D.O. NAVARRA: VINOS QUE EXPRESAN EL ORIGEN

Nº 290-OCTUBRE-6 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 6,20 €
PORTUGAL 6,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA AL CHEF

MARIO CACHINERO

Restaurante Skina**
(Marbella)

MARBELLA

DESTINO GASTRONÓMICO 'TOP'

Viaje por las Denominaciones de Origen de la

COMUNITAT VALENCIANA

Tierra, sol y cepas centenarias

ENOTURISMO EN OTOÑO

Escapadas con el vino como motor

San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country

Tributo a los 50 años de la Nueva Cocina Vasca

El Atlántico no se explica. Se siente. Moldea nuestras costas y viñedos. Nunca permanece inmóvil. Cada ola dibuja una nueva forma. También la nuestra.

Nueva botella de Mar de Frades Albariño.
Inspirada en las olas, el viento y la fuerza de un océano que moldea todo lo que toca. Incluso a ti.

VIVE EN AZUL



WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"

MAR DE FRADES
ALBARIÑO ATLÁNTICO

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores:
Miquel Sen, Javier Campo, Mar Galván, Alfredo Darder, David Janer, Joan Capell 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

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.
Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª
08008 Barcelona

Tel.: 933 180 101
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

Bosco de Lobos - photo by Lekuonastudio



Otoño gastronómico y vinícola

Tras un verano muy caluroso, son muchos los que anhelaban la llegada del otoño. Nosotros os proponemos, aprovechando las suaves temperaturas de esta estación, hacer enoturismo. Además, algunas bodegas aún están vendimiando y ofrecen actividades especiales.

Os proponemos viajar a Valencia, Navarra y Marbella

Entre los destinos que os proponemos este mes se encuentra la Comunitat Valenciana. Nuestro colaborador Alfredo Darder nos habla de sus vinos y nosotros completamos la información entrevistando al presidente del Consejo Regulador de la D.O. Valencia. Además, os sugerimos una visita al restaurante Simposio, situado a solo 15 km de la capital valenciana, que consiguió una estrella Michelin en la última edición de la guía francesa.

Y cerramos el bloque dedicado a esta comunidad autónoma con un reportaje sobre Gastrónoma, la Feria Gastronómica del Mediterráneo que se celebrará a finales de este mes en Feria Valencia.

Por otro lado, también dedicamos un amplio reportaje a la D.O. Navarra y os dejamos un par de direcciones a nivel de restauración que no os debéis perder si vistáis la Comunidad Foral.

Finalmente, dos reportajes muy interesantes: el que nos ofrece Javier Campo sobre la inteligencia artificial y la digitalización en el sector del vino y el que hemos dedicado a Marbella, que se ha consolidado como uno de los destinos gastronómicos de alta gama más importantes de Europa. Entre los restaurantes que hemos seleccionado ubicados en esa ciudad malagueña se encuentra Skina, con dos estrellas Michelin, al frente del cual se encuentra el chef Mario Cachinero. No dejéis de leer la entrevista que nos ha concedido.

Laura Curt

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

SUMARIO #290



OCTUBRE 2026



7 Vino de portada



Mas La Plana 2020

Este icónico cabernet sauvignon, nacido en 1970 en el corazón del Penedès, y convertido hoy en leyenda en el mundo del vino, celebra 50 años de historia y excelencia.

24 Vinos de la Comunidad Valenciana

POR ALFREDO DARDER

De esa tierra de extremos nacen tres denominaciones de origen con personalidad propia: Valencia, Alicante y Utiel-Requena. No son tres etiquetas más en la estantería del supermercado. Son tres historias distintas, tres paisajes distintos y, sobre todo, tres formas distintas de entender el vino mediterráneo.

36 Las nuevas estrellas Michelin 2026: Simposio

Liderado por el chef Roger Julián, Simposio interpreta la gastronomía valenciana desde un prisma contemporáneo, respetuoso y técnico.

46 Enoturismo en otoño

El otoño se presenta como la época ideal para recorrer viñedos, visitar bodegas centenarias o vanguardistas y descubrir las salas de barricas donde descansan los vinos antes de su embotellado y emocionarse con paisajes que solo pueden vivirse durante la recolección de la uva.

54 D.O. Navarra

Blancos, rosados y tintos, reconocidos por su frescura, diversidad y carácter, son reflejo de un territorio de larga tradición vitivinícola situado en el norte de la península ibérica.





64 MARBELLA: Destino gastronómico

La ciudad de Marbella (Málaga) se ha consolidado firmemente como uno de los destinos gastronómicos de alta gama más importantes de Europa.

76 Entrevista al chef Mario Cachinero

Tan solo tiene 30 años pero lleva casi una década en Skina. Llegó al restaurante marbellí con 21 y ha logrado forjarse entre sus paredes una sólida trayectoria profesional, no exenta de premios.

80 XXVIII San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country

La 28ª edición del decano de los congresos gastronómicos –que se celebrará del 5 al 7 de octubre en el Palacio Kursaal de San Sebastián– tendrá como lema 'La chispa que prendió el fuego' en homenaje a los 50 años de la Nueva Cocina Vasca.

88 La inteligencia artificial y la digitalización en el sector del vino

POR JAVIER CAMPO

La inteligencia artificial ha entrado en nuestras vidas por la puerta grande y sin llamar. Y en el sector del vino, también.

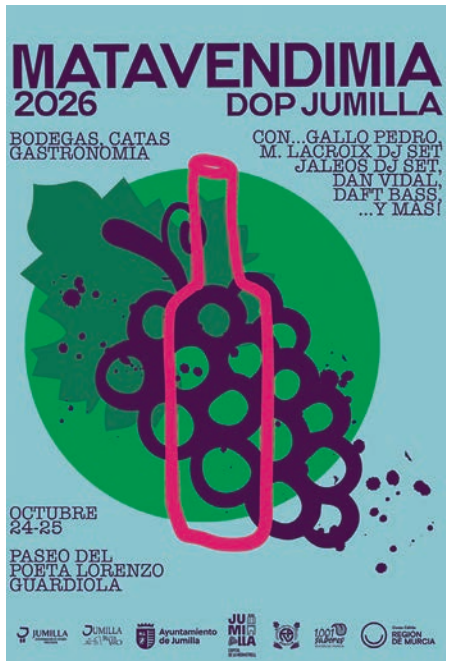


#barcelonawineweek
www.barcelonawineweek.com
Fira Barcelona
BWW
BARCELONA WINE WEEK
THE SPANISH WINE EVENT
8–10.02.27
Recinto de Montjuïc
Palacios 1 y 2
Alimentaria Exhibitions



04- 07/ 10
Bruno's Festival

Gran Hotel Mas d'en Bruno, un Relais & Châteaux Gran Lujo ubicado en Torroja del Priorat (Tarragona), es un hotel boutique único en su especie por integrar la más auténtica y exclusiva experiencia enológica. Del 4 al 7 de octubre ofrece un programa especial concebido para celebrar la recolecta de la uva, con experiencias gastronómicas, catas con enólogos y actividades lúdicas. Diseñado para una inmersión profunda en la cultura local, el programa combina la alta gastronomía, el enoturismo de primer nivel y la exploración del impresionante territorio.
Más información: www.masdenbruno.com/es



24- 25/ 10
Matavendimia

El último fin de semana de octubre tendrá lugar en Jumilla (Murcia) la quinta edición de Matavendimia, la Feria del Vino y del Enoturismo DOP Jumilla. La propuesta de talleres y catas viene llena de novedades, con importantes sumilleres visitando la zona para aportar visiones renovadas y frescas, con especial énfasis en los maridajes.
La "Master of Wine" Almudena Alberca, única mujer española con ese título, será la encargada de la inauguración, con una cata sobre la diversidad de la monastrell de la DOP Jumilla.
Más información: www.matavendimia.com

26/ 10
Ready To

El próximo 26 de octubre, el hotel Hyatt Regency Barcelona Tower acogerá Ready To, el primer encuentro profesional del país especializado exclusivamente en soluciones gastronómicas *ready to serve* para el canal Horeca. El evento, único de estas características en Europa, reunirá durante una intensa jornada de ocho horas a unas 30 empresas expositoras, *showcookings*, demostraciones y catas, además de acoger la primera edición de los Premios Ready To. El objetivo es acercar a los profesionales las últimas tendencias y novedades de un sector cada vez más presente en la restauración de nuestro país.
Más información: www.readyto.events





26/ 10
Sparkling Wine Master by Tantum Ergo

La cita nacional especializada en vinos espumosos celebrará su cuarta edición en el marco de la feria Gastrónoma de Valencia y reunirá a una selección de sumilleres de alto nivel procedentes de distintos puntos de España. Los candidatos afrontarán diferentes pruebas teóricas y prácticas en torno al universo de los grandes espumosos del mundo. Esta edición contará con una estrategia orientada a consolidar Valencia como capital mediterránea de las burbujas y como destino gastronómico y enoturístico de referencia.
Más información: www.sparklingwinemaster.es



EL ENÓLOGO Y CAPATAZ DE BODEGAS LUSTAU HA SIDO ELEGIDO POR OCTAVA VEZ MEJOR ENÓLOGO DE VINOS GENEROSOS DEL MUNDO (FORTIFIED WINEMAKER OF THE YEAR). UN RECONOCIMIENTO QUE ESTE AÑO ADQUIERE UNA DIMENSIÓN HISTÓRICA. MARTÍNEZ SE CONVIERTE EN EL PRIMER ENÓLOGO QUE CONSIGUE OCHO VECES ESTE TÍTULO.

SERGIO MARTÍNEZ

Aunque siempre había estado vinculado al mundo del vino (su abuelo materno tenía viñas), nunca se había planteado dedicarse a él de forma profesional. "De hecho, provengo de una familia militar y mi camino parecía estar orientado a seguir esa tradición. Sin embargo, al llegar a Lustau en 2003 me enamoré de Jerez y de la propia bodega, y supe que este era mi lugar", afirma.

Trabajó durante más de una década junto a Manuel Lozano antes de asumir, en 2016, la responsabilidad de liderar el equipo y la bodega. Desde entonces sigue trabajando con el mismo entusiasmo del primer día y no deja de recibir reconocimientos. El pasado mes de septiembre fue elegido por octava vez Mejor Enólogo de Vinos Generosos del Mundo (Fortified Winemaker of the Year), convirtiéndose en el primer enólogo que consigue ocho veces este título en el prestigioso certamen International Wine Challenge celebrado en Londres, superando a su maestro, Manuel Lozano, que ostentaba el récord con siete reconocimientos. Este premio consagra una trayectoria de más de 26 años conociendo y cuidando los vinos y soleras de la bodega de Lustau en Jerez.

"Los resultados de la International Wine Challenge no son sólo una buena noticia para el equipo de Lustau, sino para todo el Marco de Jerez. Reconocen el compromiso diario por mantener la calidad y el estilo de nuestros vinos. Y si además sirve para seguir poniendo a los vinos de Jerez en el lugar que merecen, la satisfacción es todavía mayor", explica Sergio Martínez.

El reconocimiento a su enólogo puso el broche a una destacada participación de Lustau en este certamen internacional, uno de los más influyentes. La bodega jerezana ya había cosechado 8 medallas de oro, 11 de plata y 10 de bronce, además de tres Trophies. Un palmarés que vuelve a situar a los vinos de Jerez y a Andalucía en lo más alto del escaparate internacional.❋

Trayectoria

Nacido en San Fernando (Cádiz) hace 49 años, Sergio Martínez empezó como becario en Lustau. Él mismo contó a *Vinos y Restaurantes* en una entrevista cómo fueron sus inicios: "Cuando empecé como becario y descubrí realmente lo que era Lustau, soñaba con llegar algún día a liderar el equipo enológico, aunque en aquel momento lo veía como algo muy lejano y difícil de alcanzar. En 2016 tuve la oportunidad de sustituir al capataz de bodega, que se jubilaba, y me ofrecí para el puesto. A partir de ahí, con mucho trabajo, dedicación y esfuerzo, he logrado llegar a ser el enólogo de Lustau". Y añadía "Desde 2003 han cambiado muchas cosas —los consumidores, el clima e incluso la situación del mercado—, pero lo que permanece intacto es la filosofía de Lustau: elaborar vinos de la más alta calidad".



EDICIÓN ESPECIAL

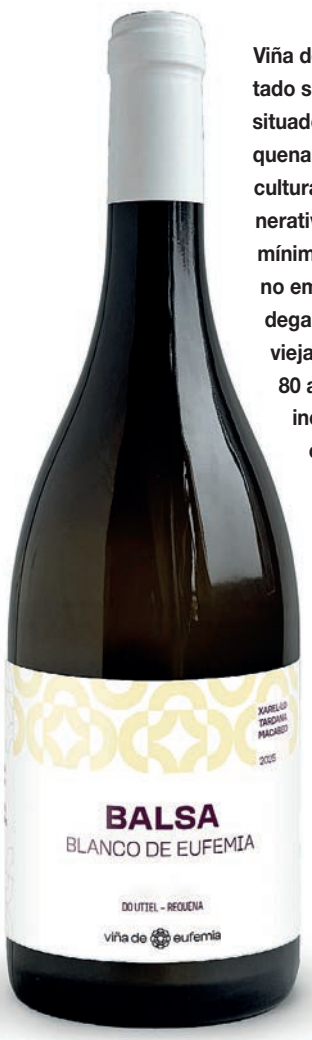
La Felisa 2024 es un vino que rinde homenaje a Felisa Espinosa, una mujer luchadora que trabajó junto a los suyos para hacer posible un sueño que, generación tras generación, fue creciendo hasta convertirse en lo que hoy es Bodegas Emilio Moro. Se trata de una edición muy especial, ilustrada por la artista María Muñoz Fernando.
La Felisa 2024 es un vino ecológico, sin sulfitos añadidos y con una intervención mínima en bodega. Cabe destacar, por otra parte, que esta añada ha sido reconocida con 94 puntos por la revista internacional Vinous.



Borsao Tres Picos cumple 25 años

Borsao Tres Picos, el vino que contribuyó a situar la garnacha aragonesa en el mapa internacional, celebra su 25 aniversario. La referencia más emblemática de Bodegas Borsao salió al mercado en 2001 para reivindicar el potencial de la garnacha de Campo de Borja y hoy está presente en más de 30 países. Además, este vino está considerado como el primer monovarietal de garnacha que dio la vuelta al mundo y ha sido reconocido por publicaciones como Wine Spectator y The Wine Advocate.

Apuesta por las viñas viejas



Viña de Eufemia ha presentado su proyecto vitivinícola, situado en la D.O. Utiel-Requena, basado en la permacultura, la viticultura regenerativa y la vinificación con mínima intervención. Para no empezar de cero, la bodega ha adquirido viñas viejas –algunas de más de 80 años-, entre las que se incluyen variedades locales, como bobal, tardana y messeguera, junto a otras uvas, como macabeo y xarel·lo. En la actualidad cuentan con tres vinos tranquilos bajo la D.O. Utiel-Requena: Balsa, un blanco de xarel·lo, tardana y macabeo; Carrascal, un rosado de bobal; y Noria, un tinto mayoritariamente de bobal. También elaboran 8 cavas.



Con identidad propia

Nacido en San Vicente de la Sonsierra y elaborado a partir de Tempranillo Peludo procedente de un único viñedo, San Vicente -Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria- es un vino que responde a una filosofía tan sencilla como extraordinaria: intervenir lo justo y dejar que sea el propio paisaje el que marque el carácter y cuente la historia. El resultado es un vino preciso, elegante y profundamente ligado a su origen, capaz de condensar en cada copa el legado de una saga vitivinícola y la personalidad de una tierra. Con los años, San Vicente se ha convertido en un clásico con identidad propia.



NUEVO MONOVARIETAL DE GARNACHA

Finca Valonga, perteneciente a la Indicación Geográfica Protegida Valle del Cinca, ha elaborado 15000 botellas de su nueva garnacha con la añada 2025. 'Entre Higueras' lleva el nombre de la antigua parcela donde estaban plantadas las cepas y que, además, está protegida por higueras en los márgenes. Tiene un breve paso por barrica de tres meses que respeta la pureza de la garnacha y la complementa con finas notas tostadas y especiadas. Destaca su frescura, finura e intensidad aromática a frutos rojos.

El tinto que siempre apetece



Coto de Caleruega Roble 2024, elaborado con tempranillo y merlot procedentes de viñedos de altura ubicados en el extremo noreste de la Ribera del Duero, es un tinto que siempre apetece. Su breve crianza de tres meses en barrica de roble le aporta complejidad y redondez sin restarle frescura. Destaca por sus aromas de frutas del bosque con delicados matices especiados y por un paso suave, goloso y persistente que invita a seguir disfrutándolo.

Vino de portada

MAS LA PLANA 2020



50 aniversario

Familia Torres presenta la añada 2020 de Mas La Plana (D.O. Penedès), un vino que celebra 50 años de historia y excelencia. Este icónico cabernet sauvignon, elaborado por primera vez en 1970 por Miguel A. Torres, se ha convertido en un referente mundial para vinos premium, sinónimo de origen, calidad e innovación.

Mas La Plana 2020 ha envejecido durante 18 meses en barricas y foudres de roble francés parcialmente nuevos. Presenta una tensión vibrante en boca, con taninos redondos y sedosos. Un vino complejo con una notable capacidad de guarda. Esta añada promete cautivar tanto a entusiastas del vino como a coleccionistas.

D.O. Valdepeñas

Nueva etapa de una denominación histórica



Una de las cinco primeras denominaciones de origen de España por volumen de producción retoma su actividad con una imagen renovada y la mirada puesta en el futuro. Su objetivo: recuperar su protagonismo en el panorama vitivinícola nacional, reforzar la notoriedad y el prestigio de sus vinos y volver a conectar con el consumidor.



La Denominación de Origen Valdepeñas retoma su actividad abriendo un periodo que pretende conjugar el peso de su historia y tradición con la evolución experimentada por el sector, sus bodegas y sus vinos.

Valdepeñas afronta este nuevo tiempo desde una posición relevante dentro del sector vitivinícola español. Por volumen de producción, se encuentra entre las cinco primeras denominaciones de origen de España y engloba importantes bodegas y proyectos empresariales con presencia y proyección nacional e internacional.

Además, la Denominación se encamina hacia una fecha especialmente significativa: en 2032 cumplirá cien años, una trayectoria que la sitúa entre los nombres históricos del vino español.

Mirar hacia delante sin olvidar el pasado

La nueva etapa de la D.O. Valdepeñas quiere poner en valor ese legado sin quedar anclada exclusivamente en él.

Historia, tradición, evolución, dinamismo y variedad son algunos de los valores que definen una realidad vitivinícola que aspira a seguir siendo reconocida por consumidores, profesionales, prescriptores y medios de comunicación.

Esta voluntad se trasladará también a la nueva imagen con la que la denominación quiere volver a acercarse al consumidor: más contemporánea, cercana y reconocible, pero manteniendo como punto de partida la identidad y la personalidad propias de Valdepeñas.

La nueva línea creativa buscará precisamente invitar a redescubrir Valdepeñas, acercando sus vinos a los momentos cotidianos de consumo y presentando una denominación que evoluciona sin renunciar a aquello que la hace diferente.

Porque detrás de sus vinos existe también un territorio singular. El clima continental seco, las muchas horas de sol, las escasas precipitaciones, los importantes contrastes térmicos y sus suelos pobres y calizos condicionan el cultivo de la vid y contribuyen a configurar vinos con personalidad propia.

A ello se suma una cultura vitivinícola profundamente arraigada en el territorio, que forma parte de la identidad de Valdepeñas desde hace siglos.

"Tenemos una historia y una tradición de las que sentirnos orgullosos, pero esta nueva etapa tiene que servir, sobre todo, para mirar hacia delante. Queremos que quienes conocen Valdepeñas vuelvan a acercarse a nuestros vinos y que quienes todavía no los han descubierto encuentren razones para hacerlo", asegura la presidenta de la denominación, Cristina Nieto.

Presente y futuro

Con casi un siglo de trayectoria como Denominación de Origen, Valdepeñas forma parte de la historia del vino español. Sus viñedos, bodegas y el conocimiento transmitido durante generaciones constituyen un patrimonio estrechamente vinculado al desarrollo económico, social y cultural de su territorio.

La nueva etapa nace con la voluntad de reivindicar ese legado y, al mismo tiempo, construir una imagen contemporánea de Valdepeñas, capaz de conectar con los consumidores actuales y mostrar la evolución y diversidad de sus vinos y bodegas.

La D.O. Valdepeñas vuelve así a mirar al futuro desde la experiencia de una de las grandes zonas históricas del vino español y con una invitación clara: volver a descubrir Valdepeñas. ❋

Más información: https://dovaldepenas.es

www.dovaldepenas.es

Vinos con V de Vida, V de Variedad, V de Valdepeñas.



Un buen vino se escribe con V de Variedad, de Valor, con V de Vida.

De una larga vida de historia y tradición, de siglos que evolucionan. Dinamismo y variedad que marcan el camino de una D.O que mira al futuro.

El buen vino se escribe con V de Valdepeñas

Cofinanciado por la Unión Europea

Consume vino con moderación.
El abuso de bebidas alcohólicas puede ser perjudicial para la salud.
Prohibido el consumo de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Valdepeñas
Denominación de Origen



Marcado carácter gastronómico

La bodega Ramón Bilbao refuerza su propuesta de vinos blancos premium con un verdejo que busca reivindicar el papel del vino blanco como protagonista de la experiencia gastronómica. Su nueva etiqueta, más sofisticada y contemporánea, refleja la evolución de un vino que incorpora una crianza sobre lías finas durante seis meses, aportándole mayor complejidad, estructura, untuosidad y un marcado carácter gastronómico. Su personalidad nace del equilibrio entre una fruta compleja e intensamente aromática y las sutiles notas herbáceas propias de la variedad, entre las que destaca especialmente la aromaticidad del hinojo.



Naturalmente elegante

La innovación y la excelencia enológica se unen en Clarión, un vino de Viñas del Vero que refleja el carácter del Somontano a través de una cuidada selección de variedades blancas. Su paleta aromática es toda una sinfonía de aromas florales, frutales e incluso especiados perfectamente orquestados que lo hacen naturalmente elegante. El ataque en boca es suave, continuado por una explosión de sabor, contundente y denso, a la vez que sedoso y largo. Un vino exquisito con una sorprendente evolución, no solo en la botella, sino también en nuestra copa.



VIBRANTE Y PRECISO

Godeval Re.Vi.Val. es un vino fruto de una larga crianza sobre lías finas durante 18 meses. De enorme personalidad, vibrante y preciso, que combina intensidad aromática y frescura con una gran complejidad en boca. En nariz destacan los cítricos, el pomelo rosa, la lima y las notas herbales y balsámicas, acompañadas por recuerdos de fruta blanca y fruta de hueso. En boca se muestra sedoso, envolvente y persistente, con una acidez perfectamente equilibrada y un elegante final ligeramente amargo que aporta profundidad y recorrido. Un vino que demuestra la extraordinaria capacidad del godello para evolucionar.

Una invitación a detenerse



Comenge Vino de Nieva, elaborado por Bodegas Comenge con uvas de viñas de más de 75 años situadas en Nieva (Segovia), es una invitación a detenerse y disfrutar de cada momento. Un vino monovarietal de uva verdejo y con una crianza de 12 meses en roble francés. Su paso por barrica aporta profundidad y elegancia sin perder la frescura característica de los grandes blancos. Es el aliado perfecto para una comida pausada o una larga sobremesa. Combina especialmente bien con jamón ibérico, quesos curados, comida asiática, pescados ahumados y guisos marineros.



CAVA DE PARCELA

Elaborado exclusivamente con pinot noir, Perles Roses es un cava de parcela que expresa la personalidad más mineral y precisa del paisaje de Naveran, una finca situada en el entorno de Torrelavit, en el corazón del Penedès. Con más de 30 meses de crianza, en nariz predominan los aromas de fruta roja fresca acompañados de delicados matices herbáceos y balsámicos, mientras que en boca destaca por una burbuja fina, una textura cremosa y un final largo, fresco y persistente.



50 ANIVERSARIO

En 1976 Francesc Torelló empezó a elaborar espumoso Brut Nature con uva de las tres variedades tradicionales del Penedès –macabeo, xarel·lo y parellada–, plantadas alrededor de la masía de la familia. Torelló Tradicional es un brut nature sin adición de azúcares desde sus inicios y es un ejemplo de los espumosos radicalmente secos. Es fruto de una larga crianza, lo que le confiere complejidad y elegancia. Posee una burbuja cremosa, con notas de tostados y frutos secos y un largo postgusto, siendo un corpinnat muy gastronómico.



El mejor rosado español

Señorío de Sarría Viñedo Cinco se elabora con garnacha de viñas viejas mediante el método tradicional de sangrado de lágrima. En copa presenta un atractivo color rojo frambuesa. En nariz predominan las frutas del bosque acompañadas de notas florales de violeta y ligeros matices lácteos. En boca se muestra fresco, sabroso y goloso, con un perfil afrutado y equilibrado. Ha recibido una Medalla de Oro y el reconocimiento especial 'Best of Show Spain – Rosé' en Mundus Vini, siendo el rosado español mejor valorado en el certamen.



Vino 'curioso'

La colección de vinos singulares de Raventós Codorníu, suma una nueva referencia: El Tafaner, que significa 'curioso' en catalán. Se trata de un rosado elaborado con garnacha tinta en la D.O. Costers del Segre (Lleida). De color rosa pálido con tonos amelocotonados, desprende suaves aromas de fruta blanca (pera y manzana), con sutiles toques de frutas rojas (fresa ácida) y un fondo de notas florales y hierbas mediterráneas. En boca se percibe una explosión de notas de fruta blanca y roja, junto con una excelente acidez que le aporta frescor y largo recorrido.



CÓCTEL TENDENCIA

La versión sin alcohol de la receta Seagram's original es ideal para todos aquellos que presumen de personalidad en cualquier momento del día. Ahora la marca ha estrenado el Cóctel Cherry, una nueva propuesta inspirada en el ingrediente que está dominando la cultura visual, la moda y las tendencias de consumo globales: la cereza. La mezcla combina Seagram's 0,0% con zumo de limón, de cereza ácida y un toque de Sprite, dando lugar a un trago pensado para quienes buscan no solo refrescarse sino formar parte de la tendencia del momento.

Nueva botella

Bushmills® Irish Whiskey presenta la nueva botella de Black Bush, el primer rediseño del envase de este emblemático *blend* en casi dos décadas. Con una silueta más alta, angular y contemporánea, el diseño refleja la calidad del whiskey y la ambición internacional de la marca. Los hombros más anchos, los ángulos más definidos, la silueta estilizada y el tapón de madera visible aportan una presencia más premium. El resultado es una botella más abierta y elegante, con una identidad reconocible tanto en la barra como en el lineal.



Fresco, elegante y sofisticado



Martin Miller's Zerø es la primera propuesta 0,0% alcohol de Martin Miller's. Una innovadora creación que ofrece una experiencia sofisticada, fresca y compleja, pero con 0,0% alcohol. Elaborado a partir de sus emblemáticos botánicos, su perfil de sabor, fresco, elegante y equilibrado, combina vibrantes notas cítricas con el carácter distintivo del enebro, dando paso a un final suave y persistente. Una propuesta que encuentra su equilibrio perfecto gracias a uno de los ingredientes más representativos de Martin Miller's: el agua de Islandia, considerada la más pura del mundo.



