacionales e internacionales, se percibe un mayor interés del consumidor, Monterrei empieza a sonar más y a posicionarse como una opción de excelente calidad dentro de los vinos blancos y tintos gallegos, lo que ayuda a ganar visibilidad y posicionamiento.
Monterrei ha dejado de ser una gran desconocida, está creciendo en notoriedad, el gran trabajo que se está llevando a cabo desde el Consejo Regulador apostando por la promoción de calidad, así como el esfuerzo, pasión, dedicación y búsqueda continua de productos de calidad diferenciadora por parte de nuestras bodegas y viticultores, nos llevará a seguir ganando cuota de mercado en los próximos años.

El pasado mes de julio se modificó el Pliego de Condiciones y entre las novedades se encuentra la posibilidad de elaborar vinos rosados.
Somos conscientes que debemos avanzar y adaptarnos a los tiempos y mercados, los vinos rosados están viviendo un buen momento, el consumidor los demanda y valora, tenemos claro que Monterrei tiene calidad, tiene bodegas con experiencia en la producción y con gran capacidad de esfuerzo, trabajo y adaptación, por lo que estamos seguros de que los rosados de Monterrei van a ser otra gama de producto con sello de calidad que van a conseguir atraer al consumidor.



¿Cómo está afectando la situación política a la exportación de vinos de Monterrei?
Los conflictos comerciales actuales, entre la UE y Estados Unidos, la imposición de aranceles al vino europeo provoca que los vinos gallegos lleguen más caros al consumidor final. Las incertidumbres políticas (Brexit, guerras comerciales, inestabilidad global) hacen que exportar sea más complejo, esto ralentiza la entrada en nuevos mercados, pero tenemos claro que seguiremos trabajando en posicionar los vinos de Monterrei, invirtiendo en promoción de forma continua, esto va a ser clave para entrar y afianzar nuevos mercados.

"Los rosados de Monterrei van a conseguir atraer al consumidor"

¿Qué les diría a nuestros lectores para que se animen a elegir un vino de Monterrei en su próxima compra?
Si buscas descubrir algo auténtico y con personalidad, elegante y con calidad prueba a pedir los vinos de la Denominación de Origen Monterrei.
Monterrei combina tradición y frescura, blancos aromáticos, equilibrados y muy gastronómicos; y sus tintos, cada vez más cuidados, que ofrecen una expresión elegante y diferente.
Al elegir Monterrei estás apostando por una denominación de calidad que está haciendo las cosas bien, con el esfuerzo de sus 30 bodegas y más de 390 viticultores, que trabajan bajo un único objetivo, la excelencia de sus productos.
En resumen: si te apetece salir de lo habitual sin arriesgar en calidad, Monterrei es una apuesta segura y, además, interesante. ✻

Martín Códax Albariño

Fiel reflejo del Atlántico

Creado en 1986, el albariño Martín Códax cumple 40 años fiel a su esencia: reflejar el Atlántico en cada copa. Un estilo reconocible, en el que la frescura y la intensidad aromática juegan un papel central.



Bodegas Martín Códax se ha consolidado como una de las referencias clave del albariño dentro de las Rías Baixas, representando un modelo de desarrollo basado en la colaboración y el arraigo al territorio. Fundada en 1985 por un grupo de 50 viticultores del Val do Salnés, la bodega nació en un contexto de minifundio donde la unión resultaba fundamental para profesionalizar el sector y dar visibilidad al potencial de la uva albariño.

Ese origen colaborativo continúa siendo una de sus principales características. En la actualidad, más de 600 familias viticultoras forman parte del proyecto, contribuyendo a mantener una viticultura vinculada al paisaje y a las prácticas tradicionales de la zona.

El albariño Martín Códax es el vino que mejor refleja esta filosofía. Procedente de viñedos situados en el Val do Salnés, se elabora a partir de una selección de uvas que buscan expresar las condiciones propias de esta subzona: la influencia atlántica, los suelos graníticos y un clima marcado por la humedad y las temperaturas suaves, factores que definen su estilo fresco y su intensidad aromática.

El proceso de elaboración comienza en la viña, con un seguimiento detallado del ciclo vegetativo y una vendimia manual. Este cuidado en origen es clave para preservar la identidad varietal y garantizar un perfil coherente con el estilo de la bodega. Una bodega que, a lo largo de su trayectoria, ha ido ampliado su presencia en mercados internacionales, contribuyendo a la proyección de los vinos de Rías Baixas y del albariño como variedad cada vez más reconocida fuera de España.

Finalmente, destacar que Martín Códax ha desarrollado una relación estrecha con la cultura gallega, participando en iniciativas que conectan vino, música y territorio. Esta dimensión cultural forma parte de su identidad desde sus inicios y refuerza su papel como agente activo en la dinamización social de su entorno.

Esta implicación ha sido reconocida recientemente con el Premio da Cultura Galega, otorgado por la Xunta de Galicia, un galardón que pone en valor su contribución a la difusión de la cultura gallega.❋

Más información: www.martincodax.com



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: A la vista se presenta limpio y brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Su nariz es de intensidad media-alta, con aromas cítricos de lima y de fruta blanca de pepita como la manzana verde, acompañados de matices florales. Fresco y mineral. Buena entrada en boca, denso y muy equilibrado, con una acidez bien integrada que aporta vivacidad y recorrido.
Maridaje: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos frescos.



GALICIA
Un bosque de copas

En la tierra de los mil paisajes y mil climas, cada cepa, cada bodega, es un descubrimiento gozoso, distinto a la última copa que hemos bebido.

Ruta del Vino Rías Baixas



El antropólogo Edgar Morin dice de un amigo que "ante un vaso de vino ve el origen del cosmos porque el hidrógeno se formó en los primeros minutos, los soles anteriores al nuestro por los átomos de carbono… ve los inicios de la Tierra con la formación de macromoléculas, la aparición de la vida, el desarrollo del mundo vegetal, de la viña salvaje, los progresos de la técnica en el control de la fermentación, de la temperatura…" Evidentemente este catador exagera, pero está claro que no se puede hablar de un vino cuando el panorama es tan enriquecedor como sucede en Galicia.

De los toneles de esta tierra se han dicho muchos disparates, entre ellos que no viajan. Vale la pena recordar a Cervantes en *El licenciado Vidriera,* donde describe a los españoles disfrutando de los de Ribadavia en las bodegas de Nápoles. En nuestros días las bodegas gallegas siguen planteando todo su potencial hasta darnos tantas referencias que obligan a comprarse una Biblia, la *Guía de Vinos, Destilados y bodegas de Galicia* con la que no perderse en este mundo complejo lleno de exquisitas referencias. Evidentemente hay muchas bodegas de estas denominaciones que todos conocemos sin necesidad de más lecturas. Suenan mucho Condes de Albarei, Terras Gauda, Pazo Pegullal, Fefiñanes, Abadía da Cova y otros que se han hecho un muy buen lugar en este mundo. Pero existe un larguísimo listado de blancos, tintos, aguardientes y licores de hierbas que no nos podemos perder. Para ello tenemos un arma infalible: la guía redactada por Alejandro Paadín y su hijo Luis, una referencia inapelable que hay que recorrer tanto en los capítulos iniciales descriptivos, entre otras cosas, de la historia de las vides en estos suelos, incluyendo las prensas, los lagares rupestres anteriores a la denominación romana, hasta la terminología y disposición de las cepas. Por mantenerse fiel a la obra de Paadín, podemos catar en primer lugar algo bueno de la D.O. Monterrei. Me gusta la idea porque esta D.O. se describe poco, aunque se hable más, y tiene botellas de lo más digno, desde blancos ricos en verdello y albariño a tintos como el Vilaza, elaborado por Castro de Lobarzán, que es un trueno en cuanto tienes la paciencia de dejar que te conquiste con tantas notas de mora y ciruela. Es un tinto a recordar, elaborado con una mayoría de mencía más aportes de araúxa y bastardo. Otro brinco y estaremos paseando por las Rías Baixas, contemplando las tierras de Arbo donde hay tintos sorprendentes y blancos que se graban en la memoria, como el Granbazán, un albariño 100% que, si lo prueban, lo clasificarán como un fuera de serie. Por el Val do Salnés hay tantas referencias, tan completas, que habría que dedicarles un libro entero, entre otras cosas para no saltarse a Eulogio Pomares, un caballero del que soy devoto.

> "EXISTE UN LARGUÍSIMO LISTADO DE BLANCOS, TINTOS, AGUARDIENTES Y LICORES DE HIERBAS QUE NO NOS PODEMOS PERDER"

Como la geografía gallega es infinita, la Ribeira Sacra es un paisaje a beber. Ahí se elaboran tintos de reverencia y, en menor proporción, blancos complejos que requieren el sorbo a sorbo. Como muestra, un godello 90%, albariño 10% de Abadía da Cova, titulado Pedras líquidas. Válganos Dios. De Ribeiro, con citar a Cervantes y a mis amigos de la bodega Canción de Elisa ya está todo dicho, porque hay que dar espacio a Valdeorras, también con godellos espléndidos, por ejemplo Pradolongo. Si añadimos a esta riqueza los elaborados bajo IGP, a destacar Ribeiras do Morrazo y Terras do Navia, el bosque de las mil copas toma forma puntualizado por otras sorpresas que nos harán meditar. "Haberlos haylos", e moi bos.✻

Lagar de Fornelos

Carácter atlántico

En el dinámico panorama de los vinos gallegos, pocas bodegas reflejan con tanta claridad la evolución de las Rías Baixas como Lagar de Fornelos. Ubicada en O Rosal (Pontevedra), esta casa del grupo La Rioja Alta, S.A. vive un momento de consolidación marcado por importantes avances en el viñedo, la continuidad de su proyecto técnico y el impulso internacional a sus vinos, que interpretan con precisión el carácter atlántico.



Esta etapa de crecimiento llega tras el relevo en la dirección técnica producido el pasado año, cuando la enóloga gallega Olga Verde asumió la responsabilidad tras la jubilación de Ángel Suárez, quien durante más de tres décadas fue el alma de la bodega. Con una sólida formación como Ingeniera Técnica Agrícola, Enóloga y MBA, y una trayectoria internacional que incluye vendimias en Chile y Nueva Zelanda, además de experiencia en distintas regiones españolas, Olga Verde aporta una mirada contemporánea que se integra con naturalidad en la filosofía de la casa. Junto a ella, Rubén de Castro lidera la viticultura, gestionando las 106 hectáreas de viñedo propio, donde el albariño sigue siendo protagonista, acompañado por nuevas plantaciones de variedades autóctonas como loureiro, caiño blanco, treixadura y godello.

A ello se suma la obtención de la certificación Sustainable Wineries for Climate Protection, un reconocimiento que avala su compromiso con la sostenibilidad, la eficiencia energética y la reducción de emisiones.

Con una visión clara y coherente, Lagar de Fornelos continúa avanzando como uno de los proyectos más sólidos y dinámicos de Galicia, donde tradición, innovación y paisaje se unen para dar forma a vinos con identidad propia.



NOTA DE CATA

Nombre: Lagar de Cervera 2025
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Procedente de viñedos propios en O Rosal y O Salnés, esta añada destaca por su equilibrio, su perfil aromático limpio —con notas de fruta blanca, cítricos y matices florales— y una boca vibrante, donde la salinidad y la tensión aportan profundidad. La crianza sobre lías finas contribuye a una textura más envolvente y a una mayor complejidad, consolidando un vino que combina precisión técnica y expresión de origen.

Vinos que profundizan en la identidad del territorio

La bodega continúa desarrollando vinos que profundizan en la identidad del territorio. Uno de los hitos recientes es el lanzamiento de Lagar de Cervera 2025, un albariño que reafirma el estilo de la bodega: frescura, identidad varietal y una marcada influencia del entorno. Otro ejemplo lo encontramos en Lindeiros 2022, segunda cosecha de este proyecto nacido en la finca Troviscoso, en Cambados, una parcela de apenas 3,8 hectáreas. Se trata de una edición muy limitada –alrededor de 9.000 botellas— que destaca por su profundidad, complejidad y textura carnosa, así como por un notable potencial de guarda. Este vino representa una apuesta decidida por explorar el valor del tiempo en los blancos de Rías Baixas y por poner en valor el viñedo como origen de grandes elaboraciones. Junto a Lindeiros, otra de las referencias que mejor expresan el carácter de O Rosal es Pazo de Seoane Rosal, un vino singular que combina elegancia y personalidad. Elaborado a partir de una cuidada selección de variedades autóctonas, refleja la riqueza vitícola de la subzona y la diversidad de su paisaje, ofreciendo una interpretación más compleja y estructurada del estilo atlántico que define a la bodega.❋

Más información: www.riojalta.com

Bouza do Rei Albariño 2025

Bacchus de Oro 2026

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color pajizo amarillento de aspecto brillante. Nariz fragante y muy intensa. Lleno de notas florales y frutales de una gran sutileza. En boca se presenta con un tacto suave. Amplio de matices gustativos. Sabroso y con muy buena carga frutal. En retronasal es persistente y fino.

BOUZA DO REI
Puxafeita, s/n
36636 Ribadumia (Pontevedra)
Tel.: 986 710 257
www.bouzadorei.com

Bouza do Rey Albariño –cuya añada 2025 ha sido premiada este año con un Bacchus de Oro en el XXIV Concurso Internacional de vinos, vermut y espirituosos Bacchus– es el buque insignia de la bodega Bouza do Rei. Esta bodega de las Rías Baixas está ubicada en Ribadumia (Pontevedra) en pleno corazón del Valle del Salnés, entre las Rías de Arousa y Pontevedra, que es la mayor llanura costera de Galicia. Se trata de una de las tierras más fértiles y se considera la subzona histórica del albariño, además de ser la que presenta una orografía más llana, de hecho, las viñas se suelen cultivar en pequeñas



colinas que rara vez superan los 100 metros sobre el nivel del mar.
La historia de la bodega Bouza do Rei es un continuo proceso de crecimiento en todos los aspectos: Desde las 20 hectáreas iniciales, las plantaciones propias y controladas han aumentado paulatinamente hasta las 160 ha. La capacidad de elaboración ha pasado de los 40.000 litros de la cosecha de 1984 hasta el millón y medio de litros actuales. Finalmente, este crecimiento también se constata en la comercialización, que ha pasado del nivel local y provincial de la primera cosecha hasta la situación actual, en la que la bodega exporta a más de una docena de países.❋



Añada muy especial

A Vilerma 2024 es una añada muy especial. Y lo es porque es la primera que elabora íntegramente Martina Prieto Pariente, directora técnica, después de que Pariente Tradición Familiar adquiriera esta bodega. Se trata de un Ribeiro de influencia atlántica, complejo y elegante, con mucha fruta, un toque herbáceo y bien equilibrado.





INSPIRACIÓN GALLEGA

Incorporado recientemente al porfolio de Murviedro, Santerra Albariño (D.O. Rias Baixas) se inspira en el Camino de Santiago y la cerámica tradicional de Sargadelos. Nacido en el Valle del Salnés, sus uvas provienen de viñedos de más de 15 años de antigüedad, que dan como resultado un sabor fresco con acidez equilibrada, acompañado de notas cítricas y tropicales.

Bodegas Regina Viarum

25 años siendo referente del vino gallego





En el corazón de la Ribeira Sacra, donde los viñedos descienden en vertiginosas terrazas hacia el cañón del Sil, se encuentra Regina Viarum, una bodega que ha sabido convertir el paisaje en experiencia y el vino en relato. De bodega a destino, de vino a experiencia, de territorio a relato global, el proyecto encarna una nueva forma de entender el lujo en el vino: auténtico, ligado al origen y profundamente emocional.

En 2026, este proyecto emblemático celebra su 25 aniversario consolidado como uno de los grandes referentes del vino gallego y, especialmente, como el motor del enoturismo en la región.

