

1ª edición premios Club de Gourmets 2012

Mejor Restaurante: Celler de Can Roca (Gerona)

Mejor Chef: Ferran Adrià (Restaurante El Bulli, Rosas - Gerona)

Mejor Jefe de Sala: Ignacio Costoya

Mejor Sumiller: Javier Gila

Mejor Tienda Gastronómica: El Club del Gourmet en El Corte Inglés

Mejor Cadena Hotelera: NH Hoteles

Mejor Medio de Comunicación: El Mundo

Mejor Personalidad o Institución Vinculada a la Gastronomía: Víctor de la Serna, periodista

Mejor Trayectoria Hostelera: Custodio López Zamarra, sumiller

Libro Gastronómico más Relevante: Cómo quiero que me sirvan el vino, de Arturo Pardos

2ª edición premios Club de Gourmets 2013

Mejor Restaurante: Diverxo (Madrid)

Mejor Chef: David Muñoz (Restaurante Diverxo, Madrid)

Mejor Jefe de Sala: Abel Valverde (Restaurante Santceloni, Madrid)

Mejor Sumiller: Sergi Figueras (Restaurante Bravo, Barcelona)

Mejor Tienda Gastronómica: Delishop (Barcelona)

Mejor Cadena Hotelera: Ex aequo: AC Hoteles y Meliá

Mejor Medio de Comunicación: El País

Mejor Personalidad o Institución Vinculada a la Gastronomía: Karlos Arguiñano, chef

Mejor Trayectoria Hostelera: Juan Mari Arzak, chef

Libro Gastronómico más Relevante: El Chef del Mar de Ángel León

Reconocimiento Extraordinario: Elena Arzak, chef

3ª edición premios Club de Gourmets 2014

Mejor Restaurante: Urrechu (Pozuelo de Alarcón, Madrid)

Mejor Chef: Jordi Cruz (Restaurante Ábac, Barcelona)

Mejor Jefe de Sala: Didier Fertilati (Restaurante Quique Dacosta, Denia - Alicante)

Mejor Sumiller: Gemma Vela (Hotel Ritz, Madrid)

Mejor Tienda Gastronómica: Mantequerías Bravo (Madrid)

Mejor Cadena Hotelera: Orient Express. Nuevo nombre comercial Belmond

Mejor Medio de Comunicación: Antena 3, Top Chef

Mejor Personalidad o Institución Vinculada a la Gastronomía: Real Academia de Gastronomía

Libro Gastronómico más Relevante: Modernist Cuisine (Editorial Taschen)

Reconocimiento Extraordinario: Custodio Zamarra

Mejor Producto: Triticum, panes artesanos (Barcelona)

4ª edición premios Club de Gourmets 2015

Mejor Restaurante: Alabaster (Madrid)

Mejor Chef: María Marte (Restaurante Club Allard, Madrid)

Mejor Jefe de Sala: Fran Ramírez (Restaurante Alabaster, Madrid)

Mejor Sumiller: Guillermo Cruz (Restaurante Mugaritz, Rentería - Guipúzcoa)

Mejor Tienda Gastronómica: Gold Gourmet (Madrid)

Mejor Cadena Hotelera: Paradores

Mejor Medio de Comunicación: Canal Cocina

Libro Gastronómico más Relevante: Eneko Atxa Azurmendi (Montagud Editores)

Reconocimiento Extraordinario: Luis Irizar

Mejor Producto: Jamón Joselito

Mejor Organismo o Institución: Basque Culinary Center

5ª edición premios Club de Gourmets 2016

Mejor Restaurante: Ex aequo: Restaurante Arzak (San Sebastián); Restaurante Coque (Madrid); Restaurante DSTAGE (Madrid)

Mejor Chef: Diego Guerrero (Restaurante DSTAGE, Madrid)

Mejor Jefe de Sala: Jorge Dávila (Restaurante Álbora, Madrid)

