

Rueda, 15 de enero de 2026

NOTA DE PRENSA.-

LA D.O. RUEDA SE ALÍA CON LA ALTA GASTRONOMÍA DEL HOTEL EL PALACE BARCELONA

- Del 21 de enero al 4 de febrero, la Denominación de Origen Rueda participa en el festival enogastronómico Hotel Wine Fest, antesala de la Barcelona Wine Week
- Siete vinos de la D.O. Rueda acompañarán el menú degustación y a la tapa o platillo del Hotel El Palace Barcelona

Un año más, la Denominación de Origen Rueda estará presente en el **Hotel Wine Fest**, que se celebrará **del 21 de enero al 4 de febrero en Barcelona**, un evento que une vino, alta gastronomía y hotelería de cinco estrellas y que se ha consolidado como una de las citas enogastronómicas más destacadas del invierno en la ciudad condal. Una oportunidad única para que los asistentes conozcan, prueben y disfruten de la diversidad del vino español maridado con propuestas gastronómicas de alto nivel en entornos tan exclusivos como los hoteles que forman parte del festival.

En esta tercera edición, la D.O. Rueda participa junto a otras nueve Denominaciones de Origen del vino español, ofreciendo una forma diferente de conocer algunas de las principales zonas vinícolas del país a través de la cocina **de seis hoteles emblemáticos de Barcelona**.

En el caso de la Denominación de Origen Rueda, **siete vinos de siete de sus bodegas** acompañarán tanto una tapa o platillo como un menú degustación en **El Palace Barcelona**, un exclusivo hotel de cinco estrellas situado en la Gran Vía barcelonesa que ofrece experiencias de lujo a sus huéspedes y clientes. El chef del hotel, Jesús Caballero, ha diseñado un completo menú, precedido de una tapa o platillo, que armoniza con los vinos seleccionados de la D.O. Rueda creando una sinergia que **refleja la identidad y la esencia de la Denominación de Origen** y el estilo gastronómico del establecimiento.

Las tapas y platillos del Hotel Wine Fest competirán por el **Premio Maridaje Alimentos de España** del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Un jurado profesional será el encargado de conceder este reconocimiento, que pone en valor la mejor armonía entre vinos y alimentos producidos en España.

Además, el público tendrá un papel protagonista al elegir el **Premio del Público a la Mejor Experiencia**, que en 2025 recayó en el binomio formado por la D.O. Rueda y Cotton House Hotel. Los asistentes votan su propuesta favorita a través de la web oficial del festival.

Vino D.O. Rueda y alta gastronomía: una alianza natural

“El Hotel Wine Fest es una magnífica oportunidad para mostrar la versatilidad y la personalidad de los vinos de la D.O. Rueda en un contexto gastronómico de primer nivel, y para seguir acercando nuestra denominación a nuevos públicos”, afirma el presidente del C.R.D.O. Rueda, Carlos Yllera.

El menú diseñado por el chef Jesús Caballero incluye diferentes pases en los que se aprecia su origen vasco y su respeto por la cocina tradicional, reinterpretada desde una mirada contemporánea. Propuestas arraigadas al producto y al territorio que encuentran en los vinos de la D.O. Rueda el acompañamiento perfecto. *“Nuestros vinos destacan por su capacidad para adaptarse a la alta gastronomía, realzando sabores y creando experiencias memorables en la mesa”,* añade Yllera.

Novedades de la tercera edición

Esta tercera edición del **Hotel Wine Fest** llega con importantes novedades, entre ellas, la participación de INCAVI -Instituto Catalán de la Viña y la Vid-, como impulsor de la Ruta del Vino Catalán.

Este festival, considerado la antesala de la **Barcelona Wine Week**, reafirma así su papel como punto de encuentro entre el vino, la gastronomía y hotelería de excelencia. Una combinación que, edición tras edición, demuestra que cuando el vino se une a la alta cocina y a espacios únicos, la experiencia solo puede ser extraordinaria.

CONTACTO

Sandra Ventureira
Departamento de Comunicación y Marketing.
medios@dorueda.com
Tlf: 678 478 091
www.dorueda.com