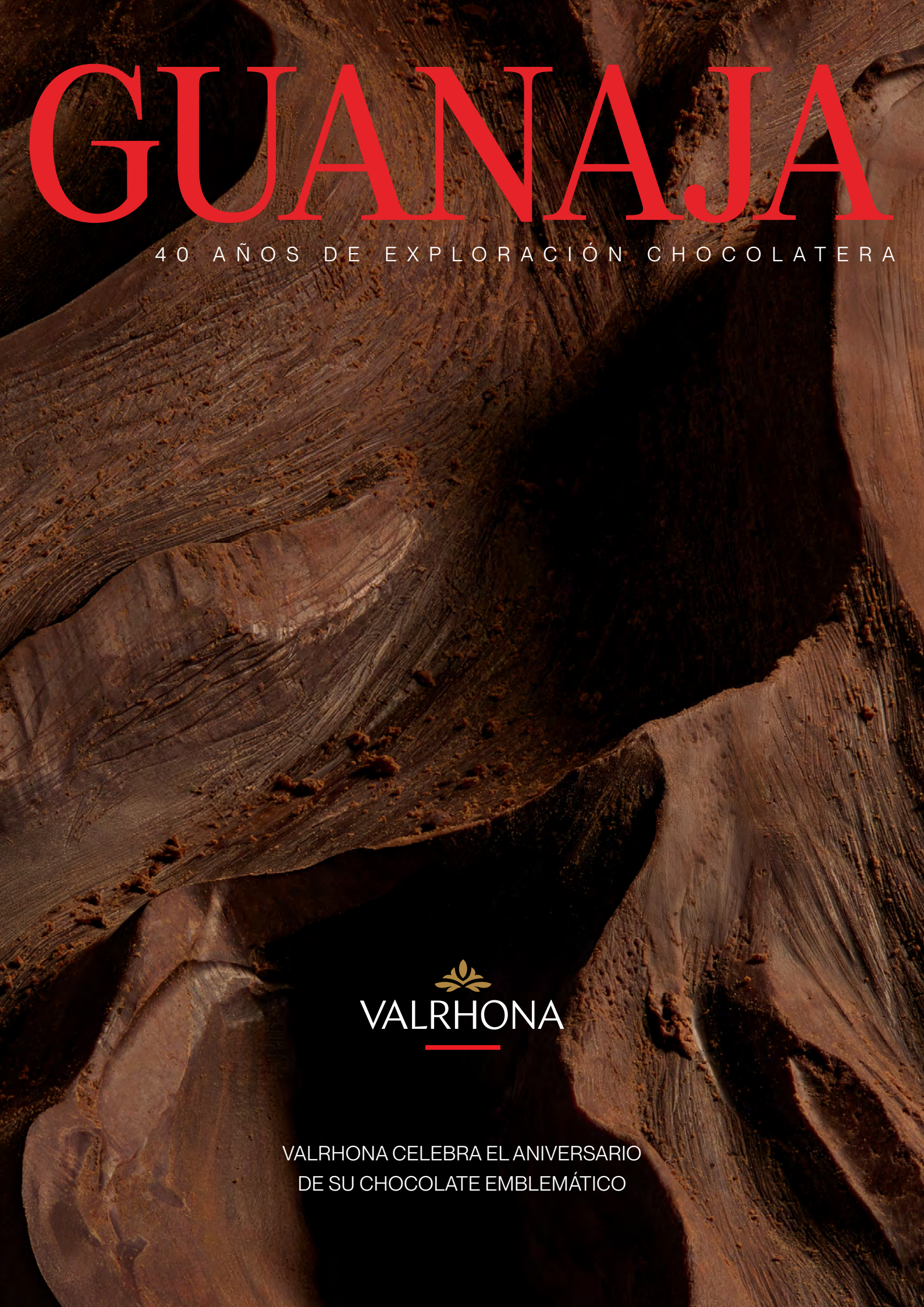
GUANAJA

40 AÑOS DE EXPLORACIÓN CHOCOLATERA



VALRHONA

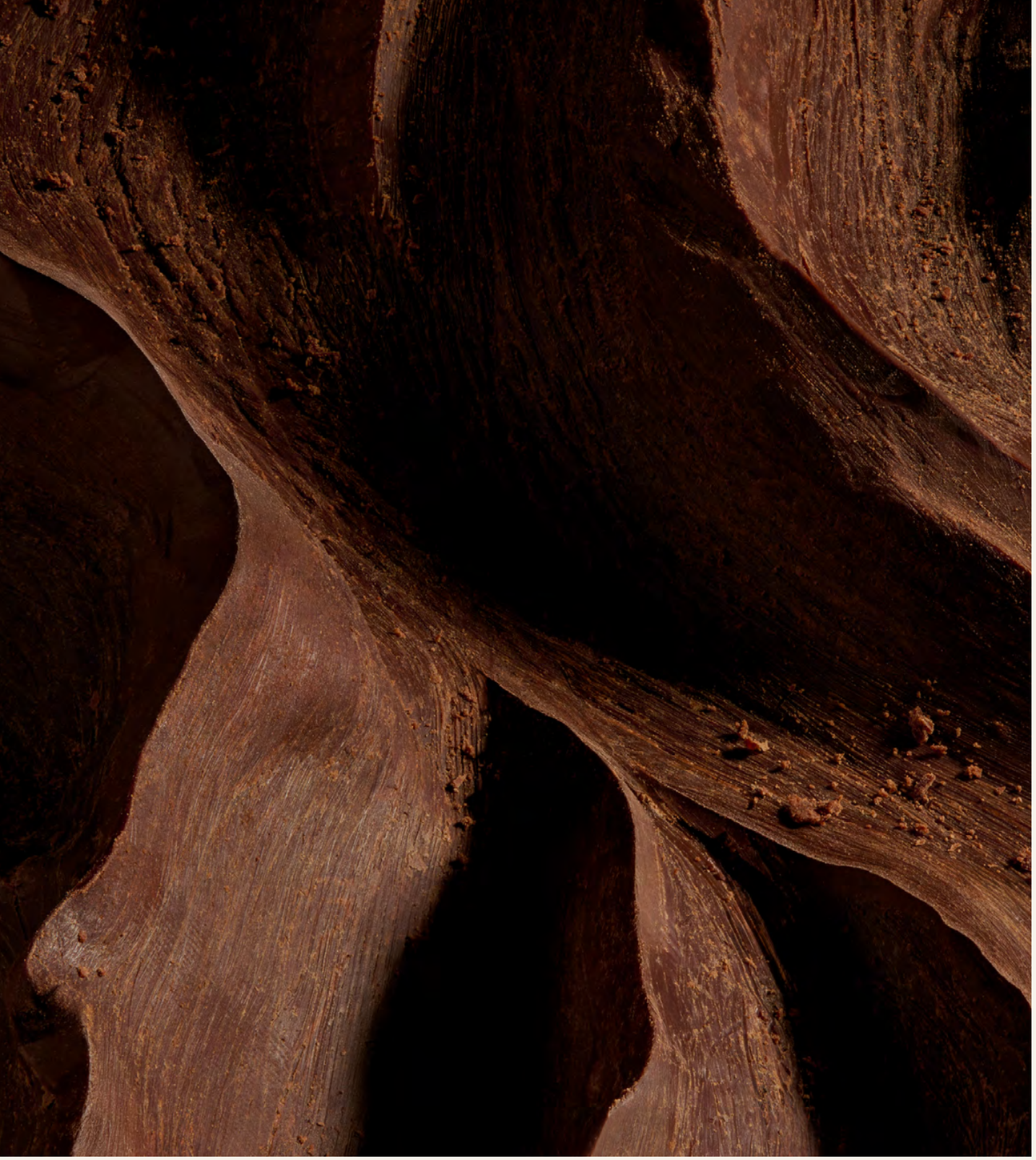
VALRHONA CELEBRA EL ANIVERSARIO
DE SU CHOCOLATE EMBLEMÁTICO

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Hace 40 años, una audaz creación revolucionó el universo del chocolate negro. Con Guanaja 70 %, Valrhona emprendía un nuevo rumbo, hacia un chocolate más intenso, técnico y exigente. Pese a que han pasado 40 años, este chocolate emblemático sigue inspirando a los artesanos y transmitiendo el espíritu pionero que guía a la Casa Valrhona.

En 2026, Valrhona no celebra un pasado estático, sino un legado vivo en constante evolución: el de un chocolate que ha transformado el oficio, fijado nuevos estándares de calidad y desafiado los límites del sabor educando los paladares en un amargor equilibrado que se ha convertido en el canon actual del sector.



« Guanaja se ha convertido en todo un emblema, estrechamente ligado a la historia de la Casa. Este chocolate expresa plenamente nuestra esencia y nuestro saber hacer como mezcladores, la capacidad de hallar el equilibrio perfecto a partir de orígenes muy diversos. »

Martine Grazioso, directora general de Valrhona.

GUANAJA, LA MÁS PURA EXPRESIÓN DEL SABER HACER VALRHONA

