

R VINOS Y RESTAURANTES



Paco Roncero



Juanlu Fernández



Iván Cerdano



Hnos. Torres

ANDORRA TASTE

Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña

Vinos sin alcohol Ideales tras las vacaciones

GARNACHA
VARIEDAD
DE MODA



RESTAURANTES
para la 'RENTRÉE'
Nueva temporada con
cartas renovadas



DO PENEDES, LA PRIMERA DO DEL MUNDO 100% ECOLÓGICA

NO ES LO QUE HACEMOS, SINO CÓMO LO HACEMOS.



Ajut de cooperació per a la promoció dels productes agrícoles i alimentaris en règims de qualitat dels aliments.

Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:



Amb el suport de:



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 €

Distribución España: Sgel

Depósito Legal: DL B 26373-2002

Distribución Portugal: Logista

CURT

Edita: EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.

➔ **NUEVA DIRECCIÓN**

Paseo de Gracia, 63. 1º 2º
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



Sembrar para cosechar

Este principio universal que significa que todo resultado requiere un esfuerzo previo, es del todo literal en cuanto a viticultura se refiere. Septiembre sigue siendo el mes en el que la mayoría de bodegas están inmersas en la vendimia, pese a que debido a los efectos del cambio climático muchas de ellas comienzan la campaña de recogida de la uva en agosto.

Septiembre es también para la mayoría sinónimo de vuelta a la rutina tras las vacaciones y retomar hábitos saludables se convierte en un objetivo fundamental. Por ello, este mes dedicamos un amplio reportaje a los vinos sin alcohol, cada vez más de moda, que permiten disfrutar sin añadir calorías. Para los que no perdonen una copita de vino, sea el mes que sea, hemos preparado un reportaje sobre los Vinos de Aragón, donde destaca la variedad garnacha. A ella hemos dedicado unas páginas en exclusiva aprovechando que el tercer viernes

Este mes la mayoría de bodegas están inmersas en la vendimia

del mes de septiembre se celebra el Día Internacional de la Garnacha. Y de otra variedad, la mencia, nos habla nuestro colaborador Alfredo Darder. No os perdáis el reportaje que sobre ella nos ofrece.

A nivel de restauración hemos seleccionado un buen puñado de restaurantes con los que hacer que la 'rentree' sea más llevadera. También

os hablamos de 'Andorra Taste', el Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña, que se llevará a cabo un año más en Escaldes-Engordany a mediados de este mes y donde participarán destacados chefs como los que protagonizan nuestra portada. Aprovechando esta circunstancia os recomendamos algunos restaurantes en los que recalar en vuestra próxima visita al Principado.

Además, como cada mes, toda la actualidad del sector vinícola y hostelero en forma de noticias.

Laura Curt



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



SEPTIEMBRE 2026



22 Restaurantes para la rentrée

La vuelta al trabajo y a las rutinas cotidianas será mucho más llevadera si se acompaña de grandes y pequeños descubrimientos gastronómicos.

28 Vinos sin alcohol

El mercado del vino 0,0 que empezó a gestarse hace más de dos décadas ha despegado y se prevé que crezca exponencialmente en los próximos años.

38 Vinos de Aragón

Las tres provincias aragonesas, Huesca, Zaragoza y Teruel, conforman lo que podríamos llamar un continente en miniatura, algo que inevitablemente se refleja en sus vinos, tan diversos como el paisaje.



44 Garnacha

España se ha consolidado como país de referencia en la expresión más diversa y cualitativa de esta variedad, cuya versatilidad se ve reflejada en vinos de distintas procedencias, estilos y elaboraciones.

50 Las nuevas estrellas Michelin 2026: Casa Rubén

Ubicado en el Pirineo aragonés, en pleno Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, este restaurante ocupa las antiguas caballerizas de la casa familiar del chef.



52 Mencía

POR ALFREDO DARDER

Desde las empinadas laderas de Galicia hasta los valles bercianos o las montañas del norte de Portugal, cada territorio aporta un matiz diferente que convierte a la mencía en una de las uvas con mayor personalidad de la Península Ibérica.

58 Andorra Taste

El Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña, que se llevará a cabo un año más en Escaldes-Engordany, llega a su quinta edición del 16 al 20 de septiembre con el foco puesto en el producto. Cinco días en los que la tradición andorrana se fusiona con la creatividad de grandes chefs nacionales e internacionales.

64 Cocinas profesionales

Las cocinas industriales deben diseñarse bajo estrictas normas de seguridad, higiene y funcionalidad, priorizando flujos de trabajo lógicos que eviten la contaminación cruzada.



16- 20/ 09

Andorra Taste



El Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña, llega a su quinta edición del 16 al 20 de septiembre con el foco puesto en el producto. Chefs como Paco Roncero, Iván Cerdeño y los hermanos Torres; productores y defensores del territorio volverán a reunirse en el municipio andorrano de Escaldes-Engordany, donde se desarrollarán tanto las jornadas profesionales como la feria popular. Francia tendrá un papel importante en esta edición como país invitado y Virgilio Martínez recibirá el Andorra Taste Award por su defensa de la biodiversidad y los productos oriundos de los múltiples ecosistemas del Perú.

Más información: www.andorrataste.com

26 y 27/ 09

D*Ana Festival 2026



La novena edición del festival, comisariado por Quique Dacosta, reunirá en Dénia (Alicante) a reconocidos chefs, productores y representantes del mundo editorial para reflexionar sobre el papel de los libros en la construcción de la cocina contemporánea.

Y es que en una realidad marcada por la inmediatez digital, D*Ana 2026 quiere reivindicar el valor del libro como objeto cultural y herramienta fundamental para preservar y transmitir el patrimonio gastronómico. La programación volverá a combinar ponencias, *showcooks*, degustaciones y talleres abiertos al público que permitirán acercarse a distintas miradas sobre la gastronomía contemporánea.

Más información: www.dnafestivaldenia.com



24 - 27/ 09

Sabor Toledo

La primera feria de turismo gastronómico de la provincia de Toledo se celebrará en el parque de La Vega de la capital toledana. La cita nace con la vocación de convertirse en la gran mesa provincial de Toledo, un punto de encuentro para descubrir, compartir y saborear la riqueza gastronómica, cultural y territorial de la provincia. El evento reunirá a productores, artesanos y propuestas vinculadas al producto local y de proximidad, con una programación dirigida a todos los públicos que incluirá actividades gastronómicas, actividades infantiles, música o conciertos.

Más información: www.sabortoledo.es

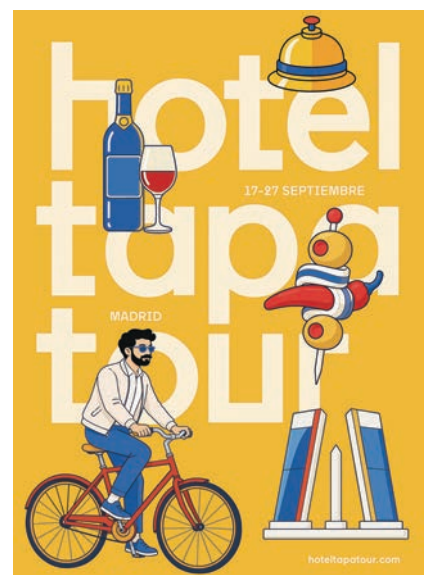


17- 27/ 09

Hotel Tapa Tour 2026

Durante once días, 29 hoteles de cuatro y cinco estrellas convertirán Madrid en una gran ruta gastronómica para celebrar uno de los grandes símbolos de nuestra cultura: el tapeo. Restaurantes, bares, jardines y terrazas abrirán sus puertas para ofrecer propuestas exclusivas en formato tapa, invitando a madrileños y visitantes a descubrir algunos de los espacios gastronómicos más singulares de la ciudad. El precio de las propuestas oscilará entre los 8 y los 12 euros de media. El público podrá disfrutar del festival de dos maneras complementarias: el Tour Libre o seguir cualquiera de las nueve rutas oficiales.

Más información: www.hoteltapatur.com



CON UNA SÓLIDA TRAYECTORIA EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA, RAQUEL PÉREZ ES LA PRIMERA MUJER QUE PRESIDE LA DOCA RIOJA EN SUS CIENTOS DE AÑOS DE EXISTENCIA. AHORA, ADEMÁS, HA SIDO NOMBRADA NUEVA PRESIDENTA DE BARCELONA WINE WEEK 2027.



RAQUEL PÉREZ CUEVAS

El Consejo de Administración de Fira de Barcelona ha nombrado a la actual presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja, Raquel Pérez Cuevas, presidenta del Comité Organizador de Barcelona Wine Week 2027, salón líder del vino español de calidad que celebrará su séptima edición del 8 al 10 de febrero en los pabellones 1 y 2 del recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona. Un salón que prevé reunir a más de 1.300 empresas expositoras, 90 DOs y sellos de calidad y cerca de 26.000 profesionales, el 20% internacionales procedentes de 73 países.

Pérez toma el relevo de Javier Pagés, ex presidente de la DO Cava, quien ha ocupado la presidencia del salón desde su creación, en 2019, y se ha caracterizado por defender al frente del mismo la calidad, el origen y la capacidad de la industria de generar valor como desafío colectivo.

En su nuevo cargo encabezando el comité

organizador de Barcelona Wine Week 2027, su gestión estará enfocada al impulso internacional del salón y a afrontar los principales retos del sector como la incentivación del mercado interno y la recuperación de la notoriedad de la producción española.

Para Raquel Pérez “es todo un honor seguir impulsando una feria que acompaña el desarrollo del sector vitivinícola español, promocionando su oferta en los mercados nacionales e internacionales y reforzando las oportunidades de negocio, expansión e innovación para las bodegas participantes”. La nueva presidenta de Barcelona Wine Week liderará un Comité Organizador compuesto por la Federación Española del Vino (FEV), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ICEX España Exportación e Inversiones, la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la Asociación Vinícola Catalana (AVC) y la banca cooperativa de referencia Cajamar.*

Trayectoria

Nacida en Quel (La Rioja) en 1974, Raquel Pérez procede de la familia propietaria de Bodegas Ontañón, donde es consejera delegada, y cuenta con una amplia experiencia profesional vinculada al sector vitivinícola riojano. Representa a una nueva generación de bodegueros con formación internacional. Ingeniera Agrónoma por la Universidad Pública de Navarra y licenciada en Enología por la Universidad de La Rioja, completó su formación con estudios de posgrado en marketing y gestión del vino en París además de con un MBA Executive en la Universidad Pontificia de Comillas.

Es también la máxima representante de Esencia Rioja, una de las principales asociaciones bodegueras de la Denominación, y actualmente ocupa la presidencia de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja (OIPVR).



ALMA LIBRE

Ferratus acaba de lanzar Elanio 2025, un nuevo blanco nacido en Ribera del Duero para disfrutar sin artificios y para expresar una cara más ligera y libre de la albillo mayor. Su nombre procede de un ave de silueta elegante y vuelo ligero, símbolo de libertad, agilidad y mirada precisa sobre el paisaje, características que se reflejan en este blanco pensado, ante todo, para el aperitivo. Su delicadeza lo hace muy versátil con quesos frescos y de pasta blanda, así como con embutidos finos sin pimentón, como mortadela de Bolonia, fuet, jamón de York o jamón de Parma.

Refrescante verdejo



La Charla 2025 es un refrescante verdejo de Rueda que resulta ideal para amenizar una mesa informal al aire libre con varios comensales dispuestos a mantener una animada conversación mientras degustan platos ligeros como cremas, ensaladas, verduras salteadas, pescados y mariscos, ahumados, carne blanca, pasta o arroces. Tiene una entrada fresca, con un paso por boca untuoso que se equilibra con una acidez bien integrada y un final anisado, largo y persistente. Se recomienda consumir a temperatura entre 8 y 10 grados, no demasiado frío, ya que no se apreciarían correctamente sus características sensoriales.



Godello con carácter

Santerra Godello nace de viñedos vendimiados a mano en la subzona del Valle del Avia (Ourense), capturando la pureza de la fruta y reflejando la influencia atlántica y la riqueza de sus suelos. Elaborado con fermentación en acero inoxidable y crianza sobre lías finas durante al menos cuatro meses, este blanco D.O. Ribeiro combina frescura y sutileza con volumen y complejidad aromática. Un godello con carácter, accesible pero sofisticado. Perfecto para maridar con mariscos, pescados blancos, arroces marineros, verduras salteadas, platos de cocina mediterránea ligera y cocina oriental no muy picante.



Viveza floral

El Jardín de La Emperatriz Blanco 2025 sorprende con su frescura, su viveza floral y una expresión delicada. Un blanco de Rioja que refleja con claridad el origen, la tipicidad del viñedo viejo y la delicadeza de la viura, mostrando que la frescura y la expresión pueden convivir con elegancia y que los blancos jóvenes pueden ser también complejos, equilibrados y, al mismo tiempo, accesibles y vibrantes. Un blanco idóneo para acompañar una amplia variedad de platos y para quienes buscan propuestas frescas y ligeras con todo lo necesario para disfrutar a raudales.

REFERENCIA EMBLEMÁTICA



Coto de Imaz Gran Reserva 2020, una de las referencias más emblemáticas de El Coto de Rioja, ha sido distinguido con la medalla Platinum y 97 puntos en los Decanter World Wine Awards 2026. Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas tempranillo y sometido a una larga crianza en barrica y botella, este Gran Reserva se caracteriza por su equilibrio entre la expresión de la fruta, la finura de la madera y la personalidad del terruño riojano.

Bobal de viñas viejas

La Casa de la Seda 2022, vino insignia de Bodegas Murviedro, ha sido distinguido con el Gran Oro en los Premios EcoRacimo 2026, certamen de referencia en el ámbito de la viticultura sostenible. Este tinto elaborado con uvas bobal procedentes de viñas viejas de más de 90 años y cultivadas de forma ecológica, nace bajo una filosofía de mínima intervención para expresar con fidelidad el carácter del viñedo y de su entorno.



Vino de portada **AIRES DE GARBET 2021**



El mejor tinto

Perelada ha sido distinguida con el Premio Alimentos de España 2026 al Mejor Vino Tinto por Aires de Garbet 2021. Este vino, elaborado exclusivamente con garnacha tinta, procede de Finca Garbet, uno de los viñedos más representativos de la bodega, situado en el Empordà. La influencia mediterránea del viñedo se refleja en un perfil aromático de frutos rojos, especias, hierbas mediterráneas y un sutil fondo balsámico. La añada 2021, limitada a 3.793 botellas, realiza una crianza de 12 meses.

Sugerencias del mes VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Champagne festivo

Desde 2017, la Maison Laurent-Perrier viste de gala, cada año, la emblemática botella de Cuvée Rosé, con un elegante chaleco metálico. Ahora presenta su nueva creación: Edición Limitada "Bubbles". Elaborado con pinot noir, es ideal para un momento de alegría, fiesta y refinamiento.



Para momentos especiales

Recién galardonado con una medalla doble en el certamen Grenaches du Monde 2026, Scala Dei Pla dels Àngels 2025, es un vino con D.O.Q. Priorat fresco y delicado, muy adecuado para celebrar un momento especial, como una puesta de sol o una cena en *petit comité*.



Lujo sostenible

Champagne Telmont es la máxima expresión del lujo sostenible. Su edición Réserve Brut se presenta en una botella de belleza minimalista, con una etiqueta que detalla con total transparencia la mezcla de sus cosechas. En la copa, resulta etéreo pero estructurado, ofreciendo un equilibrio perfecto entre tensión y frescura.



Delicadeza y sofisticación

Rosado de Lágrima 2025 ha sido concebido para mostrar la versión más pura, elegante y contemporánea de la variedad listán negro. Delicado en apariencia, profundo en expresión y fiel al carácter de esta uva de Lanzarote, es una de las elaboraciones más delicadas y expresivas de la bodega más antigua de Canarias.



Cinto Púrpura de Juvé & Camps es un Corpinnat que se elabora a partir de un clásico *coupage* de xarel·lo, macabeo y parellada. En boca es fresco, con una burbuja crujiente y muy bien integrada que evoluciona hacia una textura cremosa y seductora. El final deja una sensación placentera que invita a seguir disfrutándolo copa tras copa.



Ideal con aperitivos

Mar de Frades Brut Nature, el primer espumoso elaborado 100% con uva albariño y D.O. Rías Baixas, es un vino de alta gama, con un equilibrio y un volumen excepcionales. Se presenta como una alternativa cada vez más solicitada en la restauración para acompañar aperitivos, ostras o entrantes fríos, gracias a su burbuja fina y su perfil fresco y afrutado.



INSPIRADO EN EL MAR

Freixenet Mallorca Limited Edition se presenta en una preciosa botella de vidrio color aguamarina. Es un espumoso super-premium D.O. Binissalem elaborado a partir de las variedades autóctonas mallorquinas prensal o moll (73%) y giró ros (27%). Su suavidad y perfecta acidez en boca lo convierten en aliado de la alta gastronomía contemporánea: desde un carpaccio de lubina o bogavante, hasta bocados asiáticos o postres tropicales.

Intenso y estructurado

Audentia Cabernet Sauvignon Rosé 2025 de Bodegas Murviedro (D.O.P. Utiel-Requena) es un vino elaborado a partir de uvas cabernet sauvignon procedentes de una selección de los mejores viñedos. De color rosa pálido y con aromas a frutas rojas, en boca es intenso y estructurado. Resulta ideal como aperitivo o para acompañar carnes blancas, mariscos y arroces mediterráneos.



Refinado y vibrante

Carrascal es un rosado refinado y vibrante que revela la delicadeza y elegancia de la bobal, ofreciendo sutiles notas de frutos rojos, toques florales y un final brillante y refrescante con una textura elegante. Ideal como aperitivo, con tapas, ensaladas ligeras, arroces o simplemente para disfrutar en tardes cálidas.



Rosado sedoso



Bellamarina Rosado de Coviñas es refrescante y sedoso, de cuerpo ligero, con notas de fresa fresca, melocotón blanco y flores silvestres que evocan a los rosados provenzales. Excelente acompañamiento para aperitivos, platos mediterráneos ligeros, ensaladas, arroces o cocina marinera. Para saborear en momentos distendidos y en reuniones sin etiquetas.



Homenaje a Pachá Ibiza

El tequila premium Don Julio 1942 presenta una colaboración especial con Pacha Ibiza para celebrar el encuentro entre dos iconos de la cultura de la noche. Se trata de una edición exclusiva, disponible únicamente en el club, que reinterpreta la energía, el legado visual y el espíritu festivo de Pachá desde la sofisticación inconfundible de Don Julio 1942.



Espíritu rompedor

Por lo general se considera que la isla de Islay es sinónimo de whiskies pesados, oscuros y con un intenso aroma a humo y turba. Sin embargo, Bruichladdich, con The Classic Laddie, se corona como el auténtico rebelde de la isla al proponer un whisky sin turba, limpio, con notas florales, toques cítricos y una sutil brisa marina frutal.

DISFRUTAR DEL TARDEO

La ginebra The Botanist, con su fresca botánica, resulta ideal para disfrutar de un agradable tardeo. Su carácter excepcional nace de una destilación a fuego lento en alambique "Ugly Betty", fusionando nueve botánicos clásicos con 22 plantas autóctonas recolectadas a mano. En boca resulta herbácea y refrescante, y evoluciona hacia una textura untuosa y un final largo.



Desde Portugal

Elaborado por Venakki Distillery, The Portuguese Vintage Release nace con una filosofía muy clara: expresar el carácter del país a través del whisky. Su primera edición combina diferentes whiskies madurados en barricas de primer llenado que anteriormente contuvieron vinos de Madeira, Moscatel de Setúbal y Douro. El resultado es un whisky blended Small Batch 2025 embotellado 48% vol que refleja la tradición vinícola portuguesa.



Nuevo territorio sensorial



Ardbeg presenta Ardbeg Dolce, una edición limitada que explora un nuevo territorio dentro del universo de la destilería: la fusión entre la intensidad turbosa de Islay y la dulzura de Sicilia. El resultado es un *single malt* de perfil dramático, con notas de naranja madura, albaricoque y mermelada que dan paso a capas más profundas de chocolate negro, frutos secos tostados, aceitunas y un humo suave pero persistente.

RON IRREPETIBLE



The St. Regis Cap Cana Resort y Ron Matusalem se han unido para lanzar 200 botellas numeradas de St. Regis Cap Cana Rum, creado exclusivamente para el resort de Punta Cana (República Dominicana). Un ron que reúne la excelencia artesanal, el *savoir-faire* de dos casas con un profundo legado y la esencia de uno de los destinos más exclusivos del Caribe.



Cóñac emblemático

En 1870 Maurice Hennessy y Emile Fillioux, impulsados por su pasión por las *eaux-de-vie* de gran antigüedad, crearon un ensamblaje inédito de arquitectura rica y compleja, al que bautizaron Extra Old. Con el tiempo se ha convertido en uno de los cóñacs más emblemáticos de Hennessy.



Tequila referente

Con más de dos siglos de historia, Jose Cuervo ha acompañado la evolución del tequila desde sus orígenes y continúa formando parte de una cultura que hoy se disfruta en bares, terrazas, festivales y reuniones entre amigos. Entre sus referencias se encuentra Jose Cuervo Tradicional, un tequila suave y ligero con final limpio y refrescante.



Combinación inusual

Acaba de llegar a España Another Hendrick's, una refrescante ginebra elaborada partir de una infusión de rosa y pepino realzada con notas de flor de azahar y granos de cacao, inspirada en la pasión de la maestra destiladora Lesley Gracie por el chocolate y las flores. El resultado destaca por su perfil sedoso, aterciopelado y fresco.



DOBLE ORO

Torres 15, concebido para la coctelería contemporánea, se sitúa de nuevo en la élite internacional con una Medalla de Doble Oro en la San Francisco World Spirits Competition 2026, gracias a sus notas de caramelo y roble, su paladar sedoso y su final suave y persistente, que lo consolidan como un brandy versátil, ideal tanto para tomar solo como en mezclas creativas.

CRISTIANO JAVIER VARDÈ desembarca en Ibiza

Cristiano Javier Vardè es el nuevo Executive Chef de Yellow Fish. Con una trayectoria internacional en reconocidas cocinas de Francia, Italia, Suiza, España y Estados Unidos, incluyendo restaurantes con es-



trella Michelin, Vardè ha dado forma a una visión gastronómica basada en el producto de temporada y proximidad, el respeto por la materia prima y una ejecución precisa que invita a descubrir Ibiza desde una reinterpretación contemporánea de los clásicos mediterráneos.

