

Taste Buds y noma Copenhagen 2026: la llave de acceso al nuevo noma

[@TasteBuds](#)

Taste Buds y noma Copenhagen 2026 son, ahora mismo, uno de los movimientos más interesantes del universo fine dining mundial: una mezcla de club gastronómico, laboratorio creativo y acceso privilegiado a uno de los restaurantes más influyentes del planeta. Lo que hasta hace poco era un sueño de lista de deseos –conseguir mesa en noma, volar a Copenhague y vivir una de esas cenas que marcan época– se está transformando en algo distinto: una comunidad global de iniciados que siguen el proyecto de René Redzepi no solo desde la mesa, sino también desde la despensa de casa, la pantalla del ordenador y, por supuesto, el calendario de viajes.



Después del anuncio del cierre del noma “clásico” como restaurante de servicio regular y su reconversión en laboratorio y plataforma de productos, el equipo ha ido dibujando un modelo híbrido: temporadas puntuales, pop-ups, I+D aplicada y una línea de condimentos que lleva el lenguaje nórdico contemporáneo a cualquier cocina del mundo. Taste Buds es el formato que articula todo eso: una membresía anual de Noma Projects que, además de enviar productos en exclusiva, abre puertas a eventos, visitas y, desde 2026, a una nueva temporada de noma en Copenhague reservada solo para socios.



En este contexto, no estamos ante una simple suscripción gourmet, sino ante una manera muy concreta de entender hacia dónde puede evolucionar la alta cocina internacional cuando

decide trabajar con menos cubiertos y más comunidad.

Qué es realmente Taste Buds: la membresía de Noma Projects

[@RenéRedzepiNoma](#)

Taste Buds es la membresía anual de **Noma Projects**, la plataforma con la que el equipo de **René Redzepi** ha decidido seguir experimentando tras el final del noma como restaurante de servicio continuo. En lugar de que todo pase por conseguir un número de reserva en Copenhague, el proyecto propone una comunidad global de aficionados avanzados a la alta cocina, la fermentación y el sabor umami, que comparten un mismo punto de partida: pagar una cuota anual y tener acceso durante un año entero a los experimentos más recientes del test kitchen y del laboratorio de fermentación.









La inscripción para **Taste Buds 2026** se abrió el **14 de octubre de 2025** y se mantiene activa hasta el **31 de diciembre**, con un

sistema de compra online, confirmación por correo electrónico y acceso a un portal privado donde se centralizan contenidos, descuentos y gestión de envíos. La membresía funciona como un pago único anual –no como una renovación automática– y cuenta con dos niveles: Unboxed, que concentra el “core” de productos y contenidos, y Unlocked Copenhagen, que suma el acceso prioritario a la temporada noma Copenhagen 2026 y a una agenda ampliada de eventos presenciales.

Todo ello se rige por la legislación danesa de contratos con consumidores, con Noma Projects (NP 2021 ApS) como titular del servicio y con un marco legal muy similar al de cualquier suscripción digital seria en la Unión Europea, pero aplicado a uno de los laboratorios gastronómicos más influyentes del planeta.

Qué incluye la membresía Taste Buds 2026

El corazón de Taste Buds son cuatro envíos anuales con productos inéditos del laboratorio de noma, que en 2026 se planifican para salir de Copenhague en febrero, mayo, agosto y noviembre, todos ellos con envío incluido dentro de la cuota. En cada entrega llegan condimentos, salsas, garums, fermentos y otros prototipos que normalmente solo se prueban en el entorno del test kitchen y que, en muchos casos, nunca llegan a la tienda general de Noma Projects: pumpkin seed praline, aceites de koji, garums profundos, vinagres de rosa silvestre, salsas de maíz y yuzu o reinterpretaciones de la barbacoa nórdica son algunos ejemplos de cajas anteriores.



A estos envíos se suman dos kits de fermentación doméstica con materias primas, manuales detallados, vídeos y directos con el equipo de fermentación, pensados para que el socio pueda reproducir en casa algunos de los procesos que han definido el lenguaje culinario de noma. Además, la membresía incorpora merch y herramientas diseñadas específicamente para Taste Buds –útiles, algo raras y muy “noma”–, acceso al Projects Feed con recetas, “how-to” y explicaciones técnicas, así como una invitación permanente para visitar con un acompañante las instalaciones de Noma Projects en Copenhagen, con recorrido guiado y degustación de productos en desarrollo.

A nivel digital, el socio cuenta con un canal privado (tipo Discord) donde puede intercambiar dudas y resultados con otros miembros, participar en Q&A y en cook-alongs con el equipo, y recibir recordatorios sobre nuevos lanzamientos, eventos y oportunidades de viaje. El resultado, en la práctica, es una especie de “backstage permanente” al que se asiste sin salir

de casa, pero con el billete a Copenhague sobre la mesa.

