

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

PASAPORTE
GOURMETS

SEPT
1976

PARA **MÍ**
ES MÁS
VALIOSO QUE
EL CIENTE
DIGA: TIENES
1 ESTRELLA,
PERO
PARECEN

2

HIDEKI
MATSUHISA

1ER
COCINERO
JAPONÉS
CON
ESTRELLA
MICHELIN
EN
ESPAÑA

Koy Shunka / Intenso aroma de temporada 16
Viaje Alta Badia / Belleza y serenidad 22
Diego García Azpiroz / La saga continúa 10
Espumosos / La expresión más pura 30

Nº 596-597 DICIEMBRE 2025 - ENERO 2026 4 € CANARIAS 4,15 € GOURMETS.NET



50 ^{años}
GG

Grupo
Gourmets



LA EXPRESIÓN MÁS PURA

EL EMPLEO DE VARIEDADES AUTÓCTONAS, LA IDENTIFICACIÓN DEL TERRUÑO Y LA DIVERSIFICACIÓN DE SU ELABORACIÓN EN MÚLTIPLES DDOO, SON ALGUNAS DE LAS TENDENCIAS EN LOS VINOS ESPUMOSOS ESPAÑOLES. TEXTO-IGNACIO CRESPO



La **MANERA** de utilizar las variedades tradicionales de espumosos en nuestro país, así como los sistemas de viticultura y elaboración, se están abriendo para explorar nuevos territorios. Aunque el trío formado por las variedades macabeo, xarel·lo y parellada, junto con el aporte de la foránea chardonnay, son las que mayor número de adeptos tienen entre los elaboradores españoles, de unos años a esta parte, se están elaborando monovarietales con xarel·lo y macabeo, sobre todo en áreas de Cataluña, que están dando sobresalientes resultados gracias a su capacidad de envejecimiento.

Además, gran parte de los elaboradores se han lanzado a la producción ecológica e incluso, algunos se atreven a emplear técnicas biodinámicas tal y como se puede ver en las bodegas familiares de Gramona, Recaredo o Raventós i Blanc, entre otras. Recalcar la expresión más pura de las variedades empleadas y marcar las particularidades del terreno, así como de las distintas fincas de donde proceden las uvas seleccionadas son pautas que siguen los actuales bodegueros y enólogos que van tomando el relevo, sobre todo, en las bodegas familiares.

Guardianes del tiempo

Muchos de los espumosos actuales, además de contar con referencias de consumo más o menos rápido, poseen una cualidad a tener en cuenta, su capacidad de guarda.

Tanto en tiendas especializadas como en restaurantes se ofrece un relevante número de referencias que mantienen sus óptimas cualidades, envejeciendo de manera sosegada y elegante a lo largo de los años. Además, cuentan con otra ventaja, su precio de venta que les hace ser significativos rivales con respecto a nuestros vecinos franceses.

Corpinnat crece

Esta asociación fue creada en 2017 por pequeños productores de espumosos de diversas localidades de la provincia de Barcelona con la intención de dar valor al origen y establecer normas distintivas en la agricultura y en la elaboración final. La idea surge de seis bodegas: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca y Torelló, a las que con el tiempo se han sumado: Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut, Pardas, Bufadors, Cisteller, Celler Viader, Mas de la Basserola y, más recientemente, Celler Kripta, Demost y AT Roca, y se espera que siga creciendo el número de asociados. Se puede obtener más información sobre su ideario en www.corpinnat.com

Otras zonas

La gran mayoría de los Consejos Reguladores nacionales renuevan y actualizan sus normativas en las que incluyen la elaboración de vinos espumosos bien con algunas de las variedades descritas anteriormente o con uvas de sus respectivas zonas, con notables

resultados. Cada vez es más frecuente encontrar en el mercado este tipo de vinos provenientes de denominaciones e indicaciones como: DOCa Rioja, DO Rías Baixas, DO Chacolí de Vizcaya-Bizkaiko Txakolina, DO Pla i Llevant, DO Somontano, DO Manchuela, DO Montilla-Moriles, VT de Cádiz, VT de Castilla, etc.

