vinetur

Club de Gourmets pone el aceite de oliva en el centro de su nuevo número

La revista incluye además reportajes sobre el ibérico, Guanajuato y los vinos de pasto de Cádiz

martes 6 de octubre de 2026



La edición de octubre de Club de Gourmets, presentada el pasado 1 de octubre por Grupo Gourmets, reúne en su nuevo número una selección de reportajes centrados en el aceite de oliva, la gastronomía del cerdo ibérico, los viajes y el vino. La publicación

sitúa entre sus contenidos principales una entrevista a Rosa y Francisco Vañó, un recorrido por Guanajuato y San Miguel de Allende, un repaso a los cortes del ibérico y una pieza sobre el regreso de los vinos de pasto en Cádiz.

La conversación con Rosa y Francisco Vañó pone el foco en Castillo de Canena, firma vinculada al aceite de oliva de alta gama. La revista presenta a ambos como referentes de una casa que ha construido su posición “a pie de olivo” y con una apuesta clara por la calidad. El texto, firmado por Ana Marcos, se centra en la identidad del proyecto y en la relación entre producto, territorio y trabajo continuado en el olivar.

En el apartado de viajes, Club de Gourmets lleva al lector a Guanajuato y San Miguel de Allende. El reportaje, de Reyes López, propone una mirada a dos ciudades mexicanas a partir de su historia, su color y su oferta gastronómica. La revista sitúa además ese recorrido en torno al Día de Muertos, una de las fechas con más carga cultural del calendario mexicano, lo que añade valor patrimonial y culinario a la propuesta.

Otro de los ejes del número es el cerdo ibérico. En un texto firmado por Paloma Menéndez-Ondina, la publicación aborda sus cortes y presenta al ibérico como uno de los mejores ejemplos de trazabilidad y origen en la despensa española. La pieza incide en la amplitud de piezas aprovechables y en la variedad de sabores y texturas que ofrece, con la idea de trasladar al lector un mapa amplio del producto más allá de las referencias habituales.

El vino también ocupa un espacio central en esta edición. Mar Romero firma un reportaje sobre los vinos de pasto en el Marco de Jerez y en tierras de Cádiz. Club de Gourmets explica que estos blancos reclaman un lugar propio junto a los vinos generosos más conocidos de la zona y vincula su recuperación al trabajo de pequeños elaboradores. La revista los presenta también con la denominación histórica de vinos de albariza, en referencia a los suelos donde nacen.

Junto a esas piezas, la publicación incorpora otros contenidos ligados a la restauración, el producto y el viaje gastronómico. Entre ellos figuran un reportaje sobre el restaurante Andra Mari, otro sobre Club Metrópolis, una mirada a la costa onubense bajo el epígrafe “Despensa marinera” y una crónica sobre el auge de la coctelería. También incluye una pieza dedicada a Fauchon con motivo de sus 140 años y varias

secciones de firmas y recomendaciones.

La revista suma además referencias como “Bodega del mes”, centrada en Origen de Resalte 2021, así como apartados de catas, coctelería y una sección sobre gastronomía en China. A ello añade contenidos de viaje en Barcelona y Francia, un espacio sobre tiendas gourmet y otro vinculado al 50 aniversario de Club de Gourmets.

Con este número de octubre, la cabecera mantiene una línea editorial apoyada en perfiles de productores, productos con origen definido, bodegas y destinos vinculados a la mesa. La selección difundida por Grupo Gourmets muestra una apuesta por combinar información de producto, nombres propios del sector y propuestas de viaje y restauración dirigidas a un lector interesado en la gastronomía y el vino.