vinetur

La Guía Vinos Gourmets 2026 selecciona los diez mejores vinos del año

La publicación reconoce la calidad nacional y el esfuerzo de bodegas y productores en su última edición

lunes 2 de marzo de 2026



La Guía Vinos Gourmets 2026 ha dado a conocer su selección de los diez mejores vinos del año, una lista que refleja el nivel alcanzado por las bodegas españolas. El proceso de selección ha sido descrito como un trabajo exigente debido al aumento de la calidad

en la producción nacional, que se ha consolidado en los últimos años. La publicación destaca que la objetividad ha sido clave en la elaboración de este ranking, que busca ofrecer una referencia fiable tanto para profesionales como para aficionados al vino.

La nueva edición de la guía pone de manifiesto el esfuerzo de los productores españoles por mejorar sus métodos y adaptarse a las demandas del mercado. El auge de la calidad nacional se percibe en la diversidad de estilos y denominaciones de origen presentes en la lista de los diez vinos seleccionados. La guía se ha convertido en una herramienta de consulta habitual para quienes buscan conocer las tendencias y novedades del sector vinícola en España.

Además de la selección de vinos, la revista Club de Gourmets incluye entrevistas y reportajes que abordan temas de actualidad en el mundo de la gastronomía. Entre ellos, destaca la entrevista a Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de la Gastronomía, quien subraya la importancia de que los españoles sean más conscientes del valor de su gastronomía. Suárez de Lezo defiende la necesidad de una estrategia nacional que sitúe la gastronomía en la agenda política y social del país.

La publicación también dedica espacio a la restauración internacional, como el caso de Belcanto, el restaurante portugués dirigido por José Avillez en el barrio de Chiado, Lisboa. Belcanto es el único establecimiento de Portugal incluido entre los 50 mejores del mundo y ha sabido reinterpretar la cocina tradicional lusa en clave contemporánea.

En el apartado de productos, la revista analiza el papel del vinagre en la cocina actual. Se resalta cómo este ingrediente básico ha ganado protagonismo gracias a la labor de productores que perfeccionan sus técnicas y chefs que lo incorporan en nuevas propuestas culinarias. El vinagre deja de ser un mero acompañante para convertirse en un elemento central en platos más elaborados.

La edición de marzo de la revista Club de Gourmets incluye además reportajes sobre la tradición gastronómica de Chicago, el certamen GourmetQuesos con los mejores quesos de España 2025, el 50 aniversario del Club de Gourmets, la alta cocina en Dubái y entrevistas a figuras relevantes como Mauro Colagreco y Ferran Adrià. También se presentan catas, recomendaciones de bodegas y cócteles, como el Espresso Martini, así como novedades legislativas relacionadas con el sector gourmet.

La Guía Vinos Gourmets 2026 y la revista Club de Gourmets continúan siendo referentes para profesionales y aficionados que buscan información actualizada y rigurosa sobre vinos, gastronomía y tendencias en el sector.