39 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 13 - 16 abril 2026

GourmetQuesos reúne 801 quesos en su semifinal

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid ha sido el lugar escogido para celebrar la semifinal de la 16ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026.

Con **801 quesos presentados** procedentes de toda España, la [16ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026](#) ha celebrado su semifinal los días 18 y 19 de marzo. Dos días, **65 jueces** catadores, oleron y degustaron las muestras presentadas para elegir los **100 quesos que pasan a la gran final** dentro de las **20 categorías** que forman el concurso. Aspectos como la corteza, el color, la textura o el sabor son los criterios que han tenido en cuenta a la hora de elegir los 5 mejores por cada categoría. El jurado profesional ha estado compuesto por técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, bloggeros y periodistas gastronómicos, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes.

Los **100 quesos finalistas** volverán a darse cita en la gran final que tendrá lugar [el lunes 13 de abril durante la celebración de Salón Gourmets](#), la feria internacional líder mundial de productos gourmet y bebidas. En este caso serán 40 jueces los encargados de elegir, mediante una cata ciega, los 3 mejores de cada categoría. De entre todos los escogidos, un jurado compuesto por 20 miembros decidirá cuál es el merecedor del título al *el Mejor Queso de España 2026*.

En esta edición hay una novedad en las primeras categorías: además del origen, vaca o cabra, se ha añadido el tipo, leche cruda o pasteurizada. En el caso de los quesos jóvenes se han unido dos categorías que antes operaban por separado, de la siguiente manera:

Cat.1 - Vaca joven leche cruda/pasteurizada
Cat.2 - Vaca curada leche cruda
Cat.3 - Vaca curada leche pasteurizada
Cat.4 - Cabra joven leche cruda/pasteurizada
Cat.5 - Cabra curado leche cruda
Cat.6 - Cabra curado leche pasteurizada

3º Premios Queso de España – ICEX

Esta categoría promovida por ICEX España Exportación e Inversiones ha contado con 18 quesos que pasarán a la final. El jurado internacional estará formado por profesionales del sector como Burkhard Endemann (Alemania), Michelle Buster (EEUU), Virginie Brantenaar (Países Bajos), Nicholas Gibbs (Reino Unido) y Jean-Luc Hadey (Suiza). Como novedad este año, podrás otorgar un máximo de 10 premios Gold, además de un premio especial Champion Gold al queso elegido por mayoría absoluta. Todos los quesos ganadores participarán en distintas acciones de promoción promovidas por ICEX en mercados exteriores.

Acreditación prensa

Del 13 al 16 de abril 2026 en Ifema Madrid #SG26

Debido a las obras que se están llevando a cabo a cabo en Madrid, Grupo Gourmets recomienda desplazarse en transporte público, especialmente en Metro (Línea 8, estación Feria de Madrid), con conexión directa al aeropuerto y al centro de Madrid.

Patrocinadores

Organización y Medios Corporativos

Patrocinadores Principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

GourmetQuesos reúne 801 quesos para su semifinal

La Institución de Hostelería y Turismo de Madrid fue la sede elegida para acoger la semifinal de la 16ª edición de GourmetQuesos, el Campeonato de los Mejores Quesos Españoles 2026.

Con **801 quesos inscritos** de toda España, la [16ª edición de GourmetQuesos, el Campeonato de los Mejores Quesos Españoles 2026](#) , celebró su semifinal los días 18 y 19 de marzo. Durante dos días, **65 jueces** cataron, olieron y degustaron las muestras para seleccionar los [100 quesos que pasarán a la gran final](#) , en las **20 categorías** que componen la competición. Aspectos como la corteza, el color, la textura y el sabor fueron los criterios tenidos en cuenta para elegir los 5 mejores de cada categoría. El jurado profesional estuvo compuesto por expertos, maestros queseros, gerentes de tiendas, bloggeros gastronómicos y periodistas, chefs, responsables de compras de grandes cadenas y jefes de sala de restaurantes.

Los **100 quesos finalistas** se reunirán una vez más para la gran final, que tendrá lugar [el lunes 13 de abril durante la Salón Gourmets](#) , la feria internacional líder mundial de productos gourmet y bebidas . En esta ocasión, 40 jueces seleccionarán, mediante una cata a ciegas, los tres mejores de cada categoría. De entre todos los seleccionados, un jurado de 20 miembros decidirá qué queso merece el título de Mejor Queso de España 2026.

En esta edición, se incluye una novedad en las primeras categorías: además del origen, vaca o cabra, se ha añadido el tipo, leche cruda o pasteurizada. En el caso de los quesos blandos, se han fusionado dos categorías que antes estaban separadas, dando como resultado lo siguiente:

Cat.1 – Leche de vaca semidanda cruda/pasteurizada
Cat.2 – Leche de vaca cruda dura
Cat.3 – Leche de vaca pasteurizada dura
Cat.4 – Leche de cabra semidanda cruda/pasteurizada
Cat.5 – Leche de cabra cruda dura
Cat.6 – Leche de cabra pasteurizada dura

3er premio Queso de España – ICEX

Esta categoría, organizada por ICEX Spain Export and Investment, contó con 18 quesos que llegaron a la final. El jurado internacional estará integrado por profesionales del sector como Burkhard Endemann (Alemania), Michelle Buster (EEUU), Virginie Brantenaar (Países Bajos), Nick Brantenaar (Países Bajos), Nicholas Gibbs (Reino Unido) y Jean-Luc Hadey (Suiza). Como novedad este año, se podrán entregar hasta 10 premios Oro, además de un premio Oro especial para el queso elegido por mayoría absoluta. Todos los quesos ganadores podrán participar en diversas actividades promocionales organizadas por ICEX en mercados internacionales.

Acreditaciones para periodistas

Del 13 al 16 de abril de 2026 en Ifema Madrid #SG26

Debido a las obras que se están llevando a cabo en el recinto de Ifema Madrid, Grupo Gourmets recomienda llegar en transporte público, especialmente en metro (línea 8, estación Feria de Madrid), con conexiones directas al aeropuerto y al centro de la ciudad de Madrid.

Patrocinadores

Organizador y socios de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets (Oficinas centrales)
Agustín de Foxá, 27, 4ª planta
28036 Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. AV. Partenón 5, Madrid
13 al 16 de abril de 2026

www.gourmets.net | comunicacionsg@gourmets.net | Tel: +34 915 489 651

#SG26