A lo largo de este cuarto de siglo, Regina Viarum ha construido una identidad profundamente ligada al territorio, reivindicando la viticultura heroica que define la Ribeira Sacra. Sus viñedos, trabajados en condiciones extremas sobre laderas imposibles, no solo dan origen a vinos de marcada personalidad, sino que conforman un paisaje cultural único que la bodega ha sabido interpretar y compartir. Esta visión ha sido clave para su posicionamiento como la bodega más visitada de Galicia, un hito que refleja no solo el atractivo de sus vinos, sino la capacidad de generar experiencias memorables en torno a ellos.

Modelo de enoturismo avanzado

Más allá de la producción vitivinícola, Regina Viarum ha desarrollado un modelo de enoturismo avanzado, donde arquitectura, paisaje, cultura y gastronomía dialogan de forma natural. Su enclave privilegiado, con vistas directas al Sil, convierte cada visita en una inmersión sensorial que trasciende la cata tradicional. En este contexto, la bodega ha evolucionado hasta convertirse en un destino en sí mismo, capaz de atraer tanto al público general como a un visitante cada vez más exigente y especializado.

El último gran hito en esta trayectoria llega de la mano de la gastronomía. El restaurante Vértigo, el proyecto más personal del chef Rafa Centeno, ha situado a Regina Viarum en el mapa internacional al conseguir la primera estrella Michelin de la provincia de Lugo y, al mismo tiempo, convertirse en el primer restaurante ubicado en una bodega en Galicia en obtener este reconocimiento. Este logro no solo refuerza la propuesta gastronómica del espacio, sino que consolida el posicionamiento de la bodega como un referente integral donde vino y alta cocina se encuentran.

Así, en su 25 aniversario, Regina Viarum no solo celebra su historia, sino que reafirma su capacidad de evolución. Una propuesta que mira al futuro sin perder de vista aquello que la hizo nacer: la tierra, el esfuerzo y el respeto por una identidad única. ❋

Más información: www.reginaviarum.es

NOTA DE CATA

D.O.: Ribeira Sacra
Variedad: Mencía
Características: A la vista presenta un atractivo cereza picota con reflejos violeta. En nariz aparecen notas frutales y frescas, destacando los frutos rojos muy maduros. Fondos minerales. Ataque fresco en boca, intensidad mineral con mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada. Amable, amplio y con un retronasal largo. Cálido y persistente.
Maridaje: Cocido gallego, guisos de carne, atún rojo y quesos semicurados.

Vértigo

Diálogo con el paisaje y los vinos

Vértigo propone una cocina de territorio, basada en el producto local y la estacionalidad, que dialoga con el paisaje y los vinos de la bodega Regina Viarum, donde se ubica, en el corazón de la Ribeira Sacra



El restaurante Vértigo abrió sus puertas en noviembre de 2022 en la bodega Regina Viarum. Con unas espectaculares vistas a los Cañones del Sil, está diseñado con materiales nobles y sostenibles siguiendo una línea estética protagonizada por la vid y en armonía con el entorno. Dos años después de la apertura, el chef Rafa Centeno se puso al frente de este espacio gastronómico en el que también trabajan sus dos hijos: Guillermo y Diego de 21 y 19 años respectivamente. El propio chef gallego nos explica cómo fue el proceso: "Desde hace unos años siempre quise volver a mi tierra natal (Lugo) y abrir un restaurante, después se me dio la posibilidad de hacerlo en un sitio tan espectacular como la Ribeira Sacra, en un enclave mágico como es la bodega Regina Viarum y me decidí a arrancar el proyecto en agosto del 2024. Empezamos como *wine bar* para conectar con la zona y tres meses más tarde empezamos con el proyecto gastronómico. La cocina que hacemos aquí es contemporánea gallega muy centrada en productos de Lugo y de temporada. Tenemos tres opciones: una pequeña carta, un menú degustación corto y otro un poco más extenso, aunque ninguno de ellos es muy largo. El más extenso es un paseo concentrado por el entorno y la temporada a través de tres aperitivos, cinco elaboraciones saladas y dos dulces". El vino, como no podía ser de otra manera, es fundamental a la hora de completar las experiencia gastronómica: "Nuestra carta de vinos está muy centrada en la Ribeira Sacra teniendo la mayor representación posible de la zona, además contamos con vinos del resto de Galicia y una muy pequeña propuesta con grandes vinos de España y del resto del Mundo".



El chef: Rafa Centeno

Nacido en Lugo en 1974, Rafa Centeno Móyer vivió durante su juventud fuera de su tierra natal, y tras regresar a Galicia y diplomarse en Relaciones Laborales, en el año 2001 decide abrir su propio restaurante en Vigo, Maruja Limón, en homenaje a la que fue su suegra, Maruja. A partir de ese momento, se desarrolla como chef autodidacta. Rafa tiene un modo muy personal de entender la gastronomía de su tierra. El hecho de no haber trabajado en ningún otro restaurante más que en el suyo, y de no haber tenido contacto alguno con el mundo de la hostelería antes, sin duda marcan su estilo: intuitivo, espontáneo, fresco y basado en los recuerdos y sabores de su infancia.

En 2010 el restaurante Maruja Limón recibe una estrella Michelin que mantiene a día de hoy, y desde 2014 dos soles Repsol. En 2020 Rafa abre el restaurante Centeno en Vigo, un proyecto más informal centrado en la cocina saludable pensado para cuidarse a la vez que se disfruta de recetas creativas.





Qué ha supuesto conseguir la estrella

Rafa Centeno declara para *Vinos y Restaurantes:* "Para mí ha sido un orgullo tremendo traer la primera estrella Michelin en la historia de la provincia de Lugo y hacerlo con mis hijos todavía ha supuesto un mayor privilegio. La verdad es que fue una sorpresa recibirla así de pronto, fue emocionante. Además, ha supuesto un empujón para el proyecto tremendo, nos ha puesto en el mapa gastronómico y sentimos la alegría de la gente de la ciudad de Lugo de por fin tener una estrella aquí, un comentario que nos hacen muchos de los clientes de Lugo que nos visitan: 'esta estrella la sentimos como nuestra', nos dicen. Está siendo muy bonito la verdad y nos hace sentirnos muy arropados. Desde que la recibimos la demanda de reservas han aumentado mucho y sobre todo hace que se reserve con más antelación. Y como ya contamos con otro restaurante con estrella, y sabemos lo que significa, la presión no la sentimos por ello, y si la sentimos alguna vez, es más por querer hacer de este proyecto algo único dentro de un entorno tan mágico como es la Ribeira Sacra, un sitio donde se respira naturaleza, el interior de Galicia y el mundo del vino".❋

VERTIGO
Bodegas Regina Viarum
Doade, s/n · 27424 Sober (Lugo)
Tel.: 621 235 978
www.reginaviarum.es/restaurante-vertigo
@restaurante.vertigo
P.V.P. Menús: Vértigo Esencia: 85€ - Vértigo Raíces: 98€



Restaurante Miguel González

Improvisación, técnica y sorpresas



Miguel González apuesta en su restaurante homónimo por una cocina de autor con raíz local en la que el uso de agua termal es un elemento diferenciador, y donde la improvisación y la técnica se unen para materializarse en tres menús degustación sorpresa.



Estamos ante una de las propuestas gastronómicas más sólidas y sorprendentes del panorama actual. La estrella, recuperada tras el traslado del restaurante a la ciudad de Ourense, lo ha ratificado.

El chef Miguel González elabora una cocina en la que prima el sabor, la delicadeza y la calidad de las mejores materias primas adquiridas al día como jureles, berberechos, ostras, anguilas, ciervo…

"En nuestra casa solo entra lo mejor de la huerta, la lonja y la ganadería", afirma.

Pero, como avanzábamos al principio, lo que sin duda diferencia su propuesta es el uso de agua termal, siendo pionero en su integración en la cocina. Otro elemento diferenciador es el hecho de crear cada día platos diferentes. Así, ofrecen al comensal elegir entre tres menús degustación sorpresa. Todos ellos cuentan con 3 snacks/aperitivos, pescado, carne y 2 postres. Se diferencian porque uno cuenta con 1 entrante, otro con 3 y otro con 5. A ellos se suma otra 'sorpresa' para las familias, es de los pocos gastronómicos que dispone de menú infantil hasta los 12 años.





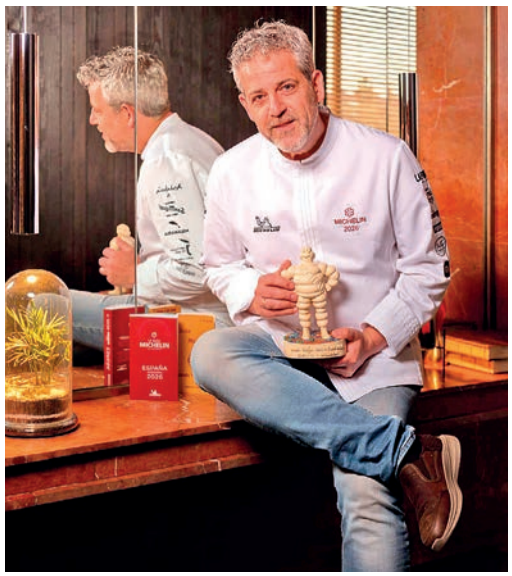
Qué ha supuesto conseguir la estrella

"La deseábamos para saber exactamente en qué posición nos encontrábamos en esta nueva ubicación. Conseguirla ha supuesto que el esfuerzo y dedicación hayan merecido la pena. Estamos muy orgullosos y agradecidos a todo aquél que ha contribuido con su granito de arena. Hemos puesto todo de nuestra parte para no bajar el listón de calidad que nos precedía y poder aumentar la calidad, los servicios, y una mayor atención a todo el público que así lo demandaba y añoraba. Ahora, gracias a ese respaldo de público y crítica, tenemos si cabe, todavía más fuerza e ilusión de seguir creciendo, avanzar y alcanzar mayores logros", afirma Miguel González, que quiso agradecer especialmente el trabajo de todo su equipo y el apoyo de su mujer y socia, Laura Novoa, subrayando el esfuerzo y la ilusión con los que afrontaron el reciente cambio de ubicación. Un compromiso que, según el chef, ha sido clave para lograr, en menos de un año, tanto el respaldo de la crítica especializada como la fidelidad de sus clientes.

La bodega y la sala

A cargo del sumiller Marcos Eire, finalista del concurso camarero del Año y subcampeón gallego de sumilleres, la bodega está dotada con más de 200 referencias tanto nacionales como internacionales, destacando en su composición que un 70 % de referencias son gallegas, principalmente de las 4 denominaciones de Origen de Ourense y bodegas próximas fuera de D.O.
El querer convertir el vino en el elemento que mejor acompaña a cada uno de los tres menús degustación, hacen que Marcos Eire se convierta en la persona que unifica la historia de un plato con la de un viticultor.
En la sala, la elegancia, saber estar, dominio de los idiomas y atención exquisita de Laura Novoa, ponen el broche de oro a una experiencia que, como ella resalta: "no debe resultar ostentosa ni áspera, si no cercana, agradable y mágica".✻

RESTAURANTE MIGUEL GONZALEZ
Avenida de Pontevedra, 17 · 32005 Ourense · **Tel:** 988 239 072 · www.restaurantemiguelgonzalez.com
@restaurantemiguelgonzalez · **P.V.P. Menús:** Auria: 75€ - Maridaje: 45€ - Cloe: 100€ - Maridaje: 55€ - Laia: 120€ - Maridaje: 75€



El chef: Miguel González Quintela

Sin mucho interés por los estudios, Miguel González vio en la cocina una salida profesional. No se le daban nada mal los fogones ya que se encargaba cada día de hacer la comida para su familia y acabó perfeccionando técnica con reputados chefs como Pedro Subijana y Jacques Maximin.
Después de trabajar en varios restaurantes también ejerció de profesor, tanto de sala como de cocina, en Vigo. Después de esa etapa, decidió emprender su propia aventura y abrir un restaurante en 2018 en la localidad orensana de O Pereiro de Aguiar. El pasado año se mudó al centro de la ciudad de Ourense, a escasos metros de la Plaza de Abastos y de la icónica fuente Termal de As Burgas. Un proyecto que va de la mano con su mujer, socia y jefa de sala Laura Novoa.

JEREZ

El gran incomprendido de la viticultura española

Ocho siglos de historia, una sola uva y la mayor colección de estilos que puede ofrecer un territorio vinícola. Que nadie se atreva a llamarlo vino de aperitivo.



POR JAVIER CAMPO



Hay vinos que necesitan marketing. Y hay vinos que lo que necesitan es justicia. El Jerez pertenece inequívocamente a la segunda categoría. Pocos territorios vinícolas del mundo atesoran tanta complejidad, tanta historia y tanta variedad tipológica como el Marco de Jerez, y sin embargo ninguno ha sufrido tanto el peso de la simplificación. Durante décadas, el Jerez fue el vino del aperitivo, el líquido ambarino que alguien servía antes de la comida en un vaso pequeño o en la característica copa de cata también minúscula, casi como disculpándose. Ese agravio histórico tiene los días contados. O al menos, debería.

Tres mil años no se improvisan

La historia del vino en la zona de Jerez de la Frontera es tan larga que resulta incómoda para cualquier denominación joven. Los fenicios ya cultivaban vid en estas tierras hace aproximadamente tres mil años, y los romanos continuaron la tradición exportando vinos de la región a lo largo de todo el Imperio. Pero fue durante la Edad Media cuando el Marco de Jerez comenzó a construir su identidad moderna. Paradójicamente, bajo dominación árabe, que no solo no suprimió la viticultura sino que convivió con ella durante siglos, la zona mantuvo su producción.

Con la Reconquista castellana, Jerez pasó a manos de la Corona y sus vinos empezaron a fluir hacia Inglaterra, mercado que acabaría siendo determinante para su consolidación internacional. En el siglo XVI, los comerciantes ingleses ya habían caído rendidos ante lo que ellos llamaban 'sherry', deformación fonética del topónimo árabe *Sherish*. Shakespeare lo citó. Francis Drake lo saqueó. Y el resto, como suele decirse, es historia. Una historia que moldeó un sistema de crianza único en el mundo: la solera.



Palomino: la uva que sabe borrarse para que brille el vino

Hablar del Jerez es, inevitablemente, hablar de la palomino fino. Esta variedad blanca, discreta en aromas, neutra en azúcar, con una acidez moderada y una alta producción, no sería precisamente la primera candidata en ningún *casting* de variedades nobles. Y sin embargo, es exactamente esa neutralidad la que la convierte en la uva perfecta para este sistema de crianza.

La palomino fino no compite con el proceso: lo sirve. Es el lienzo sobre el que el tiempo, los microorganismos y el sistema de soleras van pintando una obra que no tiene equivalente en ninguna bodega del mundo. Sin el velo de flor, esa capa de levaduras autóctonas que cubre los vinos en crianza biológica, la palomino sería poco más que un vino blanco andaluz sin vocación. Con ella, se transforma en algo radicalmente distinto.

Junto a la palomino, el Marco de Jerez cuenta con dos variedades secundarias de enorme valor: la pedro ximénez, capaz de producir vinos dulces de una concentración extraordinaria, y la moscatel, que aporta aromas florales y un dulzor más fresco. Ambas tienen su propio espacio dentro de la denominación, aunque es la palomino quien soporta el edificio entero.

El sistema de soleras: tiempo convertido en método

Antes de hablar de tipologías, es imprescindible entender el sistema que las hace posibles. La solera es un método de crianza fraccionada en el que el vino no envejece solo ni de forma estática, sino en convivencia permanente con vinos de distintas añadas. Las botas, normalmente barricas de roble americano de 600 litros, se organizan en filas superpuestas o alineadas. La fila más antigua, la solera, es de donde se extrae el vino para ser embotellado.