Ideal para preparar un Charro Negro

El Charro Negro es uno de esos combinados que demuestran que para hacer las cosas bien no siempre hay que complicarse. Jose Cuervo Especial Reposado, refresco de cola y limón. Tres ingredientes, cinco minutos y un clásico mexicano listo para entrar en escena. Para prepararlo solo se necesita 50 ml de Jose Cuervo Especial Reposado, refresco de cola y una rodaja de limón para decorar. Jose Cuervo Especial Reposado, elaborado con agave azul, pone el carácter de la mezcla y se combina con el dulzor y las burbujas de la cola y el punto cítrico del limón.


BUENOS AIRES GIN
London Dry Gin · 7 botánicos
Una ginebra con carácter propio.
Para restauración, hoteles, coctelerías y espacios que buscan diferenciarse.
BUENOS AIRES GIN
BUENOS AIRES GIN
LONDON DRY GIN
7 botánicos
DIRECT-INFUSED QUADRUPLE DISTILLED UNFILTERED
LONDON DRY GIN
Cont. Neto 70 cl
Alc. 45% Vol
BUENOS AIRES
Distribuido por EBEC Experience
EBEC EXPERIENCE
hello@ebecexperience.com

PRIMER ANIVERSARIO



Hace un año, Nel Castelo y Sonia Menéndez decidieron crear un espacio a su medida diseñado para acompañar al comensal en cualquier momento del día. Así nació Navaja Concept, la primera cocina totalmente abierta en Asturias. La propuesta gastronómica prioriza los mariscos y pescados salvajes trabajados sobre una despensa continua de fondos y caldos tradicionales que permite renovar el menú degustación cada semana.

NAVAJA CONCEPT
Rosal, 4 · 33430 Candás (Asturias) · Tel: 985 352 174 · IG: @navajaconcept

Nuevo en la Barceloneta

©Jordi Domènech



Barcelona suma un nuevo destino para los amantes del *brunch*. Trópico, uno de los restaurantes pioneros en introducir este concepto en la ciudad, liderado por el restaurador brasileño Rodrigo Marco, inaugura un nuevo local en la Barceloneta. La carta reúne recetas inspiradas en más de medio centenar de países tropicales como Brasil, Colombia, Venezuela, México, Perú o la India.

TRÓPICO BARCELONETA
Passeig Joan de Borbó, 15 · 08003 Barcelona · Tel.: 936 242 425 · IG: @tropicobcn

Cocina que mira al sur



Mar de Sazzon se ha convertido en uno de esos restaurantes a los que volver cuando lo que apetece es comer bien, disfrutar del producto y dejar que el tiempo pase sin prisas. Su cocina mira al sur y a la tradición marinera andaluza, y lo hace desde una propuesta cuidada en la que el producto fresco —de la huerta, de la lonja del día o de productores locales— ocupa el centro de la mesa.

MAR DE SAZZON
Laguna Beach · Ctra. de Cádiz, km 159 · 29680 Estepona (Málaga)
Tel.: 689 113 476 · www.mardesazzon.com

Un restaurante al que volver

Rootina nace de una idea sencilla: crear un lugar al que quieras volver cada día sin cansarte. Un espacio donde la comida mediterránea, casera, generosa y llena de sabor se integra de forma natural en tu rutina. Platos cuidados, nutritivos y accesibles, pensados para acompañarte en cualquier momento del día en entorno cálido, cercano y familiar.



ROOTINA
Núñez de Balboa, 12 · 28001 Madrid · Tel.: 911 800 456 · www.rootinakitchen.com

MOOMA CERDANYA

El Empordà se fusiona con los sabores del Pirineo



MOOMA CERDANYA
Aeròdrom de Das · 17538 Das (Girona)
Tel: 872 580 299 · www.mooma.cat/mooma-cerdanya



En el corazón de uno de los valles más increíbles del Pirineo, en el aeródromo de Das (Girona), se encuentra el restaurante Mooma Cerdanya, consolidado como un establecimiento de referencia en la zona por ofrecer una experiencia donde el paisaje, la tradición y la gastronomía de proximidad, se fusionan bajo el cielo pirenaico.
Mooma empezó como un negocio familiar dedicado al cultivo de manzanas en medio del Parque Natural del Montgrí, en el Baix Empordà, que derivó en la elaboración de forma artesanal de sus propios productos derivados de la manzana, como mermeladas, zumos o sus sidras. Más tarde dicidieron abrir un restaurante que ofreciera productos como los suyos: artesanos y del territorio. Así nacieron los restaurantes de Mooma, que hoy en día ya suman cinco locales.
En Mooma Cerdanya la carta incorpora recetas



clásicas que convierten los productos artesanos del Pirineo en los protagonistas. Así, destacan el tradicional trinxat, elaborado con coles de productores locales; los arroces de temporada, cocinados con setas de la zona cuando es la época; la chuleta de ternera de Girona, uno de los productos estrella del restaurante con una maduración de 45 días y con la cual también se hace un arroz; o las croquetas de queso Blau Ceretà. Esta oferta gastronómica se complementa con sidras y cócteles.
Destacar que Mooma Cerdanya dispone de un espacio exterior amplio con unas vistas espectaculares del valle. Este espacio, versátil y de encuentro, está abierto durante todo el día por lo que es ideal para tomar una sidra, un vermut, una copa por la tarde o alargar la sobremesa con un cóctel.

Oda a la huerta

El restaurante del chef Rafa Zafra en la madrileña calle del Marqués de Cubas celebra la transición al otoño poniendo en valor las verduras de temporada a través del fuego, los encurtidos y los escabeches. Los espárragos verdes con papada ibérica o el puerro confitado con salsa tatemada y escabeche de flor de tomillo son buenos ejemplos. Todo ello en armonía con su bodega, que cuenta con más de 350 referencias.

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



Descubrir Segovia desde la mesa



El Horno de Segovia ha abierto sus puertas en pleno centro histórico con una propuesta que invita a descubrir la ciudad a través de su gastronomía. Situado entre el Acueducto y la Catedral, el restaurante ocupa un edificio histórico rehabilitado. La propuesta gastronómica gira en torno al horno de leña y a una carta de diez elaboraciones concebida para trabajar diariamente con producto fresco y de temporada.

EL HORNO DE SEGOVIA
Cronista Lecea, 10 · 40001 Segovia · Tel.: 921 525 692 / 660 892 701 · www.elhornodesegovia.es

NUEVOS TIEMPOS



Sergio Ortiz de Zarate, chef y propietario del restaurante Zarate, en Bilbao, estrena ubicación y un concepto que expande la mesa del chef a todo el local. El restaurante, galardonado con una estrella Michelin y dos soles Repsol, ofrecerá un único menú a criterio del chef para un máximo de 20 comensales.

ZARATE
Alameda San Mamés, 28 · 48010 Bilbao · Tel.: 944 416 521 · www.zarate.restaurant



NOVEDADES OTOÑALES

Abya estrena temporada con novedades gastronómicas (como la gilda de pulpo o el canelón de rabo de toro con bechamel cítrica), una nueva carta de coctelería, experiencias dedicadas al agave y una programación de música y entretenimiento pensada para que el plan no termine tras el postre. A ello se suma su terraza, que volverá a ser este otoño uno de los puntos de encuentro de la temporada.

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



Propuesta mixta

Can Pizza ha inaugurado en Barcelona un nuevo local apto para celíacos, pero no solo para ellos: es un local híbrido (se puede pedir con y sin gluten a la vez) totalmente seguro y sin contaminación cruzada, que ha sido avalado por la Associació Celíacs de Catalunya. Así, las pizzas y todos los entrantes y postres estarán disponibles en versión sin gluten.

CAN PIZZA
Ronda Universitat, 20 · 08007 Barcelona · Tel.: 931 039 615 · www.canpizza.eu/pizza-no-gluten

A lo grande

Jordi Millán y Sara Martín han abierto Bar Gros para reivindicar el bar de Barcelona de toda la vida. Su nombre ya es toda una declaración de intenciones, porque aquí todo es un poco 'gros'(grande), especialmente las raciones. Tapas y platos para compartir articulan una carta en la que predomina el producto de mucha calidad. La Bomba Cordobesa (rellena con un guiso meloso de rabo de toro) o los tacos de bacalao fresco al pil pil son buenos ejemplos.

BAR GROS
Provença, 202 · 08036 Barcelona · Tel: 937 557 031 · IG: @bargros_



Cambio de ubicación



Nacido hace tres años en el madrileño barrio de Chamberí, La Morenilla comienza una nueva etapa en Malasaña con un espacio más experiencial, en el que todas las mesas están tematizadas, pero manteniendo el carácter familiar y los platos para compartir, como las bravas criollas crujientes con alioli libanés o los *fingers* de pollo con salsa coreana. Además, incorpora a la carta cócteles sin alcohol.

LA MORENILLA
Manuela Malasaña, 3 · 28004 Madrid · Tel.: 911 088 008 · www.lamorenillamadrid.com

Gastronomía, historia, arte y diseño



Ubicado en las antiguas caballerizas del Palacio de Liria, Memories reúne en un mismo espacio gastronomía, historia, arte y diseño. Su cocina parte del Mediterráneo con influencias europeas y asiáticas, con platos como la ensaladilla rusa con tartar de carabinero, el steak tartar preparado en mesa, el rape a la bilbaína o el solomillo con foie.

MEMORIES
Princesa, 18 · 28008 Madrid · Tel: 660 578 643 · www.restaurantememories.com



PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Tras triunfar en la Costa Brava, Pizzabar llega a Barcelona. No apuesta por la pizza napolitana ni pretende ser un restaurante italiano. Su propuesta gira alrededor de una pizza fina elaborada con ingredientes de proximidad a la que se suman tapas gastronómicas como el wonton de cap i pota o las ostras con leche de tigre acompañadas de una cuidada selección de vinos y cócteles.

PIZZABAR
París, 205 · 08008 Barcelona · Tel.: 686 442 825 · www.pizzabargroup.com/barcelona

Doble cumpleaños

Mundial Bar, referente de la tradición gastronómica popular de Barcelona, celebra 101 años de historia y su primer cumpleaños desde la reapertura de la mano de Grupo Confitería, que ha mantenido su esencia, basada en tapas y platillos. Ahora, a partir del primer miércoles de cada mes, ofrecerá una olla diferente cada semana a precios especialmente populares.



MUNDIAL BAR
Plaça de Sant Agustí Vell, 1 · 08003 Barcelona · Tel.: 682 314 623 · www.grupconfiteria.com
IG: @mundial_bar



ÓPALO BY ANDREU GENESTRA

Sofisticado pero relajado

En Sarena de Muro Resort Mallorca, una parte de su propuesta gastronómica lleva el sello del chef mallorquín Andreu Genestra, reconocido con una estrella Michelin, que regresa a este hotel en el comenzó su trayectoria profesional. Aquí el producto local y de temporada protagoniza una cocina mediterránea contemporánea, sofisticada pero relajada, pensada para disfrutar alrededor de la mesa y prolongar ese sentimiento de vacaciones en otoño.

Sarena de Muro Resort Mallorca
www.hyatt.com/destination-by-hyatt/es-ES/pmidh-sarena-de-muro-resort-mallorca/dining





SALA DE MEZCLAS

Espacio histórico

Sala de Mezclas es el restaurante principal del espacio gastronómico Botánicos Álvarez, situado en el interior del hotel de 5 estrellas JW Marriott Hotel Madrid, que rinde homenaje a la mítica Perfumería Álvarez Gómez que ocupaba el edificio en el siglo XIX.
Aquí las recetas tradicionales mediterráneas se reinventan con esmero y técnica, ideales para compartir, con un sabor intenso y siempre elaboradas con los mejores productos de estación.

JW Marriott Hotel Madrid
www.marriott.com/es/hotels/madjw-jw-marriott-hotel-madrid/dining/

BABOU RESTAURANT

Cocina desenfadada y contemporánea

Su cocina es desenfadada y contemporánea, con referencias internacionales y guiños a la tradición italiana, pero mantiene el vínculo con el entorno con una cuidada presencia de producto local y de proximidad. Encontramos desde focaccia con mantequilla ahumada y anchoa del Cantábrico hasta vitello tonnato, corazón de burrata con tomates cherry a la brasa y fresas del Maresme, risottos y elaboraciones a la brasa.

Vincci Gala
www.vinccigala.com/es



SOMA



Urbano, contemporáneo y cosmopolita

En pleno Barrio de Salamanca, el restaurante de Vincci SoMa interpreta el Madrid actual: urbano, contemporáneo y cosmopolita. Su propuesta parte de una base mediterránea y del protagonismo del producto, e incorpora técnicas y sabores procedentes de otros lugares. La reciente renovación del espacio hace que el restaurante se muestre luminoso, con una atmósfera envolvente y una puesta en escena concebida para acompañar el momento alrededor de la mesa.

Vincci SoMa
www.vinccisoma.com

ALBARADA





Destino culinario

El restaurante Albarada, situado en Mett Barcelona, en las tranquilas colinas del Tibidabo y con unas vistas exclusivas a la Ciudad Condal, se consolida como un nuevo destino culinario para locales y turistas. Su propuesta gastronómica contemporánea reinterpreta la esencia mediterránea desde una mirada local, sostenible y sensorial. Platos como el arroz con mariscos y azafrán, el rodaballo a la brasa o la chuleta de vaca vieja reflejan la filosofía de sencillez y sinceridad.

Mett Barcelona
www.metthotelsandresorts.com/barcelona/es/restaurants/albarada

GUGA



La apertura más esperada de la temporada

Guga, el nuevo restaurante de Nômade Temple Madrid, abre sus puertas para convertirse en la nueva propuesta gastronómica y punto de encuentro de referencia en la ciudad. Inspirado en la tradición italiana y en el carácter del fuego argentino y uruguayo, nace con una idea clara: recuperar el placer de las largas sobremesas y de hacer de cada comida una celebración.

Nômade Temple Madrid
www.nomadetemple.com/es/dining-madrid/restaurant



KAO SOLDEU Y DON GIOVANNI SOLDEU

Sabores viajeros

La cocina cuidada y diversa del Lodge Park Hotel, en Andorra, es una de sus grandes bazas. La primera parada lleva al comensal a Asia: Kao Soldeu traslada al Pirineo andorrano la alta cocina china donde los protagonistas son los dim sum al vapor, hervidos o fritos. La dolce vita italiana también tiene cabida con las pastas frescas y crujientes pizzas del restaurante Don Giovanni Soldeu de la mano del chef Andrea Tumbarello.

Lodge Park Hotel
www.lodgeparkhotel.com



RESTAURANTE MARICEL

El placer de la buena mesa

Al frente del Restaurante Maricel, el chef José Vicente Tarín firma una cocina mediterránea y mallorquina contemporánea, basada en el producto local, la temporada y sabores reconocibles. De día y de noche, el restaurante aprovecha uno de sus mayores privilegios: unas terrazas abiertas al Mediterráneo desde las que una comida puede transformarse fácilmente en sobremesa y la sobremesa, en atardecer.

Hospes Maricel & Spa
www.hospes.com/maricel-spa/gastronomia-mallorca



ALAMAR

Producto, paisaje y entorno

En Vincci Selección Aleysa 5*, en Benalmádena (Málaga), Alamar encuentra su inspiración directamente en el Mediterráneo, al que ofrece unas magníficas vistas. El mar, el producto local y las referencias gastronómicas malagueñas construyen una propuesta de carácter premium que mantiene siempre la conexión con el territorio. Entre las referencias más locales aparecen el tiradito de atún rojo, diferentes arroces, y la tarta de queso con miel de la Axarquía.

Vincci Selección Aleysa 5*
www.vinccihoteles.com/es/hoteles/malaga/vincci-seleccion-aleysa/gastronomia

RESTAURANTE RECOVECO



Sevilla servida desde una mirada contemporánea

Recoveco combina tradición e innovación en pleno centro histórico de la capital hispalense. La propuesta se apoya en producto local y en sabores reconocibles de Andalucía, reinterpretados desde una cocina contemporánea con identidad propia que se plasma en distintos menús degustación, entre ellos, uno dedicado al atún rojo salvaje de almadraba.

Vincci Selección Unuk 5* GL
www.vinccihoteles.com/es/hoteles/sevilla/vincci-seleccion-unuk/



SINEDIE

Inspiración italiana y mediterránea

Sinedie –ubicado en el nuevo Bless Barcelona– invita a disfrutar sin prisas de una propuesta de inspiración italiana y mediterránea, con el vino como protagonista y pensada para acompañar cada momento del día: desde el primer café de la mañana hasta el aperitivo, una comida pausada o una cena. Su carta reúne referencias vinícolas de distintos productores, quesos, embutidos, pequeños bocados y platos pensados para compartir.

Bless Barcelona
www.blesscollectionhotels.com



SA TERRASSA

El ‘place to be’ del otoño mallorquín

Son Bunyola Hotel & Villas propone una experiencia gastronómica que tiene como protagonista una generosa parrillada de marisco para dos personas, concebida para compartir y disfrutar del producto en su máxima expresión. Todo ello en un enclave privilegiado, entre el Mediterráneo y la Serra de Tramuntana, con la icónica Sa Foradada como telón de fondo.

Son Bunyola Hotel & Villas
www.sonbunyola.com



CARLES GAIG

Nuevo presidente de ACYRE Barcelona

La Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona (ACYRE Barcelona), integrada en FACYRE, ha anunciado que su junta directiva estará presidida por el chef Carles Gaig, que ha declarado: “Es un auténtico honor asumir la presidencia de la Asociación después de toda una vida dedicada a la cocina. Quiero devolver a la profesión parte de todo lo que me ha dado, reforzar la unión entre los profesionales y contribuir a generar nuevas oportunidades para las próximas generaciones de cocineros y reposteros”.

MARIO SANDOVAL



evaluará las mejores tapas a nivel mundial

Mario Sandoval estará al frente del jurado del X Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid que se celebrará del 9 al 11 de noviembre. Reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina en 2013, lidera el restaurante Coque (que este año cumple 50 años de historia) distinguido con dos estrellas Michelin, una estrella verde y tres soles Repsol. Su trayectoria combina el respeto por la materia prima con la investigación y la innovación gastronómica, convirtiéndose en uno de los grandes referentes de la cocina española contemporánea.

MIGUEL HERNÁNDEZ

cocinará en La Manga



El 16 de octubre Miguel Hernández, chef del restaurante Por Herencia (Murcia) –con un sol Repsol y recomendado por la Guía 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. Hernández diseñará un menú degustación exclusivo donde transformará productos locales de la huerta y de la costa murciana a través de técnicas de alta complejidad técnica y sensorial.

MAR OROZCO

abre el espacio Cocinar



Durante años, aprender con Mar Orozco ha sido una experiencia reservada a clientes privados, empresas y algunos de los concursantes más conocidos de MasterChef Celebrity. Ahora, por primera vez, la chef madrileña abre las puertas de un espacio propio con una programación estable de cursos y experiencias.
Cocinar, en el número 20 de la calle Oquendo de Madrid, nace como el lugar desde el que Mar quiere compartir de una forma mucho más abierta todo lo aprendido a lo largo de su trayectoria como chef privada, empresaria y formadora.



Brilla la plata

Para que un aficionado a la buena gastronomía sea feliz paseando por una capital no ha de tener memoria. Evidentemente, si no la tiene, el número de referencias a lugares donde se come o se ha comido divinamente queda tan reducido que no hay posibilidad de juicio comparativo.

Ferran Nadeu



Tomen una acera, cualquiera, de la ahora peatonal calle de Consell de Cent de Barcelona, y podrán darme, en parte o en su totalidad, la razón. Es agradable, se pasea sin ruido, las tiendas brillan y los restaurantes, uniformes, plantean lo que quieren comer los turistas. Me refiero a los asiáticos y a las tribus urbanas más jóvenes, aquellas que no saben ni sabrán en qué consiste una sardina en escabeche.

La mayor parte de estos malos teatros del bocado tienen el atractivo del espectáculo inmediato. Por ejemplo, cocinan pastas a la vista. Sobre qué pastas frescas elaboran, si podremos encontrar entre ellas sōmen, la pasta fina japonesa elaborada con harina de trigo y servida fría, o una ración de edamame con algo más, no tendrán respuesta por más que pregunten porque el servicio, occidental en su inmensa mayoría, no está para estas menudencias. Pidan con el teléfono, reciban toda la comida de golpe en la mesa y disfruten de la nada a bajo precio.

Para los que ya tenemos la terrible edad del recuerdo, la imagen del nuevo templo del fideo que no llega a udon ni a soba, es que está situado donde antes hubo un pequeño bar, un café, un restaurante en el que se comía como Dios, a veces en cofradía con vecinos desconocidos que dejaban de serlo. Por eso, es una inmensa alegría pensar que la bodega La Plata sigue abierta. No se ha convertido en una tienda al uso, ni en un bar de copas al desuso, ni tan siquiera la han modernizado arrancándole el encanto de las viejas neveras de hielo, de las mesas de mármol donde tantas veces me he acodado. Ahí está viva, para alegría de los ciudadanos que aun guardan memoria y tienen la inteligencia suficiente para mostrar a los más jóvenes el camino de lo que está vivo, y lo está precisamente por no ser puro negocio. En este espacio abierto a la calle por dos puertas que hacen del establecimiento una bodega extensible he pasado magníficos ratos cuando me reunía con Joan Vinyoli, el poeta, su hijo, otro poeta Josep Elias, del que el novelista Juan Marsé decía siempre se encontraba estático sobre un bordillo cuando empezaba a anochecer. Ahí bebía 'porronets' con Bernadette, a la que Quimeta Planas o, más exactamente, Pepe Gómez, definió como la más profunda fumadora de ojos grises que había en Barcelona.

> "ES UNA INMENSA ALEGRÍA PENSAR QUE LA BODEGA LA PLATA SIGUE ABIERTA"

En La Plata no había trampas, porque no existían las cartas. Pescadito frito, estupendas anchoas, arbequinas con su toque amargo como un paseo por Las Ramblas, y blanco de xarel·lo. Ahí llevé a todos los amigos que merecían conocer este refugio de buena vida, entre ellos a una discretísima Jeanne Moreau, mordisqueando sardinillas como un gato que debió ser en anteriores reencarnaciones. También supe de viva voz que el escultor Salvador Aulèstia desayunaba, codo en el mármol, cada mañana mientras trabajaba en el inmenso Sideroploide, que duerme en la cercana Barceloneta. Han sido muchos tragos, y casi todo felices, los que me han dado vida en esta casa que ahora celebra sus 80 años en la que el poeta catalán Joan Vinyoli murmuraba, antes de perdernos hacia los árboles del Parc de la Ciutadella: "A les tres copes dic això: refia't, la barca de Sant Pere, baixo cansadament per les aigües de l'altre temps. M'arriben als genolls".✻

UN VIAJE POR LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LA COMUNITAT VALENCIANA





Penya Foradà.
La Font de la Figuera
(D.O. Valencia)

Javi Revert

Tierra, **sol** y cepas **centenarias**

Cierra los ojos un segundo. Imagina un mar de viñas que se extiende hasta donde alcanza la vista, interrumpido solo por alguna masía de piedra, un ciprés solitario o el brillo lejano del Mediterráneo. Eso es la Comunitat Valenciana vitivinícola: un territorio de contrastes brutales, donde en apenas un par de horas de coche puedes pasar de una playa a treinta grados a un altiplano interior donde de noche hace falta un jersey incluso en agosto.



POR ALFREDO DARDER

De esa tierra de extremos nacen tres denominaciones de origen con personalidad propia: Valencia, Alicante y Utiel-Requena. No son tres etiquetas más en la estantería del supermercado. Son tres historias distintas, tres paisajes distintos y, sobre todo, tres formas distintas de entender el vino mediterráneo.


Valentino (D.O. Valencia)

Y hay que remontarse muy atrás para entender de dónde viene todo esto. Fenicios y griegos ya traían y llevaban ánforas de vino por esta costa hace más de dos milenios, comerciando en calas y puertos que hoy son playas de sombrillas y chiringuitos. Los romanos, siempre tan metódicos, convirtieron la vid en un negocio serio, con prensas, ánforas de transporte y rutas comerciales que llegaban hasta el corazón del Imperio. Durante la Edad Media el cultivo resistió, se adaptó, sobrevivió a cambios de gobierno y de fe. Y cuando en el siglo XIX la filoxera arrasó los viñedos franceses, fue precisamente aquí, en tierras valencianas, donde media Europa vino a buscar el vino que le faltaba.
Fue una época dorada, casi de fiebre del oro. Los barcos salían cargados hasta los topes, los precios subían, y comarcas enteras se llenaron de nuevas plantaciones para no dejar escapar la oportunidad. Pero también dejó una lección incómoda: durante mucho tiempo, estas tierras produjeron cantidad antes que carácter, litros antes que historias. Hoy, ese guion se ha invertido por completo, y lo que veremos a continuación es la prueba de que el cambio ha merecido la pena.

DO VALENCIA

La denominación de los mil paisajes

Si tuviera que definir la DO Valencia en una palabra, esa palabra sería variedad. Aquí no hay un único paisaje, ni un único clima, ni un único estilo de vino. Hay cuatro almas conviviendo bajo un mismo nombre, cada una con su propio carácter: Alto Turia, Valentino, Clariano y Moscatel de Valencia.
Alto Turia: Esta zona del interior norte, donde la altitud enfría el ambiente, regala blancos vibrantes, casi eléctricos de acidez. Aquí las noches de verano ya empiezan a refrescar de una manera que sorprende a quien viene de la costa.
Valentino: La subzona más cercana a la capital, mediterránea y equilibrada, el punto medio entre la brisa marina y el calor del interior.
Clariano: Al sur, con suelos pobres y veranos que aprietan de verdad, perfectos para tintos con chicha y cuerpo.
Moscatel de Valencia: Más que un lugar es casi una religión particular dentro de la denominación, transversal a todo el territorio.



Curiosidades que sorprenden

- **Durante décadas, en algunos países del norte de Europa la palabra "Valencia" era casi sinónimo de vino español de mesa, sin que muchos consumidores supieran exactamente de dónde salía la botella que tenían delante.**
- **El puerto de El Grao fue durante el siglo XIX una auténtica autopista líquida hacia Francia: barco tras barco cargado de vino, en pleno apogeo de la crisis de la filoxera francesa, cuando cualquier tonel que zarpara de Valencia tenía comprador asegurado al otro lado de la frontera.**
- **En algunas zonas cercanas a la Albufera, el paisaje mezcla algo insólito: arrozales y viñedos codo con codo, un tablero de tonos verdes y dorados que parece sacado de un cuadro impresionista, con las aves acuáticas sobrevolando ambos cultivos indistintamente.**
- **Hay bodegas históricas de Valencia capital que en realidad fueron antiguos almacenes de exportación decimonónicos, hoy reconvertidos, que todavía conservan el aroma a madera vieja de un negocio que un día movió media Europa y que hoy sirve de escenario para catas y visitas guiadas.**
- **La merseguera, pese a su discreción, es una de las variedades blancas más resistentes a la sequía de todo el panorama español, capaz de dar cosechas decentes incluso en los veranos más castigados por la falta de lluvia, algo que hoy, con el cambio climático de por medio, empieza a valorarse más que nunca.**
- **Algunos viticultores de la zona cuentan, medio en broma medio en serio, que reconocen la calidad de la añada por el aroma del azahar de los naranjos que rodean muchos viñedos, ya que la floración de los cítricos coincide con una fase clave del ciclo de la vid.**

Cuatro paisajes, cuatro personalidades, un solo nombre en la etiqueta. Así de rica es esta tierra, y así de difícil resulta resumirla en pocas líneas.

