vinetur

Celler Parató alcanza su 50ª vendimia fiel a un modelo familiar con viñedo propio

El aniversario refuerza su apuesta por elaborar todo en bodega y mantener una línea propia con el Samsó

jueves 8 de octubre de 2026



Celler Parató, bodega familiar de El Pla del Penedès, ha alcanzado en la campaña de 2026 su 50ª vendimia, una cifra que resume medio siglo de trabajo en una de las comarcas vitivinícolas con más peso de Cataluña. La empresa vincula este aniversario a un modelo que, asegura, mantiene desde sus inicios: viñedo propio, cuidado directo de las parcelas por la familia y elaboración completa en la propia bodega, desde la viña hasta la botella.

La firma relaciona esa forma de trabajar con una apuesta por la calidad frente al volumen y con ritmos de producción marcados por el propio viñedo. En el vino, cada vendimia no es solo la recogida de la uva, sino el cierre de un ciclo agrario y el inicio de otro proceso de elaboración y crianza. Parató sostiene que esa lógica ha guiado su trayectoria durante estas cinco décadas y que sigue marcando sus decisiones en el campo y en la bodega.

Josep Elias Terns resume esa idea en una frase breve: “Tras 50 vendimias seguimos aprendiendo. Cada añada es diferente”. La misma reflexión enlaza con uno de los rasgos más habituales del trabajo vitícola: no hay dos campañas iguales, porque el estado del viñedo, la maduración de la uva y las condiciones de cada año obligan a ajustar tiempos y manejo. En ese marco, la bodega presenta su 50ª vendimia no como un cierre de etapa, sino como una continuidad del proyecto familiar.

Parte de esa identidad se concentra en uno de sus vinos más reconocibles, el Samsó. Parató explica que esta variedad tiene poca presencia en el Penedès y que el viñedo del que procede fue plantado por la familia en 1976, en los primeros años de vida de la bodega. La decisión respondía a una intención concreta: elaborar un vino tinto propio en una zona asociada sobre todo a vinos blancos y espumosos.

Ese dato tiene peso dentro de la historia de la casa. En el Penedès, la imagen exterior de muchas bodegas ha estado ligada durante décadas a los blancos y al cava, de modo que impulsar un tinto con base en una variedad poco habitual en la comarca suponía abrir una línea propia dentro del catálogo. Parató considera que el Samsó se ha convertido con el paso del tiempo en una de sus referencias más representativas y en una muestra de su manera de interpretar el territorio.

La bodega también sitúa este aniversario en una lectura a largo plazo. Mantener viñedo propio durante medio siglo implica una relación continuada con las mismas parcelas y una dependencia directa de la evolución del campo. En ese sentido, la empresa subraya que la experiencia acumulada no ha cambiado sus principios básicos, pero sí ha reforzado una idea: seguir aprendiendo de cada cosecha y adaptar el trabajo a las nuevas condiciones del sector del vino sin alterar la base del proyecto.

Parató elabora vinos y cavas y opera desde El Pla del Penedès, en la provincia de Barcelona. Su mensaje para esta 50ª vendimia gira en torno a esa doble combinación entre permanencia y ajuste: conservar el vínculo con la tierra, la gestión familiar del viñedo y la elaboración propia, y al mismo tiempo seguir afinando cada campaña. Josep Elias Terns sostiene que esa es la línea que la familia quiere mantener en los próximos años.