Acto seguido se rellena desde la criadera inmediatamente superior, y así de forma escalonada hasta completar el ciclo con vino nuevo. El resultado es un vino sin añada, pero con memoria. Un líquido que conserva en su ADN fragmentos de todos los años anteriores, que puede tener décadas de promedio de crianza y que nunca es exactamente igual, pero siempre es reconociblemente el mismo. Es un sistema que desafía la lógica del vino convencional y que solo puede entenderse, plenamente, al catarlo.

Esta explicación, está muy reducida y todo es mucho más complejo. Para que se entienda, lo he simplificado. Llevo más de una década siendo Formador Homologado de los Vinos de Jerez y entre la complejidad y la pasión, esto podría alargarse muy mucho.

Tipologías: el universo en una denominación

Aquí es donde el Jerez deja sin argumentos a sus detractores. Ninguna otra denominación de origen del mundo ofrece, bajo un mismo paraguas territorial, tantos estilos vinícolas radicalmente distintos entre sí.

El **Fino** es el jerez más fresco y delicado, criado íntegramente bajo velo de flor. Pálido, salino, con aromas de almendra verde y levadura, es la expresión más viva de la palomino sometida a crianza biológica.

Su hermano atlántico es la **Manzanilla**, producida exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda,

donde la influencia del Guadalquivir y el Atlántico generan un microclima que mantiene el velo de flor más activo durante más tiempo, produciendo un vino si cabe más fino y con ese punto yodado inconfundible.

El **Amontillado** es el resultado de un Fino al que se ha permitido que el velo de flor muera, iniciando una segunda fase de crianza oxidativa. El vino gana en color, de pajizo a ámbar, en estructura, en complejidad aromática. Nueces, cera, tabaco, cuero. Un puente fascinante entre dos mundos.

El **Oloroso** prescinde desde el principio del velo de flor, se encabeza con alcohol vínico a mayor grado desde el inicio, y envejece puramente por oxidación. Es más oscuro, más untuoso, con aromas de frutos secos tostados, madera vieja y especias. Potente y elegante al mismo tiempo.

El **Palo Cortado** es, quizás, el más enigmático de todos. Un vino que comenzó su vida como Fino o Amontillado y tomó, por razones que ni la ciencia explica del todo, el camino del Oloroso. Tiene la nariz del Amontillado y el paladar del Oloroso. Una rareza que los entendidos disputan como si fueran cromos.

Y finalmente, el universo dulce, que merece más respeto del que habitualmente recibe. En su forma más pura, el **Pedro Ximénez** es un vino elaborado con uvas pasificadas bajo el sol andaluz hasta perder la mayor parte de su agua, concentrando azúcares a niveles casi inverosímiles.

El resultado es un líquido entre marrón oscuro y negro como la tinta, de densidad casi de jarabe, con aromas de higo paso, dátil, chocolate negro, café tostado y regaliz. No se bebe: se medita. Su contrapunto es el **Moscatel**, elaborado con la variedad homónima de Alejandría, más claro de color, con aromas más florales y cítricos, y un dulzor más fresco y menos pesado. Dos vinos mono varietales, dos caracteres radicalmente distintos, ambos legítimos en la alta gastronomía.

Pero el capítulo dulce del Jerez no se agota en los mono varietales. Existe toda una familia de vinos de ensamblaje que la denominación regula y que el mercado consume con entusiasmo, especialmente fuera de España.

El **Cream** es el más conocido: un Oloroso dulcificado con Pedro Ximénez, de color caoba profundo, aromas de frutos secos y madera con un fondo dulce bien integrado. Harvey's Bristol Cream lo convirtió en icono global, para bien y para mal, porque su éxito popular arrastró también cierto estigma de vino poco sofisticado que el Cream de calidad no merece.

Bodegas Lustau



El **Medium** trabaja sobre una base de Amontillado u Oloroso ligeramente dulcificado: menos azúcar, más estructura, más acidez, un territorio de equilibrio que resulta más versátil en la mesa de lo que su discreción sugiere.

Y el **Pale Cream** es, quizás, el más paradójico de la familia: un Fino o Manzanilla al que se añade mosto concentrado para aportar dulzor, manteniendo sin embargo ese aspecto casi transparente. Vino de apariencia seca y carácter dulce. Una contradicción que en el Marco de Jerez resulta completamente coherente.

La distinción fundamental que conviene tener clara es esta: PX y Moscatel son tipologías de origen y variedad, vinos con identidad propia construida desde la uva. Cream, Medium y Pale Cream son tipologías de ensamblaje y dulzor, vinos construidos sobre bases ya definidas a las que se modula el nivel de azúcar.

No es una jerarquía de calidad, sino una diferencia de concepto que el consumidor informado debería conocer. Y que el hostelero, con demasiada frecuencia, ignora olímpicamente.

Y este melón no voy a abrirlo para no levantar ampollas, pero estaría bien que los restauradores conocieran un poco más las joyas líquidas que tenemos. Y no solo por la inherente defensa del vino, sino por la propia rentabilidad que como negocio alberga el conocer lo que vendes o podrías vender.

Los vinos que el filtro no debe tocar

Hay dos categorías dentro del Marco de Jerez que la industria tardó demasiado en reivindicar y que hoy representan, para muchos entendidos, la expresión más honesta y emocionante de toda la denominación. No son tipologías nuevas. Son, en realidad, la forma más antigua



de entender estos vinos: sin intervención, sin cosmética, sin el pulido industrial que durante décadas convirtió algunos vinos de Jerez en un producto homogéneo y predecible.

Para entenderlas, conviene conocer antes el lenguaje con el que los capataces de bodega han clasificado sus vinos durante siglos.

Las palmas son un sistema de marcas organolépticas con el que se determina el destino de cada vino durante su crianza. Una palma indica un vino limpio, con buen velo de flor, apto para crianza biológica: será Fino o Manzanilla. Dos palmas señalan un vino que evoluciona bien bajo flor pero con más cuerpo y carácter: candidato a Manzanilla Pasada o Amontillado. Tres palmas o palma cortada o tachada marca un vino que ha perdido el velo de flor de forma inesperada, o que presenta características a medio camino entre la crianza biológica y la oxidativa.

De aquí nace el Palo Cortado: el nombre del vino más enigmático de la denominación viene literalmente de esta marca de bodega, de esa palma cruzada que el capataz trazaba cuando el vino tomaba un camino que nadie había previsto. La raya identifica los vinos robustos sin aptitud para el velo de flor, pero destinados desde el principio a crianza oxidativa y que se convertirán en Olorosos.

Un sistema de notación que tiene siglos de antigüedad y que todavía hoy determina el destino de cada bota. Todo esto es muy complejo ¿verdad? Pasemos a otra cosa.

El Fino y la Manzanilla En Rama son vinos extraídos de la bota con una intervención mínima: sin filtración estabilizante, sin clarificación agresiva, con una ligera estabilización en frío como única concesión a la logística.

El resultado es un vino vivo, turbio en ocasiones, con una textura más amplia y una complejidad aromática que el proceso de filtrado convencional destruye silenciosamente. La levadura está presente.

El velo de flor deja su huella táctil. Hay algo casi animal en un buen En Rama que ningún Fino embotellado al uso puede igualar. Son vinos estacionales, ya que la saca se hace en primavera, cuando el velo de flor está en su momento óptimo. Es la más valorada y con una vida útil en botella más corta y caprichosa. Precisamente por eso los mejores sumilleres del mundo los tratan con respeto, con temperatura adecuada y con cierta urgencia.

La **Manzanilla Pasada** es otra historia, igualmente fascinante y aún más desconocida. Es una Manzanilla que ha permanecido más tiempo en solera del habitual, hasta el punto en que el velo de flor comienza a debilitarse y el vino



inicia una transición imperceptible hacia la crianza oxidativa. No es todavía un Amontillado, pero ya no es una Manzanilla convencional. Está en tierra de nadie: ha perdido la frescura punzante de su juventud y ha ganado una profundidad, una textura y una complejidad que la sitúan en un territorio único. Color dorado intenso, aromas de frutos secos con un fondo marino todavía presente, paladar más untuoso y largo. Es el vino de Jerez que más sorprende a quien lo descubre por primera vez, y probablemente el más difícil de encontrar en una carta española. Lo que dice mucho, y nada bueno, sobre el nivel medio de nuestra hostelería.

VOS, VORS y las menciones de edad: el argumento definitivo

Si todo lo anterior no fuera suficiente para reivindicar al Jerez como vino de primera categoría mundial, existe un último argumento que suele dejar sin réplica a los escépticos: el sistema oficial de certificación de vinos muy viejos.

La Denominación de Origen regula dos categorías de envejecimiento excepcional reservadas exclusivamente a Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez, las cuatro tipologías con capacidad real de mejorar con el tiempo.

El VOS (Very Old Sherry) certifica un envejecimiento medio mínimo de veinte años. El VORS (Very Old Rare Sherry) eleva ese umbral a treinta. Y lo que los distingue de cualquier otra mención de crianza en el mundo del vino es esto: la edad no es autodeclarada por el bodeguero.

El Consejo Regulador exige verificación analítica mediante isótopos radioactivos de carbono-14 para certificar científicamente que el vino tiene realmente esa antigüedad media. Es uno de los pocos sistemas de certificación de edad vinícola con respaldo científico real en el mundo entero. Un VORS de Amontillado o de Palo Cortado es uno de los vinos más complejos que puede servir un sumiller.

Hablamos de líquidos con décadas de historia acumulada, con una concentración aromática sin parangón y con precios que siguen siendo ridículamente bajos comparados con lo que costaría algo equivalente en Burdeos o Borgoña. Ahí está el escándalo real del Jerez: no en su historia, sino en su precio.

Maridaje sin fronteras: el jerez que nadie nos enseñó a usar

Un apartado en el que llevo más de un cuarto de siglo experimentando y escribiendo, y que sigo creyendo que es el gran argumento sin usar del Jerez. El gran secreto que la industria hotelera española no ha sabido explotar es la versatilidad gastronómica del Jerez. Mientras los sumilleres del mundo anglosajón llevan años maridando Fino con ostras y sushi, aquí seguimos sirviendo los vinos de Jerez con jamón, en el mejor de los casos. Tras mucho experimentar y escribir sobre los maridajes con los vinos de Jerez, sirvan estas líneas como apunte mínimo de su versatilidad.

El Fino y la Manzanilla son compañeros perfectos para cualquier marisco, para los fritos andaluces, para el jamón ibérico y para la coci-



na japonesa más delicada. Su salinidad y su frescura funcionan donde un vino blanco convencional se quedaría corto.
El **Amontillado** acompaña con soltura los guisos de caza menor, los arroces melosos, los quesos semicurados y los platos de setas.
El **Oloroso** marida con rotundidad carnes en salsa, estofados y quesos curados de carácter.
El **Palo Cortado** es, quizás, el vino más polivalente de toda la denominación: sirve en la mesa como en la sobremesa, con platos complejos o simplemente en compañía de su propia complejidad.
Y el **PX**, que muchos reducen a helado de vainilla, es en realidad el acompañante ideal de los postres de chocolate, los quesos azules, el foie gras y los frutos secos caramelizados. Un vino que puede comenzar y terminar una comida sin perder dignidad en ningún momento.

El momento es ahora

El Jerez vive un momento de reivindicación silenciosa pero sólida. Una generación de bodegueros jóvenes está recuperando vinos añejados durante décadas, rescatando fincas de viñedo antiguo en pagos históricos como Añina, Macharnudo o Carrascal, y apostando por elaboraciones más defensoras del terruño.
Fuera de España, el interés no ha dejado de crecer: Copenhagen, Londres, Nueva York y Tokio tienen en sus cartas de vinos listas de vinos de Jerez que avergonzarían a cualquier carta española. Los amantes del vino más curiosos del mundo llevan años bebiendo jerez con los mismos códigos con los que se acercan a un gran Borgoña o un Barolo.
El trabajo pendiente está en casa. Aquí. En convencer al hostelero de que una copa de Jerez bien servida, en copa de vino, tiene un protagonismo propio que pocos vinos blancos poseen. En educar al consumidor para que entienda que el Amontillado no es cosa de abuelas ni el PX una anécdota dulce. En situar el Jerez donde siempre ha merecido estar: en el centro de la mesa. No como preludio. No como final. Como lo que es: uno de los grandes vinos del mundo.❋

Manzanilla Papirusa

Con más de 130 años de historia, Bodegas Lustau se ha consolidado como una de las más emblemáticas del Marco de Jerez. Su trayectoria, marcada por la excelencia y el respeto por la tradición, la ha situado entre las bodegas más premiadas del mundo, con un reconocimiento constante en los principales certámenes internacionales. A ello se suma la labor de su capataz, Sergio Martínez, considerado uno de los grandes referentes en la elaboración de vinos generosos.
Única bodega presente en las tres ciudades del Marco –Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda– Lustau ofrece una visión completa y auténtica de la diversidad de estilos del Jerez.
Fiel a su filosofía, presenta una de las colecciones más amplias y selectas de la denominación. Entre ellas, la Manzanilla Papirusa, criada bajo velo de flor en Sanlúcar, donde la influencia atlántica y la cercanía del Guadalquivir marcan un carácter fresco, punzante y salino. Un vino versátil y gastronómico, ideal para acompañar desde jamón ibérico y mariscos hasta frituras andaluzas, sushi o ceviches.❋





NOTA DE CATA

Variedad: Palomino
Características: De color amarillo brillante con reflejos dorados. Aromas de camomila, brisa marina y manzana verde, con notas de heno e hinojo. Completamente seca, es ligera, fresca y punzante en el paladar.

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



Vinoble 2026

Escaparate mundial

El Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos y Licorosos y Dulces Especiales celebrará su XIII edición en el histórico Alcázar de Jerez del 30 de mayo al 1 de junio, consolidado como cita obligada para el sector vitivinícola internacional.



El vino, su elaboración, comercialización y consumo, han impregnado todos y cada uno de los aspectos de Jerez de la Frontera (Cádiz): su arquitectura, su cultura y su forma de entender la vida.

Precisamente por ello, hace ya más de dos décadas, esta bella ciudad andaluza convocó por primera vez este Salón, pionero a nivel nacional e internacional, y que rápidamente se convirtió en todo un referente para la industria vitivinícola.

Tres días intensos

Durante tres días, el Alcázar de Jerez se convertirá en el escenario perfecto en el que se concentrarán las miradas de bodegueros, restauradores, periodistas, sumilleres y otros profesionales de la industria vinícola, dando visibilidad a algunos de los mejores vinos del mundo. Vinos complejos y genuinos que responden a la singularidad de sus territorios, a sus condiciones naturales, pero sobre todo a su historia, lo que los convierte en los vinos más nobles.



Toda la ciudad se implica

Durante los días de Vinoble toda la ciudad de Jerez vibra con el vino. Fuera del recinto del Alcázar, en bodegas, restaurantes, espacios singulares y a través de multitud de eventos, se respira y vive la celebración del más noble de todos los productos: el vino



Estos son los que tendrán todo el protagonismo en el Alcázar de Jerez con motivo de Vinoble 2026: el mejor escaparate mundial para su promoción, aunque toda la ciudad se beneficiará del Salón.

El teniente de alcaldesa de Turismo, Antonio Real, ha destacado la importancia que tiene este evento "para afianzar la promoción de la marca Jerez como destino vitivinícola y enoturístico por excelencia, así como para la comercialización de nuestros vinos".

Vinos con personalidad propia

Vinoble es el único Salón internacional dedicado a los vinos Generosos, Licorosos y Dulces Especiales, unos vinos que difícilmente gozan de un espacio reconocido a la altura de su calidad en otras ferias y eventos vinícolas, generalmente enfocados a la promoción de vinos jóvenes y comerciales.