Calidad avalada

Para la 41ª edición de la Guía Vinos Gourmets 2026, el Comité de Cata ha catado a ciegas 314 referencias de vinos espumosos españoles, de los que 180 han obtenido una calificación igual o superior a 80 puntos sobre 100, lo que supone algo más del 57% del total de referencias testadas.

En lo más alto

24 espumosos obtienen una puntuación mínima de 97 sobre 100 en la 41ª Guía Vinos Gourmets 2026. A continuación, se organizan por calificación de mayor a menor, en caso de haber obtenido la misma puntuación, se reseñan por orden alfabético.



**Manuel Raventós
Negra Magnum
2017**
Raventós i Blanc
Método Tradicional
Extra brut gran reserva
70% xarel·lo, 30%
macabeo.
12,3% vol.
167 €

Oro viejo. Complejo, intenso, aromas a orejones, cabello de ángel, pan de higo, flores secas, miel de romero, masa pastelera, cítricos escarchados, ahumados, anacardo, nuez de macadamia y trigo. Goloso, redondo, grata tensión, amplio, carbónico sutil y larguísima retronasal. Elegante.

Pepe Raventós y Joan Munné emplean técnicas biodinámicas y ecológicas en esta histórica casa, fundada en 1986. Este expresivo extra brut cuenta con una crianza mínima de 70 meses en rima.



**Mas del Serral
2014**
Vins Pepe Raventós
Método Tradicional
Brut nature
Bastardo negro,
xarel·lo.
12,8% vol.
180 €

Oro viejo. Elegante y expresiva nariz, recuerdos a manzana asada, pera en licor, cítricos escarchados, cabello de ángel, mantequilla, hojaldre, crema pastelera, nueces, almendras, notas calcáreas, amielados, nuez moscada, cereales, cedro, tabaco... Complejo, estructurado, envolvente, excelente frescura, redondo, mineral; soberbia retronasal plena de sensaciones. Excelso.

Hace más de una década, el inquieto e innovador Pere Raventós elabora sus personales vinos, en un recoleto garaje libre de levaduras donde experimenta con ánforas y cementos entre otros tipos de depósitos.



**Turó
d'en Mota 2011**
Recaredo
Método Tradicional
-Corpinnat-
Brut nature
100% xarel·lo
12% vol.
160 €

Atractivo paja dorado. Muy complejo y fragante, elegantes recuerdos a albaricoque, manzana, almendra, piñones, flores blancas, notas calizas, monte bajo, eucalipto, limón escarchado, infusiones... Jugoso, estupenda tensión, gran esqueleto, dotado de volumen, carbónico perfectamente integrado; persistente y seductora retronasal llena de vida.

Los enólogos Ton Mata y Núria Artiga tienen un profundo compromiso con el terruño y el cultivo de variedades tradicionales practicando una viticultura biodinámica de secano.



**Enoteca Personal
Manuel Raventós
2010**
Raventós i Blanc
Método Tradicional
Brut nature
70% xarel·lo, 20% parellada, 10% macabeo.
12,4% vol.
227 €

Brillante paja dorado. Elegante y distinguida vía nasal, finos aromas a manzana en compota, carne de membrillo, avellanas, nueces, pan tostado, mantequilla, hojaldre, caja de puros, jara, ceniza de habano, cerezas, arpillera, albero, rama de tomate, etc. Complejo, estructurado, acidez vibrante, mineral, burbuja fina, repostería, excelente armonía y soberbia retronasal plena de aromas.

Casa familiar y uno de los referentes en espumosos de calidad, dirigida por Pepe Raventós que ha encaminado a la finca hacia una unidad agrícola integrada, sostenible e independiente.



**Gramona Celler
Batlle 2015**
Gramona - Corpinnat -
Método Tradicional
Brut
70% xarel·lo, 30%
macabeo.
12% vol.
78 €

Brillante amarillo dorado. Complejo, intenso, finos apuntes a manzana asada, ciruela verde, orejones, amielados, herbáceos frescos, cítricos escarchados, higuera, crema pastelera, minerales, turba... Potente, muy amplio, sabroso, elegante madurez, gran frescura, amable, aterciopelado y larguísima retronasal aromática.

