



Expansión
economía
digital

La IA generativa impulsa el club de los unicornios

Profesiones

Sólo el 15% de los trabajadores está satisfecho con su sueldo **P40**

Inversor

Buffett saca provecho a los grandes valores de EEUU **P27**

El mercado pasa de la cautela a la codicia **P26**

La banca frena la rentabilidad de los depósitos a corto **P19**

Santander lanza Lynx para crecer en ciberseguridad **P21**



EY nombra a **Janet Truncale** presidenta y CEO global **P13**

OPINIÓN
Martin Wolf

Momento decisivo de los bancos centrales **P26**

LOS PLANES FISCALES DEL CANDIDATO SOCIALISTA

Sánchez subirá impuestos: IRPF y Sociedades

Dice que “los ricos tienen que pagar más impuestos de los que pagan ahora”

El candidato socialista, Pedro Sánchez, anticipó ayer, en la sesión de investidura, nuevas subidas en el Impuesto de la Renta (IRPF) y medidas para evitar la elusión fiscal de “las grandes fortunas y las grandes multinacionales”. **P24, 28 a 35 y 54-55**

ANÁLISIS

■ Sánchez arremete contra Feijóo para obviar sus pactos

■ La investidura del rehén de Puigdemont

OPINIÓN

■ **Manuel Sanchís**
Ahora, la secesión

■ **Miriam González Durántez**
La amnistía amenaza el Estado de derecho en España

EDITORIAL

Más impuestos para pagar al separatismo



Pedro Sánchez.

“ Sánchez

La amnistía es una vía para superar la fractura, el odio y la discordia en Cataluña”

“ Feijóo

Sánchez ha comprado el apoyo de los separatistas firmando cheques que todos pagaremos”



Alberto Núñez Feijóo.

Habrà menos financiación a las CCAA que bajen impuestos

Más ayudas para hipotecas y para transporte a jóvenes y parados

El Círculo de Empresarios alerta de crisis “moral, social y política”

Los fondos sitúan España como el último país europeo para invertir

Siemens pide 3.000 millones a España y a la UE para Gamesa

Siemens ha pedido una ayuda urgente de 3.000 millones al Gobierno español y a la UE para salvar su filial Gamesa, que sufre pérdidas de 4.300 millones. **P3-4/LA LLAVE**

■ El grupo alemán ya ha conseguido avales del Gobierno alemán por valor de 7.500 millones

■ La crisis financiera de Gamesa pone en peligro sus 5.000 empleos en España

Helena Revoredo lanza una opa para llegar al 75% en Prosegur **P4/LA LLAVE**



Pablo Isla será ‘senior advisor’ global del grupo financiero Cinven

■ El ex primer ejecutivo de Inditex será también presidente de la energética Amara NZero **P6**

Estrategia, data y marca.

El valor de la integración.

MIOGROUP

C/ de Alfonso XI 3 | 28014 Madrid
+34 902 333 654 | info@mio.es

GASTRONOMÍA

Michelin se fija en los sumilleres

EDICIÓN 2024 La guía francesa lanza un premio para reconocer a los profesionales del vino.

Marta Fernández Guadaño. Madrid
Es uno de los más reconocidos y premiados expertos en vino de la escena global de la alta cocina, tanto que, en 2022, *The World's 50 Best Restaurants* le distinguió con el premio al Mejor Sumiller del Mundo, reconocimiento estrenado ese año por el ranking global. Josep *Pitu* Roca es un tercio exacto de El Celler de Can Roca, empresa familiar en Gerona y cabecera de un grupo hostelero con varios negocios, donde el otro 66% son sus hermanos Joan (cocinero) y Jordi (pastelero). Su rol es fundamental: él y su equipo de sumilleres guían al comensal por el lado líquido de la gastronomía, sea con un maridaje estructurado para acompañar diferentes productos presentes en los platos del menú degustación, sea para enseñarle una extensa carta y una imponente bodega –que se puede visitar–, a partir de las que puede elegir qué botella –o botellas– van a acompañarle durante su comida o cena en este triestrellado catalán.