Los vinos presentes en Vinoble son vinos muy especiales, ya sea por los territorios de donde proceden, por el uso de variedades tradicionales o por las técnicas empleadas para su elaboración. Vinos que responden siempre a tradiciones largamente mantenidas y respetadas por los elaboradores.

Ese es el caso de los vinos generosos, los vinos de velo y los de carácter oxidativo, procedentes de largas crianzas. También de los vinos dulces naturales, los vinos de hielo o los dulces de podredumbre noble…Todo un universo de lugares, variedades y procesos expresados en vinos exquisitos y, sobre todo, con una personalidad propia.

Cifras 2024

- **66** stands
- **164** bodegas
- **200** metros de carpas gastronómicas
- **12** países representados
- Más de **10.000** asistentes de **16** países
- Más de **1.726** participantes en actividades
- Más de **800** referencias de vinos
- Más de **300** compradores



Éxito organizativo y de participación

Después de doce ediciones celebradas con éxito organizativo y de participación (en la pasada edición, en 2024, se registraron diez mil visitas durante los tres días de celebración) este Salón internacional se ha posicionado como una plataforma de primer nivel para operaciones comerciales gracias a la participación de un destacado número de compradores e importadores de distintos países.

Además del espacio expositivo, formado por 77 stands que se distribuyen por las estancias del palacio de Villavicencio (en el interior del recinto amurallado) y por los jardines del Alcázar, Vinoble utiliza espacios singulares como la antigua mezquita o la Sala del Molino para desarrollar un extraordinario programa de catas y experiencias a lo largo de las tres jornadas del Salón.

Prestigio y calidad

El éxito de la muestra se debe a muchos factores que la hacen única y le otorgan garantías de calidad y prestigio: desde la cuidada organización y alto nivel de profesionales que reúne hasta la exclusividad de los productos expuestos. Y por supuesto, el carácter único y excepcional del recinto en el que se celebra Vinoble: el histórico Alcázar de Jerez que se abre en todo su esplendor para acoger a estos extraordinarios productos. ❋

Más información: www.vinoble.org

Datos prácticos

- **Fechas:** 30 mayo - 1 junio
- **Horario:** Sábado: 17:00 - 21:00 – Domingo y Lunes: 10:00 - 14:00 y 17:00 - 21:00
- **Localización:** Alcázar de San Juan – Alameda Vieja, s/n. Jerez de la Frontera (Cádiz)

CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2026

Jerez de La Frontera

DO Jerez-Xérès-Sherry



Bodegas Fundador



Descubre su sabor desde múltiples perspectivas

La candidatura 'Come, bebe y ama Jerez' ha convertido a Jerez de la Frontera en la Capital Española de la Gastronomía 2026. Durante este año la ciudad gaditana ofrece una programación compuesta por más de 60 actividades y eventos concebida para invitar a descubrir su sabor desde múltiples perspectivas: experiencias de armonías, encuentros culturales, colaboraciones con chefs, propuestas musicales, actividades de ocio y acciones de proyección internacional forman parte de la agenda.

El galardón Capital Española de la Gastronomía (CEG) se creó hace más de 13 años y desde entonces una docena de ciudades españolas han ostentado el título, siempre con excelentes resultados.

Jerez de la Frontera, tras quedar finalista junto con Antequera (Málaga), se llevó el gato al agua con el lema "Come, bebe y ama Jerez". Así, la ciudad andaluza del flamenco, el vino y el caballo es durante este año Capital española de la Gastronomía. Y es que la gastronomía jerezana está viva en todo el calendario de eventos y festividades que protagoniza la ciudad a lo largo del año: Festival de Jerez, Semana Santa, Feria del Caballo, Fiestas de la Vendimia, Zambombas de Jerez, grandes eventos deportivos y citas vinícolas, con mención especial para Vinoble, que se celebra este mes de mayo.

Jerez ofrece una exquisita gastronomía gracias a los productos autóctonos, fruto de una geografía diversa, de un clima excelente, y del legado histórico dejado por los pueblos que habitaron este territorio, y que se refleja en una gastronomía diversa en sabores y aromas, destacando la fusión de vino y gastronomía, el matrimonio ideal para disfrutar de uno de los grandes y mejores placeres que ofrece la ciudad.

Además, Jerez oferta un amplio catálogo de restaurantes, bares y tabancos que sugieren un recorrido tan sorprendente como delicioso. Entre los platos típicos se encuentran la berza jerezana, riñones al jerez, cola de toro, chicharrones, quesos, o el plato típico de los viñadores 'el ajo de viña' que se sirve en los meses de otoño e invierno junto al vino joven, o el tocino de cielo y el Pedro Ximénez como delicatessen en los postres.



Identidad, patrimonio y cultura

El Vino y el Vinagre de Jerez son dos de los mayores motivos que coronan a Jerez con este reconocimiento. Ambos productos, con siglos de tradición y métodos de elaboración únicos, representan la esencia de la ciudad: sabor, carácter y una gran versatilidad.

Estos productos mantienen un vínculo esencial con la gastronomía jerezana. Así, los Vinos de Jerez tienen una extraordinaria capacidad para maridar diferentes sabores y platos: desde guisos caseros tradicionales, el tapeo de sus tabancos y bares, hasta las nuevas creaciones de jóvenes cocineros que están liderando la revolución gastronómica de la ciudad. El Vinagre de Jerez, por su parte, es el rey de los condimentos de cocina. Sus matices hacen de él un aderezo esencial en una gran variedad de platos, tanto en la alta cocina como en elaboraciones del día a día.

Para el Consejo Regulador, este reconocimiento representa un gran respaldo a su misión: proteger, promover y poner en valor la singularidad de los vinos con Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Vinagre de Jerez. Además, el nombramiento está alineado con otras iniciativas estratégicas, ya que Jerez acoge este año la edición número XIII del Salón Internacional Vinoble, un evento internacional dedicado a los vinos nobles, generosos y dulces especiales. Y las finales nacionales de Copa Jerez en 8 países, un concurso internacional que pone en valor el maridaje con el jerez.

Impulso al turismo enogastronómico

La elección de Jerez como Capital Española de la Gastronomía supone un importante impulso al turismo enogastronómico. La Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez, una de las más importantes y consolidadas de España, permite a través de ella descubrir bodegas centenarias, hoteles y una gastronomía profundamente enraizada en su territorio. De su mano se pueden visitar desde tabancos, bares de tapas y propuestas con estrella Michelin hasta hoteles-bodega u otros alojamientos enclavados en plena viña.
Actualmente, Jerez lidera el enoturismo de España y este reconocimiento sumará viajeros en los próximos meses.

DO Jerez-Xérès-Sherry



El Brandy de Jerez como hilo conductor
Bodegas Fundador, la bodega más antigua del Marco de Jerez, impulsará, en el marco de la celebración de la capitalidad, un ambicioso programa de acciones destinadas a poner en valor la tradición del Brandy de Jerez y su estrecha vinculación con la identidad gastronómica local.

Bajo el lema 'Doce maneras de saborear Jerez', Fundador desarrollará su Año Gastronómico desde Casa Fundador, el restaurante de la bodega. Mes a mes, invitará a redescubrir la ciudad a través de sus productos más emblemáticos y su recetario más identitario. Así, durante todo el año habrá un menú de la Capitalidad que homenajeará a la tierra. Cada etapa estará dedicada a uno de estos sabores esenciales —del mar a la dehesa, de la cocina popular a la tradición repostera— en una propuesta que pone el foco en el producto como expresión de territorio y cultura. Siempre habrá un guiso tradicional en la carta jun-

Música, arte y gastronomía



Bodegas Tío Pepe

Las Bodegas Tío Pepe, reconocidas entre los mejores destinos de enoturismo del mundo según The World's Best Vineyards 2025, acogen la XII edición de 'Veranea en la Bodega' durante julio y agosto, una cita que une música, arte y gastronomía con grandes nombres nacionales e internacionales.
Este año la gastronomía tendrá un protagonismo especial dentro de las actividades de 'Veranea en la Bodega', con motivo de la designación de Jerez como Capital Europea de la Gastronomía 2026. Así, la programación gastronómica incluirá propuestas destacadas como México entre Soleras, del chef Javier Muñoz, conocido como el "chef del Sherry" y responsable del restaurante La Carboná (12 de agosto); los tradicionales asados chilenos de El Huaso (5 de agosto); un mano a mano entre el restaurante Mantúa, del chef Israel Ramos, y el restaurante de Pedro Nolasco, situado en el interior de las bodegas jerezanas (30 de julio), así como un Ronqueo Gastronómico en colaboración con Petaca Chico (8 de agosto). Además, durante todos los días del festival, la oferta culinaria contará con la participación de Little John Burgers & Things, del sumiller y Premio Nacional de Gastronomía Juan Ruiz, que aportará su propuesta de auténtico "fast good" desde Rota.

DO Jerez-Xérès-Sherry



to a catas temáticas, encuentros en torno al queso artesano, el tradicional ronqueo de atún, carnes con carácter, arroces de Jerez, ceviches, 'pescaíto frito', salazones o citas dedicadas a los ibéricos de la dehesa jerezana, configurando un homenaje continuo a la despensa local, siempre en diálogo con el brandy de Jerez como hilo conductor.

Uno de esos encuentros con un producto gaditano como protagonista tendrá lugar el próximo 22 de mayo a las 19.00 horas, en Casa Fundador, el restaurante de las bodegas. Se trata de un ronqueo único de atún rojo salvaje de almadraba de Gadira.

Esta propuesta refuerza el compromiso de la firma con la puesta en valor del producto, el conocimiento y las experiencias en torno a la cultura culinaria del sur.

La velada comenzará con la recepción de los asistentes y una visita a las históricas instalaciones de la bodega, un recorrido que permite adentrarse en el legado de Fundador entre barricas centenarias. A continuación, los asistentes disfrutarán de una bienvenida con un combinado de la casa, Magas por Fundador, antes de asistir a uno de los momentos centrales de la jornada: el ronqueo en directo del atún rojo.

El ronqueo es el despiece tradicional del atún rojo, un proceso artesanal que recibe su nombre del característico sonido que produce el cuchillo al rozar con el espinazo del pez. Durante esta demostración, los maes-

4 planes para disfrutar de Jerez

Con motivo de esta distinción a Jerez de la Frontera, eBooking.com –la compañía española referente en ofrecer reservas de alojamientos turísticos– ha seleccionado cuatro planes gastronómicos y no gastronómicos para descubrir y disfrutar el municipio en 2026:

1 Descubrir los platos tradicionales de la gastronomía jerezana: Entre los manjares típicos de Jerez de la Frontera que eBooking.com recomienda probar destacan el ajo caliente, los chicharrones, el rabo de toro, la berza jerezana, el menudo jerezano, el tocino de cielo y el pocito.

2 Visitar los establecimientos con más historia de la ciudad: Jerez cuenta con una oferta de restauración sublime, conocida por sus tradicionales tabancos, como El Pasaje, San Pablo y El Anticuario. eBooking.com también recomienda encarecidamente visitar la taberna Las Banderillas y el restaurante la Venta de Cartuja, uno de los más antiguos de España.

3 Realizar una cata de vinos en una de sus afamadas bodegas: El enoturismo es uno de los pilares de la cultura gastronómica de Jerez de la Frontera. Por ello, uno de los planes más recomendados a los que visiten la Capital Española de la Gastronomía 2026 es realizar una cata de sus icónicos vinos. Pasear por los viñedos, adentrarse en las bodegas para conocer su historia y el proceso de elaboración del vino y culminar la visita con la cata de sus bebidas es una de las mejores experiencias que vivir en esta ciudad.

4 Conocer el patrimonio y los monumentos: Por último, más allá de la gastronomía, Jerez de la Frontera es una ciudad con un importante patrimonio cultural e histórico. El Alcázar, la Cartuja de Santa María de la Defensión, la Catedral, la Iglesia de San Miguel, entre otros, son los principales enclaves turísticos de la ciudad gaditana.

Bodegas Fundador



tros ronqueadores de Gadira —profesionales altamente especializados— mostrarán en directo cómo se obtiene, a partir de un único atún, hasta 24 piezas diferentes, cada una con propiedades, texturas y aplicaciones culinarias propias.

Este conocimiento, transmitido durante generaciones en las almadrabas gaditanas y perfeccionado con técnicas de precisión, convierte el ronqueo en una auténtica experiencia didáctica y sensorial. No en vano, el aprovechamiento integral del atún ha llevado a que sea conocido tradicionalmente como "el cerdo del mar".

Durante el ronqueo, se servirán distintos aperitivos elaborados con atún rojo, como semi mojama, serranito de atún, gilda, mini brioche o ceviche, permitiendo a los asistentes descubrir la diversidad de matices de este producto excepcional.

La experiencia culminará con una cena en la terraza de Casa Fundador, donde el atún rojo será el gran protagonista de un menú degustación que incluirá elaboraciones como tiradito, surtido de crudos o ventresca a la plancha, armonizadas con vinos de Jerez y brandies de la casa. El broche final lo pondrá un postre maridado con Harveys Bristol Cream y Terry Espresso.

Finalmente, el ciclo Fundador & Friends reunirá a destacados chefs como Juanmi Contreras, Israel Ramos, Alejandro Sánchez, Javier Muñoz o Ale Alcántara en una serie de encuentros gastronómicos donde ofrecerán su interpretación contemporánea de los productos gaditanos, reforzando el vínculo entre tradición culinaria e innovación creativa.

"Este tipo de experiencias nos permite acercar al público el origen y la riqueza de los productos que forman parte de nuestra identidad gastronómica, en un entorno único como nuestras bodegas", señalan desde Casa Fundador.

Pero la experiencia en Casa Fundador va más allá del plato: en el restaurante, situado en pleno casco histórico y con una amplia terraza al aire libre, la cocina se complementa con una amplia propuesta de combinados que reivindica la versatilidad del brandy en el mundo actual. ❋

Hotel Casa Palacio María Luisa

Sabores jerezanos en un ambiente sofisticado

El único Hotel Cinco Estrellas Gran Lujo que podemos encontrar en Jerez de la Frontera ofrece una cuidada y selecta experiencia gastronómica para que los huéspedes y visitantes de la ciudad puedan degustar los auténticos sabores de Jerez y sus alrededores en un entorno único, elegante y sofisticado.









El hotel Casa Palacio María Luisa está ubicado en una histórica casa palaciega de principios del siglo XIX meticulosamente restaurada para albergar 14 habitaciones y diferentes espacios.

Su propuesta gastronómica, junto con su estrecha vinculación con la cultura local —especialmente en el marco del vino de Jerez —, contribuye a enriquecer la experiencia y a poner en valor el destino.

Verónica Muñoz, chef del hotel y del restaurante T22, ha diseñado una oferta gastronómica muy ligada al producto de la zona. En el T22 los comensales podrán disfrutar de una cuidada carta de temporada con productos muy ligados a la zona acompañados por una bodega donde los Vinos de Jerez cobran protagonismo.

Cada plato del restaurante lleva la firma y sello de la chef, con un estilo de marcada personalidad, trabajando de manera tradicional el producto, con un toque de presentación e influencias culinarias internacionales, todo ello unido a una gran sensibilidad creativa, que sin duda sorprende por el cuidado, la delicadeza y la perfección.

Se puede comer a la carta u optar por el menú degustación, una propuesta gastronómica que rinde homenaje a la tradición, reinterpretada con una mirada contemporánea. Sabores auténticos, producto de calidad y una cocina pensada para emocionar en cada detalle. Entre los platos del menú se encuentran delicias como los Raviolis de calabacín verde caramelizados rellenos de queso azul, pera y nueces; el Tartar de gambas blancas con agua de tomate y albahaca; la Flor de alcachofa confitada a la plancha con yema de huevo curada y virutas de foie; o el Lomo de tarantelo a la plancha con jugo especiado y tomate asado y pan tostado.