Mejor Sumiller: David Robledo (Restaurante Santceloni, Madrid)

Mejor Tienda Gastronómica: Lavinia (Madrid)

Mejor Cadena Hotelera: Abadía Retuerta Le Domaine

Mejor Medio de Comunicación: Carlos Herrera - COPE

Libro Gastronómico más Relevante: México de adentro hacia fuera

Reconocimiento Extraordinario: Juan Marí Arzak

Mejor Producto: Castillo de Canena

Mejor Organismo o Institución: Ex aequo: ICEX y MAGRAMA

6ª edición premios Club de Gourmets 2017

Mejor Restaurante: Santceloni (Madrid)

Mejor Chef: Andoni Luis Aduriz (Restaurante Mugaritz, Rentería – Guipúzcoa)

Mejor Jefe de Sala: Carmelo Pérez (Restaurante Zalacaín, Madrid)

Mejor Sumiller: Pitu Roca (Restaurante Celler de Can Roca, Gerona)

Mejor Tienda Gastronómica: Coalla Gourmet (Gijón)

Mejor Hotel: Urban (Madrid)

Mejor Medio de Comunicación: Revista Tapas

Mejor Organismo o Institución: Escuela de Hostelería de Madrid

Mejor Libro: Ex aequo: Raíces del vino natural, un año de viña de Clara Isamat y ¿Qué Vino con este Pato? de Ferran Centelles

Mejor Producto: Atún de Balfegó (L'Ametlla de Mar, Tarragona)

Reconocimiento Extraordinario: Juan Echanove

7ª edición premios Club de Gourmets 2018

Mejor Restaurante: A Poniente (El Puerto de Santa María, Cádiz)

Mejor Chef: Íñigo Pérez (Restaurante Urrechú, Madrid)

Mejor Jefe de Sala: Óscar Quintana Lourido (Restaurante Culler de Pau, O Grove - Pontevedra)

Mejor Sumiller: Ex aequo: Mónica Fernández (Grupo Bambú, 99 Sushi Bar, Madrid, Barcelona, Abu Dhabi) y María José Jurado (Taberna La Catapa, Madrid)

Mejor Tienda Gastronómica: Santa Cecilia (Madrid)

Mejor Producto: Conservas Frinsa (Ribeira, La Coruña)

Mejor Hotel: Only You (Madrid)

Mejor Medio de Comunicación: El Comidista (Mikel López Iturriaga)

Mejor Organismo o Institución: Marca España

Mejor Libro: Los Nuevos Viñadores de Luis Gutiérrez (Planeta Gastro)

Reconocimiento Extraordinario: José Andrés

8ª edición premios Club de Gourmets 2019

Mejor Restaurante: Annua (San Vicente de la Barquera, Cantabria)

Mejor Chef: Nacho Manzano (Restaurante Casa Marcial, Arriondas - Asturias)

Mejor Jefe de Sala: Alejandro Rodríguez (Restaurante Coque, Madrid)

Mejor Sumiller: Jon Andoni Rementeria (Restaurante Remenetxe, Múgica - Vizcaya)

Mejor Tienda Gastronómica: La Tintorería Vinoteca (Madrid)

Mejor Producto: Aceites ecológicos Oleum Laguna

Mejor Hotel: Ex aequo: PuebloAstur y Hotel Rector de Salamanca

Mejor Medio de Comunicación/Comunicador: Pepe Monforte - Cosas de Comé

Mejor Organismo o Institución: Tierra de Sabor- Consejería de agricultura y ganadería de la Junta de Castilla y León

Mejor Libro: Comer es una historia de Óscar Caballero

Reconocimiento Extraordinario: Alberto Chicote

9ª edición premios Club de Gourmets 2020

Mejor Restaurante: La Sucursal (Valencia)

Mejor Chef: Ángel León (Restaurante A Poniente, El puerto de Santa María - Cádiz)

