vinetur

Perfectanino abre en Miraflores de la Sierra con catas temáticas de vino por regiones

El Bierzo estrena una programación cambiante con maridajes y talleres para convertir la tienda en referente local

jueves 20 de agosto de 2026



PERFECTANINO ha iniciado su actividad en Miraflores de la Sierra con una propuesta centrada en el vino, la gastronomía y las catas temáticas por regiones. El proyecto, instalado en la calle Jerónimo Sastre, 3, plantea un formato cambiante: cada mes girará en torno a una zona vitivinícola distinta y, durante agosto, el primer recorrido está dedicado al Bierzo.

La empresa plantea esta línea de trabajo como un espacio estable para comprar vino y alimentos seleccionados, pero también como un lugar de formación y de encuentro. La idea es renovar la oferta de forma periódica para acercar al público distintas regiones a través de la copa y de la cocina que acompaña a cada referencia.

La primera prueba de esa fórmula se celebró el pasado 8 de agosto en el hotel La Muñequilla, donde la firma completó el aforo de una cata centrada en vinos del Bierzo. En esa sesión se sirvieron tres referencias de la zona, con presencia de las variedades Mencía y Godello. Entre ellas figuraba un vino elaborado por Raúl Pérez, uno de los nombres más conocidos de la viticultura berciana.

Tras ese arranque, PERFECTANINO ha programado una nueva cita para el próximo 22 de agosto: una cata de vermú con tres maridajes. La empresa busca así ampliar la propuesta más allá del vino tranquilo y atraer a un público que, además de comprar producto, quiera participar en actividades de degustación con un formato guiado.

Ana Gómez González afirmó que la respuesta inicial de los vecinos ha confirmado el interés por este tipo de oferta en el municipio. En sus palabras, el objetivo es crear “una tienda viva” en la que se puedan encontrar botellas menos habituales en la gran distribución y conocer proyectos vinícolas de distintos lugares.

La siguiente fase del plan llegará a finales de septiembre, cuando comenzarán talleres semanales de cata y maridaje. La empresa prevé sesiones de una hora abiertas a cualquier público, con contenidos centrados en las bases de la cata, el análisis sensorial y la relación entre vinos y alimentos. Con ello busca dar continuidad a la actividad durante todo el año y convertir la tienda en un punto de referencia local para la cultura del vino.

La oferta diaria del local incluye los vinos presentados en la cata de agosto y otros productos gastronómicos vinculados a esa experiencia. La empresa cita entre ellos cecina leonesa, paté de chipirones, empanadas gallegas artesanas, tartas de queso, conservas y pastas de alta gama. Para los fines de semana también ofrece sushi elaborado bajo pedido, una combinación que asocia a vinos elaborados con Godello.

Además del negocio de tienda y de los talleres, PERFECTANINO ha abierto una línea de servicios para clientes privados y empresas. En ese apartado incluye actividades de team building, catas personalizadas, menús con chef privado y propuestas de enoturismo. La firma asegura que adapta cada formato al tipo de celebración o reunión y cita entre sus trabajos recientes una cata privada que unió relojería y champán en una joyería.

La selección dedicada al Bierzo seguirá disponible durante lo que queda de agosto, aunque la empresa avanza que el próximo mes cambiará de región y renovará el contenido de las catas y de parte de la oferta gastronómica. Las reservas para talleres, encargos y actividades se gestionan a través del correo perfectanino@gmail.com y del perfil de Instagram @perfectanino.