Además del restaurante T22, el hotel ofrece un servicio de desayuno a la carta con diferentes panes, bollería, los mejores embutidos ibéricos, zumos caseros, fruta y una gran variedad de platos calientes que pueden disfrutarse en el porche. Finalmente, añadir que el hotel dispone de diferentes salones para celebrar eventos privados, ya sean de trabajo o de ocio. Para dichos eventos la chef elabora menús especiales, diseñados individualmente según las necesidades de los asistentes.❋

Más información:
www.casapalaciomarialuisa.com

Otros espacios gastronómicos

- **Terraza: El espacio abierto más espectacular de Jerez disponible para desayunos, comidas y cenas.**
- **Jardín Privado: Un oasis verde para celebrar desde una boda a una presentación.**
- **Palo Cortao: Un comedor exclusivo para celebraciones privadas.**
- **Bar Inglés: Para compartir un brandy y sentirte como un "Lord".**

Mare

Alta cocina de barrio

Ubicado en el corazón de la ciudad de Cádiz, Mare es el proyecto personal del chef Juan Viu, que define como 'alta cocina de barrio'. Dispone solamente de tres mesas y un único menú degustación a base de pescado y guisos sujeto al mercado, pero no le ha hecho falta más para brillar con luz propia.







Mare abrió sus puertas en el verano de 2023 y poco más de dos años después la Guía Michelin decidió que merecía lucir una estrella. "Mare es un homenaje a la cocina marinera tradicional y al mar. También es un reconocimiento a las madres que con pocos recursos han alimentado a familias enteras. Y, por encima de todo, es un homenaje a mi madre", afirma Juan Viu.

La propuesta gastronómica

La cocina que elabora Juan Viu combina la esencia de los guisos de antaño con técnicas contemporáneas. Inspirada en la cocina de las madres y abuelas, su propuesta se centra en platos llenos de sabor, elaborados mayoritariamente con productos frescos de las lonjas locales. Una de sus máximas es el respeto al ritmo natural de los productos, priorizando la sostenibilidad del sector primario, especialmente de la pesca y de pequeños productores. Recurre a las carnes y caza de manera puntual.

El menú degustación, que varía según el mercado, destaca por su sencillez, autenticidad y respeto por la identidad culinaria de Cádiz. Destacan los fondos y combinaciones que evocan sabores de siempre, jugando con contrastes sápidos y texturas que dotan de identidad a la propuesta contemporánea de este joven cocinero. Guisos que son para mojar pan y sabo-

El chef: Juan Viu

Nacido en Barbate (Cádiz), en 1994, Juan Viu creció en el entorno de la Confitería Tres Martínez, un negocio familiar de repostería que ha sido regentado por su madre, Pepi Martínez, y que ha influido significativamente en su pasión por la gastronomía.
Formado en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, Juan ha trabajado en reconocidos establecimientos de toda España como Aponiente (El Puerto de Santa María) o Lillas Pastia (Huesca) que le permitieron adquirir una sólida base en técnicas culinarias y una profunda comprensión de la cocina andaluza. En 2019 abrió en su ciudad natal Viu Espacio Gastronómico, que cerró durante la pandemia, y un año después en la misma ciudad, Barrunto, más informal, que también cerró para abrir Mare en 2023.
En 2021, fue finalista al premio 'Cocinero Revelación' en Madrid Fusión, lo que consolidó su posición como una figura emergente en la gastronomía española.







res que se instalan en la memoria como su icónico atún en tomate de mi abuela Trini, la piriñaca, o el dobladillo de caballa. Además, Juan haciendo honor a sus raíces familiares, la popular confitería Tres Martínez, también se atreve con los postres.

El espacio

De diseño minimalista, los tonos blancos y azules evocan la frescura de la costa gaditana. Además de las tres mesas, la barra, ubicada en el centro del local, permite a los comensales –un máximo de 12– observar cómo Juan Viu y su equipo finalizan las elaboraciones a la vista.
Destaca la vajilla, expresamente diseñada para Mare por un artesano local, la mantelería de hilo y la cristalería acordes a la cava de vinos que atesora 315 referencias, con protagonismo de vinos del marco de Jerez, blancos de pasto de Cádiz, champagnes de pequeño productor así como etiquetas de blancos y tintos internacionales escogidas de pequeños cupos. ❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella

Juan Viu declara para *Vinos y Restaurantes*: "Para nosotros recibir nuestra primera estrella Michelin ha sido una felicidad inmensa, resultado de trabajo, constancia y dedicación. Lo que más feliz nos hace es que sea en Cádiz y que gracias a este reconocimiento muchos compañeros del sector de la ciudad se vean beneficiados, como hoteles, bares, tiendas... esa economía circular que reconforta".
Y añade: "Desde su concesión hemos notado un incremento de reservas y tipo de cliente diferente, con una mayor visibilidad a nivel nacional e internacional potente".

MARE
Pza. Candelaria, 12 · 11005 Cádiz · **Tel:** 628 688 030
www.marerestaurante.com
@mare_restaurante
P.V.P. Menú Degustación: 105€ - Maridaje: 65€

D.O. LA MANCHA

CRDO La Mancha



CRDO La Mancha



Vocación e identidad propia

La Mancha puede ser considerada como la Denominación de Origen vinícola más grande del mundo, tanto en cuanto a superficie de viñedo como a producción anual. Sus vinos adquieren una marcada personalidad gracias a la combinación, entre otros factores, de una benévola orografía y de un suelo particularmente rico.

Las características de La Mancha son únicas y claramente favorecedoras. Se trata, en esencia, de un amplio altiplano, sin grandes desniveles montañosos y cuyo relieve se ha ido aplanando a lo largo de millones de años. Sin embargo, uno de los rasgos más significativos de la zona es la naturaleza de sus suelos.

En la gran llanura manchega abundan los depósitos de calizas sedimentarias, con un grosor y compacidad de los granos de tipo arcilloso o arenoso, hecho que de por sí ya resulta ideal para generar vinos de gran calidad.

Por otra parte, La D.O. se distingue por su altitud: la mayor parte del viñedo manchego oscila entre los 600 y los 800 m sobre el nivel del mar. Y en cuanto a su ubicación geográfica, La Mancha aparece casi completamente encajonada por los diferentes sistemas montañosos que la rodean y que por lo general bloquean la llegada de masas de aire húmedo de origen marino, con la única excepción del valle del Guadiana.

La altitud y el aislamiento respecto a los vientos húmedos determinan la sequedad de

CRDO La Mancha



2025: una añada excelente

La pasada vendimia, condicionada por la ola de calor del mes de agosto, resultó más corta en términos productivos que la campaña previa, pero dio lugar a una añada con una calidad calificada como "excelente", tras consultar los informes sensoriales de sus expertos de cata. Estas conclusiones se extrajeron de la valoración técnica de los vinos catados, en la que se evaluaron 50 muestras de blancos rosados y tintos de 10 bodegas distintas de las cuatro provincias que componen la zona geográfica de la D.O. Asimismo, se tuvieron en cuenta las puntuaciones de 188 referencias de embotellado de vinos de la añada 2025.

la región. A ello hay que añadir una elevada insolación (unas 3.000 horas al año) y unas temperaturas continentales (veranos en los que se superan los 40º e inviernos que pueden alcanzar los -15º), con datos pluviométricos muy bajos (normalmente entre los 300-350 mm anuales).

Tradición histórica

Los orígenes documentados de la viticultura en La Mancha datan de los siglos XII-XIII, tras la repoblación cristiana de estas tierras durante la Reconquista. Sin embargo, se cree que el cultivo de la vid ya era habitual desde la época romana.

Con la llegada del ferrocarril, La Mancha pudo dar a sus vinos una mejor salida portuaria en los mercados, que se tradujo en una atracción de capital exterior que permitió una mayor progresión social, demográfica en inversión del sector vinícola manchego durante el último tercio del siglo XIX. No obstante, el cultivo de la vid en La Mancha no alcanzó su máxima expansión hasta la década de 1940, debido a la implantación de numerosas cooperativas vinícolas en toda la región.

En la actualidad el vino forma parte de la vida de la región de forma natural, y muchas de las costumbres y festividades de la zona coinciden con las fechas de la vendimia.

De gran extensión

La Mancha no es solo la región natural de mayor extensión de España, sino que también, con las interminables hectáreas de viñedo que encontramos en todo su territorio, puede ser considerada como la zona vitivinícola más extensa del mundo o como mínimo de Europa –se la conoce como el "Gran Viñedo de Europa"-. En este aspecto, aunque sin perder su liderazgo, la D.O. ha registrado un leve descenso de las hectáreas de vid cultivadas, pasando de 146.859 en 2024 a 144.708 en 2025.

Como comarca natural, los límites de La Mancha son poco precisos, aunque por lo general se le atribuye una extensión algo superior a los 30.000 km^2, lo que supone alrededor de la mitad de la superficie total conjunta de las cuatro provincias con territorios que forman parte de La Mancha (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo).

Carlos David Bonilla continúa liderando la D.O.

El pasado mes de enero, Carlos David Bonilla revalidó su presidencia de la D.O. La Mancha tras salir reelegido, dando inicio a su tercera legislatura consecutiva. Un año más, la unanimidad entre las diferentes organizaciones sirvió para que prosperara la candidatura del también presidente de la cooperativa Nuestra Señora del Rosario, en El Provencio (Bodegas Campos Reales).

El presidente reelecto realizó un primer balance de los últimos cuatro años, tras haber afrontado la pandemia en 2020, así como una posterior ralentización de los mercados exteriores con la actual guerra de Ucrania y el creciente clima de inestabilidad mundial. La D.O. asume ahora los retos de un contexto mundial marcado por un neto retroceso en el consumo, junto al giro en el cambio a las nuevas tendencias por los vinos blancos. En este sentido, Bonilla tiene claro que el sector vitivinícola en Castilla-La Mancha se encuentra ante una oportunidad histórica con el vino blanco Airén.



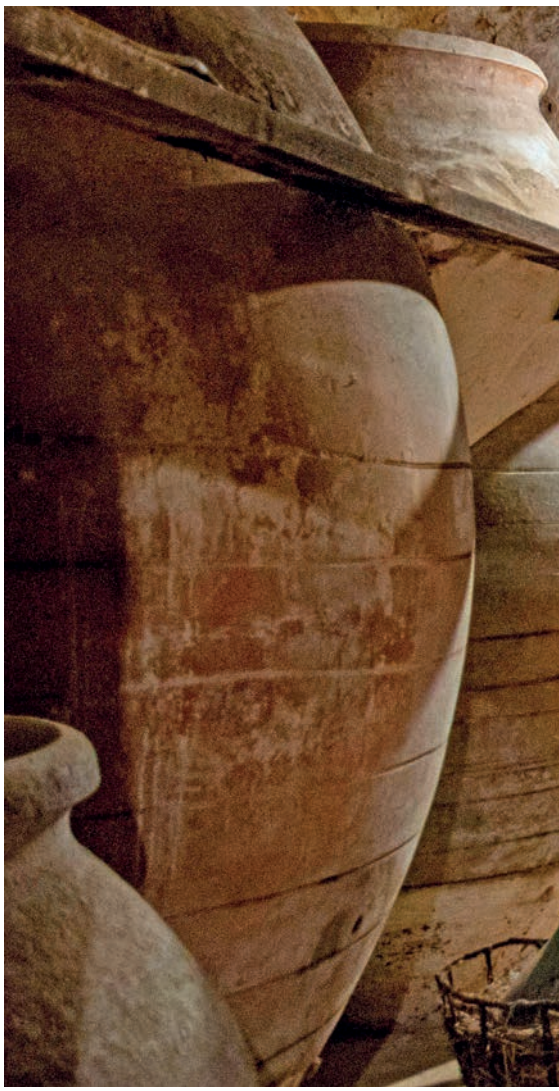
Presencia internacional



Prowine Tokio


Prowein Düsseldorf

La D.O. La Mancha ha participado en salones como Prowein Düsseldorf y Prowine Tokyo. En el salón alemán, celebrado en marzo, la D.O. presentó una nueva propuesta promocional sin renunciar a sus raíces más tradicionales. En el stand de Castilla-La Mancha del salón participaron un total de 23 bodegas y tres denominaciones de origen (Almansa, Jumilla y La Mancha). Por su parte, Prowine Tokio, extensión del salón de Düsseldorf y celebrado en abril, es todo un referente del mercado asiático. Hay que tener en cuenta que, según datos del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, Incluso teniendo en cuenta que la comercialización en el mercado japonés se redujo en un 9 % en 2025, con 1.096.080 botellas adquiridas, Japón ha pasado a convertirse en el primer país extracomunitario que lidera las importaciones de vino DO La Mancha.



En términos administrativos, el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen "La Mancha" da cabida a un total de 192 términos municipales: 13 en la provincia de Albacete, 62 en Ciudad Real, 71 en Cuenca y 46 en Toledo. En cuanto a sus miembros, la D.O. agrupa a cerca de 15.000 viticultores y unas 250 bodegas.

Uvas y vinos

Entre las distintas variedades, destaca la airén, la uva blanca más característica de la Meseta Sur y una de las más abundantes de España (32%), cuyo cultivo es mayoritario en Castilla-La Mancha. Conocida en otras regiones como Lairén, Manchega, Valdepeñera y forcayat, es una variedad muy productiva que se adapta muy bien a climas extremadamente secos y calurosos. Produce unos vinos de buenos aromas y acidez moderada. Otras variedades blancas de la zona son moscatel de Alejandría, moscatel grano menudo, parellada, pedro ximénez, riesling, sauvignon blanc, torrontés, verdejo Viognier, macabeo o viura, chardonnay y ge-


Ruta del Vino de la Mancha

Ruta del Vino de La Mancha. Cueva Persiles.



würztraminer. En cuanto a las variedades tintas, estas son las siguientes: cencibel o tempranillo, garnacha tintorera, pinot noir, garnacha tinta, graciano, malbec, mencia, merlot, monastrell, moravía dulce o crujidera, petit verdot, syrah, cabernet sauvignon y bobal.

Cabe destacar que, en términos vinícolas, la sequedad y la alta insolación propias de La Mancha reducen considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas en la vid y favorecen la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos de color intenso, en los que se potencia claramente la fuerza aromática de las distintas variedades.

La Mancha cuenta en su haber con vinos jóvenes o nuevos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan (que pueden ser, a su vez, secos, semisecos, semidulces y dulces), vinos tradicionales de la última añada o añadas anteriores, y vinos envejecidos en barrica de roble (con una permanencia mínima de 60 días).

En cuanto a la graduación alcohólica, esta queda establecida en 10º para los blancos y 11º para los tintos. La acidez total mínima es de 4,5 g/l. ❋

Homenaje al Siglo de Oro

Con motivo de la celebración del Día de Libro, el pasado 23 de abril, el Consejo Regulador de la D.O. La Mancha celebró, en el edificio Vinos del Quijote de Alcázar de San Juan, Cervanvino 2026. Una cita que, en palabras del gerente del Consejo, Ángel Ortega, "pretende ser un homenaje a Cervantes y el Siglo de Oro donde el vino tenía una importancia especial en La Mancha y en Madrid".

Ortega dirigió una cata que tuvo una introducción histórica, a cargo de Juanjo Mazuecos, responsable del departamento de comunicación del CRDO La Mancha, en la que realizó un recorrido evolutivo de la cultura del vino en los pueblos de Mediterráneo, desde las fuentes clásicas de ascendencia grecolatina hasta los textos con referencias directas al vino en los escritores más insignes del Siglo de Oro como Quevedo, Lope de Vega incluso Shakespeare y, por supuesto, Cervantes.