IVÁN CERDEÑO viaja a Cartagena y Andorra



El 25 de septiembre Iván Cerdeño, al frente de El Cigarral del Ángel (Toledo) con dos estrellas Michelin, participará en el ciclo 'Noches de Alta Cocina' de La Manga Club, en Cartagena (Murcia). Se trata de encuentros culinarios únicos en los que chefs invitados toman las cocinas del destino murciano durante una noche para presentar propuestas exclusivas. Antes, el chef toledano participará en Andorra Taste, el Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña que se celebrará en Andorra del 16 al 20 de septiembre.

JOÃO SILVA se estrena como Chef Ejecutivo

Gran Marbella Resort & Beach Club ha nombrado a João Silva como nuevo Chef Ejecutivo.

Actualmente afincado en Marbella, el chef portugués cuenta con más de una década de experiencia en la alta cocina internacional. En su nuevo cargo, Silva liderará la dirección gastronómica de todo el resort, supervisando la oferta culinaria de los restaurantes del hotel, así como la de Amù Beach Club. Su filosofía combina la cocina mediterránea, los ingredientes locales de máxima calidad y técnicas culinarias contemporáneas.



SERGIO AGUILAR domina la brasa



Trabajar con fuego exige dominar una técnica que Sergio Aguilar "Pachilla", chef del restaurante palentino La Parrilla de Valle, domina como pocos. La posición del producto sobre la parrilla, la combinación de zonas de calor y el control de los tiempos

de cocción resultan determinantes. Además, cada ingrediente responde de manera diferente. No es lo mismo cocinar una pieza de carne que un pescado delicado o unas verduras. "Parte del trabajo consiste en entender qué le está pidiendo el producto al fuego en cada momento", señala el chef.



JHONATAN MALDONADO firma la nueva propuesta gastronómica de Botànic

El chef chileno lleva a la mesa del restaurante del hotel de 5 estrellas Gran Lujo Can Bordoy Grand House & Garden (Mallorca) una cocina de contrastes que une la memoria de sus raíces con la riqueza de la despensa mallorquina. Una propuesta de gran precisión técnica, respeto absoluto por el producto y una mirada profundamente personal que se plasma en platos como la corvina salvaje acompañada de tomate de ramallet, sorbete y espuma de pisco sour; o la berenjena glaseada con queso de Son Jover, albahaca y almendra mallorquina.

PEDRO MARTINO moderniza la tradición asturiana



Hay cocinas que alimentan y cocinas que relatan la historia de un pueblo. En Caces, a la vera del río Nalón, el chef Pedro Martino ha consolidado un restaurante que lleva su nombre donde el pasado culinario de Asturias no se archiva en libros de historia, sino que se sienta a la mesa. Su propuesta actual es un viaje de ida y vuelta en el que utiliza las técnicas de la cocina contemporánea más refinada para desenterrar, entender y homenajear los sabores de la memoria colectiva asturiana.

JOSÉ PIZARRO se alía con Iberostar



La cadena hotelera Iberostar Beachfront Resorts ha anunciado la colaboración con el reconocido chef español afincado en Londres, José Pizarro, para desarrollar una serie de experiencias gastronómicas concebidas en torno a la cocina de proximidad, el producto de temporada y la identidad de cada destino.

La primera cita tendrá lugar el 4 y 5 de septiembre en el hotel Joia El Mirador, ubicado en Costa Adeje (Tenerife). Para el chef, esta iniciativa supone un nuevo hito en una trayectoria estrechamente ligada a la difusión de la cocina española fuera de nuestras fronteras.

PEDRO SÁNCHEZ recibe el Premio Nacional de Gastronomía



El cocinero del restaurante Bagá (Jaén), ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía 2026 al Mejor Jefe de Cocina. Con esta distinción se reconoce su marcada identidad, su creatividad y su capacidad de emocionar a través de una cocina que trasciende lo estrictamente culinario para convertirse en reflexión y pensamiento. “En un mundo donde cada vez es más difícil tener un estilo propio, ha sido capaz de crear un lenguaje único, de hacer una cocina absolutamente memorable”, afirman desde la Real Academia de Gastronomía.



ARROZANTE

Experiencia sensorial

El restaurante Arrozante, ubicado en el hotel Barceló Punta Umbría Mar (Huelva), desafía a los paladares más intrépidos a dejarse llevar por una aventura culinaria a ciegas. La propuesta rompe con los esquemas tradicionales: un menú secreto de tres pasos, entrante, principal y postre, donde la improvisación del comensal y el factor sorpresa son los auténticos protagonistas. Disponible bajo reserva previa.

Barceló Punta Umbría Mar
www.barcelo.com/es-es/barcelo-punta-umbria-mar



GRAN HOTEL INGLÉS

Menú maridaje único

El hotel de lujo más antiguo de la capital presenta una propuesta gastronómica exclusiva junto a la destilería escocesa The Macallan. Se trata de un nuevo menú maridaje –disponible de septiembre a diciembre– inspirado en un histórico banquete celebrado a finales del siglo XIX y se articula a partir de la colección de whiskeys que el propio hotel conserva en su bodega.

Gran Hotel Inglés
www.hiddenhotels.com/gran-hotel-ingles



LA TERRAZA DE PONIENTE

Los productos gaditanos son protagonistas

El hotel Valentín Sancti Petri ha estrenado esta temporada La Terraza de Poniente, donde el producto local y el atún rojo salvaje de almadraba son protagonistas. Su carta especial de cenas, *Thunnus Thynnus*, propone un recorrido por los diferentes cortes del atún rojo. También ofrece una selección de platos que recorren algunos de los sabores más reconocibles de Andalucía y del litoral gaditano.

Valentín Sancti Petri
www.valentinsanctipetri.com/es/la-terrazza-de-poniente

HOTEL SANTA MARTA

Sabores auténticos

El Hotel Santa Marta 5*, situado en un enclave excepcional de la Costa Brava, se presenta como el destino ideal de quienes buscan confort, privacidad y sosiego. El hotel ofrece también un servicio altamente personalizado y una gastronomía basada en la autenticidad.



Entre los jardines de Santa Clotilde y la Ermita de Santa Cristina, en Lloret de Mar, se encuentra Santa Marta, un hotel concebido como un refugio donde escapar del ajetreo diario. Aquí la hospitalidad es crucial, y se manifiesta a través de una cuidada cercanía y de una selecta personalización, herramientas con las que se construye un espacio diferenciado, de calma y bienestar, para cada huésped.

Cabe destacar que la gastronomía es uno de los grandes pilares del hotel, y sus distintas propuestas son dignas herederas de la tradición mediterránea.



En primer lugar, es notable Restaurante 58, de raíz tradicional, basado en el producto de temporada y proximidad, que actualiza y aligera el recetario de la Costa Brava. Su propuesta incluye una cuidada selección de arroces y pescados frescos de lonja, recibidos a diario, que rei-

vindican los sabores marineros.

Por su parte, el restaurante SantaMar reinventa con creatividad recetas de la zona, empleando para ello pescado fresco de la lonja y carnes seleccionadas. Todo pensado para compartir buenos momentos con el mar como telón de fondo.

Por último, el Bar Santa Marta ofrece la posibilidad de disfrutar de un snack o un sándwich, así como de una amplia oferta de combinados.

A pie de playa

Tanto el SantaMar como el Bar Santa Marta cuentan con salida directa al Beach Club del Hotel, un espacio destinado al bienestar y la desconexión, equipado con dos piscinas (una familiar y otra de tipo infinity, solo para adultos).

La oferta gastronómica en el Santa Marta se adapta a cada momento: desayunos pausados con producto

fresco, almuerzos frente al mar, cenas especiales. La experiencia se completa con una cuidada selección de vinos del territorio y con una carta de cócteles inspirada en los sabores de cada estación.*

<https://hotelsantamarta.es>

RESTAURANTE PUNTAGRANDE

Abierto a todos

El Restaurante Puntagrande invita por primera vez también a quienes no se alojan en el hotel a descubrir una cocina donde el paisaje, el producto local y la historia de la isla de El Hierro se sirven en el mismo plato. Una cocina que se degusta mientras se escuchan las olas del océano romper contra la roca volcánica y se contempla cómo cambia la luz sobre el Atlántico.

Hotel Puntagrande
www.hotelpuntagrande.com/es



RESTAURANTE CASA BLU



Nuevo en Formentera

El primer alojamiento de Autograph Collection de Marriot en Formentera, ubicado en primera línea de playa, incluye el restaurante Casablu, del Grupo Bocasalina, con terraza y mesas sobre la arena. La carta rinde homenaje a la tradición italiana reinterpretándola con sensibilidad contemporánea e incorporando influencias internacionales.

Sabàtic Formentera Autograph Collection
www.marriott.com/es/hotels/ibzfk-sabatic-formentera-autograph-collection

ENOTECA PACO PÉREZ Y MARINA COASTAL FOOD



Esencia mediterránea

Enoteca Paco Pérez –con dos estrellas Michelin y dos Soles Repsol– ofrece una propuesta contemporánea arraigada en el producto mediterráneo. Al menú de temporada, todo un homenaje a la frescura del mar, se une los sábados a mediodía “El Arroz de Paco”, que incluye cuatro tapas, dos entrantes y un arroz.

Y para disfrutar al aire libre bajo la brisa del mar, Marina Coastal Food ofrece una cocina fresca, mediterránea y de temporada en una terraza de estilo informal.

Hotel Arts
www.hotelartsbarcelona.com



MAYMANTA IBIZA

Cocina viajera con acento peruano

Liderado por el chef Omar Malpartida, Maymanta Ibiza, situado en la azotea de Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel y que cuenta con un sol Repsol, se ha consolidado como el restaurante de referencia para los amantes de la alta gastronomía y la coctelería peruana en la isla. Esta temporada incorpora novedades como los pescados enteros a la brasa o fritos con salsa Char Siu de maracuyá picante, al estilo chifa. Otro plato estrella es el de ñoquis de patata ibicenca con beurre blanc, caviar de beluga y aceite de ibéricos.

Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel
www.aguasdeibiza.com/es/restaurantes/



DUCAL

Recetas con alma

Ducal, el restaurante del hotel Ocean Drive Sevilla, ofrece una propuesta que reivindica la cocina sevillana desde la memoria, el producto local y una mirada contemporánea. Su filosofía parte de sabores honestos, recetas con alma de casa y una forma de entender la mesa sin artificios: cercana, cálida y profundamente conectada con el territorio.

Ocean Drive Sevilla
www.od-hotels.com/restaurantes/ducal_restaurant_sevilla/



NIKO AL FRESCO

Inspirado en la isla

Rodeado de un paisaje idílico con vistas a la bahía de Cala Llonga y al Mediterráneo, Niko Al Fresco propone desde tranquilos almuerzos junto al mar hasta cócteles al atardecer y largas cenas bajo las estrellas. El restaurante apuesta por ingredientes de proximidad y sugerencias diarias fuera de carta, inspiradas en los productos de temporada de los mercados de la isla de Ibiza.

Mondrian Ibiza
www.mondrianhotels.com/es/ibiza/dining/niko



ISOLA

El sabor del sur de Italia en la Costa del Sol

El restaurante italiano de Mett Marbella - Estepona invita a descubrir una experiencia gastronómica inspirada en las tradiciones culinarias del sur de Italia, donde la autenticidad, el producto y el estilo de vida mediterráneo son protagonistas.

Destacan platos como la dorada al estilo acqua pazza, la clásica cotoletta de ternera a la milanesa, o la parmigiana de berenjena.



Mett Marbella - Estepona

www.mett-hotelsandresorts.com/marbella/es/restaurants/isola-marbella



LE PETIT CHEF

Espectáculo inmersivo

Hyatt Regency Barcelona Tower refuerza su propuesta gastronómica con un concepto único en la ciudad: una cena sensorial que combina tecnología 3D, narrativa visual y gastronomía en una experiencia concebida para sorprender a públicos de todas las edades. Cada plato se integra en una narrativa visual proyectada sobre la mesa, guiada por el célebre "chef más pequeño del mundo". La experiencia ofrece una selección de cuatro menús, entre ellos, uno vegetariano y uno infantil.

Hyatt Regency Barcelona Tower

www.lepetitchef.com/es/barcelona



ATUNANTE

Estrena interiorismo

Hay restaurantes cuya personalidad se descubre en la carta y otros cuya historia comienza desde el instante en que se cruza la puerta. En Atunante, el restaurante especializado en atún rojo de almadraba de Royal Hideaway Sancti Petri, esa experiencia evoluciona ahora con un nuevo proyecto de interiorismo firmado por Jean Porsche, que convierte el espacio en una interpretación contemporánea del océano Atlántico, la tradición almadrabera y la riqueza gastronómica de la costa gaditana.

Royal Hideaway Sancti Petri

www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-sancti-petri/gastronomia/atunante

EL JARDIN DE ORFILA

Cinco planes a elegir

La cocina de Mario Sandoval sirve de hilo conductor a una agenda que empieza con el aperitivo, continúa con el menú ejecutivo de lunes a viernes, reserva los domingos para el *brunch* y deja espacio para un Afternoon Tea —con champagne, si se tercia— y para las cenas en el jardín. Cinco buenos motivos para reservar mesa este septiembre en Madrid.

Relais & Chateaux Hotel Orfila
www.hotelorfila.com/restaurante-jardin-de-orfila



CIELITO

Fuego, sabor y sofisticación

El restaurante Cielito, ubicado en el *rooftop* del hotel Bonito Ibiza, conquista a los amantes de la cocina mexicana con una propuesta liderada por el chef Nil Vegara. Destaca además, por sus espectaculares vistas a la bahía de Sant Antoni de Portmany.

Bonito Ibiza
www.bonitoibiza.com/cielito-mexican-restaurant-ibiza



SHIMA Y LLUM I SAL

Dos propuestas de raíces mallorquinas

Estos dos restaurantes del hotel Four Seasons Resort Mallorca ofrecen dos propuestas gastronómicas diferentes firmadas por el chef Javier Hoebeek (con el talento de Francesco Mannelli como Executive Chef en Llum i Sal) pero con una base común: el respeto por el producto, la técnica y las raíces mallorquinas. En Shima encontramos cocina nikkei que une técnica japonesa, sabores peruanos y productos de Mallorca. Lum i Sal, por su parte, es un chiringuito de cocina mediterránea y mallorquina basada en producto local donde la puesta en escena se eleva por la noche.



Four Seasons Resort Mallorca at Formentor
www.fourseasons.com/mallorca

El Mediterráneo marca el ritmo



En plena Costa Brava, Sa Marina reivindica una forma de entender la gastronomía donde el Mediterráneo marca el ritmo de cada servicio. Situado en el Club Náutico de Sant Feliu de Guíxols, el restaurante pone el foco en el producto local, la temporalidad y una cocina que respeta la esencia del territorio.

SA MARINADA

Passeig Fortim, 1 · 17220 Sant Feliu de Guíxols (Girona) · Tel.: 972 323 800
www.grupotragaluz.com/restaurantes/sa-marinada

Un japonés con personalidad propia



El Japonés de Arc de Triomf ofrece una propuesta informal pero con personalidad. Reúne clásicos como las gyozas caseras, el okonomiyaki, los yakisoba o el kimchi yakimeshi, junto a una amplia selección de nigiris y rolls. Todo ello en un ambiente inspirado en los izakayas de calle, con una barra de sushi a la vista y sesiones de DJ todos los viernes a partir de las 20:00h.

EL JAPONÉS ARC DE TRIOMF

Avenida Vilanova, 11 · 08018 Barcelona · Tel.: 936 099 515
www.grupotragaluz.com/restaurantes/el-japo-nes-arc-de-triomf



Nueva apuesta por la alta cocina

En la última planta de un edificio que mira a la ciudad de Madrid, un espacio íntimo para solo veinte comensales da forma al nuevo proyecto –abre este mes– de Grupo Kapital de la mano del chef Juan Suárez de Lezo. Allí, el chef construye un único menú degustación que sintetiza una trayectoria marcada por el aprendizaje, los viajes y la memoria.

SEXTO

Atocha, 125 – 7ª planta · 28012 Madrid · Tel.: 620 544 547 · www.sextoatelier.com

PARA DISFRUTONES

Rafa Zafra vuelve a abrir las puertas de Rural a tiempo para aquellos que quieren apurar el verano en la capital. Además de su tradicional recetario carnívoro, se incluyen selectos bocados de autor –como el mollete de steak tartar de wagyu con yema de huevo de codorniz o el exclusivo bikini de steak tartar, foie-gras y caviar– y una cuidada coctelería para disfrutar sin prisas. Y para finalizar, postres clásicos como el flan de huevo y nata.

RURAL

Marqués de Cubas, 8 · 28014 Madrid · Tel.: 915 429 836 · www.restauranterural.com





Díganme sus favoritos

Dicen las estadísticas que las clasificaciones establecidas por los más famosos *influencers* han caído en desgracia. Es más, no hay quien se crea las afirmaciones de esos personajes haciendo mohines y luciendo primeros planos absurdos mientras cantan las virtudes de un plato al que les acaban de invitar, bajo la amenaza de que, si no es así, escribirán mal o saldrán corriendo.

Ante esta desgracia, que es una liberación, cabe la posibilidad de que les haga una pregunta:

¿Cuáles son sus platos favoritos? Y, más específicamente, ¿qué nombres se mantienen en el transcurso del tiempo?

Ya sé que es un listado absolutamente personal, entre otras razones porque las diferencias de edad entre los supuestos concursantes deja fuera de combate restaurantes que son una presencia, pero en el recuerdo. De todas maneras, el ejercicio que les recomiendo es una gimnasia gustativa que debiéramos hacer cada año si queremos salvarnos, desvelando nuestra memoria del gusto de todas esas mentiras que hemos comido y, más de una vez, aceptado por culpa de esos personajillos que he citado al principio, entre ellos pontífices y sacerdotisas del vino que nos han castigado con las más absurdas propuestas. Cayeron los *cronuts* que obligaban a hacer cola en determinadas pastelerías; se acabaron los falsos arroces, el menos malo de quinoa; han pasado a la zona oscura de la mente muchos trampantojos del orden huevo que no es un huevo y que no contiene yema, a pesar de ser dulce. Incluso la batalla entre Adrianistas y Santi Santamarianistas, es un deslucido canto a la mentirijilla, porque nadie se ha atrevido a escribir lo que decían los sicofantes de ambos bandos. A mí casi me cuesta una agresión física no fichar por ninguno.

Vueltos a la pura evocación podríamos arrancar confesando qué platos nos han marcado en este verano que acaba. Puede ser que aparezca una dirección de esas que están a punto de caer en el olvido del cierre definitivo, por falta de fotógrafos con teléfono apropiado, o que

brille en primer término un restaurante de esos que van a misa, ustedes me perdonen. Por ejemplo, en el norte, Casa Marcial, en Arriandada (Asturias), o A Tafona de Lucía Freitas, en Santiago de Compostela. Si el primero se mantiene imborrable, la segunda forma parte de esas referencias que, en poco tiempo, dejan huella cuando pensamos en comer producto impecable resuelto con sentido común. Es una categoría en la que no siempre el dinero marca criterio. Me atrevería a decir que lo hace la menor parte de las veces. Por ejemplo, vuelven a mis sentidos las becasas que preparaba Neichel, en Barcelona, pero al mismo tiempo me asalta la idea de una tortilla genial cocinada en Casa Tomé, en Coirós (A Coruña). Mi amigo y gran catador de vinos Lelo Suárez me ha prometido una semejante elabo-

“DETERMINADA
COCINA HA DESAPARECIDO VÍCTIMA DE
LA IMPOSTURA”

rada bajo el mismo criterio, con grasa de cerdo, tal como la hacía su abuelo. Era antes del cambio climático.

Lo malo de esta última parte del ejercicio memorístico es que Neichel cerró y Casa Tomé lo ha hecho hace unos meses.

Así pues, debo contarme los Cuentos de la becada en versión Neichel-Maupassant. De la tortilla de patatas hecha al fuego sobre una trepia, alias unas trébedes, solo queda colocarla en la cabecera de lo que no volveré a probar. Y no lo haré porque determinada cocina ha desaparecido víctima de la impostura, del aguacate miserable, de la inspiración japonesa más falsa o, horror, de las manos de cocineros que en lugar de preparar lo que les gusta y saben guisar, elaboran un recetario que tiene como mejor virtud el poder olvidarlo una vez ha pasado el verano. *



Con cartas renovadas

RESTAURANTES PARA LA 'RENTRÉE'



La vuelta al trabajo y a las rutinas cotidianas será mucho más llevadera si se acompaña de grandes y pequeños descubrimientos gastronómicos. Los restaurantes calientan motores para la nueva temporada, proponiendo sus espacios acogedores y sus renovadas cartas.



MELÓS

Melós, del chef Miquel Pardo en Barcelona, ha entrado recientemente en la selección de restaurantes de la Guía Michelin 2026. Se trata una propuesta, basada en la temporalidad y en el respeto al producto, que plantea una cocina reflexiva, en la que las raíces valencianas de Pardo dialogan con el territorio catalán y con una forma de cocinar profundamente mediterránea.

Menorca, 303
08037 Barcelona
Tel.: 638 629 681
www.melosrestaurant.com





ABYA

Abya reivindica el sabor del fuego como una de sus grandes señas de identidad. En el restaurante del Palacio de Saldaña, reconocido con un Sol Repsol, el horno Josper imprime carácter a carnes, pescados y verduras, dando forma a una cocina en la que el producto y el humo dialogan con naturalidad. Una propuesta pensada para quienes buscan una gastronomía contemporánea con sabor auténtico.

Ortega y Gasset, 32
28006 Madrid
Tel.: 910 054 304
<https://abya.es>

BEL MONDO



Bajo el concepto "Back to Italy", Bel Mondo inicia una nueva etapa en la que reivindica aquello que siempre ha sabido hacer mejor: cocina italiana auténtica, generosa y profundamente ligada al territorio. El resultado es una propuesta construida alrededor de recetas clásicas, técnicas tradicionales y algunos de los mejores ingredientes procedentes directamente de Italia.

Velázquez, 39 • 28001 Madrid • Tel.: 919 010 369
www.bigmammagroup.com



BOCA GRANDE

Reconocido por su cocina mediterránea, basada en el producto, los pescados y mariscos, los arroces y una atmósfera única, Boca Grande ha consolidado una de las propuestas enológicas más completas, coherentes y singulares de Barcelona, compuesta por más de 220 referencias cuidadosamente seleccionadas.

