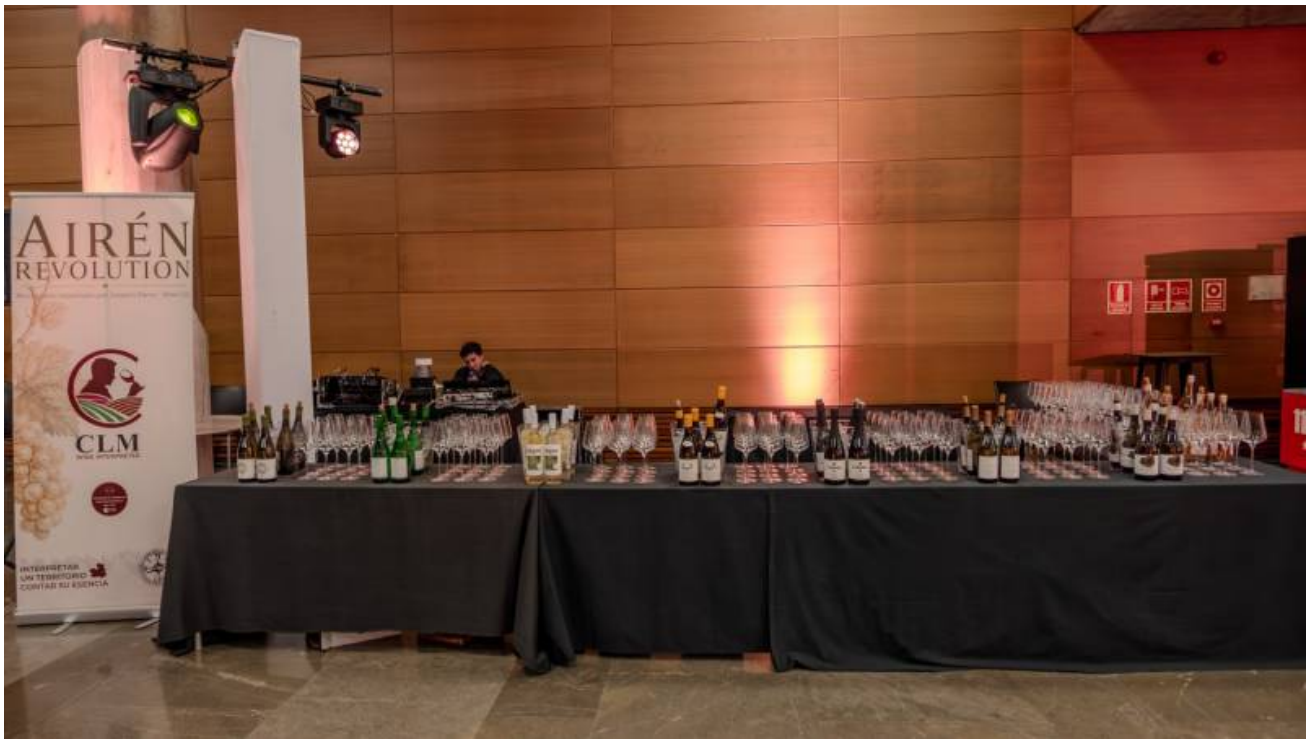
vinetur

La uva Airén gana espacio en los Premios Nacionales de Gastronomía con una cata en Toledo

Airén Revolution reunió a cocineros, sumilleres y académicos alrededor de ocho vinos de perfiles muy distintos

miércoles 11 de noviembre de 2026



La variedad Airén tuvo presencia este lunes, 9 de noviembre, en la 52.ª edición de los Premios Nacionales de Gastronomía, celebrada en el Palacio de Congresos El Greco de Toledo, a través de una mesa de cata promovida por Airén Revolution. La iniciativa, impulsada por el comunicador Joaquín Parra, reunió durante el cóctel posterior a

académicos, premiados y profesionales del sector en torno a ocho vinos elaborados con la uva blanca más extendida de España.

La ceremonia estuvo organizada por la Real Academia de Gastronomía y fue conducida por el cocinero Pepe Rodríguez. La cita tuvo un valor añadido para Castilla-La Mancha, ya que fue la primera vez que estos galardones se entregaron en la comunidad y la segunda ocasión en la que salieron de Madrid. En el encuentro posterior a la gala, la propuesta de Airén Revolution coincidió con la cocina de Iván Cerdeño y con otros vinos de la región.

El palmarés de 2026 reconoció a Pedro Sánchez, del restaurante Bagá, en Jaén, como mejor jefe de cocina; a Casto Copete, de Nou Manolín, en Alicante, por la dirección de sala; y a Mohamed Benabdallah, del Asador Etxebarri, en Axpe, Bizkaia, como mejor sumiller. La periodista Pilar Salas, de la Agencia EFE, recibió el premio de comunicación gastronómica; Josep Bernabeu Mestre, catedrático de Historia de la Ciencia de la Universidad de Alicante, fue reconocido en investigación e innovación gastronómica; Jaume Subirós, del Motel Empordà de Figueres, obtuvo el galardón Toda una Vida; y Emilio Medina, horticultor de Huertas La Mielga, en Palencia, fue distinguido como Talento Joven Alimentos de España. La gala también incluyó un premio especial del jurado por méritos singulares para la empresa quesera García Baquero, de Alcázar de San Juan, y un reconocimiento a la trayectoria del cocinero toledano Adolfo Muñoz.

La mesa de Airén Revolution presentó ocho referencias de perfiles muy distintos. Los vinos fueron Dédalo Pieles, de Selección Lucendo; Guadianeja Airén Encascado, de Vinícola de Castilla; Finca Villalobillos Pie Franco Fermentado en Barrica, de Bodegas García de Lara; El Champanista Airén Brut, de Moisés Casas; De la Mata & Calleja Airén Sobre Lías Finas, de Viñedos Monumentales; Ercavio Blanco, de Más Que Vinos; 1298 Origen Finca Monte Chico Airén en Rama, de Bodegas y Viñedos Los Ángeles; y Serapio Airén, de Vinos Serapio.

La selección buscó mostrar que la Airén puede dar lugar a estilos muy distintos, desde vinos jóvenes hasta espumosos, pasando por elaboraciones con crianza sobre lías, fermentados en barrica y vinos con trabajo de pieles. La organización del movimiento sostiene que esa variedad de registros ayuda a acercar la Airén a la restauración y a

las cartas de vino con un enfoque más ligado a la mesa.

Parra afirmó que el balance de la participación fue positivo tanto por la asistencia como por el interés de los asistentes que se acercaron a probar los vinos y a preguntar por ellos. A su juicio, estar presente en una cita de este nivel supone “un paso importante” para el objetivo de la iniciativa, que pasa por poner en valor la variedad y los vinos de perfil gastronómico que se elaboran con ella.

Airén Revolution se define como un movimiento independiente centrado en el reconocimiento de la calidad de los vinos elaborados con Airén. La iniciativa sitúa el foco en una variedad muy vinculada al viñedo y a la economía de Castilla-La Mancha, y sostiene que durante años ha quedado fuera de muchos espacios de prescripción gastronómica. Su presencia en Toledo buscó, precisamente, acercarla a cocineros, sumilleres, académicos y comunicadores en una de las citas más visibles del calendario gastronómico español.