Alimentaria + Hostelco

Gran éxito de su edición más internacional

La gran plataforma ferial para la industria de la alimentación, las bebidas, el *foodservice* y el equipamiento, celebrada en Barcelona clausuró con gran éxito de público y negocio una edición marcada por reunir su mayor número de expositores extranjeros y una gran participación de compradores nacionales e internacionales. El evento, que celebró el 50ª aniversario de Alimentaria, destacó además por el protagonismo del sector horeca y el impulso a las innovaciones de productos y soluciones para el sector.











Durante los cuatro días de celebración el salón recibió la visita de 109.600 profesionales, un 25% de ellos internacionales, procedentes de 120 países, fundamentalmente de Estados Unidos, Latinoamérica y Europa. Los compradores y público profesional acudieron atraídos por la gran oferta presentada por más de 3.300 empresas expositoras, 1.200 de 70 países, en una convocatoria que impulsó la internacionalización, el negocio y la competitividad de sectores estratégicos para la economía.

En este sentido, las empresas internacionales participantes fueron un 30% más que la pasada edición, en 2024, con un aumento del 40% más de superficie expositiva destinada a presencia internacional. Europa, con Polonia como País de Honor, junto con Latinoamérica y Norteamérica, concentraron buena parte de esta representación empresarial.



Asimismo, se celebraron 14.500 reuniones de negocios entre las firmas participantes y los más de 2.700 compradores e importadores de 120 países invitados por el salón. Para Antoni Llorens, presidente de Alimentaria, "El gran éxito de participación de esta edición demuestra la solidez del sector incluso en un contexto internacional tan complejo como el actual. Gracias a sus 50 años de trayectoria, Alimentaria continúa siendo una herramienta de internacionalización imprescindible para nuestra industria".



Mieles novedosas

Torrons i Mel Alemany presentó durante la feria dos novedades. Por un lado, la nueva Gama Luxe, una colección de mieles elaboradas con la colaboración de firmas gastronómicas de referencia compuesta por: Miel y Trufa, en alianza con Laumont; Miel y Té Matcha, con Tea Shop; Miel y Azafrán, con Safrà del Montsec y Miel y Chile, la propuesta más atrevida con Specials Foods. La otra novedad es la Miel con Vitamina B12, la primera miel del mercado con alto contenido en este nutriente esencial.





Los Horeca Awards 2026 reconocen los proyectos más innovadores del sector

Los Horeca Awards 2026, organizados por Alimentaria + Hostelco, reconocieron once iniciativas y profesionales que representan la evolución del sector hacia modelos más eficientes, inclusivos y creativos. La edición ha evidenciado el compromiso de la industria con la innovación aplicada a ámbitos como la restauración colectiva, la restauración organizada e independiente, la hostelería hotelera, la tecnología alimentaria, el diseño de espacios y la sostenibilidad integral.

Las propuestas más disruptivas en alimentación y bebidas

Un año más, se entregaron los Premios Innoval a las mejores novedades lanzadas entre abril de 2024 (a partir de la última edición del salón) y marzo de 2026, en las categorías de Canal Retail, Horeca, Impulso, Tendencias, Distribuidor y Producto. Los ganadores fueron seleccionados entre más de 300 productos que reflejan las nuevas demandas de salud, sostenibilidad y experiencia gastronómica y que estuvieron expuestos en la muestra Innoval, el área de Alimentaria Hub que concentra la innovación más avanzada del sector y que, un año más, refuerza el papel de Alimentaria+Hostelco como plataforma de tendencias y palanca para nuevos lanzamientos internacionales.



Entre otros, los premios Innoval reconocieron a Maison Perrier Chic, de Nestlé Waters, una línea de mocktails sin alcohol elaborados con agua con gas, zumos y extractos botánicos y Liquats Vegetals, fue premiada por su nueva familia barista y sus versiones Matcha Avena, Avena 0%, Pistacho Avena y Chai Avena, sin azúcares añadidos, aditivos ni gluten.

Torre de Núñez fue reconocida por su Gama Ligero, compuesta por chorizo curado y criollo con 30% menos de grasa, alto contenido proteico y elaboración sin aditivos, gluten ni lactosa. El premio a la Proteína alternativa recayó en Ouegg, de Patatas Fritas Torres, los primeros chips elaborados únicamente con clara de huevo deshidratada mediante tecnología que conserva su valor nutricional. Pintura de Gamba by Caviaroli fue premiada por su emulsión de gamba roja del Mediterráneo que actúa como salsa, aderezo y elemento decorativo con intenso sabor marino.

Germinado de Brócoli 4.0, de Germinats Tugas, fue destacada por su innovación en salud como superalimento funcional, y por su innovación en sostenibilidad, los Bagazitos, de Impact Foods por transformar el bagazo cervecero en un snack rico en fibra y proteína. Todo un ejemplo de economía circular, y el premio al placer se lo llevó Lingote de Mar, de Eurocaviar.



EL SALÓN HA RECIBIDO LA VISITA DE **109.600 PROFESIONALES** Y SE HAN CELEBRADO **14.500 REUNIONES** DE NEGOCIOS

Impulso del canal Horeca y la innovación

Una de las áreas de mayor éxito de esta edición ha sido la dedicada al canal Horeca, que, en línea con la apuesta estratégica del certamen por el *foodservice* y la hostelería, ha crecido este año un 40% reuniendo más de 600 empresas del sector. La gran participación de público junto al programa de actividades y las innovaciones presentadas, reflejan para el presidente de Hostelco, Pere Taberner, "el dinamismo y la capacidad de transformación tanto de la industria alimentaria en su conjunto, como del sector horeca en particular".

Hotel Breakfest entrega los premios de su primera edición



De izquierda a derecha: Judit Camps (La Fageda), Laia Ortiz (Balfegó), Alejandro Loaiza (Serras Barcelona) y María Sánchez (Nocilla)

Los galardones reconocen la mejor aplicación gastronómica de los productos de las marcas patrocinadoras —Nocilla, La Fageda y Balfegó— dentro de las propuestas presentadas por los hoteles participantes. El chef Alejandro Loaiza fue el encargado de recoger los tres premios, que destacan la coherencia, creatividad y capacidad de integración del producto en el plato.

Los premios recayeron en las siguientes elaboraciones:

– Premio a la Mejor Integración de crema de cacao Nocilla: "Torrija de Santa Teresa con ganache de Nocilla"

– Premio a la Mejor Integración de yogur griego La Fageda: "Sándwich de pastrami con yogur griego La Fageda"

– Premio a la Mejor Integración de atún rojo Balfegó: "Mollete casero de atún rojo Balfegó con salmorejo"

Hotel Breakfest, impulsado por Gourmeet en colaboración con Alimentaria + Hostelco, se celebró del 19 al 26 de marzo en cinco hoteles de cinco estrellas de Barcelona, consolidándose como un nuevo formato gastronómico que reivindica la pausa entre horas a través de propuestas de media mañana y media tarde.

Gran Final del Concurso Cocinero y Camarero del Año 2025-2026

La Gran Final del Concurso Cocinero y Camarero del Año 2025-2026 –organizado por Grupo Caterdata– convirtió, el último día de la feria, el espacio The Horeca Hub en el gran punto de encuentro de la gastronomía nacional, reuniendo a los mejores talentos del país en una jornada decisiva marcada por el alto nivel y la máxima exigencia profesional. Paula Gutiérrez (Tayta Restaurante *, Salamanca) se proclamó mejor Cocinera de España 2026 en su X edición, con Jorge Lengua (Llavor *, Oropesa del Mar) en segunda posición y Roger Julián (Simposio*, San Antonio de Benagéber, Valencia) en tercera. Por su parte, Javier Gil del Restaurante Gaytán * (Madrid) fue reconocido como mejor Camarero de España en la VI edición del certamen, seguido de Sonia García del Estudio Gescahoteles (Santiago de Compostela) como segunda finalista y Juan David Marco de Saddle * (Madrid) en tercera posición.



En este sentido, los nuevos productos y desarrollos volvieron a situarse en el epicentro del evento. Y es que el salón se convirtió en un escaparate de propuestas pioneras, especialmente las que ofrecen al mercado soluciones más saludables, con menor impacto ambiental, y aplicaciones de inteligencia artificial orientadas a una nutrición cada vez más personalizada.

La próxima edición de Alimentaria+Hostelco tendrá lugar del 20 al 23 de marzo de 2028 en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona.❋

La flamante ‘Cocinera del Año’ es exultantemente joven –nació en el año 2000– pero esa juventud y el hecho de ser mujer, no han sido un obstáculo para que su aún corta carrera esté ya trufada de éxitos. En el restaurante salmantino ‘Tayta’ Paula elabora una cocina mestiza –como ella– que fusiona de forma natural, según nos cuenta, el recetario andino y español.

POR LAURA MORALES



“Estoy segura de que he nacido para ser cocinera”

Paula Gutiérrez

Paula Gutiérrez es la jefa de cocina del restaurante familiar Tayta en Salamanca, antes conocido con el nombre de su padre, el peruano Víctor Gutiérrez, cuya labor al frente del establecimiento hizo que luciera una estrella Michelin durante 20 años y que aún mantiene. Tras ser ‘coronada’ como ‘Cocinera del Año’ en la pasada edición de Alimentaria, la hemos entrevistado para que nos cuente en primera persona qué ha supuesto para ella este reconocimiento, por qué decidió ser cocinera o cuáles son sus aspiraciones de futuro. Esto es lo que nos ha contado.

Naciste en una familia dedicada a la hostelería. ¿Siempre tuviste claro que querías ser cocinera? ¿Es vocacional o tuviste ese momento de rebeldía, queriendo romper con la tradición familiar?

La verdad es que es algo que ha ocurrido de manera inevitable y sin premeditación, realmente. La cocina siempre ha estado de manera presente en mi vida. Crecí entre fogones, viendo a mi padre hacer algo que iba mucho más allá de un restaurante. Así que no hubo un momento epifánico ni un punto de inflexión. Ha sido una transición natural.

Por supuesto que, al ser una profesión muy sacrificada, a veces tienes momentos de duda. Pero todos los tenemos. No es nada excepcional. Nos pasa en lo personal y lo profesional. Dudamos de todo. De quiénes somos, de qué estamos haciendo, de qué queremos... Eso es bueno, la duda lleva a pensar y a conocerse más. Y a pesar de esos momentos difíciles, aquí sigo porque estoy segura de que he nacido para ser cocinera. No sabría qué hacer si no lo fuera.

El pasado otoño el restaurante Víctor Gutiérrez pasó a llamarse Tayta y tú asumiste el cargo de jefa de cocina. ¿Cómo se produjo esa transición? ¿No te supone mucha pre-



sión ponerte al frente de un restaurante con estrella por revalidar?

Tayta es nuestro proyecto familiar. La palabra significa 'padre' o guía en quechua: algo así como la raíz, lo que viene antes, lo que te forma y te lleva donde debes estar. Tiene mucha implicación emocional. Y eso es exactamente lo que nos ha ocurrido: la cocina de mi padre, Víctor Gutiérrez, durante 25 años es la que nos ha curtido e inspirado para ser hoy quienes somos como casa y, en mi caso concreto, como cocinera: poder hablar de los orígenes, los recuerdos de infancia, los viajes y la vida en general; y todo ello a través de una cocina mestiza que trabaja de forma natural fusionando el recetario andino y español.

Tayta es lo que somos y la manera que conocemos para compartir nuestra identidad con aquellos que eligen sentarse en nuestra mesa y que hacen que este proyecto continúe. Así que pasar a ser la jefa de cocina ha sido un proceso que he vivido de manera muy natural y que tuvo mucho que ver con un momento en el que mi padre estaba delicado de salud. No es una ruptura para nada. Es una continuación, una evolución orgánica donde todos estamos implicados. Un homenaje y, al mismo tiempo, una apertura hacia lo que viene.

En cuanto a la presión de revalidar la estrella, no vivo el día a día en el servicio desde ese ángulo. Me preocupo por dar lo mejor de mí como profesional y hacer una cocina honesta: honesta conmigo misma y mi identidad; honesta con el producto, que es el protagonista; y honesta con el comensal, que es quien hace que todo esto tenga sentido, y te motiva a seguir dando lo mejor.



Además, por supuesto, conlleva una visibilidad nacional, que da impulso y es importante para el momento en el que nos encontramos con Tayta: estamos en un proceso de evolución en el que el restaurante ha madurado, la identidad se ha redefinido, el menú se ha rediseñado, y estamos trabajando en reflejar esa nueva imagen con autenticidad y coherencia.

En cuanto a la preparación, sí, ha sido un proceso largo. Sobre todo, de reflexión, de pensar en lo que quería llevar como propuesta y lo que no. Luego, las pruebas también han sido fundamentales para perfeccionar y pulir. Lo que quería era presentar algo que de verdad me representara, respetara el producto y no fuera ostentoso. Estoy contenta con el resultado conseguido.

¿Qué ha supuesto para ti ganar el concurso Cocinero del Año? ¿Llevabas mucho tiempo preparándote?

Ha supuesto un orgullo muy grande. Al final cada día trabajas para que el servicio salga lo mejor posible, y tus comensales se vayan habiendo disfrutado la experiencia. Pero un reconocimiento así reafirma que ese trabajo tiene

En 2024 ganaste el concurso Chef Balfegó –convirtiéndote en la primera mujer en obtenerlo– y ahora el Cocinero del Año, que en diez ediciones solo lo han ganado dos mujeres contándote a ti. ¿Te sientes una pionera pese a tu juventud? ¿Qué opinas sobre el papel de la mujer en la alta cocina?

Sí, es cierto que fui la primera mujer en ganar



APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Los anticuchos de mi abuela.
Un lugar: Cualquier sitio frente al mar, viendo el atardecer.
Una película: Ratatouille.
Un libro: Confesiones de un chef de Anthony Bourdain.
¿Qué suena en tu playlist? De todo, dependiendo del momento. Desde Los Hijos del Sol hasta Lana del Rey, Cigarettes After Sex, Aquille Lauro, Rihanna o Keinemusik.
Un truco de cocina: Prueba lo que cocines.
Un producto fetiche: El atún de Balfegó.
Una experiencia gastronómica inolvidable: La que viví de pequeña en el restaurante de Carme Ruscalleda.
Hobbies: Descubrir el mundo, comer bien y compartir tiempo con la gente a la que quiero.
Un sueño por cumplir: Tantos... Seguir conociendo el mundo y abrirme a nuevos proyectos interesantes.
Si no hubieras sido chef... Imposible. Si no hubiera sido chef no sería nada más. No sé hacer otra cosa.



Víctor Gutiérrez con sus hijas, Paula (jefa de cocina) y Andrea (jefa de sala)

Chef Balfegó y eso fue un orgullo, y en 2008 el concurso Cocinero del Año lo ganó Beatriz Sotelo. Estoy muy feliz y me siento orgullosa de estos reconocimientos. No me veo como pionera ni nada por el estilo, solo como una persona que ama y respeta profundamente la cocina, y que trata de dar lo mejor de sí misma cada día para crecer y continuar aprendiendo. Estoy contenta porque a cualquiera le gusta que le feliciten en su trabajo. Pero veo esto con mucha naturalidad y con los pies sobre la tierra. Sabiendo que el camino es largo y que tiene curvas. No es una línea recta.

Lo que es cierto es que este tipo de reconocimientos conllevan una gran visibilidad y responsabilidad. Las mujeres antes también estaban en la cocina y la alta cocina, lo que pasa es que su presencia era anónima. Son todas esas talentosas chefs que me han precedido las que han hecho el trabajo duro y han alzado la voz para decir "nosotras también estamos aquí". El camino tiene que seguir abriéndose, pero existe. Así que quiero que esto pueda servir de plataforma y hacerles saber a esas niñas que quieren dedicarse a este oficio que aunque no sea sencillo, esto es posible.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
La honestidad, identidad y la coherencia entre ambas. No me interesa la exhibición, busco que haya un significado real. Aportar algo genuino al sector. Algo que sea real y auténtico, algo que tenga significado y que hable de quién soy como persona y cocinera.

