vinetur

El vino novell ya llega a las tiendas de Cataluña como primer vino de la cosecha

El Mercat de l’Oli Nou acogerá la cita central de unas celebraciones repartidas por bodegas y museos

miércoles 11 de noviembre de 2026



El vino novell de la añada 2026 ya está a la venta desde este miércoles, 11 de noviembre, coincidiendo con Sant Martí, y podrá encontrarse en tiendas y establecimientos de restauración. Su salida al mercado abre varias actividades en

Cataluña para probar estas primeras elaboraciones de la vendimia, conocer su perfil y celebrar la llegada de la nueva cosecha.

La cita central de este año será la presencia del vino novell en la segunda edición del Mercat de l'Oli Nou de Barcelona, que se celebrará del próximo 20 al 22 de noviembre en la plaza de las Glòries. La organización del Vi Novell 2026 señala que esta participación sustituye a la tradicional Festa del Vi Novell del Palau Robert y busca llegar a nuevos públicos, además de disponer de más días para presentar los vinos.

Durante esas tres jornadas, los visitantes podrán probar todas las referencias en una barra de vinos y comprarlas en un espacio de venta que reunirá los vinos de los seis elaboradores de esta campaña. El próximo 20 de noviembre por la tarde, dentro del acto inaugural del mercado, se celebrará el espinjolament de la bota, la apertura simbólica de la barrica, a cargo del padrino del vi novell 2026, Toni Albiol. La presencia del vino novell en el Mercat de l'Oli Nou cuenta con el apoyo del Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) y de Prodeca.

Antes de esa cita en Barcelona, el calendario empezará este jueves, 12 de noviembre, en el Vinseum de Vilafranca del Penedès. Dentro del festival Most, el museo acogerá una nueva edición del Fira't de Vi dedicada al vino novell. Tras la proyección del documental Masroig Vi Solidari, los asistentes podrán probar en la bodega del Vinseum todos los vinos novells de 2026.

La siguiente parada será el próximo 14 de noviembre en Barcelona. Una selección de vinos novells estará presente en el Wine Festival, que se celebrará en la Rambla de Catalunya, entre las calles de Provença y Rosselló, de 12 a 23 horas. La propuesta combinará vino, gastronomía y música con sesiones de DJ.

Ese mismo próximo 14 de noviembre empezarán también las fiestas en algunas de las bodegas elaboradoras. Vins Petxina organizará su celebración en el Nou Celler de Sant Fruitós de Bages con una cata de vinos y pintxos. Ese día, Cellers Maset celebrará la fiesta del vino novell en su bar de vinos de la Granada del Penedès con una butifarrada y un vermut electrónico. En Bot, en la Terra Alta, Sant Josep Vins presentará su vino novell con un desayuno en el Club Esportiu.

El próximo 15 de noviembre continuarán las actividades en otras dos localidades. La Cooperativa Vinícola de Sarral, en la Conca de Barberà, ha preparado una sardinada y la actuación musical de Lo Pau de Ponts. En Espolla, en el Alt Empordà, el Celler Cooperatiu d'Espolla celebrará su fiesta dentro del festival Perifèria Cultural, con actuaciones de Mazoni y de Marcel Casellas i la Vella Clúndia.

La programación completa puede consultarse en el portal elvinovell.cat y en la cuenta de Instagram @vinovellcat. Con ese calendario, los elaboradores buscan dar visibilidad a un vino de salida muy temprana, ligado a las semanas posteriores a la vendimia y con una presencia comercial limitada en el tiempo.

Los impulsores de la campaña definen el novell como el primer vino que se embotella después de la vendimia, sin reposo ni largas esperas. Añaden que se elabora con poca intervención y que, por esa razón, permite apreciar con claridad tanto las características de la uva como las condiciones climáticas de cada cosecha. Esa es una de las razones por las que el sector lo presenta como una forma directa de conocer cómo ha sido la añada.

La tradición del vino novell tiene una larga implantación en Cataluña. Los organizadores recuerdan que en muchas masías se abría la bota el día de la matanza del cerdo, en reuniones familiares numerosas. Las bodegas que mantienen esa práctica trabajan, además, para diferenciar el novell del vino joven y acercarlo al público actual mediante catas, fiestas y ventas directas en espacios culturales, mercados y establecimientos de restauración.