



Espumosos

## Buscando su identidad

El año empezaba con ajeteo dentro de la DO Cava –principal denominación que ampara gran parte de los espumosos que se elaboran en España– al ver como un grupo de bodegueros de renombre renunciaban a su amparo para llevar a cabo el proyecto Corpinnat. [Leer más](#)



Materia prima

## Jamón de castañas

En cuestión de cerdos, la castaña y la bellota son primas hermanas. Se llevan tan bien que, en los hocicos porcinos y en nuestra boca, el jamón rematado con castañas es una delicatessen. Dulzor, textura y oleicos son características de este pernil que quiere crecer. [Leer más](#)



Restaurante Corral de la Morería

## Marmitako y palmas

Del norte y del sur. El sello inconfundible de la gastronomía del País Vasco y la esencia del flamenco. Personalidad, poderío y temperamento en la cocina y en el tablao. Juntos, para mayor goce del comensal-espectador. [Leer más](#)



Viaje Kerala

## Colores y especias

A la belleza de sus playas y marismas litorales se une un alto grado de desarrollo humano. Kerala es la cara más atractiva de un país donde el exotismo y la armonía se dan la mano, y la gastronomía despliega una sinfonía de contrastes. [Leer más](#)



## Además...

Entrevista Xabier Gutiérrez / Arzak Restaurante. Regalos navideños. **Champagne**. Las 3 B's (bueno, bonito y barato) ¿Quién da más? Chocolate belga. **Lecturas gourmets**. Bodega Plus: Imperial Reserva 2015 / Imperial Gran Reserva 2012. **Latidos Gourmetour**. Bodega del mes: Jané Ventura do Vintage Brut Nature Gran Reserva 2014. **Novedades Barcelona**. Novedades Francia. **34 Salón Gourmets**. Mesa Revuelta. **Catas Gourmets**. Gourmets al día. **La Ley del Gourmet**.

Eres lo que lees.  
10 números por tan  
sólo 28 € al año.

Suscripción

Grupo  
Gourmets

¿Tienes alguna duda?  
¡Pregúntanos!

Más información  
[clubdegourmets@gourmets.net](mailto:clubdegourmets@gourmets.net)



Aniceto Marinas, 92 T. +34 91 548 9651  
28008 Madrid W. [gourmets.net](http://gourmets.net)