vinetur

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

El wine bar madrileño se convierte en uno de los tres únicos locales españoles con esta distinción

martes 23 de junio de 2026



Berria, el wine bar situado junto a la Puerta de Alcalá de Madrid, ha recibido el Grand Award de Wine Spectator, un reconocimiento que distingue a los restaurantes con programas de vino de alto nivel. Con esta concesión, el establecimiento pasa a formar

parte de un grupo internacional de 99 locales con este galardón.

En España solo hay tres negocios con esta distinción. Berria se suma así a Atrio, en Cáceres, y Rekondo, en San Sebastián.

El premio reconoce la bodega del local, dirigida por Mario Ayllón, con más de 3.000 referencias y más de 100 vinos disponibles por copas. También valora una carta que reúne etiquetas nacionales e internacionales, añadas singulares, productores artesanos, vignerons independientes y bodegas de difícil acceso en el mercado, con un servicio orientado a acercar el vino al cliente.

La concesión del Grand Award coincide con el quinto aniversario de Berria. Su fundadora, Gabriela Alcorta, afirma que el reconocimiento supone “una enorme alegría y un motivo de orgullo para todo el equipo”. Alcorta añade que el negocio nació como un proyecto familiar con la intención de ofrecer una propuesta distinta en torno al vino y que este paso “refuerza el camino” seguido desde la apertura.

La empresaria también agradece el apoyo de los clientes y de las bodegas y proveedores que han trabajado con la casa desde el inicio. En sus palabras, Berria ha buscado ocupar un lugar entre los grandes destinos internacionales del vino sin perder su identidad.

En estos cinco años, el establecimiento ha ganado presencia en la oferta vinícola madrileña y también ha obtenido la recomendación de la Guía Repsol por su propuesta gastronómica. La cocina está dirigida por la chef María Mena y se apoya en un servicio ininterrumpido pensado para distintos momentos del día, desde el aperitivo hasta la comida o la cena.

El equipo de sala está encabezado por el maître Jorge García. La atención al vino recae en los sumilleres de la casa, que acompañan al cliente en la elección y servicio de las referencias disponibles.