

Madrid Fusión 2026: cuando por fin pasa algo distinto (y Tenerife toma nota)

Madrid Fusión se mira al espejo

[@MadridFusion](#)

Durante años, [Madrid Fusión](#) fue ese gran escaparate donde, edición tras edición, la sensación era de **déjà vu**: mismo modelo de ponencia, mismo formato de menú imposible de replicar y la liturgia del chef estrella como eje del relato. Había brillantez, sí, pero también una cierta inercia: caminar, mirar, hacer cola, comer algo y volver a casa con más fotos que ideas aplicables.

En 2026, el congreso parece haber reconocido el cansancio de ese guion y se ha movido de sitio: el lema **“El cliente toma el mando”** no es solo un eslogan, es un cambio de punto de vista. Ya no basta con deslumbrar desde el escenario; toca responder a un comensal que exige experiencias más cercanas, formatos flexibles y menos fuegos artificiales.

Del show al impacto: el cliente en el centro

El giro de este año se nota en varias capas. Por un lado, el discurso: se habla de **“nueva comensalidad”**, de cuestionar **menús degustación kilométricos**, de dejar de recitar relatos interminables en sala y volver al placer más directo, más comprensible. Por otro, el programa se llena de conversaciones sobre rentabilidad, [modelos de negocio](#), IA, desperdicio y salud, temas que preocupan a quien tiene un restaurante abierto todos los días, no solo a quien firma un tres

estrellas.



La clave es que la asistencia promete ser más que pasear por pasillos y picotear. El objetivo declarado es que el profesional se lleve herramientas, ideas aterrizadas y respuestas a preguntas muy concretas: ¿cómo adapto mis menús al nuevo cliente?, ¿qué tecnología me suma de verdad?, ¿qué hago con mis costes?

Madrid Fusión Experience y el salto a lo tangible

Ese cambio de tono se materializa en espacios nuevos. **Madrid Fusión Experience** nace precisamente para cerrar la brecha entre el escenario y el plato: lo que antes era puro showcooking ahora se acompaña de degustaciones estructuradas, donde el público prueba mientras escucha. No se trata solo de ver cómo se monta un plato, sino de sentir en boca si ese discurso de “cocina más cercana y más sencilla” se sostiene.

26-28
ENERO
JANUARY
2026

EL CLIENTE toma el mando

THE CUSTOMER
takes the lead



En paralelo, el ecosistema tech y de futuro gana cuerpo con **Dreams #SpainFoodTechNation**, donde se habla de IA, desaparición de la cocina doméstica o fake food desde una perspectiva menos futurista y más operativa. Son debates que afectan a cómo vamos a cocinar, pero, sobre todo, a cómo vamos a comer y qué espera ese cliente empoderado que ahora protagoniza el relato.



La suma es clara: el congreso intenta pasar de **escaparate inspiracional** a **laboratorio de soluciones**. Si lo consigue o no lo dirán las cartas y las cuentas de los restaurantes en los próximos meses, pero el gesto de mover el foco del **ego del chef** hacia la experiencia real del comensal es, al menos, una rectificación honesta del guion anterior.

Tenerife: del escaparate al bocado que se queda

[@CabildoTenerife](#)

En paralelo a este viraje, Canarias -y muy especialmente Tenerife- está jugando su propia partida para dejar de ser solo “color local” dentro de los grandes congresos. La estrategia insular ya no se limita a poner paisaje en el **vídeo institucional** y un par de **showcookings**: el despliegue para 2026 en **Madrid Fusión** se anuncia como “la mayor apuesta gastronómica de su historia”, en metros, en equipo humano y en

ambición.



Un stand de unos 400 m², cerca de cien profesionales entre cocineros, sala, sumilleres y productores, y una programación diseñada para que el visitante no solo vea **Tenerife**, sino que la coma, la beba y la entienda. Desayunos, almuerzos temáticos, catas guiadas, demostraciones continuas: la idea es que quien se siente ahí salga con un relato en la cabeza, pero también con mojos, quesos y vinos en el paladar.

Mojos, vinos y quesos: la memoria que importa

La gran novedad no es solo de escala, sino de enfoque. Tenerife insiste en visibilizar el **“trínomio sector primario-gastronomía-turismo”**, es decir, que cada bocado que se sirve hable de agricultores, ganaderos, pescadores y bodegas, no solo de chefs y destinos.



En una era donde la sostenibilidad ya no se vende solo con palabras, poner al productor en primera fila es una manera directa de hacer tangible el impacto económico de la gastronomía en la isla.

El Túnel del Vino de Tenerife, con unos 75 m² dedicados a las seis denominaciones de origen y a la idea de “vinos volcánicos que se cuentan en primera persona”, va en esa dirección. No es un simple lineal de botellas: se plantea como experiencia de cata y de relato, donde el profesional puede entender estilos, variedades y territorios, y conectar esas botellas con sus cartas.



A su lado, **los mojos y los quesos** dejan de ser mera degustación simpática para convertirse en argumento gastronómico serio: se habla de razas, técnicas, afinados, compatibilidad con la **alta cocina y la cocina informal**. Es el tipo de contenido que un cocinero o un **sumiller** puede transformar en plato, sugerencia o maridaje real al volver a su restaurante.

Dos giros paralelos para un mismo reto

La coincidencia no es menor: mientras **Madrid Fusión** intenta entregar algo más que espectáculo, Tenerife aprovecha el mismo escenario para pasar del **folclore gastronómico** a una propuesta más madura, más útil y, sobre todo, más memorable.

Que el visitante pueda irse con un manifiesto sobre la nueva comensalidad bajo el brazo y, al mismo tiempo, con referencias claras de mojos, quesos y vinos volcánicos que quiere buscar después, es una buena noticia para todos.

Campo canario: POSEI: cuando cinco letras deciden el futuro del campo canario

[@GobCanarias](#)

En **Canarias** hay cinco letras que pesan más que muchas leyes: **P-O-S-E-I**. Detrás del “**Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad**” no hay solo tecnocracia europea, hay algo mucho más concreto: la diferencia entre una finca que sigue produciendo y otra que se abandona. Sin el **POSEI**, buena parte del campo canario no aguanta. Con él, aguanta... pero cada vez más al límite.

El problema es que hemos dejado que el debate se pierda entre reglamentos, comunicados y siglas, mientras quien madruga para regar, ordeñar o podar siente que su realidad sigue sin contar. El **agricultor** sabe que el [POSEI](#) le salva la cuenta corriente, pero también sabe que no puede vivir eternamente enchufado a una máquina de ayudas. Quiere vender su producto a un precio justo, no vivir de expediente en expediente.

El POSEI, salvavidas... y techo de cristal

[@Asaja](#)

El **POSEI** nació para algo justísimo “sine qua non”: equilibrar el partido, hacerlo más justo. Producir en unas islas alejadas, fragmentadas y dependientes del barco cuesta más; si queremos que aquí se siga plantando, hay que compensar ese sobrecoste. De ahí salen las ayudas al plátano, al tomate de invierno, a las papas, al viñedo, a la ganadería... y el famoso **REA**, que abarata determinados insumos y productos básicos.



Funciona hasta cierto punto; gracias a esas ayudas siguen en pie cultivos que, en un mercado global que no perdona ni un céntimo, ya habrían desaparecido. Pero el **POSEI** también levanta un techo de cristal. El mensaje silencioso es: “no te hundas, pero tampoco sueñes demasiado”. Si la frontera entre seguir y cerrar depende de una resolución publicada meses después en un boletín, la explotación vive en apnea permanente. Cualquier retraso, cualquier amenaza de recorte, cualquier reforma en Bruselas se siente como un terremoto en los campos canarios.

Ahí es donde Canarias tiene que tomar posición. [EL POSEI](#) no puede ser solo una máquina de oxígeno para mantener al paciente en la **UCI**. Tiene que convertirse en palanca para que el campesino sea menos rehén de la ayuda, por el contrario más productivo y más dueño de su futuro: menos dependencia, más proyecto.

El agricultor habla, la política gesticula

Si uno escucha al campesino en la linde de la parcela, el diagnóstico se repite de isla en isla: los costes no paran de subir, los precios en origen no acompañan, los papeles se multiplican y el discurso político no se traduce en cambios reales.

El Gobierno de Canarias se declara “del lado del sector”. Firma manifiestos, aprueba resoluciones, viaja a Bruselas, adelanta dinero que el Estado no ha pagado aún. Todo eso cuenta, se reconoce y se agradece. Pero en la finca la pregunta es otra: “¿Y esto, en qué se traduce para mí? ¿Pago menos luz? ¿Me entra la ayuda cuando la necesito? ¿Tengo un contrato digno con quien me compra?”.



Hasta ahora, la interlocución ha sido, sobre todo, reactiva.

El campo se moviliza, corta carreteras, sale en portada, y entonces llegan las visitas, las fotos, las promesas. Falta algo más incómodo pero imprescindible: una hoja de ruta clara, con plazos y medidas concretas, que vaya más allá de **“defendemos el POSEI”** y se atreva a usarlo de forma estratégica.

Eso significa, por ejemplo:

- Revisar qué modelo de explotación se está premiando: no solo hectáreas y kilos, sino calidad, sostenibilidad, empleo digno, relevo generacional.
- Simplificar de verdad la burocracia, no solo cambiar formularios y nombres de convocatorias.
- Sentar en la misma mesa al pequeño agricultor, a la cooperativa, a la industria transformadora y a la distribución, con voz real, no como parte del decorado en rueda de prensa.

Si no se hace, el riesgo es claro: que el campesino termine viendo el **POSEI** como otra herramienta diseñada lejos, útil, sí, pero más al servicio del equilibrio político que del surco que trabaja cada día.

La paradoja de las importaciones: competir contra uno mismo

Hay un punto que irrita especialmente al sector y que cualquier lector de **Canariasgourmet** reconoce en cuanto entra en un supermercado: ¿cómo es posible que entren productos de fuera, a veces bonificados, que compiten directamente con lo que ya producimos aquí?

EL REA, pensado para garantizar abastecimiento y contener precios, tiene su lógica en un archipiélago que depende de los contenedores. El problema aparece cuando ese mecanismo se utiliza para introducir frutas, forrajes u otros productos que

ya tienen una producción local relevante.



Entonces el sistema se muerde la cola: se subvenciona la entrada de un competidor que no solo juega con costes más bajos, sino que muchas veces no cumple las mismas **exigencias ambientales y sanitarias** que se le piden al **productor canario**.

Para el campesino, la escena roza el absurdo: se le obliga a cumplir una normativa europea exigente, a invertir en trazabilidad y en controles, y luego ve en el lineal una banana de terceros países más barata, un forraje importado que hunde el precio del suyo, una fruta tropical que se pasea por

las islas mientras sus árboles se quedan sin comprador. Le piden correr una maratón con piedras en los bolsillos mientras al de fuera le asfaltan la pista.

A eso se suma el miedo a los riesgos sanitarios: cada contenedor mal controlado puede traer una plaga o una enfermedad que arrase lo que aquí se ha cuidado durante décadas. En un territorio tan frágil como el nuestro, eso no es un detalle técnico, es una cuestión de supervivencia.

Tomar partido: del resistir al proponer

Desde un periódico gastronómico es imposible mirar esto desde la distancia. La gastronomía no empieza en el restaurante; empieza en la parcela, la quesería, el lagar, el obrador. Cuando se debilita el campo, se empobrece también la cocina y el relato que contamos al mundo.

Tomar partido hoy implica varias cosas muy claras:

- Defender un **POSEI** que no solo compense, sino que oriente: que premie a quien cuida el territorio, mantiene variedades propias, apuesta por calidad y alimenta a su entorno.
- Revisar con valentía las reglas del juego de las importaciones: si algo se produce aquí con calidad y arraigo, no tiene sentido bonificar que entre desde fuera para ahogarlo. Y lo que entre debe cumplir las mismas normas que el producto canario y además, razón suficiente para prohibir su entrada.
- Poner al agricultor en el centro del debate, no como **figurante romántico**, sino como profesional que sostiene empleo, paisaje y soberanía alimentaria.
- Implicar al consumidor: cada vez que elegimos producto local estamos votando por un modelo de territorio. No es solo sabor; es una decisión política silenciosa en la cesta de la compra.

No se trata de levantar **muros comerciales** ni de negar lo innegable; vivimos en un mercado abierto. Se trata de algo más sencillo y más justo: que las reglas no condenen a quien produce aquí a ser siempre la parte más delgada de la cuerda y que pierda y debe seguir adelante.

¿Archipiélago de contenedores o de agricultores?

El campo canario lleva años resistiendo. **El POSEI** ha sido su escudo, pero un escudo no hace una estrategia. Si queremos que dentro de diez años sigamos hablando de tomates de invierno, de papas bonitas, de vinos de listán y de quesos de cabra que sepan a monte y a salitre, hay que dejar atrás el modo “emergencia permanente”.