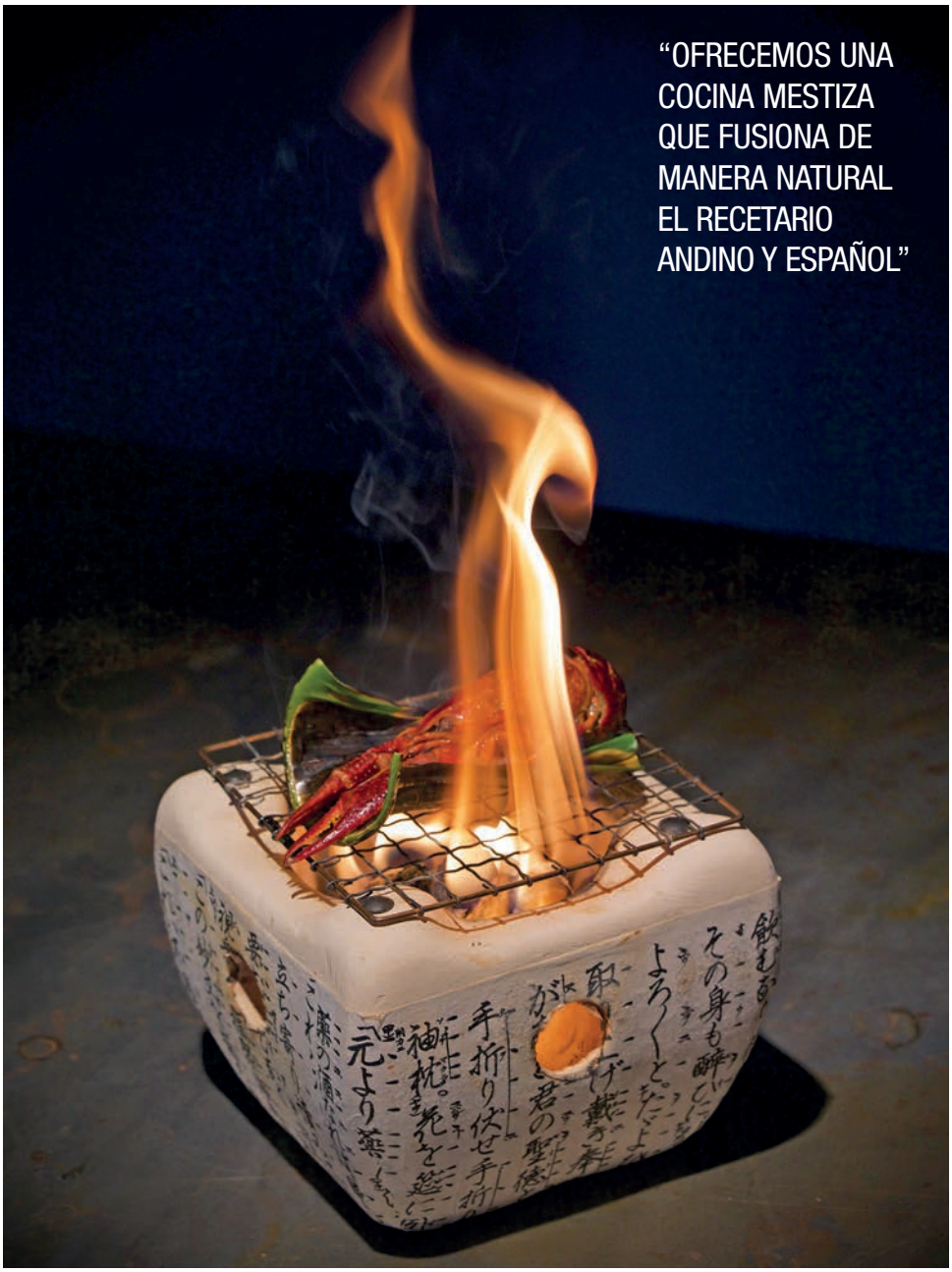
Te has formado en Noor, Deessa y Cocina Hermanos Torres. ¿Alguno te ha marcado de manera especial?
Me siento agradecida de haber podido aprender en algunas de las mejores cocinas del mundo.

Cada uno de ellos me ha aportado cosas maravillosas, me ha ayudado a crecer profesionalmente y ha dejado huella de formas distintas. Pero quizás, si tuviera que decirte un sitio que recuerdo con especial cariño, sería Deessa de Quique Dacosta en el Hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid. Fue un lugar que me acogió desde el principio, y donde el equipo humano marcó sin duda la etapa. La generosidad, las ganas de trabajar juntos, de ayudarnos unos a otros, la importancia de mantener estándares altos y de ser autoexigente y preciso... Fueron años muy buenos.

¿Cómo definirías la cocina que lleváis a cabo en Tayta? ¿Le imprimes ya tu sello personal o todo está consensuado a nivel familiar?
Cocina mestiza. En ella el componente biográfico es fundamental y por eso la cocina que hacemos tiene sentido y es honesta. La mezcla es real, viene de nosotros, de haber crecido entre dos mundos y dos culturas; de conocer dos despensas que se complementan y que resultan en nuestra propuesta en Tayta.
En cuanto a si imprimo ya mi sello personal: sí, por supuesto. Pero no hay roles o tareas definidas. Es decir, no hay cuestiones en las que puedo intervenir y otras en las que no. Para nosotros es muy importante hablar, escucharnos los unos a los otros y aportar nuestra visión para llegar a un consenso y, entonces sí, hacer lo que consideramos mejor para el restaurante.

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?
La verdad es que me gusta cocinar de todo. Soy muy curiosa. Me gusta mucho preparar pescados, limpiarlos, hacer una salsa sabrosa, cocinarlos con respeto... También me encanta la carne y la caza en particular. Y luego, la cocina de base: un buen fondo, un buen jugo, un sofrito bien hecho.
Me gusta cocinar de todo, pero para mí es fundamental confiar en el proveedor. Saber que el producto va a tener una calidad excelente. Por eso solo trabajamos con productos y empresas que pueden cumplir esos estándares, como Balfegó.

¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Tayta?
Te animo a que vengas y lo descubras por ti misma. Pero te adelanto que tenemos tanto carta como menú degustación y que hacemos un viaje por nuestra historia: un relato que habla de quiénes somos, de lo que hemos vivido, de nuestras raíces. Es una propuesta mestiza que aplica técnicas contemporáneas a las despensas española y peruana. Por supuesto, todo se articula en función de la temporada y trabajamos siempre con productos estacionales y de km 0. Tenemos platos de caza muy interesantes, gyozas, atún, ceviche, guisos de fondo...



¿Qué importancia le otorgáis al vino y al maridaje?
Juega un papel protagonista. Es parte de la experiencia para explorar latitudes y territorios. Se complementan y ayudan a reforzar los sabores y el relato de identidad que ponemos sobre la mesa.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos? ¿Aspiraciones de futuro?
Además de consolidar la propuesta en Tayta, estamos por abrir dos restaurantes nuevos de la mano del grupo Azotea en Mallorca y Marbella. Son opciones más divertidas e informales, donde mantenemos la esencia de la cocina peruano-mediterránea con un producto de calidad y un formato que lo que busca es que quien nos visite pase un buen rato.
Y a medio plazo, me atrae la idea de llevar esta cocina a contextos y geografías distintas y de explorar propuestas que vinculen la gastronomía a la moda y el arte. ✻

TAYTA RESTAURANTE
Empedrada, 4 · 37007 Salamanca · Tel.: 923 262 973
www.taytarestaurante.com

Éxito total

39 Salón Gourmets

Una edición más, el Salón Gourmets se ha convertido en la Feria Internacional líder mundial de Alimentación y Bebidas de Calidad. Las cifras hablan por sí solas: 55.000 productos, 1.993 expositores, más de 1.500 actividades y 110.154 visitantes profesionales. INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR GRUPO GOURMETS

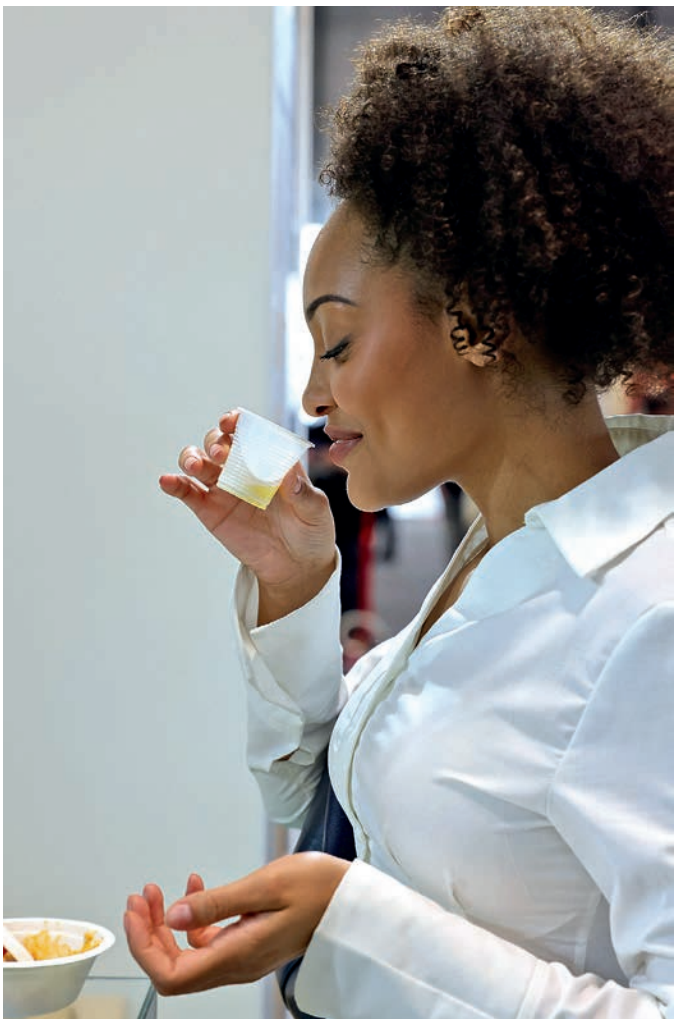


Vinos, aceites de oliva, conservas, cárnicas, charcutería, condimentos, salsas, platos preparados, ahumados, quesos, salazones, encurtidos, frutos secos, café o dulces, fueron solo algunos de los sectores que atrajeron la atención de los más de 110.000 visitantes profesionales que acudieron al 39º Salón Gourmets que se celebró un año más en Madrid del 13 al 16 de abril.

Durante los cuatro días del evento se llevaron a cabo más de un millar de actividades en las que se pudo disfrutar y saborear el excelente producto con el que cuenta nuestro país, ya que todas las Comunidades Autónomas estuvieron representadas, así como numerosos países como Arabia Saudí, Bélgica, Francia, Perú, Tailandia, Portugal, Suiza; además de la región de Sicilia (Italia)y la ciudad de Chihuahua (México).







Los campeonatos y concursos más esperados

La jornada inaugural comenzó con dos de los campeonatos más esperados. El 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet reunió a los mejores especialistas en diez modalidades como la clásica, pala, taglio, napolitana, sin gluten, più larga, argentina, velocidad y acrobacia. El 16º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026, anunció a sus 60 ganadores y los 10 Gold en la categoría Cheese from Spain Awards (ICEX), consolidándose como uno de los certámenes más prestigiosos del sector. En la última jornada se dieron a conocer los ganadores de las 20 categorías con las que cuenta el concurso. El premio al Mejor Queso de España 2026 fue para Savel, Airas Moniz (Chantada, Lugo), mientras que el premio Champion Gold de la Categoría Cheese from Spain Awards (ICEX) recayó en Rey Silo Blanco (Ernesto Madera López. Pravia, Asturias).

Otro de los concursos más esperados fue el 32º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura donde el ganador Javier Campos de Belmonte (Cuenca) destacó por su técnica, precisión y velocidad. Además, sorprendió con su gran imaginación al presentar el mejor Plato Creativo del campeonato.

La tarde continuó con citas como el campeonato Mejor Montado Ibérico by Arturo Sánchez y Berkel 2026. Aitor Martínez resultó ganador en la categoría de montado frío y Luis Rodríguez en la de montado caliente; el 9º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP" premió al restaurante La Cantina de Villalegre, Avilés (Asturias).

Nuevas incorporaciones

Entre las incorporaciones más destacadas de esta edición destacó el Campeonato Tacomanía – Campeonato de Tacos Mexicanos by IGP Aguacate de Canarias, cuyo ganador fue Daniel Martínez, del restaurante Tatemado (Madrid). Por su parte, Cristina Salas de la Fuente, del restaurante Habitual by Ricard Camarena, conquistó al jurado con una menestra de verduras templada con velouté escabechada en La Mejor Menestra Navarra: Reto Reyno Gourmet.

EN CIFRAS

1.993
expositores

110.154
visitantes

+55.000
productos

+1.500
novedades

+1.000
actividades

+70.000 m²

+250 mill/€
volumen de negocio generado (directo e indirecto)

15º Concurso Nacional de Cócteles Panizo



El *bartender* mallorquín Gabriel Ramón Marí, con su cóctel «De Zamora a Jalisco», se alzó con el primer premio del 15º Concurso Nacional de Cócteles Panizo, un certamen que busca encontrar el mejor cóctel elaborado con el destilado español de referencia, el orujo en alguna de sus variedades.
El segundo cóctel con alma española mejor valorado por el Jurado fue «Nube del Sil», de la *bartender* navarra Noelia Barea Chicote y el tercer premio fue para el cóctel «To wake up beside you», una creación del *bartender* canario Kirian Santana.

Un gran desafío

El Desafío Xchef by Cervezas 1906 llevó la cocina más sostenible al SG. Seis concursantes hicieron gala de su creatividad elaborando platos que demostraron su compromiso con una comunidad buscando generar un impacto positivo y consciente en la sociedad. Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña) fue el mejor de esta edición con su propuesta de puerro asado con holandesa de koji y majada de sardina ahumada y avellana, armonizado con 1906 Black Coupage.



Y para los más carnívoros, Burger Master - Campeonato Nacional de Hamburguesas Gourmets by Arcecarne fue un auténtico espectáculo, gracias a las suculentas propuestas de los chefs que compitieron por elaborar la mejor hamburguesa gourmet que finalmente se llevó La Pepita Burger Bar de Vigo (Pontevedra).

De aquí y allá

Asturias puso en valor algunos de sus productos amparados bajo la marca Alimentos del Paraíso Natural. Fabas con Chosco, sidra o quesos como el Cabrales y Afuega'l Pitu fueron los protagonistas.
También tuvieron especial relevancia los quesos del País Vasco que, bajo el lema 'del pastoreo a la innovación', ofrecieron un recorrido por algunas de sus elaboraciones más representativas, desde el queso de pastor tradicional (de oveja latxa o carranzana) y la DOP Idiazabal, hasta quesos con marca Eusko Label y propuestas innovadoras desarrolladas con el apoyo de Esneki.
Finalmente, desde el país vecino, Matosinhos, Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO, presentó su propuesta culinaria a través de los *showcookings* de reconocidos chefs.

31º Campeonato de España de Sumilleres

El 31º Campeonato de España de Sumilleres patrocinado por Tierra de Sabor y con el copatrocinio de Bodegas Avelino Vegas contó con 47 sumilleres que durante dos días tuvieron que enfrentarse a catas escritas de vinos, identificación de destilados y decantación y servicio de una botella de vino, entre otras. El jurado eligió a Diego Tornel Gómez (Gran Canaria) como mejor sumiller de España y representará a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).



