vinetur

Rioja agota todas las plazas en Madrid con la residencia japonesa de Kinsan

La propuesta de Shinichiro Matsuki anticipa la apertura estable del histórico restaurante de Tokio en la capital

martes 30 de junio de 2026


20
26
近
Kinsan
in residence by

La residencia del restaurante japonés Kinsan en Madrid ha cerrado con todas las plazas agotadas durante sus cinco jornadas, dentro del ciclo In Residence Sessions by Rioja. La experiencia se celebró del 24 al 28 de junio en Semilla Food Studio, en la calle José Ortega y Gasset, 67, con un menú exclusivo maridado con vinos de Rioja en cada pase.

El chef Shinichiro Matsuki, sexta generación al frente de Kinsan, trasladó a la capital una propuesta que, hasta ahora, solo podía disfrutarse en Japón. Desde el Consejo Regulador de la DOCa Rioja señalan que esta edición ha tenido una alta demanda desde su anuncio y la presentan como una muestra de la capacidad de la denominación para acompañar cocinas de distintos orígenes.

Kinsan es un restaurante de Tokio con más de 150 años de historia y seis generaciones de una misma familia dedicadas a la cocina. Matsuki mantiene una línea basada en la continuidad de las técnicas tradicionales y en el respeto al producto. Durante su paso por Madrid, esa propuesta tomó forma en una cocina centrada en la precisión y en elaboraciones ligadas al recetario japonés.

El menú incluyó preparaciones como anguila o unagi, además de umaki, dashi y tempuras. La organización explica que los vinos de Rioja acompañaron cada pase con referencias tintas, blancas, rosadas y espumosas, con la intención de mostrar la amplitud de estilos de la denominación y su encaje con una cocina tan marcada por la técnica y el equilibrio.

La cita también ha servido como antesala a la apertura de Kinsan en Madrid a finales de este año. Será, según informa la organización, la primera implantación no efímera del restaurante fuera de Japón. Esa futura llegada ha generado expectación entre profesionales y aficionados a la gastronomía, después de una residencia que ha funcionado como presentación del proyecto en la ciudad.

In Residence Sessions by Rioja cumple diez años y, según sus impulsores, se ha consolidado como una de las propuestas gastronómicas del calendario madrileño centradas en formatos pop-up y colaboraciones temporales con restaurantes de otros países. El proyecto busca acercar a Madrid cocinas de distintos lugares del mundo en experiencias limitadas, con Rioja como eje del maridaje.

Tras la sesión dedicada a Japón, el ciclo continuará este año con una nueva parada internacional. La próxima cita será la del restaurante El Chato, de Bogotá, con el chef Álvaro Clavijo, prevista del 21 al 25 de octubre en el mismo espacio. La organización recuerda que Clavijo figura al frente del que considera actual mejor restaurante de Latinoamérica The World’s 50 Best Restaurants.

El Consejo Regulador sitúa esta iniciativa dentro de la estrategia de proyección de Rioja en la gastronomía. La denominación, creada en 1925 y calificada desde 1991, representa más del 40% del valor de los vinos con denominación de origen en España y está presente en 139 países, según sus propios datos.

La DOCa Rioja reúne más de 65.000 hectáreas, se extiende por 144 municipios y agrupa cerca de 600 bodegas y más de 13.000 viticultores. La denominación se divide en Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental, tres zonas con perfiles vitivinícolas distintos que, según el Consejo Regulador, permiten una oferta amplia de vinos vinculados a su origen.