Eso exige que el gobierno asuma que no basta con “acompañar” al sector: tiene que empujar cambios incómodos, revisar cupos, defender de verdad condiciones justas en Europa, simplificar la vida administrativa del campesino y apostar por proyectos que conecten campo, cocina y ciudadano. Y exige también que el

propio sector se mire hacia dentro, supere divisiones, y ponga sobre la mesa un modelo de futuro que no dependa solo de la próxima convocatoria de ayudas.

Desde canariasgourmet.es, el compromiso es claro: contar lo que pasa con nombres, fincas y productos; dar voz a quienes siguen sembrando donde otros ya habrían tirado la toalla; y recordar que cada plato con producto canario es, también, una clara toma de posición.

Porque al final la disyuntiva es brutalmente simple: ¿queremos un archipiélago de contenedores o de agricultores? Cinco letras -POSEI-, y las decisiones que se tomen en torno a ellas, van a inclinar la balanza. Conviene decidir de qué lado estamos.

Salsas sin sobre: el día que el ketchup nos obligó a repensar la mesa

A partir de agosto de 2026, la escena más cotidiana en un bar o un restaurante -pedir un par de sobres de ketchup, una **monodosis** de mayonesa o el azucarillo del café- empezará a desaparecer de la mesa. No es un capricho ni una guerra contra las salsas, sino la consecuencia directa del [Reglamento \(UE\) 2025/40](#), la nueva normativa europea sobre envases y residuos de envases que quiere atajar el exceso de plástico de un solo uso en la hostelería.

Y ese pequeño gesto de rasgar un sobre va

a tener efectos en cadena sobre el negocio, la industria y la manera en la que comemos fuera de casa.

Hasta ahora, el sobre monodosis ha sido el aliado perfecto del bar: **barato, higiénico, dosificable y muy fácil de gestionar** en una operativa con poco personal. Un camarero puede dejar tres sobres en un plato en cuestión de segundos, el producto viene protegido desde fábrica y el control de costes es muy sencillo: se sabe cuántas unidades salen y a cuánto se compra cada caja. El problema aparece cuando, al final del día, se mira la otra cara del sistema: **kilos y kilos de pequeños envoltorios plásticos que van a la basura después de apenas unos segundos de uso.**



La UE ha decidido intervenir precisamente ahí. El reglamento establece que, en bares, cafeterías, restaurantes y hoteles, ya no se podrán utilizar determinados envases de plástico de un solo uso para **condimentos, salsas, azúcar, leche para café**

y productos similares cuando el consumo sea en el propio local, es decir, “en sala”.

La intención es clara: reducir residuos, limitar el sobreenvasado y empujar al sector hacia soluciones reutilizables, recargables o de mayor capacidad, más fáciles de reciclar.

Desde el punto de vista del restaurante, el cambio va mucho más allá de sustituir un envase por otro. Obliga a repensar la puesta en mesa, la organización de la barra y el relato que se construye alrededor de algo que hasta ahora era casi invisible: las salsas y los complementos. Un local que deja de repartir sobres y pasa a ofrecer botes rellenables, salseras individuales preparadas en cocina o aceites bien identificados en botella está cambiando el lenguaje del servicio tanto como cuando pasó de la servilleta de papel al mantel de tela.

Operativamente, supone nuevos retos. Los sobres garantizaban una ración exacta y un contacto mínimo del cliente con el producto; con dispensadores y **envases colectivos** será necesario establecer protocolos muy claros de rellenado, limpieza y conservación, integrados en los sistemas de autocontrol higiénico del local.

Habrà que cuidar la imagen -nadie quiere usar un dispensador que no se ve impecable-, ajustar cantidades para que no haya derroches y preparar al equipo para explicar al cliente por qué ya no se puede “coger un sobre más por si acaso”.

La industria que hay detrás también se enfrenta a un cambio de guion. Durante años, buena parte del negocio de fabricantes de

salsas, azúcar o lácteos para café ha estado apoyado en ese formato individual: es práctico para el restaurador y funciona como [soporte publicitario](#), porque la marca viaja en cada sobre hasta la mesa. Con la nueva normativa, el foco se desplaza hacia otros territorios: **envases de mayor capacidad para canal profesional, soluciones diseñadas para dispensadores y materiales compostables que puedan encajar en los márgenes que deja la regulación.**

Al mismo tiempo, las marcas pierden visibilidad directa frente al comensal y tendrán que buscar otras vías para estar presentes, desde acuerdos de co-branding con los locales hasta la mención explícita en la carta.



Para el consumidor, el cambio se va a notar, pero puede leerse de formas muy distintas según el tipo de cliente y el tipo de

local. Para quien valora la rapidez y la sensación de **“todo empaquetado”**, la desaparición del sobre puede interpretarse de entrada como una incomodidad o incluso como una posible pérdida de higiene, si los recipientes colectivos no se perciben bien gestionados.

En cambio, para un público más atento a la gastronomía y a la sostenibilidad, ver un aceite identificado con denominación de origen, una salsa casera en un pequeño cuenco o una sal de escamas en salero puede reforzar la idea de autenticidad y cuidado por el producto, justo lo contrario del sobre anónimo.

En la práctica, la sustitución de las monodosis seguirá caminos diferentes según el tipo de servicio. En un bar de menú del día, será habitual que el **kétchup** o la **mayonesa** aparezcan en botes dosificadores fáciles de limpiar, mientras que la sal y el aceite se presentarán en envases identificados, como ya sucede en muchas mesas desde la regulación de las aceiteras irrellenables. En locales con una **cocina** más marcada, es probable que el cambio sirva para **“gastronimizar”** el acompañamiento: aliolis caseros, emulsiones propias o salsas de autor que dejan de venir del sobre industrial para integrarse en el discurso del plato.

El segmento hotelero vivirá una transformación especialmente visible en los desayunos y en las habitaciones. **Los buffets tenderán a apostar por dispensadores de azúcar, cereales, mermeladas o leche, con sistemas de granel controlado que reduzcan envoltorios sin renunciar a la comodidad.**

En las habitaciones, el movimiento que ya se ve en muchos hoteles -pasar de las pequeñas botellitas de champú y gel a dispensadores recargables- se consolidará como norma más que como opción estética.

Hay, además, un matiz importante: la restricción se centra en el consumo en sala, pero deja margen para la comida para llevar y el reparto a domicilio. Es decir, los sobres seguirán teniendo vida en el delivery, al menos de momento, por cuestiones de seguridad alimentaria y practicidad durante el transporte. Sin embargo, la presión social y regulatoria sobre el exceso de envases en los pedidos a domicilio también va en aumento, así que es razonable pensar que veremos, poco a poco, soluciones de envase más cuidadas también en ese terreno.



En este contexto, el reto para el restaurador es convertir una obligación en una oportunidad. Igual que hay casas de comidas

que renuncian a la carta tradicional y llevan al comensal a la cocina para que elija directamente de las ollas, reivindicando la cercanía y la verdad del fogón, la desaparición del sobre puede ser la excusa para acercar aún más el producto al cliente, explicar de dónde viene ese aceite o esa salsa y reforzar el vínculo con productores locales.

Para la industria, el desafío pasa por acompañar este cambio con soluciones que simplifiquen la vida del hostelero y mantengan la confianza del consumidor, y no solo por cambiar un tipo de plástico por otro.

Al final, lo que está en juego no es solo cómo servimos el ketchup, sino qué modelo de consumo queremos en la mesa: uno basado en envases que duran segundos o uno que asume que cada gesto tiene un coste ambiental y una historia detrás.

Y ahí, restaurantes, productores y clientes van a tener mucho que decir, aunque sea delante de algo tan aparentemente banal como una patata frita buscando su salsa.

Cierre de Salsa de Chiles: cuando un blog histórico se despide y la crítica entra en otra década

No, no ha cerrado un restaurante llamado “Salsa de chile de

Maribona", lo que se está cerrando es el histórico blog gastronómico ["Salsa de Chiles"](#), el espacio que **Carlos Maribona** sostuvo durante dos décadas dentro de [ABC Blogs](#).

El 11 de enero de 2026 apareció una entrada titulada **"Despedida"** que funciona como acta notarial del final, ahí se explica que la dirección de **ABC** ha decidido cerrar **"en los próximos días"** todos los blogs del periódico, porque **"se han quedado viejos"** y porque, según esa visión, los tiempos exigen otros modelos. La cuestión no es menor, ya que el blog seguía publicando: en portada constaban entradas de enero de 2026 como **"Mi lista de Madrid 2025"** (9 de enero) y **"Mis barras favoritas de Madrid en 2025"** (3 de enero), antes de esa despedida definitiva.

En paralelo, la noticia se ha interpretado como el síntoma de una mudanza más amplia: el paso del comentario sosegado a la economía de la instantaneidad, donde un texto largo compite con un carrusel, un clip y un mapa en el móvil del comensal. Diario de Avisos informó de este cierre y añadió un dato revelador: **Maribona seguirá escribiendo en ABC y en otros soportes del grupo**, además de mantener actividad en redes, de modo que no desaparece el crítico; se jubila, sobre todo, **el formato blog** como "casa" central de la conversación.



En otras palabras, no se apaga una firma, se apaga una arquitectura editorial que durante años ordenó la crítica gastronómica española y que hoy el algoritmo trata como si fuese un vinilo: precioso, pero difícil de poner en una fiesta. Queda, eso sí, un archivo que arranca en 2005 y que, para quien quiera entender la evolución de la cocina española y sus debates, vale más que muchas hemerotecas dispersas.

Qué fue Salsa de Chiles y por qué importó tanto

Salsa de Chiles fue pionero cuando **“blog gastronómico”** todavía no era una etiqueta vintage. Nació en 2005 y Maribona recuerda su primer post, **“Chiles en nogada y fabada”**, como el disparo de salida de una época en la que la gastronomía española aprendió a discutirse también fuera de las mesas y de las guías impresas. Durante los años 2000 y buena parte de los 2010, el blog funcionó como una plaza pública: allí cabían la alta cocina y el menú del día, el restaurante consagrado y la apertura pequeña, el viaje gastronómico y el debate sobre precios, sala, producto y oficio.

El valor diferencial no era la plataforma, era el método: una mirada periodística sostenida en tiempo, comparación y memoria, con el riesgo (y la responsabilidad) de firmar criterio. **Maribona** llevaba ya trayectoria suficiente como para sostener ese pulso: en ABC ejerce como crítico gastronómico desde 1995 y su perfil combina experiencia de gestión periodística con la práctica continuada de la crítica. Además, su recorrido fue reconocido con *Premios Nacionales de Gastronomía*, lo que terminó de consolidar su figura como referencia de un **periodismo gastronómico** que se toma en serio a la cocina, pero también a la sala y al comensal.

Por eso **Salsa de Chiles** importó más allá de su audiencia directa: ayudó a profesionalizar un tipo de conversación en la que los restaurantes no se juzgan solo por el “me gusta”, sino

por la coherencia de una propuesta, el oficio del servicio y la honestidad del relato. En un sector donde la autopromoción es tentadora, el blog operó como un contrapeso: no perfecto, pero útil, porque obligaba a argumentar. Y cuando un medio obliga a argumentar, algo se ordena: el lector aprende a mirar, el restaurante aprende a explicarse y el mercado aprende a tolerar que la crítica no es un aplauso, sino una herramienta.

blog que se cierra, premios que siguen

La precisión aquí es crucial para no confundir al lector: lo que se cierra es el blog como medio vivo; en cambio, los **Premios Salsa de Chiles** siguen funcionando como marca operativa y han terminado siendo el formato superviviente del sello. La **XV edición**, celebrada el 3 de noviembre de 2025 en la sede de **ABC en Madrid**, mantuvo la doble vía de galardones: unos otorgados por jurado profesional y otros por votación popular entre lectores.



En ese palmarés aparecen nombres que hoy actúan como fotografía del **momento gastronómico español**: **El Culler de Pau y Aleia** en cocina creativa, **Casa Consuelo y Treze** en cocina tradicional, **Lana y Sen Omakase** en internacional, además de reconocimientos a profesionales de sala como **Israel Ramírez (Saddle)** y **Pablo Sacerdote (Cocina Hermanos Torres)**. Más allá de los nombres, el mecanismo dice mucho: la marca **“Salsa de Chiles”** se ha desplazado de la conversación diaria a la sanción anual, del post y el comentario al ritual del premio. Y, paradójicamente, ese ritual conserva un rasgo del viejo internet: combina criterio experto con termómetro de comunidad.

De hecho, en 2024 (XIV edición) se recordaba que los premios comenzaron a adjudicarse en 2008 y se detallaba una estructura de jurado donde conviven perfiles de cofradías gastronómicas, médicos gastrónomos, empresarios y responsables de la división gastronómica de Vocento, además del propio Maribona.

Para **Canarias** hay un dato que conviene subrayar porque desmonta el mito de una crítica siempre **“peninsular”**. En esa edición de 2024, **Il Bocconcino (Royal Hideaway Corales, Adeje)** fue elegido por los lectores como mejor restaurante de cocina extranjera. Es decir, el blog se apaga, pero el sello de premios sigue conectando territorios, y sigue produciendo titulares que viajan. Así, **“Salsa de Chiles”** pasa a funcionar, de facto, como archivo de crítica y como marca de reconocimiento, más que como medio con cadencia diaria.