La historia de Guanaja comenzó en Tain-l'Hermitage, en pleno corazón del valle del Ródano, cuando el entonces director general de Valrhona, el visionario Antoine Dodet, desafió a su equipo a crear un chocolate negro de una intensidad inalcanzada hasta la fecha. El resultado, un chocolate con un porcentaje de cacao declarado del 70 %, supuso una verdadera revolución para la época.

Un proyecto de tal envergadura implicó replantearse todo el proceso de creación.

Así pues, Valrhona instauró un enfoque de análisis sensorial metódico. Valrhona mezcla cacaos finos del mismo modo que un perfumista compone una fragancia. Guanaja se concibió como una mezcla aromática, en lugar de como una mera yuxtaposición de orígenes. Se compone de entre cinco y seis cacaos procedentes de Sudamérica, el Caribe y África, seleccionados por poseer perfiles complementarios —especiados, afrutados, amargos, ácidos, avainillados o tostados—. Un grupo de especialistas cata a ciegas las habas para calificar el potencial de cada lote, minuciosamente seleccionado por los expertos en cacao de Valrhona que forjan relaciones directas y duraderas con los productores, y definir una mezcla compleja, equilibrada y reconocible al instante. Como fruto de este proceso guiado por la pasión y el rigor, se obtiene un sabor «distintivo» de una complejidad insólita.

