vinetur

La DOCa Rioja inaugura en Madrid una nueva edición de In Residence con el chef James Henry

El evento gastronómico reúne alta cocina internacional y vinos riojanos en el marco del centenario de la denominación

jueves 22 de mayo de 2025



La Denominación de Origen Calificada Rioja inauguró ayer en Madrid una nueva edición de “In Residence”, una cita que reúne a figuras internacionales de la alta cocina en la capital española. El evento se celebra en el espacio Semilla Food Estudio, situado en el barrio de Salamanca, y permanecerá abierto hasta el 25 de mayo. La sesión inaugural contó con la presencia del chef australiano James Henry, responsable del restaurante francés Le Doyenné, que cuenta con una Estrella Verde Michelin y figura en el puesto 70 del listado The World’s Best Restaurants.

El formato pop-up permite a los asistentes disfrutar durante tres días de un menú exclusivo diseñado por Henry y su equipo. El precio por persona es de 180 euros. La propuesta ha generado interés entre profesionales y aficionados a la gastronomía que buscan experiencias únicas en Madrid. El menú consta de diez pases y utiliza ingredientes de temporada, con platos como barbajuan de primavera, consomé de navajas, arroz bomba con ragú de verduras primaverales y cerdo con caillette.

El sumiller Romain Rieu seleccionó seis vinos de la DOCa Rioja para acompañar cada plato: Abel Mendoza Blanco 2022, Jade Gross Chiguita Blanco 2023, Luis Cañas Blanco 2022, Viña Pomal Ecológico 2019, Marqués de Vargas Gran Reserva 2016 y Oxuel Supurao Tinto 2017. Según Rieu, la elección buscó aportar matices y continuidad al menú, además de mostrar la diversidad y versatilidad de los vinos riojanos.

Durante la inauguración, el Consejo Regulador de la DOCa Rioja entregó el reconocimiento de “Embajador Internacional” al chef James Henry y al sumiller Romain Rieu. El presidente del Consejo Regulador, Fernando Ezquerro, explicó que este reconocimiento responde a su labor como prescriptores de los vinos riojanos en Francia. Ezquerro subrayó que Le Doyenné representa valores como el respeto por el origen y el compromiso con la sostenibilidad, aspectos que la Denominación quiere poner en valor durante su Centenario.

James Henry agradeció el reconocimiento y expresó su admiración por la historia y autenticidad de los vinos riojanos. El chef señaló que diseñó el menú pensando en reflejar la frescura y vitalidad de la primavera, utilizando ingredientes sencillos pero con personalidad.

La iniciativa “In Residence” forma parte del programa especial del Centenario de la DOCa Rioja. Este año se celebrarán dos sesiones más en Madrid. Del 17 al 21 de septiembre será el turno del restaurante italiano Santo Palato, dirigido por Sarah Cicolini, conocida por su trabajo en la renovación de la cocina tradicional romana y abruza. En octubre, del 15 al 19, participará Poul Andrias Ziska, chef del restaurante Paz (Islas Feroe), que cuenta con dos estrellas Michelin y es conocido por su enfoque sostenible.

Las reservas para las próximas sesiones ya están disponibles a través de la web oficial del evento. Con esta serie de encuentros gastronómicos, Rioja refuerza su relación con la alta cocina internacional y promueve sus vinos entre nuevos públicos. La Denominación busca así celebrar sus cien años como referente en el sector vitivinícola e impulsar su proyección fuera de España mediante colaboraciones con chefs reconocidos mundialmente.