Paseo de la Concepció, 12 • 08003 Barcelona • Tel.: 934 675 149
www.bocagrande.cat

BODEGA JOSEFA



Desde marzo, esta histórica bodega vuelve a formar parte del panorama gastronómico barcelonés. Su apertura recupera con fidelidad la esencia original del local, así como a su figura histórica más icónica: Jordi, el carismático camarero conocido por todos como “La Pepeta”. Su propuesta gastronómica, dirigida por el chef Oriol Lagé, rinde homenaje al recetario popular catalán y a los platos de taberna.

Saragossa, 86
08006 Barcelona
Tel.: 932 188 545



CASA PLATOS

Inaugurado el pasado mes de mayo, Casa Platos se basa en un concepto inédito: ser el primer restaurante y coctelería Hi-Fi de la ciudad, donde la experiencia sonora acompaña a la gastronómica. En cuanto a la cocina de Casa Platos, esta fusiona la despensa mediterránea con la sensibilidad japonesa. A su frente está Ot Salvans, junto al chef ejecutivo Daniel Angelov.

Fraternitat, 37 · 08012 Barcelona · <https://casaplatos.com>



BRESA

Los hermanos Aparicio presentan Bresa, su primer restaurante gastronómico de producto, un proyecto concebido desde el inicio como una experiencia integral alrededor de la mesa. Bajo esa premisa, Javier Aparicio firma una carta libre, personal y profundamente meditada, que evoluciona con la temporada y encuentra en el recetario español su punto de partida.

Villanueva, 21 · 28001 Madrid · Tel.: 911 800 390 · <https://bresa.es>



CASA SILVANO MARACAIBO

Es este uno de los grandes referentes gastronómicos de Segovia, parada imprescindible de quienes buscan mucho más que el tradicional cochinillo. A su frente se encuentra Óscar Hernando, chef, sumiller y bodeguero, que ha dirigido un establecimiento con más de cinco décadas de historia hacia una propuesta en la que conviven el producto de temporada, la cocina segoviana, una extraordinaria bodega y una carta en continua evolución.

Paseo Ezequiel González, 25
40002 Segovia
Tel.: 921 461 545
<https://restaurantemaracaibo.com>



EMBAT

Más de dos décadas después de su apertura, Embat continúa siendo uno de los grandes referentes gastronómicos de Barcelona, con una propuesta basada en el producto, la temporada y una mirada contemporánea a la tradición catalana. Su cocina se basa en el producto fresco estacional, con platos que interpretan recetas y sabores tradicionales desde una perspectiva actual.

Mallorca, 304 • 08037 Barcelona • Tel.: 934 580 855
<https://embatrestaurant.com>



CIRCOLO POPOLARE BARCELONA



Circolo Popolare Barcelona es una trattoria italiana vibrante, situada en el corazón de la ciudad, donde la cocina italiana se comparte en un ambiente cálido y festivo. Inspirado en el sur de Italia, rinde homenaje a recetas auténticas: pastas frescas servidas directamente en la rueda de queso, pizzas napolitanas crujientes y productos italianos de calidad, procedentes directamente de pequeños productores.

Paseo de Gràcia, 44
08007 Barcelona
Tel.: 930 478 540
www.circolopopolare.com



FENÓMENO

Fenómeno da un paso más en su evolución para convertirse en uno de los grandes puntos de encuentro de la noche madrileña. Mantiene su esencia gastronómica y su coctelería de autor, mientras apuesta por una selección musical más cercana y cantable. Su cocina mantiene la filosofía con la que nació Fenómeno: una carta breve, reconocible y diseñada para compartir.

Recoletos, 13 · 28001 Madrid · Tel.: 621 171 610
www.fenomeno.bar



GLORIA OSTERIA

Gloria Osteria traslada el espíritu de la Italia de los años 60 al corazón de la Barcelona actual. Este restaurante apuesta por una cocina italiana elegante, luminosa y contemporánea, con una carta de temporada que invita a disfrutar de sabores frescos, largas sobremesas y de un inconfundible ambiente.

Enric Granados, 86
08008 Barcelona
Tel.: 930 464 120
<https://gloria-osteria.com>



EL PALACE

Este establecimiento gijonés vuelve a figurar entre los diez mejores restaurantes sin gluten de España, según el prestigioso *Top Ten* elaborado por Celicidad, y asciende dos posiciones respecto a la edición anterior. Su cocina 100 % sin gluten, la formación específica acreditada por ACEPA y una propuesta gastronómica que combina tradición y creatividad lo convierten en un referente nacional.

Pl. del Marqués, 3
33201 Gijón
Tel.: 985 341 368
www.elpalacegijon.es



FISKEBAR

Situado en el Real Club Marítimo de Barcelona, Fiskebar es un espacio donde el diseño, el producto y las vistas al puerto proponen una forma diferente de vivir la ciudad. Su concepto gastronómico gira en torno al producto del mar, con una cocina que fusiona tradición mediterránea e influencias nórdicas.

Real Club Marítimo de Barcelona

Port Vell

Paseo d'Ítaca, 3

08039 Barcelona · Tel.: 936 093 692

<https://grupotragaluz.com/restaurantes/fiskebar>



LOS 33

En Los 33 apuestan por una propuesta de platos sencillos cuyas señas de identidad son el producto de máxima calidad, cercanía y temporada (carnes, pescados y verduras), la leña y el fuego. Son tremendamente exigentes en la búsqueda de materia prima, y muy concienciados con los cortes y proveedores. Su bodega aglutina más de 100 referencias nacionales e internacionales, e incluye desde vinos clásicos a nuevas tendencias.

Pl. de Salsas, 9

28004 Madrid

Tel.: 914 99 72 58

<https://los33.net>



SHÔKO

Este espacio une lo mejor de un buen restaurante y de un club nocturno, dando como resultado una experiencia que captura la esencia de Barcelona. Su restaurante, combina influencias mediterráneas, asiáticas y nikkei, de la mano del chef Paolo D'Angelo. Los sabores frescos del mar Mediterráneo se mezclan con matices orientales, generando unos platos que despiertan los sentidos.

Paseo Marítimo de la Barceloneta, 36

08002 Barcelona · Tel: 932 259 200

<https://shoko.biz/restaurant>



VINOS SIN ALCOHOL

Septiembre, aunque no es inicio de año, se parece bastante. Muchas personas se plantean una ‘puesta a punto’ tras los caprichos gastronómicos de las últimas semanas y es ahí donde entran en juego los vinos sin alcohol, cada vez más de moda, que permiten disfrutar sin añadir calorías.



El mercado del vino 0,0 que empezó a gestarse hace más de dos décadas ha despegado y se prevé que crezca exponencialmente en los próximos años. De hecho, la categoría sin alcohol está en plena expansión y tiene potencial para desarrollarse en todos los segmentos de mercado, desde las referencias más accesibles hasta las propuestas premium. Pero antes de profundizar en el tema, debemos aclarar que aunque hace años que se habla y se produce vino sin alcohol o vino desalcoholizado, hasta hace muy poco el término “sin alcohol” referido al vino no estaba reconocido a nivel legal y los más puristas indicaban que era

¿Sabías que...?

- Según datos de la Federación Española del Vino, Estados Unidos, Reino Unido, Alemania y Francia son los principales mercados de vino 0% alcohol, si bien España destaca como productor mediterráneo.
- Aunque la gran mayoría de los vinos desalcoholizados se comercializan como jóvenes para destacar su frescura y fruta, algunas bodegas realizan primero la crianza tradicional en barrica de roble para dotar al líquido de estructura y taninos, y posteriormente le extraen el alcohol.
- Un estudio de la Universidad de León concluye que casi ocho de cada diez españoles estarían dispuestos a probar vino sin alcohol, una proporción que alcanza el 87,5% entre las nuevas generaciones.
- Un informe del International Wine and Spirits Record prevé que este mercado crezca hasta alcanzar los 1.200 millones de dólares a 2028.

Grandes chefs apuestan por el maridaje sin alcohol



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



Ramón Freixa. Ofrece un menú maridaje completamente no alcohólico en su restaurante Atelier de Madrid (2 estrellas Michelin): “Cada vez lo pide más gente. El maridaje no alcohólico es un territorio creativo fascinante. No lo planteo como alternativa, sino como una experiencia completa. Para mí, hoy forma parte de la alta gastronomía igual que un maridaje tradicional”. En Sol Post (Formentera), también: “Ofrecemos una propuesta de maridaje sin alcohol diseñada con el mismo nivel de atención y detalle. Cada vez hay más clientes interesados en disfrutar de una experiencia completa sin necesidad de consumir alcohol y nos parece importante dar una alternativa a la altura”.



Álvaro Salazar. El chef de Voro (Canyamel, Mallorca) afirma que “La tendencia de no beber alcohol está en auge y se está asentando como una oferta más. Desde hace dos años tenemos un maridaje sin alcohol que hemos ido afilando. Como el menú evoluciona, este maridaje también tiene que ir adaptándose. Cada día afinamos más este perfil porque es muy a tener en cuenta. Yo mismo me decanto muchas veces por opciones sin alcohol en restaurantes gastronómicos; me parece muy interesante y es ideal para alternarlo con alguna copa de vino”.

erróneo referirse a un vino en esos términos. Para poner orden el Parlamento Europeo aprobó el pasado 10 de febrero el denominado *Paquete Vino*, que incluye el Reglamento (UE) 2026/471. Entre sus medidas, establece por primera vez una definición legal armonizada para las menciones “sin alcohol” y “reducido en alcohol” en vinos comercializados en la Unión Europea. El citado Reglamento establece dos menciones con requisitos precisos: “Sin alcohol” / “0,0%” solo puede utilizarse cuando el producto no supere el 0,05% vol. de alcohol. “Reducido en alcohol” se aplica cuando el vino supera el 0,5% vol., pero ha reducido su graduación al menos un 30% respecto al estándar de su categoría antes del proceso de desalcoholización. En España la familia Matarromera fue pionera

en lanzarse a la desalcoholización, pero actualmente ya son una decena las bodegas que también lo producen y, prácticamente, cada mes sale un vino nuevo ‘sin’. El reto para las bodegas consiste en ofrecer alternativas que mantengan los códigos propios de la categoría: identidad, variedad, origen y uso gastronómico.

La desalcoholización

El proceso empieza mucho antes de llegar a la bodega, en los viñedos. Para hacer ‘vino sin’ se suelen seleccionar uvas muy concretas, pues hay parcelas que por sus condiciones climáticas van a dar menos grado alcohólico de forma natural en aquellas tierras en las que las uvas tienen menor concentración de azúcar. Después, se les pide a los enólogos que hagan vi-

nos muy afrutados, muy expresivos aromáticamente. Es precisamente la fuerza de los aromas la que va a hacer que el vino “sepa más a vino” una vez se le quita el alcohol. A partir de aquí existen diferentes procesos para extraer el alcohol. Un vino 0,0 o con bajo contenido en alcohol no es un mosto, ni sabe a mosto. Existen diversas técnicas para obtenerlos en función de cuál queramos que sea el resultado final, si un vino con 0,0 alcohol o simplemente un vino al que se le ha quitado una parte de su graduación alcohólica. Todos los métodos tienen sus ventajas e inconvenientes. Hay métodos indirectos para la desalcoholización parcial, hasta uno o dos grados, que pueden empezar en el viñedo con técnicas vitícolas como la reducción foliar o la vendimia más temprana.



También existen técnicas utilizadas en la propia fermentación del mosto, como la utilización de la nanofiltración del mosto, o bien la utilización de levaduras distintas con menor eficiencia fermentativa. Sin embargo, los métodos para obtener una desalcoholización parcial potente o total son técnicas que se aplican al vino ya terminado, es decir, se elabora el vino para posterior-

mente extraerle el alcohol que se desee. Se puede desalcoholizar cualquier vino: tinto, rosado, blanco o espumoso. Esta operación básicamente tiene dos problemas; el primero es que al extraer el alcohol también se eliminan del vino otros componentes como pueden ser los aromas, quedando, además, mermada su estructura, su persistencia en boca, etc. El segundo problema es

que el vino queda microbiológicamente desprotegido, lo que hace que ese vino tenga fecha de caducidad.

Para que el vino sin alcohol pierda esa acidez y vuelva a tener aromas, debe reconstruirse añadiendo de nuevo aromas (los extraídos u otros), además de otros componentes generalmente dulzones para mitigar esa acidez y dureza.



El gran reto: preservar la identidad del vino

Está claro que preservar la identidad del vino durante el proceso de desalcoholización es el principal reto al que se enfrentan las bodegas y ése fue precisamente el 'leitmotiv' de la jornada técnica "Objetivo Menos Grado. Procesos, retos y oportunidades para ampliar el consumo de vino", celebrada el 18 de junio en el Centro de la Cultura del Rioja (CCR) de Logroño en el marco de Conecta Wine by La Prensa del

Está de moda el 'sober curious' y el 'zebra striping'

Hoy está de moda el 'sober curious' (curiosidad sobria), que consiste en replantearse y cuestionar la relación personal con el alcohol en lugar de beber por pura rutina social. También se lleva el 'zebra striping', que se basa en alternar una bebida con y una sin a lo largo de la noche para amortiguar la resaca del día de después.

Rioja. La cita reunió a expertos en tecnología, investigación y sumillería para analizar una categoría que está ganando protagonismo en el sector vitivinícola y que plantea nuevos desafíos enológicos y de mercado. La jornada puso el foco en cómo la innovación puede ayudar al sector a responder a los nuevos hábitos de consumo mediante vinos sin alcohol y de baja graduación capaces de conservar la calidad, la personalidad y la expresión que definen al vino.



Situación del mercado y tendencias

- **Cifras bajas pero en auge:** Aunque representa menos del 0,5% del mercado total de vino, las consultas y la demanda en la restauración y tiendas especializadas crecen de forma notable impulsadas por el público que busca opciones *healthy* sin renunciar al ritual social.
- **Perfil del consumidor:** Ya no se limita a embarazadas o conductores, sino a personas que beben alcohol de forma habitual pero eligen reducir su ingesta por salud y bienestar.
- **Tipos con mejor acogida:** Los vinos blancos, rosados y espumosos lideran las preferencias del consumidor frente a los tintos, debido a la mayor complejidad técnica que requiere desalcoholizar estos últimos manteniendo la estructura.

Marco normativo y oferta

- **Regulación europea:** El marco legal se ha consolidado tras la aprobación del reglamento europeo sobre productos vitivinícolas desalcoholizados y reducidos en alcohol, facilitando un etiquetado más claro para el consumidor.
- **Apuesta de las bodegas:** Bodegas españolas de renombre y tiendas especializadas han ampliado su catálogo con referencias 0,0%, mejorando significativamente los perfiles de sabor respecto a años anteriores.

El vino no está decayendo, se está redefiniendo

Con esta idea arrancó la intervención de Irem Eren, Brand Ambassador Global de Solos y especialista en la categoría NoLo (No Alcohol-Low Alcohol). La experta destacó el crecimiento sostenido de la categoría NoLo, impulsada por consumidores que buscan reducir el consumo de alcohol sin renunciar a la experiencia, la calidad y el valor emocional asociados al vino.

Uno de los aspectos centrales de la ponencia fue precisamente el reto técnico que supone la desalcoholización. Según explicó, la eliminación del alcohol puede provocar la pérdida de compuestos aromáticos esenciales y alterar el equilibrio y la estructura del vino, por lo que mantener su autenticidad representa uno de los grandes desafíos de la categoría. Para afrontar este reto, Eren presentó la tecnología desarrollada por Solos Technology, basada en la combinación de destilación al vacío y un sistema propio de recuperación de aromas que permite capturar y reincorporar los compuestos más delicados durante el proceso. El objetivo, explicó, es preservar al máximo el perfil sensorial original del vino y permitir que las bodegas desarrollen referencias NoLo sin renunciar a su identidad.

La estabilidad microbiológica

Lucía González-Arenzana, investigadora del ICVV, por su parte, abordó uno de los principales desafíos técnicos de esta categoría: la estabilidad microbiológica de los vinos desalcoholizados. Durante su inter-

Bodegas Murviedro





5 Ventajas reales de elegir No/Low

1 Salud y cero resaca. Menos calorías, mejor recuperación, ideal para deporte o madrugar.

2 Moderación cultural. Alternar con y sin es lo normal en terrazas y comidas familiares.

3 Sabor que ya no decepciona. Técnicas avanzadas: doble fermentación, desalcoholización al vacío... muchas saben casi igual que las bebidas originales.

4 Ocasiones infinitas. Conducir tras la comida, gym, embarazo, medicación o simplemente "hoy sin".

5 Innovación española. Grandes bodegas invierten fuerte: nuevas bodegas dedicadas, espumosos 0.0 premium y destilados botánicos locales.

vención explicó que la eliminación del alcohol reduce una de las principales barreras naturales frente a los microorganismos, lo que incrementa la vulnerabilidad de estos productos a posibles contaminaciones. Los resultados de la investigación presentada evidencian la necesidad de reforzar los controles de higiene y seguridad durante el proceso de elaboración, así como de desarrollar protocolos específicos que garanticen la estabilidad y seguridad de los vinos sin alcohol a lo largo de su vida útil.

Crecimiento, tendencias y perspectivas

En la mesa redonda "El Crecimiento de los Vinos Sin Alcohol: Tendencias y Perspectivas", moderada por José Ignacio Junguitu, director adjunto de La Prensa del Rioja participaron Irem Eren, Lucía González-Arenzana e Iván Sánchez, sumiller de Venta Moncalvillo, quienes aportaron las perspectivas de la industria, la investigación y la prescripción sobre una categoría que ya se demanda en la mesa.

Los participantes, a pesar de sus diferentes enfoques, coincidieron en una conclusión común: el consumidor actual demanda cada vez más opciones de moderación, lo que abre nuevas oportunidades para las bodegas y para la restauración y que el vino sin alcohol constituye una oportunidad para ampliar la base de consumidores y diversificar la oferta del sector vitivinícola. Su desarrollo futuro dependerá de la capacidad de combinar innovación tecnológica, investigación científica y una adecuada adaptación a las nuevas demandas del mercado. Entre otras cosas, Irem Eren subrayó que la calidad del producto final depende en gran medida de la materia prima utilizada, por lo que resulta fundamental seleccionar adecuadamente variedades, parcelas y perfiles de vino capaces de ofrecer buenos resultados tras la desalcoholización. La experta también destacó que el sector se encuentra en una fase de aprendizaje y mejora continua, tanto en el ámbito tecnológico como en el sensorial. Según explicó, los vinos de baja

graduación, entre 5 y 7 grados, suelen ofrecer actualmente perfiles más cercanos al vino tradicional que los productos completamente desalcoholizados, respondiendo además a una demanda creciente de moderación por parte de los consumidores. Por último, recordó que la elaboración de vinos sin alcohol supone un importante esfuerzo técnico y económico, ya que requiere producir primero el vino y someterlo después a procesos específicos para eliminar el alcohol, además de garantizar su estabilidad y calidad final. Aun así, consideró que la categoría tiene potencial para desarrollarse en todos los segmentos de mercado, desde las referencias más accesibles hasta las propuestas premium. Por su parte, Lucía González-Arenzana puso el foco en la necesidad de reforzar la investigación científica. Advirtió que todavía quedan importantes incógnitas por resolver relacionadas con la estabilidad microbiológica, la conservación, la evolución en botella y el comportamiento físico-químico de estos productos.



Categoría complementaria

Iván Sánchez, por su parte, apuntó que la clave está en la experiencia de consumo y defendió que el vino sin alcohol no debe verse como un competidor del vino tradicional, sino como una categoría complementaria que amplía las ocasiones de consumo y atrae a nuevos públicos. Según explicó, su principal competencia no está en el sector vitivinícola, sino en otras bebidas sin alcohol como refrescos, aguas especiales, kombuchas o cervezas 0,0. Además, recordó que muchos consumidores de vino sin alcohol también consumen vino convencional, alternando ambas opciones según el momento o las circunstancias.

Como responsable de un restaurante que ya incorpora referencias sin alcohol en su carta, señaló que la demanda existe y que este tipo de propuestas permiten que todos los comensales participen de la experiencia social asociada al vino. A su juicio, el valor de una copa en la mesa va más allá de la bebida en sí y forma parte de una experiencia compartida. Por ello, considera que la hostelería será uno de los principales motores del crecimiento y consolidación de esta categoría en los próximos años.

Aprobada la desalcoholización móvil en las bodegas

Finalmente, destacar que hace solo unas semanas la Agencia Estatal de Administración Tributaria (AEAT) confirmó que las bodegas españolas podrán utilizar equipos móviles para llevar a cabo operaciones de desalcoholización y corrección del grado alcohólico, siempre que dispongan de la autorización correspondiente y cumplan las obligaciones establecidas por la normativa de Impuestos Especiales.

La decisión llega tras más de un año de trabajo conjunto entre la Federación Española del Vino (FEV) y la Agencia Tributaria, durante el cual ambas entidades han analizado el encaje normativo de estas prácticas, cada vez más habituales en la industria vitivinícola internacional. La autorización supone una importante mejora para las bodegas, ya que elimina una de las principales incertidumbres regulatorias que existían sobre el empleo de instalaciones móviles, especialmente para aquellas empresas que no disponen de equipos propios y recurren a proveedores especializados para realizar estos tratamientos. La medida coincide con un momento de profunda transformación del mercado mundial del vino. El crecimiento de la demanda de vinos con menor graduación alcohólica o completamente

desalcoholizados está impulsando nuevas inversiones en tecnologías de separación de alcohol, especialmente mediante sistemas de membranas, ósmosis inversa, evaporación al vacío o conos rotatorios.

La posibilidad de desplazar equipos especializados hasta las instalaciones de las bodegas permitirá reducir costes, facilitar el acceso a estas tecnologías a pequeñas y medianas empresas y mejorar la competitividad del sector español frente a otros países productores que ya cuentan con modelos similares.

Desde la Federación Española del Vino se considera que esta autorización representa un paso importante para favorecer la innovación y la capacidad de adaptación de las bodegas españolas a las nuevas demandas de los consumidores, sin renunciar al cumplimiento de las exigencias fiscales y de control establecidas por la Administración.

Con esta decisión, el sector dispone de una mayor flexibilidad para incorporar soluciones tecnológicas avanzadas y afrontar uno de los principales retos de la vitivinicultura actual: responder a un consumidor que demanda cada vez más alternativas con menor contenido alcohólico, manteniendo la calidad y la identidad de los vinos.*



Pensado para conectar con los jóvenes

Faustino Rivero Ulecia, bodega familiar de La Rioja con más de un siglo de historia, vuelve a demostrar su capacidad para reinventarse y conectar con el consumidor joven lanzando Frizz 0.0. Guardado en una botella con un diseño moderno y divertido, se elabora a partir de vino previamente desalcoholizado combinado con mosto de uva. En boca resulta equilibrado y amable, con una entrada muy refrescante y una dulzura delicada que lo hace especialmente fácil de disfrutar.



