

Nota de Prensa

Matarromera apuesta por Win Sin Alcohol, los tintos especiales y los blancos de Emina en BWW

La empresa familiar, liderada por Carlos Moro, busca poner en valor la excelencia enológica, origen y la innovación en el marco de Barcelona Wine Week (BWW)

Valbuena de Duero, 30 de enero de 2026. Bodegas Familiares matarromera participará en la próxima **Barcelona Wine Week** (Pabellón 1, stand c327), que se celebrará del 2 al 4 de febrero en Barcelona con una propuesta diseñada para poner en valor la **excelencia**, el **origen** y la **innovación** que definen al grupo.

Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera, **Paloma Moro**, presidenta de Bodega Emina y **Beatriz Moro**, presidenta de Bodega Win Sin Alcohol participarán activamente en las distintas actividades agendadas durante toda la feria.

La compañía presentará en la feria un espacio de 70 m2 concebido como un punto de encuentro para profesionales, donde el territorio y la visión de futuro convivirán en una experiencia única. El stand de Matarromera volverá a convertirse en uno de los espacios más singulares del salón al **llevar nuevamente un viñedo a la feria**, incorporando **cepas naturales**. Una forma de trasladar la autenticidad del viñedo a la feria y de subrayar la conexión directa entre la tierra, la viticultura y el vino. Además, el espacio incorpora un enfoque claro de sostenibilidad, ya que toda la madera empleada en el stand se reciclará al finalizar la feria y tanto los elementos decorativos como el mobiliario han sido concebidos para un uso múltiple, prolongando su vida útil y reduciendo el impacto ambiental asociado a la arquitectura efímera.

Bodegas Familiares Matarromera reforzará su visibilidad en BWW a través de su participación en los Túneles del Vino de distintas denominaciones de origen en las que tiene presencia, con referencias de **Rías Baixas, Ribeiro, Toro, Cigales** y **Rueda**, entre otras. Una selección que refleja la diversidad y el posicionamiento del grupo en territorios de alto valor enológico.

Asimismo, la **empresa familiar** estará presente en el espacio **BWW Gastronomy** con **WIN Verdejo**,

María Argüelles

Departamento de Comunicación marguelles@matarromera.es

reforzando su apuesta por el sector gastronómico y, de manera especial, por el maridaje de alta cocina con vinos sin alcohol, una categoría en pleno crecimiento que abre nuevas posibilidades en sala sin renunciar a la experiencia en copa. El **lunes 2 de febrero**, esta propuesta se materializará en un menú exclusivo disponible en el espacio gastronómico, con cocina a cargo de Albert Raurich y Takeshi Somekawa, del restaurante Dos Pebrots. La armonía ha sido diseñada por el sumiller **César Cánovas** —Premio Nacional de Gastronomía 2012, Campeón de España de Sommeliers (2002 y 2005) y Mejor Sommelier de España —, quien ha creado para FOOD & WINE RESTAURANT una selección exclusiva para acompañar y realzar cada una de las elaboraciones del menú.

Agenda profesional: Wine Tasting Journey, conferencias y cata

En esta edición, Matarromera participa también en el **Wine Tasting Journey** con **WIN 12 Meses**, uno de **los seis únicos vinos sin alcohol seleccionados** para formar parte de este recorrido. Un reconocimiento que sitúa a WIN entre las propuestas más destacadas de la feria y que pone en valor la capacidad del grupo para liderar la innovación en una categoría emergente.

La participación de Bodegas Familiares matarromera incluirá también presencia en conferencias. En concreto, dentro de la presentación “Presente y futuro de los vinos NO/LOW: el caso español”, en el que en el bloque 1: “Contexto y situación actual de la categoría”, se presentará la intervención: **“Matarromera: un ejemplo de innovación: Proyecto UBAVIDA”**. Dicha presentación (lunes 2 de febrero a partir de las 15:00h) correrá a cargo de Beatriz Moro, e incluirá una cata de Win Espumoso Rosé (Medalla de Oro en CINVE).

Novedades: nuevos espumosos, apuesta por Toro y blancos de Ribeiro y Rueda.

Durante Barcelona Wine Week 2026, Bodegas Familiares Matarromera presentará una selección de novedades premium que consolidan su estrategia de crecimiento y diferenciación: nuevos espumosos de **Emina** (Emina Espumoso Brut Gran Añada y Emina Espumoso Brut Nature), su renovada apuesta diferencial por los **vinos tintos especiales** de Toro, los nuevos blancos de las denominaciones de origen Rueda y Ribeiro (elaboraciones únicas y de parcelas seleccionadas) y vinos que son ya iconos vitícolas como Matarromera Prestigio y Matarromera Pago de las Solanas. Todas estas referencias estarán disponibles para su degustación para todos los visitantes del stand, ofreciendo una oportunidad directa de conocer, copa en mano, la evolución y la ambición enológica del grupo.

María Argüelles

Departamento de Comunicación marguelles@matarromera.es

Bodegas Familiares Matarromera

Bodegas Familiares Matarromera es referente en vinos de alta gama dentro del panorama vitivinícola nacional e internacional, gracias a su presencia en 7 Denominaciones de Origen a través de sus 11 bodegas: Ribera del Duero (Bodega Matarromera, Bodega Emina Ribera y Bodega Renacimiento), Rioja (Bodega CM de Matarromera), Rueda (Bodega Emina Rueda), Cigales (Bodega Valdelosfrailes), Toro (Bodega Cyan), Ribeiro (Casar de Vide y Sanclodio) y Rías Baixas (Bodega Viña Caeira). Con ellas lleva la marca España a más de 80 países donde pueden encontrarse sus productos.

Su búsqueda constante de la excelencia en sus vinos, le lleva a desarrollar proyectos punteros en I+D+i. Esto ha posicionado a la compañía como líder en investigación, desarrollo, innovación y sostenibilidad en el sector bodeguero en todo el mundo con un ambicioso plan de reducción de emisiones, huellas de carbono, hídrica agrícola y bodeguera convirtiéndose en líderes en materia de sostenibilidad. Desde el inicio, se han fomentado activamente dos cuestiones: el desarrollo de productos más naturales, saludables y ecológicos, y la adopción de iniciativas enmarcadas en la protección del medio ambiente, siempre creando valor para la sociedad. Su aplicación constante de la “economía esférica”, que consiste en el máximo aprovechamiento de productos y coproductos a lo largo de toda la cadena de producción, les hace referente en la industria vitivinícola a nivel nacional e internacional.

Visita:

- [Web Bodegas Familiares Matarromera](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [LinkedIn](#)
- [X](#)
- [Youtube](#)

Y escucha nuestro podcast [‘La esencia del vino’](#)

María Argüelles

Departamento de Comunicación marguelles@matarromera.es