vinetur

Ana Soto y Javier Muñoz reciben el V Premio Pilar Plá Pechovierto a la Excelencia

Los fundadores de La Carboná son reconocidos por su contribución a la gastronomía y la cultura del vino de Jerez

jueves 5 de marzo de 2026



Bodegas El Maestro Sierra celebrará el próximo sábado 7 de marzo la entrega de los V Premios Pilar Plá Pechovierto al Emprendimiento y la Excelencia. Este reconocimiento distingue a personas y proyectos que, con su trabajo, ayudan a preservar la identidad y el espíritu emprendedor ligados al territorio del Marco de Jerez. En esta quinta edición, el galardón a la Excelencia será para Ana Soto Berberana y Javier Muñoz García,

fundadores del restaurante La Carboná, en reconocimiento a su trayectoria y a su papel en la creación de uno de los proyectos gastronómicos más representativos de la ciudad.

En 1993, Ana Soto Berberana y Javier Muñoz García tomaron la decisión de adquirir el casco de una antigua bodega situada en pleno casco histórico de Jerez y transformarlo en un restaurante. Así nació La Carboná, que comenzó como un asador de carnes y fue puesto en marcha con un pequeño equipo de seis personas. Este proyecto familiar sentó las bases de lo que, con el paso del tiempo, se ha convertido en un espacio gastronómico profundamente ligado al vino de Jerez y a la identidad de la ciudad.

El Premio Pilar Plá Pechovierto reconoce la capacidad de crear un proyecto sólido desde el arraigo al territorio y la voluntad de preservar la cultura del vino de Jerez desde nuevas perspectivas. Este galardón, impulsado por Bodegas El Maestro Sierra, rinde homenaje a Pilar Plá Pechovierto, una figura clave en la historia de la bodega y ejemplo de dedicación y compromiso con el mundo del vino de Jerez.

La ceremonia de entrega tendrá lugar el sábado 7 de marzo en las instalaciones de Bodegas El Maestro Sierra. El evento reunirá a profesionales del sector, medios de comunicación y representantes del ámbito gastronómico y vitivinícola. La Carboná, ubicada en la calle San Francisco de Paula, 2, en Jerez de la Frontera, es hoy un referente en la ciudad y un ejemplo de cómo la tradición y la innovación pueden convivir en el sector de la hostelería.