Espumoso de edición limitada

Win Sin Alcohol ha lanzado este verano Win Espumoso Rosé by Carolina Marín, un vino 0% alcohol de edición limitada. Este vino, desarrollado conjuntamente entre la bodega liderada por Beatriz Moro y la medallista olímpica, une éxito, celebración y bienestar. Se trata de un espumoso sin alcohol muy elegante y afrutado. Elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de las variedades tempranillo, garnacha y verdejo, que expresan aromas de frutas rojas, bayas y matices florales. Un vino perfecto para maridar ensaladas, arroces y pastas.

VERMUT PREMIADO



Casals Zero, la propuesta de vermut sin alcohol de Juan Torres Master Distillers, la división de destilados de Familia Torres, ha recibido un Doble Oro en la San Francisco World Spirits Competition 2026 por reproducir la complejidad aromática y el equilibrio gustativo de un vermut clásico, ofreciendo una alternativa sofisticada para quienes buscan opciones *low & no alcohol* sin renunciar al placer gastronómico y social del aperitivo.



APERITIVO SOFISTICADO

Para los que buscan el sabor del aperitivo de siempre pero eligen prescindir del alcohol, la firma barcelonesa LE Tribute propone LE Tribute Bitter Aperitivo. Posee un color anaranjado brillante y un perfil estructurado y equilibrado donde destacan las notas cítricas de mandarina, pomelo y naranja amarga que aportan frescura, tensión y un amargor elegante. Este nuevo *bitter* es la opción perfecta para quienes practican el *mindful drinking* sin renunciar a la sofisticación de un trago premium.

Falcon Vines

Libertad para elegir

En Falcon Vines llevan casi quince años trabajando en el sector del vino y la exportación, colaborando con bodegas y clientes en diferentes mercados internacionales. En 2019 recibieron una de sus primeras solicitudes para desarrollar un vino sin alcohol que acabó materializándose en Buen Finde 0,0%, una gama que ahora llega a España.

El vino está viviendo un cambio silencioso. Cada vez más consumidores quieren seguir disfrutando de una copa, de una comida con amigos o de un brindis, pero no necesariamente del alcohol. Y los datos confirman que no se trata de una moda pasajera: según IWSR, en 2025 el volumen mundial de vino tradicional cayó un 5%, mientras que el vino tranquilo y el espumoso sin alcohol crecieron alrededor de un 13%. No estamos dejando de brindar. Estamos empezando a elegir cuándo queremos hacerlo con alcohol y cuándo no.

En Falcon Vines empezaron a trabajar en la categoría sin alcohol en 2019. Por aquel entonces era todavía una categoría pequeña y, especialmente dentro del mundo del vino, bastante desconocida. “Empezamos a trabajar en el producto, probando vinos base, procesos de desalcoholización y diferentes fórmulas. De ese trabajo nació Buen Finde 0,0%, una gama elaborada a partir de vino real posteriormente desalcoholizado y desarrollada inicialmente para nuestros mercados internacionales”, nos cuentan.

Con los años, aquello que comenzó como respuesta a una demanda concreta ha terminado recibiendo también reconocimiento internacional. En Mundus Vini Non-Alcoholic 2026, tanto Buen Finde Verdejo 0,0% como Buen Finde Frizzante 0,0% obtuvieron medalla de plata, tras una cata a ciegas realizada por un jurado especializado.

Ese mismo año, Buen Finde volvió a ser reconocido en el International Wine Challenge 2026. Buen Finde Verdejo 0,0% obtuvo Bronce, mientras que Buen Finde Frizzante 0,0% fue distinguido como Commended. Un reconocimiento especialmente significativo en un momento en el que los grandes concursos internacionales comienzan a prestar una atención



específica a la creciente categoría de vinos sin alcohol.

Con el tiempo ocurrió algo que, según nos cuentan desde Falcon Vines, no habían previsto: “Nosotros mismos nos convertimos en consumidores de la marca que habíamos creado. Hace poco hemos sido padres y nuestra hija nos ha hecho vivir Buen Finde desde una

perspectiva todavía más personal. Seguimos teniendo muchos motivos para celebrar: su llegada, una mudanza, recibir amigos en casa, una comida familiar o simplemente terminar una semana intensa. Ponemos unas tapas en la mesa, abrimos una botella, servimos dos copas y brindamos. El ritual sigue siendo exactamente el mismo. Pero ahora, muchas

veces, elegimos hacerlo sin alcohol”.

Quizá ese sea precisamente el futuro del vino 0,0%: no sustituir al vino tradicional, sino ampliar los momentos en los que podemos disfrutar de una copa.

Después de varios años desarrollándose en mercados internacionales, Buen Finde llega ahora a España con una idea sencilla: dar al consumidor libertad para elegir.

Porque hay momentos que merecen un brindis. Y no todos necesitan alcohol. *

Más información:

www.buenfinde.shop

www.falconvines.com





VINOS DE ARAGÓN

Diversidad en la copa

Los vinos de Aragón destacan por ser fruto de la gran diversidad geográfica y climática de la región, cuna histórica de la uva garnacha. La zona cuenta con cuatro Denominaciones de Origen –Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano– a las que se suma la supra autonómica Cava.

Las tres provincias aragonesas, Huesca, Zaragoza y Teruel, conforman lo que podríamos llamar un continente en miniatura, algo que inevitablemente se refleja en sus vinos, tan diversos como el paisaje.

Eso sí, pese a esa gran diversidad de estilos, tienen algo en común: una fuerte apuesta por las variedades autóctonas, como la garnacha y la cariñena.

En cuanto a la elaboración, la región combina la tradición milenaria con una moderna tecnología. Ofrece desde tintos potentes y golosos hasta blancos frescos y aromáticos, destacando siempre por una excelente relación calidad-precio.

D.O.P. Calatayud

Ocupa la zona más occidental de la provincia de Zaragoza, lindando con Soria, Guadalajara y Teruel. Se trata una de las zonas vitivinícolas más singulares de Aragón. No solo por la variedad de sus suelos –el elemento diferencial principal de los vinos que elaboran sus bodegas– y la temperatura extrema a la que están expuestos, sino también por la altitud del terreno, que oscila entre los 550 y los 1.040 metros, convirtiéndolos en unos de los viñedos más altos de Aragón y también de los más antiguos, con referencias al cultivo de la vid desde el siglo II a.C.

A lo largo de sus más de 3.600 hectáreas, que atraviesan 46 municipios distintos de la provincia de Zaragoza, la seña de identidad de las 14 bodegas que conforman esta denominación es la garnacha de altura, variedad que representa alrededor del 70% de su producción con vinos de gran intensidad, frescura y carácter mineral. Su combinación de tradición vitícola, innovación y fuerte vocación internacional, ha consolidado a la D.O.P. Calatayud como un referente en la elaboración de vinos de calidad que reflejan la autenticidad, singularidad y riqueza de su territorio.

Las modernas tecnologías han ampliado las posibilidades de elaboración y el perfeccionamiento de sus vinos, dando como resultado una nueva generación de jóvenes tintos, rosa-

dos y blancos que dan respuesta a las demandas actuales del mercado con el sello particular de la D.O.P. Calatayud.

D.O.P. Campo de Borja

Está situada al noroeste de la provincia de Zaragoza y es mundialmente conocida como "El Imperio de la Garnacha" debido a la calidad y predominio absoluto de esta variedad de uva local. Los viñedos más antiguos de la D.O. datan de 1203 y de las 4.000 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas

entre 30 y 50 años. Sus producciones son bajas, pero inmensamente apreciadas enológicoamente, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a los vinos.

En la D.O.P. Campo de Borja se ha llevado a cabo en los últimos años una auténtica revolución tecnológica y una acertada estructuración del viñedo y todo ello, unido a la incorporación de enólogos de prestigio internacional, ha posibilitado que estos vinos no dejen indiferente a ningún consumidor.

Si algún matiz define a los vinos de Campo de





Borja es su singular equilibrio, producto del rico contraste presente en la zona y de la firme voluntad de aunar modernidad y tradición. Destacan los vinos tintos monovarietales de garnacha que están gozando de un amplio prestigio en todo el mundo por su muy definida personalidad, calidad y complejidad que los convierten en algo único. De hecho, los vinos elaborados con garnacha de esta denominación han conseguido 31 medallas en la última edición del prestigioso concurso internacional *Grenaches du Monde*. A ellos se suman los que combinan esta variedad con tempranillo, cabernet, syrah y merlot. Son

vinos que destacan por sus intensos aromas frutales y florales, de paladar carnoso, con carácter sin dejar por ello de mostrar grandes rasgos de modernidad.

Pero también se elaboran en esta denominación vinos blancos a partir de las variedades macabeo y chardonnay que son ligeros, frescos y de aroma delicado; y rosados, nacidos mayoritariamente de la variedad garnacha, unos vinos muy afrutados, con acentuados aromas florales. Además, las bodegas elaboran tintos jóvenes, crianzas, reservas, grandes reservas, así como un espumoso de gran tradición y vinos de licor (moscateles y mistelas).

D.O.P. Cariñena

La Denominación de Origen Protegida Cariñena, fundada en 1932, es una de las más antiguas de España y la más antigua de Aragón. Situada en la provincia de Zaragoza, en el valle medio del Ebro, representa un territorio vitivinícola donde la viña se cultiva desde hace más de dos mil años. Suelos pedregosos, diferentes altitudes, la influencia del cierzo y una marcada amplitud térmica han configurado un paisaje exigente que ha dado lugar a una forma precisa de trabajar la vid y elaborar el vino. La denominación agrupa bodegas y viticultores que mantienen ese conocimiento a través de generaciones,



con variedades como la garnacha y la cariñena como base de su identidad vitivinícola. En 2025, la ciudad de Cariñena fue reconocida como Ciudad Europea del Vino, consolidando su trayectoria y proyección internacional. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Cariñena –conocida por hacer “el vino que nace de las piedras”– son tintos, rosados y blancos, de las categorías de producto vitícola siguientes: Vino, Vino de licor, Vino espumoso de calidad, Vino de aguja y Vino de uvas sobremaduradas. En cuanto a la vendimia de este año, prevé recoger entre 55 y 60 millones de kilos de uva en

Samantha Vallejo-Nágera conduce un documental sobre los vinos de Cariñena

“Cariñena es una pequeña Toscana, he descubierto un paisaje increíble, una gente maravillosa y un vino que sabe a gloria”. Así resume la conocida chef e *influencer* Samantha Vallejo-Nágera su experiencia como conductora del documental “La primera vez... el sabor de lo nuevo”, que la Denominación de Origen Cariñena estrenó el pasado marzo en Zaragoza. En él, la popular jurado durante más de una década del programa *MasterChef* en TVE dialoga con cuatro destacados artistas aragoneses sobre innovación, creación y los vinos de la Denominación en “un viaje para descubrir y compartir el valor de lo nuevo”. Los actores Itziar Miranda y Nacho Rubio, la diseñadora de vestuario Arantxa Ezquerro y la cantante Carmen París son los cuatro entrevistados en este documental. La chef descubre y comparte con ellos la nueva gama de vinos “Garnacha Nueva de Cariñena”, a la vez que conversan sobre el talento aragonés y momentos creativos singulares de cada uno de ellos. Como los papeles de Miranda y Rubio en la película “Cariñena, vino del mar”, el Goya al Mejor Vestuario logrado en 2025 por Ezquerro o la canción “Brindis” de París.



La actriz Itziar Miranda conversa con Samantha Vallejo-Nágera



D.O.P. Cariñena

sus 13.153 hectáreas de viñedos. Los informes técnicos resaltan la buena sanidad de la uva, por lo que todo apunta a que será una cosecha de gran calidad. La añada del pasado año obtuvo la calificación de Excelente.

D.O.P. Somontano

Situado en el corazón de la provincia de Huesca y a los pies de los Pirineos, el Somontano es un lugar privilegiado que reúne las condiciones perfectas para la elaboración de grandes vinos. La Denominación de Origen Somontano cuenta 4000 hectáreas de viñedo entre el llano y la montaña. 27 bodegas que marcan la diferencia. 15 variedades de uva que aman a esta tierra y 268 vinos que sorprenden. Somontano es sinónimo de carácter, fuerza y pasión por el trabajo desde 1984.



Uvas como la chardonnay, la gewürztraminer, la merlot o la cabernet sauvignon son tan auténticamente Somontano como la garnacha, la alcañón, la parraleta, la moristel o, entre otras, la tempranillo, hasta sumar las quince variedades antes mencionadas que han encontrado el lugar ideal para dar lo mejor de sí. Uvas de las que nace una gran diversidad de tipos de vino definidos por la frescura, la intensidad aromática, el equilibrio y su versatilidad en una amplia gama de blancos, rosados y jóvenes, además de los robles o vinos de larga vida nacidos para disfrutar.

En cuanto a la vendimia de este año, al cierre de estas páginas aún no había concluido, pero la denominación de origen, tras consultar con las bodegas sus previsiones, prevé concluir la campaña con un total de entre quince millones y quince millones y medio de kilos de uva, una cantidad similar al de las dos últimas campañas. El buen estado sanitario de la uva

y la vendimia de cada variedad y parcela en su momento óptimo de maduración aseguran la calidad de la que hacen gala los vinos Somontano.

Enoturismo

Desde Turismo de Aragón nos invitan a visitar su territorio haciendo enoturismo y descubrir de esta forma “Una rica zona vitivinícola, con una gran diversidad de matices, donde los años de tradición y conocimiento han hecho posible crecer y convertir a nuestros vinos en líderes de las nuevas tendencias. Descubrirás parajes exclusivos, disfrutarás de una gastronomía cuidada y de alojamientos singulares, te recrearás en las joyas culturales... Y todo acompañado de quienes dan vida y hacen posible tener todo listo para complacerte”.

La región cuenta con cuatro rutas del vino certificadas por ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino): Ruta del Vino Calatayud,

Ruta del Vino Campo de Cariñena, Ruta de la Garnacha (Campo de Borja) y Ruta del Vino Somontano.

Ruta del Vino Calatayud: Ofrece un enoturismo único que podrás combinar con la visita a su excepcional patrimonio, incluido el Mudéjar declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, así como al entorno natural del Monasterio de Piedra. Además, dispone de una amplia oferta de balnearios de aguas minero-medicinales, campo de golf y más de un centenar de recursos turísticos, paisajes, hoteles, restaurantes y establecimientos comerciales que podrás descubrir mientras recorres sus bodegas y degustas sus vinos.

Ruta del Vino Campo de Cariñena: Conocida como “La Ruta del Vino de las Piedras” se creó con la intención de dar a conocer, apoyar y desarrollar los recursos turísticos, culturales y gastronómicos de las quince localidades pertenecientes a la misma: Aguarón,



Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva y Vistabella. Imprescindible la visita a la ciudad de Cariñena, la capital del Campo de Cariñena y, además, la zona vitivinícola más antigua y extensa de Aragón, con un gran reconocimiento internacional y con unos altos niveles de exportación de la producción.

Ruta de la Garnacha (Campo de Borja): La Ruta de la Garnacha se extiende por la zona vitivinícola de la D.O. Campo de Borja, a los pies del Moncayo, descendiendo por el valle del Huecha hasta el Ebro. El viajero que llegue a estas tierras encontrará un territorio sorprendentemente diverso y descubrirá experiencias donde la cultura del vino y la gastronomía maridan con las mejores propuestas culturales que acoge el territorio.

Ruta del Vino Somontano: Ubicada en la provincia de Huesca, combina el Pirineo con una excelente oferta de bodegas modernas, catas singulares y una fuerte tradición gastronómica en Barbastro. La Ruta del Vino Somontano es la excusa perfecta para viajar a la tierra de los vinos creados al pie de los Pirineos. Más de 80 establecimientos ofreciendo los mejores servicios y propuestas enoturísticas para todo tipo de viajeros que incluyen transportes, restaurantes, alojamientos, bodegas, museos, oferta cultural, aventura y ocio, bares de vinos, agencias de viaje y empresas agroalimentarias.*

Otros sellos de calidad

Además de las cuatro Denominaciones de Origen de las que hemos hablado, en Aragón también encontramos vinos amparados bajo la supra autonómica D.O. Cava, un Vino de Pago y varias Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de vino, tradicionalmente conocidas como “Vinos de la Tierra”. Estas figuras de calidad diferenciada amparan vinos elaborados con al menos un 85% de uvas procedentes de sus respectivas zonas geográficas delimitadas y destacan por expresar de forma directa el terroir y la tradición vitivinícola de sus municipios.

• **Pago de Aylés:** El único Vino de Pago de la región –un sello exclusivo que premia las características únicas de un pago o finca determinada– está en la provincia de Zaragoza.

• **IGP Bajo Aragón:** Es la más extensa y de mayor producción, abarcando unos 80 municipios entre las provincias de Teruel y Zaragoza. Produce excelentes tintos, rosados, blancos y vinos de licor. Destaca por el uso de variedades como la garnacha, el tempranillo y la uva autóctona derechoero.

• **IGP Ribera del Gállego - Cinco Villas:** Comprende municipios del norte de Zaragoza y el oeste de Huesca. Sus viñedos se asientan en zonas influenciadas por el río Gállego y el cierzo, produciendo vinos frescos con una graduación alcohólica natural mínima de 11% a 12% vol. Los blancos y rosados destacan sobre los tintos.

• **IGP Valdejalón:** Centrada en la comarca de Valdejalón en la provincia de Zaragoza,

una zona históricamente ligada a la viña donde la variedad garnacha tinta ofrece perfiles de gran tipicidad y fruta madura.

• **IGP Valle del Cinca:** Situada en la provincia de Huesca, a lo largo del eje del río Cinca. Sus vinos se caracterizan por una marcada influencia del clima prepirenaico, ofreciendo blancos y tintos muy equilibrados.

• **IGP Ribera del Jiloca:** Agrupa municipios ubicados en torno al eje del río Jiloca, entre las provincias de Zaragoza y Teruel, en zonas de viñedos de alta montaña y suelos pizarrosos.

• **IGP Ribera del Queiles:** Esta IGP es supra autonómica, ya que se encuentra entre Zaragoza y Navarra. La cercanía del Moncayo marca el carácter de sus vinos.

GARNACHA

Variedad versátil y moderna

España se ha consolidado como país de referencia en la expresión más diversa y cualitativa de esta variedad, cuya versatilidad se ve reflejada en vinos de distintas procedencias, estilos y elaboraciones. Y es que la garnacha tiene más que ofrecer que otras uvas porque no es solo una variedad, son varias variedades en una, lo que permite hacer todo tipo de vinos: blancos, espumosos, tintos, rosados... siempre habrá un vino de garnacha que elegir para maridar o disfrutar en cualquier momento.

Garnacha Origen



D.O. Terra Alta



Por su versatilidad y nuevas fórmulas en la elaboración, la garnacha hace unos años que se puso de moda y sigue estando entre las variedades preferidas por los consumidores, que buscan nuevos vinos, accesibles y de calidad y todo ello lo encuentran en la garnacha. Con ella se elaboran blancos frescos, rosados vibrantes, tintos jóvenes y expresivos o complejos y longevos, espumosos únicos e

incluso vinos dulces naturales de prestigio. Esta capacidad de adaptación y diversidad es lo que la ha situado como una de las variedades que están marcando tendencia entre consumidores, enólogos y críticos. Además, su resistencia a la sequía y a suelos pobres le ha hecho merecedora del título de "la uva más eco-friendly del mundo", una cualidad cada vez más valorada en un contexto de cambio climático. Además, el resurgir actual de la garnacha se debe, en gran medida, a la apuesta de los



viticultores por recuperar viñedos históricos. Estas cepas, muchas con más de 50 o 100 años, producen rendimientos muy bajos, pero de una calidad extraordinaria. De ellas nacen “los nuevos vinos de viñas viejas”, que están marcando tendencia en el mundo. Las cooperativas han desarrollado un importante papel en la recuperación y mantenimiento del viñedo viejo, este modelo de cooperación ha permitido la sostenibilidad de unos viñedos que estaban en peligro de extinción por el elevado coste de su producción.

Variedad de tipos y vinos

Existen las variantes tinta, blanca, gris, tintorera y peluda con diferentes clones de garnacha, cada uno de los cuales aporta un perfil aromático y gustativo único a los vinos. El lugar también importa: las uvas garnacha expresan sus orígenes, particularmente cuando se cultivan en los suelos de su lugar de nacimiento europeo, lo que significa que los vinos de garnacha pueden variar desde generosamente afrutados hasta intensamente minerales. Por lo tanto, los enólogos españoles cuentan

con una rica variedad de frutas de alta calidad a partir de las cuales crear un espectro completo de vinos, desde finos espumosos y blancos frescos hasta rosados afrutados y tintos atrevidos. Los enólogos contemporáneos en Europa incluso están trabajando para ampliar la gama de garnacha produciendo vinos más equilibrados, lo que significa que los vinos resultantes pueden variar desde delicados hasta robustos. La garnacha también produce algunos de los mejores vinos dulces fortificados del mundo en estilos blanco, tinto, rosado u



Menú especial dedicado a la garnacha

Crujientes, populares y llenas de sabor, las garnachas (tortillas de maíz fritas o pasadas por aceite o manteca, cubiertas con salsa, carne y otros ingredientes) son uno de los grandes exponentes de la cocina callejera mexicana. La garnacha, en cambio, da nombre a una de las variedades de uva más extendidas de nuestro territorio. En el restaurante barcelonés Jiribilla (Comte Borrell, 85), ambas se encuentran en *Garnachas*, un menú degustación de edición limitada que juega con este doble significado para llevarlo al plato y a la copa.

La propuesta nace de la trayectoria del chef Gerard Bellver, que vivió durante veintiocho años en México antes de regresar a Barcelona y abrir Jiribilla en 2023. Durante ese tiempo, las garnachas formaron parte de su día a día y de la cultura gastronómica que le rodeaba. Hoy, esos recuerdos inspiran un menú que recupera algunos de sus formatos más representativos y los interpreta desde la cocina de Jiribilla.

Infladitas, tostadas, tacos y sopes dan forma a un recorrido por algunos de los formatos más emblemáticos de las garnachas. El menú incluye una infladita de maíz con buey de mar, una tostada de pez limón o de carne asada, diferentes interpretaciones del taco —con milpa, setas de temporada, pesca del día, lengua enmolada o chilorio— y un sope de tortilla de bacalao para compartir. El final llega con un postre a escoger entre un buñuelo de maíz o un raspado de hojas de higuera con cerezas.