La brecha con el nuevo consumidor

¿Qué está pasando, de verdad? Se ha roto el puente entre el

lenguaje de los medios tradicionales y el modo en que hoy se informa, conversa y decide una parte importante del público gastronómico. El triángulo **“crítico + diario generalista + blog”** fue eficaz cuando el lector buscaba prescripción, tenía tiempo y aceptaba una jerarquía clara de voces: alguien iba, probaba, comparaba y contaba.

Sin embargo, el consumidor de 2026 entra por otras puertas: vídeo corto, mapas, geolocalización, reseñas de plataformas, recomendaciones de creadores y una mezcla constante de entretenimiento con decisión de compra.



La conversación ya no vive en un hilo de comentarios; se ha desplazado a historias, mensajes directos, audios, grupos y algoritmos que premian la velocidad, no la matización. En ese contexto, un blog no compite por calidad, compite por fricción: exige tiempo, atención y lectura, justo los tres activos que el móvil ha encarecido. Por eso, cuando en la despedida se sugiere que **“no queda mucho sitio para la reflexión o para el comentario sosegado”**, no es una queja

generacional: es una descripción del mercado editorial actual.

Además, los medios generalistas han asumido esa mutación con lentitud: muchos siguen hablando al lector histórico -más maduro, más fiel, más habituado al papel- mientras las nuevas generaciones construyen su mapa gastronómico con códigos de cercanía, participación y prueba social.

El resultado es una brecha doble: por un lado, el crítico pierde volumen de audiencia; por otro, el público pierde herramientas para distinguir entre recomendación pagada, entusiasmo auténtico y criterio informado. Y en esa confusión, la crítica clásica no desaparece, pero queda encapsulada en un nicho de alto interés y, a veces, alto poder adquisitivo, cada vez menos representativo del conjunto de comensales.

Qué aprende el periodismo gastronómico y el marketing

Para **marketing y gastronomía**, la lección es incómoda pero utilísima: la crítica no ha muerto, se ha redistribuido. El sector sigue necesitando criterio, porque el tiempo -en cocina y en sala- no perdona; lo que ha cambiado es la forma de empaquetar ese criterio para que vuelva a ser servicio público y no literatura de culto. Hoy la autoridad basada solo en firma y trayectoria convive con legitimidades nuevas: comunidad, transparencia, capacidad de diálogo y, sí, métricas.

Por tanto, el reto no es “hacer TikTok”,

sino traducir conocimiento experto al idioma de 2026 sin traicionarlo: explicar más rápido, argumentar más claro, y mostrar más (producto, técnica, servicio, precio, contexto) para que el lector entienda qué está comprando cuando reserva.

En la práctica, eso empuja a formatos híbridos: crítica en texto con piezas audiovisuales breves, audio para profundizar, newsletters segmentadas para fidelizar, y guías vivas que se actualicen con criterio y no con ruido. La propia supervivencia de los **Premios Salsa de Chiles** apunta en esa dirección: un rito anual, una comunidad que participa, y un sello de credibilidad que se comparte porque simplifica el exceso de oferta.

La dinámica actual no perdona la pausa: en gastronomía —y en el periodismo que la cuenta— el ritmo ya no es anual ni semanal, es diario, casi horario. Las profesiones y los oficios avanzan a golpe de formato, de plataforma y de hábitos de consumo; y quien no se actualiza, aunque tenga trayectoria y criterio, empieza a quedarse hablando en una sala que se vacía sin hacer ruido.

Por eso casos como el de *Salsa de Chiles* no se leen como un “final”, sino como una advertencia: cuando el ecosistema cambia y tú no cambias con él, la relevancia se desplaza a otro lugar, y lo que antes era conversación viva acaba convertido en archivo y memoria.

Hablemos de Sala con Miguel Otero Prol: el método de la excelencia en servicio

[@MiguelOteroProl](#)

La gastronomía se ha acostumbrado a hablar en voz alta: platos que se fotografían solos, técnicas que se anuncian como si fueran un tráiler y cocineros convertidos en titulares. Sin embargo, hay un factor que sigue mandando en silencio y que, cuando falla, derriba cualquier menú degustación sin necesidad de debate: la sala. El servicio no es **“lo que pasa entre plato y plato”**; es el sistema nervioso del restaurante y del hotel, el lugar donde la cocina se traduce en experiencia, donde se amortiguan tensiones, se anticipan necesidades y se construye la memoria del comensal.

En Canarias esto tiene un peso especial: aquí se compite con paisaje, clima y producto, sí, pero también con la sensación de haber sido cuidado. Y esa sensación no la da una vajilla cara ni un discurso bien escrito; se construye con [oficio](#), con ritmo y con una hospitalidad que se nota sin hacerse protagonista. Además, el contexto ha cambiado: **el cliente es más exigente, más comparador y menos paciente; y el sector, mientras tanto, está intentando sostener equipos, formación y estándares en un mercado tensionado.**



“Hablemos de Sala”, una nueva sección en canariasgourmet.es con Miguel Otero Prol

En ese escenario, la excelencia en sala se ha vuelto estratégica: lo que antes se perdonaba, hoy se publica; y lo que antes se daba por supuesto, hoy se valora cuando se hace bien. Por eso nace **“Hablemos de Sala”**, una nueva sección en canariasgourmet.es dedicada a lo que casi nunca sale en la foto y, aun así, decide el resultado final: el servicio de sala, la técnica del comedor, el liderazgo de equipos, la sala como herramienta de fidelización y el hotel como escenario de

experiencia.

Aquí se hablará claro, con conocimiento y sin solemnidad innecesaria: la sala no es decoración, es rendimiento; no es relleno, es identidad; no es “lo de siempre”, es el punto exacto donde un cliente decide si vuelve o si, simplemente, pasa página.

Miguel Otero Prol y la maestría del servicio bien hecho

La sección se abre con la voz de **Miguel Otero Prol**, un profesional que habla de sala desde el oficio y no desde la teoría. Él mismo lo resume de forma directa: lleva 39 años decodificando ese idioma invisible que se aprende con la mirada, con el oído y con la repetición consciente. Su manera de entender el servicio tiene algo que se agradece: es humana, pero está estructurada. No se queda en la frase bonita de “hay que tratar bien al cliente”; entra en lo que realmente sostiene una operación: cómo se recibe, cómo se acompaña, cómo se coordina con cocina y bar, cómo se maneja el ritmo de un comedor lleno sin convertirlo en una carrera de obstáculos.

Como docente y supervisor en entornos hoteleros, su trabajo empieza antes de que se sirva el primer café: se observa la postura, el uniforme, la bandeja, el lenguaje corporal, el tono, el orden del aparador, la lógica del office, la comunicación interna y, sobre todo, la actitud que se transmite cuando el servicio aprieta. En su enfoque, el

camarero no es un “portaplato”; es un profesional que interpreta al comensal y regula el ambiente.



De ahí que sus temas sean los que más cuestan y más importan: buffet, bares, vino, protocolos de alergias, tecnología aplicada, supervisión y cultura de equipo. Y por eso insiste en algo incómodo, pero realista: la excelencia no aparece por inspiración, aparece por método. Si hace falta un toque de humor para aterrizarlo, se diría así: el cliente puede perdonar una foto movida, pero no perdona sentirse ignorado. Miguel escribe para evitar exactamente eso: que la sala sea un punto ciego y que el oficio quede reducido a intuición cuando, en realidad, puede enseñarse, medirse y mejorarse con criterio

profesional.

17 capítulos descargables: un manual vivo para equipos y profesionales

“Hablemos de Sala” se publicará como un coleccionable de maestría aplicada al servicio: una primera temporada compuesta por **17 capítulos**, concebidos para leerse con placer, sí, pero sobre todo para guardarse y volver a ellos cuando haga falta. Además, **cada entrega estará disponible en PDF descargable**, para que pueda imprimirse, compartirse con el equipo o usarse como material interno de formación. La idea es sencilla y, precisamente por eso, potente: convertir contenido editorial en herramienta real.

Cada capítulo irá al grano con un formato reconocible -para que el lector sepa qué viene y el profesional sepa qué aplicar-: una idea clave, el problema operativo que resuelve, una lista de verificación y una pauta de mejora que pueda implementarse sin “milagros” ni presupuestos imposibles.

Los PDFs estarán numerados como colección, con portada y capítulo, para que, con el tiempo, se conviertan en una pequeña biblioteca de sala: la que se consulta antes de abrir, la que se imprime para un briefing, la que sirve para formar a quien llega nuevo y la que ayuda a mantener estándares cuando el servicio se complica.

El índice de esta primera serie está pensado como un mapa

completo del servicio contemporáneo: formación, buffet, restaurantes temáticos, bares y coctelería, tecnología, supervisión, gestión de alergias, sala sensorial, desayuno a la carta, coaching operativo, experiencia del cliente, cultura de excelencia, método de servicio y deontología profesional. En otras palabras: se tocará lo bonito, pero también lo difícil; lo emocional, pero también lo medible. Y se hará con una intención editorial clara: dignificar la sala con argumentos y práctica, no con discursos vacíos.



A partir de aquí, la sección se construirá con una premisa clara: lo que no se entrena, se rompe en hora punta. Por eso cada capítulo buscará responder preguntas que el sector se hace en voz baja: cómo se forma sin improvisar, cómo se estandariza sin deshumanizar, cómo se sostiene el ritmo sin correr, cómo se corrige sin humillar, cómo se fideliza sin invadir y cómo se mejora sin convertir la sala en una competición de egos.

Habr  anécdotas y situaciones reconocibles -porque la sala es vida real-, pero siempre al servicio de una idea práctica. Y también habrá territorio, porque en Canarias el servicio no es solo hospitalidad: es reputación, es economía y es cultura del cuidado.

Cuando se atiende bien, el visitante no solo sale satisfecho: recomienda, repite y, sin darse cuenta, vende el destino por nosotros. En cada publicación encontrarás un acceso directo a la descarga en PDF, para que la lectura no se pierda en el scroll y pueda convertirse en herramienta de trabajo.

Además, esta sección quiere conversación: si eres profesional de sala, jefe de rango, sumiller, bartender, cocinero o gestor, este espacio también está pensado para tus dudas y tus experiencias, porque la excelencia se construye compartiendo método, no compitiendo por ver quién aguanta más horas. Arrancamos hoy con este prólogo y, desde la próxima entrega, empezamos a desplegar los 17 capítulos de la temporada.

Gu rdalos, desc rgalos y p salos a tu equipo: en sala, la teoría que no se practica es solo literatura. Si la cocina es el discurso, la sala es la traducción; y en una época de ruido, mejorar la traducción es una ventaja competitiva que se nota en la caja y en la memoria del cliente.

La escena dulce en Madrid Fusión 2026: Pastry, pan y chocolate

[Por Ángel Marqués Ávila](#)

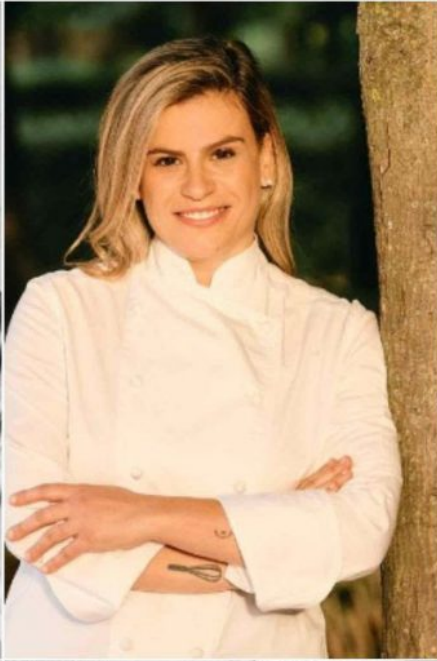
[@MadridFusión](#)

Los nombres clave del dulce español subirán al escenario del Pastry, desde Jordi Roca a Jordi Butrón, pasando por Ricardo Vélez, Raúl Bernal, Albert Adrià o Fátima Gismero.

El mundo del chocolate estará presente con una destacada figura del cacao, el pastelero italiano Gianluca Fusto. El desayuno se reivindicará en esta edición de [Madrid Fusión Pastelería](#) con las aportaciones de la chef brasileña Paula Prandini y el panadero alicantino Fran Segura.

La panadería española se reivindica como puntera en la recuperación de los panes artesanales con José Roldán y Diego Pagán.

El escenario de [Madrid Fusión Pastelería](#) se presenta este 2026 como uno de los espacios más atractivos del congreso insignia del mundo gastronómico, Madrid Fusión Alimentos de España. Ya consolidado en su cuarta edición, este simposio agrupará lo mejor y lo último del mundo de la panadería y la pastelería, un sector cada vez más dinámico e innovador que merece tener un espacio propio dentro del mundo gastronómico. Madrid Fusión Pastry es este espacio, y actúa como punto de unión entre las diferentes disciplinas que convergen en los campos pastelero y panadero.





