vinetur

Regalos gastronómicos para sorprender en San Valentín: vinos, experiencias y escapadas

Propuestas exclusivas para celebrar el 14 de febrero con sabores únicos y planes para todos los gustos

lunes 26 de enero de 2026



El 14 de febrero se acerca y muchas parejas buscan ideas originales para celebrar San Valentín. Este año, las propuestas gastronómicas ganan protagonismo, con opciones que van desde vinos selectos hasta experiencias en hoteles y restaurantes de lujo. La

tendencia es regalar momentos para compartir y disfrutar juntos, apostando por la calidad y la exclusividad.

Entre las opciones más destacadas se encuentra el estuche de Bodegas Emilio Moro, que reúne tres de sus vinos más reconocidos: El Zarzal, Emilio Moro y Bestizo. El Zarzal es un tinto con cuerpo, Emilio Moro representa la tradición familiar de la bodega y Bestizo es un vino joven con sabor afrutado. Este pack, pensado para los amantes del vino, tiene un precio recomendado de 65,90€ y se presenta como una opción para quienes desean brindar por una ocasión especial.

Otra propuesta es La Grande Dame 2018 de Veuve Clicquot, un champagne elaborado solo en añadas excepcionales. Esta referencia, centrada en la variedad Pinot Noir, refleja el estilo de la Maison y la visión de Madame Clicquot. La añada 2018 se caracteriza por su frescura y riqueza aromática, resultado de un verano largo y un invierno lluvioso. El precio parte de 220€, posicionándose como un regalo para quienes buscan exclusividad y elegancia en la mesa.

Para quienes prefieren vinos blancos, Mandolás 2023 de Oremus, Tempos Vega Sicilia, es una opción diferente. Procedente de la región húngara de Tokaj, este vino seco de furmint rompe con la tradición de los vinos dulces de la zona. Se elabora con viñas de más de 50 años, vendimia manual y una crianza que combina acero inoxidable y barrica de roble húngaro. El resultado es un vino fresco, con cuerpo y acidez viva, disponible por 25€.

Las experiencias gastronómicas también tienen su espacio en San Valentín. El Patio de Four Seasons Hotel Madrid ofrece, del 8 al 14 de febrero, un plan especial que incluye el cóctel Love Parade y el postre LOVE por 24€. El cóctel combina vodka, St-Germain, sirope de vainilla, zumo de manzana, cava y pétalos de rosa. El postre es una mousse de queso con compota y cremoso de frambuesa sobre bizcocho de almendra. Esta propuesta se puede disfrutar en el propio hotel o para llevar, en horario de 12:00 a 22:00.

Para quienes buscan una escapada, El Lodge Ski & SPA en Sierra Nevada ofrece una experiencia de lujo en un entorno de montaña. El hotel mantiene su estilo de refugio alpino en sus 21 habitaciones y destaca La Cabaña, una casita alpina de tres

dormitorios con acceso a todos los servicios del hotel. El restaurante El Grill, dirigido por el sommelier Ángel González, propone recetas tradicionales, piezas de caza y fondue, acompañadas de una cuidada selección de vinos.

El champagne también se traslada a la nieve con las terrazas exclusivas de Veuve Clicquot en las estaciones de Andorra y Formigal. Estos espacios, ubicados en Grandvalira y en la Boutique Sarrios by Veuve Clicquot, ofrecen gastronomía selecta, música en vivo y un ambiente de après-ski para quienes desean combinar la montaña con el lujo.

Por último, ZEM Wellness Clinic Altea propone una experiencia de mindful eating en el Mediterráneo. Su restaurante ofrece programas como el ZEM Weight Management, que une la experiencia médica personalizada con productos de proximidad cultivados en su finca Althaya. Es una opción para quienes desean reconectar con su pareja y mejorar el bienestar general a través de la gastronomía.

Estas propuestas muestran que San Valentín puede celebrarse de muchas formas, siempre con el sabor y la calidad como protagonistas. Desde vinos exclusivos hasta escapadas y menús especiales, la oferta para el 14 de febrero es variada y pensada para quienes buscan sorprender y compartir momentos únicos.