vinetur

Rioja cierra In Residence en Madrid con el chef Atsushi Tanaka

El cocinero franco-japonés sirvió un menú de nueve pases con vinos tintos, blancos, rosados y espumosos

lunes 23 de noviembre de 2026



La DOCa Rioja cerró el pasado 22 de noviembre en Madrid la última edición de este año de In Residence by Rioja con un restaurante efímero del chef franco-japonés Atsushi Tanaka, al frente de A.T. en París, con una estrella Michelin. La propuesta estuvo abierta durante cinco días, del pasado 18 al 22 de noviembre, y llevó a la capital un menú de nueve pases acompañado por una selección de vinos de la denominación.

Tanaka presentó una cocina que combina técnica francesa y precisión japonesa. Rioja explicó que el menú fue creado para esta edición y que buscaba mostrar el lenguaje propio del cocinero a través de platos como vieiras, maki y erizos de mar; centollo con apionabo y haba tonka; atún con havanada y tagete; y pichón de Poitou con ajo negro y bergamota.

La armonía líquida se construyó con vinos tintos, blancos, rosados y espumosos de Rioja. Entre las referencias servidas figuraron Conde Valdemar Finca Alto Cantabria Gran Añada 2020 Brut Nature, Las Parcelas de Bideona, Miguel Merino Blanco 2023, Lalomba Finca Lalinde Rosé de Ramón Bilbao, Gaudium 2021 de Marqués de Cáceres, Macán 2021 y Nivarius Vendimia Tardía.

La organización sostiene que esta combinación buscó mostrar la amplitud de estilos de Rioja y su encaje con cocinas de procedencias distintas. Ese planteamiento forma parte de una línea de trabajo que la denominación viene desarrollando con In Residence by Rioja, un ciclo que invita a cocineros de fuera de España a cocinar durante unos días en Madrid con una carta pensada para convivir con vinos de la zona.

La edición de Tanaka ha sido la tercera y última de 2026. Antes pasaron por el programa Shinichiro Matsuki, del restaurante Kinsan de Tokio, y El Chato, del chef Álvaro Clavijo. Rioja no avanzó fechas para la próxima temporada, aunque sí enmarcó esta última cita en el décimo aniversario de la iniciativa.

Ese aniversario reúne una relación de cocineros y restaurantes internacionales que han pasado por el proyecto en los últimos diez años. Rioja cita entre ellos a Poul Andrias Ziska, creador de PAZ en las Islas Feroe; Merlin Labron-Johnson, de Osip en Reino Unido; Tim Flores y Genie Kwon, fundadores de Kasama en Chicago; y James Henry, impulsor de Le Doyenné, en Francia.

La acción también forma parte de la campaña Rioja es muy de Madrid, desplegada durante septiembre, octubre y noviembre en distintos espacios de la ciudad. Según la denominación, esa campaña ha incluido propuestas gastronómicas, maridajes, actuaciones en directo y otros planes vinculados al vino para acercar la marca a un público urbano y asociarla a la vida cultural y de ocio de la capital.

La DOCa Rioja es la denominación calificada más antigua de España. Data de 1925 y obtuvo la categoría de calificada en 1991. Según sus datos, reúne más de 65.000 hectáreas de viñedo, abarca 144 municipios de Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental, cuenta con cerca de 600 bodegas y más de 13.000 viticultores.

La organización añade que Rioja representa más del 40% del valor de los vinos con denominación de origen en España y que sus botellas están presentes en 139 países. Ese peso en el mercado es el que la denominación quiere trasladar también al terreno gastronómico con iniciativas como In Residence by Rioja, centradas en vincular sus vinos con cocinas de distintos países.