vinetur

Segura Viudas convierte su bodega en escaparate para el debut de nuevos chefs

Carles Larriba inaugura “La Primera Reserva” con un restaurante efímero de 48 horas en la Heredad

lunes 13 de julio de 2026



Segura Viudas ha puesto en marcha “La Primera Reserva”, una iniciativa gastronómica con la que abre la Heredad, su bodega en el Penedès, a chefs emergentes para que puedan dirigir durante 48 horas un restaurante efímero con menú, nombre y estilo

propios. La propuesta nace con la intención de dar espacio a cocineros que todavía no han tenido la oportunidad de ponerse al frente de un proyecto propio y de ofrecerles una primera experiencia profesional con visibilidad pública.

La primera edición se ha celebrado este verano con el chef barcelonés Carles Larriba, formado en cocinas como Disfrutar, Bo.Tic, 7 Portes y Ca l'Agut. Actualmente cursa el Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas en el CETT. Su participación ha servido para abrir una serie de convocatorias con las que la marca quiere seguir dando salida a nuevos perfiles de la cocina española.

La mecánica del proyecto pasa por ceder al chef invitado el control completo de la cocina y del menú durante dos jornadas. Segura Viudas explica que el apoyo no se limita al espacio, sino que incorpora también la presencia de una crítica gastronómica, cuya valoración profesional busca dar proyección al estreno del cocinero dentro del sector.

En el caso de Larriba, la propuesta se ha centrado en una cocina de tradición catalana, con atención al producto de proximidad y a los ingredientes de temporada. La bodega señala que esa línea encaja con su propia filosofía, basada en el respeto por las raíces y en una lectura actual del recetario. Para esta primera cita, el chef diseñó un menú exclusivo de verano con productos como ànec mut y gall negre del Penedès, mejillones del Delta y melocotón de l’Ordal.

Larriba ha definido esta oportunidad como un momento decisivo para cualquier cocinero. “La primera reserva, la primera reseña y el primer servicio con tu nombre en la puerta es un momento que te marca para siempre”, afirma el chef, que reconoce haber vivido la experiencia con ilusión y nervios.

Desde la compañía, Maria Chiara Marchetti, directora de Marketing de Freixenet España, enmarca la iniciativa dentro de la relación histórica de Segura Viudas con la gastronomía. La directiva sostiene que el respeto por las raíces implica cuidar los procesos, la sostenibilidad y el origen de los productos, pero también introducir innovación y elegancia para actualizar la cocina tradicional. En esa línea, añade que “La Primera Reserva” quiere funcionar como trampolín para nuevos creadores.

La experiencia se completó con un maridaje diseñado por Matilde Rinaldis, sumiller de Segura Viudas. Cada plato del menú de Larriba se acompañó con referencias concretas de la bodega, entre ellas Brut Reserva Heredad y Segura Viudas Brut Reserva. La empresa sostiene que esa selección buscó reforzar la afinidad entre una cocina centrada en el origen del producto y sus cavas.

A la cita asistieron prensa, creadores de contenido y público general. Segura Viudas asegura que todas las plazas disponibles para esta edición inaugural se agotaron. La compañía prevé dar continuidad al formato con nuevas ediciones, con la idea de mantener la Heredad como espacio de expresión para cocineros emergentes y para propuestas gastronómicas ligadas al producto y al origen.