Desde los desayunos, incluido el momento del café, **Madrid Fusión Pastry** contará con grandes figuras que pondrán de manifiesto la evolución de un sector en pleno auge, tratado desde perspectivas apasionantes. Se hablará de los últimos hojaldres ibéricos con manteca de cerdo, de los orientales sin grasa de Oriente Medio, de las nuevas expresiones de la mantequilla, de los panes secos y del papel de la sobrasada como componente adicional de las deliciosas ensaimadas mallorquinas.

Asimismo, el chocolate como ingrediente estrella contará con cifras de enorme relevancia, al tiempo que incidiremos en el creciente auge de los desayunos de hotel, del importante papel de los postres de restaurantes, de los cócteles de frutas o de los últimos turrone de

aire.

Un escenario dedicado al mundo de la alta pastelería y panadería por el que desfilarán algunos de los mejores profesionales del sector en estos momentos, pues volverán a subirse al escenario más dulce de Madrid Fusión nombres como Jordi Roca, Albert Adrià, Ricardo Vélez, Gianluca Fusto, Jordi Butrón. En este sentido, el menor de los hermanos Roca vendrá acompañado del primogénito de la saga gerundense, Joan Roca, para juntos debatir sobre las posibilidades de la combinación de dulce y salado en la cocina. Mientras, Jordi Butrón, exdirector de la Escuela Espai Sucre, aportará su conocimiento sobre el sabor y su trazabilidad.

Turrón

El turrón, un dulce navideño que lucha por trascender su estacionalidad, será el leitmotiv de la ponencia ofrecida por el chef Albert Adrià, en la que nos contará sus turrones de aire. Compartirán materia con Adrià las pasteleras Fátima Gismero (Pastelería Fátima Gismero, Píoz, Guadalajara) y Noelia Tomoshigue (Monroebakes, Madrid), quienes, del estado gaseoso, pasarán al líquido con sus turrones líquidos.





De los hojaldres se ocupará en esta edición Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid), quien, en esta ocasión, dejará el mundo del cacao para hablarnos de los hojaldres ibéricos. Como ibérica también será la ponencia que llevarán a cabo Pablo y Jacobo Moreno, artesanos de Pastelerías Mallorca (Madrid), que nos descubrirán los secretos de las ensaimadas y torteles con sobrasada. Por su parte, el **isleño Alexis García (100% Hojaldres, Santa Cruz de Tenerife)** se centrará en las nuevas expresiones de un ingrediente básico del mundo pastelero y repostero: **la mantequilla.**

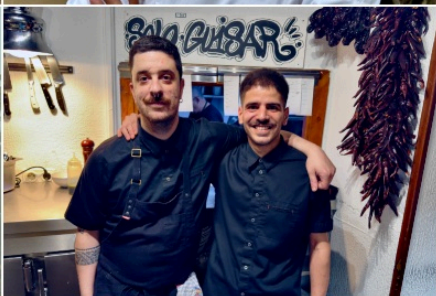
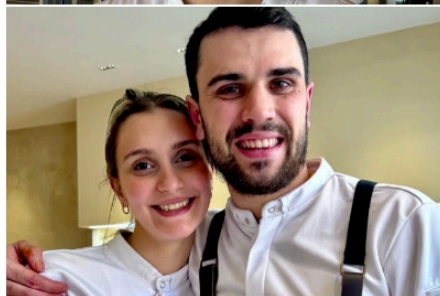
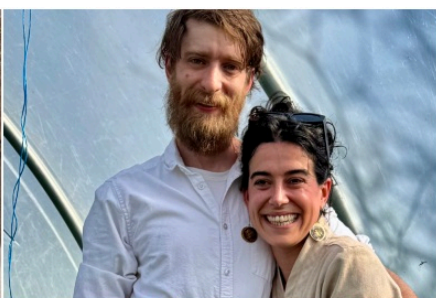
Chocolate

Y si hay un ingrediente que no puede faltar en un espacio dedicado a la repostería es, sin duda, el chocolate. El pastelero Raúl Bernal (mejor maestro chocolatero de España en 2011, mejor maestro chocolatero en 2023 y mejor bombón

artesano en 2023), de la pastelería oscense Lapaca, nos propondrá unir una de las tartas más clásicas y chocolateras –como es la tarta Sacher– con el vino. Y desde Italia, el pastelero y maestro chocolatero Gianluca Fusto (Fusto, Milán) viajará hasta Madrid Fusión para abordar las mil y una posibilidades que ofrece el cacao.

En clave internacional, Madrid Fusión Pastry contará también con la presencia de reposteros del Azerbaiyán National Culinary Center para explicar todos los secretos de un dulce típico de esta región de Oriente Medio: la pakhlava, finas capas de masa filo enmantecadas, rellenas de frutos secos picados, bañadas en un almíbar dulce de miel o azúcar y especiadas con canela y limón. Y, aunque desde una pastelería madrileña (Panda Patisserie), Borja Gracia nos acercará a la pastelería japonesa.

Desde Dubái, la pastelera madrileña Carmen Rueda Fernández nos hablará de los postres de restaurante, y del continente americano vendrá la chef brasileña Paula Prandini (Empório Jardim & Stuzzi Bar Lebion, Río de Janeiro), conocida por su trabajo en torno a la primera comida del día y por redefinir la experiencia del café de desayuno y brunch en Brasil.



Precisamente, la primera colación del día tendrá un lugar destacado en la edición de este año en Madrid Fusión Pastry y

también será motivo central de las ponencias que realizarán Fran Segura (Pastelería Fran Segura & Co, Elche), que abordará el desayuno de hotel, y Ricardo Oteros, fundador y presidente de Supracafé, que se centrará en el ritual del café durante el desayuno.

Para cerrar el círculo, Madrid Fusión Pastry no pasará por alto el papel creciente de las frutas y su uso en cócteles con una ponencia realizada por Mireia Riba, embajadora de Zumos Juver.

Pan siempre en mesa

El pan sigue ganando protagonismo en gastronomía y también lo hace en Madrid Fusión, donde en esta vigesimocuarta edición la panadería es parte relevante del programa de Madrid Fusión Pastelería con dos nombres destacados de este mundo.



José Roldán (Panadería La Brillante, Córdoba) repite presencia

en **Madrid Fusión Pastry** después de haber sido coronado Panadero Mundial del Año 2025 por la Unión Internacional de Panaderos y Confiteros (UIBC), un galardón que reconoce su excelencia técnica, creatividad e innovación en la panadería artesanal. Conocimientos todos ellos que compartirá en la cita de enero en IFEMA Madrid. Como también lo hará el murciano Diego Pagán (Artesanos San Ramón, de Fuente Álamo), que nos hablará de los panes secos y de la cultura del pan que se forja a diario desde los obradores.

Dulce Sano

Como ya es habitual, Madrid Fusión Pastelería 2026 otorgará premios y albergará varios concursos destinados a poner en valor el talento de los maestros dulces de nuestra gastronomía. Este apartado del escenario del Pastry lo encabeza la VIII edición del Premio Pastelero Revelación, por el que competirán ocho jóvenes talentos pasteleros.



Repíete presencia también el **Premio Mejor Desayuno de Hotel**

que, por tercer año consecutivo y en sus dos categorías, Hoteles Boutique y Gran Hotel, reconoce el esfuerzo que algunos hoteles españoles realizan por alcanzar la excelencia con la primera colación del día. Y, como veterano de los concursos del Pastry, vuelve el concurso de bocados con queso, pero en esta edición se presenta con imagen renovada de la mano de [Saborea Gran Canaria](#) para reconvertirse en Concurso Bocados con Queso de Gran Canaria. Los premios “Ciudad de Madrid”, en sus dos modalidades, al mejor pastelero y al mejor panadero de Madrid, tampoco se perderán esta edición del 2026.

Novedad

[@AhumadosDomínguez](#)





Este año, además, se suman novedades a los concursos de Madrid Fusión Pastelería. La unión de dulce y salado será la protagonista del nuevo **Concurso Mejor Cruasán Gourmet con Salmón Ahumado** (patrocinado por Ahumados Domínguez). Mientras que los postres tendrán su momento de gloria con dos concursos propios: el **Campeonato Mejor Flan del Mundo** (de la mano de Huevos Redondo) y el **Concurso de la Mejor Torrija del Mundo** (ofrecido por Pascual Profesional).

Una fiesta golosa en cuatro dimensiones ofrecida por algunos de los más brillantes especialistas que complementan el festival gastronómico que supone Madrid Fusión Alimentos de España 2026.

Así elige Toño Armas el Champagne: su Top Ten imprescindible

Toño Armas no hace listas para presumir de etiquetas, sino para contar historias a partir de cada botella. Como copropietario y rostro visible de **El Gusto por el Vino**, una de las distribuidoras de referencia en **Tenerife** y en todo el archipiélago, lleva décadas construyendo un catálogo donde conviven bodegas canarias, referencias españolas de culto y grandes vinos internacionales.

A esa labor empresarial se suma su papel como divulgador: medios, entrevistas, catas comentadas y el proyecto The Wine Gallery Canarias, el showroom profesional que cada año convierte a las islas en una auténtica “sala de cata del Atlántico”.

No es casual que cuente con reconocimientos como el Premio Manuel Iglesias de la Fundación Diario de Avisos o la Mención Especial de la Academia de Gastronomía de Tenerife; responden a una trayectoria sostenida defendiendo que el vino canario se respeta, se sirve bien y se explica con rigor.

Desde esa mirada, su **Top Ten de Champagne** para la sección *Las Preferencias de los Expertos – Top Ten Canariasgourmet!* no es un simple listado de burbujas famosas, sino un relato muy personal de cómo entiende él la región.

Aquí se mezclan grandes maisons y productores con carácter, blanc de noirs contundentes y blanc de blancs de filo salino, rosados con vocación gastronómica y cuvées que funcionan igual de bien en una barra de tapeo con producto canario que en un

menú largo y tendido. Armas suele repetir que **“el vino no se vende, se cuenta”**, y esta selección de **Champagnes** resume precisamente eso: diez botellas elegidas no por inercia comercial, sino porque han pasado la prueba del tiempo, de la copa adecuada y de la mesa real. **Champagnes** pensados para disfrutar, descubrir y, sobre todo, emocionar mucho antes de que llegue la última burbuja.

Toño Armas – Top Ten Especial Champagne

1. André Clouet Grande Réserve Grand Cru (100 % Pinot Noir, Bouzy)

[@AndréClouet](#)



Este **Champagne blanc de noirs** firmado por André Clouet nace en **Bouzy**, uno de los pueblos [Grand Cru](#) más reputados para la Pinot Noir en la Montagne de Reims. Aquí la uva tinta se trabaja con alma de tinto y vocación de espumoso gastronómico: base de vinos de reserva, crianza prolongada y un dosage contenido que permite que se exprese con profundidad y carácter.

En nariz se mueve entre la fruta madura (manzana, pera, algo de fruta roja muy sutil), recuerdos de bollería fina, mantequilla, frutos secos y tostados elegantes típicos de la Pinot Noir de viñedo Grand Cru.

En boca aparece envolvente y cremoso, con **burbuja muy fina**, buen volumen y esa sensación de vino más que de simple copa de brindis. La acidez cítrica sostiene el conjunto y aporta frescura, mientras que un ligero eco salino y mineral alarga el final y lo hace especialmente versátil en la mesa: funciona desde el aperitivo con quesos suaves y embutidos finos hasta platos de pescado graso, marisco, arroces marineros e incluso aves asadas.

Es, dentro del Top Ten de Toño Armas, la puerta de entrada perfecta a su manera de entender Champagne: serio, disfrutable y pensado para acompañar comida real, no solo para sonar a descorche de celebración.

André Clouet “Chalky” 2013 (100% Chardonnay, Blanc de Blancs)

[@AndréClouet](#)



En “Chalky”, [André Clouet](#) lleva la **Chardonnay** al límite de su expresión más calcárea: un **blanc de blancs** donde la tiza no es un adjetivo bonito, sino el eje del vino. La **crianza larga en rima** aporta profundidad y una burbuja finísima, de esas que no hacen ruido pero se quedan. En copa se presenta con un amarillo pálido, casi pajizo, con reflejos verdosos y una corona delicada que habla de tensión y precisión más que de opulencia.

La nariz entra de frente con piedra húmeda y tiza, y a partir de ahí se despliega con cítricos nítidos (limón, pomelo) y fruta blanca de hueso (melocotón, albaricoque fresco). Con aire aparecen manzana verde, flores blancas y ese fondo de panadería fina -baguette recién horneada- que delata el trabajo con lías y el paso del tiempo.

En boca es seco, pleno y vertical: acidez perfectamente integrada, textura cremosa pero tensa y un final larguísimo, calcáreo, con recuerdos salinos y cítricos que limpian el paladar y piden mesa. Es un Champagne claramente gastronómico, ideal para mariscos, pescados al horno, tartares y cocina de producto donde la salinidad sume y la frescura afine.

Para Toño Armas, “Chalky” cumple una función muy concreta: explicar, con una sola botella, qué significa de verdad la palabra chalky en Champagne cuando el suelo manda y la burbuja está al servicio del territorio.