Las protagonistas de la copa

Aquí manda la merseguera, esa uva blanca discreta y resistente que durante generaciones ha sido la superviviente nata del secano valenciano, capaz de dar vinos ligeros, frescos y fáciles de querer incluso en los años más duros de sequía. Es una uva que nunca ha buscado protagonismo, pero que ha alimentado a familias enteras durante décadas, silenciosa y trabajadora, como esa tía abuela que siempre está ahí aunque nadie hable demasiado de ella.

Junto a ella, la moscatel de Alejandría, auténtica estrella cuando se trata de vinos dulces, con ese aroma inconfundible a flores blancas y uva fresca recién cortada que perfuma cualquier bodega en la que se elabore. Y en el bando de las tintas, la bobal y la monastrell se dan la mano con recién llegadas como el tempranillo, el cabernet sauvignon o la syrah, que han venido a sumar cuerpo, taninos más marcados y esa complejidad extra que hoy buscan muchos consumidores.

El vino que sabe a Navidad

Y ahora, la joya de la corona: el moscatel de Valencia. Dorado, untuoso, con aromas que recuerdan a azahar, miel y fruta escarchada. No es un vino cualquiera: es EL vino de las sobremesas familiares, el que aparece en la mesa cuando llega el turrón y las risas se alargan un poco más de la cuenta, cuando alguien insiste en contar otra vez la misma anécdota de siempre y nadie tiene prisa por levantarse.

Se elabora mediante un proceso llamado mistelaje, que consiste en frenar la fermentación añadiendo alcohol vínico al mosto, atrapando así todo el dulzor natural de la uva justo en su punto óptimo de madurez. El resultado es prácticamente un abrazo líquido, algo que muchos valencianos llevan asociando desde niños a las fiestas más importantes del calendario familiar.

DO ALICANTE
Sol, monastrell y un vino de leyenda

La DO Alicante juega en dos tableros a la vez. Por un lado, la costa, suave y luminosa, salpicada de calas y pueblos blancos. Por otro, el interior —especialmente hacia Pinoso— donde el paisaje se vuelve casi lunar: tierra parda, piedra suelta y un sol que aprieta sin piedad desde mayo hasta septiembre. Ahí, en ese entorno casi hostil, es donde la vid encuentra su versión más heroica, la que menos concesiones hace y más carácter regala a cambio.

La monastrell, una superviviente de armadura

Hablar de Alicante es hablar de monastrell. Una uva tinta que no le teme a la sequía, que aguanta el calor como quien no quiere la cosa y que da vinos de color profundo, cuerpo generoso y un puntito especiado que la hace inconfundible en cualquier cata a ciegas. Antes se la consideraba un poco "bruta", un vino de mucho grado y poca finura, pero los enólogos de hoy han aprendido a domarla sin perder su carácter, jugando con la fecha de vendimia, los depósitos de fermentación y unas barricas mucho más medidas que antaño. El resultado son tintos cada vez más elegantes, sin renunciar a esa fuerza mediterránea que la define y que, en el fondo, es lo que la hace tan reconocible.

Curiosidades con sabor a historia

- Existen viñedos de monastrell en la zona de Pinoso que superan el siglo de vida, plantados en vaso, sin riego, obligados a hundir sus raíces varios metros bajo tierra solo para sobrevivir. Ese sufrimiento, paradójicamente, es lo que les da tanto carácter: cuanto más lucha la planta, más concentrado y expresivo resulta el fruto.
- Alicante fue durante siglos tierra de vino y sal a partes iguales, con una economía marítima que combinaba ambos productos en sus puertos, de manera que los mismos barcos que cargaban toneles de vino solían llevar también sacos de sal camino de otros destinos mediterráneos.
- El maridaje entre el turrón de Jijona y el Moscatel alicantino es prácticamente una tradición sagrada en la sobremesa navideña de la provincia, una combinación que ningún alicantino que se precie discutiría.
- Algunas zonas del interior alicantino son tan áridas que rozan lo semidesértico, y aun así, ahí sigue la monastrell, terca, dando uvas de una concentración extraordinaria año tras año, casi como si disfrutara del reto.
- En Pinoso existe una expresión popular entre viticultores que asegura que "la monastrell sufre, pero no se rinde", una frase que resume perfectamente la relación de amor-odio entre esta variedad y el clima extremo en el que se cultiva.
- El origen de la palabra "Fondillón" podría venir de "fondo", en referencia a las uvas más maduras que se seleccionaban del fondo de las tinas para su elaboración, aunque como suele pasar con las palabras muy antiguas, existen también otras teorías etimológicas que le disputan el origen.
- El Fondillón es uno de los pocos vinos españoles que se beneficia de una normativa de envejecimiento mínimo obligatorio tan larga dentro de su categoría, un requisito que obliga a las bodegas a planificar su producción con muchísima antelación y paciencia.

Mediterránea Gastrónoma



El vino que enamoró a las cortes de Europa

Y aquí llega la auténtica leyenda: el Fondillón. Prepárate, porque esta historia tiene morbo del bueno. Se elabora con monastrell dejada madurar hasta el límite en la propia cepa, casi pasificada por el sol, y luego se somete a una crianza oxidativa de mínimo diez años en toneles, expuesta a los cambios de temperatura que van concentrando y transformando el vino poco a poco. Sin trucos, sin alcohol añadido: todo lo consigue de forma completamente natural, algo que lo distingue de otros grandes generosos españoles.

¿Y por qué tiene tanto morbo? Porque en los siglos XVII y XVIII, este vino viajó hasta las mesas de las cortes reales europeas. Se dice que reyes y aristócratas de media Europa lo consideraban uno de los grandes tesoros líquidos del continente, comparable a los generosos de Jerez o a los mejores Madeiras portugueses. Incluso hay quien asegura que apareció mencionado en obras literarias de la época como sinónimo de refinamiento y buen gusto, el tipo de vino que se sacaba solo cuando la ocasión lo merecía de verdad.

Hoy sigue siendo así de especial: escaso, intenso, con aromas de higos secos, café tostado y especias orientales, y un carácter que no se olvida fácilmente. Quien lo prueba por primera vez suele quedarse un segundo en silencio, tratando de identificar todos esos matices que se superponen en la copa.

DO UTIEL-REQUENA
El altiplano de la bobal

Sube al interior, deja atrás la costa, y llegarás a un paisaje que parece no tener fin: Utiel-Requena, una meseta a 700-900 metros de altitud donde la vid lo domina absolutamente todo, hasta donde alcanza la vista en cualquier dirección que mires. Aquí el clima ya no es tan mediterráneo, sino claramente continental: inviernos fríos de verdad, con heladas que ponen a prueba a las cepas más jóvenes, veranos calurosos de días largos, y esa amplitud térmica entre el día y la noche que resulta pura magia para la maduración de la uva, permitiendo que se acumulen aromas sin perder ni un ápice de acidez.

La gran revancha de la bobal

Durante años, la bobal fue la eterna incomprendida. Se la relegaba a vinos de mezcla o a rosados sencillos, como si no diera para más, como esa persona con mucho talento a la que nadie termina de tomar en serio. Pues bien: se equivocaban, y de qué manera. Con rendimientos más bajos, viñas mejor cuidadas y una vinificación más precisa, la Bobal ha demostrado ser una de las variedades españolas con más margen de sorpresa: color profundo casi negro, taninos que maduran con elegancia si se les da tiempo, acidez fresca que aporta un frescor infrecuente en variedades tan generosas en color, y una capacidad de envejecer en botella que deja a más de un experto con la boca abierta en catas a ciegas.

D.O. Alicante



D.O. Alicante



Rosados con carácter propio

Si algo ha dado fama internacional a esta tierra son sus rosados de bobal: de un rosa fresa vibrante, aromáticos, sabrosos, perfectos para el aperitivo o para acompañar los embutidos de la zona en cualquier sobremesa de domingo. Son vinos que no necesitan grandes presentaciones: se sirven bien fríos, se descorchan sin ceremonias y desaparecen de la mesa en un suspiro. Pero ojo, porque también hay tintos de crianza que aguantan años en botella sin despeinarse, mostrando fruta negra, regaliz y esos toques balsámicos tan característicos de la variedad cuando se la trata con mimo y paciencia.

Voces de la tierra: lo que dicen quienes viven el vino cada día

Si algo tienen en común los viticultores de estas tres denominaciones es la paciencia y el cariño casi terco por su tierra. Muchos de ellos repiten, casi como un mantra, que "el vino no se hace en la bodega, se hace en el viñedo", una frase sencilla que resume toda una filosofía de trabajo: cuidar la planta, respetar los ciclos naturales, esperar al momento justo de la vendimia sin prisas ni atajos.

En Pinoso, quienes trabajan las viejas cepas de monastrell en vaso hablan de sus viñedos casi como se habla de un familiar mayor: con respeto, con cierta admiración por su resistencia, y con la conciencia de que cada cepa centena-

Curiosidades que dejan boquiabierto

- **Visto desde el aire, el paisaje de la comarca de Utiel – Requena es casi hipnótico: una de las mayores extensiones de viñedo continuo de toda Europa, kilómetro tras kilómetro de cepas ordenadas como un tablero interminable.**
- **En algunas parcelas sobreviven todavía cepas prefiloxéricas, es decir, plantas que nunca fueron injertadas sobre pie americano porque son anteriores a la plaga que arrasó Europa a finales del siglo XIX. Una auténtica cápsula del tiempo genética, prácticamente irrepetible en la viticultura moderna, donde caminar entre esas cepas es casi como visitar un pequeño museo viviente.**
- **Requena esconde bajo sus calles todo un entramado de cuevas y bodegas subterráneas, excavadas siglos atrás para conservar el vino en un clima de temperaturas tan extremas, aprovechando la frescura constante del subsuelo como si fuera una nevera natural. Hoy puede visitarse buena parte de este entramado a través de su Museo del Vino.**
- **Cada año, la ciudad de Requena celebra su famosa Fiesta de la Vendimia, declarada de interés turístico, donde se recupera el pisado tradicional de la uva descalzo en grandes barreños de madera, se recrean antiguos oficios artesanos y se rinde homenaje a generaciones de viticultores que hicieron de esta tierra lo que es hoy.**
- **La comarca también forma parte del territorio productor de Cava, gracias a unas condiciones de altitud que resultan perfectas para elaborar vinos base espumosos de gran frescura y acidez, ideales para una segunda fermentación en botella.**
- **Los viticultores más veteranos de la zona suelen repetir que "la bobal necesita mano dura y paciencia", en referencia a lo importante que es controlar bien los rendimientos de la planta para no caer en la tentación de la sobreproducción, un error histórico que durante décadas impidió ver todo su potencial.**
- **Algunas bodegas familiares conservan documentos y fotografías de más de un siglo de antigüedad, testimonio de un oficio que en Requena y Utiel se transmite de generación en generación casi como un apellido más.**



Pequeñas curiosidades para lucirte

Si alguna vez te encuentras delante de una copa de alguno de estos vinos y quieres impresionar a la mesa, aquí van algunos datos con los que seguro sorprendes:

- **El Fondillón es, técnicamente, un vino seco, aunque su textura untuosa y sus aromas a fruta pasificada engañan a más de uno haciéndoles pensar que están bebiendo algo dulce.**
- **La bobal debe su nombre, según algunas teorías, a la forma de su racimo, que recordaría a una bola o "bobal" por su compacidad y tamaño redondeado.**
- **La moscatel de Alejandría es una de las variedades de uva más antiguas del mundo, con menciones que se remontan a civilizaciones mediterráneas de hace miles de años, mucho antes incluso de que existieran las denominaciones de origen tal y como las conocemos hoy.**
- **La monastrell es conocida en Francia con el nombre de Mourvèdre, y también se cultiva en Australia y California, aunque en ningún otro lugar alcanza la expresión tan característica que muestra en los suelos y el clima alicantinos.**
- **En Utiel-Requena, algunos viticultores aseguran poder predecir la calidad de la cosecha observando el color de las hojas de la vid a principios de septiembre, una tradición popular que combina observación y experiencia acumulada durante generaciones.**

ria representa un patrimonio que no se puede replantar de la noche a la mañana. En Requena, los guardianes de las cepas prefiloxéricas de bobal describen la sensación de trabajar con esas plantas como "tocar la historia con las manos", conscientes de que están cuidando algo que sobrevivió a una de las mayores catástrofes agrícolas que ha vivido Europa. Y en las subzonas de Valencia, muchos pequeños productores de Moscatel insisten en que su vino "no se elabora, se acompaña", dejando que sea la propia uva la que marque el ritmo del proceso.

Esta forma de entender el vino, más artesanal y paciente, es la que está devolviendo a estas tres denominaciones el prestigio que en su día perdieron por culpa de una viticultura centrada solo en el volumen.

Requena- Bodegas - ACEVIN



Arroz La Fallera



En la mesa: el vino como excusa para disfrutar

No hay mejor forma de entender estas tres denominaciones que con un plato delante. Los blancos frescos de Valencia piden a gritos un buen arroz de la huerta o un pescado recién salido del mar, algo tan sencillo como una dorada a la sal o unos boquerones fritos recién hechos. Los tintos de monastrell de Alicante encajan con guisos de caza, carnes a la brasa o esos arroces con costra que huelen a domingo en familia, con ese puntito especiado que combina de maravilla con carnes de sabor intenso. Los rosados de bobal de Utiel-Requena, por su parte, son compañeros perfectos de embutidos y platos de cuchara, ideales para una sobremesa larga y sin prisas, sobre todo en esos días de otoño en los altiplanos donde ya empieza a refrescar y apetece algo con un poco más de sustancia. Y para los tintos de crianza de bobal, nada mejor que un buen asado de cordero o unas migas manchegas, platos contundentes que necesitan un vino con estructura suficiente para no quedarse corto.
Y para el final, siempre el dulce: el Moscatel valenciano o alicantino junto al turrón, esa combinación que parece inventada expresamente para las sobremesas navideñas, o esa copa de Fondillón que se reserva para cuando de verdad hay algo que celebrar, servida despacio, casi con ceremonia, como corresponde a un vino con tanta historia detrás.

Tres denominaciones, una misma pasión

Al final, lo fascinante de este triángulo vitivinícola es que, siendo vecinos, no podrían ser más distintos entre sí. Valencia apuesta por la diversidad y la versatilidad, ofreciendo un vino para cada ocasión y cada paladar. Alicante juega la carta de la fuerza mediterránea y el misterio del Fondillón, ese vino de leyenda que parece sacado de un relato histórico. Utiel-Requena reivindica, con paciencia y terquedad, el enorme potencial de una uva —la bobal— que durante demasiado tiempo estuvo infravalorada y relegada a un papel secundario que nunca mereció. Y, sin embargo, comparten algo esencial: una tierra dura, generosa a su manera, que obliga a la vid a esforzarse para dar lo mejor de sí misma. Ninguna de estas tres denominaciones ha tenido nunca las cosas fáciles: ni el clima, ni los suelos, ni la historia les han regalado nada. Quizás por eso estos vinos tienen ese carácter tan reconocible, ese punto mediterráneo intenso que no se puede fingir ni imitar, y que solo se consigue después de generaciones de ensayo, error y aprendizaje.

El futuro ya está en la copa

Lejos de vivir de las rentas del pasado, estas tres denominaciones están viviendo un momento dulce. Las variedades autóctonas —bobal, monastrell, moscatel, merseguera— ya no se esconden detrás de nombres internacionales más "vendibles": hoy son la bandera, el argumento de venta, el motivo por el que un vino valenciano llama la atención en cualquier carta de vinos del mundo. La viticultura ecológica gana terreno año tras año, los viñedos viejos se cuidan como auténticos tesoros irremplazables, y cada botella cuenta una historia de tierra, clima y paciencia que ya no se puede resumir solo en cifras de producción.
El turismo enológico, además, se ha convertido en un motor extra para estas comarcas. Cada vez son más los viajeros que se acercan a recorrer las rutas del vino, a visitar bodegas centenarias, a pasear entre viñedos prefiloxéricos o a asomarse a las cuevas subterráneas de Requena, buscando algo más que una simple cata: buscando entender de dónde viene lo que están bebiendo. Y esa curiosidad, ese interés creciente por el origen y la historia detrás de cada botella, es probablemente la mejor noticia que le podía pasar a estas tres denominaciones tras siglos de altibajos.
Así que la próxima vez que tengas delante una copa de bobal, de monastrell o de moscatel valenciano, ya sabes: detrás hay dos mil años de historia, viñedos que sobrevivieron a plagas y guerras, cortes reales que se rindieron ante un vino generoso alicantino, y un puñado de gente terca que decidió que, en lugar de conformarse con cantidad, iban a apostar por hacerlo bien. Cada sorbo es, en el fondo, un pequeño homenaje a todo ese esfuerzo acumulado durante generaciones. Salud.❋

Entrevista al Presidente de la D.O. Valencia: Salvador Manjón

“Nuestra diversidad vinícola es nuestro mayor activo”

¿Qué diría que hace diferentes a los vinos de la D.O. Valencia con respecto a los de otras zonas?
La D.O. Valencia es una denominación de gran diversidad: agrupa tres zonas —Alto Turia, Valentino y Clariano— con suelos y climas muy distintos, lo que nos permite ofrecer desde blancos frescos de merseguera hasta tintos mediterráneos de monastrell o autóctonas como arcos, forcallat… pasando por nuestros moscateles, seña de identidad histórica de la zona. Contamos con 47 bodegas y cerca de 7.500 hectáreas trabajadas por más de 1.500 viticultores. Nuestra apuesta no es competir por volumen, sino valorizar el vino apoyándonos precisamente en esa diferenciación y en la personalidad propia de cada zona y las variedades que las hacen diferentes: no hay "un" vino de la D.O. Valencia, hay varios (debidamente identificados), y esa diversidad es nuestro mayor activo.

¿Apuesta la D.O. por la sostenibilidad, el viñedo ecológico...?
Sin duda. Bodegas y viticultores están haciendo un esfuerzo notable por avanzar hacia la producción ecológica, y desde el Consejo Regulador queremos ir más allá: para acogerse a figuras como Vino de Pueblo, Pago o Parcela, exigimos a las bodegas adquirir un compromiso expreso de sostenibilidad. Es nuestra forma de vincular la excelencia y la singularidad de estos vinos a un modelo de producción responsable, no solo a criterios de calidad organoléptica.

¿Cómo se ha desarrollado la vendimia este año? ¿Notan los efectos del cambio climático?
La vendimia 2026 se estima en torno a un 20% superior a la del año pasado, lo que supone un balón de oxígeno tras tres cosechas consecutivas marcadas por fuertes caídas de producción. Es una recuperación que nos permite mirar la campaña con más optimismo, aunque seguimos atentos a cómo las temperaturas de los últimos veranos están condicionando los ciclos de la vid en la zona. Adelantos en las fechas de recolección y maduraciones más aceleradas.



“La vendimia 2026 se estima en torno a un 20% superior a la del año pasado”

“Frente a la caída del consumo apostamos por la valorización”

¿Son los vinos de la D.O. Valencia "profetas en su tierra" o se consumen más en el exterior?
La balanza se inclina hacia el exterior: de los 132.041,46 hl comercializados en la última campaña, un 57,7% (76.234 hl) se destinó a la exportación, frente a un 42,3% (55.807 hl) al mercado nacional. Esa proporción ha crecido respecto a la campaña anterior, cuando la exportación rondaba el 53%. Los intereses de las distintas bodegas de la denominación son variados, pero desde la D.O. apostamos por potenciar los mercados de proximidad, en los que resulta más sencillo explicar y hacer comprender nuestras variedades y condiciones de cultivo.

¿Cómo afronta la D.O. la disminución del consumo de vino a nivel global?
Frente a la caída del consumo, nuestra respuesta pasa por la valorización, no por competir en precio: vinos con personalidad propia que el consumidor identifique y valore, en lugar de vinos genéricos.

¿Tienen previstas acciones de promoción para este último trimestre del año?
Sí, trabajamos en dos líneas. Por un lado, acciones dirigidas a profesionales de la hostelería y prescriptores, para dar a conocer de primera mano nuestros vinos y las variedades autóctonas con las que están elaborados. Por otro, actividades pensadas para el público general, en un tono desenfadado y de disfrute, alejado de un discurso excesivamente técnico.✻



València
VINOS DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

GENERALITAT VALENCIANA

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Cofinanciado por la Unión Europea

Bodegas Murviedro

Casi un siglo tejiendo historias desde Requena

En Requena (Valencia), una tierra con una historia vitivinícola milenaria y variedades autóctonas únicas en el mundo, Bodegas Murviedro lleva casi cien años elaborando vinos que miran al futuro sin perder de vista sus raíces. Hoy elabora vinos de las Denominaciones de Origen Utiel-Requena, Cava, Valencia y Alicante, con una fuerte presencia internacional.

En el siglo XVIII, Requena fue el cuarto centro productor de seda de España. Cuando los telares cerraron, los empresarios sederos invirtieron en un cultivo emergente, el vino, impulsados en parte por la crisis de la filoxera en Europa. Murviedro rinde homenaje a ese legado en la Casa de la Seda, una cueva-museo convertida en micro-bodega urbana donde se elabora "como antes", pero con tecnología de vanguardia: depósitos ovalados de hormigón, tinas de barro y foudres de roble francés.

Territorio, sostenibilidad y personas

"La mejor forma de mirar al futuro es recuperar la esencia de nuestros orígenes". Con esta filosofía, la bodega apuesta por viñedos viejos, variedades autóctonas como la bobal y una viticultura sostenible. La mayoría de sus viñedos se cultivan en ecológico con técnicas biodinámicas, muchos de sus vinos son veganos y la vendimia manual ayuda a mantener el empleo en el medio rural. Entre sus objetivos figura reducir un 25% sus emisiones de CO_2 entre 2021 y 2026, con paneles solares, iluminación LED y un menor consumo de agua.

Una bodega con visión internacional

Con un equipo de 90 personas, capacidad para vinificar más de 10 millones de kilos de uva y más de 150 medallas internacionales en los últimos años, Murviedro exporta el 85% de su producción, principalmente a Reino Unido, Suiza, Alemania, Benelux, los países nórdicos y Japón. Su portfolio abarca blancos, rosados y tintos, crianzas y reservas, cavas, espumosos y vinos sin alcohol, con marcas como Sericis, Murviedro Colección, Santerra, Cueva del Pecado y Expresión, un spritz a base de vino. ❋

Más información: www.murviedro.es





NOTA DE CATA

Nombre: Sericis Bobal
D.O.: Utiel- Requena
Variedad: Bobal
Características: Elaborado al 100% con bobal de viñas viejas de baja producción y criado un mínimo de ocho meses en barrica de roble, demuestra todo el potencial de la uva autóctona de la zona.
Color rojo picota intenso con ligero ribete teja. Aroma profundo y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de toffee y vainilla. En boca es fresco, denso y carnoso, con taninos redondos y postgusto muy largo. Es ideal como acompañante para carnes, caza y embutidos.



LoAlto

El paisaje habitado

En lo más alto de Venta del Moro, a 750 metros sobre el nivel del mar, Casa LoAlto corona una colina que domina la comarca de Requena-Utiel. No es una bodega que se impone al paisaje: es una casa histórica que el paisaje absorbió hace generaciones, y que hoy vuelve a habitarlo desde el vino.





El proyecto se despliega sobre 150 hectáreas donde conviven viñedos, almendros y una amplia representación del bosque mediterráneo. Trabajan bajo una viticultura ecológica, una decisión de fondo, no de imagen: en suelos arcillo-calcáreos, pobres y poco profundos, la vid sufre lo justo para expresar con precisión su origen.

El oficio detrás del vino

Al frente de la elaboración está Juanjo Muñoz, enólogo de LoAlto y de Bodegas Murviedro, que ha llevado su oficio por regiones como Burdeos, Australia y Chile antes de volver a esta tierra con una convicción clara: la excelencia solo es posible desde el respeto absoluto a la tierra que la produce. Su enfoque en bodega es de mínima intervención, dejando que cada vino hable con la mayor fidelidad posible de su parcela.

NOTA DE CATA

Nombre: LoAlto Tardana
D.O.: Utiel- Requena
Variedad: Tardana
Características: Inicio floral unido a fruta blanca, pétalos de rosa marchitos y notas de hierba fresca. Al mismo tiempo la fruta surge con un punto de madurez, con una ligera nota anisada, de hinojo, que marca un aroma complejo y único. Poco a poco aparecen notas de ralladura de piel de cítricos y membrillo verde.

Retratos de un mismo lugar

Esa filosofía se traduce en una colección de vinos que son, ante todo, retratos de lugar. LoAlto Garnacha, blanco elaborado con racimo entero macerado y ocho meses de crianza en cemento, despliega fruta roja, granada e hibiscos sobre una boca jugosa y elegante. El Bobal y la Tardana, esta última, variedad autóctona valenciana vendimiada a mano y fermentada con levaduras propias del entorno, completan un díptico de frescura y carácter mediterráneo.

Más arriba en la colina, la parcela Los Álamos da un blanco de Garnacha Blanca sin maceración, vibrante y cítrico, y en las laderas de El Guindal, cepas centenarias de suelos arcillosos aportan mineralidad y elegancia a un tinto sereno. La cima de esta narrativa es LoAlto Excepcional, nacido de viñas de bobal de más de 80 años formadas en vaso a 600 metros de altitud: un vino intenso, envolvente, de acidez firme y carácter reflexivo, que resume en una copa toda la seriedad del proyecto.

Una coherencia tangible

Lo que distingue a LoAlto no es un gesto aislado, sino la coherencia entre lugar, gente y vino. Cada botella nace de una parcela concreta, de un suelo con nombre propio, de una casa que sigue habitada. En un momento en que muchas bodegas hablan de terroir como concepto, LoAlto lo convierte en experiencia tangible: se puede caminar, oler y, finalmente, beber.❋

Más información: www.casaloalto.com

Simposio

Gastronomía valenciana reinterpretada

Liderado por el chef Roger Julián, Simposio interpreta la gastronomía valenciana desde un prisma contemporáneo, respetuoso y técnico. Su filosofía se resume en tres pilares: producto local, aprovechamiento máximo y una cocina con relato, donde cada elaboración tiene un porqué.



Emplazado en un pueblo a poco más de 15 km de la ciudad de Valencia, Simposio se convirtió hace ahora casi un año en el primer restaurante del Camp de Túria en recibir un reconocimiento de la prestigiosa guía francesa. Así, la estrella Michelin de Simposio ha contribuido a posicionar la comarca como un destino gastronómico emergente, ha situado al municipio valenciano de San Antonio de Benagéber en el mapa gastronómico nacional y ha consolidado el restaurante como una de las propuestas culinarias más destacadas de la Comunitat Valenciana.