Gramona es la historia de una familia dedicada a los espumosos desde 1850 y que, gracias a Josep Batlle, hoy son de los más reconocidos en la región. En 1913 Pilar Batlle se casó con Bartolomeu Gramona para continuar la saga.



98

Mestres Cios Damiana 2013

Cavas Mestres DO Cava Brut nature gran reserva 60% xarel·lo, 20% macabeo, 20% parellada. 12% vol.

76 €

Amarillo oro brillante. Elegante y aromático, apuntes a manzana asada, pera, avellanas tostadas, nuez de macadamia, hojaldre, pastelería, crema de limón, tomillo, pederal... Complejo, sávido, envolvente, burbuja refinada, gran viveza, untuoso, delicado, cremoso y seductora retronasal.

Joan Aura Llargues dirige esta casa en la que 29 generaciones de la misma familia han mantenido el legado heredado por los primeros viticultores que iniciaron la actividad en 1312. En 1925 produjeron su primer espumoso.



98

Mestres Mas Via 2009

Cavas Mestres DO Cava Brut nature gran reserva 60% xarel·lo, 20% macabeo, 20% parellada. 12% vol.

79 €

Amarillo oro. Complejo, aromas de orejones, manzana asada, almendra tostada, nueces, pan grillé, tabaco inglés, bollería, tofe, cereales, notas micológicas, vainilla, etc. Estructurado, burbuja fina, untuoso, envolvente, gran viveza; larguísima retronasal aromática. Sobresaliente evolución.

El enólogo Moisés Virgili expresa lo mejor de las tres variedades clásicas en sus particulares cavas: primero fermenta en barrica y luego efectúa una larga crianza en rima, en este caso, más de 14 años.



97

Durán 5V RD 2010

Ramón Canals DO Cava Brut gran reserva 50% chardonnay, 20% xarel·lo, 10% macabeo, 10% parellada, 10% pinot noir. 11,5% vol.

65 €

Oro viejo. Muy complejo, finos recuerdos a orejones, cabello de ángel, membrillo, manzana asada, hinojo, mentoles, anacardos, pastelería recién horneada, amielados, limón escarchado, etc. Carnoso, peso frutal, envolvente, gran estructura, grata untuosidad, estupenda viveza y perseverante retronasal aromática.

Tres generaciones están dedicadas a la elaboración de vinos, con Ramón Canals Canals a la cabeza. En 1975, tras más de 70 años dedicados a los vinos tranquilos a granel, lanzan sus primeros tranquilos y espumosos.



97

Giró Ribot Excelsus 100 Magnum 2015

Giró Ribot DO Cava Brut nature gran reserva 60% xarel·lo, 30% macabeo, 10% parellada. 12% vol.

120 €

Oro. Aromático, complejo, recuerdos a níspero, paraguayana, crema pastelera, pan tostado, laurel, hinojo, hojaldre, apuntes calcáreos, limón escarchado, amielados... Gran viveza, estructurado, carbónico perfectamente integrado, balsámico y persistente retronasal con marcados aromas ahumados y a frutos secos.

Eduardo Santfeliu Giró capitanea esta casa familiar fundada en 1973. Sus expresivos cavas, elaborados por Joan Rovira, han conseguido una relevante expansión internacional.



97

Gramona III Lustros 2016

Gramona - Corpinnat - Método Tradicional Brut nature 64% xarel·lo, 36% macabeo. 12% vol.

39 €

Dorado. Intenso, aromático, sutiles recuerdos de manzana asada, limón escarchado, pera, pan grillé, frutos secos, mantequilla, hojaldre, amielados, tomillo, tabaco de pipa... Complejo, con volumen, burbuja bien integrada, gran frescura, envolvente, elegante y duradera vía retronasal con sensaciones de su larga crianza.