Condiciones, derechos y letra pequeña para el comensal global

En términos legales y logísticos, Taste Buds 2026 se comporta como una suscripción online bien estructurada, pero con algunas particularidades que conviene tener claras antes de comprar, sobre todo si se viaja desde Canarias o cualquier otro punto fuera de Dinamarca. Por un lado, el precio de la membresía Taste Buds 2026 en su versión Unboxed se sitúa en 5.040 coronas danesas (en torno a 675 euros al cambio actual), con pago único anual y posibilidad de fraccionar el importe mediante PayPal, mientras que la opción Unlocked Copenhagen añade el acceso prioritario a la temporada de noma en Copenhague y otros beneficios presenciales, con un precio superior.









El marco de derechos del consumidor danés garantiza 14 días naturales para cancelar la adhesión desde la compra, con reembolso completo por el mismo método de pago y sin necesidad de justificar el motivo; una vez superado ese plazo, la cuota anual no se devuelve, ni total ni parcialmente, aunque el socio decida no utilizar todos los contenidos, no asistir a eventos o renuncie a viajar.

La membresía no es renovable de manera automática: hay que volver a inscribirse cada año, y solo el nivel Unboxed puede regalarse mediante un sistema de voucher que el destinatario canjea antes del cierre de inscripciones.

En cuanto a la logística, Noma Projects envía actualmente a buena parte de Europa, Norteamérica, Australia, Nueva Zelanda, Singapur y Japón, con servicio Delivered Duties Paid (DDP) para Estados Unidos –es decir, tasas e impuestos incluidos en el precio– y posible aplicación de aranceles locales en el

resto de regiones según la normativa de importación de cada país. Es fundamental mantener los datos de envío actualizados, ya que los términos especifican que no se reponen los envíos perdidos por direcciones desactualizadas, y también conviene tener presente que el descuento del 10 % en la tienda de Noma Projects se aplica a productos y merchandising, pero no a experiencias de restaurante ni a otras suscripciones.

El giro clave: noma Copenhagen 2026 solo para miembros Taste Buds

La gran novedad –y el verdadero “gancho” para el mundo de la alta cocina– es que noma ha anunciado una temporada de restaurante en Copenhague en otoño de 2026 reservada exclusivamente a miembros de Taste Buds en su nivel Unlocked Copenhagen. Después de la anunciada transformación del restaurante en laboratorio y de una etapa con pop-ups internacionales, incluida una próxima temporada en Los Ángeles entre la primavera y el verano, el equipo regresará a su ciudad de origen para abrir una nueva season de cenas y eventos a partir de finales de agosto de 2026, concebida como una oportunidad poco frecuente de volver a vivir noma en Copenhague... pero solo si se forma parte del club.



