vinetur

Tribut, el “bar de vinos” en Barcelona

Posiblemente el mayor Wine Bar a copas de grandes vinos de la península

lunes 18 de septiembre de 2017

ESCRITO POR ZOLTAN NAGY



Tribut, tributo en catalán, el nombre se lo da Sebastià Lozano porque es contundente y, sobre todo, porque el concepto es ese: un reconocimiento al mundo del vino y a la gente que disfruta del vino.

Los hábitos de consumo de vino también han cambiado en los últimos años. Cada vez se bebe un poco menos pero se pide más calidad y los consumidores están abiertos a nuevas propuestas y cada vez más desaparece el "riojitismo".

El Petit Celler, comenzó con una tienda de 20 metros cuadrados y ahora distribuye a toda la provincia de Barcelona y cuenta con 35 trabajadores actualmente. No hay sueños que no se puedan alcanzar, solo hay que de verdad querer y luchar por ello, así lo ha demostrado Sebastià, fundador de la empresa.



La antigua tienda de vinos El Petit Celler se ha renovado totalmente y se ha diseñado una vermutería a la entrada, donde se servirán conservas de La Cala, firma creada por Albert Adrià junto una selección de 30 vermuts también. Ya que a día de hoy, la hora del vermut se ha convertido en una muestra de sibaritismo en la ciudad condal.

La carta de vinos del local parece un libro, diseñada por varios profesionales y contiene unas 250 referencias a copas de la cual 60 son vinos generosos.

En ella destacar los vinos catalanes (especialidad de la casa), resto de España (Bierzo, Rioja, Ribera del Duero) y algunas joyas de países referentes para la viticultura de hoy (clásicos, como Francia e Italia; como el Nuevo Mundo, Australia y Nueva Zelanda, entre otros).

También si a alguien le apetece algo diferente de la carta se podrán degustar todos los vinos la que la empresa tiene en el portfolio de distribución pagando el precio de tienda mas un descorche por cada cliente. Los precios de las copas serán proporcionales a los de cada botella, precios a partir de los tres euros pero también habrá alguna por 200.

Aquí se puede degustar una cata vertical de 8 añadas de Vega Sicilia o vinos emblemáticos de Cataluña de Bodegas Torres como el Gran Muralles. Todo dependerá de lo que el cliente quiere gastarse. Las botellas como Pingus del 2011 , Château Latour 2005, Château Cheval Blanc 2006, L'Ermita de 1998 o el Château Mouton Rothschild 2005 una vez abiertas se podran mantener perfectamente por el uso del Coravin, un herramienta indispensable en los bares de vinos a copas que otorga extraer el contenido sin la necesidad de descorchar la botella.

Bernat Martínez (ex ABaC) será el sumiller encargado de que la experiencia en Tribut sea única. Se ha diseñado un espacio con un ambiente *chillout* junto a la caja fuerte llena con los vinos más exclusivos del mundo para ocasiones especiales, donde los vinos se podrán acompañar con jamón y embutidos de Joselito, atún de Balfegó, salmón ahumado de Carpier, ostras francesas y una selección de quesos artesanos, lo que más apetezca en cada momento.

Desear larga vida al Tribut, el mayor Wine Bar a copas de grandes vinos de la península.