vinetur

# La DO Empordà premia a Jaume Subirós por dar al vino local un lugar estable en la mesa

La Gastronòmica recibe el Lledoner d'Or por acercar los vinos del Empordà a nuevos públicos

jueves 26 de noviembre de 2026



La Denominación de Origen Empordà distinguió este jueves, 26 de noviembre, al chef Jaume Subirós y a La Gastronòmica por su trabajo en la promoción y difusión de los vinos de la zona. El consejo regulador entregó en el Auditori Els Caputxins de Figueres

el Bacus Emporità a Subirós y el Lledoner d'Or a la firma enogastronómica de Palamós.

El reconocimiento a Jaume Subirós llega por su trayectoria y por su vinculación con el vino de la DO Empordà. Subirós es chef y propietario del restaurante del Motel Empordà de Figueres, un establecimiento ligado desde hace décadas a la cocina ampurdanesa y catalana. Durante el acto, la presidenta de la DO Empordà, Carme Casacuberta, afirmó que su apuesta por una cocina ligada al territorio, al producto de temporada y a la identidad de la comarca ha dado al vino del Empordà un lugar estable en la mesa.

Casacuberta sostuvo además que “no se puede entender nuestra gastronomía sin nuestros vinos, ni nuestros vinos sin una cocina que sepa acogerlos e interpretarlos”, y presentó el premio como una muestra de agradecimiento por la aportación de Subirós al prestigio de estos vinos.

La trayectoria del cocinero en El Motel comenzó en 1961, cuando tenía once años y entró a trabajar como botones. Allí aprendió cocina y gestión hotelera junto a Josep Mercader, fundador del establecimiento. Tras la muerte prematura de Mercader, asumió la dirección del negocio y, con el paso de los años, lo convirtió en un referente de la cocina del Empordà y de Cataluña.

El Lledoner d'Or de esta edición recayó en La Gastronòmica, una empresa de Palamós creada en 2018 por la sumiller Clara Antúnez y el cocinero Jaume Montanyà. La firma organiza propuestas de enoturismo que unen cultura del vino, cocina, salud y territorio con disciplinas como la música, la poesía o el teatro.

La presidenta de la DO Empordà señaló que el proyecto ha llevado el vino a nuevos espacios y experiencias, y que su labor ayuda a transmitir no solo las botellas, sino también el paisaje, la cultura y las personas que hay detrás de la denominación. En sus palabras, La Gastronòmica ha hecho del vino “mucho más que una copa” y lo ha convertido en una vía para explicar el origen y la identidad del Empordà.

El acto reunió a representantes institucionales y del sector. Entre los asistentes figuraban el director del INCAVI, Joan Gené; el alcalde de Figueres, diputado de la Diputación de Girona y vicepresidente primero del Patronato de Turismo Costa Brava

Girona, Jordi Masquef; el presidente del Consell Comarcal de l’Alt Empordà, Agustí Badosa; la vicepresidenta del Consell Comarcal del Baix Empordà, Agnès Gasull; el concejal de Promoción Económica del Ayuntamiento de Figueres, Manel Rodríguez, y Lluís Periañez, de la Cámara de Comercio de Girona.

La DO Empordà entrega estos dos galardones desde 2015 con el objetivo de reconocer a personas, instituciones y establecimientos que han contribuido a difundir los vinos de la denominación. En el caso del Bacus Emporità, en ediciones anteriores lo recibieron los sumilleres Josep Pitu Roca y Agustí Ensesa, el enólogo Eduard Puig Vayreda, el Ayuntamiento de Figueres, el periodista Marc Testart, el exdirector gerente del Grup Costa Brava Centre Martí Sabrià, la Ruta del Vi DO Empordà, el expresidente de la DO Empordà Xavier Albertí, el enólogo Simó Serra y el arqueólogo e historiador Joaquim Tremoleda.

Por su parte, el Lledoner d'Or ha reconocido en años anteriores al Motel Empordà de Figueres, al restaurante Ca la Maria de Mollet de Peralada, al restaurante Llevataps de Girona, al Hotel Gastronòmic Es Portal de Pals, a la feria Arrels del Vi de l’Escala, a las distribuidoras Alregi Wine Palace, Vins i Licors Grau y Vins Estela, y a los colectivos La Cuina del Vent, La Cuina de l’Empordanet y Glops d’Història.