vinetur

Fête reúne en Ámsterdam a ocho casas de champán

La cita del 21 al 25 de mayo mezcla firmas históricas y bodegas pequeñas de Champagne

martes 5 de mayo de 2026



Fête, el evento dedicado al champán que se celebrará del 21 al 25 de mayo en el Rembrandtpark de Ámsterdam, ha anunciado la primera selección de casas que participarán en esta edición. La organización ha viajado a la región francesa de Champagne para elegir productores con perfiles distintos, desde firmas históricas hasta bodegas más pequeñas, con el objetivo de acercar al público una muestra amplia de estilos y procedencias.

Entre las casas confirmadas figura Taittinger, con sede en Reims y una larga trayectoria familiar. La empresa trabaja con un peso importante de Chardonnay en sus ensamblajes, lo que da lugar a champagnes de perfil ligero y fresco, con una estructura

suave. Según la información difundida por la organización, sus vinos pasan varios años en bodega, a menudo más tiempo del exigido por la normativa, una práctica que busca mayor equilibrio y un carácter más afinado.

También estará Bollinger, otro nombre muy conocido en la región. Este productor basa parte de su identidad en la fermentación en barricas de roble y en el protagonismo de la Pinot Noir. El resultado son champagnes de cuerpo amplio, con textura cremosa y notas de fruta madura y pan tostado. La casa mantiene un estilo reconocible para quienes buscan vinos con más peso en boca.

Pommery completa este primer grupo de grandes firmas. La maison de Reims se asocia a la innovación dentro del sector y a la figura de Madame Pommery, que lanzó al mercado uno de los primeros champagnes brut. La empresa conserva kilómetros de galerías subterráneas donde envejecen sus vinos. Esa combinación entre historia y método forma parte del relato que Fête quiere llevar al parque neerlandés.

Desde Épernay llegará De Venoge, instalada en la Avenue de Champagne. La casa es conocida por haber utilizado uno de los primeros etiquetas ilustradas del sector y por sus cuvées Princes, presentadas en botellas con forma de carafas. Su estilo se define por el equilibrio y un perfil frutal que busca un público interesado en champagnes con identidad propia.

Ayala, situada en Aÿ, también formará parte del programa. La bodega trabaja con una dosis baja de azúcar y utiliza solo la primera prensada de uvas procedentes de viñedos Premier y Grand Cru seleccionados. Esa forma de elaborar pone el foco en la materia prima y en el trabajo técnico del equipo. La organización presenta esta casa como una opción para quienes prefieren champagnes secos y precisos.

La selección incluye además dos productores más pequeños. Bliard-Labeste, en Hautvillers, trabaja como empresa familiar independiente y controla todo el proceso, desde el viñedo hasta el embotellado. Bonnaire, por su parte, está en Cramant, uno de los crus más conocidos de la Côte des Blancs, y mantiene una tradición familiar ya en cuarta generación. El uso exclusivo de uvas propias marca su línea de trabajo.

Fête ha explicado que esta primera tanda de nombres responde a un viaje realizado por la propia organización a Champagne para conocer las casas y recoger sus historias antes del evento. El objetivo es que el público no solo pruebe distintas etiquetas, sino que también reciba información sobre su origen, sus métodos y las diferencias entre estilos. Las entradas ya están a la venta mientras continúa el anuncio del resto de participantes previstos para esta edición.