vinetur

Club de Gourmets lanza un nuevo número centrado en producto, vino y viajes

Castillo de Canena, México, el cerdo ibérico y los vinos de pasto articulan la edición

jueves 1 de octubre de 2026



Club de Gourmets ha lanzado este jueves, 1 de octubre, la edición de octubre de su revista, un número centrado en el producto, el vino y los viajes. La publicación abre con una entrevista a Rosa y Francisco Vañó y completa el sumario con piezas sobre

Guanajuato y San Miguel de Allende, los cortes del cerdo ibérico y la recuperación de los vinos de pasto en Cádiz.

La entrevista principal, firmada por Ana Marcos bajo el título “Paisaje en la botella”, gira en torno a Castillo de Canena. Club de Gourmets presenta a esta casa como una referencia dentro del aceite de oliva y vincula su trayectoria a una apuesta por la calidad y al trabajo en el olivar.

El bloque de viajes se traslada a México con “Historia de dos ciudades”, un reportaje de Reyes López sobre Guanajuato y San Miguel de Allende. La pieza se apoya en el color, la tradición y la cocina local y se sitúa en torno al Día de Muertos, una de las fechas con mayor carga cultural del calendario mexicano.

En el apartado de producto, Paloma Menéndez-Ondina firma “De cuerpo entero”, centrado en los cortes del cerdo ibérico. La revista presenta al ibérico como un ejemplo de trazabilidad y origen y ordena el reportaje alrededor de la variedad de piezas que ofrece el animal, con atención a sus sabores y texturas.

El vino ocupa otro de los ejes del número con “Los renacidos del sur”, texto de Mar Romero sobre los vinos de pasto. La autora sitúa estos blancos en el Marco de Jerez y explica que su recuperación llega de la mano de pequeños elaboradores. La revista recuerda además que la identidad vinícola de la zona no se limita a los generosos y concede espacio a estos vinos ligados a la albariza y a una tradición histórica de Cádiz.

La edición incorpora también otras referencias gastronómicas y de estilo de vida. Entre ellas figuran un reportaje sobre el restaurante Andra Mari, presentado como “Patrimonio Gourmet”, otro sobre Club Metrópolis con el título “Lujo sin ruido” y una pieza dedicada a la despensa marinera de la costa onubense.

El sumario añade contenidos sobre coctelería con “Boom coctelero: Crónica líquida” y sobre Fauchon, que cumple 140 años. A ello se suman una visita a la tienda gourmet Obrar, en Madrid, una entrega de “Extravaganza” bajo el rótulo “El vino rebelde” y una pieza sobre Casa Begoña definida como “refugio de cocina verdadera”.

En el área de vino y bodegas, la revista incluye “Origen de Resalte 2021” como bodega del mes. La oferta se completa con “Latidos Gourmetour: Sua Muka”, “Susurros Barcelona: Suma y sigue”, “Susurros Francia: Otoño de plato y puro con escapada borgoñona”, “Gourmets Sostenible: China ¿verde?”, “Mesa Revuelta”, “Catas Gourmets”, un cóctel dedicado al Penicilin y “La ley del Gourmet”.