Dentro del equipo de *Pitu* Roca, hay figuras clave como Audrey Doré, quien hace unos días se sentó con varios colegas del mundo del vino en una mesa redonda organizada por Guía Michelin en Barcelona. Es la previa con la que el centenario manual de tapas rojas calienta motores para la presentación de su edición 2024, que tendrá lugar el próximo 28 de noviembre en la Ciudad Condal. Ese día esta marcado en la agenda anual de chefs y hosteleros como una de las grandes fiestas de la gastronomía, con el reparto de estrellas como principal atractivo. Hay que esperar hasta entonces para saber en cuántos restaurantes crece el sector culinario nacional, frente a un balance en 2023 para la edición conjunta de España, Portugal y Principado de Andorra de 1.401 negocios recomendados por la guía gastronómica, incluidos 13 espacios con triple estrella, 41 con doble y 235 con una.

Novedades

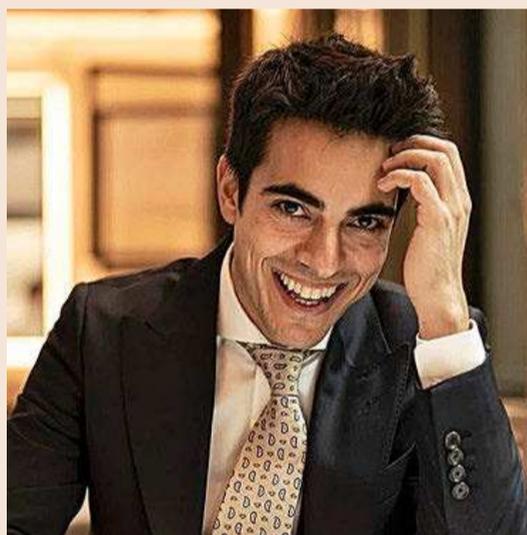
Si el pasado año el fabricante francés de neumáticos lanzó un nuevo premio para un profesional de sala, que siguió a novedades de ediciones anteriores como las Estrellas Verdes o el *Chef Mentor*, la gala anual de la Guía Michelin 2024 lanzará un reconocimiento al mejor sumiller. Así se anunció el pasado lunes en *El vino es gastronomía*, debate, que es “una ocasión especial para dar voz a los distintos profesionales de la gastronomía”, dijo Mónica Rius, directora de Comunicación, Imagen y Marca de Grupo Michelin, que anunció el nuevo galardón, pensado para un brillante profesional capaz de impresionar al equipo de inspectores



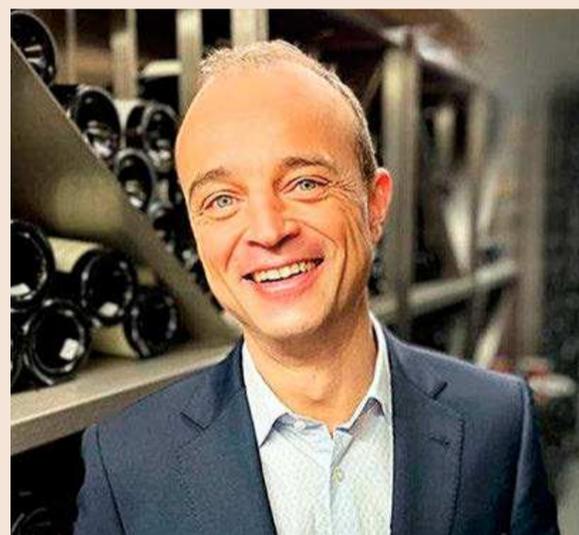
Audrey Doré, sommelier de El Celler de Can Roca (Gerona).



Shua Ibáñez, sommelier del donostiarra Arzak.



Israel Ramírez, sommelier y director de Saddle (Madrid).



Miguel Ángel Millán, sommelier de DiverXO (Madrid).

en aspectos como guiar al cliente en la elección de las bebidas, el planteamiento del maridaje o la atención en torno al servicio del vino. Parece que Michelin busca poner la atención en “la belleza, la nobleza y la excelencia de la profesión de sumiller”, señaló Rius. Así, el premio “se otorgará a un profesional que haya impresionado a nuestros inspectores por su saber hacer”.