Mejor Jefe de Sala: Elsa Gutiérrez (Restaurante Ment by Óscar Calleja, Salamanca)

Mejor Sumiller: Ex aequo: Marcelino Calvo (Restaurante El Ermitaño, Benavente – Zamora) y Diego González Core (by Clarke Smith, Londres, Reino Unido)

Mejor Tienda Gastronómica: Ex aequo: La Ruta del Vino (Sevilla) y Vila Viniteca (Barcelona)

Mejor Producto: Sidra natural dulce Malus Mama

Mejor Hotel: ME Madrid Reina Victoria

Mejor Medio de Comunicación/Comunicador: Gastroactitud

Mejor Organismo o Institución: Guía Michelin

Mejor Libro: Ex aequo: Papilas y Moléculas de François Chartier y Templos del Producto de Borja Beneyto y Carlos Mateo (Los dos de Planeta Gastro)

Reconocimiento Extraordinario: Carlos Maribona – Salsa de Chiles

10ª edición premios Club de Gourmets 2021

Mejor Restaurante: Casa Marcial (Arriondas, Asturias)

Mejor Chef: Rafael Soler (Restaurante Audrey's, Calpe - Alicante)

Mejor Jefe de Sala: Armando del Cerro (Restaurante Casa José, Aranjuez - Madrid)

Mejor Sumiller: Juan Ruíz Henestrosa (Restaurante Aponiente, El Puerto de Santa María – Cádiz)

Mejor Tienda Gastronómica: Casa Cuartero (Toledo)

Mejor Producto: Jamón de los Pedroches (Córdoba)

Mejor Hotel: Ex aequo: Camino Real de Selores (Cantabria) y Eurostars Hotel Real (Santander)

Mejor Medio de Comunicación/Comunicador: Con Mucha Gula

Mejor Organismo o Institución: Gastronomía Solidaria

Mejor Libro: Reinas de Copas de Zoltan Nagy (Tolosa Wine Books)

Reconocimiento Extraordinario "In Memoriam": Carlos Falcó

11ª edición premios Club de Gourmets 2022

Mejor Restaurante: Restaurante Raíces (Talavera de la Reina, Toledo)

Mejor Chef: Mario Sandoval (Restaurante Coque, Madrid)

Mejor Jefe de Sala: Marta Campillo (Restaurante Diverxo, Madrid)

Mejor Sumiller: Carlos Echapresto (Restaurante Venta Moncalvillo, Daroca de Rioja - La Rioja)

Mejor Tienda Gastronómica: Ex aequo: De Torre Gourmet (Logroño) y Doña Tomasa (Madrid)

Mejor Hotel: Four Seasons Hotel (Madrid)

Mejor Medio de Comunicación: Carlos Iserte, del programa "Variotinto" de Castilla-La Mancha Media

Mejor Organismo o Institución: elBullifoundation

Mejor Libro: Lera. Gastronomía, Cultura y Caza (Montagud Editores)

Mejor Producto: Ex aequo: Conservas Agromar, Caviar de Oricios (Gijón, Asturias) y Quesos Pascualet (Trujillo, Cáceres)

Reconocimiento Extraordinario: Karlos Arguiñano

Reconocimiento Extraordinario "In Memoriam": Luis Irizar

12ª edición premios Club de Gourmets 2023

Mejor Restaurante: Restaurante Kraken Art&Food (Gijón, Asturias)

Mejor Chef: Pablo Vega (Restaurante Ménade, Vélez - Málaga)

Mejor Jefe de Sala: Ex aequo: Cristina Socorro (Restaurante La Antxoeta Art Restaurant (Málaga) y Cristina Díaz (Restaurante Maralba, Almansa - Albacete)

Mejor Sumiller: Agustín Trapero (Four Seasons Hotel Madrid)

Mejor Tienda Gastronómica: Quesería Cultivo (Madrid)