La propuesta se completa con un maridaje diseñado por el sumiller Hugo Rodríguez, elaborado exclusivamente con vinos de garnacha.

Garnachas es una invitación a descubrir cómo dos tradiciones gastronómicas que comparten un mismo nombre pueden encontrarse en una misma mesa. El menú tiene un precio de 90 euros por comensal e incluye el maridaje.

oxidativo, a veces con expresión rancio. La mayoría de las uvas son garnacha tinta, que se utilizan para producir toda una gama de vinos, incluidos tintos, blancos y rosados, en estilos tranquilos, espumosos y dulces.

Generalmente, los tintos tendrán un cuerpo medio, una acidez baja a media y un alto contenido alcohólico, desde toques afrutados a especiados. Sin embargo, la variedad ha sufrido varias mutaciones durante sus milenios en los viñedos. La garnacha blanca suele produ-

cir vinos de intensidad media, acidez media a alta y niveles alcohólicos altos, con una combinación de notas florales, herbáceas y afrutadas. La garnacha gris, una variante menos común, se utiliza para producir blancos minerales y vinos rosados pálidos con tonos cobrizos, de cuerpo ligero y notas cítricas. La garnacha peluda, llamada así por sus hojas peludas, produce un cuerpo más concentrado que la garnacha tinta, vinos de menor contenido alcohólico y aromas de frutos rojos.

Origen

Si bien la garnacha, como se la conoce en España, o grenache, es ahora una de las uvas más plantadas en el mundo, encuentra sus raíces en Aragón desde hace más de dos milenios. Restos hallados en Segeda (Calatayud) demuestran su cultivo ya en 153 a.C., lo que la sitúa entre las variedades más antiguas documentadas. Desde allí acompañó la expansión de la Corona de Aragón, viajando a Cataluña, al Rosellón francés, Cerdeña o Sicilia, y si-



glos más tarde, a América, África y Australia. Durante años fue considerada una uva secundaria, pero hoy se ha convertido en la expresión directa del terruño: pocos varietales reflejan con tanta pureza el suelo, el clima y la mano del viticultor. No en vano, muchos expertos la llaman también “una ventana abierta al terruño”, porque cada copa de garnacha expresa el paisaje del que procede.

Aragón, cuna de la garnacha tinta

Como hemos comentado, el origen de esta variedad se encuentra en Aragón, concretamente en la provincia de Zaragoza, donde su tierra árida y su clima extremo la ha convertido en una superviviente. Con una gran resistencia a las sequías, los fuertes vientos, las bajas temperaturas en invierno y los más de 40° que se alcanzan en verano, la garnacha ha demostrado su gran capacidad de adaptación a distintos cli-

mas y terruños, haciendo de ella una de las variedades favoritas de los viticultores.

Es desde el territorio aragonés que comienza la expansión de esta variedad a lo largo de la antigua Corona del Reino de Aragón, primero por el Noreste de España, continuando el Sureste de Francia, especialmente en la zona del Rosellón, hasta llegar a Italia y con mayor influencia a la isla de Cerdeña. Se dice que la garnacha era uva muy preciada por el rey Fernando I de Aragón y por ello promovió su expansión a lo largo de la antigua Corona de Aragón. Tres son las principales Denominaciones de Origen Protegidas aragonesas que cuidan y albergan las grandes plantaciones de garnacha: Campo de Borja, Cariñena y Calatayud. La D.O.P. Campo de Borja, autodenominada “El Imperio de la Garnacha”, dedica más del 60% de su producción a esta preciada variedad que ya es parte de su identidad. Y es que aquí la

¿Sabías que...?

- La garnacha es una de las variedades más antiguas, resilientes y apreciadas del planeta.
- Actualmente casi el 93% de la garnacha mundial se cultiva en Europa, con España y Francia como epicentros.
- España mantiene su liderazgo mundial con cerca de 100.000 hectáreas de garnacha.
- La garnacha tinta es la segunda variedad tinta más plantada de nuestro país tras el tempranillo.
- El tercer viernes del mes de septiembre se celebra el Día Internacional de la Garnacha, un homenaje a la variedad de uva que hasta 1990 fue la más plantada en el mundo.

Garnacha Origen



garnacha domina el paisaje a los pies del Moncayo, donde el cierzo sacude las vides y mantiene sanas y fuertes sus viejas raíces. En Campo de Borja la palabra garnacha es parte de su identidad y está directamente asociada a las viñas viejas, sin duda las más resistentes. Característica de sus cepas más antiguas, es su baja producción, ya que apenas permite elaborar una botella de vino de una excelente calidad. En Fuendejalón Bodegas Aragonesas fue la pionera en apostar por la garnacha, posicionándola en los mercados internacionales con destacados vinos como el reconocido Fagus. La D.O.P. Cariñena, la más extensa y antigua, fue la que vio nacer los primeros viñedos en Aragón. Con casi 15.000 hectáreas de viñedo, Cariñena se caracteriza por su terreno pedregoso que proporciona uvas más concentradas e intensas, y mucho más aromáticas, por ello su slogan es “El vino que nace de las piedras”.

Ponencia de Luis Gutiérrez sobre las garnachas graníticas de Gredos



La última jornada de The Wine Edition Wines from Spain – celebrada en el marco de Madrid Fusión 2026– acogía la esperada ponencia de Luis Gutiérrez sobre Gredos, garnacha y granito.

El crítico de vinos de *The Wine Advocate* y autor de “Gredos: La última frontera”, exploró la fórmula mágica de las tres «G» que define esta región vinícola en auge. Para ello se centró en cómo los suelos graníticos, combinados con viñas de garnacha de altitud en la Sierra de Gredos, generan tintos verticales, minerales y elegantes, con frescura y mineralidad únicas gracias a la pobreza del terreno, pendientes pronunciadas y oscilaciones térmicas extremas.

Con una selección de vinos de Comando G, 4 Monos, Bernabeleva, A Pie de Tierra, Rico Nuevo Viticultores, Soto Manrique, Telmo Rodríguez y Marañones, Gutiérrez destacó el renacer de esta variedad tras décadas de olvido, impulsando vinos de mínima intervención que posicionan a Gredos como un paraíso de *terroir* puro y referencias mundiales.

Por último, la Denominación de Origen Protegida Calatayud, que como zona productora tiene una larga historia vitícola que se remonta al tiempo de los celtíberos. Caracterizada por sus elevados viñedos y bellos paisajes, este territorio de un privilegio natural único produce algunos de los vinos más exquisitos de garnacha plantados a gran altitud y en una gran diversidad de tipos de suelo que otorgan una complejidad y mineralidad a sus vinos muy especiales. Su gran elevación entre los 650m y 1.100 m de altitud, grandes contrastes térmicos entre el día y la noche, lentas maduraciones, excelente aireación del viñedo, bajas producciones e intensidad de fruta son algunas de sus señales de identidad.

Cataluña, abanderada de la garnacha blanca

La extensión de la variedad continuó hacia el Noreste de España y encontró en Cataluña un hábitat perfecto para la garnacha blanca y la elaboración de excelentes vinos de esta variedad.

La Denominación de Origen Terra Alta es la mayor productora mundial de garnacha blanca, concentrando el 33% de la producción global de esta variedad. Esta región, situada en el suroeste de Cataluña (Tarragona), cultiva aproximadamente el 75% de la producción de España y el 90% de la de Cataluña. Su clima mediterráneo interior y suelos calcáreos permiten que esta uva, emblema de la comarca, alcance su máxima expresión en vinos con cuerpo, estructura y notable mineralidad.

Ruta del Vi DO Terra Alta - Herència Altés



Garnacha tintorera, diseñada para aportar color

La garnacha tintorera, conocida internacionalmente como Alicante Bouschet, es una variedad de uva tinta única por ser una de las pocas cuya pulpa también es de color rojo. Creada en Francia en el siglo XIX por Henri Bouschet mediante el cruce de las variedades garnacha y petit bouschet, se diseñó específicamente para aportar una intensidad de color excepcional a los vinos. Aunque históricamente se utilizó para dar color en mezclas (*coupages*), hoy se elaboran con ella monovarietales de alta calidad con gran estructura y potencial de envejecimiento. En España se cultiva en pocos lugares. La encontramos en el interior de la provincia de Alicante y este de Albacete, en el Corredor de

Almansa, interior de Galicia y Badajoz. Precisamente en esa provincia, en Oliva de Mérida, se encuentra la bodega Pago los Balancines, cuyo vino Mastines BOJ 2018, fue reconocido el pasado noviembre como Mejor Vino de España elaborado con la variedad garnacha tintorera, al obtener la Medalla Grand Gold y el reconocimiento “The Spanish Garnacha Tintorera Monovarietal Wine Ambassador” en la Guía Wine Up 2026. Este galardón reafirma la firme apuesta de la bodega por esta variedad, a la que abanderó desde sus inicios logrando posicionar sus vinos elaborados con ella entre los mejores de España. Tanto es así, que se ha convertido en la variedad más emblemática de la bodega extremeña, que apuesta por una viticultura sostenible y de respeto absoluto por el origen.

Principales Regiones Productoras:

- **Aragón (Epicentro):** Sigue siendo el referente. En la D.O. Cariñena, la garnacha representa casi el 40% de la producción total, con una previsión de 20,5 millones de kilos de garnacha tinta y 1,14 millones de garnacha blanca.
- **Navarra:** Se reporta una cosecha corta en cantidad pero de "calidad excepcional", con una vendimia progresiva en sus cinco zonas.
- **Madrid:** Prevé un incremento del 20% en su producción total respecto al año anterior, superando los 66.000 hectolitros.
- **Cataluña:** La D.O. Terra Alta es la mayor productora mundial de garnacha blanca, concentrando el 33% de la producción global de esta variedad.

Éxito de los vinos españoles en Grenaches du Monde 2026

La decimocuarta edición del certamen Grenaches du Monde 2026, celebrada en Argelès-sur-Mer, en pleno corazón del Rosellón francés el pasado mes de mayo, ha consolidado a España, Francia e Italia como las grandes potencias mundiales en el cultivo de la uva garnacha. Un panel internacional de expertos evaluó muestras de diversos países, destacando a España por su volumen total con 158 medallas (5 Dobles Oros, 110 Oros y 43 Platas) y a Francia por liderar la categoría de Doble Oro. Esta edición del certamen estuvo valorada por cerca de 60 catadores expertos provenientes de 20 países, lo que consolida a este concurso como el «mundial» definitivo para los amantes de la uva garnacha en todas sus

Grandes Vinos



Bodegas Borsao

variantes (tintas, blancas, peludas o grises). El nivel particularmente elevado de los vinos presentados fue reconocido por el conjunto del jurado, ilustrando la riqueza de expresión de la variedad garnacha y el saber hacer de los productores en todo el mundo. Cada edición confirma la ambición del concurso: poner de relieve la diversidad y la calidad de los vinos de garnacha, reunir a los profesionales internacionales y acompañar la evolución de una variedad a la vez histórica e identitaria, pero también decididamente orientada hacia el futuro. Con más de 160.000 hectáreas plantadas, la garnacha figura entre las variedades más cultivadas del mundo y se impone como una referencia imprescindible de los grandes viñedos.*

Casa Rubén

Exclusividad en plena naturaleza

Ubicado en el Pirineo aragonés, en pleno Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, este restaurante ocupa las antiguas caballerizas de la casa familiar del chef, que data de 1593. Un entorno de ensueño que pone el marco ideal a una cocina de montaña actualizada de la que solo pueden disfrutar ocho comensales por servicio. **POR LAURA MORALES**



Casa Rubén, gracias a su ubicación en el Pirineo oscense, ofrece unas espectaculares vistas panorámicas a los ríos Cinca y Yaga. Se ubica, como comentábamos, en la casa de la familia del chef Rubén Coronas: “Durante toda la vida fue un mesón de camino, antes de la construcción de la carretera”, nos cuenta.

Se inauguró como restaurante de carretera, con menú diario y bocadillos, el 24 de abril

de 1987 cuando Rubén tenía 9 años. Al crecer en ese ambiente decidió formarse en la Escuela de hostelería de Guayente (Sahún, Benasque) y cuando terminó sus estudios se incorporó al negocio familiar. Pero no lo hizo por obligación, la cocina es su pasión y está siempre entre libros y revistas de cocina, muy pendiente de actualizarse. Junto a Cristina Romero en la sala ha ido transformando el restaurante hasta el punto de llamar la atención de la Guía Michelin.



Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

“Si estás abierto a una escapada de tintes gastronómicos aquí tienes una magnífica opción, pues este restaurante del Pirineo aragonés resulta sorprendente pese a estar un poco aislado de todo, a las puertas del espectacular Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido. La casa, a orillas de los ríos Cinca y Yaga, presenta el comedor bajo una gran bóveda en piedra que data de 1593 y sorprende por la relación con el comensal, pues el tándem formado por Rubén Coronas y Cristina Romero (él tras los fogones y ella al frente de la sala) transmite auténtica pasión por su trabajo y muchísima gratitud, por el simple hecho de que nos acerquemos a conocerlos. La propuesta, que solo toma cuerpo a través de un menú degustación llamado ‘Sueños’, es la propia de una cocina tradicional muy bien actualizada en técnica y forma, con platos tan sugerentes como su Royal de esturión del Cinca, con demi-glace de cebolla tostada. ¡Ojo, que solo hay tres mesas y se hace necesario reservar!”



Tres mesas para ocho comensales

El restaurante consta tan solo de 3 mesas, con capacidad para 8 personas en total, lo que garantiza una tranquilidad en su interior que va acorde con el paisaje exterior, en plena naturaleza.

No tiene carta, solo dispone de un único menú degustación llamado “Sueños” que va evolucionando con la temporada. Su base es la cocina de montaña y los productos locales son los grandes protagonistas. Lo componen una degustación de aove koroneiki shio y de panes artesanales para comenzar, cóctel de bienvenida, 5 snacks, 7 entrantes, 2 carnes, 2 postres y petit fours.

Respecto a la carta de vinos, Rubén nos comenta: “Intentamos que esté vinculada al

territorio ya que trabajamos con proyectos de cercanía como son los Vignerons de Huesca, pero sin cerrarnos a otras referencias. Hemos creado una carta bastante accesible para que todo el mundo pueda disfrutar, y apoyamos la recuperación de variedades autóctonas como puede ser la parraleta”.*

CASA RUBEN

Carretera de Bielsa km 63
22364 Hospital de Tella (Huesca)
Tel.: 660 154 700
<https://restauranteordesa.es/>

Instagram: @restaurantecasaruben

P.V.P. Menú Degustación sin bebidas: 90€ (incluye servicio de panes artesanales)

Qué ha supuesto conseguir la estrella

Rubén Coronas declara para *Vinos y Restaurantes*: “En primer lugar fue una sorpresa y alegría enorme para mí y para Cristina, después de toda la transformación del restaurante, el recibir una estrella en un lugar tan pequeño y alejado de las grandes ciudades. Estamos situados en un pueblo del Pirineo de 11 habitantes, para nosotros ha sido la validación de un sueño. La reacción del público fue inmediata: unas 250 reservas en solo 12 horas”. Y añade: “La estrella nos supone una presión positiva ya que nos motiva a querer dar siempre lo mejor de nosotros mismos, y es un honor el formar parte de la prestigiosa guía”.

MENCÍA

UNA VARIEDAD CON GRAN PERSONALIDAD

Desde las empinadas laderas de Galicia hasta los valles bercianos o las montañas del norte de Portugal, cada territorio aporta un matiz diferente que convierte a la mencía en una de las uvas con mayor personalidad de la Península Ibérica.



Casar de Burbia - Bierzo



POR ALFREDO DARDER

Hay variedades de uva que necesitan poca presentación. Tempranillo, garnacha o cabernet sauvignon son nombres que cualquier aficionado al vino reconoce al instante. Sin embargo, existen otras que, durante décadas, permanecieron casi en secreto, reservadas para quienes conocían los rincones más auténticos del viñedo español. La mencía pertenece a este selecto grupo. Durante mucho tiempo fue considerada una variedad de ámbito local, cultivada principalmente en el noroeste de la Península Ibérica y destinada a elaborar vinos de consumo regional. Pero todo cambió cuando una nueva generación de viticultores comenzó a mirar sus viejas cepas con otros ojos. Descubrieron que, lejos de ser una uva modesta, la mencía era capaz de ofrecer vinos elegantes, frescos, complejos y con una enorme capacidad para expresar el paisaje del que proceden.

Hoy, hablar de mencía es hablar de una de las variedades españolas con mayor prestigio internacional. Sus vinos aparecen en las cartas de algunos de los mejores restaurantes del mundo y son cada vez más apreciados por quienes buscan tintos equilibrados, con personalidad y alejados de los excesos de madera o de graduación alcohólica. Pero ¿qué hace tan especial a esta variedad? La respuesta está en una combinación única de historia, clima, tradición y territorio.



ESTA VARIEDAD TIENE UNA
HABILIDAD ESPECIAL PARA SOR-
PRENDER EN CADA BOTELLA

Un origen rodeado de historia

El origen exacto de la uva mencia sigue siendo objeto de estudio. Durante muchos años circularon teorías que afirmaban que había llegado a la Península de la mano de los peregrinos franceses que recorrían el Camino de Santiago o incluso de monjes procedentes de Borgoña. Aquella hipótesis parecía lógica: muchas órdenes religiosas introdujeron nuevas técnicas agrícolas y variedades de vid durante la Edad Media. Sin embargo, los estudios genéticos realizados en las últimas décadas han desmontado buena parte de estas creencias. Hoy se considera que la mencia es una variedad autóctona del noroeste de la Península Ibérica, estrechamente vinculada a Galicia y León desde hace siglos. Su evolución ha estado íntimamente ligada a las condiciones climáticas y geográficas de estas regiones, lo que explica su extraordinaria adaptación a terrenos montañosos y suelos de origen pizarroso o granítico. La historia de la mencia también está profundamente relacionada con la viticultura monástica.

Durante siglos, los monasterios impulsaron el cultivo de la vid en comarcas como El Bierzo o Ribeira Sacra, donde el vino era tanto un alimento cotidiano como un elemento imprescindible para las celebraciones religiosas. Aquellos monjes seleccionaron las mejores cepas generación tras generación, contribuyendo a conservar una variedad que hoy forma parte del patrimonio vitivinícola español. A pesar de ello, la mencia pasó gran parte del siglo XX en un discreto segundo plano. La prioridad era producir cantidad, no calidad, y muchas viñas fueron manejadas pensando únicamente en obtener grandes cosechas. No fue hasta finales de los años ochenta y principios de los noventa cuando comenzó una auténtica revolución. Enólogos y bodegueros comprendieron que las viejas viñas, algunas con más de ochenta o incluso cien años de edad, escondían un potencial extraordinario. Reduciendo los rendimientos y cuidando cada detalle de la elaboración, empezaron a surgir vinos capaces de competir con algunos de los mejores tintos europeos.



Las características que hacen única a la mencia

Si hubiera que definir la mencia con una sola palabra, probablemente sería equilibrio. Es una variedad que rara vez busca impresionar mediante una potencia desmedida. Su verdadera virtud reside en la armonía entre fruta, acidez, estructura y frescura. Precisamente por eso resulta tan atractiva para quienes disfrutan de vinos elegantes y gastronómicos. Los racimos suelen ser de tamaño medio y relativamente compactos. Las bayas presentan un color azul oscuro intenso y una piel fina, aunque suficientemente resistente para soportar las condiciones climáticas del noroeste peninsular. En el viñedo, la mencia muestra un comportamiento muy particular. Prefiere climas atlánticos o de transición, donde las temperaturas moderadas permiten una maduración lenta y progresiva. Cuando se cultiva en altitud desarrolla una mayor frescura y una complejidad aromática muy marcada.



El maridaje perfecto

Gracias a su equilibrio entre fruta, acidez y taninos suaves, la mencia es una de las variedades más versátiles a la hora de acompañar una comida.

Los vinos jóvenes funcionan especialmente bien con tapas, embutidos o cocina mediterránea, mientras que las mencías con crianza acompañan a la perfección carnes rojas, platos de caza menor y recetas más elaboradas.

Su buena acidez también permite disfrutarla ligeramente refrescada durante los meses de verano, algo poco habitual en otros vinos tintos de mayor cuerpo.

A diferencia de otros tintos muy potentes, no suele dominar los sabores del plato, sino que los complementa, convirtiéndose en una excelente opción para una gran variedad de recetas.

Entre los maridajes más recomendables destacan:

- Carnes blancas como pollo, pavo o conejo
- Cordero lechal y cochinillo.
- Embutidos ibéricos y cecina.
- Pulpo a la gallega.
- Lacón con grelos.
- Empanadas gallegas.
- Setas y hongos de temporada.
- Arroces de carne o de montaña.
- Guisos tradicionales.
- Quesos semicurados y curados de oveja o vaca.

Una de sus mayores virtudes es su capacidad para reflejar el entorno donde crece. En el mundo del vino existe un concepto muy apreciado llamado *terroir*, que hace referencia a la influencia conjunta del suelo, el clima, la orientación y el trabajo del viticultor sobre el carácter final del vino. La mencia es una de esas variedades capaces de transmitir esas diferencias con enorme claridad.

Por eso un vino elaborado en las laderas de pizarra de Ribeira Sacra puede resultar completamente distinto de otro producido en los suelos arcillosos del Bierzo, aunque ambos procedan de la misma variedad.

Destaquemos su perfil aromático y sensorial

Uno de los aspectos que más sorprende a quien prueba un buen vino elaborado con mencia por primera vez es su expresividad aromática. Los aromas de frutas rojas frescas suelen ser los grandes protagonistas. Cerezas, frambuesas, fresas silvestres y grosellas aparecen con fre-

cuencia acompañadas de notas florales que recuerdan a violetas o flores del bosque.

A medida que el vino envejece o pasa por bodega, el perfil aromático gana complejidad. Entonces aparecen recuerdos de regaliz, pimienta negra, grafito, hierbas aromáticas, cacao o delicados matices minerales que aportan profundidad sin ocultar nunca el protagonismo de la fruta.

En boca, la mencia destaca por su textura sedosa. Sus taninos suelen ser finos y elegantes, lejos de la rusticidad que presentan otras variedades tintas. La acidez natural proporciona una sensación de frescura muy agradable, mientras que el contenido alcohólico acostumbra a mantenerse en niveles moderados.