En nuestros días, la 5ª y 6ª generación comandan la bodega, junto al director general José Iturriaga, con el firme compromiso de continuar el legado y trabajar de manera sostenible.



97

Izar-Leku 2021

Izar-Leku Mahastiak DO Chacolí de Guetaria-Getariako Txakolina Brut nature 100% hondarrabi zuri 12,5% vol.

29 €

Amarillo dorado. Intenso, aromático, finos recuerdos de manzana asada, pera, hierba recién cortada, hinojo, helecho, masa de hojaldre, crema pastelera, avellanas, pederal y corteza de lima. Complejo, vibrante, amplio, burbuja muy fina y elegante, directo, mineral; duradero final sávido que incita a beber.

Proyecto que nace de la unión de las familias Zapiain y López de Lacalle en 2015 que, de la mano del viticultor Inaxio Manterola, cultivan 4 ha de las variedades hondarrabi zuri y hondarrabi beltza para elaborar este único espumoso.



97

Juvé & Camps La Capella 2011

Juvé & Camps DO Cava Brut nature 100% xarel·lo 12% vol.

99 €

Amarillo dorado. Intenso, profundo, fragante, recuerdos de orejones, membrillo, manzana asada, frutos secos (avellanas), bollería recién horneada, pan grillé, pederal, cera de panal, tabaco... Potente, estructurado y vivo, amplio, envolvente, seco, mineral y duradera vía retronasal llena de matices.

Cuatro generaciones de una familia dedicada a la viticultura y consagrada a la producción de cavas premium, con el mismo proceso de elaboración de sus antepasados hace más de dos siglos.



97

Juvé & Camps Reserva de Familia V36 2009

Juvé & Camps DO Cava Brut nature gran reserva 50% xarel·lo, 35% macabeo, 15% parellada. 12% vol.

100 €

Oro viejo. Elegante y aromática vía nasal, finos apuntes a orejones, limón confitado, hoja de tabaco, incienso, frutos secos, cereales, pan tostado, cera de panal, mimbres, minerales, etc. Complejo, estructurado, burbuja fina, seco, gran viveza, amplio y duradera retronasal plena de sensaciones.

Meritxel Juvé lleva la batuta de esta familiar casa, con el asesoramiento enológico del polifacético Pepe Hidalgo de larga experiencia en el sector. Este novedoso cava cuenta con una larguísima crianza en rima de 182 meses.



97

Keiva 2022

Gallina de Piel Wines DO Cava Extra brut reserva 60% xarel·lo, 40% macabeo. 11,5% vol.

15 €

Dorado. Profundo, complejo, aromas a albaricoque, ciruela, cidra, piña compotada, frutos secos garrapiñados, miga de pan, anisados, balsámicos, notas calcáreas... Potente, carnoso, armónico, muy vivo, amplio, estructurado; pertinaz retronasal.

La unión de los sumilleres David Seijas y Guillem Sanz da a luz este proyecto en el que elaboran en casi una decena de distintos territorios españoles, desde la península hasta las islas Canarias.



97

Kripta Gran Anyada 2013

Celler Kripta DO Cava Brut nature Macabeo, parellada, xarel·lo. 11,5% vol.

80 €

Dorado brillante. Aromático, profundo, recuerdos a manzana asada, melocotón, cereales, mimbres, grafito, tostados, frutos secos, tabaco, eucalipto, enebro, pan grillé, romero, hongos, etc. Complejo, amplio, envolvente, estructurado, cremoso, seco, dotado de nervio; perseverante final mineral.

Casa regentada en estos momentos por Gemma y Álex que han absorbido toda la pasión de su padre Agustí. En julio 2025 anunciaron su salida de la DO Cava y anexión a la marca colectiva Corpinnat.

ESPUMOSOS



Llopart Ex-Vite 2015

Llopart
Método Tradicional
-Corpinnat-
Brut
60% xarel·lo,
40% macabeo.
11,5% vol.
65 €

Paja brillante. Complejo, sutiles aromas a pera, lichi, melocotón, carne de membrillo, piedra fluvial, florales, notas calizas, romero, masa de hojaldre... Potente, sávido, elegante redondez, carnoso, sedoso; seductora retrorrenal que incita a beber.