Como sommelier de El Celler de Can Roca, Audrey Doré dejó claro cómo el enfoque del tres estrellas de los Roca es hacer feliz al cliente también por el lado líquido, sin imponer y ajustándose a sus demandas.

¿Quién estrenará el premio al sumiller de Guía Michelin a finales de este mes? No se trata de hacer quinielas, simplemente de que este premio sirva como excusa para repasar algunas de las figuras más destacadas entre más o menos veteranos y nuevas generaciones de sumilleres.

Figuras internacionales

Hay nombres de indiscutible peso, incluso internacional, como Mi-

guel Ángel Millán, que en DiverXO, único tres estrellas de Madrid, se dedica a “hacer trajes a medida según cada cliente”, de modo que gustos, mayor o menor aversión al riesgo a la hora de probar cosas nuevas, deseo de probar muchas o pocas referencias durante el menú firmado por Dabiz Muñoz y presupuesto pueden determinar la selección líquida. El pasado junio, ganó el premio al mejor sommelier del mundo otorgado por *50 Best* por segundo año.

Por su parte, Mohamed Benabdallah es el responsable del festival líquido de Etxebarri, asador de Bitor Arginzoniz en Axpe (Vizcaya), donde este sommelier maneja una bodega de referencias nacionales e internacionales que combinan grandes casas con bodegas menos conocidas.

En el biestrellado Paco Roncero Restaurante (Madrid), es más que conocida María José Huertas y su destacado papel como experta vinícola. Con ella trabajó Juanma Galán, que desde 2019 forma parte del equipo de Rafa Zafra en Estimar

Madrid y el novísimo Rural, donde este chef se estrena como socio.

Entre los nuevos nombres de la somillería destaca Israel Ramírez, que con apenas 30 años no solo es jefe de sumilleres de Saddle, espacio madrileño con una estrella, sino que ahora asume también el papel de director de restaurante. Didáctico y discreto, es una de las más prometedoras figuras de este oficio, que fue reconocido en octubre por la revista de EXPANSIÓN *Fuera de Serie* como el talento joven del sector gastronómico. Por su parte, Shua Ibáñez es la joven sommelier del triestrellado donostiarra Arzak.

Por otro lado, hay que recordar que la Guía Michelin sigue creciendo geográficamente con el lanzamiento este mes de su primera edición en Argentina, la próxima llegada a México, el regreso a Brasil y la incorporación de nuevos países, como Letonia, de modo que ya está presente en más de 40 destinos. A la vez, ha creado la *Llave* como nueva distinción para “rendir homenaje a los hoteles más destacados del mundo”.

PISTAS



Loterías y la emoción de la Navidad

Ayer se presentó el anuncio del Sorteo Extraordinario de Navidad 2023 de Loterías y Apuestas del Estado, el que para muchos marca el inicio de unas fiestas tan especiales y que, de la mano de la agencia Contrapunto BBDO, vuelve a apelar a la emoción bajo el lema “No hay mayor suerte que la de tenernos”. Los 185 millones de décimos a la venta este año esconden la suerte de 2.590 millones de euros en premios.

Nescens se estrena en el ‘spa’ del Ritz

El ‘spa’ de TBC Mandarin Oriental Ritz Madrid contará desde ahora con los tratamientos de la prestigiosa marca suiza Nescens, sumándose así a los centros de bienestar del grupo hotelero en sus alojamientos de Londres o París, donde ya tiene presencia la enseña. Esta unión arranca con *New Facial Skin by Nescens*, un protocolo que, en 90 minutos, promete renovar los tejidos, rejuvenecer y conseguir un efecto ‘flash’. ¿El precio? 400 euros.

Aperitivo prémium en la mesa

La empresa familiar Codesa propone arrancar las próximas comidas y cenas festivas con un aperitivo prémium como son sus anchoas y gildas. Destaca *Serie Limitada*, que es fruto de un proceso meticuloso que comienza con la compra del bocarte/boquerón en el puerto, pasando por la elaboración del salazón, la curación en bodega de más de un año y el uso del AOVE de Almazaras de la Subbética Almaoliva.