Las zonas de cultivo de la uva mencia: un viaje por el noroeste de la Península Ibérica

Como avanzábamos antes, si hay algo que distingue a la uva mencia de otras variedades tintas españolas es su extraordinaria capacidad para reflejar el lugar donde se cultiva. No es una uva uniforme ni produce vinos idénticos en

cualquier terreno. Al contrario: cambia de carácter con una facilidad sorprendente dependiendo del clima, la altitud, el tipo de suelo y la orientación de las viñas.

Por eso, recorrer las zonas donde se cultiva la mencia es mucho más que un viaje geográfico; es descubrir distintas interpretaciones de una misma variedad.

El Bierzo: el gran escaparate de la mencia

Cuando se habla de la mencia, el primer nombre que suele aparecer es El Bierzo, en la provincia de León. No es casualidad. Esta comarca ha sido la gran responsable del reconocimiento internacional de la variedad durante las últimas décadas.

Situado entre la Meseta y Galicia, El Bierzo disfruta de un clima muy particular, una transición entre la influencia atlántica y la continental. Los inviernos son fríos, los veranos cálidos pero moderados, y las precipitaciones permiten que la vid madure lentamente, conservando una excelente acidez.

Curiosidades

Detrás de la popularidad actual de la mencia existen numerosas curiosidades que muchos aficionados desconocen.

Una de las más llamativas es que durante décadas se creyó que estaba emparentada con la cabernet franc o incluso con la pinot noir debido a ciertas similitudes aromáticas. Sin embargo, los estudios genéticos demostraron que se trata de una variedad propia del noroeste de la Península Ibérica.

Otra curiosidad es que muchas de las mejores viñas de mencia siguen cultivándose de forma prácticamente artesanal. En zonas como Ribeira Sacra o algunas parcelas del Bierzo, la pendiente es tan pronunciada que la vendimia solo puede realizarse manualmente, transportando las cajas de uva a hombros o mediante pequeños raíles y sistemas de poleas.

Además, buena parte de las cepas que hoy producen algunos de los vinos más prestigiosos de España sobrevivieron a la filoxera gracias a determinadas condiciones del terreno o fueron replantadas hace más de cien años sobre portainjertos resistentes. Estas viñas viejas constituyen un auténtico patrimonio agrícola y cultural. También resulta curioso comprobar cómo la percepción internacional de la mencia ha cambiado en muy poco tiempo. Hace apenas treinta años era una variedad prácticamente desconocida fuera del noroeste español; hoy aparece en cartas de restaurantes de alta cocina y en las principales ferias internacionales del vino.

D.O. Ribeira Sacra - Rectoral de Amandi



Los viñedos se encuentran repartidos entre colinas y pequeños valles, con una enorme diversidad de suelos: pizarras, cuarcitas, arenas y arcillas que aportan una gran riqueza de matices. Muchos de los viñedos bercianos superan los 70 u 80 años de edad, e incluso existen parcelas centenarias que siguen cultivándose de forma tradicional. Estas viejas cepas producen menos cantidad de uva, pero concentran una extraordinaria intensidad aromática.

Los vinos de mencia del Bierzo suelen destacar por su equilibrio entre fruta madura, frescura y estructura. Presentan aromas de cerezas, moras, violetas y regaliz, acompañados de un delicado fondo mineral que se convierte en una de sus señas de identidad.

Gracias al trabajo de numerosas bodegas durante las últimas décadas, El Bierzo ha logrado posicionarse como una de las denominaciones de origen más prestigiosas de España para la elaboración de vinos tintos de calidad.

Ribeira Sacra: donde la viticultura desafía la gravedad

Pocas regiones vitivinícolas resultan tan espectaculares como Ribeira Sacra, en el interior de Galicia. Aquí la mencia crece en terrazas excavadas sobre las abruptas laderas de los ríos Miño y Sil, en pendientes que en muchos casos superan el 50 % de inclinación. La vendimia debe realizarse prácticamente a mano, ya que la maquinaria resulta imposible de utilizar. Este tipo de cultivo recibe el nombre de “viticultura heroica”, una denominación que hace justicia al enorme esfuerzo que realizan los viticultores.

Los suelos de pizarra y granito, unidos al clima atlántico y a la altitud, favorecen vinos especialmente frescos, elegantes y muy expresivos.

Las mencías de Ribeira Sacra suelen ofrecer un perfil más ligero que las del Bierzo, con gran protagonismo de la fruta roja, notas florales muy marcadas y una característica mineral que recuerda a la piedra húmeda o al grafito. Son vinos especialmente apreciados por quienes buscan tintos finos, con buena acidez y un gran potencial gastronómico.

Valdeorras: elegancia entre montañas

Aunque la Denominación de Origen Valdeorras es mundialmente conocida por sus vinos blancos elaborados con godello esta tierra ofrece mucho más. Hay una combinación de autenticidad, paisaje y excelencia enológica. Es el destino de quienes quieren descubrir la esencia del vino gallego.

Los diferentes estilos de vino elaborados con mencia

Después de recorrer las principales regiones donde se cultiva la mencia, llega el momento de descubrir cómo esta extraordinaria variedad se transforma en la copa. Porque el resultado final



Casar de Burbia - Bierzo

puede ser sorprendentemente diferente según la filosofía de la bodega, el tipo de elaboración y el viñedo del que procedan las uvas. Precisamente esa versatilidad es una de las grandes razones por las que la mencia vive uno de los mejores momentos de su historia.

Uno de los mayores atractivos de la mencia es que permite elaborar vinos para prácticamente cualquier ocasión. Desde tintos jóvenes y desenfadados hasta auténticas joyas de guarda capaces de evolucionar durante más de una década.

Vinos jóvenes: fruta en estado puro

Los vinos jóvenes de mencia buscan expresar el carácter más fresco y directo de la variedad.

Normalmente no pasan por barrica o permanecen muy poco tiempo en madera para conservar toda la intensidad de la fruta.

En nariz predominan las cerezas, las frambuesas, las fresas silvestres y las moras, acompañadas de delicadas notas florales que recuerdan a las violetas. En boca son vinos ligeros, con buena acidez, taninos suaves y una sensación muy agradable de frescura.

Son ideales para quienes desean iniciarse en el mundo del vino, ya que resultan fáciles de beber sin perder personalidad.

Vinos con crianza: complejidad y elegancia

Cuando la mencia pasa por barricas de roble, su perfil cambia considerablemente. La madera, utilizada con moderación, aporta mayor estructura y complejidad sin ocultar la identidad de la variedad. Junto a la fruta aparecen notas de cacao, vainilla, pimienta negra, regaliz, tabaco, café tostado y delicados recuerdos minerales. Estos vinos suelen mostrar un mayor volumen en boca, taninos más pulidos y una persistencia mucho más larga, convirtiéndose en excelentes compañeros para la gastronomía.

Vinos de parcela y de viñas viejas

Durante los últimos años muchas bodegas han apostado por elaborar vinos procedentes de una única finca o incluso de una sola parcela. La filosofía es sencilla: permitir que cada viñedo exprese su personalidad sin mezclarse con otros terrenos.

Las viejas cepas, algunas plantadas hace más de un siglo, producen muy poca cantidad de uva, pero ofrecen una enorme concentración aromática y una profundidad difícil de igualar.

Son los vinos que mejor representan el concepto de terroir y los que han situado a la mencia entre las variedades más valoradas por críticos y aficionados de todo el mundo.



El futuro

Todo apunta a que el recorrido de la mencia está lejos de haber alcanzado su techo. La tendencia actual del mercado favorece vinos más frescos, equilibrados y con menor graduación alcohólica, justo algunas de las cualidades que mejor definen a esta variedad. Frente a estilos excesivamente concentrados o marcados por la madera, la mencia ofrece autenticidad, elegancia y una clara expresión del paisaje.

Además, el creciente interés por las variedades autóctonas ha impulsado numerosos proyectos centrados en recuperar viñedos históricos, conservar clones antiguos y trabajar de forma más respetuosa con el medio ambiente. La viticultura sostenible, la agricultura ecológica e incluso la biodinámica ganan terreno año tras año en muchas bodegas del Bierzo, Ribeira Sacra, Valdeorras y otras zonas productoras.

Otro aspecto esperanzador es la recuperación de pequeñas parcelas familiares que durante décadas permanecieron abandonadas. Jóvenes viticultores están devolviendo la vida a viejos viñedos de montaña, convencidos de que la calidad comienza en la viña y de que el verdadero valor de la mencia reside en su origen.

Todo ello hace pensar que los mejores vinos elaborados con esta variedad todavía están por llegar.

Conclusión: mucho más que una variedad de uva

La mencia ha pasado de ser un secreto bien guardado del noroeste español a convertirse en una de las variedades tintas más admiradas dentro y fuera de nuestras fronteras. Su éxito no responde a una moda pasajera, sino a una combinación difícil de encontrar en otras uvas: frescura, elegancia, personalidad y una extraordinaria capacidad para transmitir el carácter del paisaje donde nace.

Desde las empinadas terrazas de Ribeira Sacra hasta los históricos viñedos del Bierzo, pasando por Valdeorras, Monterrei, Ribeiro, León o el norte de Portugal, cada copa de mencia cuenta una historia diferente. Una historia de tradición, esfuerzo y respeto por un territorio que ha sabido conservar una de sus mayores riquezas vitivinícolas.

Si todavía no has probado un vino elaborado con mencia, quizá este sea el mejor momento para hacerlo. Y si ya forma parte de tus favoritos, probablemente hayas descubierto lo mismo que miles de aficionados en todo el mundo: que esta variedad tiene una habilidad especial para sorprender en cada botella.

Porque la mencia no busca impresionar con fuerza o exuberancia. Su verdadera grandeza está en los matices, en la elegancia y en esa capacidad única para convertir cada sorbo en un viaje por los paisajes del noroeste de la Península Ibérica. Un viaje al que siempre apetece regresar.*

Innovación, territorio y producto

El Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña, que se llevará a cabo un año más en Escaldes-Engordany, llega a su quinta edición del 16 al 20 de septiembre con el foco puesto en el producto. Cinco días en los que la tradición andorrana se fusiona con la creatividad de grandes chefs nacionales e internacionales.

ANDORRA TASTE



Por quinto año consecutivo, Andorra reunirá a los mejores chefs del mundo junto a productores y profesionales de entornos montañosos en un evento único y exclusivo. Un encuentro –que se podrá seguir *online*– para disfrutar, debatir y construir sobre la autenticidad de los territorios de alta montaña en el que se empezó a gestar el germen del *Manifiesto de Andorra* por el futuro de la cocina de montaña.

La base de la cocina

Sin perder la esencia de la cocina de alta montaña que caracteriza al evento, Andorra Taste apuesta en esta ocasión por demostrar cómo el producto autóctono –condicionado por el territorio, su clima, altitud y ecosistema– es la base que ayuda a construir una identidad culinaria propia. Del 16 al 20 de septiembre se debatirá profundamente este tópico con la presencia de chefs, productores y defensores del territorio que volverán a reunirse en Escaldes-





Engordany, municipio andorrano donde se desarrollarán tanto las jornadas profesionales como la feria popular con la que cada año culmina Andorra Taste.

Asimismo, este foro internacional dedicará en su quinto año una especial atención a Francia, país vecino con el que no solo comparte frontera sino también lazos históricos, culturales y culinarios. Francia, además de contar con excelentes ejemplos de cocina de alta montaña tanto en los Pirineos como en los Alpes o el Macizo Central, indudablemente ha influenciado parte de la cocina andorrana y su aprecio por el producto. De todo ello se hablará en la próxima edición de Andorra Taste.

Chefs internacionales

Andorra Taste explorará el trabajo de varios cocineros con el producto, una relación que define la alta cocina contemporánea, en la que el paisaje no es un simple escenario sino punto de partida de la propuesta culinaria de muchos chefs. Es el caso del joven Julian Stieger, quien dirige la cocina del Rote Wand Chef's Table**, en Lech am Arlberg (Austria), donde ha desarrollado una propuesta de gran precisión técnica

que combina el producto alpino con una mirada contemporánea e influencias internacionales. Una dinámica que comparte con el cocinero, también alpino pero de la parte italiana, Riccardo Gaspari. La filosofía culinaria de Gaspari, ubicado en el imponente escenario de los Dolomitas, gira en torno a la cocina regenerativa: crear platos auténticos, respetuosos con la naturaleza y basados en la circularidad. El chef italiano cree en el respeto por la estacionalidad y el valor del producto, algo que aprendió trabajando de joven en la granja familiar y, más tarde, con su mentor culinario Massimo Bottura. Todo ello lo pone en práctica en SanBrite*, el restaurante que gestiona junto a su mujer Ludovica Rubbini en Cortina d'Ampezzo. Compartiendo escenario alpino con Stieger y Gaspari estará también en Andorra Taste Emmanuel Renaut (Flocons de Sel***, Megève), uno de los grandes referentes de la cocina de montaña a nivel internacional que, además, es presidente del festival Toquicimes. Este evento anual se celebra cada otoño en Megève y es una fiesta gastronómica de la cocina de montaña donde se reúnen chefs, productores locales y amantes de la gastronomía

para celebrar la cocina alpina y compartir conocimientos sobre productos locales y técnicas culinarias.

Reforzando la presencia francesa en este encuentro internacional también se contará con la presencia del chef de orígenes pirenaicos Vivien Durand, quien desde su Le Prince Noir* (Lormont, Burdeos) ofrece una verdadera lección culinaria de respeto por el producto y construcción de una marcada identidad territorial. Con un firme compromiso con la sostenibilidad, Durand propone una supuesta ruptura con la tradición que en el fondo la refuerza y presenta como patrimonio a preservar.

Chefs nacionales

Del otro lado de los Pirineos, pisará el escenario de Andorra Taste la chef aragonesa Iris Jordán, quien desde su restaurante Ansils* –en pleno valle de Benasque (Ansiles, Huesca)– ha conseguido recuperar y poner al día recetas tradicionales de la zona basadas en productos que hablan de territorio, como la caza.

Un respeto por el producto, el de estos chefs de altitud, que contagia la alta cocina contemporánea y que se demuestra en el trabajo de



varios cocineros españoles que también se acercarán a Andorra en esta quinta edición de Andorra Taste. Del centro de la península ibérica viajarán a los Pirineos Iván Cerdeño, Paco Roncero y Manolo Franco. Iván Cerdeño (Iván Cerdeño**, Toledo) ofrece una cocina que habla de memoria pero desde los nuevos tiempos. Con Toledo y el río Tajo como escenario, Cerdeño recorre la huella gastronómica que dejaron las diferentes culturas que pasaron por la ciudad a través de los productos de su huerta y ribera. Hace lo propio pero en plena Sierra de Madrid, en el pueblo de Valdemorillo, Manolo Franco. Desde La Casa de Manolo Franco*, este periodista deportivo reconvertido en cocinero se dedica a mantener viva la tradición de la cocina serrana. Y de tradición a innovación con la apuesta por la creatividad de Paco Roncero, uno de los chefs más destacados de la capital española que desde Paco Roncero Restaurante** sintetiza su visión culinaria en un diálogo entre la tradición madrileña, la innovación y la alta gastronomía. En Barcelona se repite también esa comunión

de reverencia al producto y a la tradición sin perder la singularidad que otorga la alta cocina con el trabajo de Sergio y Javier Torres, quienes en sincronía comandan los fogones en Cocina Hermanos Torres***. Con ellos se entenderá la experiencia de mantener la esencia de un producto en el entorno de un restaurante triestrellado.

Andorra Taste propondrá también una singular mirada a la influencia de la cocina francesa en chefs nacionales con la presencia de Juanlu

Fernández, el chef gaditano que desde Lú Cocina y Alma** (Jerez de la Frontera) ofrece guiños a la culinaria clásica gala pero homenajeando, con guisos y recetas tradicionales, al mejor producto andaluz.

Francia sigue siendo referente

El destino destacado de esta edición es Francia y representándolo en el programa de Andorra Taste hay nombres destacados de la escena francesa como Emmanuel Renault, Vivien Du-

Virgilio Martínez, Andorra Taste Award 2026

En 2026 el premio que reconoce el compromiso con la cocina identitaria y de territorio en Andorra Taste recae en una de las figuras actuales que más ha trabajado para poner en valor la despensa de su territorio. El Andorra Taste Award 2026 es para el chef peruano Virgilio Martínez, que más allá de su reputado Central, en Lima, ha impulsado a través de 'Mater Iniciativa' una tarea de investigación colosal para preservar conocimientos, especies y productos tradicionales del Perú, demostrando que la gastronomía es una herramienta que permite conocer y dar valor al territorio.

Andorra Taste Popular: una fiesta en la calle

No solo los profesionales tienen cabida en el Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña. Andorra Taste Popular ofrece del 18 al 20 de septiembre un fin de semana muy especial con un programa de actividades para todos y un encuentro gastronómico en El Prat del Roure para disfrutar de lo mejor de la cocina de alta montaña de la mano de los mejores cocineros de Andorra. Habrá degustaciones con propuestas elaboradas principalmente con productos de proximidad e ingredientes seleccionados que reflejan la identidad del territorio; *showcookings* abiertos a todo el público con catas y demostraciones culinarias de los chefs participantes en los encuentros profesional y popular; música en directo con actuaciones de grupos de estilos diversos, y el *Aulakids* con una programación especial para los más pequeños.



rand y Dennys Teixeira, pero también algunos franceses que han desarrollado su actividad en Andorra y España, como es el caso del chef Eric Marty y la sumiller Audrey Doré, respectivamente. Entre todos, ahondarán en la esencia de la cocina francesa y su particular influencia. La particular relación de la cocina andorrana con la francesa será motivo de debate también

en una mesa redonda en la que además de la presencia de Renault y Durand también encontraremos a Dennys Teixeira como representante de la nueva generación de chefs que han encontrado en el territorio una forma de expresión. Su cocina revela una fuerte sensibilidad mediterránea y una relación profunda con el paisaje que rodea Bélesta, donde dirige La

Coopérative*, el restaurante del Domaine Ribérach. La presencia andorrana irá a cargo de Eric Marty, chef y propietario del Restaurante Eric Marty de Andorra la Vella. Formado bajo la influencia de la cocina francesa e inspirado por el legado de Paul Bocuse, Marty desarrolla una propuesta gastronómica que combina técnica, respeto por el producto y elegancia.



El mundo dulce, la cocina de borda y los vinos de altura

El programa lo cerrarán las aportaciones del maestro chocolatero Oriol Balaguer desde el mundo dulce y una interesante mesa redonda en la que varios cocineros andorranos hablarán sobre el presente y el futuro de la cocina de borda, la cocina más tradicional de Andorra. Y la tercera jornada profesional del evento contará también con una sorprendente cata de vinos de altura que en esta ocasión será conducida por la sumiller francesa afincada en Girona Audrey Doré. Directora y jefa de sumilleres en Vii, el bar de vinos de los hermanos Roca en Girona, Doré es una de las figuras más reconocidas de la sumillería contemporánea con varios años trabajando con Josep Roca en El Celler de Can Roca y galardonada con el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Sumiller 2025. *

Más información: www.andorrataste.com

Restaurantes del Principado que no te puedes perder

En Andorra hay más de 400 restaurantes que combinan la cocina tradicional de montaña con propuestas de vanguardia, aprovechando que este mes se celebra el congreso Andorra Taste hemos seleccionado algunos que no os podéis perder en vuestra próxima visita al Principado.

Can Manel by Carles Flinch



El Restaurant Can Manel, fundado en 1979 y liderado por el chef Carles Flinch, es uno de los máximos referentes culinarios de Andorra la Vella gracias a su propuesta que fusiona la cocina tradicional de alta montaña con sutiles toques de vanguardia. El producto de proximidad y de temporada es la base de esa cocina, que se plasma en platos como los caracoles de siempre a "la llauna" o el Pollo o cerdo salteado al estilo de la abuela con setas.

www.restaurantcanmanel.com/es



Fismuler Andorra



El restaurante Fismuler Andorra –ubicado en el hotel de 5* Casa Serras– ofrece de la mano de Nino Redruello una oferta culinaria que apuesta por lo esencial: ingredientes frescos, técnicas precisas y una estética sin artificios. Verduras de proximidad, pescados salvajes, guisos lentos y postres caseros (como su famosísima tarta de queso), componen una carta que cambia con el mercado y se disfruta sin prisas.

www.casaserrasandorra.com/gastronomia/fismuler



La Casa Restaurant & GastroBar

Este acogedor restaurante está ubicado en una casa antigua reformada en el corazón histórico de Andorra la Vella. El espacio cuenta con varios niveles, incluidos acogedores comedores privados y una cocina abierta en la planta baja donde los clientes pueden observar el trabajo del chef Ignacio Lostao Cuñado. Su propuesta gastronómica combina sabores tradicionales de mercado con técnicas creativas contemporáneas, especializándose en tapas de autor y raciones para compartir.

www.lacasa-andorra.com/restaurante



Ginza 41



El primer restaurante japonés del Principado cuenta actualmente con dos sedes: Ginza 41, el establecimiento original situado en Andorra la Vella (Av. Meritxell, 56) y Ginza 41 Sushi & Robata en Escaldes (Av. Carlemany, 69). Su propuesta se enfoca en ofrecer la gastronomía tradicional del país nipón fusionada con materias primas de gran calidad. Destacan los baos al vapor con diferentes rellenos y bocadillos tradicionales como el Katsu Sando de solomillo de buey crujiente.

www.ginza41.com

Restaurantes recomendados

Beç - www.becrestaurant.com **Celler d'en Toni** - www.cellerdentoni.rest **Diamant Espai Gastronòmic** - www.diamantandorra.com/es/Ibaya
Ibaya* - www.hotelhermitage.sporthotels.ad/gastronomia-andorra/los-restaurantes/ibaya.html
Odetti Bistró - www.odettibistro.com **Unnic Andorra** - www.unnicandorra.com/es/gastronomia/

Cocinas profesionales

Inteligentes y sostenibles

Las cocinas industriales deben diseñarse bajo estrictas normas de seguridad, higiene y funcionalidad, priorizando flujos de trabajo lógicos que eviten la contaminación cruzada.