3. Pol Roger Brut Réserve (Chardonnay / Pinot Noir / Meunier, Épernay)

[@PolRoger](#)



[Pol Roger Brut Réserve](#) es el **non-vintage** que define a la maison y, a la vez, uno de los grandes clásicos de **Épernay**. Un ensamblaje de **Chardonnay, Pinot Noir y Meunier** construido para clavar el equilibrio: finura sin fragilidad, estructura sin peso, fruta sin maquillaje. Es de esos champagnes que se abren con una confianza tranquila, porque rara vez falla y casi siempre mejora en mesa.

Dentro de esta selección ocupa el papel de referencia: la botella puente entre quien sabe lo que busca y quien llega con ganas de descubrir.

En copa luce un amarillo pálido con reflejos dorados y una burbuja fina y persistente, regular, de las que construyen textura. En nariz aparecen fruta blanca (manzana, pera), cítricos y flores blancas, con un fondo de brioche, bollería fina y frutos secos que delata la crianza sobre lías. En boca arranca fresco, crece en un centro cremoso y bien armado, mantiene la burbuja integrada y remata con un final largo donde quedan recuerdos de fruta madura y panadería.

“Si tuviera que elegir una sola botella para acertar siempre, estaría muy cerca de ser esta.”

4. Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé (Champagne, Francia)

[@ChampagneJosephPerrier](#)



JOSEPH PERRIER



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CHAMPAGNE
EXTRA DRY



CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER
À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDE EN 1825
ROSÉ

[Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé](#) aporta a la selección el lado más hedonista y, a la vez, más útil en mesa: un rosado fresco, ágil y muy definido por la **fruta roja**, con ese **trazo mentolado/balsámico** tan reconocible que le da identidad propia. Es un Champagne de perfil gastronómico pero accesible, pensado para funcionar tanto como aperitivo como en maridajes donde un blanco se quedaría corto y un tinto resultaría excesivo.

En copa luce un rosa elegante con reflejos dorados, brillante, acompañado de una burbuja muy fina, viva y regular que forma una espuma delicada y persistente.

En nariz se muestra goloso y expresivo: fresa, cereza, grosella y un toque de guinda, con un contrapunto cítrico que recuerda a la naranja sanguina, además de matices florales (violetas) y un frescor casi balsámico. En boca es ligero y directo, con acidez bien definida, burbuja integrada y un final refrescante donde vuelven los frutos rojos y ese guiño mentolado; la dosificación, en torno a los **7 g/l**, lo mantiene seco pero amable.

En mesa brilla con cocina de producto con un punto de grasa o especia: **tataki de atún**, carpaccios, platos con cítricos, cocina asiática suave e incluso guisos marineros ligeros.

“Un rosé que no se queda en lo bonito: refresca, acompaña y siempre levanta la mesa.”

5. Joseph Perrier Cuvée Royale Blanc de

Blancs (100% Chardonnay, Champagne, Francia)

[@ChampagneJosephPerrier](#)



Este **Blanc de Blancs** se coloca como el contrapunto más blanco, tenso y salino dentro de la selección: **Chardonnay** en clave de finura, de verticalidad y de suelo. Aquí manda la caliza, manda el cítrico y manda esa sensación de “corte” limpio que hace grande a un [Champagne](#) cuando se piensa para la mesa y no solo para el brindis.

En copa muestra un amarillo pálido con reflejos verdosos, muy brillante, con burbuja finísima y regular que dibuja una corona persistente.

La nariz va directa a lo esencial: limón, lima y pomelo, manzana verde y fruta blanca de hueso, con flores blancas y un apunte de panadería fina; por debajo, una mineralidad calcárea clara, de tiza húmeda, que sostiene el conjunto. En boca entra seco y vivo, con acidez marcada pero bien integrada, textura cremosa sin ganar peso y un recorrido lineal, muy preciso, que termina en un final largo, salino y ligeramente cítrico, con recuerdos de tiza y bollería delicada.

“Si quieres entender lo que es un Blanc de Blancs serio, este es de los que te lo explica sin levantar la voz.”

6. Ayala Brut Rosé Majeur (Champagne, Francia)

[@ChampagneAyala](#)



Dentro del **Top Ten**, [Ayala Brut Rosé Majeur](#) es el rosado que se toma muy en serio su papel de vino gastronómico. Maison histórica de Aÿ y hermana de Bollinger, aquí firma un **champagne rosado seco**, preciso, que apuesta por la elegancia

antes que por el azúcar fácil.

El coupage combina **Chardonnay, Pinot Noir y Meunier**, con la blancura de la primera marcando la línea fina y la fruta roja de las otras dos aportando nervio y expresión. En la copa se muestra con un rosa pálido casi piel de cebolla, muy brillante, recorrido por una burbuja fina y constante que deja una espuma delicada y elegante.

En nariz domina la fruta roja fresca (fresa, frambuesa, grosella), acompañada de apuntes cítricos, flores suaves y un fondo de bollería muy sutil; todo envuelto en una sensación de tensión y ligera mineralidad que evita cualquier exceso goloso. En boca es claramente seco y fresco, con acidez bien marcada, burbuja integrada y un recorrido lineal que prioriza la tensión sobre el volumen.

El final es largo, delicadamente frutal, con recuerdos de frutos rojos y cítricos que limpian el paladar y lo preparan para el siguiente bocado. Es un **Brut Rosé** ideal para atún y salmón, tartares, arroces marineros o platos con un punto especiado de la cocina atlántica y asiática suave que encontramos ya en muchas mesas de Canarias.

“Es el rosé que se sienta a la mesa, no se queda solo en la foto del brindis.”

7. Bollinger Special Cuvée (Champagne,

Francia)

[@Bollinger](#)



[Bollinger](#) Special Cuvée es el Brut sin añada que mejor resume el estilo de la maison: **vinoso, estructurado y claramente gastronómico**, con la **Pinot Noir** marcando el paso y los vinos de reserva aportando profundidad.

En esta selección representa el Champagne “serio”, el que no vive del primer golpe de burbuja sino del recorrido, de la textura y de esa sensación de vino hecho para comer, no solo para brindar.

En [copa](#) muestra un dorado intenso y brillante, con burbuja finísima y constante, señal de crianza y ambición. La nariz combina manzana asada y pera, cítricos confitados, frutos secos y panadería fina, con notas de mantequilla y un trazo especiado/ahumado muy elegante que suele venir del trabajo con vinos de reserva y del uso medido de la madera.

En boca se presenta amplio y con estructura, de textura cremosa, burbuja perfectamente integrada y una acidez que sostiene el conjunto para que el volumen no pese. El final es largo y seco, dejando recuerdos de frutos secos, pan tostado y un ahumado sutil que invita a seguir.

En mesa brilla con **aves asadas**, carnes blancas, platos con salsas untuosas, setas y preparaciones de fondo sabroso donde un Champagne ligero se quedaría corto.

“Esto no es ‘champagne para brindar’: es champagne para cenar.”

8. Clau Cazal Carte D’Or Grand Cru (100% Chardonnay | Champagne, Francia)

[@CazalChampagne](#)



[Clau Cazal Carte D'Or Grand Cru](#) abre la recta final de **blanc de blancs** con una idea clara: **Chardonnay sin distracciones**, en clave Grand Cru, donde mandan la finura, la tensión y esa mineralidad calcárea que se nota antes de pensarla. Dentro del Top Ten, ocupa el lugar del Champagne que afina el paladar: menos gesto y más precisión.

En copa luce amarillo pálido luminoso, con reflejos verdosos y una burbuja fina y persistente que dibuja una corona elegante. La nariz va directa a cítricos nítidos (limón, lima), manzana verde y flores blancas, con un fondo de panadería muy sutil y una sensación mineral de tiza húmeda que deja un eco salino.

En boca entra seco y vibrante, con acidez marcada, textura cremosa pero contenida por la frescura, y un final largo y recto donde reaparecen la tiza, los cítricos y ese punto salino que pide otro trago.

En mesa se entiende especialmente bien con mariscos, crudos, pescados blancos al punto, arroces marineros y platos de producto donde el vino tenga espacio para hablar.

“Cuando el plato es fino, la burbuja también tiene que ir en traje.”

9. Moses Nº 5 Premier Cru (100% Chardonnay, Champagne, Francia)

[@BodegasHabla](#)



Moses N° 5 Premier Cru de [Bodegas Habla](#) entra en el Top Ten

como la voz del pequeño productor con mucho que decir. Es un **blanc de blancs** de **Chardonnay** pura, trabajado desde la frescura y la precisión, más pendiente de contar el terroir que de competir en ruido con las grandes maisons.

En la copa se presenta con un amarillo pálido limpio, reflejos verdosos y una burbuja muy fina y bien alineada, que ya apunta a un champagne esbelto, tenso y nada pesado.

En nariz manda el registro cítrico y delicado: limón, lima, manzana verde, flores blancas y un fondo de levadura fresca y panadería ligera, atravesado por un trazo mineral que recuerda a tiza y piedra húmeda, muy propio de un buen Premier Cru de Chardonnay.

En boca es seco y vivo, con buena acidez, paso lineal y una burbuja integrada que aporta cremosidad sin restar filo. El final es largo, salino y muy limpio, de esos que despejan el paladar y lo dejan listo para seguir comiendo. Ideal con pescados del día, cocina vegetal afinada, quesos de pasta blanda y platos donde se busque relieve y frescura más que peso.

“Aquí no hay fuegos artificiales: hay viña, precisión y ganas de repetir copa.”

10. Gosset Grand Rosé (Chardonnay / Pinot Noir / Meunier, Champagne, Francia)

[@ChampagneGosset](https://twitter.com/ChampagneGosset)



[Gosset Grand Rosé](#) cierra el **Top Ten** con un guiño claro: el rosado aquí no es un capricho fotogénico, sino un champagne de conversación larga. La casa más antigua de Aÿ firma un coupage de Chardonnay, Pinot Noir y Meunier que apuesta por la profundidad y la frescura antes que por el dulzor fácil.

En la copa se presenta con un rosa salmón intenso, reflejos cobrizos y una burbuja finísima, muy persistente, que deja una espuma delicada y estable. La nariz combina frutos rojos (fresa, frambuesa, grosella) con cítricos tipo naranja sanguina y pomelo rosado, sobre un fondo de brioche, especias suaves y una sensación mineral que le da empaque.

En boca se muestra seco, con acidez vibrante, estructura notable y textura cremosa; la fruta roja se entrelaza con notas cítricas y de panadería fina, y el final es largo, salino y muy limpio, con un punto serio que lo sitúa sin duda en la liga de los grandes rosados gastronómicos.

Es un champagne pensado para manteles largos: acompaña muy bien cocina atlántica con peso –pescados grasos, mojos suaves, cochino negro en versiones ligeras–, además de platos asiáticos con cierta chispa picante o ácida.

“Si el rosado va a estar en la mesa, que sea como este: alegre, sí, pero con argumentos.”

Del Vega Sicilia al Assyrtiko: el Top Ten de vinos de Iván Monreal

Iván Monreal no llega a este **Top Ten** desde la teoría, sino desde una carrera forjada entre salas de alta cocina europeas, campeonatos de sumillería y un regreso consciente a Canarias como territorio de futuro. De **Gran Canaria a Alemania, Francia o Italia**, pasando por restaurantes con **estrellas Michelin** y títulos como mejor **sumiller de Canarias** y **subcampeón de España**, su mirada sobre el vino mezcla disciplina centroeuropea, sentimiento atlántico y una fe firme en el potencial **volcánico** de las islas.

Desde esa experiencia, y hoy al frente de la sumillería en Palacio Ico, en Teguiise, su selección recorre desde los grandes iconos clásicos como **Vega Sicilia “Único”** o Castillo Ygay hasta vinos de paisaje tan precisos como los **canarios**, los riesling alemanes o los blancos extremos de Santorini, componiendo un mapa líquido tan personal como exigente.

Iván Monreal Top Ten 2025

1. Suertes del Marqués “Vidonia” – DO Valle de La Orotava

[@SuertesdelMarques](#)



Dentro de la selección de Iván Monreal, **Vidonia** de [Bodegas Suertes del Marqués](#) aparece como uno de los grandes blancos de referencia del vino canario actual. Nace de **Listán Blanco** procedente de viñedos viejos en **cordón trenzado** sobre laderas de origen volcánico en el [Valle de La Orotava](#), y se fermenta y cría en barricas de roble francés con trabajo de lías, afinando su carácter salino y su marcada mineralidad.

En la copa se percibe como un blanco tenso y profundo, con notas de fruta blanca y de hueso, matices cítricos y un ligero toque ahumado que remite de forma directa al paisaje atlántico

de la zona. Es, en definitiva, un vino de territorio, con estructura, frescura y personalidad, ideal para acompañar cocina de mar: pescados grasos, mariscos y salsas marineras que necesitan un blanco con carácter.

«Salino, profundo y elegante; un blanco volcánico de referencia en Canarias».

2. Mirador de Adra “Hoya Grande” Baboso Negro 2022 – DO El Hierro (tinto)

[@BodegaMiradordeAdra](#)



Directo, desde la isla de **El Hierro**, en los viñedos de Hoya Grande, llega este tinto de [Bodega El Mirador de Adra](#) elaborado con **100 % Baboso Negro**, una de las uvas autóctonas más interesantes del mapa del **vino canario**. Es un vino de parcela y de territorio: controles de maduración antes de vendimiar, fermentación con levaduras indígenas y una crianza posterior en barricas de roble francés que busca respetar la fruta y el **paisaje volcánico** más que marcar el vino con madera.