Evolución natural

La historia de Simposio es la de una evolución natural: la de Roger Julián, un cocinero inquieto que, tras casi dos décadas dedicado a la alta cocina y la restauración, decidió dar un giro a su trayectoria en noviembre de 2022 y pasar de



Qué ha supuesto conseguir la estrella

Roger Julián declara para *Vinos y Restaurantes:* "La estrella Michelin, el sol Repsol y las distinciones de otras guías los recibimos como un reconocimiento a más de 20 años de trayectoria personal, y como un regalo para el momento que estamos viviendo junto al equipo actual. Equipo que se merece la estrella por el esfuerzo que han hecho desde la apertura del actual Simposio. Por supuesto, no podía ser esperada, puesto que somos conscientes de la exigencia de la guía, de lo difícil que era llegar a ellos o que supieran que habíamos abierto un local en un pequeño pueblo cerquita de Valencia. No obstante, trabajamos para dar a conocer nuestro territorio, las virtudes y todo lo que la Comunidad Valenciana tiene para aportar a la gastronomía y para que cada cliente que entra por la puerta de Simposio salga un poquito más feliz que cuando entró; siempre con respeto y responsabilidad, ya que esto no solo es trabajo nuestro, sino también de nuestros productores, agricultores y todas las personas que colaboran con nosotros. Puesto que lo que ocurre en la mesa de Simposio empieza con el trabajo de los pescadores, agricultores, ganaderos, bodegueros… Todos estos reconocimientos son una responsabilidad para no fallar tanto a quienes han depositado esa confianza en nosotros, como para toda esa gente que trabaja antes que nosotros".

trabajar como chef a domicilio a abrir su propio restaurante. Eligió San Antonio de Benagéber (Valencia) por una razón sencilla pero contundente: quería un espacio donde poder cocinar sin prisas, sin artificios y cercano al producto de proximidad que le inspira.

La frontera entre sala y cocina desaparece

Si algo diferencia a Simposio es su concepto de sala, articulado alrededor de una gran isla de cocina ubicada en el centro del restaurante. Allí trabajan Roger Julián y su equipo a la vista del comensal, generando una experiencia transparente, cercana y participativa. Durante el servicio, los clientes pueden acercarse, preguntar, observar y descubrir cómo se cocina cada plato. La frontera entre sala y cocina desaparece: todo es un mismo espacio donde la gastronomía se vive en directo.

Menús en contante evolución

Simposio trabaja con cuatro menús degustación –uno de ellos Ovolactovegetariano– en evolución constante, profundamente ligados a la temporalidad y al paisaje valenciano. La verdura de temporada, los pescados de lonja y productos como las hierbas silvestres o la trufa local tienen un papel protagonista. Y es que aproximadamente el 85% de la gastronomía del restaurante proviene de productores de la Comunidad Valenciana y en el caso de la carta de vinos, es 100% Comunidad Valenciana.

La cocina de Julián combina técnica, memoria y creatividad para construir platos que buscan emocionar sin artificios: caldos intensos, fondos elaborados a fuego lento, producto trabajado con respeto y una mirada contemporánea que nunca pierde de vista la tradición.❋



El chef: Roger Julián

Cocinero de vocación con más de 18 años de experiencia en el sector, empezó su formación en 2001 estudiando en la Escuela de Hostelería de Valencia y pasó por los fogones de restaurantes como La Sucursal*, Restaurante Gastronómico Apicius, Restaurante Evo de Santi Santamaría* y cadenas hoteleras tan importantes como Hesperia, Westin, Las Arenas… En su formación, destaca el Curso de Vacío en el Taller de Tony Botella de Badalona, un referente catalán en estas técnicas y Cursos del Máster de Técnicas de Vanguardia en el Basque Culinary Center.

Tras unos años como chef a domicilio, en noviembre de 2022, Roger Julián decide abrir su propio restaurante y en 2025 fue protagonista en la semifinal del Concurso Cocinero del Año celebrada en Alicante, consiguiendo clasificarse en la final nacional. También fue finalista en el Concurso Cocinero del Año Especial Carne de Caza. Además, a lo largo de su trayectoria ha sido reconocido en diversos certámenes centrados en productos locales y de temporada.

SIMPOSIO
Moreras, 2. 46184 San Antonio de Benagéber (Valencia)
Tel.: 655 381 199 · www.rogerjulian.es
@simposio.restaurante
P.V.P. Menús: San Antonio de Benagéber: 68€ - Simposio: 85€ - Simposio Ovolactovegetariano: 85€ - Roger Julián: 105€

La Feria Gastronómica del Mediterráneo refuerza su perfil profesional





GASTRÓNOMA 2026

Gastrónoma da un paso adelante en su consolidación como gran evento profesional del sector y cambia sus fechas de celebración. La próxima edición se celebrará de lunes a miércoles, los días 26, 27 y 28 de octubre, una decisión estratégica orientada a reforzar su carácter profesional, facilitar la actividad comercial y potenciar el *networking* entre los distintos agentes del sector gastronómico.









El cambio de fechas se acordó el pasado mes de febrero en una reunión celebrada por el Comité Organizador de Gastrónoma, presidido por el vicepresidente de Gastrónoma, Manuel Espinar. Durante el encuentro se analizaron los resultados de la última edición, que fueron muy positivos, confirmando el buen momento de la feria.

En la reunión también se abordó la nueva distribución del espacio expositivo. Gastrónoma se celebrará en dos pabellones continuos, el 3 y el 4 del nivel 2 de Feria Valencia, dispuestos en horizontal, lo que permitirá una feria más fluida y con mayor superficie expositiva. Una reorganización pensada para mejorar la experiencia de expositores y visitantes y acompañar el crecimiento sostenido del certamen.

Potente zona de *showroom* y ambiciosa programación congresual

La próxima edición de la feria gastronómica de referencia del Mediterráneo volverá a combinar una potente zona de *showroom* —la más grande del país— con una ambiciosa programación congresual, articulada en más de diez espacios que recorrerán todos los sectores gastronómicos. Entre ellos, La Cocina Central, dedicada a la alta cocina; el escenario de la Conselleria de Agricultura, donde el producto será el gran protagonista; o la zona Wine Experience, con salas de cata y el Túnel del Vino, concebido para profesionales en busca de nuevas referencias.

Completan la propuesta El Aula, como escenario multidisciplinar con contenidos en torno a la gastronomía, el producto y el vino, con participación nacional e internacional; Pandeverdad, donde se recrea un obrador desde cero; el escenario de pastelería Be Sweet, que reunirá a algunos de los mejores pasteleros nacionales e



internacionales para mostrar técnica y producto en el mundo dulce; Entreolivos, el espacio dedicado al AOVE o el Espacio Mediterráneo, dedicado a concursos y donde se baten en duelo gastronómico los estudiantes de hostelería, la cantera del sector, reforzando la visión integral de Gastrónoma como punto de encuentro de todo el sector.



I Concurso de Nuevas Promesas de la Panadería

Una de las grandes novedades de la próxima edición de Gastrónoma será el I Concurso Nacional de Nuevas Promesas de la Panadería, una competición que pondrá a prueba la formación, la técnica y la capacidad de ejecución de las nuevas generaciones de panaderos en un entorno profesional de máxima exigencia. "Gastrónoma fue pionera en entender que, sin pan, sin pastelería, sin artesanía, no hay gastronomía", asegura Carlos Mataix, presidente de Gastrónoma.

El concurso, organizado por Gastrónoma con el apoyo e implicación del Gremio de panaderos y pasteleros de Valencia, de FEGREPPA (Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería en la Comunidad Valenciana), y la colaboración del Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana, nace con un objetivo claro: visibilizar el papel de las escuelas de panadería como cantera del oficio y elevar el nivel técnico de los futuros profesionales del sector a nivel nacional, en un momento en el que la panadería artesanal vive un proceso de transformación marcado por la innovación y la recuperación del valor del producto bien hecho.

Se podrán presentar estudiantes, recién titulados y jóvenes profesionales con menos de un año de experiencia laboral y se estructurará en cuatro grandes pruebas obligatorias que reproducen escenarios reales de obrador profesional: pan, bollería, salado y presentación de mesa, donde no solo se evaluará la ejecución técnica, sino también la coherencia del conjunto y la capacidad de trabajo en equipo.

Sparkling Wine Master by Tantum Ergo celebra su cuarta edición

Técnica, profesionalidad y los mejores espumosos del mundo. La sumillería profesional regresa a Gastrónoma 2026 de la mano del prestigioso concurso Sparkling Wine Master by Tantum Ergo, un campeonato especializado en burbujas que celebra su cuarta edición en la feria gastronómica de referencia del Mediterraneo.

La cita tendrá lugar el 26 de octubre en Feria Valencia y está dirigida exclusivamente a sumilleres profesionales en activo procedentes de la restauración, la hostelería, el comercio especializado o los espacios gourmet.

No será un concurso a sala cerrada, sino un examen en público, donde los mejores sumilleres de España miden su conocimiento y su criterio frente a los grandes espumosos del mundo —Champagne, Cava, Corpinnat, Crémant, Franciacorta, Sekt, y elaboraciones de Portugal, Inglaterra y Latinoamérica, entre otros— con la restauración, la bodega y la distribución como público.



La competición combinará pruebas teóricas y prácticas con criterio técnico. No se tratará solo de identificar burbujas: el objetivo es reconocer el conocimiento, la técnica, la sensibilidad y la excelencia en torno a los vinos espumosos elaborados por método natural.

El certamen está impulsado por Bodegas Hispano Suizas, elaboradora de Tantum Ergo y referente valenciano en la gama alta de espumosos, y se desarrolla junto a Efecto Directo y Gastrónoma, con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana, Euroselecció-Riedel y el Concours Mondial de Bruxelles Sparkling Wines Session.

Gastrónoma lleva años apostando por los vinos espumosos. Lo subió al escenario principal cuando todavía no eran tema central en los foros gastronómicos y los incluyó en sus salas de catas y en su túnel del vino. Por tanto, que Gastrónoma acoja esta final no es casualidad. La feria funciona como altavoz del sector: pone en el centro al producto, pero también pone foco en la sala, en el servicio, en el conocimiento que hay detrás del trabajo del sumiller.



"El mejor pan y la mejor pastelería del futuro están en manos de personas que hoy todavía están aprendiendo. Gastrónoma quiere estar a su lado desde el principio, por eso apostamos por la formación", añade Alejandro Roda, director del certamen gastronómico.

En la prueba de pan, los equipos deberán demostrar dominio absoluto de las masas y los tiempos de fermentación con elaboraciones como pan de masa madre, barras y pataquetas, donde la regularidad de peso y la homogeneidad serán determinantes.

La prueba de bollería elevará el nivel técnico con elaboraciones clásicas como croissants y panquemados, en los que se valorará el hojaldrado, la estructura interior y el equilibrio entre textura y sabor, elementos clave en la panadería dulce de calidad.

En la prueba de salado, los equipos trabajarán piezas hojaldradas y empanadillas, donde la ejecución, el punto de cocción y la regula-

Los mejores maestros pasteleros del país competirán durante dos jornadas

Organizado por el Gremio de Confiteros de Valencia y la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP) en colaboración con Gastrónoma, el Campeonato al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (MMAPE) tiene como objetivo reconocer y promocionar la excelencia en la pastelería artesanal. La competición, que combina rigor técnico y libertad creativa, permitirá a los participantes demostrar sus habilidades en diversas pruebas, todas elaboradas in situ, sin recetas ni preparaciones previas. Las pruebas abarcarán desde la especialidad nacional (el polvorón) hasta la tartaleta sablée, pasando por los postres de restaurante, los petit-fours dulces, una tarta de chocolate y fruta, y una pieza artística acompañada del buffet final. Cada prueba cuenta con puntuación específica, sumando un total de 185 puntos. Para proclamarse Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2026 los candidatos deberán alcanzar al menos 148 puntos, el 80% del total. Y podrán coronarse con el título todos los que alcancen esa puntuación.

La primera jornada se celebrará el domingo 25 de octubre, de 7:00 a 19:00 horas, y la segunda, el lunes 26, de 7:00 a 15:00 horas, completando un total de 20 horas de trabajo en directo.

El jurado estará formado por ocho profesionales reconocidos, todos ellos anteriores ganadores del concurso como Oriol Balaguer, Jordi Pujol, Carles Mampel, Jacob Torreblanca, Raúl Bernal, Pablo Iglesias, Pol Marginedas y Marcos Díaz. Este equipo evaluará de forma rigurosa cada prueba, revisando la técnica, la creatividad y la ejecución de los candidatos.

Este concurso no solo es un escaparate para el talento profesional, sino también una oportunidad para que el público conozca de cerca la complejidad y la creatividad que exige la pastelería de alto nivel.









ridad volverán a ser esenciales en la evaluación del jurado.

Finalmente, la presentación de mesa cerrará la competición como un ejercicio global de profesionalidad: orden, limpieza, uniformidad y estética serán los criterios que definirán la capacidad del equipo para construir una propuesta coherente y visualmente impecable.

Con esta iniciativa, Gastrónoma refuerza su compromiso con la formación y el talento emergente, consolidándose como un punto de encuentro donde la panadería defiende su oficio y, además, se proyecta hacia el futuro. Por primera vez, gracias a los escenarios de Gastrónoma #pandeverdad y Forum Be Sweet —y con los dos concursos que pilotan sobre ellos (el del pan y el del MMAPE)—, todos los gremios de Valencia se han unido para ir a una, todos en la misma dirección: poner en valor el sector y elevarlo.

"Cuanto más unido está el sector, mejor", declara Juanjo Rausell, presidente del Gremio de panaderos y pasteleros de Valencia. "Este año, vamos a dar un empuje importante a la panadería desde los tres gremios. Es una cuestión de futuro importante para todos", añade.

La unión hace la fuerza. Eso piensa Eliseo Valls, presidente del gremio de confiteros de Valencia. "Nadie va a defender el sector mejor que nosotros".

"Todos tenemos el mismo reto: que panadería y pastelería avancen", declara Beatriz Gimeno, secretaria general de FEGREPPA. "Para nosotros es muy importante la formación y que las personas que se están formando lleguen a sus objetivos".

También el prestigioso Club Richemont España está implicado en esta iniciativa, de mano de su presidente Jesús Machí. Machí, alma mater del escenario #pandeverdad, adelanta que este año habrá pan, pan y más pan. "Este año hemos cambiado el formato y tendremos novedades muy diferentes, mucho más dirigidas al profesional", desvela, al tiempo que asegura que se palpa la ilusión por el I Concurso Nacional de Nuevas Promesas del Pan.



En cuanto al Forum Be Sweet, Pedro G Coy, impulsor del espacio, adelanta que, como todos los años, "contaremos con pasteleros y pasteleras de referencia". Abrirá el espacio Pol Marginedas, ganador en 2025 del Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España.

I Concurso Nacional de Cocina con Vino

Gastrónoma y la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) han creado el I Concurso Nacional de Cocina con Vino, la primera competición de ámbito estatal que sitúa este producto en el centro de la creación gastronómica y reta a los cocineros a utilizarlo como ingrediente fundamental de sus elaboraciones.

El certamen reunirá a algunos de los mejores cocineros del país, que elaborarán recetas originales en las que el vino desempeñará un papel protagonista, integrado plenamente en el proceso creativo de cada propuesta. Para ello contarán con la colaboración de diversas bodegas españolas, cuyos vinos formarán parte de las elaboraciones presentadas, mostrando la diversidad y calidad del patrimonio vitivinícola nacional.





La final, que tendrá lugar el 27 de octubre en Gastrónoma, reunirá ante un jurado a destacados profesionales de la cocina. Lo integrarán reconocidos cocineros, periodistas gastronómicos y especialistas del vino, que valorarán la excelencia técnica, la creatividad culinaria y el grado de integración del vino en cada propuesta.

El concurso está dotado con 10.000 euros en premios, una de las cuantías más elevadas entre los certámenes gastronómicos de estas características celebrados en España, lo que refuerza su vocación de convertirse en una cita de referencia en el calendario del sector.

La competición se enmarca en Wine Experience, el espacio de Gastrónoma dedicado al universo vitivinícola, que este año incorpora varias novedades. En palabras de Toni Pérez Marcos, responsable de este espacio: "Poco a poco vamos ampliando la programación del Wine Experience con concursos cono este o el Sparkling Wine Master. Son campeonatos de gran prestigio con participantes profesionales de alto nivel", asegura.

Wine Experience mantendrá también las salas de cata y el túnel del vino, una propuesta que —según ha señalado— "cada vez suma más referencias y consolida el peso de este espacio dentro de la feria".

Por su parte, José Luis Murcia, presidente de la AEPEV, ha subrayado la oportunidad de poner en valor el papel del vino en la cocina española: "Vivimos en un país con restaurantes reconocidos y premiados. El vino es una seña de identidad. No solo es un acompañante, también es un ingrediente más, y cuanto mejor es el vino, mejor es el resultado en el plato".

Murcia ha explicado que la asociación detectó un hueco en el panorama gastronómico y decidió aprovecharlo para ayudar al sector: "Cada vez es más habitual, por ejemplo, cocinar una carne de caza con el mismo vino con el que se va a maridar. Queremos reconocer la creatividad de quienes cocinan con grandes vinos y demostrar que estos también sirven para elaborar los platos, no solo para acompañarlos". Sobre la elección de Gastrónoma como sede, ha destacado que la feria "está orientada al sector y tiene una tradición enorme en gastronomía y vino", por lo que, según ha afirmado, "no podíamos estar en ningún otro lugar" para presentar un concurso con uno de los premios económicos más importantes de este tipo de certámenes en España.

La horchata inspira la cuarta edición de GastroDesign

La gastronomía ya no se explica únicamente desde el producto o la cocina. También desde el diseño. Con esa premisa, Gastrónoma vuelve a reservar un espacio propio a la creatividad aplicada al sector con la cuarta edición de GastroDesign, una iniciativa desarrollada junto a Papila Studio que formará parte de la programación de la feria.

En esta edición, GastroDesign pone el foco en uno de los paisajes agrícolas más representativos del entorno valenciano y en uno de sus productos más identitarios: la chufa. Una elección que ha tenido un colaborador

Las cifras de la última edición

+290 expositores **+234** ponentes de alto nivel **18** espacios **91%** visitantes profesionales **4%** visitantes internacionales



esencial, Turisme Carraixet, entidad de la Mancomunitat del Carraixet que trabaja desde 2018 por el desarrollo social y sostenible de l'Horta Nord, con proyectos como Miradors de l'Horta.

Cada uno de los doce estudios participantes ha concebido un envase exclusivo que traslada al vidrio una mirada distinta sobre uno de los grandes iconos de la gastronomía valenciana. "Cada pieza ofrecerá una interpretación distinta de uno de los productos más representativos de la cultura gastronómica valenciana", asegura Alberto Arza, al frente de Papila Studio, impulsor de GastroDesign.

Tras conocer de primera mano el proceso de cultivo de la chufa y la elaboración artesanal de la horchata junto al maestro horchatero y agricultor Cristóbal Subíes, de Horchatería Subíes, los doce estudios de diseño de la Comunitat Valenciana que participarán en GastroDesign — Amigo Estudio, Carmina Ibáñez, Chavo Roldán, Estudio Menta, Granissat, Locandia, Milkman, Oda Concepto, Papila Studio, Samaruc, Verónica Coloma y Vibra Design— crearán una colección exclusiva de botellas de vidrio de 75 centilitros que se presentarán por primera vez en Gastrónoma.

A esta iniciativa se ha sumado Ibicrom, empresa especializada en decoración y personalización de vidrio, que colaborará en la fabricación de los envases mediante diferentes técnicas de acabado.

La programación de GastroDesign incluirá también una segunda propuesta desarrollada por Papila Studio, que plantea una reflexión sobre la importancia de identificar el origen de los productos de proximidad.

El estudio ha diseñado una pieza de vajilla inspirada en la letra «C» de Carraixet, concebida para enmarcar frutas y hortalizas de la huerta y reforzar visualmente su procedencia. Elaborada junto al artesano de la porcelana y escultor Ángel Alfaro mediante impresión 3D y producción artesanal, la pieza pone el diseño al servicio del territorio y del producto local.

La propuesta consolida una de las líneas de contenido que distinguen a Gastrónoma como punto de encuentro para profesionales del sector. Más allá de la cocina o la restauración, la feria incorpora disciplinas que ayudan a construir el relato gastronómico y aportan valor al producto, la experiencia y el territorio.❋

Espacios

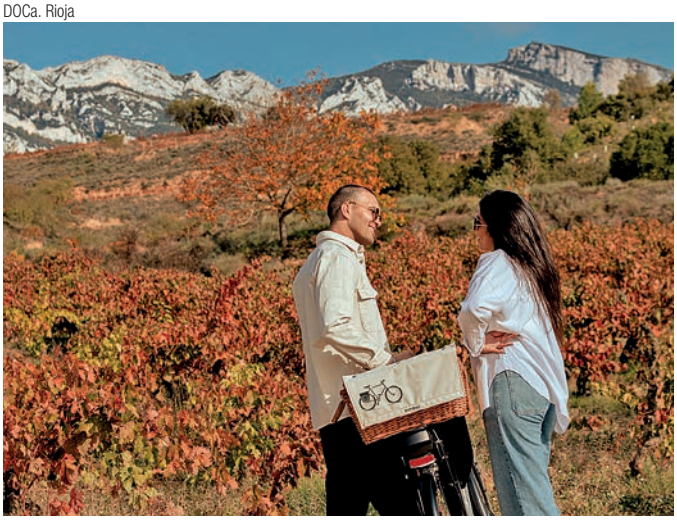
ESPACIOS CONGRESUALES

Cocina central – L'exquisit Mediterrani
Wine Experience
Espacio Mediterráneo
Escenario Conselleria Agricultura
El Aula Tescoma
MMACE – Campeonato al Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España
#pandeverdad
Cooking
Concursos
Be Sweet
Entreolivos

ZONAS TEMÁTICAS

Barras Gourmet
Wine Experience
La plaza de la Felicidad
Restaurante Gastronómico
Asador Gastronómico
Túnel del Queso
Gastro Design Area
Plaça de l'Artesania
Zona expositiva

DOCa. Rioja



Escapadas con el vino como motor

El otoño se presenta como la época ideal para recorrer viñedos, visitar bodegas centenarias o vanguardistas y descubrir las salas de barricas donde descansan los vinos antes de su embotellado y emocionarse con paisajes que solo pueden vivirse durante la recolección de la uva.

Enoturismo en *otoño*



ACEVIN- RV Rioja Oriental





ACEVIN- RV Navarra



Ruta del Vino Rioja Alta

ACEVIN- RV La Manchuela



©Sara Cuerdo



La temporada dorada del sector del enoturismo en nuestro país es el otoño, consolidándose como una de las tendencias de ocio y viajes más demandadas. Coincidiendo con la fase final de la vendimia y el procesamiento de la uva, los viñedos españoles se transforman en un espectáculo visual de tonos rojizos, dorados y ocres, convirtiendo los paisajes rurales en destinos turísticos de primer nivel.

Análisis profesional

Bajo el título "La otra cara del turismo: el vino que crea destino", el pasado junio el Grupo Hotusa celebró la 52ª edición de su ciclo de desayunos "La Industria de la Felicidad", protagonizada por Eduardo Muga, director financiero de Bodegas Muga, y Pedro Ruiz Aragoneses, CEO de Alma Carraovejas. Un encuentro, moderado por Arturo Criado, subdirector de El Español y director de Invertia del que se extrajeron numerosas conclusiones sobre el turismo del vino.

Experiencias más allá de la cata tradicional

El enoturismo moderno en España ha evolucionado para ofrecer alternativas de inmersión total que aprovechan el clima suave del otoño:

- **Turismo activo entre viñedos:** Rutas de senderismo fotográfico, paseos a caballo entre las hileras de cepas o recorridos guiados en bicicleta eléctrica.
- **Talleres de vendimia para aficionados:** Muchas bodegas permiten a los visitantes recolectar racimos de forma manual e incluso participar en el tradicional pisado de la uva.
- **Hoteles-Bodega y Bienestar:** Alojarse en complejos integrados en el propio viñedo, que ofrecen tratamientos de vinoterapia (masajes y baños con propiedades antioxidantes derivados de la uva).
- **Gastronomía de proximidad:** El otoño coincide con la temporada de setas, caza, castañas y trufas, ingredientes que las bodegas y restaurantes locales maridan a la perfección con los vinos de la zona.

ACEVIN- RV Penedès



El encuentro puso el foco en el creciente papel del vino como motor turístico, cultural y económico, subrayando su capacidad para dinamizar territorios, generar valor y crear experiencias únicas estrechamente vinculadas al paisaje, la gastronomía y la identidad local.

De producto a motivo

Uno de los principales ejes del debate giró en torno a cómo el vino ha dejado de entenderse únicamente como un producto para convertirse en un motivo de viaje. En este sentido, Eduardo Muga señaló que "una bodega deja de ser solo un espacio de producción cuando abre sus puertas y permite entender todo lo que hay detrás de una botella. En nuestro caso, quien nos visita puede recorrer espacios que forman parte de nuestra identidad, como la tonelería propia o las salas de crianza, pero también comprender que nuestros vinos no se explican solo dentro de la bodega, sino a través del paisaje de Rioja Alta, del Barrio de la Estación y de una historia familiar que comenzó hace casi un siglo". Por su parte, Pedro Ruiz Aragoneses destacó que "la gente que nos visita en Alma Carraovejas no solo viaja con el vino como motivación, buscan autenticidad y territorio. El ver-

El impacto de la estacionalidad: El otoño al frente

Históricamente, la primavera y el otoño se disputan el liderazgo del turismo enológico, pero el otoño cuenta con el incentivo único de la vendimia.

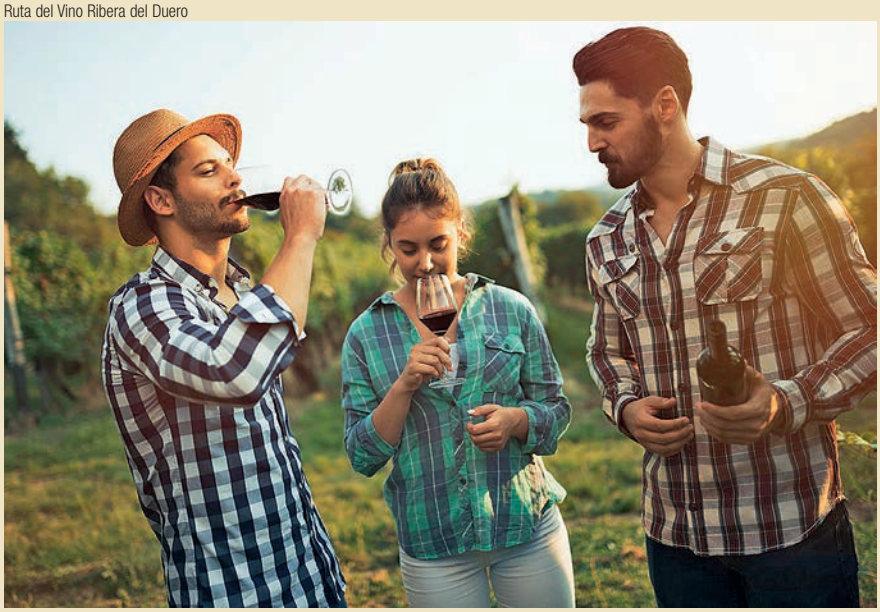
- **Octubre y septiembre se consolidan año tras año como los meses de mayor afluencia de visitas a bodegas de toda la serie anual, superando ampliamente a los meses de invierno y verano.**

- **En regiones bandera como la DOCa Rioja, los datos internos del consejo demuestran que octubre es tradicionalmente el mes con el mayor pico de visitantes de todo el año, por encima incluso de los meses vacacionales de verano.**



Bodegas La Horra

Ruta del Vino Ribera del Duero



Perfil del enoturista

- **Gasto medio.** El gasto medio se sitúa en 345,87€ por persona y día. El tiempo que el enoturista pasa en destino es de 2,54 días de media. Relacionando estos parámetros, el gasto medio total en estancia alcanzaría los 878,50€.

