vinetur

Abadía Retuerta lleva la alubia trigaza al menú estival de Vinoteca

La propuesta nace junto a ITACyL y se apoya en un huerto de 6.400 metros cuadrados con más de 150 variedades

lunes 6 de julio de 2026


Ramón G. Atienza

Abadía Retuerta LeDomaine ha presentado el nuevo menú estival de Vinoteca, una propuesta con la que incorpora legumbres autóctonas de Castilla y León recuperadas junto al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, ITACyL. El proyecto sitúa en el centro a la alubia trigaza, una variedad tradicional estudiada por el instituto a partir de su banco de germoplasma y cultivada en el Huerto de los Monjes de la finca.

La cocina del menú ha sido diseñada por el chef ejecutivo Ramón García, que plantea esta propuesta como una forma de trasladar al plato el trabajo de recuperación agrícola desarrollado con ITACyL. La empresa explica que la iniciativa une investigación, agricultura, sostenibilidad y gastronomía con el objetivo de conservar biodiversidad agrícola de Castilla y León y dar uso culinario a variedades tradicionales.

El consejero delegado de Abadía Retuerta, Enrique Valero, afirma que el territorio es una fuente de inspiración y también una responsabilidad para la compañía. En esa línea, sostiene que la colaboración con ITACyL parte de la voluntad de recuperar un patrimonio agrícola ligado a la memoria de Castilla y León.

Vinoteca mantiene así su línea de cocina apoyada en producto local y en los ingredientes del Huerto de los Monjes, mientras el vino sigue siendo el eje de la propuesta del restaurante. Ramón García señala que el menú nace de la idea de “cocinar el territorio” desde su origen y subraya que muchos ingredientes recorren apenas unos metros desde el huerto hasta la cocina, lo que permite trabajar con producto de temporada en su momento óptimo.

La alubia trigaza abre el recorrido en forma de hummus. A partir de ahí, el menú incluye un gazpacho de remolacha elaborado con piezas recolectadas en el propio huerto, una lubina en salazón con cacahuete, un canelón de lechazo con bechamel de oveja y un bizcocho de chocolate con avellanas procedentes de un pueblo vecino. La propuesta se completa con un maridaje formado por Abadía Retuerta DOP Blanco de Guarda LeDomaine 2025 y Abadía Retuerta DOP Cuvée Palomar 2021.

El Huerto de los Monjes es una pieza central de esta estrategia. Recuperado en 2019 y ampliado hasta los 6.400 metros cuadrados, alberga más de 150 variedades de frutas, verduras, legumbres y plantas aromáticas tradicionales. Abadía Retuerta indica que este espacio abastece a los restaurantes del hotel y forma parte de su apuesta por la

biodiversidad y la agricultura regenerativa.

Luis Miguel Domínguez, hortelano de Abadía Retuerta LeDomaine, explica que el trabajo del huerto busca recuperar memoria agrícola y demostrar que el producto nace del respeto al territorio. También pone el acento en la relación directa entre la huerta y la cocina, al considerar que esa conexión permite construir platos vinculados al paisaje de la finca.

La colaboración entre Abadía Retuerta e ITACyL comenzó en 2023. Ese año, el instituto entregó a la empresa distintas semillas de judías procedentes de su banco de germoplasma para su cultivo en el Huerto de los Monjes. Más adelante, ambas entidades formalizaron un Protocolo General de Actuación para trabajar de forma conjunta en la recuperación, estudio y valorización de cereales, legumbres y variedades minoritarias de vid de Castilla y León.

Dentro de ese trabajo, el equipo de I+D+i de Abadía Retuerta ha colaborado con especialistas de la Planta de Procesos y Productos Innovadores de ITACyL en nuevas aplicaciones gastronómicas. Entre ellas figura el aprovechamiento de subproductos de la uva para obtener harinas vegetales e ingredientes deshidratados que después se incorporan a distintas elaboraciones del restaurante.

La empresa enmarca esta propuesta en una visión más amplia de su actividad, en la que la gastronomía sirve para conectar paisaje, agricultura y cocina. En este caso, el menú de verano de Vinoteca funciona también como escaparate de una línea de trabajo que busca devolver al uso variedades tradicionales de Castilla y León a través de su cultivo y su presencia en la mesa.