vinetur

Anís Chinchón recibe el premio al mejor producto de la Comunidad de Madrid en los Premios de Gastronomía 2025

El licor centenario es reconocido por su método tradicional y su papel en la identidad gastronómica regional madrileña

martes 3 de junio de 2025



La Academia Madrileña de Gastronomía ha entregado el premio al Mejor Producto de la Comunidad de Madrid a Anís Chinchón en la novena edición de los Premios de Gastronomía, celebrada en 2025. El acto tuvo lugar en Madrid y reunió a profesionales del sector, representantes institucionales y medios especializados. La organización

reconoce cada año la labor de quienes impulsan la gastronomía madrileña y su entorno.

Anís Chinchón es un licor que se produce en la localidad de Chinchón desde 1911. La destilería Chinchón de la Alcoholera mantiene el método tradicional de destilación en alambiques, utilizando grano de anís verde o matalahúga y solo ingredientes naturales. La empresa conserva el proceso original, transmitido durante generaciones, lo que permite que cada botella conserve las características propias del producto desde sus inicios.

El producto cuenta con la Denominación Geográfica Chinchón y la Indicación Geográfica Protegida, siendo el único licor con esta distinción en la Comunidad de Madrid. Esta protección garantiza el origen y la calidad del anís, así como su vinculación con el territorio. El reconocimiento recibido por parte de la Academia Madrileña de Gastronomía pone en valor el trabajo realizado por los productores locales y su contribución a la identidad gastronómica regional.

En el mercado se pueden encontrar tres variedades principales: Chinchón Seco, Chinchón Dulce y Chinchón Seco Especial. Todas ellas siguen el mismo proceso artesanal y se elaboran con materias primas seleccionadas. El anís se ha consolidado como una bebida habitual en celebraciones familiares, reuniones sociales y eventos populares en toda España.

La Academia Madrileña de Gastronomía fue fundada en 2005 y desde entonces promueve la cultura gastronómica madrileña mediante actividades, publicaciones y premios. Los galardones que concede cada año reconocen tanto a productos como a profesionales del sector, con el objetivo de fomentar la calidad y la innovación sin perder las raíces tradicionales.

El jurado ha valorado especialmente la trayectoria centenaria de Anís Chinchón, su fidelidad al método original y su papel como referente nacional dentro del sector de los licores. El premio supone un impulso para los productores locales y refuerza la imagen del producto fuera de las fronteras regionales.

El acto de entrega reunió a representantes del mundo gastronómico, autoridades locales y expertos en bebidas espirituosas. Durante el evento se subrayó la importancia de mantener vivas las tradiciones artesanas y apoyar a quienes trabajan por conservar productos emblemáticos. Anís Chinchón continúa así su camino como uno de los símbolos más reconocidos del patrimonio gastronómico madrileño.