vinetur

Celler Parató cumple 50 vendimias como bodega familiar ligada a su propio viñedo

La bodega del Penedès mantiene desde el origen un modelo con uva propia y elaboración íntegra en casa

martes 6 de octubre de 2026



Celler Parató, bodega del Penedès con sede en El Pla del Penedès, celebra en 2026 su vendimia número 50. La efeméride marca medio siglo de trabajo continuado de una misma familia en torno a la tierra, la viña y la elaboración de vinos y cavas. La empresa sitúa el origen de esta trayectoria en la decisión de producir sus propios vinos y mantener una estructura ligada al viñedo propio.

La bodega explica que conserva la misma línea de trabajo desde sus inicios: uva de sus propias fincas, viñedo cuidado por la familia y elaboración íntegra en la bodega, desde la viña hasta la botella. Ese modelo, añade, prioriza la calidad frente al volumen y parte de una idea sencilla: tanto el viñedo como el vino necesitan tiempo. La familia remarca que una cepa requiere años para crecer, madurar y alcanzar equilibrio, y que cada vino necesita además su propio periodo de elaboración y crianza.

En el sector del vino, cumplir 50 vendimias equivale a completar 50 ciclos agrícolas y de elaboración, con cosechas distintas entre sí y decisiones que se toman primero en el campo y continúan después en la bodega. Parató vincula esa continuidad a una forma de trabajo estable, basada en el control directo de todo el proceso.

Josep Elias Terns, vinculado a la bodega, presenta este aniversario como una etapa de continuidad más que como un cierre. “Después de 50 vendimias seguimos aprendiendo. Cada añada es distinta y la viña siempre plantea nuevas exigencias. Para nosotros, estos 50 años son todavía una primera juventud”, afirma.

Entre los vinos que mejor representan la identidad de Parató, la bodega sitúa Samsó. Se trata de una referencia elaborada a partir de una variedad con poca presencia en el Penedès y procedente de una viña plantada por la familia en 1976, en los primeros años de la historia del proyecto. La elección de esa uva respondió, según la empresa, a una voluntad concreta: elaborar un gran vino tinto, propio y con personalidad, en un territorio más asociado a los vinos blancos y a los espumosos.

Casi cinco décadas después de aquella plantación, Parató sostiene que Samsó se ha convertido en uno de sus vinos emblemáticos y en una muestra clara de su manera de entender el Penedès. La casa lo presenta como un ejemplo de continuidad entre el viñedo plantado por la familia y la línea de elaboración que ha mantenido durante estos años.

La celebración de las 50 vendimias llega también con una mirada puesta en los próximos años. La familia Parató asocia esta fecha a la combinación de tradición, experiencia y adaptación, con la intención de mantener sus valores históricos y seguir aprendiendo de cada cosecha. La bodega afirma que quiere continuar evolucionando al ritmo que marquen la viña y el sector del vino.