**La membresía, eso sí, no incluye el menú
ni garantiza una mesa en cualquier fecha:**

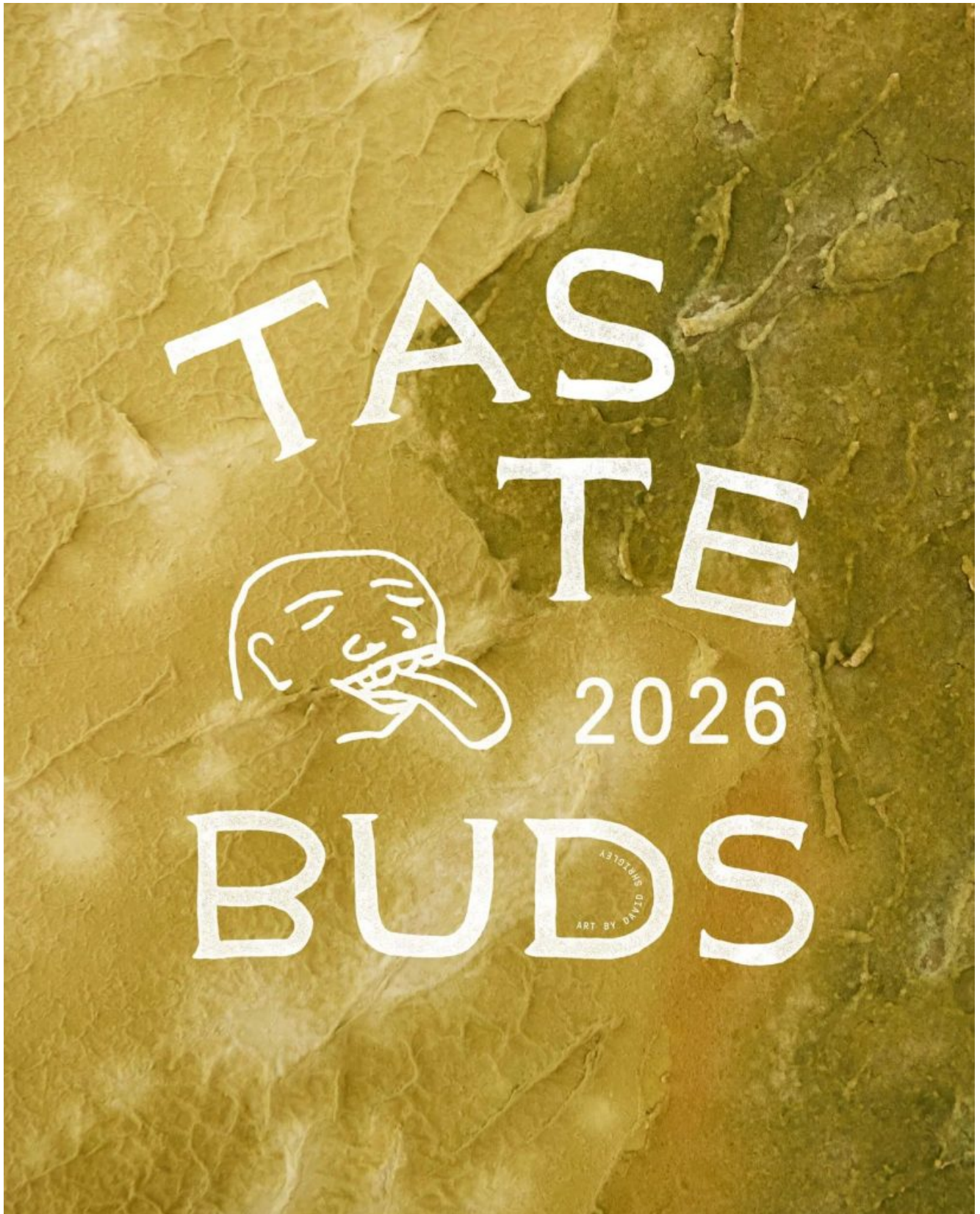
actúa como filtro y prioridad de acceso.

Los socios Unlocked recibirán, con antelación suficiente, un enlace especial para reservar una mesa compartida para dos personas en fechas concretas, con cupos limitados y asignación por orden de solicitud; además, contarán con admisión gratuita a un gran Taste Buds Fall Event en Copenhagen, previsto para septiembre u octubre de 2026, con talleres junto al equipo de noma, demostraciones en Noma Projects y posibilidad de reservar experiencias gastronómicas complementarias por toda la ciudad. Los miembros Unboxed podrán optar a entradas para ese evento si sobra capacidad, siempre con prioridad para los Unlocked, y deberán comprar sus tickets de forma independiente.

Con esta estructura, noma mantiene un equilibrio claro: el restaurante deja de ser un destino “abierto al mundo” en cualquier momento del año para convertirse en una temporada muy acotada, dirigida a una comunidad que ya ha demostrado compromiso previo con el proyecto a través de Taste Buds.

¿Para quién merece la pena Taste Buds? Claves para el lector de Canarias Gourmet

Para un público como el de Canarias Gourmet –viajero, curioso y dispuesto a organizar un viaje en torno a una gran comida– Taste Buds es algo más que una suscripción gastronómica: es un salvoconducto hacia la próxima encarnación de noma y, al mismo tiempo, una manera de traer ese espíritu de laboratorio hasta la cocina propia.



Tiene sentido para quienes ya están dispuestos a volar a Copenhague o a Los Ángeles por una experiencia de alta cocina, y que disfrutan trasteando en casa con fermentos, garums y condimentos que rara vez salen de un R&D de restaurante de vanguardia; también para cocineros profesionales, sumilleres y

aficionados avanzados que quieren seguir de cerca cómo piensa uno de los equipos que más ha influido en la gastronomía mundial de las últimas dos décadas.

En cambio, el formato no está diseñado para quien solo quiere “tachar noma de la lista” al menor coste posible: la cuota, la logística internacional de los envíos, los posibles aranceles en algunos países y la ausencia de una garantía absoluta de mesa obligan a entender que se está pagando por formar parte de un proyecto creativo de largo recorrido, no por un paquete turístico todo incluido.

Desde la óptica de un lector canario –acostumbrado a viajar para comer bien, pero también a valorar el producto local y la fermentación como herramientas de identidad–, la pregunta no es solo si compensa económicamente, sino si interesa participar en esta nueva fase de noma, en la que el restaurante se comporta casi como un club privado global: menos cubiertos, más comunidad y un relato que ya no se escribe solo en la sala de Copenhague, sino también en cada cocina donde aterriza una caja con el sello de Noma Projects.

Para algunos, pertenecer a esa comunidad y sentir que se acompaña en directo la evolución del legado de noma será, por sí mismo, el verdadero lujo.