La vinculación de la familia Llopart con la viticultura está documentada por un escrito fechado en 1835, cuando Bernat Llopart revisó la cesión de unas viñas en la Heredad de Can Llopart de Subirats.



Llopart Original 1887 2013

Llopart
Método Tradicional
-Corpinnat-
Brut nature
50% montonega, 25% macabeo, 25% xarel·lo.
11,5% vol.
80 €

Oro viejo. Potente, aromático, apuntes a caballo de ángel, manzana asada, cítricos escarchados, hojaldre, flores y hierbas secas, agua de azahar, aguja de pino, almendra tostada... Jugoso, gran viveza, elegante, con volumen, carbónico perfectamente integrado y duradera retrorrenal con un amplio abanico de matices; estimula a beber.

Pere Llopart, enólogo, elabora este particular espumoso a partir de las variedades montonega -uva autóctona que nace de manera espontánea de cepas de parellada-, macabeo y xarel·lo.



Manuel Raventós Negra 2018

Raventós i Blanc
Método Tradicional
Brut nature
70% xarel·lo,
30% macabeo.
12,3% vol.
89 €

Dorado. Fragante, sutiles recuerdos a cidra, carne de membrillo, melocotón en almíbar, pera confitada, ascua de leña, vainilla, flores secas, hierbabuena, cítricos escarchados... Sabroso, redondo, muy vivo, grata cremosidad, amable paso, mineral y pertinaz retrorrenal que hace salivar.

Manuel Raventós Negra realiza personalmente en cada añada una exhaustiva selección desde el viñedo hasta el embotellado final para obtener este exclusivo vino del que apenas hay 2.300 botellas disponibles.



Torelló 3a Microvinificación

Torelló
Método Tradicional
-Corpinnat-
Brut nature
47% macabeo, 34% xarel·lo, 19% parellada.
12% vol.
24 €

Oro. Complejo, elegantes apuntes a fruta asada y compotada, hinojo, mantequilla, ahumados, notas amieladas, almendra, anacardo, flores secas, balsámicos... Potente, gran frescura, amable, cremoso, esqueleto bien armado y larguísimo final lleno de matices.

Con un legado de más de seis siglos entregados a su finca Can Martí, Ernestina Torelló y sus hijos Paco y Toni de la Rosa Torelló han implantado sistemas ecológicos, además de abastecerse de sus propios viñedos y especializarse en largas crianzas. 3A proviene de vinos de las añadas 2019/2020/2021.



Vilarnau Vintage Orgánico 2018

Cavas Vilarnau
DO Cava
Brut nature gran reserva
40% macabeo, 30% parellada, 25% chardonnay, 5% pinot noir.
11,5% vol.
20 €

Paja dorado. Profundo, aromas a carne de membrillo, manzana asada, agua de azahar, masa pastelera, fruta escarchada, soufflé de limón, albahaca, vainilla en rama, nuez de macadamia, canela y cera de panal. Jugoso, seco, con tensión, grata cremosidad, monte bajo y perseverante.

Propiedad del grupo González Byass desde 1982, cuyas instalaciones actualizó a principios del s. XXI. La dirige Damià Deàs Gual acompañado por la enóloga Eva Plazas.

TESTIGO VINÍCOLA

41ª EDICIÓN

LA FILOSOFÍA DE LA GVG SE MANTIENE INTACTA DESDE SUS INICIOS. NUESTRO SISTEMA DE **CATA A CIEGAS** EVALÚA CADA VINO SIN CONOCER SU MARCA, EVITANDO ASÍ CUALQUIER INFLUENCIA QUE PUEDA ALTERAR SU VALORACIÓN.



POR SÓLO

22€

RESERVA TU EJEMPLAR

SUSCRIPCIONES@GOURMETS.NET

915 489 651

GG Grupo Gourmets