- **Turistas y excursionistas.** La relación entre turistas y excursionistas, los que pernoctan y los que conciben su viaje como una excursión de día y no duermen en destino, se mueven en unos porcentajes bastante similares, si bien sigue predominando el primer tipo, con un 54,98% del total.

- **Actividades.** Entre las actividades preferidas por los turistas, junto a la visita de bodegas y la gastronomía, están la visita a pueblos, museos del vino y actividades en la naturaleza, mientras que los excursionistas, tras la visita de bodegas y disfrutar de la gastronomía (actividades que están siempre en cabeza) dicen interesarse por la degustación y la compra de vinos o los eventos enoturísticos.

- **Alojamientos.** En cuanto al tipo de alojamientos preferido, el hotel sigue ocupando el primer lugar, con un 38%, seguido del hostal-pensión (21%) y del alojamiento rural (18%).

- **En pareja y en grupo.** Las primeras posiciones se mantienen para los viajes que se hacen en pareja y en grupo organizado. Los primeros, además, incrementan su porcentaje, llegando al 48,61% del total. Los cambios más destacados se reflejan en el número de familias con o sin niños que acuden a estos destinos: la familia con niños se ha duplicado (ahora supone un 9,88%).

- **Conocimiento vinícola.** Encontramos un alto porcentaje de visitantes que, por un lado, comienza a interesarse por el enoturismo pero que es conocedor del mundo o la cultura vitivinícola, y, por otro, visitantes que no tienen ninguna relación. Ambos casos dan cuenta de cómo el enoturismo se ha convertido en una modalidad turística atractiva que sigue llamando la atención de todo tipo de viajeros.

**Fuente: Decimoquinto Informe sobre el Análisis de la Demanda Enoturística realizado a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España.*

Ramón Bilbao



dadero impacto del enoturismo radica en su capacidad para transformar un territorio rural en un destino singular, donde el vino es el hilo conductor de una experiencia emocional, gastronómica y cultural que no se puede replicar en ningún otro lugar del mundo".
Ambos participantes coincidieron en que las bodegas desempeñan hoy un papel mucho más amplio que el estrictamente vitivinícola, actuando como espacios capaces de conectar al visitante con la historia, el territorio y la cultura de una región.

Evolución y nuevas demandas

Asimismo, la conversación abordó la evolución del enoturismo y las nuevas demandas del viajero, cada vez más orientado hacia experiencias auténticas y personalizadas. En este punto, Muga afirmó que "es fundamental profesionalizar el enoturismo sin perder la autenticidad y la cercanía".
A su vez, Ruiz Aragoneses advirtió que "el enoturismo no es una simple atracción turística; no debemos entenderlo así, sino que es un viaje cultural y humano, algo mucho más profundo que tiene la capacidad única de conmover y fijarse en la memoria", planteando la necesidad de construir propuestas capaces de emocionar y generar un vínculo real con el visitante.



EL FUTURO DEL ENOTURISMO PASA POR APOSTAR POR EXPERIENCIAS CADA VEZ MÁS HUMANAS Y DIFERENCIALES

Durante el encuentro también reflexionó sobre el papel de la hospitalidad en la experiencia enoturística y sobre cómo aspectos como la arquitectura, el entorno, la gastronomía o la atención personalizada contribuyen a transformar una simple visita en una experiencia memorable. En relación con ello, Muga explicó que la diferencia está en los detalles, "en la forma de contar la historia, en la atención personal, en la posibilidad de acceder a espacios únicos y en la capacidad de transmitir aquello que hace diferente a cada bodega", mientras que Ruiz Aragoneses añadió que "la hospitalidad es un arte transversal; no se trata de elementos aislados, sino de cómo el *terroir*, el paisaje, el *genius loci,* el diseño del espacio, y la oferta vinícola y gastronómica, se alinean para crear un ecosistema donde el cliente viva una experiencia inolvidable".

Emina

Dos territorios, un otoño para disfrutar del vino





Cuando el paisaje cambia de color, las bodegas Emina invitan a descubrir Castilla y León a través de sus viñedos, sus vinos y una propuesta enoturística que va mucho más allá de la visita a una bodega. Dos territorios, Ribera del Duero y Rueda, y dos maneras de acercarse al vino en una de las estaciones más atractivas del año.

En Valbuena de Duero, en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero, Emina Ribera es un punto de partida privilegiado para entender la relación entre paisaje, viñedo y vino. Su Jardín de Variedades permite conocer diferentes tipos de uva antes de adentrarse en la bodega, el Museo del Vino y los espacios donde se elaboran y envejecen sus vinos. La experiencia culmina con la degustación de diferentes referencias, acompañadas de productos gastronómicos de Castilla y León.

A pocos kilómetros, Emina Rueda, en Medina del Campo, propone descubrir la otra cara del vino castellano. El protagonismo recae en la variedad verdejo, con visitas y degustaciones que permiten conocer también la almazara ecológica Oliduero, su jardín de variedades de uva y olivo y el vínculo entre vino y aceite. La escapada puede completarse visitando el patrimonio histórico de Medina del Campo, con el Castillo de La Mota como gran referente. Dos bodegas, dos denominaciones y un mismo plan: caminar entre viñedos, descubrir el territorio y sentarse a la mesa para saborear el otoño castellano.❋

BODEGA EMINA
RIBERA DEL DUERO
Carretera de San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero (Valladolid)
Tel.: 983 683 315
https://enoturismo.matarromera.es/emina-ribera

BODEGA EMINA RUEDA
Ctra. Medina del Campo-Olmedo, km1.4
47400 Medina del Campo (Valladolid)
Tel.: 983 803 346
https://enoturismo.matarromera.es/emina-rueda

Hotel La Caminera Club de Campo - Torrenueva- Ciudad Real



Impacto territorial y retos de futuro

El debate también puso el foco en el impacto territorial del vino y en su capacidad para dinamizar entornos rurales, generar empleo y contribuir a la desestacionalización turística. Ambos participantes coincidieron en que el enoturismo actúa como motor económico para hoteles, restaurantes, productores locales y servicios vinculados al territorio, favoreciendo además un modelo turístico más equilibrado y sostenible.

Por otro lado, el encuentro abordó los retos de futuro del sector, entre ellos la sostenibilidad, la innovación, la captación de nuevos públicos y la proyección internacional de España como destino enogastronómico. En este sentido, Muga indicó que "España tiene una posición extraordinaria, con algunas de las regiones vitivinícolas más prestigiosas del mundo, una gran diversidad de paisajes y una gastronomía reconocida internacionalmente".

Además, subrayó el papel de las bodegas como embajadoras de sus territorios, recordando que Bodegas Muga está presente en más de 84 países. "Más que replicar modelos, la clave está en reforzar aquello que hace único a cada territorio", apuntó, destacando el valor del origen, el viñedo, la historia y los oficios del vino como elementos diferenciales de Rioja y de la propia bodega.

En la misma línea, Ruiz Aragoneses remarcó que "indudablemente el futuro pasa por la sostenibilidad, la innovación y la internacionalización; pero, igualmente, por no perder la esencia de lo que somos. En Alma Carraovejas es algo que tenemos absolutamente claro. El público ya no busca solo el lujo material, sino que busca el lujo consciente en ese valor inmaterial y emocional ligado a la experiencia, el tiempo y la artesanía… y eso pasa por mantenerte fiel a lo que eres".

Finalmente, ambos participantes coincidieron en que el futuro del enoturismo pasa por preservar el paisaje, proteger la identidad de los territorios y apostar por experiencias cada vez más humanas y diferenciales. Para cerrar el encuentro, Muga concluyó que "El vino y el enoturismo son una de las grandes fortalezas de la Marca España: generan riqueza, preservan nuestro patrimonio y proyectan nuestra identidad al mundo. Tenemos que avanzar en colaboración, innovación y captación de nuevos públicos, y abordar de forma conjunta los desafíos que plantea el futuro". Por su parte, Ruiz finalizó señalando que "nuestro mayor patrimonio es nuestro territorio y eso no se puede deslocalizar; si somos capaces de poner el alma, el respeto al entorno y la diferenciación en las experiencias, no solo seremos un destino líder, sino que seremos ejemplo para otros".

El encuentro puso de relieve cómo el vino se ha consolidado como un elemento capaz de generar valor más allá de la gastronomía, actuando como herramienta de atracción turística, desarrollo territorial y proyección internacional. ❋

Finca La Reserva Rotana - Manacor - Mallorca



Sostenibilidad e impacto rural

El enoturismo actúa como un motor económico crucial para la "España vaciada", fijando población en entornos rurales. Promueve un modelo sostenible, desestacionalizado y respetuoso con el medio ambiente, donde se pone en valor el relevo generacional de las familias viticultoras y la conservación de paisajes protegidos.

Masaveu Bodegas

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



Donde el vino se vive con emoción, paisajes y arte

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

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

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

Bodegas Fillaboa: la magia atlántica de los grandes albariños

En Salvaterra de Miño, abrazada por los ríos Tea y Miño, se encuentra Bodegas Fillaboa, una de las fincas históricas más emblemáticas de Galicia. Su nombre, que significa "hija buena", ya anticipa el carácter amable y luminoso de este enclave único en la D.O. Rías Baixas.

Fillaboa es la única bodega gallega que forma parte de la Asociación Grandes Pagos de España, un reconocimiento a la singularidad de su viñedo y a la calidad excepcional de sus albariños. No es de extrañar que haya sido distinguida como Mejor Rincón y Paisaje Enoturístico de España en los Premios de Enoturismo Rutas del Vino.

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

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





D.O. NAVARRA
FRESCOS, DIVERSOS Y CON CARÁCTER

Blancos, rosados y tintos, reconocidos por su frescura, diversidad y carácter, son reflejo de un territorio de larga tradición vitivinícola situado en el norte de la península ibérica, donde se encuentran algunos de los viñedos más septentrionales de España.



Cien kilómetros recorren Navarra de norte a sur. Una pequeña distancia que, sin embargo, atesora una riqueza de contrastes asombrosa. Al norte, el Pirineo Navarro con selvas y valles de leyenda, frescos y lluviosos, reflejo del clima atlántico. Al sur, las llanuras secas de la ribera del río Ebro y el paisaje lunar de las Bardenas Reales, bajo el influjo del clima mediterráneo. Este cóctel de influencias climáticas y paisajísticas hacen que Navarra sea una región única y excepcional con cinco terruños diferenciados: en el norte, con un clima húmedo, se encuentran Tierra Estella, Valdizarbe y Baja Montaña. En la Zona Media, considerada de transición, se localiza la Ribera Alta y al sur, con un clima semiárido, la Ribera Baja. Todos estos terruños conforman más de 8.000 hectáreas de viñedo donde se asientan más de 80 bodegas, todas diferentes, todas únicas y especiales: históricas, familiares, pequeñas y de autor. Proyectos diversos que comparten pasión, autenticidad y amor por su tierra, una tierra donde hace siglos las primeras vides hundieron sus raíces, marcando el inicio de una historia vinícola que sigue brotando hasta día de hoy. Una tradición que se remonta a la época romana, cuando comenzó a gestarse una cultura vinícola que no solo define, sino que también da forma y carácter a este territorio. Una pasión por el vino que ha perdurado a lo largo de los siglos, adaptándose y evolucionando, pero siempre fiel a sus raíces.

La vendimia más temprana augura grandes vinos

Las altas temperaturas registradas durante este verano en Navarra han acelerado el ciclo de la vid y adelantado el inicio de la vendimia, que se prevé de buena calidad y con una producción superior a la de las últimas campañas.

Las previsiones iniciales de producción, elaboradas por la Sección de Viticultura y Enología del Gobierno de Navarra (EVENA), apuntan a una cosecha de 39.367.879 kilos de



uva, lo que supone un incremento estimado del 14% respecto a la campaña de 2025.

El ciclo vegetativo de la vid presenta este año un adelanto muy notable tanto respecto a la campaña anterior como a la media histórica. El potencial productivo se sitúa en niveles medios para las principales variedades, condicionado por la sequía registrada durante los meses de junio y julio y por las elevadas temperaturas de las últimas semanas. A pesar de estas circunstancias, el seguimiento constante de los viñedos y el trabajo realizado en el campo han permitido mantener un estado sanitario óptimo de la uva, que permite afrontar la vendimia con buenas perspectivas de calidad.

En la campaña de 2026 participan 81 bodegas y más de 1.350 profesionales de la viticultura, que recogerán la uva procedente de más de 8.375 hectáreas de viñedo repartidas por todo el territorio de la Denominación de Origen Navarra.

El Consejo Regulador mantiene, como en campañas anteriores, unos límites de rendimiento por hectárea de 7.500 kg/ha para las variedades tintas y 9.200 kg/ha para las blancas, priorizando la calidad de la uva y de los vinos por encima del volumen de producción.

La diversidad climática de las cinco zonas vitivinícolas que integran la D.O. Navarra —Ribera Alta, Ribera Baja, Baja Montaña, Valdizarbe y Tierra Estella— hará que la vendimia, que comenzó en agosto– avance de forma progresiva y se prolongue durante aproximadamente dos meses. Al cierre de estas páginas aún no había concluido.



Nuevas elaboraciones:
Vinos de Pueblo y Rosado Tradición

La campaña 2026 incorpora además una importante novedad para la Denominación de Origen Navarra: esta será la primera vendimia en la que podrán comenzar a elaborarse los nuevos "Vinos de Pueblo" y "Rosado Tradición", dos menciones aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador e incorporadas a los pliegos de condiciones de la Denominación de Origen.

El "Vino de Pueblo" permitirá poner en valor el origen concreto de las uvas y reconocer en la etiqueta el municipio del que proceden. Estos vinos estarán sujetos, además, a unas condiciones de producción más exigentes y a rendimientos de viñedo más limitados, con el objetivo de potenciar la expresión del territorio y favorecer elaboraciones de mayor calidad y valor añadido.

Por su parte, el "Rosado Tradición" nace con el objetivo de proteger y poner en valor una de las elaboraciones más tradicionales y características de la D.O. Navarra. Se trata de un rosado elaborado exclusivamente con garnacha tinta y mediante el tradicional método del sangrado, que debe presentar una intensidad colorante comprendida entre 0,35 y 1,65 unidades de absorbancia por centímetro (Un. Abs./cm). Con esta nueva mención, la D.O. Navarra recupera y reivindica una de las señas de identidad históricas de sus vinos rosados.

Variedades

Entre las variedades blancas amparadas por la Denominación de Origen Navarra se encuentran chardonnay, garnacha blanca, moscatel de grano menudo, viura, malvasía, sauvignon blanc y oneca, mientras que entre las tintas destacan garnacha tinta, tempranillo, graciano, mazuelo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir y garnacha gris.

Vinos que conquistan a los expertos

Navarra ha vuelto a situarse entre las regiones vitivinícolas más destacadas de España gracias a los excelentes resultados obtenidos en el informe "Navarra Top 100 2026" de Tim Atkin MW, elaborado por la especialista en vino español Beth Willard. Este reconocimiento se ha visto reflejado también en el reciente evento "Tim Atkin Best of Spain", una cita exclusiva que reúne únicamente a productores cuyos vinos han demostrado un alto nivel de excelencia. Entre las bodegas participantes figuraron Bodegas Aroa, Bodegas Ochoa, Bodegas Artazu, Perelada & Chivite, Tandem, Ubeta Wines, Unsi Wines y Viña Zorzal Wines, cuyos vinos han alcanzado puntuaciones de 95 puntos o más en las valoraciones Atkin. El informe "Navarra Top 100 2026" confirma el gran momento que atraviesa la denominación. Para su elaboración, Beth Willard visitó Navarra por tercer año consecutivo, recorriendo bodegas y viñedos de toda la región y catando un total de 297 vinos procedentes de 40 productores. Tras esta experiencia, la experta afirmó haber probado "los vinos más excepcionales de Navarra hasta el momento".

Asimismo, el informe reconoce a María Abete como Enóloga del Año, a Sara Valencia como Enóloga Revelación, a Rebeca Lecumberri, Félix Bariain y los viticultores de Bodegas Eslava como Viticultores del Año, y a Bodegas Eslava como Bodega del Año.

Bajo la mirada de Willard, hay cinco claves para entender la Navarra del vino actual. A través de sus visitas y catas, la experta identifica varias tendencias que están definiendo el presente y el futuro de la región.

El valor de las viñas viejas

Uno de los aspectos más destacados es la importancia creciente de las viñas viejas. La mayoría de los vinos incluidos en el Top 100 proceden de viñedos con más de 35 años y muchos superan ampliamente esa edad. Navarra cuenta incluso con numerosas parcelas centenarias que constituyen un patrimonio

Ruta del Vino de Navarra



vitícola de enorme valor. El informe subraya la necesidad de proteger este patrimonio mediante herramientas específicas que garanticen su conservación para las futuras generaciones.

Recuperación de variedades y apuesta por lo local

La recuperación de variedades autóctonas es otra de las grandes líneas de trabajo de la región. Proyectos desarrollados por bodegas como Inurrieta o Bodegas Eslava, en colaboración con EVENA, están permitiendo rescatar material vegetal histórico y adaptarlo a las demandas actuales del mercado.

Además, iniciativas como el proyecto Vivid en San Martín de Unx buscan atraer a las nuevas generaciones al sector vitivinícola, contribuyendo al mantenimiento de los viñedos y al desarrollo rural de las zonas productoras.

Vinos que expresan el origen

Para Willard, uno de los avances más significativos de Navarra es la creciente capacidad de sus vinos para reflejar con precisión el lugar del que proceden. La experta destaca que nunca había encontrado en la región tantos vinos capaces de expresar con claridad el carácter de viñedos concretos, parcelas individuales o municipios específicos. La diversidad de expresiones de la garnacha, variedad emblemática de Navarra, ejemplifica esta evolución. Desde las garnachas de San Martín de Unx hasta las del Valle de Yerri, Artazu, Lerga, Eslava, Fitero o Cintruénigo, cada zona aporta una identidad propia cada vez más reconocible en la copa. Esta tendencia también se aprecia en los rosados, una categoría históricamente ligada a Navarra y que está experimentando una notable evolución hacia segmentos más premium, con vinos procedentes de viñedos singulares y municipios concretos.



La opinión del Presidente del Consejo Regulador



David Palacios, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, afirma que el disfrute de los vinos de Navarra debe empezar por los propios navarros: "Apostar por lo nuestro también es una forma de sentir orgullo por Navarra. Recordémoslo cada vez que nos sentamos a una mesa o pedimos un vino. Tenemos los mejores vinos de nuestra historia y en Navarra debemos ser los primeros en creer en ellos, recomendarlos y sacar pecho de lo que somos capaces de hacer aquí. Este debe ser un compromiso compartido entre quienes disfrutan del vino y quienes lo ofrecen cada día en nuestra hostelería."

Por otro lado, sobre la vendimia de este año, que al cierre de estas páginas aún no había concluido añade: "Aunque en primavera el fruto que esperábamos era abundante, las temperaturas máximas continuadas e inusuales para Navarra que hemos sufrido en los últimos meses van a hacer que las previsiones de producción se moderen respecto a lo inicialmente previsto. Aun así, será una cosecha superior a las de las últimas campañas, que estuvieron marcadas por mínimos históricos. Desde la D.O. Navarra afrontamos este momento con ilusión y con la confianza de que, una vez más, elaboraremos vinos excelentes".



Biodiversidad y sostenibilidad como pilares de futuro

El informe destaca igualmente el creciente protagonismo de la biodiversidad y las prácticas sostenibles. Navarra, situada entre las influencias atlánticas y mediterráneas, cuenta con una riqueza natural excepcional que se refleja en sus viñedos. La investigación sobre biotipos de garnacha, los proyectos basados en microorganismos autóctonos, la implantación de corredores ecológicos y el desarrollo de prácticas regenerativas muestran una región cada vez más comprometida con la salud de sus suelos y ecosistemas.

Tradición y precisión en la elaboración

La vinificación en la D.O. Navarra también está evolucionando hacia modelos más respetuosos con la expresión del viñedo. Las bodegas combinan conocimientos técnicos actuales con recipientes y métodos tradicionales, utilizando desde grandes foudres y depósitos de hormigón hasta ánforas y recipientes cerámicos. Según Willard, la tendencia es clara: menor intervención, mayor experimentación y una búsqueda constante de autenticidad, siempre al servicio del origen y la identidad de cada vino.

Con estos resultados, Navarra reafirma su posición como una de las regiones vitivinícolas



más dinámicas y prometedoras de España, capaz de combinar tradición, innovación, sostenibilidad y una identidad cada vez más ligada al origen de sus vinos.

Nueva campaña de promoción

La campaña "Pide con orgullo, pide Vinos D.O. Navarra" continúa creciendo con el lanzamiento de su tercera pieza audiovisual, una nueva entrega centrada en uno de los momentos más decisivos para el futuro del sector vitivinícola navarro: la elección del vino en el punto de venta.

Tras las primeras piezas ambientadas en un restaurante y en un bar, la campaña traslada ahora su mensaje a una vinoteca, tienda o supermercado, espacios donde miles de personas toman cada día una decisión que va mucho más allá de la compra de una botella de vino. La nueva pieza pone el foco en ese instante de duda frente a una estantería repleta de referencias. Un momento cotidiano que la campaña aborda en clave de humor para lanzar un mensaje sencillo y directo: cuando llegue el momento de elegir, elige Vinos D.O. Navarra.

La iniciativa vuelve a dirigirse a dos públicos fundamentales para el desarrollo del sector. Por un lado, a las personas consumidoras, invitándolas a apostar por los vinos D.O. Navarra cuando realizan sus compras o buscan un vino para regalar, compartir o disfrutar en casa. Por otro, a las tiendas, vinotecas, supermercados y profesionales de la distribución, animándoles a recomendar y dar visibilidad a los Vinos D.O. Navarra como una opción prioritaria dentro de su oferta.

La campaña parte de una realidad conocida: Navarra produce vinos de gran calidad, reconocidos dentro y fuera de nuestras fronteras, pero en muchas ocasiones las personas consumidoras siguen optando por vinos de otras denominaciones de origen sin considerar las excelentes alternativas que se elaboran en su propia comunidad. Frente a esta situación,

Vinos destacados en el informe ‘Navarra Top 100 2026’ de Tim Atkin



El informe, elaborado por la especialista en vino español Beth Willard, ha distinguido a los siguientes vinos:

- **Vino Blanco del Año:** Huracán Daniela Cuvée 2021 de Gonzalo Celayeta Wines.
- **Vinos Rosados del Año:** Pinpilinpauxa de Ubeta 2024 de Ubeta Wines y Rosé Viñedo La Segunda, Colección Garnachas de Curnova 2025 de Bodegas Alzania.
- **Vino Tinto del Año:** La Viña de Teresa 2024 de Bodegas y Viñedos Artazu.
- **Vino Dulce del Año:** Colección 125 Vendimia Tardía 2023 de Chivite.
- **Vino Blanco Descubrimiento del Año:** Blanc Garnacha 2025 de Bodegas Eslava.
- **Vino Rosado Descubrimiento del Año:** Señora de las Alturas Rosado 2024 de Viña Zorzal.
- **Vino Tinto Descubrimiento del Año:** Meteluga 2023, Ubeta Wines.
- **Vino Blanco “Valor” del Año:** Umea Garnacha Blanca 2025 de Bodegas Caudalía.
- **Vino Rosado “Valor” del Año:** Viñedo Cinco Viñas Viejas de Señorío de Sarría.
- **Vino Tinto “Valor” del Año:** Cepa x Cepa 2025 de Nekeas.

Enoturismo

La Ruta del Vino de Navarra ofrece una experiencia cultural y gastronómica inigualable, por sus exquisitos vinos y por las espectaculares bodegas donde se elaboran, situadas en entornos naturales clave de la orografía navarra, rodeadas de cultura, historia y buen hacer. La Ruta propone infinidad de actividades y experiencias enológicas para descubrir, conocer y disfrutar la vinicultura de Navarra y así como de su amplio patrimonio histórico y cultural, ya sea en familia, pareja o con amigos.



“Pide con orgullo, pide Vinos D.O. Navarra” reivindica el valor de un producto profundamente ligado al territorio y recuerda que cada elección tiene consecuencias positivas para Navarra.

Porque detrás de cada botella de Vino D.O. Navarra hay viticultores, bodegas y profesionales que trabajan cada día para mantener vivo uno de los sectores más importantes de la Comunidad Foral. Hay familias que viven de la viña y del vino. Hay jóvenes que han decidido desarrollar su proyecto de vida en el medio rural y continuar una actividad que forma parte de nuestra historia y nuestra identidad. También hay pueblos que siguen teniendo oportunidades gracias a una actividad económica que genera empleo, riqueza y arraigo al territorio. Hay paisaje, cultura, gastronomía y turismo. Hay una forma de entender Navarra que se expresa a través de sus vinos.

Por eso, la campaña insiste en que elegir un Vino D.O. Navarra no es únicamente una decisión de consumo. Es una manera de apoyar a las personas que hacen posible este sector y de contribuir al futuro de nuestro territorio.

El objetivo es claro: recordar que la D.O. Navarra cuenta con vinos extraordinarios y que todos podemos contribuir a su futuro mediante gestos tan sencillos como pedirlos, recomendarlos o elegirlos.❋





Príncipe de Viana Crianza



Bodegas Príncipe de Viana trabaja con el objetivo de elaborar vinos que hablen de la diversidad del territorio en el que nacen a través de una viticultura sostenible. La cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro permiten que el clima atlántico, continental y mediterráneo confluyan en un crisol de terruños con los que elaborar un amplio abanico de vinos para maridar infinidad de ocasiones, adaptados a los consumidores que buscan experimentar nuevas sensaciones o rememorar momentos agradables, un buen ejemplo lo encontramos en Príncipe de Viana Crianza, emblema de la bodega.

Hoy en día Bodegas Príncipe de Viana es sinónimo de calidad y compromiso con la tierra. Sus vinos se han convertido en los mejores embajadores de navarra, llegando a conquistar paladares en más de 50 países del mundo y siendo avalados por los más prestigiosos certámenes y publicaciones especializadas en su sector. Su filosofía basada en el equilibrio entre innovación y respeto a la tradición, hace que Bodegas Príncipe de Viana continúe escribiendo un capítulo esencial en la historia de los vinos navarros.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo, merlot y cabernet sauvignon

Características: Tras una crianza durante 12 meses en barrica de roble y 12 meses en botellero, se obtiene un vino de color rojo cereza picota, de intensidad alta. Se aprecian elegantes notas de fruta roja, en especial cerezas, ensambladas a la perfección con matices de vainilla, cacao, canela y coco, procedentes de su paso por barrica. En boca, la fruta cobra protagonismo y unido a sus redondos taninos hace que su paso sea equilibrado, complejo y agradable. De gran estructura y persistencia.

Marida con embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza, quesos semicurados y curados.

PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191 · 31521 Murchante (Navarra)
Tel.: 948 838 640 1 www.principedeviana.com

Casa Zanito Restaurante



Situado en el casco histórico de Olite, este mítico restaurante está liderado actualmente por el joven chef Lorenzo Aréjula Sánchez, que ofrece una cocina navarra clásica con toques vanguardistas. Una cocina que respeta el producto y pone en valor la huerta navarra a través de platos tradicionales de la región reinterpretados con técnicas innovadoras.

Este veinteañero con una sólida formación –estudió cocina en Zaragoza y en Pamplona, y trabajó en la capital navarra, San Sebastián y Madrid– decidió hace dos años tomar las riendas del centenario Casa Zanito, cumpliendo su sueño de ser cocinero. Y es que desde pequeño tiene pasión por los fogones gracias a su abuela Maribel, que le enseñó a cocinar. De hecho, uno de sus platos estrella es en su honor, la Verdura Maribel con huevo a 65º y hongos. Otro de los 'hits' de su carta es la Ensaladilla Zanito con buey de mar. También ofrece gran variedad de carnes y pescados, como la Vieira con beurre blanc de txakoli, kikos y aceite de cebollino, así como exquisitos postres caseros.



Destacar que, además de comer a la carta, se puede optar por alguno de sus menús: el ejecutivo, el de fin de semana, el degustación o menús para grupos o celebraciones.❋

CASA ZANITO Rua Mayor, 10 · 31390 Olite (Navarra) · Tel.: 722 225 706 · www.casazanitorestaurante.es



Nicolás Ramírez

Propietario y jefe de cocina del restaurante Túbal (Tafalla, Navarra)

"Somos herederos de un legado gastronómico importantísimo y queremos mostrarlo a quien nos visita"

Nicolás representa la tercera generación familiar al frente de los fogones de Túbal, considerado uno de los grandes templos de la cocina tradicional y de la huerta navarra que actualmente luce un sol Repsol. Fueron sus abuelos los que pusieron las bases del primigenio local en 1942, y posteriormente su madre, la recordada y célebre cocinera Atxen Jiménez, convirtió al Túbal en un referente gastronómico nacional. **POR LAURA MORALES**

Vienes de una familia hostelera y a los 16 años ya te incorporaste al negocio familiar. ¿Siempre tuviste claro que te dedicarías a la hostelería?
Casi se puede decir que nací en la cocina. Desde que la historia empezó en 1942 en el Bar Túbal de mis abuelos y hasta ahora, siempre hemos vivido al lado o encima del restaurante. La cocina ha sido mi salón de juegos, ha sido vocacional. No me gustaba estudiar y cuando le planteé a mi madre dejar los estudios insistió en que no lo hiciera. Años atrás mi madre les planteó lo mismo a mis abuelos y la reacción de ellos fue similar. Ella y yo teníamos claro que queríamos dedicarnos a la cocina.

¿Supone una gran responsabilidad dar continuidad a un negocio que el año pasado cumplió 50 años o pesa más el orgullo de continuar con el legado de la familia que se remonta a tus abuelos?
Por supuesto, es una gran responsabilidad y a la vez un orgullo. Mis abuelos y sobre todo mi madre, Atxen, han sido un referente para mí, un ejemplo de pasión y sacrificio. Mantener su legado y formar parte de esta bonita historia, es algo que te alienta en el día a día. Son 50 años del restaurante desvinculado del bar, pero ya son 84 años desde que mis abuelos, Demetrio y Ascensión, abrieron el Bar Túbal.

¿De todo lo que te enseñó tu madre, Atxen Jiménez, a nivel profesional, qué dirías que es lo más importante?
Mi madre me ha enseñado absolutamente todo. Desde el primer día que entré a la cocina ha sido más exigente conmigo que con cualquier otra persona que ha pasado por aquí. "Los clientes me exigen, por eso yo te exijo a ti", me decía…
Me ha contagiado su amor y dedicación por este oficio y a cuidar y satisfacer a cada cliente que nos visita, a dar lo mejor de mí.

¿Supuso un punto de inflexión en tu aprendizaje pasar por las cocinas de grandes maestros como Hilario Arbelaitz o Juan Mari Arzak?
Fue una etapa importantísima en mi formación. Cuando mi madre vio que "valía" para este oficio, después de aprender con ella y con mi abuela su cocina, inteligentemente me mandó a Zuberoa ocho meses con 19 años (los 4 meses de verano había mucho trabajo en casa…) y otro tanto al Restaurante Arzak.
Se abrió un nuevo mundo para mí. Brigadas en cocina de treinta o más personas, organización, jerarquía, un tipo de cocina totalmente diferente a lo que yo conocía. Y mucha gente joven como yo apasionada por este oficio. Grandes amigos que aún mantengo.
Trabajar en estos templos gastronómicos con un nivel de exigencia interno y externo (clientes, prensa, guías…) fue vital en mi formación. Una etapa dura pero muy enriquecedora. Gracias a ellos cuando volví a Túbal fui capaz de tomar el mando de la cocina y poder dirigir a un equipo amplio en cocina y dar un giro importante a lo que habíamos hecho hasta entonces.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo? ¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo? ¿Cuál es tu sello personal?
Mi filosofía es hacerlo lo mejor que puedo. Que la gente que nos visita disfrute en nuestra casa. La satisfacción del cliente.
Hacemos una cocina tradicional puesta al día, identitaria. Somos herederos de un legado gas-



tronómico importantísimo, que forma parte de nuestra historia. Queremos mantenerlo y mostrarlo a quien nos visita. Cocina con raíces, utilizando las materias primas de nuestra tierra. Nuestro sello es mostrar y dar a conocer la gastronomía Navarra.

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?
Tenemos la suerte de contar con una despensa extraordinaria. Estamos rodeados de campos con las mejores verduras, bosques con setas, hongos, caza…. Lugares donde pastan corderos, terneras…Utilizo todos ellos, aunque mi pasión son las verduras.

¿Qué plato nos recomendarías pedir en Túbal?
No puedo decantarme por un plato en concreto. La menestra de verduras de primavera (alcachofas, espárragos, habitas, guisantes…), la de otoño – invierno (alcachofas, cardo, borraja….) y las verduras en general, en sus múltiples versiones y los platos tradicionales: Bacalao al ajoarriero, Corderico al chilindrón, patorrillo… son los estandartes de nuestra casa.



¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
Para mí, el vino es una parte fundamental de la experiencia gastronómica. En una cocina como la nuestra, basada en el producto y en nuestra identidad navarra, tenemos la suerte de contar con vinos extraordinarios que nos permiten enriquecer y completar cada plato. No entiendo el maridaje como algo rígido, sino como un diálogo entre la cocina y el vino, buscando que uno haga crecer al otro.

Túbal fue distinguido en el año 2000 con un sol Repsol que aún mantiene, y lució una estrella Michelin hasta 2008. ¿Qué importancia le otorgas a este tipo de distinciones? ¿Aspiras a más soles o estrellas en el futuro?
Indiscutiblemente estar bien situado en las guías es importante. Todos los reconocimientos te ayudan a tener más visibilidad y son muchas las personas que nos conocen gracias a ellas y a la prensa. Aunque suene a tópico, nuestro mayor reconocimiento es la satisfacción del cliente y que regrese. Que nos recomiende a sus amigos, familiares…Trabajas para eso. Lo demás si llega no será un objetivo, será una consecuencia.✻

RESTAURANTE TÚBAL
Plaza de Navarra, 4
31300 Tafalla (Navarra)
Tel.: 948 700 852 / 948 701 296
www.restaurantetubal.com

MARBELLA
DESTINO GASTRONÓMICO

Bistró Manero - @pepebotellaphoto



La ciudad de Marbella (Málaga) 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. Nosotros hemos hecho una selección para que tengáis donde elegir en vuestra próxima escapada a la Costa del Sol.

Florentine Marbella

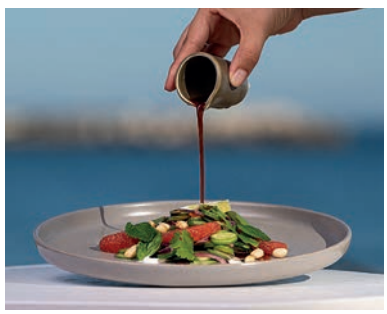






En el Restaurante Florentine, situado en el corazón de la Milla de Oro de Marbella, la tradición se encuentra con las técnicas de cocina modernas, a través de un menú diseñado para ser compartido, como si se tratara de una cena familiar italiana. Por la noche, Florentine ofrece una experiencia diferente, con actuaciones en vivo impredecibles.
https://es.florentinerestaurants.com/marbella

Amàre Beach Hotel Marbella







El Amàre Beach Hotel Marbella ofrece dos espacios únicos: el Amàre Lounge, donde es posible degustar las delicias del chef Carlos Navarro -en 2024 obtuvo el 2º premio en la final europea de los London Awards, en la categoría "Japan Culinary Arts"-, y que está especializado en sushi y en fusionar técnicas tradicionales japonesas con ingredientes locales; y el Belvue Rooftop Bar, con los cócteles de autor de Diego Cabrera, considerado como uno de los mejores mixólogos del mundo.
https://www.amarehotels.com/es/amare-marbella

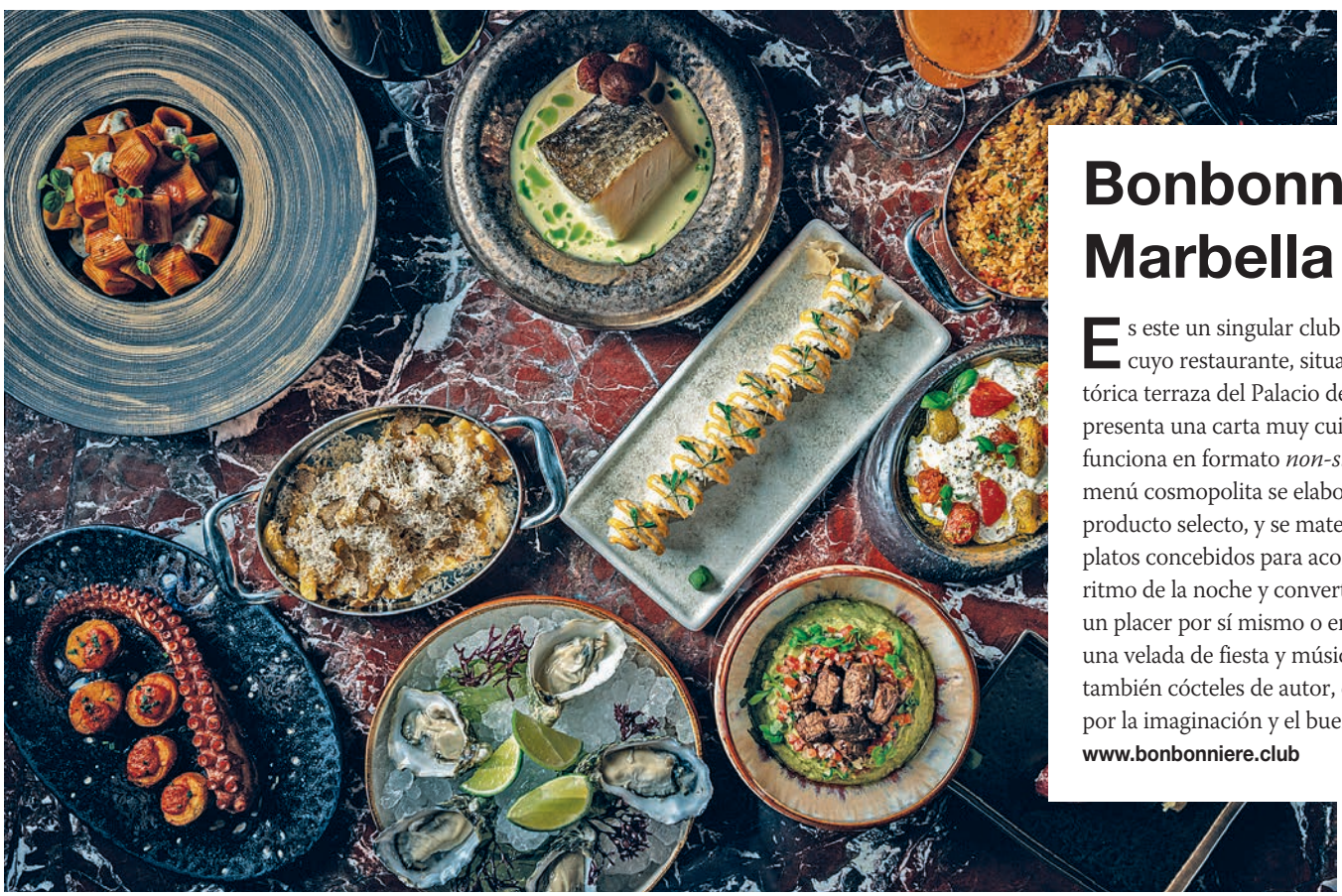


Anantara Villa Padierna





En Anantara Villa Padierna es posible disfrutar de hasta 10 propuestas gastronómicas diferenciadas, que componen una oferta variada y cuidadosamente diseñada, que invita a recorrer sabores de distintas cocinas del mundo. Como ejemplo, podemos destacar La Veranda, el restaurante estrella del hotel, cuya cocina se basa en la tradición mediterránea, con especial atención al producto y a la elaboración en el momento, frente al comensal. **www.anantara.com/es/villa-padierna-marbella**



Bonbonniere Marbella

Es este un singular club nocturno, cuyo restaurante, situado en la histórica terraza del Palacio de Babilonia, presenta una carta muy cuidada que funciona en formato *non-stop*. Su menú cosmopolita se elabora con un producto selecto, y se materializa en platos concebidos para acompañar el ritmo de la noche y convertir la cena en un placer por sí mismo o en antesala de una velada de fiesta y música. Ofrece también cócteles de autor, definidos por la imaginación y el buen gusto. **www.bonbonniere.club**



Casanis Bistrot





Casanis Bistrot es un referente en Marbella que la gente visita asiduamente con el antojo de disfrutar una y otra vez de su propuesta gastronómica de cocina francesa con influencia belga. Recetas simples como la lubina provenzal, el pollo coquelet o el carpaccio de berenjenas configuran una carta intacta en un 80% desde la apertura del establecimiento, cuyo foco es la calidad del producto de mercado.
https://casanisbistrot.com

Cà Maréin







Situado en Coral Beach, en la famosa Milla de Oro de Marbella, Cà Maréin es un nuevo destino frente al mar que combina una cocina italiana refinada con una zona elegante de playa privada. La carta se inspira en el paisaje mediterráneo que rodea Marbella. Pescados, carnes y verduras siguen el ciclo natural del año, desde las capturas del día y los productos de principios de primavera hasta las setas silvestres y las trufas cuando llegan los meses más fríos.
www.camarein-marbella.com

Frou Frou

Impulsado por el Grupo Bulldozer, Frou Frou se inspira en distintos enclaves de la costa mediterránea —desde la Riviera francesa hasta la Costa Amalfitana o las islas griegas— para proponer una experiencia que combina tradición costera y contemporaneidad, liderada por el chef Sergey Yurchyshyn. Cada plato nace con la intención de acompañar el ritmo del espacio: una cocina sin rigidez, donde la abundancia, la frescura y la naturalidad son protagonistas.

www.froufrou-sp.com







Gran Marbella Resort & Beach

En los restaurantes del Gran Marbella Resort & Beach, el chef João Silva desea ofrecer experiencias gastronómicas memorables que permanezcan en el recuerdo de los huéspedes del hotel mucho después de que estos abandonen la mesa. Su cocina se basa en el respeto por el producto local a través de la creatividad, la técnica y de una auténtica pasión por la hospitalidad.

www.granmarbellaresort.com





Isola Ristorante





La propuesta gastronómica de Isola Ristorante, del Mett Marbella-Estepona, recorre las islas del sur de Italia, con pasta casera y los platos italianos más emblemáticos, acompañados de una amplia selección de vinos de las mejores regiones vinícolas del país. El ambiente es relajado y sofisticado, ideal para quienes buscan disfrutar de la autenticidad italiana sin renunciar a un entorno elegante.
https://www.isolarestaurant.com/marbella/

Lucía Marbella

Lucía Marbella, del Hotel Don Carlos Marbella, nació para celebrar la luz, el color, la música, el maximalismo y la alegría de compartir en un entorno emblemático. Bajo la dirección de Alessandro Pizza, Chef Ejecutivo Corporativo de Nikki Beach Hospitality Group, la cocina del restaurante abraza la riqueza del Mediterráneo a través de su concepto *Cuisine du Soleil,* una propuesta equilibrada y conectada con el producto. La carta combina platos emblemáticos de la marca con nuevas creaciones adaptadas al entorno local.
https://luciarestaurants.com/marbella





Bistró Manero

Situado en el hotel Don Carlos Marbella, Bistró Manero se ubica en un balcón volado hacia el Mediterráneo, y se ofrece como la extensión natural del buque insignia de Madrid, con su carta de autor de guiño afrancesado e italiano. Entre los platos que componen su carta, podemos destacar raviolis de colita de cigala con salsa de cava, milanesa Manero, sopa de cebolla, Wellington de merluza y la paella mediterránea Manero, un arroz levantino auténtico.
www.doncarlosresort.com/es/restaurantes-bares/manero-marbella

@pepebotellaphoto



@pepebotellaphoto



Nota Blu Marbella





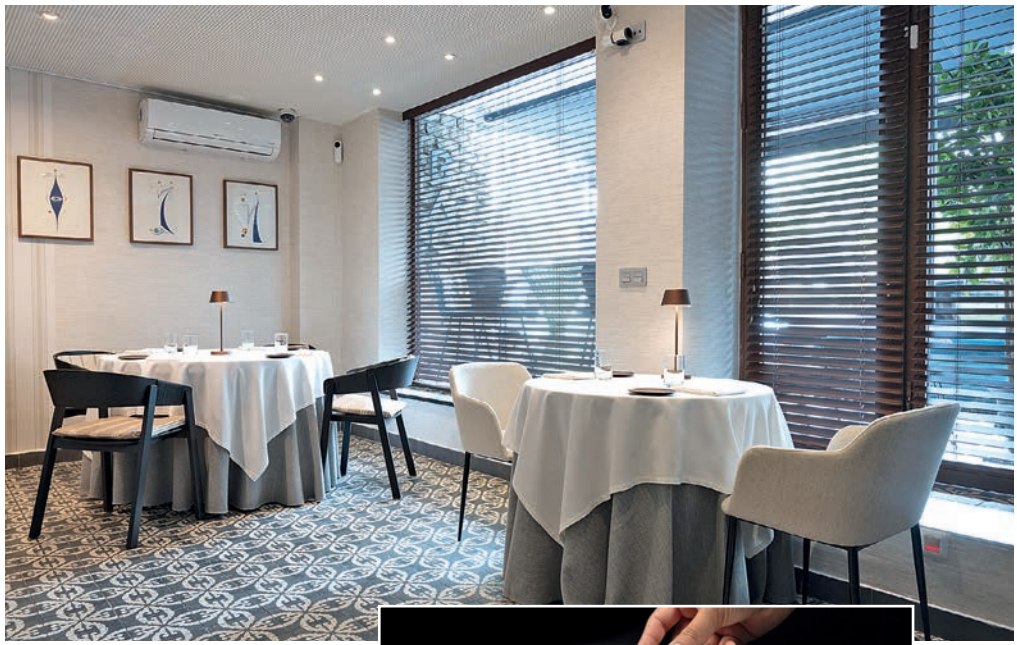
Nota Blu Marbella se inspira en la *blue note* del jazz y en la idea de encontrar la armonía entre lo clásico y lo inesperado. Reinterpreta la tradición de la *brasserie* francesa desde una mirada contemporánea, mediterránea y cosmopolita, uniendo gastronomía, música y diseño. Fabián Cangas, chef ejecutivo de Casanis Group, convence y deleita con su alta cocina, y a él se suma la coctelería de autor de Colo Linari. Todo ello al ritmo de actuaciones en vivo de jazz.
https://notablu.com/es

1* Estrella Michelin

Back



Fotos: Fredy Torra





Back es un restaurante distinguido con una estrella Michelín y liderado por David Olivas, donde la técnica y la precisión de la alta cocina se funden con la diversión y la sorpresa en el plato. Ofrece bodega alternativa, servicio de sala, carro de licores y selección de quesos en carro para disfrutar de una visión contemporánea de la cocina andaluza tradicional, pero siempre con una ventana abierta al mundo.

https://backrestaurante.com





1* Estrella Michelin

Messina

El restaurante Messina, con una estrella michelín, es el proyecto personal de sus propietarios Pía Ninci, Directora de Sala, y Mauricio Giovanini, Chef. Ofrece una cocina abierta al público, a la que se suma la propuesta "La Mesa del Chef", con capacidad para cuatro comensales. En este espacio, el chef Mauricio Giovanini elabora y sirve un menú degustación especial, en el que posiblemente se podrán probar nuevas creaciones que aún no hayan visto la luz.

https://restaurantemessina.com





1* Estrella Michelin

Nintai

Donde el sushi y la hospitalidad son los ejes

Nintai cumple cinco años consolidado como el único restaurante de cocina japonesa de Málaga con una estrella Michelin. A lo largo de este lustro, el restaurante ha evolucionado y fruto de esa evolución estrenó la pasada primavera un nuevo menú *omakase*. **FOTOS: MIKEL PONCE**





Tras un viaje personal a Japón, Marcos Granda creó su primer restaurante japonés: Nintai en Marbella, limitado a diez asientos exclusivos alrededor de una barra de madera donde poder contemplar cómo el itamae corta con sutileza el pescado y prepara un sushi impecable.
A lo largo de estos cinco años, el restaurante, como las personas que integran su equipo y como los clientes que lo visitan, ha evolucionado, ha recorrido su propio camino. El resultado se traduce en un nuevo menú *omakase* denominado Ayumi, que se traduce como 'el camino recorrido' y que condensa una cocina forjada a través del aprendizaje, la precisión y el máximo respeto por el producto. Todo ello unido, por supuesto, a lo aprendido en cuanto a hospitalidad y excelencia.







Un menú en constante evolución

El sushi se convierte definitivamente en el eje de la experiencia. Cada pieza nace del *shari*, el arroz, entendido como fundamento absoluto, sobre el que se construye un discurso culinario basado en el producto, la técnica y el tiempo, que dominan los dos chefs vinculados al proyecto desde el primer día: Manuel Bedoya y Alberto Igeño.

El menú se despliega como una secuencia natural, donde las piezas de sushi marcan el ritmo y se intercalan con elaboraciones que aportan contraste, profundidad y pausa. Siguiendo la filosofía *omakase*, que significa 'confía en el chef', el menú evoluciona constantemente según la temporada, la calidad del pescado y la sensibilidad del día. Ayumi pretende emocionar desde la precisión, la pureza del producto y la armonía del conjunto, es decir, de una ejecución en sala impecable, dirigida por Christopher Manchado. Sin duda, es una invitación a confiar en el proceso y disfrutar del camino.

Cada detalle importa

Desde su apertura en 2021, Nintai, que consiguió su primera estrella Michelin pocos meses después, ha construido una propuesta única en torno a la cocina *omakase* pero también en torno al concepto japonés de *omotenashi*, entendido como una hospitalidad profunda, intuitiva y sin expectativas.

Todo sucede en torno a un ritual. Desde la bienvenida hasta el último gesto, la experiencia está diseñada para que el comensal se sumerja en un presente absoluto, donde cada detalle importa. Con este nuevo menú, el restaurante reafirma su identidad: un espacio donde la gastronomía japonesa se interpreta desde el respeto, la técnica y la emoción, y donde el verdadero lujo reside en la pureza, el tiempo y la atención.

Una bodega a la altura

Como excepcionales son la bodega y las dos opciones de maridaje: Armonía (100€), que acompaña la estructura del menú con una selección de copas más reducida, y Maridaje (160€) enfocado a cada pase del menú con una selección extensa de bebidas, vinos y sakes, solo vinos o solo sakes, y sin alcohol con algunos tés japoneses y kombuchas de pequeños productores.

La carta de vinos la componen una selección de un centenar de champagnes, mayormente de pequeños productores y algunas de las casas y productores más reconocidos. A ellos se suman más de 150 vinos nacionales e internacionales, incluidos algunos de Japón, y, por supuesto, los sakes más cualitativos y difíciles de hallar. El precio de Ayumi sin maridaje asciende a 249€. ✻

Más información: www.restaurantenintai.com



EL FUERTE MARBELLA

Gastronomía de alto nivel







El Fuerte, inaugurado en 1957, es uno de los hoteles con más historia de Marbella. A lo largo de sus más de 60 años, ha evolucionado hasta convertirse en un reconocido 5 estrellas. Cercano al Casco Antiguo y con impresionantes vistas al mar, destaca por su lujo casual, ambiente exclusivo y acogedor y, por supuesto, por su selecta gastronomía.

Son muchos los atractivos de este establecimiento que ha cautivado a numerosas personalidades y personajes de renombre a lo largo de su historia: además de su excelente ubicación –con vistas a todo el paseo marítimo de Marbella y a tan solo 5 minutos a pie de la Plaza de los Naranjos– cuenta dentro de sus terrenos con el Castillo de San Luis, un lugar histórico que ha sido declarado Bien de Interés Cultural. A ello se suman sus confortables habitaciones, sus amplias zonas comunes y un servicio de la más alta calidad dedicado a aquellos huéspedes que buscan el máximo lujo confortable para cuidar su salud, belleza y bienestar. Entre sus grandes bazas se encuentra también la gastronomía, con diferentes espacios para diferentes momentos.

Le Marché: Experiencia gastronómica a la carta
Inspirado en un zoco árabe, por la mañana es un buffet único con amplia variedad de productos locales, frescos y con sello de autenticidad y calidad. Cuenta con su espacio Selected, donde poder disfrutar de platos a la carta exclusivos como su Lobster Roll o Caramel Toast. Además, ofrece la experiencia The Art of Breakfast, divida en tres pases distintos: Raíces, Tradición y Loop & Cake.

Soleo Marbella: Magia y sabor
Este restaurante ofrece cocina de inspiración mediterránea con toques de fusión. Los platos típicos de la región, como los arroces españoles, los pescados fritos y los mariscos se combinan con una gama de sabores más modernos y actuales. Además, todos los platos lu-







cen con una presentación espectacular y un diseño elegante, junto con un servicio exquisito y profesional. Digno de mención es su diseño, que traslada al comensal a un barco de elegancia clásica.

Levante: A la vanguardia de la tradición

Inspirándose en la brisa cálida de la costa andaluza, Levante apuesta por una cocina saludable que se adapta a los productos utilizados y al momento del día en el que se preparan los platos.

Los platos de moda del restaurante, que utilizan ingredientes de temporada de la zona, se unen a la oferta de platos internacionales que ya se ofrecen.

Además, los diferentes espacios pop-up del restaurante ofrecen propuestas únicas en diferentes ambientes, agregando valor y llevando la experiencia del comensal al siguiente nivel.

Otros espacios gastronómicos

La oferta culinaria se completa con Qahwa Coffee House, donde disfrutar de la mezcla especial que elabora el prestigioso barista Adrián Fernández. Mención aparte merece Kena by Akiro, el exclusivo rooftop bar ubicado en la séptima planta del hotel. Bajo la dirección del chef ejecutivo Luis Arévalo, este espacio combina gastronomía nikkei, coctelería de autor y un ambiente sofisticado.❋

Más información: www.elfuertemarbella.com

Qahwa: espacio dedicado al café de especialidad

Sentarse a disfrutar de una deliciosa taza de café no es un momento cualquiera. Representa un ritual que proporciona un momento de paz, calma y reflexión. También puede representar compartir ideas, sonrisas y hacer planes. Por eso, disfrutar de una buena taza de café no debe ser tratado como una parte de nuestras rutinas.

