vinetur

David Gibello visitará Montilla-Moriles para conocer sobre el terreno la diversidad de sus vinos

El cocinero pasará por Cabriñana y Alvear, dos bodegas que reflejan estilos muy distintos de la denominación

martes 13 de octubre de 2026



La Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles recibirá el próximo 31 de octubre y el próximo 1 de noviembre la visita profesional del cocinero y divulgador gastronómico David Gibello, conocido en redes sociales por su proyecto La Cocina de Gibello. El recorrido incluye dos paradas en bodegas de perfiles distintos, Bodega Rockera Cabriñana y Bodegas Alvear, con un programa centrado en el conocimiento directo de los vinos, la historia de la zona y sus formas de elaboración.

La cita llevará a Gibello a una de las áreas vitivinícolas con más tradición de Andalucía. Montilla-Moriles basa buena parte de su identidad en la variedad Pedro Ximénez, en los suelos de albero y en las crianzas bajo velo de flor. A eso se suma una forma de elaborar vinos generosos sin necesidad de encabezado, apoyada en la alta graduación natural que alcanza la uva en la zona, y una tradición de vinos de tinaja que varias bodegas mantienen o recuperan.

La primera jornada tendrá lugar en Bodega Rockera Cabriñana, situada en la Sierra de Montilla, dentro de la subzona de calidad superior. La visita coincidirá con Mostorock, un encuentro que reúne mosto, vinos de la casa y música en directo, y con la presentación de un nuevo vino de tinaja.

Cabriñana, fundada en 1925, trabaja con producciones limitadas de vinos generosos y jóvenes amparados por la DOP Montilla-Moriles. La firma vincula su actividad a una imagen que mezcla elaboración artesanal y cultura rock. Sus instalaciones están rodeadas de viñedo y de antiguos lagares, y la bodega combina catas, gastronomía local y conciertos dentro de su oferta de enoturismo.

La segunda parada será en Bodegas Alvear, en el centro de Montilla, el próximo 1 de noviembre. La casa fue fundada en 1729 por Diego de Alvear y Escalera y, según informa la propia empresa, es la bodega más antigua de Andalucía y una de las más antiguas de España. La dirige la octava generación de la familia.

Durante esa visita, Gibello recorrerá varias dependencias históricas, entre ellas la antigua Bodega de la Casa, del siglo XVIII. Alvear afirma que conserva más de 6.000 botas de crianza, soleras centenarias y viñedo propio de Pedro Ximénez en la Sierra de Montilla. La cata prevista incluye referencias de la casa como el Fino C.B., varios amontillados y olorosos de larga crianza y sus dulces Pedro Ximénez. La empresa añade que algunos de esos vinos han recibido puntuaciones máximas en guías internacionales.

La agenda dibuja un contraste claro dentro de la misma denominación. Por un lado, una bodega familiar de volúmenes limitados y una propuesta ligada a la música en directo; por otro, una firma histórica con un patrimonio enológico amplio y una estructura de crianza mucho mayor. Ese cruce permite mostrar la diversidad interna de

Montilla-Moriles, una denominación que comparte rasgos técnicos comunes entre sus elaboradores, pero que ofrece estilos y formatos muy distintos.

Gibello llega a la zona con un perfil muy vinculado a la divulgación gastronómica. Es un cocinero autodidacta que empezó a grabar recetas en su cocina en 2012. Con el paso de los años consolidó una comunidad amplia en redes bajo el nombre de La Cocina de Gibello, centrada en recetas caseras y accesibles, con un número reducido de ingredientes y una presencia habitual de productos de origen español.

Su trayectoria pública se ha apoyado en ese formato directo. En 2018 fue reconocido como Extremeño del Año. En 2021 se convirtió, según su entorno profesional, en el primer español en ganar los Facebook Gather Awards World y volvió a figurar entre los finalistas en 2022. También ha sido finalista en varias ediciones de los Influencer Awards Spain en la categoría de gastronomía, incluida la de 2026, y este año recibió el Premio de Internet 2026 de Gastronomía en el Senado de España.

Además de su actividad en redes, ha cocinado en citas como Madrid Fusión, Iberovinac o el Salón del Gourmet. Esa presencia en ferias y encuentros sectoriales ha ampliado su papel más allá de la receta doméstica y lo ha situado como una voz frecuente en campañas de promoción alimentaria.

Su relación con el vino no es nueva. Gibello ha participado en los Vinoinfluencers World Awards y ha colaborado como embajador en acciones de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana. También intervino en el cortometraje “El despertar de Pardina”, donde se interpretó a sí mismo. En sus publicaciones y apariciones ha mostrado interés por zonas con menor presencia mediática y por variedades que no siempre ocupan el primer plano comercial.

Entre esos casos figuran los blancos del Condado de Huelva, con referencias a la zalema y al vino naranja, y la Ruta del Vino de Gran Canaria, donde ha valorado el perfil mineral y salino de variedades como listán blanco, albillo y malvasía volcánica. En ese discurso suele insistir en una idea: el vino forma parte de la cultura gastronómica española y puede comunicarse de una manera cercana, sin tecnicismos innecesarios.

La visita a Montilla-Moriles encaja con esa línea de trabajo. Para la denominación, la presencia de un creador de contenido especializado en cocina puede servir para acercar sus vinos a un público amplio, sobre todo a través de formatos digitales. Para Gibello, el viaje le permitirá conocer sobre el terreno una zona con rasgos muy definidos dentro del mapa vitivinícola español y con productos que suelen requerir explicación para el consumidor menos habituado a los generosos.

Montilla-Moriles mantiene además una personalidad técnica propia que ayuda a entender el interés de esta visita. La crianza biológica bajo velo de flor, la elaboración de amontillados y olorosos, el peso de la Pedro Ximénez y el uso de tinajas forman parte de un modelo con mucha historia. A diferencia de otras zonas andaluzas, buena parte de sus generosos parten de una graduación natural suficiente para entrar en crianza sin añadir alcohol vínico, un rasgo que define su estilo y su identidad.

Las bodegas incluidas en el recorrido representan dos maneras de contar esa tradición. Cabriñana lo hace desde una escala familiar, con una propuesta cultural propia y una producción acotada. Alvear lo hace desde el peso de casi tres siglos de historia, una estructura amplia de crianza y marcas reconocidas dentro y fuera de España. La combinación de ambas visitas ofrece una imagen completa de la denominación, desde su base artesanal hasta su dimensión patrimonial.