vinetur

ABYA, una bodega de prestigio sereno: grandes etiquetas sin exhibicionismo

En el corazón del Palacio de Saldaña, ABYA ha construido una propuesta enológica que huye de los excesos y de los discursos grandilocuentes

jueves 26 de marzo de 2026

ESCRITO POR AP



En un momento en el que el lujo tiende a expresarse de forma cada vez más discreta, ABYA plantea una bodega que se integra en la experiencia sin imponerse, donde el vino acompaña el recorrido gastronómico en lugar de condicionarlo.

Lejos de construir un relato basado en la ostentación, la carta articula su identidad desde la idea de "sentidos", con una estructura clara que permite al comensal orientarse sin dificultad: por tipo de vino, regiones y denominaciones de origen. Una organización intuitiva que facilita la elección sin simplificar la propuesta, y que encuentra en ABYA un espacio donde descubrir sin sentirse condicionado por el conocimiento previo.

Una selección de etiquetas que combina grandes maisons y vinos de culto

Dentro de esa construcción, la carta dedica un bloque relevante a Champagne y espumosos, donde conviven grandes maisons, cuvées de prestigio y etiquetas reconocidas por la crítica internacional. Referencias como Dom Pérignon Vintage 2015, Krug Vintage 2008 o Louis Roederer Cristal 2013 forman parte de una selección que aporta solidez y reconocimiento. Sin embargo, su presencia se entiende desde el equilibrio; no lideran el discurso, sino que se integran con naturalidad en una carta amplia y diversa.

Este enfoque se extiende al resto de la bodega, donde nombres como Château Lafite Rothschild 2018, Château Margaux 2018, Vega Sicilia Único o Pingus conviven con otras referencias en una estructura que evita jerarquías rígidas. La presencia de vinos de alta gama (incluidas etiquetas con altas puntuaciones como los 100 Parker) aporta profundidad y recorrido, sin caer en una narrativa basada en el impacto o la exclusividad evidente.

Más allá de las grandes etiquetas, el valor de la bodega de ABYA reside en su capacidad para articular un discurso coherente en el que conviven distintas geografías, estilos y niveles de acceso. La selección no solo acompaña la cocina, sino que invita a explorar, alternando referencias reconocibles con otras menos previsibles.

En este sentido, la presencia de vinos internacionales —junto a una base sólida de referencias nacionales— permite construir un mapa amplio que conecta distintas tradiciones vitivinícolas. El resultado es una carta que siempre ofrece alguna sorpresa al comensal más curioso, una carta pensada para ser disfrutada, más que para impresionar a primera vista.

Pequeños lujos, grandes botellas

En ABYA, las grandes botellas no se presentan como símbolos de estatus, sino como parte de momentos concretos dentro de la experiencia. Abrir una etiqueta icónica no se percibe como un gesto de exhibición, sino una decisión ligada al momento: una comida que se alarga, una celebración o una conversación que merece detenerse.

Esta manera de entender el vino conecta con una idea de lujo más contemporánea, donde el valor no reside únicamente en la rareza o el precio, sino en el contexto en el que se disfruta. Así, la bodega de ABYA se consolida como una propuesta que combina fondo, criterio y sensibilidad actual, donde el prestigio se expresa desde la medida y donde cada referencia encuentra su sentido dentro de una experiencia más amplia.