Con sus 14 % vol., se mueve en esa franja en la que la concentración no está reñida con la finura y en la que El Hierro se expresa con acento propio dentro del conjunto de tintos canarios que forman este Top Ten.

A la vista muestra un rojo granate intenso con reflejos violáceos. En nariz aparecen moras maduras, frutos del bosque, notas florales y especias suaves, todo sostenido por un fondo mineral muy marcado por el suelo de ceniza y lava. En boca se percibe un tinto de cuerpo medio-alto, con fruta precisa, tanino fino y una acidez que aporta frescura atlántica y alarga el recorrido, rematando en un final largo, elegante y ligeramente salino. Es una de esas botellas que funcionan de maravilla con carnes rojas poco hechas, cabrito, cochino negro, pequeños guisos de caza y quesos curados canarios, y que al mismo tiempo ayudan a entender por qué **El Hierro** empieza a sonar cuando se habla del nuevo potencial tinto de los **vinos de Canarias**.

«Un tinto volcánico de gran personalidad: fruta precisa, mineralidad marcada y una elegancia que lo sitúa entre las joyas emergentes de Canarias».

3. Vega Sicilia “Único” – DO Ribera del Duero (tinto)

[@VegaSicilia](#)



VEGA-SICILIA
COSECHA “ÚNICO”

Ribera del Duero

Doradovicius de Tingo

Maquila de Che y Glosa Dactilus de Duso

Fome su Xosantes de Menma du 1877

Pladois ta Che ly Chum Jijayomit de Dicos

Expensum, Finisloe de Resotone 131377

Qras. Etadis de Ritas

Deposito verovemonat Os Ronotove 1890.18



EN6C2T216AS25 DIO LA FRCKIG263

RIKKTEDKSCCIA.0.4

FALSBRA DE EEDS PIARSS1 R02H

Fes besos ve bek onugulis sorvis cri sinduta ilalto

seridreth thidica fietis noes. 0.602 ritupodis 1 1009

Qris lipases

Di cokliust des. Aridit EudoOlip. de at

Nº 031892

BODEGAS VEGA SICILIA S. A.

Is Pioneros

Vega Sicilia

CPS. R. 1 103

Nº 20182H. 120

BODEGAS VEGA SICILIA

En el capítulo de los grandes nombres del vino español, [Vega Sicilia "Único"](#) ocupa, en la selección de Iván Monreal, el lugar del mito. No es solo un icono de la **DO Ribera del Duero**, sino el tinto que durante décadas ha marcado el listón de lo que puede ser un vino de guarda en España: tiempo, paciencia y una manera muy particular de entender la mezcla entre Tinto Fino (Tempranillo) y un toque de Cabernet Sauvignon.

Viñas viejas, rendimientos bajos y una crianza larguísima en distintos recipientes de roble se traducen en un estilo inconfundible, donde el protagonismo no recae en la potencia, sino en la capacidad de evolucionar en botella y seguir ofreciendo matices año tras año.

Es el vino que muchos sumilleres eligen como referencia cuando quieren explicar qué significa, de verdad, la palabra "clásico".

En la copa suele presentarse con un color granate profundo, ya con ribetes teja en las añadas más evolucionadas. El perfume es lo que lo delata: capas de fruta roja y negra, notas balsámicas, recuerdos de tabaco y cuero fino, especias dulces, tierra húmeda, maderas nobles integradas... un conjunto que no se agota en una sola aproximación.

En boca entra amplio, envolvente, con tanino finísimo, acidez todavía viva y un final larguísimo que va cambiando mientras se oxigena en la copa. Es un vino que pide tiempo, servicio cuidadoso y una mesa a la altura: caza, guisos de larga cocción, piezas nobles a la brasa o simplemente una conversación sin prisa. Dentro del **Top Ten de Iván Monreal**, "Único" funciona como el gran eje clásico frente al que dialogan el resto de vinos: los canarios volcánicos, los tintos atlánticos y los blancos extremos de otras latitudes.

«Majestuoso, complejo e inagotable. El gran clásico del vino español».

4. Dominio do Bibei “La Cima” – DO Ribeira Sacra (tinto)

[@DominiodoBibei](#)



Desde las laderas casi verticales que se asoman al [río Bibey](#),

en la parte ourensana de la **Ribeira Sacra**, llega “La Cima”, el tinto con el que Dominio do Bibei demuestra hasta dónde puede llegar la **Mencía** cuando se trabaja en clave de paisaje. Viñedo viejo, suelos pobres y clima atlántico de montaña se combinan aquí con vendimia manual en pequeñas cajas, selección rigurosa de racimos y fermentaciones que alternan depósitos y fudres de madera.

La crianza, larga pero medida, utiliza el roble como un simple soporte: acompaña y afina, sin tapar la expresión del viñedo ni cargar el vino de extracción innecesaria. El resultado es un tinto que habla más de pendiente, bruma y granito que de músculo o exceso de madera.

En la copa, “La Cima” se muestra elegante y profundo, con una nariz de fruta roja fresca, violetas, hierbas finas y un trazo mineral casi pedregoso. En boca destaca por su carácter etéreo: tanino delicadísimo, nervio atlántico, frescura constante y una sensación aérea que se alarga sin necesidad de volumen desmedido. Es uno de esos **tintos de paisaje** que sitúan a la Ribeira Sacra entre las zonas más interesantes de España y que, dentro del **Top Ten** de Iván, funcionan como contrapunto sutil a la solemnidad de vinos como **Único** o **Castillo Ygay**.

Nota de Iván Monreal: «Elegante, profundo y etéreo. Mencía de altísima pureza, con una finura atlántica que la sitúa entre los grandes tintos de España».

5. Castillo Ygay Gran Reserva Especial – DOPa Rioja (tinto)

[@MarquesdeMurrieta](#)



En la selección de Iván, el lugar reservado a Rioja lo ocupa [Castillo Ygay Gran Reserva Especial](#), el gran emblema tinto de **Marqués de Murrieta**. Procede del pago **La Plana**, unas 40 hectáreas plantadas en 1950 en la zona más alta de la Finca Ygay, sobre suelos arcillo-calcáreos.

Allí nacen las uvas de **Tempranillo (81 %)** y **Mazuelo (19 %)** que, tras una vendimia manual con doble selección, fermentan por separado en acero inoxidable antes de pasar a una larga crianza: 34 meses en barricas de roble americano para el Tempranillo y otros 34 en roble francés para el Mazuelo, seguidos de una estancia adicional en hormigón antes del embotellado.

No es solo un gran reserva más: es la interpretación más ambiciosa de la casa, pensada para envejecer décadas y mantenerse firme en la cima de los tintos de guarda españoles.

En la copa se muestra con un color rubí-granate profundo y brillante. La nariz es amplia y muy compleja: fruta roja y negra (picota, ciruela), hojas de té, cedro, trufa, hierbas mediterráneas, cuero fino, tabaco, especias dulces y ahumados muy elegantes de la crianza.

En boca entra envolvente, con tanino pulido, estructura poderosa y una acidez viva que equilibra el conjunto y alarga el recorrido, dejando un final larguísimo y sereno, pero todavía lleno de energía. Es un vino ideal para grandes piezas de carne, caza, guisos de larga cocción, setas y trufa, y uno de esos tintos que justifican por sí solos abrir una botella y dejar que la conversación gire en torno a ella.

«Un Rioja monumental, equilibrado, profundo y con una longevidad extraordinaria».

Sassicaia – Bolgheri D.O.C. (Italia)

[@TenutaSanguido](#)



Exprimido en las laderas pedregosas de Bolgheri, a un suspiro del mar Tirreno, [Sassicaia](#) es el Cabernet mediterráneo que cambió para siempre la historia del **vino italiano**. Elaborado con **Cabernet Sauvignon** y **Cabernet Franc**, dibuja un tinto de alma bordelesa pero acento toscano: fruta negra precisa, cassis, tabaco fino, cedro, grafito y hierbas mediterráneas sobre un tanino sedoso y una acidez que le permite envejecer con elegancia durante décadas.

La crianza en barrica de roble francés

termina de pulir ese perfil profundo y equilibrado que lo ha convertido en referencia obligada entre los grandes vinos del mundo.

En palabras del sumiller, es *“sedoso, armónico y elegante; el supertoscano más influyente de la historia moderna”*, una botella que en su **Top Ten** actúa como bisagra entre los clásicos españoles de guarda y la gran iconografía internacional, demostrando hasta dónde puede llegar un paisaje marítimo y pedregoso cuando se trabaja con paciencia, precisión y una idea muy clara de estilo.

7. Egly-Ouriet “Grand Cru Brut Tradition” – AOC Champagne (espumoso)

[@EglyOuriet](#)



En la parte más gastronómica del listado aparece **Egly-Ouriet Grand Cru Brut Tradition**, un **Champagne de culto** nacido en **Ambonnay** y otros pueblos Grand Cru de la Montagne de Reims. La base del coupage es la **Pinot Noir** (en torno a dos tercios), completada con **Chardonnay** y, según la añada, un pequeño porcentaje de Pinot Meunier. Viñedos Grand Cru, rendimientos bajos y una viticultura de bisturí marcan el carácter de este espumoso, que fermenta en depósito y en parte en barrica, con maloláctica parcial y una **crianza prolongada sobre lías** -a menudo por encima de los 36 meses-.

El dosage es muy contenido, lo que refuerza un perfil seco, serio y abiertamente vinoso, pensado tanto para el aperitivo como para la alta cocina.

En la copa muestra un dorado intenso y una **burbuja finísima y persistente**. La nariz despliega pera, manzana asada y cítricos maduros, acompañados de brioche, frutos secos y un fondo claramente mineral y calcáreo, marca de su origen. En boca combina ataque seco, textura cremosa por el trabajo de lías, gran tensión y profundidad, con una acidez vibrante que sostiene un final largo y ligeramente goloso.

Es un **Champagne Grand Cru** ideal para mariscos, pescados grasos, aves, salsas cremosas y platos con fondo de umami - setas, trufa, cocina japonesa con cierta grasa-, y en el Top Ten de Iván representa ese lado de Champagne que se piensa como vino de mesa más que como simple brindis festivo.

«Champagne de culto: vinoso, preciso y con una profundidad impresionante. Pura artesanía».

8. Schlossgut Diel “Dorsheimer Goldloch” Riesling GG – Nahe (blanco)

[@SchlossgutDiel](#)



Desde la empinada viña de **Goldloch**, en Dorsheim, este **Riesling seco** de [Schlossgut Diel](#) representa el lado más quirúrgico y preciso del blanco en la selección de Iván. Se trata de un **VDP Grosses Gewächs (GG)**, la categoría equivalente a un Grand Cru alemán, elaborado con **100 % Riesling** en la región del **Nahe**, a partir de un pago de suelos pedregosos y cargados de cuarzo que imprimen tensión y una mineralidad muy marcada.

No es un vino pensado para deslumbrar por

volumen, sino para afinar el trazo: cuerpo elegante, acidez alta y una expresión de terruño que pone el foco en la piedra antes que en la madera.

Con unos 12,5 % vol., se mueve en un equilibrio muy medido entre energía, finura y capacidad de guarda. En la copa luce un color pajizo dorado muy limpio y brillante. El perfil aromático juega con fruta amarilla jugosa (melocotón, albaricoque), cítricos finos, notas florales y un fondo de piedra mojada y tiza que refuerza esa sensación de **vino mineral** casi dibujado a lápiz.

En boca combina tacto sedoso y mucha tensión: acidez viva, matices cítricos y especiados y un final persistente, ligeramente salino y muy refinado, de esos que parecen no acabarse. Es un blanco ideal para pescados delicados, mariscos, tartares y cocina de alta fineza, donde su acidez limpia el paladar plato tras plato.

En este **Top Ten**, ocupa el lugar del blanco de pureza extrema: un **Riesling** que habla de luz fría, roca y tiempo en botella, y que dialoga de tú a tú con los vinos volcánicos canarios desde otra latitud, pero con la misma obsesión por el suelo.

«Tenso, mineral y luminoso. Un Riesling seco de altísima pureza y finura».

9. Hatzidakis “Assyrtiko de Louros” – Santorini PDO (Grecia, blanco)



En la parte más radical del listado aparece **Hatzidakis “Assyrtiko de Louros”**, uno de esos vinos blancos que se explican casi más por el lugar que por la técnica. Nace en **Santorini**, isla de suelos volcánicos extremos, muy pobres, castigados por el viento y por una luz casi cegadora, donde la variedad **Assyrtiko** se ha convertido en emblema absoluto del **vino griego** contemporáneo.

Viñas viejas, rendimientos muy bajos y un trabajo de bodega respetuoso dan como resultado un **blanco seco volcánico** de enorme concentración, pensado para envejecer y para mostrar, sin filtros, la dureza y la belleza del paisaje que lo

origina.