El prestigioso barista Adrián Fernández ha creado una mezcla especial solo para El Fuerte Marbella que se extrae de diferentes orígenes, logrando que el aroma del café, las notas que desprende y la preparación del café en sí se conviertan en un ritual en sí mismo.

ENTREVISTA

Mario Cachinero

2** Estrellas Michelin



“Nosotros cocinamos Andalucía dándole algunos toques internacionales”

Tan solo tiene 30 años pero lleva casi una década en Skina. Llegó al restaurante marbellí con 21 y ha logrado forjarse entre sus paredes una sólida trayectoria profesional, no exenta de premios. Hemos hablado con él sobre esa meteórica trayectoria, sobre la propuesta del restaurante que lidera y le hemos preguntado su opinión sobre el boom a nivel de restauración que está viviendo la ciudad malagueña donde vive y trabaja. Esto es lo que nos ha contado. POR LAURA MORALES

Mario Cachinero (Carranque, Toledo, 1996) comenzó en la Escuela de Hostelería de Toledo y entre los fogones de una cafetería familiar de Usera, y siguió su formación en grandes restaurantes como Casa Marcial (Asturias) o El Carmen de Montesión (Toledo) hasta que se hizo cargo de la dirección de cocina del restaurante Skina (Marbella) en septiembre de 2017, para el que logró la segunda Michelin dos años después. Entre sus logros también se encuentra su nombramiento como Mejor Chef Joven por la Guía Michelin España en 2022, en la primera edición de ese premio.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿vocación? ¿tradición familiar?

Siempre fui muy inquieto y cuando podía ayudar a mi abuela en la cocina lo hacía. Me gustaba mucho comer y eso fue lo que despertó mi interés por aprender a cocinar, para que la gente pudiera disfrutar igual o más que yo. Al principio, todo eran incertidumbres y du-



das sobre qué opciones elegir. Como mis notas no eran tan buenas nos decantamos por una escuela que no tuviera en cuenta las medias y acabé en la Escuela de Hostelería de Toledo.

¿Qué chefs marcaron tus inicios profesionales?
La verdad es que nunca fui una persona que buscara referentes o que siguiera especialmente a otros chefs. Pero, si tuviera que destacar algunos, serían Arzak, Nacho Manzano y el gran Martín Berasategui.

Diriges la cocina de Skina desde septiembre de 2017 pero el restaurante estaba abierto desde 2004 y lucía una estrella Michelin desde 2009. ¿Cómo fue tu llegada a un proyecto ya consolidado con solo 21 años y la obtención en 2020 de la segunda estrella?
Fue un inicio intenso y un camino lleno de piedras, tanto personales como profesionales. La falta de experiencia me hizo esforzarme mucho y, al salir de estudiar sin saber realmente de nada, tuve que trabajar sin descanso. Todo ese esfuerzo me permitió empezar a hacer cosas más personales. La delicadeza se trabaja, y llegar a esos resultados se convirtió en una de mis pequeñas obsesiones.
Seguimos trabajando y, cuando quisimos darnos cuenta, habíamos conseguido dar un paso gigante: tener dos estrellas en un rinconcito en el corazón de Marbella.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
Diría que la importancia de la gente que me rodea, el trabajo en equipo, el sentido del humor y el esfuerzo a nivel individual, siempre compartido con quienes te acompañan y te siguen en el día a día. También ser perfeccionista en cada elaboración que hago, buscando siempre alcanzar ese nivel de excelencia.





Apunte personal

Un sabor de la infancia: Te diría que en mi casa había cosas sencillas, pero ya teníamos algunos platos que nos encantaban. Por ejemplo, unos espaguetis con ajo que, una vez hechos, dejábamos que se quedaran crujientes en la base. A mi hermana y a mí nos encantaban.

Un ingrediente que nunca falte en tu cocina: El ajo, tanto por sus propiedades como por mi tierra, Toledo, donde creo que es un ingrediente que no falta en ninguna elaboración y que forma parte de la base de la cocina española.

En tu nevera de casa siempre hay: Yogurt griego, ya que tiene muchos beneficios y es sencillo de combinar.

El maridaje ideal: Una buena compañía con un vino dulce en cualquier rinconcito de Marbella con mi mujer.

Una manía: El café de la mañana.

Un hobbie: Disfrutar del tiempo en familia y con amigos, salir a comer con mi mujer y aprovechar al máximo esos momentos juntos. Siempre me ha gustado mucho patinar, aunque ahora, por falta de tiempo, lo tengo un poco aparcado.

En tu *playlist* suena: Estoy en una etapa en la que escucho de todo: música clásica, rap, reggae, pop… Lo que me pida el cuerpo.

Un destino gastronómico: Asturias, sin duda.

Un deseo por cumplir: Diría que todavía hay mucho por delante, pero sería un sueño poder visitar muchos de los restaurantes a los que hoy en día no puedo ir por falta de tiempo, tanto nacionales como internacionales.

Si no se hubieras sido chef... Pues seguramente cualquier cosa relacionada con el arte como la música, la fotografía o la pintura.

"HONESTIDAD, PERSONALIDAD Y PLACER SON TRES CONCEPTOS QUE FORMAN PARTE DE NUESTRA FILOSOFÍA COMO RESTAURANTE"



¿Cómo se consigue innovar? ¿qué te inspira?
Creo que aquí juegan un papel fundamental el equipo y la personalidad. Probar productos y ver qué te sugieren, descubrir ingredientes que no sean tan típicos y buscar con ellos algo diferente y propio.
La experiencia y el tiempo también ayudan a tener más claro el enfoque y a seguir una línea de investigación y creatividad. Cuando haces lo que te gusta y estás rodeado de gente que quiere avanzar cada día, es fácil que la pasión se convierta en un enorme impulsor de la inspiración.

¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo? ¿qué la hace distintiva? ¿cuál dirías que es tu sello personal?
Nosotros cocinamos Andalucía, dándole algunos toques internacionales según nuestro criterio, con la finalidad siempre de realzar el producto principal, potenciarlo y conseguir que despierte todos los sentidos.
Creo que la distinción siempre está en la personalidad. Al final, utilizar productos de cercanía y darles toques multiculturales con raíces de la tierra no creo que sea algo único, pero sí lo es conseguir que, dentro del estilo de cocina y la filosofía del propio restaurante, el cliente sea capaz de reconocerlo y disfrutar del producto principal, manteniendo siempre un equilibrio. Creo que eso es lo que nos hace distinguirnos del resto.
Nuestro sello personal es que el producto tiene que estar presente en todo momento. El cliente entra en Skina para disfrutar de cada momento que pasa dentro y conseguir que, durante ese rato, solo exista el disfrute.

¿Qué quieres transmitir a los comensales con tu cocina?
Honestidad, personalidad y placer. Son tres conceptos que forman parte de nuestra filosofía como restaurante.
En mi opinión, un restaurante siempre tiene que ser capaz de alegrar todos los sentidos: desde el trato hasta cada bocado, desde el momento en que el cliente entra hasta que sale.

¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Skina? ¿qué platos destacarías de esta temporada?
Principalmente, cercanía y hospitalidad. Para nosotros es muy importante que el cliente sienta que está en su casa y que abrace nuestra filosofía. Después vendrán los platos que le lleven a esos sabores que se disfrutarían en Andalucía, pero con esos toques que hacen que un bocado cambie y pase al siguiente nivel.
Tenemos platos como el gazpacho de piparras con tomates bastante peculiares, algo que la gente nota y nos hace saber. Aun siendo un



clásico, tiene muchos detalles que hacen que no sea el típico plato.
La gamba thai que hemos creado para este verano creo que ha sido todo un éxito. Juntamos un plato frío con bases muy thai, pero dándole ese toque de producto local con la gamba blanca y jugando con la frescura y el aliño de Andalucía. Tomamos como referencia esa gamba bien aliñada, pero sin perderse por el camino.

En Skina la bodega es una parte fundamental de la experiencia. ¿Cómo creáis el maridaje? ¿buscáis el vino más a apropiado para cada plato a posteriori o ya diseñas algún plato pensando en el vino con el que maridará? ¿ofrecéis algún tipo de maridaje sin alcohol, que tanto se está empezando a demandar?

Para los maridajes, Marcos Granda y el equipo de sala son fundamentales, ya que ellos crean, desde la máxima profesionalidad, la combinación y el momento de cada acompañamiento. Creemos que hay que dar opciones, pero sin perder el norte. No dejamos de incorporar propuestas nuevas si vemos que realmente funcionan y son una buena combinación, pero nunca pondremos nada que no esté al nivel que queremos solo porque responda a determinadas tendencias.

¿Te supone algún tipo de presión estar al frente de la cocina del restaurante más galardonado de Marbella?
Creo que la mayor presión nos la ponemos nosotros mismos, pero nunca por los galardones, sino por querer mejorar y crecer sin depender de factores externos como el reconocimiento o los elogios.

¿Qué dirías que tiene esta ciudad malagueña para que esté inmersa en un auténtico boom a nivel de restauración?
Tenemos tanto cliente nacional como internacional, eso te da otro nivel de exigencia ya que muchos de nuestros clientes van a muchos restaurantes de todo el mundo, y creo que eso hace que el nivel de los profesionales suba y crezca cada año.*

SKINA
Av. Cánovas del Castillo, 9 · 29601 Marbella (Málaga)
Tel.: 604 486 303
www.restauranteskina.com

Tributo a los 50 años de la Nueva Cocina Vasca



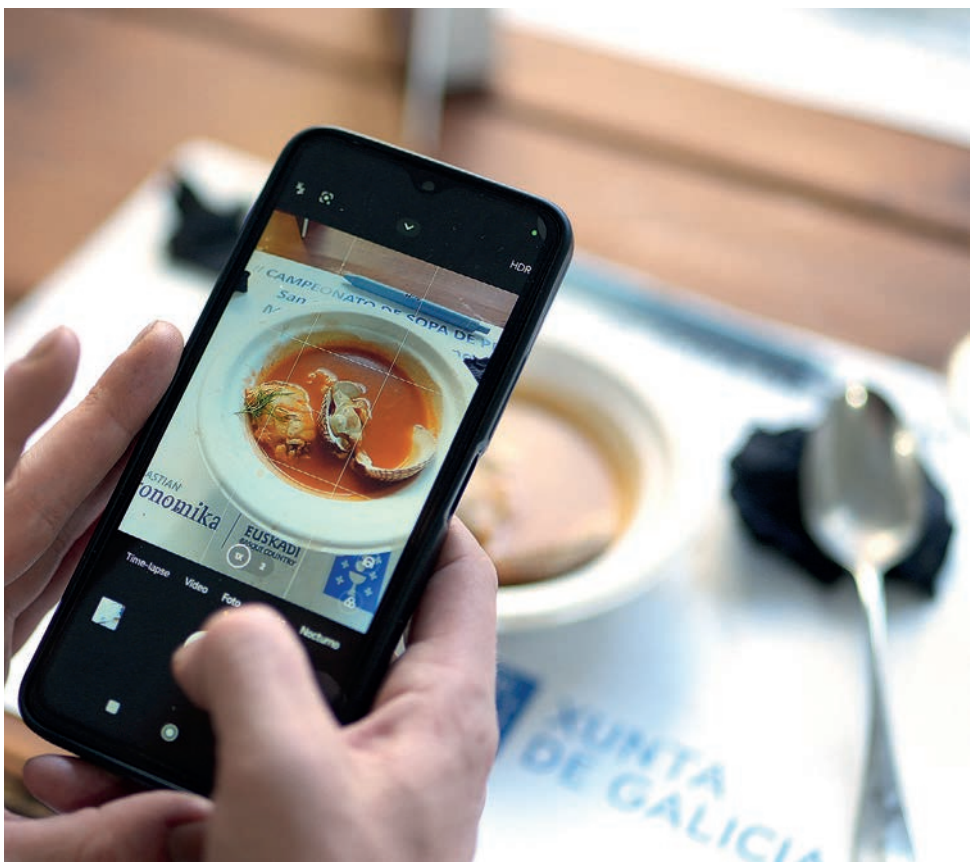
XXVIII SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA EUSKADI BASQUE COUNTRY



No será una edición más. Será el momento de mirar atrás para entender cómo empezó todo y hacia dónde va la cocina. Y es que la 28ª edición del decano de los congresos gastronómicos –que se celebrará del 5 al 7 de octubre en el Palacio Kursaal de San Sebastián– tendrá como lema 'La chispa que prendió el fuego' y mirará al movimiento que en 1976 generó una energía que acabaría teniendo una influencia enorme y ayudaría a reescribir la historia de la cocina española contemporánea.



San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country volverá a convertir la capital guipuzcoana en el centro de atención gastronómico mundial con una edición en la que no sólo se contará con algunos de los nombres más destacados de la cocina internacional, sino que bajo el lema 'La chispa que prendió el fuego', también recordará la herencia y la influencia de la Nueva Cocina Vasca en el año en el que se cumple el 50 aniversario de este movimiento. Un movimiento que no solo cambió la cocina vasca, sino que ayudó a reescribir la historia de la cocina española contemporánea. Nacida en 1976 la Nueva Cocina Vasca supuso un cambio de paradigma en la culinaria española abriéndola al mundo y haciéndola cómplice de otros grandes movimientos gastronómicos internacionales. Para celebrar este hito, San Sebastian Gastronomika 2026 reunirá a algunos de los fundadores de esta revolución, como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Tatús Fombellida, Ramón Roteta, Karlos Arguiñano, Martín Berasategui e Hilario Arbelaitz, pero también a grandes figuras internacionales,





El 'Gueridón de oro' recaerá en Luis Gutiérrez

Luis Gutiérrez, responsable de *The Wine Advocate* en España, recibirá el Gueridón de Oro por su decisiva contribución a cambiar la historia reciente del vino español.
Desde que asumió en 2013 la valoración de los vinos del país, el perfil de los mejor puntuados ha evolucionado de forma notable, abriendo oportunidades a jóvenes viticultores y bodegueros, situando en el mapa zonas antes olvidadas y devolviendo reconocimiento a grandes casas históricas, especialmente en Rioja, que atravesaron años difíciles en tiempos dominados por la superconcentración.

Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà i Torras

El Premio Pau Albornà i Torras será para la periodista ruso-estadounidense Anya von Bremzen, una de las grandes divulgadoras internacionales de la cocina española. Entusiasta de la cocina vasca desde comienzos de los años 2000, dedicó diez años de trabajo a *The New Spanish Table*, un libro fundamental para entender y proyectar la riqueza culinaria española en Estados Unidos. En su prólogo, de hecho, agradece la ayuda de varios cocineros vascos. Von Bremzen ha escrito sobre gastronomía en medios como The New Yorker, Los Angeles Times, Chicago Tribune y The New York Times, además de revistas especializadas como Food & Wine y Travel + Leisure. Y ha ganado tres premios James Beard, considerados como los 'Oscar' gastronómicos en Estados Unidos.





como Pierre Gagnaire y Michel Troisgros. La mirada de San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country se posará también sobre la herencia y la influencia de la Nueva Cocina Vasca en generaciones posteriores, con la participación de algunos de los cocineros más grandes que llegaron después y que encontraron en aquella revolución un camino abierto. Algunos han reconocido abiertamente la influencia de la Nueva Cocina Vasca en sus trayectorias, como Gastón Acurio, impulsor de la proyección internacional de la cocina peruana. Habrá además un espacio destacado para recordar el papel fundamental de Luis Irizar, el Maestro, figura imprescindible para comprender el origen, el fondo y la dimensión humana de todo aquello.

Representación internacional

Desde Rimini llegará Jacopo Ticchi, chef de Da Lucio*, una de las voces más singulares de la nueva cocina italiana del mar. Su trabajo ha situado en primer plano el aprovechamiento integral de las piezas y una lectura contemporánea del Adriático que se aleja de los códigos clásicos de la trattoria marinera. También se incorpora Mauro Colagreco, chef de Mirazur*** (Menton, Francia), un restaurante construido alrededor de un ecosistema: huertos propios, calendario lunar, biodiversidad y cocina de frontera entre Francia, Italia y la memoria argentina de Colagreco. El mapa internacional se completa con Poul Andrias Ziska, al frente de Paz**, en Tórshavn, Islas Feroe. Una propuesta que



nace de un territorio extremo donde las técnicas tradicionales y el paisaje forman parte de su adn culinario.

Figuras nacionales

San Sebastian Gastronomika 2026 suma una destacada representación nacional. Joan Roca, desde El Celler de Can Roca***, regresará como una de las figuras centrales de la cocina contemporánea española. La joven cocinera Iris Jordán, desde Ansils* en Anciles, Huesca, llevará al Kursaal la fuerza de una cocina pirenaica que ha encontrado en la montaña del valle de Benasque una vía propia de expresión. También estarán Paco Pérez, cuya trayectoria en Miramar**, en Llançà (Girona), ha construido una lectura mediterránea profundamente ligada al mar de la Costa Brava; Paco Roncero, desde su restaurante madrileño del Casino de Madrid; Francis Paniego, representante de la memoria riojana contemporánea en El Portal de Echaurren**, en Ezcaray (La Rioja); Josean Alija y su cocina delicada en Nerua* (Bilbao); y Quique Dacosta, quien desde Dénia (Alicante) ha hecho del Mediterráneo la base conceptual de uno de los grandes restaurantes europeos.





Martín Berasategui recibirá el Premio Homenaje

El gran homenaje será para Martín Berasategui, que cumple medio siglo como cocinero. Un tributo hecho desde el respeto, la admiración y el cariño a una figura que forma parte de la historia viva de la gastronomía. Representa el nexo de unión entre aquellos iniciadores y todo lo que ha venido después. Su trayectoria lo confirma: su casa de Lasarte-Oria mantiene las tres estrellas Michelin y su carrera sigue siendo una de las más sólidas y reconocibles de la cocina vasca con restaurantes abiertos en diferentes partes del mundo. Un cocinero que ha sabido convertir la ambición en método sin dejar de sonar a casa porque ha mantenido siempre las raíces en Donostia conjugando la alta cocina, con sus 12 estrellas Michelin, con su dimensión popular.

Principales ponentes españoles participantes

Andoni Luis Aduriz, Beñat Ormaetxea, Edorta Lamo, Elena Arzak, Erlanz Gorostiza, Francis Paniego, Hilario Arbelaitz, Iris Jordán, Javier Díaz, Joan Roca, Jon Gil Zárate, Josean Alija, Juan Azorín, Juan Carlos Capel, Luis Alberto Lera, Luis Gutiérrez, Martín Berasategui, Pablo Loureiro, Paco Pérez, Paco Roncero, Paolo Casagrande, Pedro Subijana, Quique Dacosta, Ramón Roteta, Tatus Fombellida y Xune Andrade.

Georgia será el país invitado

Georgia, país invitado de Gastronomika 2026, llega como una de las grandes cocinas europeas aún por descubrir. Forjada durante siglos en el cruce entre Oriente y Occidente y marcada por las rutas comerciales de la antigua Ruta de la Seda, su cocina combina una identidad profundamente arraigada con una sorprendente modernidad: abundancia vegetal, fermentaciones, aprovechamiento y una forma de entender la mesa que hoy resulta plenamente contemporánea.

Novedad: se celebrará la final del VI Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa

Por primera vez, San Sebastian Gastronomika acogerá la final del tradicional Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa que organiza la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa con el apoyo del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco y del Departamento de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Ane Ruiz, la directora ejecutiva de Hostelería Gipuzkoa, ha destacado que "la incorporación del Campeonato de Pintxos a San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country nos permite dar mayor visibilidad al talento de nuestros profesionales en uno de los mejores escaparates gastronómicos posibles y seguir poniendo en valor el pintxo como una de las grandes señas de identidad de nuestro territorio. Queremos que este campeonato siga creciendo y consolidándose como una referencia para el sector y para la promoción de la gastronomía guipuzcoana".

Los establecimientos finalistas elaborarán sus propuestas el 7 de octubre en el Palacio Kursaal, ante un jurado profesional compuesto por especialistas del ámbito gastronómico, periodistas y representantes del sector. El jurado concederá el premio al Mejor Pintxo o Banderilla de Gipuzkoa y a la Mejor Propuesta de Cocina en Miniatura, además del pase al Campeonato Estatal de Pintxos y Tapas, que se celebrará un año más en el marco de Madrid Fusión. En conjunto, el campeonato repartirá 6.000€ en premios.





Bacalao al pil-pil de Beñat Ormaetxea

El bacalao, uno de los ejes de esta edición

Pero Gastronomika 2026 no se limitará a mirar hacia atrás, como anunció Benjamín Lana, el director del congreso, en la presentación celebrada en el espacio Kofradia - Itsas Etxea del muelle de San Sebastián: "Gastronomika será este año más experiencial, más basado en el show me que en el tell me. El congreso pretende también seguir mirando mucho al mar porque queremos seguir siendo los mejores y para eso tenemos que serlo en las cosas en las que no nos pueden copiar, y el mar es una de ellas".

Así, esta edición incorporará el primer Encuentro Internacional del Bacalao, que reunirá durante el martes 6 de octubre a cocineros, historiadores, escritores, científicos, representantes de la industria y profesionales de distintos países con un objetivo común: recuperar el protagonismo gastronómico, histórico y cultural de uno de los productos más influyentes de la historia de la alimentación.

El encuentro nace con vocación de continuidad para poner en valor un ingrediente que durante siglos sustentó economías, impulsó rutas comerciales y dio forma a algunas de las grandes tradiciones culinarias de cuatro continentes, pero cuyo consumo ha ido perdiendo presencia entre las nuevas generaciones.

"Con este encuentro queremos devolver al bacalao el lugar que merece en la conversación gastronómica internacional. No solo hablamos de un ingrediente extraordinario, sino de un producto que ha marcado la historia de la alimentación, del comercio y de numerosas culturas culinarias. San Sebastián Gastronomika quiere convertir este proyecto en un espacio permanente de reflexión, divulgación e





innovación en torno al bacalao" señalan desde la organización del congreso.

La programación combinará historia, gastronomía, divulgación y showcookings con un amplio abanico de actividades que permitirán descubrir mejor las cerca de sesenta especies de bacalao existentes y conocer platos tradicionales de países donde este pescado ocupa también un lugar central, como Noruega, Islandia, Portugal, Italia, Brasil, Cabo Verde o Nigeria.

Se hablará asimismo del trabajo de las mujeres en la industria bacaladera en tierra y de la situación actual del sector.

Entre las ponencias destacan las de figuras como el chef Josean Alija (Nerua*, Bilbao) que hablará sobre 'Alta cocina y bacalao: tradición, ocaso y vanguardia' o el escritor estadounidense Mark Kurlansky, autor de 'El bacalao: biografía del pez que cambió el mundo', que incorporará al congreso una mirada histórica y cultural especialmente conectada a este pro-

El legado de la Nueva Cocina Vasca



Pedro Subijana: "Cuando tú llegas a un sitio en el que las cosas funcionan de una manera determinada no puedes llegar y romperlo todo. Tienes que sumarte y sumar. Creo que preparamos un terreno propicio para eso y ese es uno de los tesoros más grandes que ha dejado la Nueva Cocina Vasca. Ese apoyo, esa colaboración y ese corporativismo".



Karlos Arguiñano: "Dejamos una enciclopedia abierta y barata para que todo el mundo pueda disfrutar de nuestro trabajo y nuestra experiencia. Lo hemos puesto todo boca arriba para que todo el mundo pueda ir mejorando".

Gastronomika volverá a coronar la mejor cocina con AOVE

El idilio entre la alta gastronomía, el mejor aceite de oliva virgen extra y el congreso San Sebastián Gastronomika – Euskadi Basque Country suma un nuevo capítulo. La Diputación Provincial de Jaén ha convocado la XXIII edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior", uno de los certámenes culinarios más prestigiosos y consolidados del panorama nacional e internacional.

El concurso persigue un objetivo claro: estimular la creatividad de los profesionales de los fogones y promocionar las virtudes gastronómicas del AOVE jiennense. Cada participante podrá presentar una única receta de autor que debe tener como requisito indispensable la utilización, al menos, de uno de los aceites distinguidos con el sello "Jaén Selección 2026".

Los ocho seleccionados se batirán en duelo el miércoles 7 de octubre por la mañana en el marco de San Sebastián Gastronomika. El jurado estará compuesto por los chefs Francis Paniego del restaurante El Portal de Echaurren, Paco Roncero del restaurante Paco Roncero Restaurante** y Ferran Polls del restaurante Solo (Almería) en calidad de ganador de la pasada edición. A ellos se suman los periodistas especializados en gastronomía Mitxel Ezquiaga, periodista de El Diario Vasco y Alberto Granados, periodista y director de la revista gastronómica Gastroplanet. También formarán parte del jurado Francisco Javier Lozano Blanco, Diputado Delegado del Área de Promoción y Turismo que actuará como Presidente y Vicente López, técnico del Área de Promoción y Turismo que actuará como Secretario.**

El ganador o ganadora del certamen, además del reconocimiento del sector, se llevará un premio en metálico de 8.000 euros y una placa conmemorativa para su establecimiento.



ducto. Su vínculo con la cultura vasca y con el bacalao lo convierte en una de las voces más transversales del programa.

La cocina vasca tendrá un papel central en el encuentro con una sesión dedicada a la identidad, el recetario, el oficio y la vigencia del bacalao en una de sus grandes culturas gastronómicas. El showcooking reunirá a Javier Díaz, de Alhambra (Pamplona); Beñat Ormaetxea (Jauregibarria, Amorebieta); José Gil Zárate (Ahantz-Espacio Gastronómico, Ugao Miraballes); y Pablo Loureiro (Casa Urola, San Sebastián). Sus intervenciones para el título 'Anatomía vasca del Bacalao' permitirán recorrer las distintas formas de entender el bacalao, desde la tradición popular y la memoria culinaria hasta la técnica profesional y las interpretaciones actuales del producto.

Como colofón, San Sebastian Gastronomika propondrá que el 6 de octubre sea reconocido como Día Mundial del Bacalao, una iniciativa nacida en Donostia con vocación internacional.



Y habrá incluso una sorpresa histórica e icónica: la nao San Juan llegará por primera vez al puerto de Donosti. Esta réplica del ballenero vasco del siglo XVI, llegará con un cargamento de bacalao seco que conectará el congreso con la memoria marítima y comercial del País Vasco. Durante los días del encuentro, ese bacalao podrá adquirirse a las puertas del Kursaal, convirtiendo el homenaje al producto en una experiencia abierta a la ciudad y en un puente entre la historia y la gastronomía.

La importancia de los cuchillos

La cuchillería tendrá este año un protagonismo inédito en San Sebastian Gastronomika como uno de los oficios esenciales que sostienen la alta cocina. De la mano de Raíz Culinaria Castilla-La Mancha y la marca de excelencia Legado Artesano, el congreso pondrá el foco en el cuchillo no solo como herramienta, sino como pieza de precisión, objeto artesano y prolongación de la mano del cocinero, con tres talleres especializados y una mesa re-



donda en el Auditorio Principal dedicados a su fabricación, geometría, técnicas de corte, afilado y mantenimiento.

