vinetur

Atrio recibe el Premio Verema – Louis Roederer al mejor tratamiento del vino en 2025

El restaurante de Cáceres es reconocido por su integración del vino en la experiencia gastronómica

miércoles 11 de marzo de 2026



La ceremonia de los Premios Verema 2025 reunió en Valencia a figuras destacadas del sector vitivinícola y gastronómico nacional para celebrar la excelencia y el compromiso con la cultura del vino. En esta edición, el Premio Verema – Louis Roederer al mejor

tratamiento del vino en 2025 ha sido otorgado al Restaurante Atrio de Cáceres, consolidando su posición como uno de los principales referentes gastronómicos y del vino en España. La gala se celebró en el Hotel Las Arenas de Valencia y sirvió para poner en valor el talento y la dedicación de los profesionales del sector.

Louis Roederer, con una tradición que se remonta a 1776, mantiene su carácter familiar e independiente y es uno de los nombres más reconocidos del champagne a nivel internacional. En España, la marca está representada por Primeras Marcas, importadora y distribuidora oficial que acerca sus champagnes a la alta gastronomía nacional.

El galardón reconoce la sensibilidad, el rigor y la coherencia con la que Atrio integra el vino en su propuesta gastronómica, convirtiéndolo en un elemento central de la experiencia. Con este premio, el restaurante extremeño se suma a la lista de establecimientos distinguidos en ediciones anteriores, sucediendo a Akelarre (2024) y L’Escaleta (2023). Los diplomas al segundo y tercer clasificado fueron para los restaurantes Venta Moncalvillo y Coque, respectivamente.

Atrio, situado en el casco histórico de Cáceres frente a la iglesia de San Mateo, es uno de los grandes nombres de la alta gastronomía española y cuenta con tres estrellas Michelin. Fundado y dirigido por los chefs Toño Pérez y José Polo desde 1986, el restaurante ha desarrollado una propuesta culinaria basada en el respeto al producto, la técnica y una profunda conexión con el territorio extremeño. Su cocina, reconocida internacionalmente, combina tradición y vanguardia, y cada menú se concibe como una experiencia única. Además, Atrio dispone de una de las bodegas más prestigiosas de Europa, con miles de referencias seleccionadas, donde el maridaje es esencial para la experiencia sensorial del comensal.

La gala de los Premios Verema contó con numerosos finalistas en distintas categorías, reflejando el alto nivel del sector en esta edición. Entre los participantes estuvieron varias referencias del catálogo de Primeras Marcas, como Juvé & Camps, que figuró entre las candidatas a Bodega con Mejor Trayectoria Histórica. Su Juvé & Camps Reserva de la Familia 2021 quedó en segunda posición en la categoría de Mejor Vino Espumoso del Año 2025. Meritxell Juvé, consejera delegada de la firma, fue nominada

como Personalidad del Mundo del Vino del Año 2025. Viña Sastre optó al reconocimiento como Mejor Bodega del Año, y en la categoría de Mejor Vino Rosado del Año 2025, el rosado Marcelina Gómez 2024 quedó en segunda posición. Alba Rosé Menorca 2024 de Bodega Torralba también fue nominado en esta categoría.

Más allá de los galardones, la cita volvió a reunir a profesionales y aficionados al vino en una jornada de celebración que pone en valor la riqueza y diversidad del panorama vitivinícola español.