Entre gladiadores y vino

La segunda jornada comenzó con uno de los grandes clásicos del Salón Gourmets: el 7º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets y que este año se llevó a cabo con una puesta en escena muy novedosa, "Más Más Meat" donde los concursantes ataviados con cascos de gladiadores tuvieron que despiezar un solomillo de vaca y preparar un steak tartar. Ismael Peña (Restaurante El Higuerón, Marbella, Málaga) fue el ganador de esta edición.

Otro de los concursos con los que arrancó la jornada fue el 2º Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga que estrenó dos categorías, gazpachuelo tradicional y gazpachuelo creativo, los ganadores fueron "Marengo" de Frutos Jiménez (Restaurante La Marina Hermanos Palma, Málaga) y "Retama" de Miguel Ángel Expósito (Restaurante Retama, Torrenueva, Ciudad Real) respectivamente. Por su parte, Mohamed El Harouat (Mercado de San Miguel, Madrid) fue el más rápido abriendo 40 ostras en un tiempo de 5'13" en el 18º Campeonato de España de Abridores de Ostras–Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

Otra de las novedades de la jornada fue el *showcooking* The Bleu Table por parte del conocido chef Aurelio Morales que aprovechó SG para presentar en primicia un innovador concepto gastronómico que se desarrollará próximamente en Mercamadrid donde conecta el origen del producto con la alta cocina contemporánea, profundamente ligado a la tradición y raíces de Central de Carnes Premium Grupo Norteños. The Bleu Table será la primera mesa gastronómica en el mencionado mercado de abastos.

La tarde dio paso a uno de los nuevos concursos de esta edición; Carbonara Challenge by Rummo, en torno a uno de los grandes iconos de la cocina italiana, la pasta, y en este caso de la variedad Mezzi Rigatori de Rummo, ingrediente principal de todas las elaboraciones. El Jurado, integrado entre otros por Andrea Tumbarello (Don Giovanni, Madrid), Domenico Vildacci (Deessa, Madrid) y Joaquín Felipe (Atocha 107, Madrid) eligió la propuesta de Fernando Calle Izquierdo (Hotel Valles de Gredos, Talayuela, Cáceres).

Pescados, vinos volcánicos y chocolate

El Gobierno de Canarias acercó sus productos locales en "Gastronomía Volcánica: Descubre El Sabor de las Islas Canarias". El día continuó con la cata a cargo de del enólogo Manuel Capote Pérez, que mostró al público la singularidad de los suelos volcánicos reflejada en los vinos canarios. Ferran Centelles, fue el encargado de dar a conocer los vinos de Lanzarote, uno de los territorios vinícolas más extremos del mundo. Carmen Capote y Meritxell Falgueras, pusieron el toque dulce a la jornada con la "II Edición vinos y bombones de Canarias, un maridaje volcánico", vinos de las principales variedades del archipiélago y bombones artesanales locales cerraron el recorrido por la gastronomía isleña.



El AOVE de España está a la moda

El stand de Aceites de Oliva de España, inspirado en el icónico bolso diseñado por Alejandro Palomo, integró gastronomía, moda y cultura para acercar el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) a nuevos públicos, especialmente a los más jóvenes y contó con una oleoteca con cerca de 600 referencias de AOVE.

El mejor pizzero de España

Tras cuatro días de competición; *masterclasses* a cargo de Negrini/Robo, 5 Stagioni, Albe; degustaciones de pizza ofrecidas por la Asociación Española de Pizzeros Artesanos APYCE y exhibiciones acrobáticas –como la de Francis Tolu, Campeón del Mundo en 2023– el 5º Campeonato de España de Pizzas Gourmet llegó a su fin anunciando a los ganadores clasificados en cada una de las 10 categorías de este concurso, además Mauro Dávila fue proclamado Mejor Pizzero de España. Por su parte Vulcano Team fueron los campeones de la modalidad Triatlon por equipos, que se estrenó este año.



Callos, carne de jabalí y gamba de Palamós

El Escenario Comunidad de Madrid comenzó la segunda jornada con el concurso de los Mejores Callos de la Comunidad de Madrid. El restaurante Chirón de Valdemoro (1* Michelin) fue el campeón de esta edición.

En el Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País más Rico del Mundo (7A05) se sucedieron actividades en torno a la carne de jabalí con el chef Javier Chozas, de ave con Marian Reguera y de razas autóctonas, con las carnes de Retinta, Avileña-Negra Ibérica y Morucha. No faltó el pescado, con la gamba roja de Palamós de la mano de la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores y el pez espada con un *showcooking* ofrecido por Interfish.

De Rioja Alavesa a Ribera del Duero

José Ramón Urtasun y Jesús Mendoza fueron los encargados de impartir la cata vertical 25 años de Trasnocho, un vino de Bodegas Remírez de Ganuza de producción limitada. Una oportunidad única para disfrutar de las añadas de este vino que será difícil volver a repetir debido a la escasez de botellas antiguas.

Del viñedo a la copa con José Moro, fundador y presidente de Cepa 21, mostró al público cómo su bodega se ha convertido en un referente nacional, combinando tradición e innovación, a través de la cata de tres monovarietales 100% tempranillo: Cepa 21 2022, Malabrigo 2022 y Horcajo 2020.

Sabores del norte

Galicia fue otra de las grandes protagonistas con la celebración del Día de la Cocina Atlántica, organizado por la Xunta de Galicia que, en esta edición, puso el foco en el papel de la mujer en la gastronomía. A través de *showcookings* y catas se pudo disfrutar de alguno de sus productos más reconocidos como los quesos, los vinos o la merluza de pincho, pero siempre en clave femenina. La chef Lucía Freitas, conocida además por haber impulsado el proyecto Amas da Terra que reúne a productoras gallegas, ofreció un *showcooking* con las mejores armonías de las Rías Baixas: D.O.P. mejillón de Galicia con vinos D.O. Rías Baixas.

Desde La Rioja llegó la cuarta edición de Master Pinchos Gourmets #productoriojano, donde ocho participantes elaboraron sus propuestas en directo utilizando productos de calidad certificada de La Rioja. El cordero con Denominación de Origen Chamarito, con su sabor suave y tierna carne, compartió protagonismo con verduras de Calahorra como los pimientos asados y los espárragos salteados.

Premio Especial del Año para Jean-Claude Berrouet



El prestigioso enólogo francés fue reconocido por su extraordinaria trayectoria internacional en el marco del Salón Gourmets con el Premio Especial del Año de la *Guía Vinos Gourmets 2026*, uno de los galardones más prestigiosos del sector vitivinícola en España, otorgado a partir de las votaciones de los lectores y usuarios de la publicación.

Asesor enológico de Vivaltus, Berrouet ha contribuido a definir el estilo de uno de los proyectos más singulares de Ribera del Duero.



Mujeres en Gastronomía (MEG)

El Salón Gourmets volvió a ser escenario de la presentación de un nuevo hito en la asociación Mujeres en Gastronomía (www.asociacionmeg.com), el anuncio del II Congreso MEG, que tendrá lugar en Alicante los días 10 y 11 de mayo bajo el lema: "La fuerza de lo que nos une". Tras el éxito de su primera convocatoria, el foco y el lema cambia, y "pasa de definir quiénes somos a entender el valor de lo que somos capaces de construir juntas", tal y como expresó María José San Román, presidenta de la asociación, en este encuentro en la feria madrileña.

Premios a la excelencia

Uno año más, se entregaron los Premios Revista Club de Gourmets, los galardones de la 41ª Guía Vinos Gourmets 2026 y los Premios Liga del '100', reconociendo a algunos de los grandes referentes de la gastronomía y el sector vinícola.

Mientras tanto, los visitantes pudieron disfrutar del aperitivo en La Hora del Vermut by Zarro, una actividad donde la firma madrileña presentó sus variedades.

Reconocimientos para expositores y productos

La última de las jornadas comenzó premiando a expositores y productos, los primeros en entregarse fueron los 7º Premios 39º Salón Gourmets Redes Sociales. Sabor a Málaga se proclamó como #Mistandfavorito2026 y el café de Azafrán de ESIR el #ProductoIncógnito2026.

La ceremonia de entrega de premios continuó con los 14º Premios Salón Gourmets que este año estrenaba la categoría de mejor Producto Internacional otorgado a las chips de papas nativas peruanas en formato tubo de Tiyapui; el



primer premio en la categoría Innovación fue para el Polvorón cremoso de cacao y grajeas de Lacasitos cubierto de chocolate con leche de La Estepeña; el mejor *packaging* recayó en el Turrón Aire de Almendra Amarga Albert Adrià de Torrons Vicens y por último, el mejor producto ecológico elegido por el jurado fue para el vinagre elaborado a partir del vino Piedra Luenga Pedro Ximénez de Bodegas Robles.

También se entregaron los Premios Guía IberOIeum 2026 que reconocieron los 50 mejores aceites de oliva virgen extra españoles de la campaña 2025-2026.

De Guipúzcoa a Granada pasando por Gijón

La carne de vacuno y los mejores parrilleros fueron los protagonistas del 1º Parrilla Challenge Iruki by Embajadores, en el que Javier Jerez (Es Parc. Selva, Mallorca) se proclamó ganador.

La marca de calidad Sabor Granada dio a conocer los productos granadinos a través de *showcookings* en los que se pudieron degustar elaboraciones como quisquilla al natural, crema de cebolla y caldo de maimones y pintarroja de Motril y habitas.

Finalmente, Gijón de Sidra® – Asturias de Sidra® 2026 puso en valor un signo de identidad de la cultura asturiana como es el escanciado.

En definitiva, cuatro días non-stop en los que el Salón celebró el 50º Aniversario del Grupo Gourmets.

La próxima edición, en la que el Salón Gourmets celebrará su 40 aniversario, tendrá lugar del 19 al 22 de abril 2027 en Ifema Madrid.❋



Nueva experiencia gastronómica

Madrid suma un nuevo imprescindible a su agenda de fin de semana. Ginkgo Restaurante & Sky Bar presenta "El Arte del Brunch", una experiencia gastronómica diseñada para transformar las mañanas de sábados, domingos y festivos en un auténtico ritual de disfrute. Disponible de 11:00 a 13:00h.

Bodegas Murviedro triunfa en Bacchus

La bodega con sede en Requena (Valencia) suma un nuevo hito en su trayectoria tras alzarse con cuatro medallas de oro en los Bacchus 2026, uno de los concursos vinícolas de mayor prestigio a nivel internacional. La Casa de la Seda 2022, Sericis Pinot Noir Rosé 2025, Santerra Albariño 2023 y LoAlto Garnacha 2024 han sido los vinos galardonados.





Renovación en la dirección

La bodega del Penedès Celler Kripta renueva la dirección con Lali Torelló como nueva CEO de la compañía. Licenciada en Ciencias Económicas, estudió en los EEUU y tiene una amplia experiencia en gestión financiera internacional y dirección de empresa.



Sabores locales en las nubes

Vueling estrena menú de verano con propuestas locales adaptadas al origen del vuelo: los que despeguen desde París disfrutarán del tradicional *pain au chocolat* en su desayuno o desde Londres del *carrot cake*. También incluye marcas barcelonesas como el café GoodNews o Cacaolat y se suma a las tendencias del momento con opciones como *matcha latte,* hummus, o ensalada de quinoa.

EL CIERRE PREFERIDO



El corcho continúa siendo el cierre predominante en los vinos destinados a guarda y en las referencias premium, donde la capacidad de envejecimiento y la estabilidad del producto son factores clave. "Cada tapón de corcho representa mucho más que un cierre: es una garantía de calidad para el vino y, al mismo tiempo, una forma de mantener vivos nuestros bosques mediterráneos", afirma Joan J. Puig, presidente de ICSuro y AECORK.





Barcelona descubre los Vinos de Castilla – La Mancha

La Fundación Tierra de Viñedos ofreció el pasado 13 de abril en Barcelona una jornada profesional con el objetivo de dar a conocer la riqueza y la diversidad de los vinos de la comunidad autónoma, que ampara una decena de denominaciones de origen (Almansa, Campo de Calatrava, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas). Los asistentes pudieron catar más de ochenta referencias de la quincena de bodegas que participaron en el *showroom*.

VERMUTS DE EDICIÓN LIMITADA



Dos Déus Vermouth lanza dos propuestas nacidas en el Priorat que exploran nuevas formas de entender el aperitivo. Fardatxo es un vermut inspirado en las cosechas tardías y los vinos de hielo. Presenta un perfil goloso y vibrante, sin azúcares añadidos. Un vermut elegante y versátil.
Gran Reserva 1999 destaca por su largo envejecimiento en diferentes maderas. El resultado es un vermut elegante y envolvente, con notas especiadas, dulces y tostadas, pensado para disfrutarse sin prisa.



Especiales para hostelería

Lamb Weston presenta Frenzy Fries, patatas fritas congeladas que combinan corte artesanal, un exterior que conserva su textura crujiente hasta 20 minutos y un interior cremoso. Además de simplificar el trabajo en la cocina, su conservación de hasta 24 meses permite optimizar el almacenamiento, facilitar la planificación y adaptarse a distintos modelos de restauración.

Nueva flagship

Jon García abre el quinto establecimiento de Jon Cake en Barcelona (Lope de Vega, 93) convirtiéndolo en su espacio estrella. Incorpora como gran novedad platos calientes para desayunar. Además, se ofrecerán cursos, talleres, formaciones y *pop ups* con creadores gastronómicos locales de otras disciplinas o con *pastry chef* de otras ciudades.



Jordi Domenech



ROSADOS

Los vinos rosados ya no son solo una moda, son vinos con entidad propia que nada tienen que envidiar a los de otras categorías. Su demanda no deja de crecer e invita a los productores a experimentar y a ofrecer propuestas que atraen tanto a expertos como a aficionados.

DO Cigales



D.O. Cigales

La Denominación de Origen Cigales –situada entre las provincias de Valladolid y Palencia– es famosa por sus excelentes vinos rosados, siendo pionera en su producción mucho antes de que se pusieran de moda. También se elaboran blancos, tintos, dulces y espumosos.

Beach Clubs, chiringuitos y rooftops

Arranca la temporada estival en la que los beach clubs, chiringuitos y rooftops toman el protagonismo. Os recomendaremos lugares que no os podéis perder por su ubicación y por su oferta, que suele incluir platos informales, cócteles y música.

Chiringuito Cala Gracioneta (Ibiza)



DOP Jumilla



D.O.P Jumilla

La D.O.P. Jumilla abarca el extremo sureste de la provincia de Albacete y el norte de la provincia de Murcia. Aquí reina la variedad autóctona monastrell, que ocupa el 70% del viñedo, con la que se elaboran rosados, tintos y vinos de licor de calidad excepcional.

DOCa. Rioja



Especial

Enoturismo en Rioja

Viajar en globo, degustar la gastronomía local, catar los mejores vinos, pasear entre viñedos, descansar y sumergirse en cultura y aventura... Rioja ofrece un sinfín de opciones de enoturismo, con cientos de bodegas visitables.

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



En el reino de los vinos, Monterrei es el rey.

MONTERREI
Denominación de Origen

nonlledeasmaisvoltas.gal

XUNTA DE GALICIA

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

*Solicitada

Ayuda Feader otorgada con fondos del PEPAC con una financiación del 70% e importe de la ayuda de 400.000,00 euros*



Mucho Más es la gama de vinos que ha experimentado mayor crecimiento dentro del catálogo de Félix Solís. Desde el 2019, *Mucho Más* ha recibido más de 50 medallas de oro en los concursos más prestigiosos, a nivel nacional e internacional. Te invitamos a disfrutar de su calidad y diversidad: tinto, blanco, rosado, espumoso, *Mucho Más Gold* y 0,0%.

muchomaswine.com

Felix Solis

25 years MUNDUS vini GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD BY MEININGER
Best Producer Spain