vinetur

Berria entra en la élite mundial del vino con el Grand Award de Wine Spectator

El restaurante madrileño es el tercer establecimiento de España con un reconocimiento que solo tienen 99 locales

jueves 18 de junio de 2026

Berria ha recibido el Grand Award de Wine Spectator, la máxima categoría de los Restaurant Awards con los que la publicación estadounidense distingue a restaurantes con programas de vino de referencia. Con este reconocimiento, el establecimiento situado en la Puerta de Alcalá pasa a formar parte de un grupo de 99 locales en todo el mundo que cuentan con esta distinción.

El restaurante madrileño se convierte además en el tercer establecimiento de España que logra este galardón. Hasta ahora, solo lo tenían Atrio y Rekondo. La distinción reconoce una carta con más de 3.000 referencias y más de 100 vinos disponibles por copas, dirigida por Mario Ayllón, Wine Director de Berria.

Desde Berria explican que el premio pone en valor la amplitud y el criterio de una selección que reúne etiquetas nacionales e internacionales, añadas singulares, productores artesanos, vignerons independientes y bodegas difíciles de encontrar. La casa añade que ese trabajo se apoya también en un servicio pensado para acercar el vino al cliente desde el rigor y la cercanía.

El reconocimiento llega en el año del quinto aniversario de Berria, un proyecto que nació con la intención de ofrecer una forma propia de vivir el vino en Madrid. La fundadora del establecimiento, Gabriela Alcorta, afirma que el premio supone “una

enorme alegría y un motivo de orgullo para todo el equipo”.

Alcorta señala que Berria nació como un proyecto familiar, con la intención de ofrecer una experiencia especial alrededor del vino. A su juicio, esta distinción refuerza el camino seguido desde la apertura y anima al equipo a mantener el mismo nivel de exigencia.

La fundadora también agradece el papel de los clientes, tanto los habituales como quienes visitan el local desde otros países, así como el apoyo de bodegas y proveedores. En sus palabras, el equipo siempre ha mirado al futuro con la intención de ocupar un lugar entre los grandes destinos internacionales del vino sin perder su identidad.

Berria ha construido su propuesta en torno a una bodega de gran dimensión y a una oferta gastronómica que cuenta con la recomendación de la Guía Repsol. Según trasladan desde el restaurante, su cocina parte del producto y está pensada para distintos momentos del día, con un servicio ininterrumpido que permite pasar del aperitivo a una comida larga o a una cena más ligera acompañada de vino.

Ese planteamiento se reparte entre dos espacios. Por un lado, el interior del local, orientado a una degustación más pausada. Por otro, una terraza acondicionada durante todo el año frente a la Puerta de Alcalá.

La propuesta gastronómica está dirigida por la chef María Mena. En sala, el trabajo recae en el equipo encabezado por el maître Jorge García, que acompaña al comensal en la elección de vinos junto a los sumilleres de la casa.

Berria está situado en la Plaza de Independencia, 6, en Madrid. Abre de domingo a jueves de 12.00 a 00.00 horas y los viernes y sábados de 12.00 a 01.00 horas.