

1 edición premios Club de Gourmets 2012

- **Mejor Restaurante:** Celler de Can Roca
- **Mejor Chef:** Ferran Adrià
- **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
- **Mejor Trayectoria Hostelera:** Custodio López Zamorra
- **Libro Gastronómico más Relevante:** Cómo quiero que me sirvan el vino, de Arturo Pardos

2 edición premios Club de Gourmets 2013

- **Mejor Restaurante:** Diverxo
- **Mejor Chef:** David Muñoz (Diverxo)
- **Mejor Jefe de Sala:** Abel Valverde (Santceloni)
- **Mejor Sumiller:** Sergi Figueras (Restaurante Bravo-Barcelona)
- **Mejor Tienda Gastronómica:** Delishop (Barcelona)
- **Mejor Cadena Hotelera:** AC Hoteles / Meliá
- **Mejor Medio de Comunicación:** El País
- **Mejor Personalidad o Institución Vinculada a la Gastronomía:** Karlos Arguiñano
- **Mejor Trayectoria Hostelera:** Juan Mari Arzak
- **Libro Gastronómico más Relevante:** El Chef del Mar de Ángel León
- **Reconocimiento Extraordinario:** Elena Arzak

3 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 Zamorra
- **Mejor Producto:** Triticum, panes artesanos (Barcelona)

4 edición premios Club de Gourmets 2015

- **Mejor Restaurante:** Alabaster
- **Mejor Chef:** María Marte del Restaurante Club Allard
- **Mejor Jefe de Sala:** Fran Ramírez de Alabaster
- **Mejor Sumiller:** Guillermo Cruz de Mugaritz
- **Mejor Tienda Gastronómica:** Gold Gourmet
- **Mejor Cadena Hotelera:** Paradores
- **Mejor Medio de Comunicación:** Canal Cocina
- **Libro Gastronómico más Relevante:** Eneko Atxa Azurmendi
- **Reconocimiento Extraordinario:** Luis Irizar
- **Mejor Producto:** Jamón Joselito
- **Mejor Organismo o Institución:** Basque Culinary Center

5 edición premios Club de Gourmets 2016

- **Mejor Restaurante:** Ex aequo: Restaurante Arzak- Restaurante Coque - Restaurante DSTAGE
- **Mejor Chef:** Diego Guerrero - DSTAGE
- **Mejor Jefe de Sala:** Jorge Dávila - Restaurante Albora
- **Mejor Sumiller:** David Robledo - Sant Celoni
- **Mejor Tienda Gastronómica:** Lavinia
- **Mejor Cadena Hotelera:** Abadía Retuerta Le Domaine
- **Mejor Medio de Comunicación:** Carlos Herrera - COPE
- **Libro Gastronómico más Relevante:** Mexico de adentro hacia fuera
- **Reconocimiento Extraordinario:** Juan Marí Arzak
- **Mejor Producto:** Castillo de Canena
- **Mejor Organismo o Institución:** Ex aequo: ICEX – MAGRAMA

6 edición premios Club de Gourmets 2017

- **Mejor Restaurante:** Santceloni
- **Mejor Chef:** Andoni Luis Aduriz
- **Mejor Jefe de Sala:** Carmelo Pérez – Zalacaín
- **Mejor Sumiller:** Pitu Roca – Celler de Can Roca
- **Mejor Tienda Gastronómica:** Coalla Gourmet – Gijón Ramón Coalla
- **Mejor Hotel:** Urban – Paco Patón
- **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
- **Reconocimiento Extraordinario:** Juan Echanove

7 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, Culler de Pau (O Grove, Pontevedra)

- **Mejor Sumiller:** Ex Aequo: Mónica Fernández, 19 y 99 Sushi Bar, (Abu Dhabi, Barcelona, Madrid) 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 (Luis Gutiérrez, Planeta Gastro)
- **Reconocimiento Extraordinario:** José Andrés

8 edición premios Club de Gourmets 2019

- **Mejor Restaurante:** Annua – Óscar Calleja
- **Mejor Chef:** Nacho Manzano – Restaurante Casa Marcial
- **Mejor Jefe de Sala:** Alejandro Rodríguez – Rest. Coque
- **Mejor Sumiller:** Jon Andoni Rementeria – Restaurante Remenetxe
- **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
- **Mejor Libro:** Comer es una historia_Óscar Caballero
- **Reconocimiento Extraordinario:** Alberto Chicote

9 edición premios Club de Gourmets 2020

- **Mejor Restaurante:** La Sucursal (Valencia)
- **Mejor Chef:** Ángel León (Restaurante A Poniente)
- **Mejor Jefe de Sala:** Elsa Gutiérrez, restaurante Ment by Óscar Calleja. Grand Hotel Don Gregorio (Salamanca)
- **Mejor Sumiller:** Ex-aequo: Marcelino Calvo del Rte. El Ermitaño y Diego González Core by Clarke Smith, Londres, Reino Unido,
- **Mejor Tienda Gastronómica:** Ex-aequo: La Ruta del Vino (Sevilla) y Vila Vinoteca (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

10 edición premios Club de Gourmets 2021

- **Mejor Restaurante:** Casa Marcial (Arriondas - Asturias)

- **Mejor Chef:** Rafael Soler del Restaurante Audrey's (Calpe - Alicante)
- **Mejor Jefe de Sala:** Armando del Cerro del Restaurante Casa José (Aranjuez - Madrid)
- **Mejor Sumiller:** Juan Ruíz Henestrosa del 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_ Zoltan Nagy (Tolosa Wine Books)
- **Reconocimiento Extraordinario (In Memoriam):** Carlos Falcó

11 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 de Montagud Editores
- **Mejor Producto:** Ex – aequo –: Conservas Agromar, Caviar de Oricios (Gijón – Asturias) y Quesos Pascualete (Trujillo – Cáceres)
- **Reconocimiento Extraordinario:** Karlos Arguiñano
- **Reconocimiento Extraordinario “In Memoriam”:** Luis Irizar

12 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, Director de Sala de Urrechú (Pozuelo de Alarcón – Madrid)
- **Mejor Sumiller:** Lucía 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 Cellar 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
 - Javier Oyarbide, Príncipe de Viana