POR ISABEL FERNÁNDEZ

El diseño de una cocina profesional es el punto de partida para garantizar un servicio eficiente, seguro y rentable. Debe tener el tamaño adecuado para el número de comensales y estar ubicada en un lugar que permita un flujo eficiente de trabajo. Se calcula que para una mayor capacidad debe contar con 0,5 m² por asiento. Como señala Ana Espuña, *content manager* de Mychef Technologies, “a la hora de diseñar una cocina profesional, es fundamental abordar el proyecto desde una visión integral, que contemple tanto el espacio físico como los procesos operativos y las necesidades reales del negocio. La correcta distribución, la ergonomía y la optimización del flujo de trabajo son claves para garantizar eficiencia, seguridad y productividad en el día a día. Otro factor esencial es la elección de equipamiento tecnológico que aporte precisión, automatización y escalabilidad, permitiendo adaptarse a distintos volúmenes de producción sin comprometer la calidad. Además, aspectos como la facilidad de mantenimiento, la eficiencia energética y la posibilidad de evolución futura del proyecto deben formar parte de la planificación desde el

inicio. Entendemos la cocina como un ecosistema, donde cada decisión impacta directamente en la rentabilidad, la experiencia del equipo y la consistencia del resultado final”. Para Julián Pizzi, *national corporate chef* de Rational Ibérica, “es fundamental analizar de manera objetiva diversos factores. En primer

lugar, debe considerarse el tamaño real del espacio disponible y cómo este condiciona la distribución, la ergonomía y la eficiencia del trabajo diario. Igualmente, es esencial estimar el número de comensales que se atenderá cada día, ya que este dato determinará la capacidad necesaria de cada equipo y, por con-





secuencia, el rendimiento global de la cocina. Otro aspecto clave es el tipo de proyecto gastronómico: no requieren la misma maquinaria una cocina de hotel, un restaurante a la carta o un servicio de colectividades. Además, el tipo de menú, la capacidad y el tamaño de los equipos influyen directamente en el confort y la fluidez de trabajo”.

Además, Santiago Díaz-Bustamante, *product manager* y chef ejecutivo de QualityFry, destaca que “un proyecto de cocina profesional debe empezar siempre por las personas y por la operativa real del negocio. Antes de hablar de comprar, hay que entender qué tipo de cocina se quiere hacer, qué volumen de trabajo habrá y cómo va a ser el día a día del equipo. Una cocina bien diseñada es aquella que facilita el trabajo, reduce tensiones y permite que todo fluya con naturalidad: movimientos claros, tiempos optimizados, limpieza sencilla y un entorno seguro. Hoy es imprescindible diseñar cocinas eficientes y preparadas para el futuro, apostando por soluciones que ayuden a optimizar recursos y a simplificar la gestión diaria”.

Por su parte, desde el Departamento Técnico de Sodeca apuntan que “el diseño de una cocina profesional debe partir de un análisis global del espacio, la actividad prevista y las exigencias normativas. Es importante garantizar la

seguridad, la eficiencia operativa y el confort de los usuarios. La correcta gestión del calor, los humos y los contaminantes generados durante la cocción, así como la facilidad de limpieza y mantenimiento, son aspectos determinantes”.

Rutas y flujos de trabajo

Las rutas deben evitar cruces entre platos limpios y sucios. Lo ideal es tener accesos diferenciados o zonas opuestas dentro de un mismo ambiente. Esto optimiza tiempos y garantiza la inocuidad alimentaria. Es necesario pensar en pasillos amplios que permitan el tránsito sin tropiezos; evitar los cruces entre zonas limpias y sucias; instalar puertas abatibles para facilitar el movimiento del personal, y dejar espacio para futuros equipos o ampliaciones.

Una cocina profesional debe seguir el principio de “marcha hacia adelante”, garantizando que los alimentos recorran una ruta lógica y sin retrocesos desde la recepción de materias primas hasta el servicio al cliente. Esta organización reduce los riesgos de contaminación cruzada y mejora la productividad. Para ello, es fundamental establecer cinco áreas funcionales bien definidas, que aseguren el correcto flujo de trabajo y el cumplimiento de la normativa vigente.

La recepción y almacenamiento de alimentos es el espacio destinado al control de calidad y almacenamiento inicial. Debe contar con cámaras frigoríficas, congeladores y estanterías resistentes, fáciles de limpiar y accesibles. Es fundamental que esta zona esté cercana a la entrada de mercancías y separada de las áreas de manipulación. Aquí se realiza la verificación del estado de los productos, su etiquetado y su organización según el tipo de alimento, siguiendo criterios FIFO (First In, First Out-Primero en entrar, Primero en Salir) y de trazabilidad. También se recomienda incluir sistemas de gestión de residuos como compactadoras o trituradoras de cartón y vidrio. La zona de preparaciones previas es clave para optimizar el flujo de trabajo en la cocina, ya que en ella se elaboran los platos que no requieren cocción inmediata –como ensaladas, entrantes fríos o guarniciones– y también se preparan los ingredientes que se utilizarán en la zona caliente. Es fundamental equiparla con mesas frías de acero inoxidable, cubetas gastro-norm para conservar alimentos en condiciones seguras, estanterías murales y equipos específicos como cortadoras, batidoras o trituradores de residuos orgánicos, que faciliten una preparación ágil y ordenada.

El diseño y equipamiento del área de cocción



deben planificarse en función del tipo de menú que se ofrecerá, ya que de ello dependerá tanto la maquinaria necesaria como su distribución. En cocinas industriales se puede optar por instalaciones murales, que favorecen el aprovechamiento del espacio y permiten una mejor circulación del personal. Además de las cocinas tradicionales, es recomendable incluir freidoras industriales, cocedores de pasta, planchas o hornos combinados, siempre priorizando equipos modulares, eficientes y fáciles de limpiar.

El pase para emplatado y salida de platos debe estar separado de la zona de cocción, facilitando el control de calidad antes del servicio. Esta área debe estar bien iluminada y equipada con superficies donde los platos puedan ser montados y revisados. Es recomendable que cuente con calentadores o salamandras. Estos ayudan

a mantener la temperatura adecuada de los alimentos antes de salir a sala. También se puede utilizar gratinadores para dar el toque final a los platos. Idealmente, esta zona se ubica justo después de la cocción para mantener la fluidez del servicio.

Es fundamental separar la zona del lavado de vajilla y utensilios del área de preparación y cocción. Debe tener lavavajillas industrial, frezaderos con grifos a pedal o sensor y una buena ventilación. El área debe incluir zonas diferenciadas para el lavado de utensilios de cocina y vajilla de sala, así como estanterías para secado al aire. Es aconsejable establecer una ruta de entrada y salida para evitar cruces entre materiales sucios y limpios. Para cocinas de gran volumen, se recomienda el uso de trenes de lavado, lavavajillas en cúpula y trituradores de residuos orgánicos.

Equipos específicos

En cuanto a los equipos específicos para una cocina profesional, Laia Umbert, responsable de Marketing de Welbilt, indica que “hoy, más que hablar de máquinas, hablamos de ecosistemas de cocción inteligentes. Equipos multifunción que permiten cocinar más con menos espacio, menos dependencia del personal y mayor consistencia. La versatilidad es clave: hornos capaces de asar, fermentar, freír, regenerar o cocinar a baja temperatura; sistemas de cocción que reproducen resultados perfectos independientemente de quién esté en el turno. En un contexto donde el tiempo es un ingrediente más, estos equipamientos culinarios permiten estandarizar procesos, reducir mermas y garantizar seguridad alimentaria, algo esencial tanto para cadenas como para restaurantes indepen-



Ecorrevolución

En los últimos años, se han producido grandes avances en áreas como la automatización, la conectividad en la nube, la eficiencia energética y la gestión inteligente de los recursos. Este progreso ha mejorado la

productividad, además de reducir los costes operativos y el uso de recursos como agua y energía en las cocinas industriales. Y es que actualmente la sostenibilidad ya no es una opción, sino una necesidad. La

reducción del consumo de agua, la optimización del uso de energía y la integración de tecnologías que minimicen el desperdicio de alimentos son factores determinantes en la restauración actual.

Sodeca



dientes. Además, cada vez es más importante que los equipamientos culinarios estén conectados, que recopilen datos, ayuden a optimizar recetas, consumo energético y mantenimiento, y liberen al equipo humano de tareas repetitivas para centrarse en la creatividad y el servicio”.

Por su parte, Nicolás Leblay, chef corporativo en España de Electrolux Professional, apuesta por: “horno mixto o de convección, que permite cocinar con rapidez, precisión y gran versatilidad; abatidor de temperatura, que garantiza seguridad alimentaria y agiliza la producción en frío y caliente; planchas, fogones o inducción, que son la base de la cocción directa en la mayoría de las operaciones; cámaras frigoríficas y congeladores, que aseguran conservación estable y capacidad de almacenamiento; lavavajillas, que mantie-

ne el ritmo de servicio y asegura higiene constante, y campana de extracción, que controla humos, grasa y temperatura en la zona de cocción”.

También Jordi Aymerich, director comercial de Romagsa, considera que, “en la cocina profesional actual, han ganado mucho protagonismo las máquinas que permiten optimizar tiempos, mejorar la planificación y garantizar la regularidad del resultado. Estos equipos permiten optimizar tiempos, mejorar la planificación y garantizar la regularidad del resultado. Máquinas como el horno mixto, el abatidor de temperatura y la envasadora al vacío se han convertido en elementos casi imprescindibles. Estos equipos complementan a la maquinaria tradicional –cocinas, marmitas, planchas o freidoras– y permiten trabajar con mayor antelación, reducir mer-

mas y mejorar la organización del personal, algo especialmente importante en un contexto de falta de mano de obra cualificada”. Asimismo, desde Angelo Po Grandi Cucine aseguran que, “desde la cocina de un gastrobar o un restaurante de pocas plazas a un comedor de empresa u hospitalario, hemos de comprender sus necesidades y adecuar las máquinas que necesitan para que el alimento que se cocine llegue al comensal con la calidad máxima y con procesos de manipulación y cocción que garantizan la máxima higiene. Desde placas de inducción ultrarrápidas, hornos mixtos y abatidores, parrillas o planchas, no existe una máquina que sea fundamental. Cada negocio requiere las adecuadas para cumplir su trabajo y, si se desea ofrecer una calidad máxima en el mismo, la calidad de equipos ha de ir en consonancia”.



Brach Restaurant - París

Iluminación

La iluminación contribuye directamente a la seguridad, higiene y eficiencia del entorno del trabajo.

Una iluminación adecuada posibilita trabajar con precisión. Se aconseja una luz blanca neutra (entre 4000 y 5000 Kelvin), que ofrezca buena reproducción cromática y permita identificar correctamente los alimentos. La distribución debe evitar sombras o deslumbramientos, sobre todo en áreas de manipulación, corte y emplatado. En zonas de trabajo, la intensidad mínima recomendada es de 350 lux, aunque algunas normativas locales pueden exigir hasta 500.

Ventilación y extracción

Una ventilación adecuada es uno de los pilares del diseño de cualquier cocina profesional. No solo previene la acumulación de grasa y la aparición de malos olores, sino que también mejora el confort térmico y reduce los riesgos de accidentes laborales y problemas de salud entre el personal.

Así, las campanas extractoras son esenciales para capturar vapores, humo y partículas de grasa generadas durante la cocción. Los filtros metálicos, preferiblemente de acero inoxidable o aluminio, deben poder desmontarse fácilmente para su limpieza periódica. Esto garantiza su eficacia a largo plazo y reduce el riesgo de incendios por acumulación de grasa.

Los conductos deben estar diseñados de forma que su mantenimiento sea sencillo y seguro. Se recomienda instalar registros de inspección y limpieza, ya que la acumulación de residuos en estos conductos puede afectar al rendimiento del sistema y suponer un riesgo higiénico y de seguridad.

Además, una ventilación equilibrada implica no solo extraer aire viciado, sino también renovar el ambiente con aire limpio. Para ello, es

ideal contar con sistemas de doble flujo que garanticen una correcta presión interna, eviten corrientes molestas y mantengan condiciones térmicas óptimas. En este sentido, Roger Morgu, director general de Morgui,

apunta: “el alma tecnológica de la cocina no solo es la zona de cocción, sino su sistema de ventilación. Sin una extracción eficaz, la maquinaria más avanzada pierde su valor. Los elementos esenciales hoy son la campana extractora de altas prestaciones, la caja de ventilación y, fundamentalmente, los sistemas de regulación, control y filtración. Estos componentes aseguran que la inversión en equipamiento sea segura, eficiente y confortable tanto para el equipo de cocina como para los clientes”.

Espacios flexibles e intuitivos

Si la sala sigue unas tendencias en cuanto a estética, la cocina debe estar acorde con ella, más teniendo en cuenta que ésta cada vez más se abre al cliente, que desea comer en un ambiente agradable y viendo, en muchas ocasiones, cómo se producen los platos.

Jordi Aymerich, de Romagsa, comenta que “la tendencia actual va claramente hacia cocinas más racionales, funcionales y bien organizadas. Los clientes son cada vez más profesionales y buscan soluciones que faciliten el trabajo diario: equipos intuitivos, espacios limpios, bien iluminados y con recorridos lógicos”.

Para Julian Pizzi, de Rational Ibérica, “los equipos compactos con un diseño estético, sencillo e intuitivo se estilan mucho en las cocinas actuales. Esto se relaciona con la tendencia de *showcooking* o la muestra del equipo no solo en cocina interna, sino en las cocinas abiertas o integradas en la barra de un restaurante, por ejemplo. Respecto al *showcooking*, claramente además de la parte más técnica, la estética también juega un papel muy importante. El hostelerero se fijará sobre todo en equipos que sean bonitos y que complementen el espacio de manera armónica. Hoy en día, la maquinaria en cocinas permite hacer más *showcooking*, ya que su diseño está pensado para ser más atractivo, siendo el foco de atención para que el público se fije y vea cómo se realizan las elaboraciones”. También incide Santiago Díaz-Bustamante, de QualityFry, que se ve “una clara evolución hacia cocinas más abiertas, visibles y transparentes. Espacios que transmiten confianza, control y limpieza, y que refuerzan la imagen profesional del negocio. Se apuesta por diseños más



Aitor Esnal Restaurante - Logroño

Pavimentos y paredes

Los pavimentos y las paredes deben ser de materiales lisos, lavables e impermeables para facilitar la limpieza y la desinfección. Los bordes del suelo deben ser redondeados, de color claro e inclinado hacia un canal de sifón con rejilla. Las paredes también deben ser claras y con esquinas redondeadas. Por ejemplo, los revestimientos en resina epoxi de uso alimentario o de poliuretano son idóneos, al ser antideslizantes, así como resistentes a la humedad, aceites y productos químicos. Para revestimientos de paredes, los paneles de vinilo son ideales al evitar juntas y, por tanto, que se puedan introducir gérmenes y bacterias en ellos.

compactos y modulares, donde cada elemento aporta valor real. Cocinas pensadas para adaptarse al negocio, crecer con él y evolucionar sin necesidad de rehacer todo el proyecto cada pocos años”.

Asimismo, Laia Umbert, de Welbilt, explica que “el diseño de cocinas profesionales evoluciona hacia conceptos compactos y altamente flexibles, orientados a producir más con menos espacio. Vemos una clara tendencia a cocinas profesionales abiertas, estaciones de acabado frente al cliente y espacios híbridos donde la cocina y sala dialogan. También se prioriza la ergonomía, los flujos claros y la reducción de desplazamientos innecesarios, algo fundamental cuando hay menos personal. La cocina vertical gana protagonismo, reduciendo fuegos tradicionales y apostando por equipamientos culinarios multifunción que concentran varios procesos culinarios en un solo punto. Esto permite gestionar desde una misma cocina el servicio en sala, el *take away* y el *delivery* con máxima eficiencia y sin fricciones. La prioridad es simplificar el trabajo, liberar metros y optimizar la operativa diaria, incluso con equipamientos reducidos, sin renunciar a la calidad ni a la consistencia y estandarización. Al mismo tiempo, las cocinas profesionales se hacen más visibles, cálidas y cercanas al cliente, reforzando la conexión con la expe-

riencia gastronómica. El diseño deja de ser solo la estética para convertirse en una palanca directa de productividad, versatilidad, eficiencia, velocidad y rentabilidad”.

Diseño y normativas

Roger Morguá, de Morgui, señala que “el diseño actual fusiona la estética con el cumplimiento riguroso de las normativas UNE y CE. Con la tendencia de las cocinas abiertas o *showcooking*, la campana ha pasado a ser un elemento visual central. Se buscan acabados impecables, sin fijaciones visibles, integrando iluminación LED y soluciones de punzonado frontal que aportan elegancia y modernidad, a la vez que mejoran la funcionalidad técnica del sistema”.

Muy relacionado con el diseño están los ma-

teriales que se emplean, siendo el rey el acero inoxidable debido a su resistencia a la corrosión, las altas temperaturas y los químicos. A ello se une que es fácil de limpiar, lo que lo convierte en idóneo para altos estándares de higiene.

Así, Nicolás Leblay, de Electrolux Professional, recuerda que “las cocinas industriales utilizan sobre todo acero inoxidable, dependiendo de que tipo de equipo se trate, por lo general AISI 304 o AISI 316, porque es higiénico, resistente y fácil de limpiar. En zonas de trabajo pueden emplearse superficies de cuarzo o granito por su dureza y estabilidad. Para suelos se recomiendan materiales antideslizantes como resina o cerámica técnica, que soportan un uso intensivo y mejoran la seguridad ante los deslizamientos”.

También coincide Ana España, de Mychef Technologies, en que “los materiales en cocinas profesionales deben cumplir con altos estándares de resistencia, higiene y durabilidad. El acero inoxidable sigue siendo el material de referencia por su resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y adecuación a entornos de uso intensivo. Junto a este se incorporan cada vez más superficies técnicas homologadas, resistentes al calor, la humedad y los productos químicos que contribuyen a mantener elevados niveles de seguridad alimentaria”.*



EL RETO INVISIBLE

La hostelería busca líderes

Mientras la falta de personal operativo continúa siendo uno de los principales desafíos del sector, existe un reto mucho menos visible, pero con un impacto mucho mayor sobre el futuro del sector: la dificultad para incorporar líderes capaces de dirigir organizaciones cada vez más complejas.

La hostelería española atraviesa uno de los periodos de mayor transformación de su historia reciente. La fortaleza del turismo, la llegada de nuevas inversiones, el crecimiento de los grupos de restauración, la profesionalización del sector y la incorporación de nuevas tecnologías están impulsando una evolución sin precedentes. En este contexto, la dificultad para encontrar camareros, cocineros o personal de sala continúa siendo una preocupación real para miles de empresas. Sin embargo, desde Linkers, consultora líder especializada en estrategia, organización y talento para hostelería y turismo, ha identificado un reto mucho menos visible: la escasez de directivos y mandos intermedios preparados para liderar equipos, un problema que se está convirtiendo en

el verdadero límite para el crecimiento sostenible de hoteles, restaurantes y grupos de restauración.

No se trata únicamente de cubrir puestos de responsabilidad. Se trata de encontrar profesionales capaces de tomar decisiones estratégicas, liderar personas, mejorar la rentabilidad, impulsar la innovación y acompañar el crecimiento de las empresas en un entorno mucho más competitivo que hace apenas unos años. Según David Basilio, socio fundador y director de Operaciones de Linkers: “Durante años el debate se ha centrado en la falta de personal operativo, y sigue siendo un desafío importante. Sin embargo, el verdadero cuello de botella aparece cuando una empresa necesita un líder capaz de hacer crecer el negocio. Ahí es donde hoy encontramos las mayores dificultades”.



Cambio del perfil directivo

La transformación del sector ha cambiado profundamente el perfil de los puestos directivos. Hace apenas una década, dirigir un restaurante o un hotel significaba garantizar un buen servicio, controlar las compras, gestionar horarios y supervisar el funcionamiento diario del establecimiento. Hoy esa realidad resulta claramente insuficiente.

El nuevo responsable de un negocio hostelero debe combinar conocimientos operativos con una visión estratégica del mismo. Debe interpretar indicadores económicos, optimizar cos-

tes sin deteriorar la experiencia del cliente, incorporar herramientas tecnológicas, gestionar equipos cada vez más diversos, mejorar la productividad, atraer talento y construir una cultura empresarial sólida.

A ello se suman nuevas responsabilidades relacionadas con la sostenibilidad, la digitalización, la reputación *online*, la formación continua y la capacidad para adaptarse a un mercado donde los cambios son constantes. En otras palabras, el director de un restaurante o de un hotel ya no gestiona únicamente un servicio: dirige una empresa.

Un crecimiento que genera una nueva necesidad

España continúa siendo uno de los grandes referentes internacionales del turismo y la gastronomía. Cada año se inauguran nuevos hoteles, restaurantes, espacios gastronómicos, cadenas de restauración organizada y conceptos innovadores que generan empleo y dinamizan la economía. Sin embargo, este crecimiento también está poniendo de manifiesto una realidad que pasa desapercibida para gran parte del mercado. Mientras abrir un nuevo establecimiento puede llevar unos meses, formar un buen líder requiere años de experiencia, aprendizaje y desarrollo profesional. La demanda de directores de operaciones, gerentes, directores de restauración, chefs ejecutivos y jefes de sala ha crecido mucho más rápido que la capacidad del mercado para generar estos perfiles.

Para David Basilio: "Cuando una empresa nos pide incorporar un director de operaciones, nuestra primera pregunta nunca es dónde encontrarlo. La primera pregunta es por qué lo necesita. Muchas veces la respuesta está dentro de la organización y no únicamente en el mercado laboral". Como consecuencia, cada vez resulta más difícil incorporar profesionales capaces de asumir responsabilidades estratégicas y liderar organizaciones en expansión.*



Vintae se convierte en accionista mayoritario de Bodegas Riojanas



La inscripción del Plan de Reestructuración en el Registro Mercantil tras su homologación judicial hace efectiva la entrada de Gevisa Wine Capital, sociedad cabecera de Vintae, como accionista mayoritario de Bodegas Riojanas, que mantendrá su condición de sociedad cotizada. La inscripción supone también la renovación del Consejo de Administración de Bodegas Riojanas: Ricardo Arambarri Pérez asume la Presidencia del Consejo y Fernando Martínez Sampedro el cargo de consejero delegado. La operación también incorpora a Vintae Bodegas Torreduro (Toro), Bodegas Viore (Rueda) y una participación del 56% en Veiga Naúm (Rías Baixas), junto con sus activos productivos, viñedos, instalaciones y marcas comerciales.

Llega el 1er Salón de variedades Rescatadas



La aparición en los últimos años de vinos elaborados con variedades que, por distintos motivos, dejaron de cultivar los antepasados de nuestros actuales bodegueros ha llevado a Pequeñas D.O.'s S.L a organizar el 1er Salón de Variedades Rescatadas el próximo 26 de octubre en el Espacio Madrazo de Madrid (C/ Los Madrazo, 28) con el fin de reunir a bodegas de distintos puntos de España en un solo espacio. Cada bodega se identificará con una variedad rescatada que traerá al salón para mostrarla a los profesionales del sector. Habrá también cuatro catas de las distintas bodegas que han "rescatado" variedades para explicar sus proyectos.