Mejor Hotel: Mandarin Oriental Ritz Madrid

Mejor Medio de Comunicación: La Gaceta del Vino

Mejor Organismo o Institución: Sabor a Málaga

Mejor Libro: El Arte del Maridaje. Reflexiones imperfectas de la asociación entre comida y bebida. Javier Campos González (Círculo Rojo Editorial)

Mejor Producto: Ginebra Cannagin Premium (Córdoba)

Reconocimiento Extraordinario: Martín Berasategui

13ª edición premios Club de Gourmets 2024

Mejor Restaurante: Ambivium (Peñafiel, Valladolid)

Mejor Chef: Adolfo Santos (Restaurante Saddle, Madrid)

Mejor Jefe de Sala: Alfonso Rodríguez (Restaurante Urrechu, Pozuelo de Alarcón – Madrid)

Mejor Sumiller: Lucia Fuentes (Restaurante Alquímico, Almería)

Mejor Tienda Gastronómica: La Vinoteca Mayor 22 (Ávila)

Mejor Hotel: Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel (San Sebastián)

Mejor Medio de Comunicación: La Picaeta podcast

Mejor Organismo o Institución: D.O.Ribeiro

Mejor Libro: CCR. El Celler de Can Roca (Montagud Editores)

Mejor Producto: Almaoliva Arbequino, Almazaras de la Subbética

Reconocimiento Extraordinario: José María Ruiz Benito, propietario restaurante José María y Bodegas Pago de Carraovejas

In memoriam: Benjamín Urdiain, chef del restaurante Zalacaín, Xavier Gramona, vicepresidente de Gramona y Javier Oyarbide, Príncipe de Viana.

14ª edición premios Club de Gourmets 2025

Mejor Restaurante: Restaurante Gaytán (Madrid)

Mejor Chef: Pepe Vieira (Restaurante Pepe Vieira, Raxó – Pontevedra)

Mejor Jefe de Sala: José Félix Paniego (Restaurante El Portal de Echaurren, Ezcaray - La Rioja)

Mejor Sumiller: Ex aequo: Cristina de la Calle (Taberna Verdejo, Madrid) y Fernando Mayoral Santamaría (Restaurante El Rincón de España, Burgos)

Mejor Tienda Gastronómica: Delatierra (Sevilla)

Mejor Hotel: Gran Melia Don Pepe 5* (Marbella, Málaga)

Mejor Medio de Comunicación: Javier Campos González, Sumiller y escritor vinícola

Mejor Organismo o Institución: Raíz Culinaria Castilla-La Mancha

Mejor Libro: Confesiones de un sommelier de David Seijas

Mejor Producto: Boquerón del Cantábrico – Bahía de la Concha

Reconocimiento Extraordinario: Le Cordon Bleu, Escuela de Cocina

15ª edición premios Club de Gourmets 2026

Mejor Restaurante: Restaurante La Lobita (Navaleno, Soria)

Mejor Chef: Iván Cerdeño – Restaurante Iván Cerdeño – Cigarral Del Ángel (Toledo)

Mejor Jefe de Sala: Javier Gil Jarén (Restaurante Gaytán – Madrid)

Mejor Sumiller: Ex aequo: M^a José Huertas (Restaurante Paco Roncero - Madrid) y Valerio Carrera (Restaurante A´Barra - Madrid)

Mejor Tienda Gastronómica: Ex aequo: La Chinata y Montal (Zaragoza)

Mejor Hotel: Ex aequo: Hotel Akelarre – Pedro Subijana (San Sebastián) y Hotel Atrio (Cáceres)

Mejor Medio de Comunicación: Onda Cero

Mejor Organismo o Institución: Guía Repsol

Mejor Libro: Host de Abel Valverde (Planeta Gastro)

Mejor Producto: Trufa Negra de Teruel

Reconocimiento Extraordinario: Ángel León

In Memoriam: Padre Luis de Lezama