Por la limitada producción y la rapidez con la que se agotan las añadas, esta referencia se presenta simplemente como Hatzidakis “Assyrtiko de Louros” – Santorini PDO, sin fijar cosecha concreta en la ficha.

En copa suele mostrarse con un amarillo intenso y reflejos dorados, que ya insinúan madurez de fruta y densidad. La nariz combina cítricos maduros, fruta de hueso, notas salinas y ahumados muy finos que recuerdan a piedra volcánica caliente y brisa marina.

En boca manda la estructura: mucha tensión, acidez alta, textura casi glicérica y un final larguísimo donde la salinidad y la mineralidad extrema se convierten en protagonistas. Es un vino que pide platos serios -pescados grasos, cocina marinera contundente, cocina japonesa o mediterránea con fondo umami- y que, dentro del **Top Ten de Monreal**, funciona como el blanco de paisaje más radical: un espejo griego en el que se miran los grandes **vinos volcánicos canarios**, pero desde otra latitud y con el mismo culto al suelo.

«Un blanco volcánico formidable: densidad, tensión y una salinidad que marca el carácter extremo de Santorini».

10. Albert Mann “Grand Cru Hengst” Pinot Noir – Alsace Grand Cru A.O.C. (Francia)

[@DomaineAlbert](#)



En el cierre del **Top Ten** de Iván aparece un tinto que juega en otra liga: el **Pinot Noir** de [Albert Mann](#) procedente del **Grand Cru Hengst**, uno de los viñedos históricos de Eguisheim y uno de esos pagos donde el suelo manda. Aquí la Pinot se trabaja con rendimientos bajos, selección masal propia y una crianza muy medida en roble francés, más pensada para pulir que para

imponer madera.

El resultado es un vino de parcela, seco, de estructura media-alta y acidez viva, que no busca ser un “vino potente”, sino un tinto de raza, afinado en el tiempo y en el detalle.

En nariz despliega fruta roja vibrante -cereza, frambuesa-, ligeras notas de fruta negra, flores (violeta, rosa), especias finas y un fondo terroso y calcáreo que habla claramente del **terruño de Hengst**. En boca entra preciso, con tanino fino pero presente, mucha energía y un recorrido largo sostenido por la acidez. Es un vino ideal para aves, cocina de otoño, setas y platos con salsas ligeras, donde su finura brilla sin imponerse.

Iván lo describe como, *“un Pinot Noir vibrante y sofisticado, que combina precisión borgoñona con energía alsaciana”*: la mejor manera de demostrar que también en Alsacia, cuando el viñedo es grande y la mano de bodega es precisa, la Pinot puede ganar profundidad sin perder frescura.

Castilla y León será la sede oficial del Día Mundial de las Legumbres de la FAO el 10

de febrero de 2026

Valladolid pone fecha a la “excelencia humilde”

[@Fao](#)

Si alguien todavía cree que las legumbres son “comida de supervivencia”, la [FAO](#) le acaba de mandar una invitación formal para que actualice el software. Castilla y León ha sido designada sede oficial del **Día Mundial de las Legumbres 2026**, y el próximo **10 de febrero de 2026** Valladolid se convertirá en el punto de encuentro internacional donde la alubia, el garbanzo y la lenteja dejarán de pedir permiso para sentarse a la mesa grande.

El evento se celebrará en el **Centro Cultural Miguel Delibes**, bajo un lema que ya viene con **storytelling** incorporado: **“Legumbres, de la modestia a la excelencia”**. No es un título decorativo; es una declaración gastronómica y agraria al mismo tiempo, porque aquí se está hablando de producto, de territorio y de futuro alimentario en una sola frase. La elección supone un reconocimiento al peso agrícola y culinario de la Comunidad, pero también a su encaje con las prioridades globales que la FAO viene empujando: seguridad alimentaria, nutrición y sostenibilidad.

Además, el hecho de que esta edición se celebre en España tiene un valor añadido: será una de las pocas ocasiones en que esta jornada se organiza fuera de Roma, rompiendo la inercia de que lo

internacional siempre “pasa en otro sitio”.

En otras palabras, durante un día Valladolid será el escenario donde se cruzarán agricultura, ciencia, gastronomía y divulgación, con la legumbre como hilo conductor. Y sí: eso incluye también el universo tapa, porque cuando un producto se vuelve protagonista mundial, la creatividad de barra y cocina termina apareciendo por pura lógica.

De un campeonato de tapas a un hito FAO: así se cocinó la candidatura



**III CAMPEONATO
NACIONAL
desTAPA las
LEGUMBRES**
tierra de sabor

Detrás de esta designación no hay casualidad, sino una secuencia bastante bien armada: la candidatura se impulsó a partir del **Campeonato Nacional “Destapa las Legumbres Tierra de Sabor”**, un certamen que ha servido como escaparate para demostrar que la legumbre no vive únicamente en la cazuela de invierno, sino también en formatos contemporáneos, breves y seductores: tapas, bocados, técnicas actuales y discurso de producto.

En ese contexto, la consejera de Agricultura, Ganadería y

Desarrollo Rural, María González Corral, trasladó la propuesta a un responsable de legumbres de la división técnica de la FAO invitado al certamen, abriendo una puerta que después se trabajó por vía institucional.

A partir de ahí, las gestiones fueron escalando: el movimiento pasó por los cauces oficiales ante el director general de la FAO, Qu Dongyu, y también ante el representante permanente de España ante la organización, el embajador Miguel Fernández-Palacios Martínez.



El resultado ha sido la aceptación formal de la candidatura y la confirmación de Valladolid como sede para 2026. Este detalle es importante: no se trata solo de “hacer un evento”, sino de alinearlo con una agenda global, con su protocolo, sus actores y su capacidad de proyección.







El mensaje es claro: cuando la tapa se convierte en herramienta de prestigio para un producto primario, se produce

algo interesante, porque se está traduciendo campo en deseo, y deseo en valor. Y eso, para cualquier territorio con ambición agroalimentaria, es directamente una palanca económica.

Castilla y León, músculo productor: cifras, calidad y relato de origen

Para entender por qué Castilla y León ha ganado esta carrera, conviene ir a los números, que en el sector primario suelen hablar más alto que cualquier eslogan.

La Comunidad concentra aproximadamente el 38 % de la superficie nacional dedicada al cultivo de legumbres, con más de 164.000 hectáreas y una producción cercana a 200.000 toneladas en la última campaña, lo que la sitúa como el principal territorio productor de España.

Este liderazgo, además, no se sostiene únicamente en volumen: se apoya en un sistema de **calidad diferenciada** que refuerza origen, trazabilidad y reputación, un punto clave cuando se quiere competir en mercados donde el consumidor pide “historia verificable” y no solo buen precio. Por eso la sede del **Día Mundial de las Legumbres 2026** no se trata solo un premio simbólico: es una validación de cadena completa, desde **agricultura** hasta **gastronomía**.

De hecho, la cita en el **Miguel Delibes** se plantea como un espacio de actividades institucionales, técnicas y divulgativas, con presencia de autoridades, expertos, investigadores y divulgadores vinculados a nutrición, alimentación y cocina.



En términos de narrativa gastronómica, esto se traduce en una oportunidad: si el producto está respaldado por estructura

productiva y por relato de origen, el restaurante -y especialmente la tapa- se convierte en el altavoz perfecto para modernizar su imagen sin traicionarla.

En 2026, Valladolid puede funcionar como un “escaparate-laboratorio” donde se vea, en directo, cómo un ingrediente que fue humilde por costumbre pasa a ser excelente por decisión.

Por qué el mundo mira a las legumbres: nutrición, clima y el “factor futuro”

La FAO lleva tiempo insistiendo en que las legumbres no son una moda saludable: son un **activo estratégico**. Son fuente asequible de **proteína vegetal** y **fibra**, tienen **larga vida útil** y, además, encajan con dietas equilibradas sin exigir grandes artificios. En paralelo, su valor agronómico es difícil de discutir: la capacidad de **fijar nitrógeno** contribuye a la fertilidad del suelo y puede reducir dependencia de fertilizantes, mientras que su eficiencia hídrica y su papel en sistemas resilientes refuerzan su relevancia ante el estrés climático.

Por eso no sorprende que el **10 de febrero** sea una fecha oficial en el calendario global: la ONU proclamó ese día como **Día Mundial de las Legumbres** a propuesta de Burkina Faso, y desde entonces la celebración se usa para impulsar conciencia, colaboración e inversión. La edición de **2025** tuvo celebración global en **Lima (Perú)** junto a la FAO, y el salto a Valladolid en 2026 consolida esa línea de “salir al mundo” con un mensaje claro: el futuro alimentario se construye con productos que funcionan en plato y en campo.

Para el lector canario, **esto también tiene lectura propia: aquí sabemos que la legumbre sostiene cultura - potajes, garbanzas, cuchara con identidad - pero también admite reinterpretación fina, desde fondos, potajes y cremas hasta bocados de barra con precisión técnica.**

Así que, si el 2026 va de pasar “de la modestia a la excelencia”, la pregunta para cocinas y barras no es si las legumbres vuelven, sino cuánto talento y esfuerzo vamos a poner para que no vuelvan a irse.

El Top Ten de Agustín García Farráis: diez vinos para leer el paisaje de Canarias

[@BodegaTajinaste](#)

Cuando **Canariasgourmet!** cerró su **Top Ten de Vinos 2025**, un tinto se impuso con claridad en el primer puesto: **CAN**, de **Bodegas Tajinaste**, el vino que mejor sintetizaba, para el panel de expertos, la fuerza y el momento actual del vino canario. Detrás de ese resultado hay muchas horas de viña, bodega y copa, y también una mirada muy concreta sobre el territorio: la de **Agustín García Farráis**.

Enólogo, viticultor y divulgador, **García Farráis** se ha consolidado como una de las voces más sólidas cuando se habla de vinos de **Canarias**, del cordón trenzado del *Valle de La Orotava*, de variedades autóctonas como Listán Negro, Listán Blanco o Vijariego, y de una lectura rigurosa del concepto de vino volcánico atlántico. Su trabajo, ligado a **Tajinaste** y a proyectos como **Vinófilos**, ha contribuido decisivamente a situar el vino canario en un plano de seriedad y reconocimiento dentro y fuera del archipiélago.

Que el vino número uno del ranking lleve su firma no es casualidad. Es la consecuencia lógica de una trayectoria construida desde el conocimiento técnico, la observación del

paisaje y una forma muy personal de traducir el territorio en vino.

La lista que presentamos ahora, integrada en **Las Preferencias de los Expertos – Top Ten Canariasgourmet!**, es una radiografía precisa de cómo ve **Agustín García Farráis** el vino canario hoy. Su selección funciona como un mapa que recorre, en diez botellas, las principales denominaciones del archipiélago: DOP Islas Canarias, DO Gran Canaria, DO La Palma, DO Lanzarote, DO El Hierro, DO Tacoronte-Acentejo, DO Valle de Güímar y DO Valle de La Orotava.

En este **Top Ten** conviven un espumoso de paisaje elaborado con Listán Blanco de altura; blancos de territorio como **Agala**, **Altitud 1318**, *Viñarda* o **Respiro**; proyectos singulares como **Hermanos Mesa** o **Uwe**; y tintos que ya son referencia, entre ellos **Tajinaste Vendimia Seleccionada**, **Tierra Fundida**, **Lava** y el propio **CAN**, recién coronado como número uno del **Top Ten Canariasgourmet! 2025**.

Para el lector, esta selección es clara y directa: diez vinos canarios elegidos por uno de los protagonistas del ranking anual, una guía para beber con criterio, descubrir nombres clave y entender por qué **Canarias** ha construido un estilo propio, reconocible y con peso en el panorama vitivinícola contemporáneo.

CAN – Bodegas Tajinaste (Listán Negro 85% / Vijariego Negro 15%, DO Valle de La Orotava)

[@BodegaTajinaste](#)



Encabeza el **Top Ten** de vinos **Canariasgourmet.es** como el gran tinto de referencia de la casa [Tajinaste](#) y uno de los vinos que mejor resume el momento brillante que vive hoy la viticultura canaria. **CAN** nace de un ensamblaje de **Listán Negro** y **Vijariego Negro** procedentes de parcelas seleccionadas del Valle de La Orotava y afinado durante 9 meses en barricas de roble francés, un trabajo de crianza que aporta profundidad sin ocultar el carácter volcánico y atlántico del vino.

No es casual que aparezca de forma recurrente en las listas de sumilleres y prescriptores canarios: para muchos, es el tinto que ponen sobre la mesa cuando quieren explicar, en una sola botella, hasta dónde puede llegar el vino canario contemporáneo.

Agustín Farraís Top Ten Canariasgourmet!

1. Suertes del Marqués “Vidonia” (Listán Blanco, DO Valle de La Orotava)

[@BodegasSuertesdelMarques](#)



En segunda posición del **Top Ten de vinos Canariasgourmet.es** aparece Vidonia, el gran blanco de referencia de [Suertes del Marqués](#) y uno de los nombres clave para entender la historia y el presente del vino canario. El término **“Vidonia”** se utilizaba entre los siglos XVII y XIX para designar a los vinos secos tinerfeños elaborados en el norte de la isla con variedades blancas –**excepto la Malvasía**–, precisamente en la época de máximo esplendor del comercio vitivinícola de Canarias con las Indias Occidentales y el Reino Unido.