Tabernas y Parrillas

El escenario alternativo dedicado a las tabernas evolucionará a partir de esta edición hacia un formato más experiencial y pasará a llamarse Tabernas y Parrillas. Su programación crecerá con degustaciones y propuestas formativas. Entre ellas, destacará la presencia de los primos Arregi, Elkano y Kaia-Kaipe, que estarán por primera vez juntos y desvelarán los secretos de su célebre rodaballo con parrilla en directo. Además, el domingo se celebrará un homenaje al txipirón, con al menos siete platos distintos elaborados por otros tantos restaurantes renovadores, aquellos que los crearon o los elevaron a los altares gastronómicos.

El valor de los ostatus y el talento joven

Además, el congreso acogerá un encuentro para poner en valor los ostatus (bares, restaurantes o establecimientos de hostelería municipal que actúan como el centro de la vida social y punto de encuentro en los pueblos pequeños del País Vasco y Navarra) de la mano de la Diputación de Gipuzkoa.

El congreso alumbra también este año el Encuentro de talento joven Gastronomika Off, en el que participarán 50 jóvenes de toda la península 50 años después de la Nueva Cocina Vasca. Un espacio patrocinado por Alimentos de España y pensado para compartir ideas, crear conexiones y tomar el pulso a las nuevas tendencias de la gastronomía. Un espacio más cercano y participativo en el que el futuro del sector tendrá voz propia.

Experiencias gastronómicas irrepetibles

El martes por la noche tendrá lugar una cena inédita para aproximadamente 50 comensales, Masters&Comanders, concebida como un encuentro gastronómico excepcional en torno a tres elementos: el producto, el fuego y el vino. La iniciativa reúne por una noche las parrillas de La Cúpula de El Capricho (nº1 de World's 101 Best Steak Restaurants 2026), Laia Erretegia (nº3) yJulián de Tolosa (nº6), tres casas con una personalidad propia pero unidas por una misma filosofía: la búsqueda de la excelencia alrededor de la carne, la selección del producto y el dominio de la parrilla. El objetivo no es plantear una cena convencional, sino construir una experiencia gastronómica irrepetible, en la que tres de los mejores especialistas en carne y fuego del mundo ante un grupo muy reducido de comensales.

Durante esta edición también se va a crear un pintxo en homenaje al 50 aniversario de la Nueva Cocina Vasca, con el apoyo del Cabildo de Tenerife y el Instituto del Pintxo. Y de la mano de Fomento San Sebastián se realzarán dos actividades: Una comida-ponencia disruptiva con Quique Dacosta y su equipo dentro del programa Cooking Innovation, para hablar de la cocina como sistema operativo de innovación.

Y otra comida-sobremesa para poner en valor a algunos de los cocineros emergentes en la nueva cocina donostiarra.

Con una edición que mira al origen para seguir avanzando, Gastronomika volverá a reunir memoria, talento, producto, reflexión y emoción. Y recordará que a veces una chispa basta para encender un cambio que ya no se apaga.

Asimismo, San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country seguirá contando con un espacio dedicado a la feria profesional.*



LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y LA DIGITALIZACIÓN EN EL SECTOR DEL VINO

Algoritmos y taninos



Llevo más de 40 años oliendo corchos, y os confieso una cosa: nunca pensé que acabaría hablando de algoritmos y de taninos en el mismo artículo. Pero esto es lo que hay. La inteligencia artificial ha entrado en nuestras vidas por la puerta grande y sin llamar. Y en el sector del vino, también. Pero, no creo que haya venido a quitarnos el trabajo. Viene a quitarnos excusas.



POR JAVIER CAMPO

Y para hablar de todo esto, empecemos por lo básico. Por la tierra. Durante siglos, nos hemos guiado por la experiencia, por el calendario lunar, por el ojo entrenado para saber cuándo hay que vendimiar o cuándo hay que esperar o por la intuición. Hoy en día, la intuición convive ya con sensores que miden la humedad del suelo cada media hora, drones que sobrevuelan las cepas "mirando" a ver si las plantas tienen estrés hídrico y modelos predictivos que anticipan que el mildiu ataque a tu viña con más antelación que Roberto Brasero en la tele hablando del tiempo.

El viñedo ya no es solo vino y paciencia

Ya hay bodegas en muchas zonas, como por ejemplo en Rioja o Penedés, que están trabajando con plataformas digitales dedicadas a la agricultura que cruzan datos climáticos, satelitales y de



suelo para decidir qué parcela debe ser regada y podada o a qué parcela no hay que hacerle nada. Y esto siempre lo ha hecho el enólogo. No tocar nada muchas veces es la mejor decisión. La diferencia es que ahora la confirmación nos llega desde un algoritmo.

¿Y esto sustituye al enólogo? Pues sinceramente, creo que no. Lo ayuda y libera de ciertas labores más pesadas y tediosas mirando al suelo y al cielo prácticamente todo el día, sin darle tiempo a otras cosas importantes como decidir con criterio. Y el criterio, no lo da una máquina. Por lo menos, aún no sabe hacer del todo bien. Pero, tiempo al tiempo.

La bodega convertida en una *cloud* de datos

Cuando empezamos a escudriñar el trabajo de la bodega, esto se pone interesante. La fermentación, que en muchos casos hasta no hace demasiado tiempo era casi un acto de fe, ahora esta monitorizada en tiempo real y con mediciones muy precisas. Temperatura, densidad, población de levaduras o evolución de los azúcares. Todo queda registrado y, sobre todo, todo se puede corregir antes de que sea demasiado tarde.

Y esto que a muchos les hubiera parecido ciencia ficción no hace tantos años, es pura ciencia y operativa estratégica. Y nos guste o no, la operativa es lo que separa a una bodega que factura de una que sobrevive a base de cierto romanticismo que luego no se convierte en beneficio. Puedo afirmar que he visto proyectos de bodega donde la digitalización del proceso productivo no ha restado ni un ápice de "artesanía" al producto final. Al contrario de lo que se pueda pensar, ha permitido repetir los aciertos y no repetir los errores. Básicamente lo que llevan haciendo los enólogos durante toda la vida, pero ahora la memoria que antes dependía de una libreta de bodega y de la propia del bodeguero, ahora está perfectamente controlada entre *bites* y *displays*.

El marketing del vino se reinventa por narices

Aquí es donde el sector se ha llevado el mayor bofetón. Y también donde más se resiste a mirar una realidad que tiene enfrente. Las reglas del juego han cambiado. Durante décadas el vino se ha vendido por una etiqueta bonita, una historia familiar durante no se sabe cuántas generaciones y un sumiller con buena labia. Pero eso ya no basta. El consumidor de hoy, sobre todo el que tiene menos de cuarenta años y cada vez bebe menos, pero bebe mejor, busca la información en la red antes de comprar, hace una comparativa *online*, lee reseñas y decide muchas veces sin pisar una bodega o probar un vino.

La inteligencia artificial generativa ha llegado para ayudar a las bodegas a contar su historia de una forma más rápida y mucho más segmentada, con contenidos personalizados dependiendo del cliente, recomendaciones de maridaje automatizadas (qué horror por la parte que me toca), *chatbots* que resuelven dudas sobre una añada si mirar el reloj, porque el algoritmo no duerme aunque el bodeguero o el comercial sí lo haga. Herramientas de análisis predictivo que anticipan que vino se va a vender mejor y en qué época del año, ahorrando errores de producción que antes se pagaban muy caros.

Pero hay que tener cuidado, porque aquí hay una trampa en la que caen muchas bodegas. Y es el escribir o describir sin alma un vino con nuestra amiga la inteligencia artificial. Y dejadme deciros, por la parte que me toca, que un texto generado sin criterio se nota a la legua. La tecnología nos puede dar velocidad y datos. Crear contenido con facilidad y sobre todo comodidad. Pero la voz, la que conecta con el cliente final, la sigue poniendo una persona y no un avatar. Quien delegue eso por completo, va a vender menos seguro.

La experiencia del cliente puede mejorar sin perder demasiado el alma

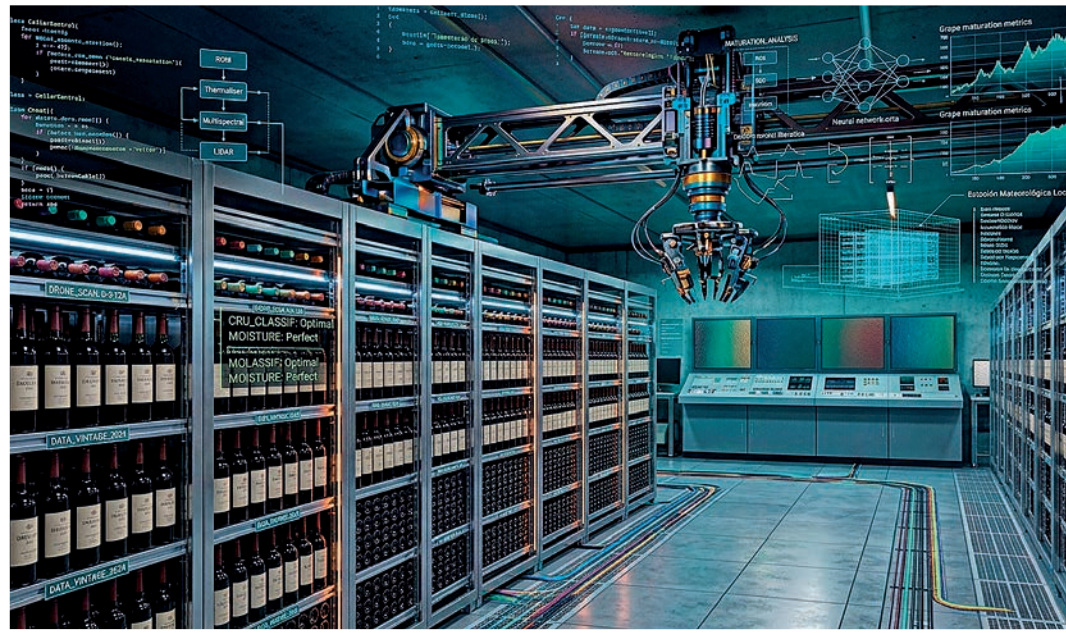
En la bodega, en la tienda y en el propio restaurante, la digitalización también ha cambiado algunas reglas. Cartas de vinos digitales con recomendaciones inteligentes, sistemas que sugieren el maridaje según el plato, *apps* que permiten al cliente escanear una etiqueta y acceder al instante a la ficha técnica completa de la añada.

Todo esto no sustituye al sumiller de sala. En algunos casos, lo complementa y, en el mejor de los casos, lo hace parecer más brillante porque llega a la sala con la información ya masticada y reciente. Atrás ha quedado la virtud de la memoria para poder ejercer la sumillería.

En la bodega, en el turismo enológico, pasa lo mismo. Experiencias inmersivas, recorridos virtuales por el viñedo antes o durante la visita, sistemas de gestión que optimizan las reservas y evitan esos colapsos típicos de los fines de semana o épocas estivales. La tecnología bien usada, no despersonaliza la visita de la bodega. Ayuda a las personas a prepararla mejor para que, cuando llegue el visitante, el tiempo que pasa con el equipo humano sea el que de verdad cuenta.

Lo que la inteligencia artificial no puede hacer

Y aquí llego a la parte que más quiero defender, porque llevo toda mi vida viviendo de ello. Ninguna máquina cata vinos. Ninguna máquina siente o hace sentir la emoción de abrir una botella. Ninguna máquina transmite pasión contando por qué ese pago en concreto o esa orientación, da un vino distinto a la parcela de al lado.



La inteligencia artificial procesa datos. El vino en cambio, sigue siendo memoria, territorio, oficio, trabajo, esfuerzo y personas. Lo que cambia no es la esencia del producto, sino la manera en que llegamos a hacerlo mejor, contarlo mejor y venderlo mejor. Quien entienda la tecnología como una amenaza, se quedará mirando como pasa el tren. Quien la entienda como una herramienta más en la bodega, junto a una barrica o una pipeta, le sacará ventaja que el que no la usa tardará años en alcanzar.

La formación es el eslabón que nadie nombra

De todo aquello que rodea la digitalización del sector, hay una parte que se comenta poco y que a mí, como formador, me toca de cerca. De nada sirve contratar una suscripción de un mes a la mejor inteligencia artificial, comprar el sensor más caro o inscribirse en la plataforma de análisis más sofisticada si nadie en la bodega sabe interpretar o utilizar la información que esa herramienta le está dando.

He visto inversiones tecnológicas notables aparcadas en un cajón porque nunca se recibió la formación correcta y necesaria para sacarle el máximo partido a la herramienta. La tecnología no falla casi nunca. Lo que falla es la planificación y la interacción de quien va a usarla. Esto exige un cambio de mentalidad tan importante como el propio cambio tecnológico.

El enólogo y el bodeguero, deben aprender y entender que debe conocer los datos igual que reconoce la variedad por la hoja. Y el equipo comercial necesita entender el análisis de datos igual que conoce las técnicas de venta.

No hace falta que se conviertan en ingenieros, pero sí que pierdan el miedo. Las academias, las escuelas de hostelería, las facultades de enología y los propios consejos reguladores tienen aquí una responsabilidad que todavía no han asumido del todo, aunque vayan avanzando. Deben acompañar la digitalización con una formación real y no con una charla de dos horas para quedar bien en la memoria anual.



Pequeñas bodegas, grandes decisiones

Se suele hablar de la inteligencia artificial como si solo estuviera al alcance de las grandes bodegas, con departamento de I+D propio, y es un error que conviene desmontar cuanto antes. Muchas de las herramientas más útiles hoy son accesibles, escalables y, sobre todo, baratas, comparado con lo que costaban hace cinco años. Una bodega familiar de tamaño medio



puede permitirse un sistema de reservas inteligente, una herramienta de generación de contenido para sus redes sociales, o un panel de control que le diga en que mercado está vendiéndose mejor alguno de sus vinos.

La diferencia no la marca el tamaño de la bodega. La marca la actitud de quien la dirige. Conozco proyectos muy pequeñitos que han sabido introducir herramientas digitales de manera progresiva sin necesidad de perder el foco en lo esencial para ellos. Y también conozco bodegas grandes que siguen gestionando su relación con los clientes y el mercado como si estuviésemos en 1995. El tamaño de la bodega y su potencia económica ayudan, pero no es la variable que decide quién se queda atrás o no.

El futuro ya está descorchado

El sector del vino español, con su enorme diversidad de denominaciones de origen, procedencias y su tejido ingente de bodegas familiares, tiene ante sí una oportunidad muy clara en lo que se refiere a digitalizarse sin renunciar a su singularidad. No se trata de convertir una bodega en una *start-up*. Se trata de usar las herramientas que existen en la actualidad para tomar mejores decisiones, contar mejor una historia y llegar a un consumidor que cada vez bebe menos, pero exige más.

La inteligencia artificial no va a hacer mejor vino. De hecho, no va a hacer vino porque no puede. Pero puede ayudar a que las personas que sí lo hacen tomen mejores decisiones y cometan menos errores para llegar a más gente con menos esfuerzo. El resto, la parte que de verdad importa, va a seguir dependiendo de la tierra, del clima, del oficio y, sobre todo, de las manos que han cuidado las cepas durante generaciones. Y para que quede claro, por si se nos había olvidado, eso, de momento, ningún algoritmo lo sabe hacer.

Si me preguntan si la inteligencia artificial va a cambiar el sector del vino, mi respuesta es sí. De hecho, ya lo está haciendo. Pero no va a saber descorchar una botella con quien amamos. Personas: 1 Algoritmo: 0.✻

Todas las imágenes de este artículo han sido generadas por inteligencia artificial

Zamora Company refuerza su estructura en EE.UU., Canadá y Latinoamérica

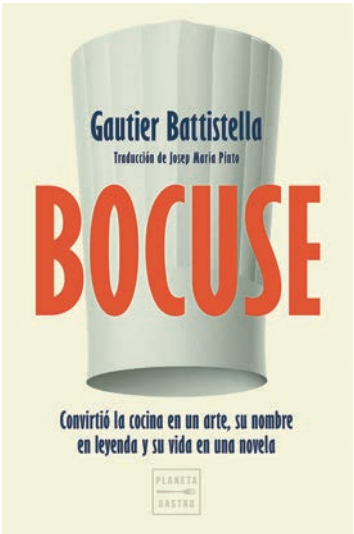




Zamora Company, compañía propietaria de Licor 43, Ramón Bilbao o Martin Miller's Gin, entre otras marcas de vinos y espirituosos premium, ha reforzado su estructura de liderazgo con la incorporación de Mike Howard y André Duarte como responsables de los clúster de Norteamérica y Latinoamérica, respectivamente.
Los nombramientos responden a la apuesta de la compañía por fortalecer su capacidad de gestión regional y acelerar la ejecución de su estrategia de crecimiento en dos regiones prioritarias para su desarrollo internacional.

Vibrante y cautivadora biografía literaria

Planeta Gastro lanza la biografía novelada del gran chef francés Paul Bocuse, creador de la Nouvelle Cuisine, con motivo del año de su centenario.
En esta vibrante y cautivadora obra, Gautier Battistella, reconocido novelista y ex periodista de la Guía Michelin, nos cuenta la épica historia de Paul Bocuse, el chef más emblemático del siglo XX. Combinando el estilo narrativo con un profundo conocimiento de la alta cocina, Battistella pinta un retrato del hombre que revolucionó la gastronomía francesa y mundial, y convirtió a los chefs en estrellas culturales. Basado en una extensa investigación, testimonios personales y archivos históricos.



Presentada la primera planta de desalcoholización de vino de Aragón



Destilerías San Valero ha presentado en Cariñena la primera planta de desalcoholización de vino de Aragón, para elaborar vinos 0,0 o de baja graduación, los llamados vinos NOLO (No and Low Alcohol). Esta nueva línea permite a las bodegas responder a una demanda creciente del mercado y abre la puerta a incorporar estos vinos a la D.O. Cariñena, al elaborarse en su zona de producción y tras la modificación y aprobación de su pliego de condiciones realizada. La nueva planta cuenta con una capacidad de procesamiento de hasta 2.000 litros por hora y puede producir más de 10 millones de litros al año.

Colaboración estable para impulsar la cultura del vino en la hostelería



La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), Hostelería de España y la Federación Española del Vino (FEV) han firmado una alianza de colaboración estable para impulsar la cultura del vino en el canal hostelero, reforzando el papel de bares, restaurantes y establecimientos Horeca como espacio privilegiado de descubrimiento, experiencia y valorización del vino español.

Se desarrollarán proyectos de formación, turismo enogastronómico, sostenibilidad, consumo responsable y apoyo a la España rural.
La iniciativa parte de una realidad compartida: el vino y la hostelería contribuyen de forma decisiva a la proyección de la Marca España, a la dinamización de los territorios y a la creación de experiencias vinculadas al disfrute, la calidad y la convivencia.

Jerez se presenta en Barcelona como 'Capital Española de la Gastronomía 2026'







El Ayuntamiento de Jerez organizó el pasado 14 de septiembre en el restaurante Azul Rooftop Barceloneta de Barcelona, dirigido por el chef Romain Fornell, un acto como 'Capital Española de la Gastronomía 2026'. El objetivo del encuentro fue proyectar la identidad culinaria, cultural y turística de Jerez en la capital catalana y reforzar los vínculos entre estas dos ciudades con una destacada cultura gastronómica y turística.

La presentación estuvo presidida por la alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo, y el alcalde de Barcelona, Jaume Collboni, acompañados por el director general de Grupo Emperador International Brands, Ángel Piña y el chef Javier Muñoz.

La alcaldesa adelantó que el impacto para la ciudad desde su proclamación alcanza ya los 33,5 millones de euros. Fundador, patrocinador del acto y una de las grandes bodegas históricas de Jerez, participó junto a su nueva gama de vinos Torre de Macharnudo by Harveys y sus combinados de brandy Fundador.

Daia apuesta por una mixología consciente



La mixología *mindful* se abre paso como una de las nuevas tendencias de la coctelería. Una forma de disfrutar del ritual, la creatividad y el momento, sin necesidad de incorporar alcohol. Daia Slow Beach Hotel Conil, apuesta por esta tendencia de la mano de Tavira Rooftop Bar, un escenario frente al mar y con los atardeceres de Cádiz como telón de fondo. Tavira incorpora a su propuesta una selección de *mocktails* desarrollada bajo la dirección creativa del reconocido *bartender* internacional Diego Cabrera.



UMusic Hotel Madrid recibe la certificación GF Destinations

Ubicado en pleno corazón de la capital, UMusic Hotel Madrid ha obtenido la certificación GF Destinations otorgada por Gluten-Free Food Program (GFFP) convirtiéndose en el primer hotel de Europa certificado bajo este programa. Así, aporta a los viajeros que siguen una alimentación sin gluten una mayor tranquilidad a la hora de disfrutar de la propuesta gastronómica del hotel, gracias a protocolos específicos, personal formado y controles orientados a reducir el riesgo de contacto cruzado.

Anecoop recibe un premio a la innovación agroalimentaria



AgroBank, la línea especializada de CaixaBank para el sector agroalimentario, ha entregado a Anecoop el Premio a la Innovación Agroalimentaria 2026 en la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, en reconocimiento a su apuesta por la transformación tecnológica de los procesos productivos y por un modelo que combina innovación, eficiencia y sostenibilidad.
Se trata de la primera edición de unos galardones que se estructuran en un total de once premios territoriales y una gala nacional que se celebrará el próximo 1 de diciembre en el Basque Culinary Center de San Sebastián.



CLOS COR VI COMIENZA UNA NUEVA ETAPA

La bodega valenciana Clos Cor Ví se renueva con un cambio total tanto en las marcas de sus vinos como en la elaboración, fruto de una profunda reflexión y de un aprendizaje de más de 20 años de trayectoria. Para Luis Corbí, propietario de la bodega "esta evolución no es una ruptura, sino una renovación consciente. Cada una de las nuevas marcas nace para expresar un carácter distinto del territorio, reflejando sus suelos, microclimas y variedades con mayor pureza. Esta es nuestra filosofía, poner en valor nuestra tierra, nuestros viñedos, para mostrar al mundo su personalidad. Para nosotros, es muy importante en esta nueva etapa contar con la sabiduría y el buen hacer del enólogo Javier Revert".
Los nuevos cuatro vinos que expresan el terruño de Moixent y Requena son los blancos El Ramblar y Loma de las Carrascas (D.O. Valencia) y los tintos Pago de los Álamos y La Viña de los Rosados (D.O. Utiel – Requena).

École Ducasse ofrece nuevos cursos centrados en los vegetales

A la vez que la gastronomía continúa evolucionando hacia unos enfoques más centrados en los vegetales, École Ducasse amplía su oferta de formación profesional con tres nuevos programas intensivos que se pondrán en marcha en la primavera de 2027. Los nuevos programas reflejan algunas de las transformaciones más importantes que están redefiniendo actualmente la industria: Essentials of Naturalité, Vegan Pastry Essentials y Les Essentiels de la Pâtisserie Vegane.





Restaurante Gamberro elabora cuatro vermuts artesanos

De la cocina del Restaurante Gamberro de Zaragoza (1 sol Repsol y Recomendado en Guía Michelin) solo salen elaboraciones propias (por eso, por ejemplo, no hay pan). Como explica su sumiller, Julio Canales, la obsesión del espacio por elaborar todo 'in house' les ha llevado a elaborar su vermut 'madre' desde cero, para poder controlar todo el proceso. El resultado son cinco vermuts (Solar, Fuego, Sangre, Negro y Aragón), con perfiles diferentes y un mismo sello: trabajar una referencia conocida y dotarla de nuevos aires sin perder su esencia.



Lustau y Señorío de Montanera invitan a disfrutar del aperitivo

Lustau, una de las bodegas más emblemáticas del Marco de Jerez, y Señorío de Montanera, referente en la elaboración de ibéricos de bellota de la D.O.P. Dehesa de Extremadura, han lanzado un estuche regalo de edición limitada. El estuche incluye dos vasos de degustación, un mandil, dos sobres de Jamón de Bellota 100% Ibérico loncheado a mano (80 g cada uno), dos sobres de Lomo de Bellota 100% Ibérico loncheado (100 g cada uno), una Sobrasada de Bellota 100% Ibérica (170 g), elaborada con cabecero de lomo y papada de cerdo ibérico puro de bellota; y una botella de Vermut Rojo Lustau. Este vermut parte de una combinación de dos vinos de Jerez: un Amontillado, seco y con carácter, y un Pedro Ximénez, dulce y sedoso, a los que se suma una selección de diez botánicos. Su equilibrio entre notas dulces, amargas y especiadas acompaña especialmente bien la intensidad y untuosidad de los ibéricos de bellota.



Se buscan los mejores cocineros y camareros

Roquetas de Mar (Almería) será la sede de la primera semifinal de la nueva edición del Concurso Cocinero y Camarero del Año. La cita tendrá lugar el próximo 1 de diciembre y reunirá a algunos de los mejores profesionales emergentes de la cocina y la sala de España. Los tres primeros clasificados de cada concurso conseguirán una plaza para la gran final y se sumarán a los seleccionados en la segunda semifinal, que tendrá lugar el 4 de marzo de 2027 en Cambrils (Tarragona). La Gran Final se celebrará en marzo de 2028 en el marco de Alimentaria+Hostelco.

Castilla Termal recibe el Premio Herencia Ribera



El Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero ha reconocido a Castilla Termal con el Premio Herencia Ribera por su contribución al fortalecimiento y prestigio del territorio como destino de enoturismo de calidad, su compromiso con la recuperación y puesta en valor del patrimonio histórico y su apuesta por la excelencia, la identidad y la diferenciación. El presidente de Castilla Termal, Roberto García, recogió el galardón el pasado 4 de septiembre de manos de Enrique Pascual, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

DO.CA. RIOJA

Como Denominación de Origen nació en 1925 y fue la primera en obtener el reconocimiento de "Calificada", en 1991. Hoy en día sus vinos gozan de gran fama y reconocimiento mundial.



D.O. TORO



Famosa por su tintos elaborados con la variedad tinta de Toro, esta denominación de origen se enorgullece de sus vinos, que siguen creciendo en reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.



GASTRONOMIC FORUM BARCELONA

El salón, que se celebrará del 2 al 4 de noviembre por primera vez en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona, reunirá a más de 450 empresas expositoras.

JAMÓN & EMBUTIDOS IBÉRICOS

Los jamones y embutidos ibéricos son productos cárnicos de alta calidad, elaborados a partir del cerdo de raza ibérica, una especie autóctona de la Península Ibérica.

Lumara Madrid



VINOS DE ALTA GAMA Y EDICIONES LIMITADAS



El mercado de los vinos de alta gama y ediciones limitadas representa la cumbre de la enología. Estos vinos no solo están pensados para el deleite de coleccionistas y sibaritas, sino que frecuentemente se revalorizan con el tiempo, convirtiéndose en auténticas piezas de inversión líquida.

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

Finca

JEAN LEON





LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE UN ORIGEN QUE NOS HACE ÚNICOS.

Vinos ecológicos del Penedès que capturan la historia y el carácter singular de la bodega, preservando el auténtico legado de Jean Leon.

SINCE 1963 JEANLEON
Château Leon, s/n, Torrelavit (Bcn)
Tel. 93 817 76 90 · jeanleon@jeanleon.com
www.jeanleon.com

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
ORGANIC WINE
ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE
EU-ORGANIC
VEGAN



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

muchomaswine.com

Felix Solis

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