Avanza la vendimia más temprana de la D.O.P Valencia

La vendimia 2026 avanza en la D.O.P. Valencia con un comportamiento marcado por las altas temperaturas registradas al principio del verano y por un adelanto de alrededor de 15 días respecto al calendario habitual de recolección. La campaña comenzó el 3 de agosto. Por el momento, y pese a los desafíos climáticos que han marcado el ciclo de la vid, la campaña 2026 ofrece un balance muy positivo en cuanto a calidad y estado sanitario de la uva, mientras las bodegas continúan adaptando el ritmo de recolección a la evolución de cada variedad y cada parcela.



MORRO FI ATERRIZA EN BARCELONA

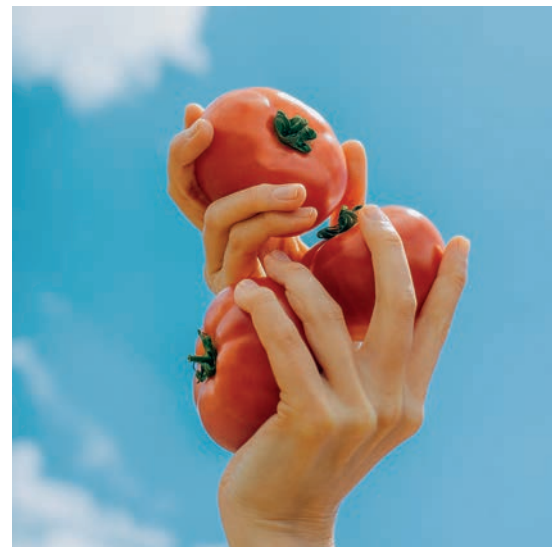


Morro Fi nació en 2007 como un blog gastronómico dedicado a reivindicar los bares tradicionales de la ciudad y, tres años después, abrió su primer establecimiento en el Eixample de Barcelona. Actualmente cuenta con cinco locales en la ciudad al que suma ahora un nuevo establecimiento de 137 m² en el aeropuerto de Barcelona - El Prat, trasladando a la Termini-

nal 1 (en la zona de embarque junto a las puertas B), la experiencia de una auténtica vermutería barcelonesa con vermut propio, aperitivos y productos para llevar.

Con esta incorporación, Areas continúa reforzando su estrategia de integrar en los principales aeropuertos propuestas gastronómicas con un fuerte vínculo con el territorio.

AMETLLER ORIGEN REIVINDICA EL GUSTO AUTÉNTICO



Bajo el propósito de “empoderar el mundo a guiarse por el gusto”, la compañía de alimentación –que este año celebra su 25 aniversario– reafirma su compromiso con el disfrute consciente, la autenticidad alimentaria y una manera única de hacer las cosas a través de su nueva estrategia de marca que ha lanzado

bajo el lema “el gusto es nuestro”. Así, fiel a su espíritu inconformista y en constante evolución, la compañía familiar de la comarca del Penedès (Barcelona) apuesta por un relato enfocado en el gusto como garantía de la calidad y la excelencia del producto. Esta nueva estrategia se apoya en cuatro valores fundamentales

que definen la personalidad única de Ametller Origen: el Respeto por el origen y por el fruto; la Autenticidad de ser fieles a los principios de siempre; la Curiosidad constante para descubrir maneras diferentes de hacer las cosas; y el Disfrute como motor hedonista de la vida. Ametller Origen articula toda su ac-

tividad con el gusto como elemento vertebrador, desde la primera semilla hasta la experiencia en la mesa. Un modelo que lo hace totalmente único y que ha convertido a la compañía en la cadena preferida por los consumidores en la categoría de fruta y verdura de España según la OCU.

El *frizzante* que redefine la forma de disfrutar el vino



Elaborado a partir de uva verdejo parcialmente fermentada, Laué destaca por su carácter burbujeante, refrescante y delicadamente suave. Con una graduación de tan solo 5,5° y sin azúcares añadidos, ofrece un equilibrio natural entre sabor y ligereza. Detrás de Laué se encuentra

la prestigiosa bodega Palacio de Bornos, ubicada en la D.O. Rueda, y la visión de la enóloga Pilar García del Pino, quien ha sabido trasladar la esencia de esta uva con carácter a un producto y formato innovador sin perder su esencia.



Tim Atkin explora la D.O. Rías Baixas

Rías Baixas aún tiene mucho por descubrir para el escritor de vinos y Master of Wine, Tim Atkin. Hace unas semanas realizó su quinta visita consecutiva a esta denominación de origen gallega para poder elaborar un nuevo informe y seguir descubriendo todo lo relativo a sus vinos: desde la viticultura, la enología, hasta la influencia de la climatología... Dedicó nueve días a recorrer sus cinco subzonas y visitar 44 bodegas. Viaje que inició en la sede del Consejo Regulador, donde probó 140 marcas de estos vinos atlánticos.

La casquería de cordero con IGP Ternasco de Aragón llega a Madrid



Del 15 al 27 de septiembre llega a Madrid la I Muestra de Casquería de cordero IGP Ternasco de Aragón. Así, el hígado, los riñones, las asaduras y la cabeza de estos corderos se convertirán en protagonistas de originales platos que podrán disfrutarse en restaurantes como De la Riva, El Mesón de Doña Filo, La Barra de La Tasquería, La Taberna de Elia, La Tasquita de Enfrente, Ponzano, Salino, Taberna Chiripa, Treze y Triciclo. Cada uno preparará una serie de recetas con su sello como Terrina de cabeza, Sopa de cebolla con riñones, Sesos ligeramente escaldados a la mantequilla negra, Canelones de asadurilla o Anticucho aragonés de lengua, corazón y carrillera.

Cuenta atrás para los galardones del mundo del vino

La XI edición de los International Wine Challenge Industry Awards se celebrará el 10 de noviembre en la Real Casa de Correos de Madrid. Estos premios reconocen el esfuerzo y el trabajo realizado por toda la cadena de valor del mercado del vino en España, por ello, se entregarán 22 premios en las diferentes categorías agrupadas en el ámbito del turismo enológico, tiendas de España; distribución; comunicación, formación y gastronomía, así como los premios especiales. Las inscripciones para cada una de estas categorías pueden formalizarse de manera gratuita hasta el próximo 20 de septiembre en la web www.iwcmerchantawards.es



Grupo Freixenet pasa a llamarse Freixenet Iberia en España

El nuevo nombre honra los orígenes de la empresa y refleja el papel de la unidad en el mercado ibérico. El cambio se aplica exclusivamente a la entidad corporativa; la identidad y posicionamiento de Freixenet como marca global de consumo permanecen sin cambios. Además, este cambio expresa las profundas raíces de la compañía en el Penedès y su papel en toda la península ibérica, manteniendo al mismo tiempo la perspectiva internacional y la fortaleza de Henkell Freixenet, la principal empresa mundial de vinos espumosos. Además, favorece una alineación empresarial más estrecha en toda Iberia, creando valor añadido para clientes y socios en toda la región.



AUTÉNTICA 2026 ABORDARÁ LAS CLAVES PARA CRECER EN RESTAURACIÓN

Auténtica 2026 reunirá el 14 y 15 de septiembre en FIBES Sevilla a más de 12.000 profesionales y 350 expertos de la industria alimentaria, la gran distribución, el retail, el canal Horeca y la alta gastronomía. A través de experiencias empresariales, análisis de mercado y nuevos conceptos de restauración, la feria examinará las estrategias que están permitiendo a las compañías

mejorar su rentabilidad, conectar con nuevos consumidores y consolidar modelos de crecimiento sostenibles. Participarán reconocidos chefs como Ángel León, Begoña Rodrigo, Javi Olleiros, Benito Gómez, Paco Roncero, Rafa De Bedoya, Diego Guerrero, Luis Lera, Javi Estévez, Carme Ruscalleda, Pepa Muñoz, Óscar Manresa o Nino Redruello.



Nueva gama de vinos italianos que rinde homenaje a la naturaleza y al arte

Cantina Fantini, en colaboración con la artista Fabrizia Arduini, lanza *I Volti*, una colección de vinos italianos que fusiona vino, arte y compromiso medioambiental. Esta gama, compuesta por siete variedades elaboradas con uvas autóctonas de Abruzzo, Puglia y Sicilia, nace para celebrar la autenticidad y la singularidad de cada vino, cada paisaje y cada historia.

Cada botella de *I Volti* presenta una etiqueta única con ilustraciones originales de Fabrizia, convirtiendo cada vino en una obra de arte que invita a contemplar, degustar y conectar con la tierra. "Vinos con alma, expresión de la tierra", resume el concepto de una colección que celebra la diversidad de los vinos, la diversidad de los rostros y la diversidad de las historias y culturas que nos unen a la tierra.

I Volti está distribuido en España por Comercial CBG, empresa especializada en la importación y distribución de productos gastronómicos italianos de alta calidad. La colección está disponible para el canal Horeca y se presenta como una propuesta que combina calidad vinícola, diseño artístico y valores medioambientales.



COLABORACIÓN EXCLUSIVA



La alta costura se fusiona con la destilación de vanguardia gracias a la colaboración del vodka Grey Goose® y el diseñador Palomo Spain. Para celebrar esta alianza, se presenta una pieza única de colección inspirada en la esencia helada y la pureza de la última joya de la marca, Grey Goose® Altius: un pañuelo de seda de 70x70 cm de edición limitada. Exclusivamente en la web oficial de Palomo Spain durante el mes de septiembre.



Marimar Estate celebra 40 años

Marimar Estate cumple 40 años desde que su propietaria, Marimar Torres, plantó las primeras cepas de chardonnay en el Green Valley del Russian River Valley. Hoy cultiva unas 30 hectáreas en dos propiedades donde elaboran vinos bajo criterios sostenibles con chardonnay, pinot noir, albariño, godello y tempranillo. Cristina Torres, directora general, representa la siguiente generación al frente del proyecto.

Nuevo aperitivo mediterráneo



Codorníu Spritz, elaborado con vino espumoso Codorníu procedente de uvas propias, combina la experiencia de la casa en la elaboración de vinos espumosos con una propuesta pensada para disfrutar del aperitivo de una forma práctica y fácil. Su color naranja vibrante, las intensas notas de naranja recién cortada y hierbas aromáticas, junto con un elegante toque amargo, dan como resultado un Spritz auténtico, sofisticado y lleno de personalidad. Una propuesta lista para servir que acerca el aperitivo mediterráneo a nuevas ocasiones de consumo sin renunciar a la calidad que ha definido a Codorníu durante generaciones.

CORPINNAT REVALIDA LA EXCELENCIA

La Guía Peñín 2027 sitúa a Corpinnat al frente de los grandes vinos espumosos del Estado. Sus bodegas han elaborado la mayoría de los espumosos con más de 95 puntos, entre los que destaca el Llegat Familiar 2012 BN, de Llopart, distinguido con la máxima calificación: 100 puntos. También han obtenido una excelente valoración Celler Batlle 2015 Brut Nature, de Gramona, y Turó d'en Mota 2012, de Recaredo, los dos con 99 puntos, mientras que La Siberia 2016 BN de Juvé & Camps ha obtenido la máxima puntuación en rosados, con 97 puntos. En total, 22 vinos espumosos elaborados por once bodegas de Corpinnat han sido valorados con 95 puntos o más.



Éxito internacional de los aceites madrileños

Los aceites de oliva virgen extra de la DOP Aceite de Madrid han conquistado 32 galardones en los concursos internacionales más exi-

gentes del mundo, un balance que incluye medallas de oro, plata y bronce, además de varias distinciones Top 100, logradas en 15 concursos celebrados en 14 países. Pese a la juventud de esta denominación de origen, que cuenta aún con algo menos de tres años de recorrido, Madrid presume de una tradición oleícola secular que la sitúa en los más altos estándares de excelencia, como certifican los laureles conseguidos en competición con las mejores producciones del planeta.



La D.O. Ribera del Duero y Seminci renuevan su alianza

La Denominación de Origen Ribera del Duero ha renovado el convenio de patrocinio con el Ayuntamiento de Valladolid para patrocinar la 71ª edición de la Semana Internacional de Cine de Valladolid (Seminci), que se celebrará del 23 al 31 de octubre. Como parte del convenio, la Denominación volverá a patrocinar el Premio Ribera del Duero a la Mejor Dirección y volverá a par-

ticipar en la designación de una Espiga de Honor vinculada al mundo del vino.

La colaboración incluirá, además, la presencia de vinos de bodegas seleccionadas de la D.O. Ribera del Duero, etiquetados como Edición Especial Seminci, en las galas de inauguración y clausura, y otros encuentros y actos institucionales del festival.



La DOP Jumilla, elegida ‘Región del Año’

La Denominación de Origen Protegida Jumilla ha sido distinguida como “Región del Año” en el informe especial Descubre España, elaborado por Tim Atkin MW y Beth Willard. Es la primera vez que el prestigioso informe concede esta distinción a una región vitivinícola con el objetivo de reconocer “no solo a bodegas individuales, sino el trabajo de todos”.

“Jumilla ofrece algunos de los mejores vinos de España. Se nota realmente el enfoque en el viñedo de todos sus productores y en la elaboración de vinos más frescos y equilibrados, que capturan el alma de una zona que es, verdaderamente, el cruce de caminos entre la España continental y la mediterránea”, afirma Beth Willard.

Toledo acogerá los Premios Nacionales de Gastronomía



La Real Academia de Gastronomía celebrará la edición 2026 de los Premios Nacionales de Gastronomía el próximo 9 de noviembre en el Palacio de Congresos ‘El Greco’ de la ciudad de Toledo. Concedidos anualmente, estos premios distinguen la excelencia de los profesionales, proyectos e iniciativas que contribuyen de forma decisiva al desarrollo, la innovación y el prestigio de la gastronomía española. Contemplan las categorías de Dirección de Cocina, Dirección de Sala, Sumillería, Investigación e Innovación, Comunicación Gastronómica, Toda una Vida y Talento Joven.



Sevilla se prepara para la apertura del hotel Thompson

Sevilla se prepara para recibir uno de los ‘openings’ hoteleros más esperados del año, Thompson Sevilla, que abrirá sus puertas a finales de este año en la Plaza de la Concordia. Será en el emblemático edificio de La Gavidia donde abrirá sus puertas el primer hotel del grupo neoyorquino en Andalucía, y llegará con una propuesta que combina diseño, cultura, gastronomía y una forma contemporánea de vivir la ciudad, sin perder de vista la tradición, la historia y el carácter propio de la capital andaluza.



El Vintae Wine Fest lleva México a la Sonsierra

Del 2 al 4 de octubre, San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) se transformará en Winemex, una explosión de color, música y diversión inspirada en el imaginario más festivo y desenfadado de México. Y es que bajo el lema “Bienbebidos a la Sonsierra más chingona”, Winemex será el hilo conductor de un

fin de semana en el que el vino, la gastronomía, la música en directo y la amistad volverán a ser los grandes protagonistas. No faltarán los conciertos, los shows en vivo, las charangas, los desfiles por el pueblo y todo lo que te encontrarías en la versión más exagerada, alegre y colorida del Wine Fest.

Barbadillo crea La Sociedad de la Bota



Barbadillo presentó hace unas semanas La Sociedad de la Bota, una nueva iniciativa dirigida a personas interesadas en los vinos de crianza del Marco de Jerez y en el patrimonio histórico de la bodega. El proyecto se estructura como un programa de membresía con tres modalidades – Bota VOS, Bota VORS y Bota 1821–, cada uno con diferentes condiciones de acceso y beneficios, pero todos con ventajas, actividades y experiencias vinculadas a la historia y los vinos de la firma.

Con esta iniciativa, Barbadillo amplía su oferta de experiencias enoturísticas y de fidelización mediante un programa orientado a acercar su patrimonio histórico y enológico a distintos perfiles de aficionados y coleccionistas.

Wine Enthusiast sitúa a los Clos de Gallur entre los mejores

Bodegas Vicente Gandía refuerza su prestigio y proyección internacional con las altas valoraciones con las que la revista *Wine Enthusiast* ha puntuado a los icónicos vinos que esta bodega elabora en la Zona Clariano de la DOP Valencia.

Clos de Gallur Black ha sido distinguido con 96 Puntos, situándose entre los tintos españoles mejor valorados del mundo, mientras que Clos de Gallur ha obtenido una sobresaliente puntua-



ción de 93 Puntos. Ambos representan la máxima expresión del proyecto enológico

de los vinos más exclusivos de la bodega valenciana.

Albacete capital se incorpora a la D.O. La Mancha



El término municipal de Albacete pasará a formar parte oficialmente del territorio vitivinícola amparado por esta figura de calidad. Así lo ha publicado la resolución del pasado 6 de agosto por parte de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, “por la que se aprueba la modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida La Mancha”.

En palabras de Ángel Ortega, su gerente, es “un orgullo doble, ya que simbólicamente Albacete es la ciudad manchega más importante de todas y una ciudad que siempre hemos sentido muy cercana a la Denominación de Origen La Mancha”.



EMINA ALCANZA EL NIVEL GOLD

Bodega Emina (perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera) ha alcanzado el nivel Gold de International Wineries for Climate Action (IWCA), una alianza internacional de bodegas comprometidas con la descarbonización del sector vitivinícola y con el objetivo de alcanzar las cero emisiones netas en 2050. Este reconocimiento acredita los avances medibles realizados por Bodega Emina Ribera del Duero y Bodega Emina Rueda para reducir su huella de carbono en los tres alcances de emisiones: las generadas directamente por su actividad; las vinculadas a la energía adquirida; y las emisiones indirectas procedentes de su cadena de valor. Con este nuevo nivel, Bodega Emina se une al reducido grupo de bodegas españolas (tan solo 6) que han alcanzado esta categoría.



Emirates y Moët Hennessy subastan una escapada de lujo

Emirates Skywards, el galardonado programa de fidelización de Emirates y flydubai, se ha asociado de nuevo con Moët Hennessy para ofrecer a sus miembros una experiencia incomparable: los miembros de Emirates Skywards podrán pujar con millas para conseguir una inolvidable escapada de lujo de cuatro noches por la aclamada región de Champaña y París, permitiendo descubrir lo mejor de la hospitalidad francesa, la alta gastronomía y el legado de algunas de las casas de champagne más prestigiosas del mundo. Una experiencia inigualable con pensión completa para dos personas, del 7 al 10 de octubre.

La Mejor Sidra de Hielo del mundo es asturiana

La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas 2023, que elabora Llagares Valverán, perteneciente al grupo Masaveu Bodegas, en su llagar asturiano en Sariego, ha sido elegida la Mejor Sidra de Hielo en el concurso Internacional "World Cider Awards" obteniendo la Medalla de Oro.

Esta bebida se consigue tras un complejo proceso de congelación a 20 grados bajo cero, una posterior fermentación durante 10 meses y una crianza sobre lías finas de 12 meses.

El periodo completo suele rondar en torno a dos años desde que se recogen las manzanas hasta que esa botella llega al consumidor final manteniendo las cualidades frutales y sensoriales iniciales.



La D.O. Catalunya amplía su zona de producción



La Denominación de Origen Catalunya ha ampliado su zona de producción con la incorporación de 60 nuevos términos municipales, una modificación que refuerza su alcance territorial y consolida su vocación de representar la diversidad vitivinícola catalana. De los nuevos municipios incorporados, 44 se añaden a la DO Catalunya sin coexistencia con ninguna otra denominación de origen, mientras que 16 lo hacen coexistiendo con otras DO catalanas. La modificación del pliego de condiciones también comporta la incorporación plena de 17 municipios que hasta ahora solo formaban parte parcialmente de la zona de producción.

Nace un Clàssic Penedès elaborado con forcada

La bodega Jean Leon ya ha iniciado la cosecha de esta variedad blanca ancestral para elaborar el Clàssic Penedès Jean Leon Forcada Brut Nature, una nueva referencia de vino espumoso de la D.O. Penedès que será presentada oficialmente por la bodega en las próximas semanas. Las condiciones climáticas marcadas por unas temperaturas elevadas, han hecho que se empiece a vendimiar esta variedad a mediados de agosto (dos semanas antes de lo habitual). "La buena calidad de la añada 2026 de la forcada a pesar de haber sufrido semanas de intenso calor, demuestran que es una excelente variedad para la elaboración de Clàssic Penedès en un contexto de cambio climático" ha afirmado la enóloga de Jean Leon, Mireia Torres.



DO Navarra



D.O. Navarra

Su ubicación, con algunos de los viñedos más septentrionales del país, otorga gran frescura a todos sus vinos. Entre ellos destacan los elaborados con garnacha, y muy especialmente sus famosos rosados.

Bodegas Ramón Bilbao



Enoturismo en otoño

Hacer una escapada en otoño nos ayuda a cargar pilas de cara a la recta final de año. Y si esa escapada incluye paseos entre viñedos y la degustación de vinos, el placer es doble.

Vinos de la Comunidad Valenciana



DO Valencia- Hotel Wine Fest

Las denominaciones de origen Valencia, Utiel-Requena y Alicante, certifican la calidad de los vinos de esta comunidad autónoma. Aquí se elaboran tintos, blancos, rosados, moscateles y espumosos reconocidos a nivel internacional por su marcada personalidad mediterránea.

Nintai



Marbella Destino gastronómico

Marbella se ha consolidado firmemente como uno de los destinos gastronómicos de alta gama más importantes de Europa, combinando la esencia andaluza tradicional con la cocina internacional más vanguardista. La ciudad cuenta actualmente con más de 600 restaurantes.



Florentine



San Sebastian Gastronomika 2026

La 28ª edición del congreso –que tendrá lugar del 5 al 7 de octubre– volverá a convertir la capital guipuzcoana en el centro de atención gastronómico mundial. En esta ocasión San Sebastian Gastronomika rendirá homenaje a los 50 años de la Nueva Cocina Vasca y contará con algunos de sus fundadores, además de figuras internacionales como Pierre Gagnaire, Michel Troisgros o Gastón Acurio.

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

MAKE EVERY MEAL MATTER



ZWILLING



ZWILLING BILBAO
Urkixo Zumarkalea 6

ZWILLING BARCELONA
Diagonal 407

ZWILLING MADRID
Ayala 13

www.zwilling.com/es

HECHOS PARA *SENTIR*



**Tempranillo,
elegancia apasionante.**

En la cuna histórica del tempranillo, preservamos un carácter profundo, elegante y de gran frescura. Elaborado a partir de viñas viejas en distintos pueblos de Rioja Alta, es puro equilibrio. La fruta negra, intensa y sabrosa. Las notas de especias de una crianza en armonía. La identidad del origen: balsámica, vibrante, completa. Un vino de paisaje y emoción.