vinetur

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

Carles Larriba inaugura “La Primera Reserva” con un menú de verano y todas las plazas agotadas

lunes 20 de julio de 2026



Segura Viudas ha puesto en marcha “La Primera Reserva”, una iniciativa 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 idea de facilitar el paso entre trabajar en cocinas ajenas y asumir por primera vez un proyecto propio ante el público.

La empresa plantea este formato como una plataforma para impulsar nuevas trayectorias en la gastronomía. Además de ceder el espacio, incorpora a la experiencia la presencia de una crítica gastronómica, cuya primera reseña profesional busca dar visibilidad y proyección al cocinero que debuta en este marco.

La primera edición se ha estrenado este verano con Carles Larriba, un chef barcelonés 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 propuesta, según explican desde la marca, parte de la tradición catalana, con atención al origen, al producto de proximidad y a los ingredientes de temporada.

Para esta apertura, Larriba ha diseñado un menú exclusivo de verano con productos locales. Entre los platos servidos figuran ànec mut y gall negre del Penedès, mejillones del Delta y melocotón de l'Ordal. La selección, de acuerdo con la bodega, busca reflejar una cocina vinculada a la materia prima del entorno.

"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 Carles Larriba, que ha expresado su ilusión y también sus nervios ante esta oportunidad.

Maria Chiara Marchetti, directora de Marketing de Freixenet España, sostiene que la relación de Segura Viudas con la gastronomía forma parte de la identidad de la casa desde hace años. La directiva señala que el respeto por las raíces implica honrar los procesos, la sostenibilidad y el origen, incorporando al mismo tiempo innovación y elegancia para actualizar el recetario. En esa línea, añade que "La Primera Reserva" quiere servir de trampolín para nuevos creadores.

El menú de Larriba se ha servido con un maridaje diseñado por Matilde Rinaldis, sumiller de Segura Viudas. La armonización ha incluido referencias de la bodega como Brut Reserva Heredad y Segura Viudas Brut Reserva, en una propuesta pensada para acompañar una cocina de base tradicional.

A la cita han asistido prensa, creadores de contenido y público general. Segura Viudas asegura que se agotaron todas las plazas de esta edición inaugural, que abre una serie de próximas convocatorias. La compañía prevé mantener el proyecto como un espacio para que nuevos cocineros presenten su propuesta en un entorno profesional y ante comensales reales.