vinetur

La Trobada d’Elaboradors Efervescents afianza su papel clave en el espumoso del Penedès

Con 25 productores y más de 50 referencias, el encuentro reforzó el diálogo entre viticultores, profesionales y aficionados

miércoles 7 de octubre de 2026



La V Trobada d’Elaboradors Efervescents reunió el pasado 2 de octubre en Cal Feru, en Sant Sadurní d’Anoia, a 25 elaboradores, más de 50 referencias de espumosos y cerca de 200 botellas abiertas entre las 17.00 y las 22.00. La cita, impulsada por Territori Efervescent, sirvió de punto de encuentro entre productores, profesionales del sector y público interesado en este tipo de vinos.

La organización distribuyó el acceso en varios turnos para favorecer una cata pausada y dar tiempo a la conversación directa con viticultores y elaboradores. Ese formato buscó que los asistentes no se limitaran a probar los vinos, sino que pudieran conocer cómo se han trabajado, qué decisiones hay detrás de cada etiqueta y cómo evoluciona cada proyecto con el paso de las añadas y las crianzas.

Xavier Roig, impulsor del encuentro, defiende desde hace años un modelo que combina continuidad y renovación. Parte de los elaboradores repiten en distintas ediciones y otros se incorporan por primera vez. A su juicio, esa fórmula permite seguir la trayectoria de los proyectos y, al mismo tiempo, ampliar la mirada sobre el espumoso en el Penedès. “Cuando un elaborador vuelve edición tras edición, el público puede seguir su recorrido, ver cómo cambia una manera de trabajar y entender qué hay detrás de las decisiones que van transformando sus espumosos”, afirmó.

Esa idea convierte la cita en algo más que una muestra puntual. Un productor que regresa puede presentar una nueva vendimia, una crianza distinta, una referencia recién salida al mercado o la evolución de un vino que el público ya había probado en otras ocasiones. Para los asistentes, esa continuidad facilita comparar estilos, cambios de enfoque y ritmos de maduración de cada casa.

La quinta edición incorporó además dos invitados llegados desde Champagne: Aurélien Lemaire y Romain Hénin. Los asistentes pudieron conocer sus proyectos de la mano de Paula Cuenda, reconocida como mejor sumiller de Cataluña en 2026. La presencia de ambos elaboradores añadió una lectura externa a una jornada centrada sobre todo en el espumoso del Penedès.

En Cal Feru coincidieron proyectos con tamaños, trayectorias y formas de trabajo distintas. Hubo elaboradores vinculados a cepas viejas y variedades autóctonas, propuestas centradas en vinos de paraje, referencias con largas crianzas y lecturas diferentes del territorio. La oferta permitió recorrer un abanico amplio de estilos a través de la copa, pero también mediante la explicación directa de quienes cultivan la viña y elaboran el vino.

Territori Efervescent sostiene que uno de los principales valores de una cita de este tipo está en relacionar las sensaciones de la cata con decisiones concretas. La acidez, la textura, el perfil aromático o el tiempo de crianza responden a elecciones previas sobre el trabajo en la viña, la interpretación de una variedad o la voluntad de buscar una expresión determinada del territorio. Para muchos asistentes, esa conversación aporta una información que no aparece en una ficha técnica.

Durante la tarde, la lluvia que afectó a buena parte de la zona no alteró el desarrollo del acto. La dinámica de mesas abiertas y turnos de acceso permitió mantener el ritmo previsto. Los asistentes fueron pasando de un elaborador a otro, probando vinos, formulando preguntas y contrastando impresiones con otros profesionales y aficionados.

Con cinco ediciones celebradas, la Trobada d’Elaboradors Efervescents se ha asentado como una cita anual en Sant Sadurní d’Anoia. La combinación de proyectos que regresan, nuevas incorporaciones y miradas invitadas ofrece cada año una imagen amplia de cómo están cambiando los espumosos del Penedès y de las decisiones que marcan el trabajo de sus elaboradores.