vinetur

Berria recibe el grand award de Wine Spectator

Y se sitúa entre los grandes destinos internacionales del vino

miércoles 24 de junio de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



El templo del vino de la Puerta de Alcalá obtiene el Grand Award de Wine Spectator, la máxima categoría de los Restaurant Awards, los premios con los que la influyente publicación estadounidense reconoce a los restaurantes con los programas de vino más destacados del mundo.

Berria se convierte así en el tercer establecimiento en recibir este prestigioso galardón en la historia de España, un premio que solo poseen Atrio y Rekondo; el reconocimiento pone en valor el criterio de una carta con más de 3.000 referencias y más de 100 vinos disponibles por copas, dirigida por el joven sumiller Mario Ayllón.

Berria ha sido galardonado con el Grand Award de Wine Spectator, el máximo reconocimiento de la prestigiosa publicación estadounidense para restaurantes con programas de vino excepcionales. Con esta distinción, el templo del vino de la Puerta de Alcalá pasa a formar parte del reducido grupo internacional de 99 establecimientos que cuentan con el galardón (solo tres en España) y ve reconocida una de las bodegas más ambiciosas de nuestro país, con más de 3.000 referencias y más de 100 vinos disponibles por copas.
El premio reconoce la amplitud, profundidad y criterio de una carta que combina grandes etiquetas nacionales e internacionales, añadas singulares, productores artesanos, vignerons independientes y bodegas difíciles de encontrar, siempre con un servicio concebido para acercar el vino desde el rigor, la curiosidad y la cercanía. Al frente de este programa vinícola se encuentra Mario Ayllón, Wine Director de Berria y una de las voces más estimulantes de la escena vinícola nacional.

Berria recibe este reconocimiento en el año de su quinto aniversario, un momento especialmente significativo para un proyecto que nació con la voluntad de ofrecer una forma distinta, cercana y ambiciosa de vivir el vino en Madrid. Para Gabriela Alcorta, fundadora de Berria, este premio supone «una enorme alegría y un motivo de orgullo para todo el equipo». «Berria nació como un proyecto familiar, con la ilusión de ofrecer algo diferente y de crear una experiencia especial alrededor del vino. Este reconocimiento refuerza el camino que hemos construido desde el inicio y nos impulsa a seguir hacia delante con la misma exigencia», afirma.

«Llegar hasta aquí no habría sido posible sin nuestros clientes, tanto los fieles como quienes nos visitan desde distintas partes del mundo, ni sin las bodegas y proveedores que han confiado en nosotros desde el principio», señala Alcorta. «Siempre hemos mirado al futuro con la ambición de ocupar un lugar destacado entre los grandes destinos internacionales del vino, sin perder nuestra esencia. Este reconocimiento confirma que el esfuerzo diario ha merecido la pena».

Un templo del vino sin barreras

En apenas cinco años, Berria se ha consolidado como uno de los grandes referentes madrileños del vino, tanto por la dimensión
extraordinaria de su bodega como por una propuesta gastronómica que también le ha valido la recomendación de la Guía Repsol. Su
cocina parte del producto y está pensada para cualquier momento del día, gracias a un servicio ininterrumpido que permite adaptar
la experiencia al ritmo de cada comensal: desde el aperitivo hasta una comida reposada o una cena ligera acompañada de un gran vino.
Ese universo vinícola se despliega en dos escenarios. Por un lado, el interior, con un ambiente cálido y elegante que invita a una
degustación más pausada. Por otro, su amplia terraza, acondicionada durante todo el año, donde el placer del vino se extiende al aire
libre con la Puerta de Alcalá como telón de fondo.
La experiencia gastronómica de Berria lleva la firma del equipo de cocina liderado por la chef María Mena, mientras que el equipo de sala, dirigido por el maître Jorge García, acompaña al comensal en un recorrido vinícola cercano y singular, enriquecido por el criterio y la sensibilidad de los sumilleres de la casa. Basta con dejarse guiar por estos profesionales que albergan una trayectoria en destacados establecimientos nacionales e internacionales cuya labor trasciende la simple recomendación.

BERRIA

Dirección: Plaza de Independencia, 6. Madrid

Horario: domingo a jueves, de 12.00 h a 00.00 h; viernes y sábado, de 12.00 h a 01.00 h

Teléfono: 664 864 322

Web: berriawinebar.com