vinetur

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

Wine Spectator premia al local madrileño en una edición marcada por clientes que beben menos y buscan más calidad

viernes 26 de junio de 2026



Wine Spectator ha publicado la lista de sus Restaurant Awards de 2026, con más de 4.000 restaurantes reconocidos por sus cartas de vino y su servicio. Los establecimientos premiados están repartidos por los 50 estados de Estados Unidos y

por 87 países y territorios. Entre las novedades figura la entrada de Egipto en el programa y la incorporación de Berria Wine Bar, en Madrid, al grupo de locales con Grand Award, la categoría más alta.

La clasificación se dio a conocer este martes, 23 de junio. Wine Spectator divide los premios en tres niveles: Award of Excellence, Best of Award of Excellence y Grand Award. La publicación señala que la edición de 2026 refleja cambios en el consumo, con clientes que priorizan la calidad frente a la cantidad, buscan botellas especiales, muestran interés por regiones menos conocidas y variedades menos habituales, y prestan más atención a vinos elaborados con prácticas agrícolas de baja intervención.

En el primer nivel, Award of Excellence, han sido reconocidos 2.083 restaurantes. Wine Spectator reserva esta categoría para cartas que ofrecen una selección amplia y equilibrada, por lo general con unas 100 referencias, aunque en muchos casos superan esa cifra. La publicación valora que esas listas estén pensadas para acompañar la cocina y los precios del local y que incluyan información completa para el cliente, como añada y denominación.

En el segundo escalón, Best of Award of Excellence, figuran 1.830 restaurantes. De ellos, 201 entran por primera vez en esta categoría y 86 suben desde el nivel anterior. Wine Spectator asocia este reconocimiento a locales con una apuesta más profunda por el vino dentro de la experiencia gastronómica, con cartas de al menos 350 referencias en términos generales, formación para el personal, eventos centrados en el vino y un servicio más especializado.

Matt Turner, director de vinos de Lei, en Nueva York, uno de los nuevos ganadores del Best of Award of Excellence, afirma que el reconocimiento da más visibilidad a pequeños productores con los que trabajan habitualmente. Ken Hoffman, director de operaciones de Dividend Restaurant Group, grupo responsable de Sullivan’s Steakhouse y Eddie Merlot’s, sostiene que el premio refleja el trabajo de sus equipos en hospitalidad, formación sobre vino y servicio en sala. También Scotland Roberts, sumiller de Lazy Goat, en Greenville, Carolina del Sur, vincula la distinción al crecimiento de su bodega y a la inversión reciente en un nuevo espacio para conservar su colección.

La categoría Grand Award reúne a 99 restaurantes en 2026. Wine Spectator la reserva para programas de vino que considera excepcionales por su servicio, conocimiento técnico, presentación y gestión de bodega. Las cartas de estos locales suelen superar las 1.000 referencias e incluyen profundidad de añadas, distintos formatos de botella y colecciones amplias de productores muy reconocidos. Para acceder a este nivel, cada candidato pasa una evaluación presencial realizada por un juez de la publicación.

Este año se incorporan dos nuevos restaurantes al Grand Award: Berria Wine Bar, en Madrid, y Caruso’s, en Montecito, California. La entrada del establecimiento madrileño sitúa a España entre los nuevos nombres del máximo nivel del listado.

La relación completa tiene interés para el sector de bebidas porque funciona como escaparate para bodegas, importadores y distribuidores presentes en esas cartas. También puede influir en las decisiones de compra de consumidores con alto gasto medio y reforzar la presencia comercial de productores pequeños o menos conocidos cuando entran en restaurantes con programas de vino amplios y personal formado.

Wine Spectator sostiene que muchas cartas premiadas están respondiendo a un mercado en el que el comensal bebe menos cantidad pero busca más valor en cada botella. Ese movimiento puede favorecer referencias premium, zonas emergentes y estilos más ligeros dentro de la restauración. En paralelo, la publicación subraya que los restaurantes reconocidos están usando sus programas de vino como parte central de su propuesta al cliente.