vinetur

La Carbonera: el bar de Madrid donde el queso lo es todo

Marcelo Álvarez impulsa en La Carbonera un proyecto centrado en el queso, donde catas, cocina y vino construyen un recorrido con criterio.

lunes 6 de abril de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



"Es el queso, imbécil". La adaptación es inevitable. Tomo prestado el lema político que marcó la campaña de Bill Clinton en 1992 para resumir, sin rodeos, la idea que sostiene **La Carbonera**. En una ciudad como Madrid, donde la oferta gastronómica tiende a sofisticarse en el discurso y a multiplicar etiquetas, el planteamiento aquí resulta mucho más directo: todo parte del queso.

Nada más franquear la puerta, el olor lo deja claro. No hay duda de dónde estamos. Entre tablas y botellas, con la sala ya en marcha, **Marcelo Álvarez**, fundador de **La Carbonera**, ultima los detalles de la cata que está a punto de comenzar y pone palabras a un proyecto que, como él mismo explica, nunca nació desde una estrategia definida. "Esto lo abrimos como un autoempleo. Estaba yo solo, con muy pocos quesos y muy pocos vinos".

El nombre tampoco responde a una lógica gastronómica ni a una estrategia de marca. Surge de forma espontánea, vinculado al equipo de fútbol del que es seguidor en Uruguay. "No tiene absolutamente nada que ver con el sector del queso", reconoce. Durante un tiempo incluso llegó a plantear un cambio, pero el propio desarrollo del proyecto lo fue resignificando. "La gente ya lo relacionaba con los quesos y decidimos mantenerlo". Sobre cómo definiría el proyecto, lo tiene claro: **"Somos un bar especializado en quesos"**.



La definición se traduce en una forma de trabajar donde el producto marca el límite. La carta reúne en torno a quince o dieciocho referencias que recorren las principales familias del queso. El objetivo no pasa por ampliar, sino por afinar. "No solemos tener demasiados quesos porque trabajamos directamente con queserías", explica. Ese

vínculo directo con productores condiciona pedidos, rotación y tiempos. El equipo controla el punto de cada queso y ajusta su salida. **"Buscamos que el queso llegue en su momento óptimo y tenemos muy medido cuánto va a durar"**. Elegir bien resulta fundamental; servirlo en su momento, decisivo.

La Carbonera combina tablas de quesos con una cocina construida a partir del propio producto. "De los diez platos que podemos tener, en seis o siete el protagonista es el queso". Frente a otras propuestas donde aparece como un elemento más, aquí define el planteamiento desde el inicio y marca el desarrollo de cada elaboración. El proceso exige tiempo. Cada plato pasa por fases de prueba y ajuste hasta encontrar su forma final, en un recorrido que puede alargarse durante semanas. En ese camino, la respuesta del cliente resulta clave. "Hay platos que nos parecen fabulosos y luego no funcionan, y otros que sorprenden por cómo conectan con la gente". Esa reacción obliga a afinar de forma constante.

Detrás de todo eso hay un equipo. Al frente de la cocina está **María Teresa Madrid** (Marité), chef formada en Chile, con experiencia junto a Guillermo Rodríguez y paso por cocinas como la de Juan Mari Arzak. En sala, **Daniela Presta**, con años en el proyecto, asume un papel clave en la experiencia y en la conducción de las catas. Junto a ella, **Romina Salas**, incorporación más reciente, combina trabajo en cocina, preparación de tablas y servicio. "Es importante que el cliente perciba que hay gente que sabe lo que está haciendo y conoce el producto", sentencia con orgullo.



Hay una pregunta que aparece con frecuencia: "¿cuál es el queso perfecto?" Para **Marcelo Álvarez**, jurado en destacados eventos del sector, no hay una sola respuesta. El punto ideal está en aquellos quesos donde el umami se expresa con nitidez — un **Comté**, un **Parmigiano Reggiano** — aunque confiesa una inclinación personal hacia los lácticos y las cortezas lavadas. Quesos que, no por casualidad, definen buena parte del recorrido de **La Carbonera**.

El **vino** aparece como una extensión lógica del proyecto. La evolución de la carta lo refleja: de unas pocas referencias en el inicio a más de un centenar en la actualidad. "Hacemos mucho hincapié en los vinos de Jerez, que funcionan muy bien con el queso", explica. Pero la selección va mucho más allá. Blancos y tintos de Borgoña, una sección de La Rioja trabajada con criterio, vinos de Italia y Francia, algo de Portugal. Un recorrido por regiones con un único criterio: qué funciona con el queso.

Las **catas** forman parte de ese mismo planteamiento. Funcionan como una herramienta de divulgación y también como una vía de fidelización. "Buscamos crear conocimiento y mostrar que hay mucho más allá de las pastas prensadas". El público responde desde perfiles distintos. Hay quien llega con interés previo y quien lo hace como primera aproximación, muchas veces como un plan diferente dentro de la ciudad. En ambos casos, la experiencia suele generar continuidad.


Collection
COCOCCIOLA
IGT
ALTAVILLA
1927

La cata: del producto a la experiencia

Los clientes van llegando poco a poco y, en sala, **Marcelo Álvarez** los sitúa, ordena el ritmo y marca el inicio. En ese momento cambia el gesto: aparece una energía que mantiene durante toda la sesión, a lo largo de casi dos horas en las que dirige la cata y deja claro que disfruta lo que hace. Explica con naturalidad y entusiasmo conceptos complejos —desde la acción de los hongos hasta las diferencias entre afinados o tipos de corteza— y los traslada a un lenguaje accesible, apoyándose en un orden con una lógica precisa. Introduce cada queso a partir de su tecnología de elaboración y, sobre esa base, construye subidas y bajadas de intensidad hasta dar forma a un recorrido equilibrado, sin sensación de saturación.

El arranque entra en registros frescos y lácticos. **Caramelo**, de cuajado láctico, abre la cata con una acidez limpia y una textura más frágil, apoyado por perfiles como **Cebreiro Madurado**, que añade mayor cremosidad. El blanco de Cocociola de Cantine Altavilla suma tensión y mantiene el recorrido ligero en boca. **Lia** y **Turbulencias** elevan el cuerpo y la persistencia, ampliando el paso intermedio. En ese tramo aparece **Arrotos del pendón**, un Albarín de León que acompaña el cambio de registro y sostiene la frescura sin añadir peso.



Quesos de cabra con mayor carácter, como **Espadán**, llevan el conjunto hacia un tramo más seco y expresivo, donde el **Merlot de Domte la bête** aporta un contraste distinto, con más volumen. La cata alcanza su momento más complejo en el tramo final. **Galmesán** 18 meses suma profundidad y longitud, con una textura firme y cristalizada, mientras **La Peral Eco** marca el punto más intenso con su perfil azul, cremoso y ligeramente picante. En ese punto, el **Cream de Jerez**, con base de Palomino y PX, encaja con precisión, acompaña las intensidades más altas y prolonga el conjunto. El cierre sorprende por su planteamiento. Tras la intensidad acumulada, el recorrido vuelve a registros más lácticos y suaves, en un final que funciona casi como un postre.

La Carbonera funciona tanto para quien ya conoce el queso como para quien quiere profundizar. Sales con referencias claras, con otra forma de mirar el producto y con la sensación de que hay mucho más allá de las pastas prensadas. Cercana, abierta, casi doméstica, como si uno entrara en una casa donde el queso marca la conversación y el tiempo se alarga sin prisa. Al final, todo vuelve al principio. Es el queso, imbécil. Y en La **Carbonera** eso no es un eslogan, es una forma de vida.

Fotografías: Cova González y Alberto Sanz Blanco