Para crear Guanaja, no bastaba con seleccionar habas de cacao excepcionales: hubo que redefinir cada etapa del proceso en los obradores con precisión. Se introdujo nueva maquinaria, se adaptó el tueste a cada origen, se ajustaron las curvas de temperatura y se prolongó el conchado para aumentar la pureza del cacao. Esta revolución técnica permitió liberar un perfil aromático único.

En 1986, tras meses de pruebas, vio la luz un nuevo tipo de chocolate: intenso, amargo, potente, sutil y con una presencia en boca inédita. Este nuevo chocolate, el más potente hasta el momento, abrió un sinfín de posibilidades creativas aún por explorar. Así pues, había que escoger un nombre que hiciera honor a tal descubrimiento: Guanaja nos traslada a la remota isla de Honduras batida por el viento en la que Colón probó el cacao por primera vez.

UN CHOCOLATE QUE LO CAMBIÓ TODO

En el momento de su presentación, Guanaja desconcertó y fascinó a partes iguales. De hecho, dio un giro radical a las prácticas habituales de los pasteleros y chocolateros profesionales.

Por aquel entonces, muchos artesanos tuvieron que volver a aprender a trabajar la materia prima, adaptar sus recetas y buscar nuevos equilibrios. Para ayudarles a asimilar esta revolución gustativa de forma óptima, Valrhona tomó una decisión que la define desde entonces: asesorar a los profesionales para que logren dominar por completo este nuevo terreno creativo. Este espíritu fue asimismo el precursor de la École Valrhona, ahora consolidada como un referente internacional en la formación de artesanos y chefs de todo el mundo. Con el mismo afán de acompañar a los clientes y fruto de la determinación de Frédéric Bau, nacieron Los Esenciales, una recopilación de recetas de base, equilibradas para cada chocolate de la Casa, que se ha convertido en una herramienta imprescindible para artesanos y restauradores de todo el mundo.

Este chocolate singular abre horizontes creativos únicos en escuelas, concursos y obradores. Después de 40 años, Guanaja sigue sirviendo de fuente de inspiración para chefs de todo el mundo. La materia prima de los creadores. Su estructura e intensidad permiten explorar nuevas rutas (contrastes, juegos de texturas, amargores equilibrados, matices aromáticos...) y lo convierten en un inestimable aliado para los profesionales que buscan explorar horizontes creativos inéditos.

Con el chocolate, surgió también un nuevo lenguaje: porcentaje, amargor, potencia aromática y equilibrio. Este planteamiento, de rigor casi científico, conquistó de inmediato a los profesionales y, más tarde, al gran público. Con su emblemática caja de 18 carrés, lanzada en 1986, permitió al gran público descubrir un amargor inédito y una complejidad aromática que transformaron el mundo del chocolate. Se tendió así un puente entre la alta gastronomía y los amantes del chocolate más apasionados.

Más allá de transformar el sabor, Guanaja ha contribuido a replantear los fundamentos del oficio, a forjar una tradición de transmisión del saber hacer y a crear un nuevo espacio creativo.

UNA OBRA QUE CELEBRA 40 AÑOS DE AUDACIA

Para conmemorar este aniversario, Valrhona rinde homenaje a su chocolate más icónico con una **escultura de Guanaja** que evoca un paisaje indómito, fiel reflejo de su fuerza y sus matices. La **obra está firmada por David Briand**, ganador del premio Meilleur Ouvrier de France y chef pastelero ejecutivo de la École Valrhona, que también nació en 1986. En esta pieza, el chocolate cobra vida en texturas y relieves, sin artificios, para celebrar la verdadera esencia de esta materia única.

GUANAJA,
EL SABOR DE LO INESPERADO

Guanaja cumple 40 años superando los límites del sabor y encarnando la audacia de la experimentación y la creación sin concesiones. Ha redefinido los cánones del chocolate negro, acompañado a varias generaciones de profesionales y nutrido la imaginación de los creadores.

En la actualidad, sigue simbolizando la apuesta por la audacia y el rigor. Y seguirá abriendo nuevas rutas que explorar en el futuro. Guanaja no ha dejado de evolucionar de la mano de quienes lo trabajan. Su historia no termina con este aniversario. Aún quedan texturas por descubrir, combinaciones aromáticas por imaginar y horizontes creativos por explorar. Con Guanaja, la exploración continúa.

©Valrhona 2026- Crédits photos et illustrations : Magnetism - Cecilia Poupon, Célia Steyenard, Hadrien Picard. Toute reproduction interdite, tous droits réservés

Contacto de prensa:
MARIA RIBAS
M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:
https://bit.ly/40ansguanaja

www.valrhona.com