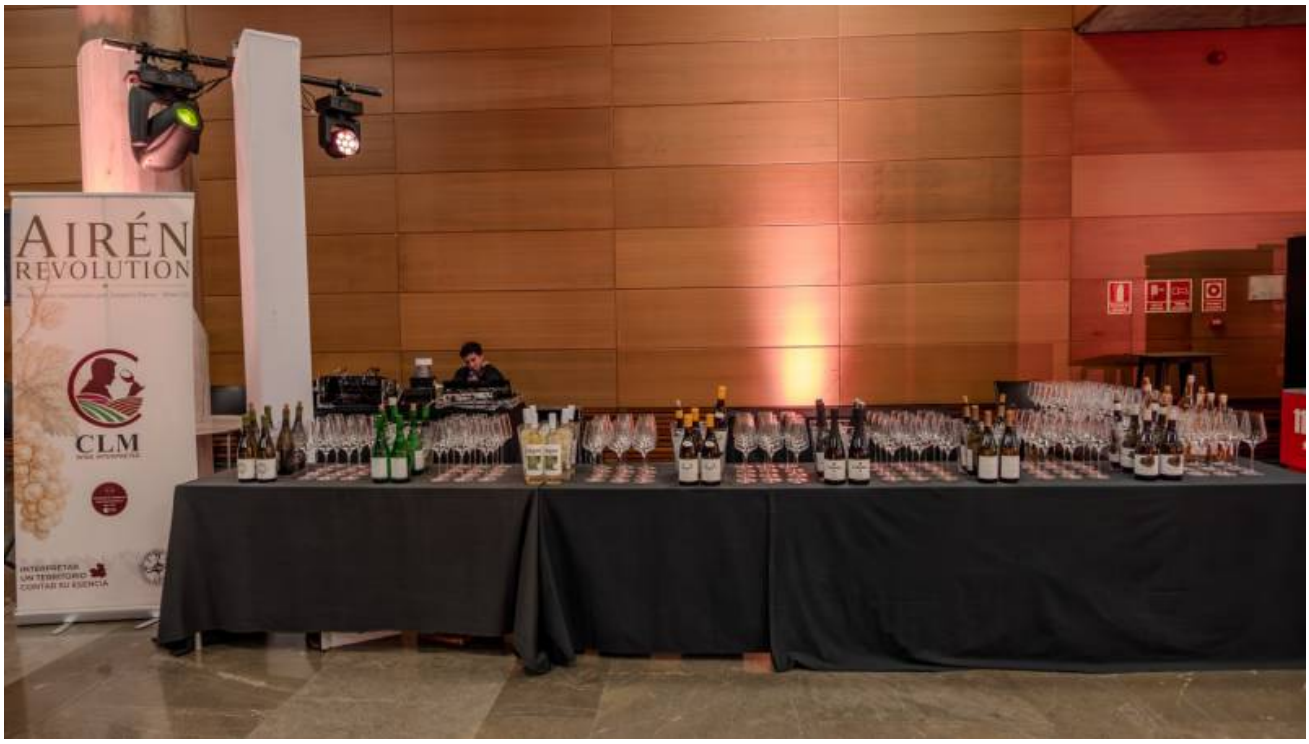
vinetur

Airén Revolution lleva ocho vinos de Castilla-La Mancha a los Premios Nacionales de Gastronomía

La cata ante cocineros y sumilleres buscó situar la Airén en la mesa gastronómica

jueves 12 de noviembre de 2026



La variedad Airén tuvo presencia propia en la 52.ª edición de los Premios Nacionales de Gastronomía, celebrada este lunes, 9 de noviembre, en el Palacio de Congresos El Greco de Toledo. Durante el cóctel posterior a la gala, el movimiento Airén Revolution organizó una mesa de cata con ocho referencias de Castilla-La Mancha para acercar

esta uva a académicos, cocineros, sumilleres y otros profesionales del sector.

La entrega de los galardones, concedidos por la Real Academia de Gastronomía, fue conducida por el cocinero Pepe Rodríguez. Fue la segunda vez que estos premios salieron de Madrid y la primera en Castilla-La Mancha, una comunidad donde la Airén mantiene un peso histórico en el viñedo y en la economía agraria.

El palmarés de 2026 reconoció a Pedro Sánchez, del restaurante Bagá, en Jaén, como Mejor Jefe de Cocina. El premio a la Mejor Dirección de Sala fue para Casto Copete, de Nou Manolín, en Alicante, y el de Mejor Sumiller recayó en Mohamed Benabdallah, del Asador Etxebarri, en Axpe, Bizkaia. En Comunicación Gastronómica fue distinguida Pilar Salas, periodista de la Agencia EFE, mientras que el premio de Investigación e Innovación Gastronómica fue para Josep Bernabeu Mestre, catedrático de Historia de la Ciencia de la Universidad de Alicante.

La relación de premiados se completó con Jaume Subirós, del Motel Empordà de Figueres, con el galardón Toda una Vida, y con Emilio Medina, horticultor de Huertas La Mielga, en Palencia, como Talento Joven Alimentos de España. El jurado concedió además un premio especial por méritos singulares a la empresa quesera García Baquero, de Alcázar de San Juan, y un reconocimiento a la trayectoria del cocinero toledano Adolfo Muñoz.

En ese mismo acto social posterior a la ceremonia, Airén Revolution presentó una selección de vinos elaborados con una misma variedad, pero con perfiles muy distintos. La mesa reunió 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 propuesta incluía vinos jóvenes, elaboraciones con barrica, orange wines y espumosos. Con esa variedad de estilos, la iniciativa quiso mostrar que la Airén puede ocupar un lugar en la mesa gastronómica y no solo en producciones de gran volumen, una asociación que durante años ha condicionado la imagen pública de esta uva.

Joaquín Parra, impulsor de Airén Revolution y director de Wine Up, afirmó que el balance de la presencia en Toledo fue “muy positivo” por la asistencia y por el interés de los profesionales que se acercaron a probar los vinos. A su juicio, participar en una cita como los Premios Nacionales de Gastronomía ayuda a dar visibilidad a elaboraciones que buscan una relación más estrecha con la restauración y con las cartas de vino.

Airén Revolution se define como un movimiento independiente centrado en poner en valor los vinos hechos con Airén, la uva blanca más extendida de España. Su presencia en Toledo se apoyó en una idea concreta: presentar, en un mismo espacio y ante un público especializado, ocho interpretaciones distintas de una variedad que rara vez ocupa un lugar preferente en los grandes encuentros gastronómicos.

La elección de Toledo y de unos premios vinculados a la Real Academia de Gastronomía también tenía una lectura territorial. Buena parte de los vinos servidos procedían de Castilla-La Mancha, la región donde la Airén tiene una implantación histórica. En ese sentido, la iniciativa ligó la promoción de la variedad con el papel de la comunidad como zona productora y con la voluntad de algunos elaboradores de asociarla a vinos de mayor identidad y uso en la mesa.

Los asistentes al cóctel pudieron catar las referencias, plantear preguntas a los responsables de la iniciativa y comprobar las diferencias entre estilos de elaboración bajo una misma variedad. Esa comparación directa permitió situar la conversación en torno a la versatilidad de la Airén, una cuestión que los promotores del proyecto consideran prioritaria para modificar su percepción entre prescriptores, sumilleres y restauradores.