Recuperar hoy ese nombre es una declaración de intenciones: conectar la tradición de aquellos vinos de exportación con una interpretación contemporánea del Listán Blanco, trabajada con rigor en el Valle de La Orotava. La añada 2023 procede de viñedos viejos de los parajes de Las Suertes, El Bucarón, La Mocana y La Florida, con cepas de entre 60 y 150 años conducidas en cordón trenzado, uno de los emblemas vitícolas de la zona.

En bodega, **Vidonia** se fermenta en barricas de 500 litros, realiza una fermentación maloláctica parcial y completa una crianza de 11 meses en roble francés y austriaco, también en formato de 500 litros, buscando volumen y complejidad sin perder frescura. El resultado es un blanco de 12,4% vol., pH 3,05 y una acidez total de 6,8, datos que se traducen en tensión, precisión y gran capacidad gastronómica.

En copa, el vino se muestra profundo y mineral, con fruta blanca, matices cítricos y un fondo salino muy reconocible, sostenido por una boca amplia, estructurada y a la vez muy equilibrada. No es solo uno de los grandes blancos del Valle de La Orotava; es también el vino que muchos expertos eligen cuando quieren demostrar que Canarias puede firmar blancos de territorio a la altura de las mejores regiones atlánticas.

2. Uwe Blanco seco ecológico · DO El Hierro

[@VinodeUwe](https://www.vinodeuwe.com/)



Entre los vinos que guarda esta especial selección, destacaría para entender el potencial blanco de El Hierro, este **Uwe blanco seco ecológico** entra en la lista como una referencia clara de viticultura respetuosa y lectura directa del territorio.

Se elabora a partir de viñedos certificados en ecológico, plantados sobre suelos volcánicos y bajo un clima

marcado por la influencia atlántica y los vientos alisios, lo que favorece maduraciones lentas y buena acidez.

En copa se concibe como un blanco seco de perfil limpio y fresco, con aromas de fruta blanca, notas cítricas y un fondo ligeramente herbal y salino que remite a la isla. En boca busca ser ágil y preciso, con una acidez bien marcada, final largo y un punto mineral que lo hace especialmente interesante con pescados, mariscos, verduras y la cocina casera herreña, funcionando dentro del Top Ten como el vino que recuerda que incluso la isla más pequeña del archipiélago tiene mucho que decir en clave de blancos de territorio.

3. Tajinaste Vendimia Selección (Listán Negro, DO Valle de La Orotava)

[@AgustínFarraís](#)



En el cuarto puesto del **Top Ten de vinos Canariasgourmet.es** aparece **Tajinaste Vendimia Selección**, el otro gran tinto de la casa Tajinaste que los expertos han querido destacar. Elaborado como monovarietal de **Listán Negro** procedente de viñas viejas, se presenta con un color sorprendentemente intenso, que aún conserva reflejos violáceos pese a su paso por madera.

En nariz ofrece un abanico aromático complejo, donde mandan las notas de fruta muy madura junto a recuerdos de café y cacao, envueltos en matices de especias como clavo, regaliz y pimienta negra, todo ello muy bien integrado gracias a su elegante crianza en barricas de roble francés durante casi ocho meses.

En boca mantiene el nivel: es un tinto con estructura, sabroso y con buena concentración, pero al mismo tiempo equilibrado y afinado, pensado para lucirse en la mesa con carnes, guisos y platos de fiesta. Se recomienda decantarlo y servirlo en torno a los 16 °C para que despliegue todo su potencial y muestre con claridad el carácter del Valle de La Orotava.

Si **CAN** ocupa el número uno del ranking, **Vendimia Selección** confirma por qué los vinos tintos de **Bodegas Tajinaste** se han convertido en una de las referencias imprescindibles del panorama canario actual.

4. Listán Blanco de altura · DOP Islas Canarias · Los Realejos

[@DOPIslasCanarias](#)



En el universo de los vinos de [Agustín García Farráis](#), este espumoso de Paisaje de las Islas representa la cara más afilada y vertical del Listán Blanco de altura, trabajado con la misma obsesión por el territorio que el resto de la gama.

Nacido en viñedos situados en cotas elevadas del municipio de Los Realejos, bajo el paraguas de la DOP Islas

Canarias, es un vino que busca capturar el pulso atlántico de la zona: suelos volcánicos, influjo constante de los alisios y maduraciones lentas que se traducen en frescura, tensión y una burbuja pensada más para la mesa que para el brindis puntual.□

En copa suele mostrarse como un **espumoso** de perfil seco y limpio, donde la fruta blanca fresca y ciertos matices cítricos se combinan con notas de panadería fina y un fondo salino que recuerda su origen volcánico y costero. En boca, la acidez de la **Listán Blanco** de altura sostiene el conjunto y le da nervio, permitiendo que funcione tanto como aperitivo gastronómico como acompañando platos de producto -pescados, mariscos, verduras- donde se busca precisión más que volumen.

Dentro del **Top Ten de Agustín**, este espumoso aparece como el contrapunto ideal a sus **grandes tintos**, una forma de demostrar que **Canarias** también puede hablar el lenguaje de las burbujas con identidad propia.□

5. Agala Altitud 1318 Vijariego Blanco y Albillo Criollo · DO Gran Canaria

[@Agala](#)



Nacido en las cotas más extremas de la **DO Gran Canaria**, **Agala Altitud 1318** es un blanco de montaña que lleva en la etiqueta su mejor carta de presentación: la altitud como origen y como estilo. El ensamblaje de **Vijariego Blanco** y **Albillo Criollo**, dos variedades con enorme potencial para expresar frescura, textura y [carácter volcánico](#), se traduce aquí en un vino tenso y profundo, muy alejado de los blancos complacientes y pensado para quienes buscan territorio en la copa.□

El viñedo se sitúa en la zona alta de la isla, sobre suelos de origen volcánico y bajo un clima de fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche, condiciones que favorecen una maduración lenta y una acidez vibrante.

En bodega, el trabajo se centra en respetar la uva y su origen: se opta por fermentaciones muy controladas y por una crianza pensada para poner en primer plano el carácter de las variedades, sumando volumen y complejidad sin perder frescura.

Una vez en la copa, **Altitud 1318** despliega aromas de fruta blanca y de hueso, toques cítricos, hierbas de montaña y un fondo claramente mineral que remite a la cumbre grancanaria. En el paladar se percibe amplio pero definido, con buena tensión y un final con guiño salino que lo hace especialmente adecuado para acompañar pescados, mariscos y propuestas de cocina centrada en el producto. Es uno de esos blancos que permiten entender, sorbo a sorbo, hasta dónde puede llegar hoy la **viticultura de altura** en **Gran Canaria**.□

6. Viñarda – León de Abisero Malvasía Aromática · DO La Palma

[@VinosViñarda](#)



Blanco seco de producción muy limitada, elaborado con Malvasía Aromática certificada en ecológico y cultivada en viñedo propio a 1.480 metros de altitud en Puntagorda, al noroeste de La Palma.

La viña se asienta sobre suelos de origen volcánico y se trabaja buscando rendimientos muy bajos, lo que concentra la uva y refuerza la sensación de origen en el vino.□

Tras una crianza de 12 meses en barrica, la **Malvasía** se muestra con un perfil seco, estructurado y muy aromático,

lejos de la idea de vino dulce que muchos asocian todavía a la variedad. En nariz suelen aparecer notas florales, cítricas y de fruta de hueso, junto a matices de crianza bien integrados; en boca destaca por su equilibrio entre volumen, frescura y un final largo y mineral, que lo hace especialmente interesante con **pescados grasos**, cocina con salsas y quesos curados de la isla.

7. Respiro · Malvasía Volcánica · DO Lanzarote

[@BodegaOlivina](#)



Respiro es un blanco seco elaborado por [Bodega Olivina](#) con **Malvasía Volcánica** de viñas viejas prefiloxéricas, cultivadas bajo ceniza volcánica en Lanzarote, dentro de la DO Lanzarote. Son cepas de entre 80 y 100 años, plantadas en hoyos protegidos del viento alisio, en un paisaje extremo donde la ceniza actúa como esponja hídrica y refuerza el carácter mineral de los vinos.□

Entre las recomendaciones de Agustín, Respiro encaja como ese blanco atlántico y volcánico que aporta tensión, autenticidad y una lectura muy nítida del territorio lanzaroteño dentro del conjunto de vinos del archipiélago.

En copa se muestra fresco y vivaz, con color amarillo pajizo brillante, aromas de frutas blancas y cítricas con notas salinas, y una boca de acidez equilibrada y final persistente, ideal para mariscos, pescados y cocina de producto donde se busque precisión más que madera.

**8. Hermanos Mesa – La Choza del Cabrero
Listán Blanco de Las Dehesas · DO Valle
de Güímar**

[@BodegaHnos.Mesa](#)



Entre las recomendaciones de **Agustín García Farráis**, este

blanco de **Hermanos Mesa** aparece como una de las lecturas más sinceras del Listán Blanco en la vertiente este de Tenerife, dentro de la DO Valle de Güímar. Procede de viñedos situados en la zona de Las Dehesas, con influencia atlántica y suelos de origen volcánico, lo que se traduce en vinos frescos, directos y con buena sensación mineral.□

En copa, La Chozza del Cabrero se concibe como un blanco seco de corte limpio, con aromas de fruta blanca, ligeros matices cítricos y un fondo herbáceo que aporta frescura.

En boca busca ser ágil y equilibrado, con acidez marcada pero bien integrada, pensado para acompañar cocina sencilla de producto -pescados, verduras, quesos frescos y semicurados canarios- y para mostrar el carácter del Valle de Güímar sin artificios.

9. Tierra Fundida Listán Negro, Negramoll y Castellana Negra • DO Tacoronte-Acentejo

[@TierraFundida](#)



Tierra Fuerte

 VIVINO

Tierra Fundida es uno de esos tintos que Farráis señalaría cuando quiere mostrar la cara más seria y contemporánea del norte de Tenerife dentro de la [D0 Tacoronte-Acentejo](#). Nace de un ensamblaje de **Listán Negro, Negramoll y Castellana Negra**, vinificadas con uva entera sin despalillar y fermentación espontánea en depósitos de hormigón, buscando máxima expresión de fruta y paisaje sin maquillajes.□

Tras la fermentación alcohólica, realiza maloláctica y una crianza de unos 5 meses en barricas y tinas de roble francés de gran volumen (500, 700 y 1.000 litros), para después volver al hormigón, donde se afina antes de ser embotellado sin filtrar ni estabilizar tartáricamente.

El resultado es un tinto de perfil jugoso y serio a la vez, con fruta roja y negra fresca, toques de hierbas de monte y un fondo mineral y ligeramente ahumado, sostenido por una acidez viva y un tanino fino que lo hacen muy versátil en la mesa, tanto con guisos y carnes como con cocina canaria de sabor intenso.

10. Viñarda – León de Abisero Malvasía Aromática · D0 La Palma

[@VinosViñarda](#)



Dentro de este **Top Ten** personal, **León de Abisero** aparece como uno de esos blancos de alta precisión que demuestran hasta dónde puede llegar la **Malvasía Aromática** trabajada en seco en **La Palma**. Se elabora con uva ecológica de **viñedo** propio

situado a 1.480 metros de altitud en Puntagorda, sobre suelo volcánico, con una producción muy limitada de unas 300 botellas por añada.□□

Es un blanco seco exclusivo, con 12 meses de crianza en barrica y una graduación de 13% vol., que se aleja del cliché de la Malvasía dulce para apostar por estructura, profundidad y un perfil claramente gastronómico.

En copa puede esperarse una **nariz intensa** y compleja, con notas florales, fruta madura y matices de la crianza bien integrada, y una **boca** amplia, fresca y mineral, pensada para lucirse con cocina marinera de nivel y **quesos curados palmeros** dentro de esta selección de **vinos canarios** de territorio.□

10. Lava – Paraje Lomo de los Ingleses
Listán Negro · DO Gran Canaria

[@BodegaLava](#)



En esta última elección de la lista, **Lava** se presenta como el tinto que mira de lleno al territorio grancanario desde el paraje de Lomo de los Ingleses, con la **Listán Negro** como protagonista absoluta.

Es un vino que pone el acento en el origen: viñedos sobre suelos volcánicos, influencia atlántica y una viticultura que busca más la identidad que la

extracción, encajando muy bien con el espíritu general de la selección.□

En copa puede esperarse un tinto de color medio, vivo, con aromas de fruta roja y negra, notas de monte bajo y un fondo mineral que recuerda el carácter volcánico de la zona. En boca, el objetivo es un perfil fresco y sabroso, con **tanino** fino, buena acidez y un final jugoso que funcione tanto con guisos, asados y cocina tradicional canaria como con carnes a la parrilla, cerrando el Top Ten con una mirada clara a la [DO Gran Canaria](#)