vinetur

Dom Pérignon llevará sus cenas Harmony a Barcelona con Albert Adrià

La maison presentará cuatro nuevos vintages en experiencias gastronómicas abiertas al público en varios países en 2026

miércoles 13 de mayo de 2026



Dom Pérignon pondrá en marcha en mayo y noviembre de 2026 una serie de cenas abiertas al público bajo el nombre Dom Pérignon Dinners – Harmony Edition. La iniciativa girará en torno al tema Harmony y servirá para presentar cuatro nuevos

vintages de la maison en experiencias de alta gastronomía creadas junto a chefs miembros de la Dom Pérignon Society.

La firma francesa explica que la armonía ocupa un lugar central en su forma de entender el champagne. En su discurso, esa idea se relaciona con el ensamblaje de pinot noir y chardonnay, con la relación entre técnica y sensibilidad y con la influencia del viñedo, el terroir y las variaciones del clima sobre cada añada.

A lo largo de 2026, Dom Pérignon presentará por primera vez cuatro vintages: Dom Pérignon Vintage 2017, Dom Pérignon Vintage 2008 – Plénitude 2, Dom Pérignon Rosé Vintage 2010 y Dom Pérignon Vintage 2018. La maison sitúa cada uno de ellos como una expresión distinta de su búsqueda de equilibrio. El Vintage 2017 procede de una cosecha compleja; el 2008 – Plénitude 2 representa una nueva fase para una añada clásica; el Rosé Vintage 2010 amplía la expresión del pinot noir; y el Vintage 2018 nace, según la marca, de un año favorable para la viña.

El Vintage 2018 estará disponible a partir de octubre de 2026. La casa también subraya que el Vintage 2017 es la última creación firmada por Richard Geoffroy y que el 2008 – Plénitude 2 aporta más energía y riqueza tras su evolución hasta la segunda Plénitude. En el caso del Rosé Vintage 2010, Dom Pérignon lo presenta como el resultado de una década de trabajo creativo.

Las cenas se celebrarán en distintos países y estarán concebidas por uno o varios chefs en diálogo con Vincent Chaperon, chef de cave de la maison. El objetivo es unir champagne y cocina en menús efímeros abiertos al público, con una puesta en escena que incluirá iluminación, música, narrativa del menú y servicio en sala.

En mayo, las citas tendrán lugar en Italia, España, Alemania, Japón y Francia. En Barcelona, Albert Adrià participará en Enigma con un menú exclusivo para una sola noche. La colaboración nace tras un encuentro previo en Casa Balañà, también en Barcelona, donde Adrià diseñó platos pensados para acompañar las tres primeras añadas presentadas entonces por la marca.

En aquella propuesta figuraban combinaciones como bogavante con lechuga y pesto de pistacho verde para el Vintage 2017; guisantes de Llavaneras con salsa de tucupí de cocido y trufa negra para el 2008 – Plénitude 2; y solomillo con alga nori y caviar, seguido de naranja sanguina con AOVE umami, para el Rosé Vintage 2010. Enigma mantendrá esa colaboración dentro del programa Harmony Edition con un menú propio de 28 platos.

Además de Barcelona, el programa de mayo incluirá propuestas de Norbert Niederkofler y Quique Dacosta en Atelier Moessmer, así como de Yoshihiro Narisawa en su restaurante Narisawa. En noviembre, las cenas se extenderán a Italia, Estados Unidos, Hong Kong, Francia, Alemania, Corea, Reino Unido, Bélgica, España, Dubái, Japón y Tailandia. Entre los chefs previstos figuran Giancarlo Perbellini en Casa Perbellini 12 Apostoli, Clare Smyth en Core y Amaury Bouhours en Le Meurice Alain Ducasse.