vinetur

Muere Benjamín Romeo, fundador de Bodega Contador y referente del vino español

Impulsó desde la Sonsierra una bodega con proyección internacional y vinos con 100 puntos

martes 18 de agosto de 2026



Benjamín Romeo, fundador, enólogo y viticultor de Bodega Contador, murió este lunes, 17 de agosto, en Bilbao a los 61 años. La propia bodega, con sede en San Vicente de la Sonsierra, comunicó la noticia en sus perfiles de X y Facebook con un breve mensaje de despedida. La empresa no informó de la causa de la muerte, aunque varios medios habían señalado en las últimas semanas que padecía cáncer.

Romeo llevaba meses enfermo. El pasado 7 de agosto explicó en una entrevista que estaba ingresado en urgencias del Hospital Universitario de Cruces, en Barakaldo, y que temía seguir la vendimia desde un ordenador. Diez días después se produjo su fallecimiento. El 1 de julio había participado todavía en el Asador Etxebarri en una cata

vertical de once añadas de Contador junto a Quim Vila, Josep Roca, Luis Gutiérrez, Bittor Arginzoniz y Mohamed Benabdallah. Después de aquel encuentro, Quim Vila contó que Romeo había hablado de los proyectos que preparaba para la vendimia de 2026.

Nacido el 4 de septiembre de 1964 en San Vicente de la Sonsierra, Romeo procedía de una familia ligada a la viña desde varias generaciones. En una entrevista recordó que su padre, Andrés Romeo, le enseñó a querer la vid y a valorar el trabajo en el viñedo. Estudió en la Escuela de la Vid de Madrid y, después de completar el servicio militar, se incorporó a Artadi, en Laguardia. Allí trabajó durante 15 años y llegó a ser director técnico y socio. En 2000 decidió centrarse por completo en sus propios vinos.

El origen de Bodega Contador se remonta a 1995, cuando compró una cueva centenaria excavada bajo el castillo de San Vicente de la Sonsierra. Ese espacio se había utilizado durante años para conservar vino a temperatura estable. En 1996 elaboró allí la primera cosecha de La Cueva del Contador y continuó adquiriendo viñas en el municipio. En 1999 produjo la primera añada de Contador.

El nombre de la bodega procede, según la historia de la empresa, de la estancia de aquellas cuevas en la que una persona calculaba el peso del vino transportado en pellejos y decidía a qué depósito debía ir. Romeo escogió esa denominación como homenaje a una práctica vinculada a la tradición vinícola de su pueblo.

En 2001 acondicionó el garaje de la casa de sus padres para ampliar la capacidad de elaboración que le daba la cueva. Allí produjo las cosechas 2004 y 2005 de Contador, que recibieron 100 puntos de The Wine Advocate en dos años seguidos. La bodega sostiene que fue la primera vez que un vino español lograba la máxima puntuación en dos añadas consecutivas. Ese reconocimiento dio más proyección internacional a la marca, aunque Romeo contó tiempo después que prefirió compartir ese momento con los distribuidores que le habían apoyado desde el inicio antes que utilizarlo para entrar en nuevos mercados.

La actual sede de Bodega Contador comenzó a diseñarse entre 2004 y 2006 junto al arquitecto Héctor Herrera. Las obras se desarrollaron entre 2006 y 2008 y el edificio se inauguró el 21 de junio de 2008 a los pies de San Vicente de la Sonsierra. La

construcción se organiza en tres terrazas adaptadas a la pendiente del terreno para mover la uva y el vino por gravedad. Las cubiertas vegetales y los muros de hormigón se plantearon para integrar la bodega en el paisaje de la Sonsierra.

Su forma de trabajo se apoyaba en el control directo de todo el proceso, desde el suelo hasta la botella. Bodega Contador reúne más de 50 parcelas con altitudes, orientaciones, suelos, variedades y materiales vegetales diferentes. La mayor parte de las viñas están en vaso, la vendimia se hace a mano y la uva se traslada en cajas pequeñas para que llegue a la bodega en menos de media hora. Los racimos pasan por una selección manual y, tras el despalillado, también se revisan las bayas. Romeo viajaba a Francia para elegir la madera y supervisaba los corchos y el diseño de las etiquetas.

A los vinos Contador y La Cueva del Contador se sumaron después Predicador tinto y blanco, Qué Bonito Cacareaba, La Viña de Andrés Romeo, A Mi Manera y Alma. Este último fue concebido para La Place de Bordeaux y recibió el nombre de su hija pequeña. La primera añada, la de 2020, reunió uvas de tres parcelas de San Vicente de la Sonsierra situadas a distintas altitudes: La Liende, El Bombón y Diasol.

En 2024, Contador Las Paulejas 2020 obtuvo 100 puntos en la Guía Peñín. Fue uno de los ocho vinos que alcanzaron la máxima nota después de una cata de más de 9.800 referencias. Para entonces, la bodega había consolidado una producción amplia y una presencia exterior relevante.

En 2026, Bodega Contador contaba con 55 hectáreas de viñedo repartidas en hasta 75 parcelas y una elaboración cercana a las 200.000 botellas al año, de acuerdo con cifras publicadas en una entrevista con Romeo. La mitad de la producción se vendía fuera de España y la exportación suponía alrededor del 65% de la facturación. China era su principal mercado exterior, por delante de Brasil y Estados Unidos. Toda esa actividad seguía vinculada a San Vicente de la Sonsierra, el municipio al que Romeo unió su trayectoria personal y profesional.

La muerte del enólogo provocó numerosos mensajes de sumilleres, enólogos, distribuidores y bodegueros. Josep Roca escribió que su leyenda comenzaba entonces y que sus vinos seguirían su estrella. Ferran Centelles lo recordó como una persona

admirada y querida. Luis Gutiérrez, responsable de catar los vinos españoles para The Wine Advocate, publicó este lunes, 17 de agosto, que el mundo era “un poco peor”. A esas reacciones se sumaron mensajes de clientes, vecinos y trabajadores en las publicaciones de la bodega durante las horas posteriores al anuncio.

Entre los trabajos que Romeo dejó en marcha figura el proyecto de El Llano de la Madera, un paraje de San Vicente de la Sonsierra situado entre 700 y 750 metros de altitud. La iniciativa comenzó en 2014 y exigió reunir fincas de 64 propietarios. Abarca unas 30 hectáreas en terrenos donde no había existido cultivo. Romeo buscaba allí uvas con mayor acidez para responder al aumento de las temperaturas. Las primeras plantaciones llegaron en 2024 y el calendario previsto contemplaba completar el viñedo en 2027 y construir una bodega propia para elaborar los vinos de esa nueva zona.