

Nota de Prensa

Bodegas Familiares Matarromera y Cacao Sampaka firman el San Valentín más exclusivo: un diálogo entre el chocolate y el vino

Bodegas Familiares Matarromera y Cacao Sampaka, una colaboración única que une dos universos artesanos para crear el diálogo perfecto entre chocolate y vino.

Madrid, 10 de febrero de 2026. Hay alianzas que nacen de una misma forma de entender el placer y el cuidado por el origen y la materia prima. Este San Valentín, Cacao Sampaka y Bodegas Familiares Matarromera entrelazan sus universos para dar vida a un diálogo íntimo entre chocolate y vino tejido con artesanía, carácter y belleza.

En Cacao Sampaka, el cacao se convierte en un lenguaje que habla de excelencia y pasión; en Matarromera, el vino encarna una expresión de carácter y elegancia. Dos casas que convergen en una misma visión: la de elevar los sentidos y convertir una experiencia en un recuerdo que perdura.

Esta unión toma forma en una cata exclusiva que se celebrará este 14 de febrero. De la mano de un experto chocolatero de Cacao Sampaka y un sommelier de Matarromera, los asistentes estarán guiados por este recorrido sensorial. Un maridaje que revela combinaciones inesperadas que dialogan entre sí: desde un espumoso refrescante (Win Espumoso Verdejo – 0% alcohol) acompañado de un Bombón de Pistacho que sorprende con su chispa, hasta Matarromera Prestigio, un Ribera del Duero intenso que se equilibra con un Bombón de Queso Parmesano, pasando por el carácter atlántico de Viña Caeira (D.O. Rías Baixas) acompañando un Bombón de Té Verde (Matcha) y la elegancia de Emina Rosé Prestigio (D.O. Cigales) y un Bombón de Frambuesa. Cada contraste, cada matiz y cada equilibrio invitan a descubrir cómo los sabores se transforman al encontrarse, dando forma a una experiencia sensorial única y perfecta para regalar.

“La colaboración entre Cacao Sampaka y Bodegas Familiares Matarromera nos permite crear un diálogo único e inexplorado entre el chocolate y el vino, un encuentro pensado para revelar matices que despiertan los sentidos”, explica María Herranz, director de marketing de Cacao Sampaka. “Esta cata es el mejor ejemplo de ello: una experiencia donde el vino y el chocolate se convierten en el mejor plan para regalar este San Valentín”.

Por su parte, Beatriz Moro, presidenta de Bodega Win Sin alcohol afirmó "Esta alianza entre Matarromera y Cacao Sampaka nace de un valor compartido: la búsqueda incansable de la calidad. Al igual que seleccionamos cada uva en nuestras parcelas, este maridaje busca la pureza de origen. Queremos demostrar que el vino y el chocolate, cuando se tratan con este nivel de artesanía, son increíbles representantes de nuestra cultura gastronómica."

La cita tendrá lugar este 14 de febrero en la tienda de Cacao Sampaka en la calle Serrano 84 (Madrid). Un plan íntimo, sofisticado y con aforo muy limitado, pensado para quienes quieren celebrar San Valentín con un gesto especial, distinto y memorable.

Para reservar tu plaza en esta experiencia única, solo tienes que escribir a sampaka.serrano@cacaosampaka.com

Cacao Sampaka

Cacao Sampaka, La Quintaesencia del cacao, es una marca líder en el mundo del chocolate de lujo español. Su pasión por el cacao la ha llevado a adentrarse en la búsqueda de la excelencia al potenciar la esencia del cacao y transformarlo en una auténtica obra de arte. El cacao trasciende de su naturaleza básica y se convierte en un testimonio de maestría para la creación de obras culinarias excepcionales.

Tras más de 20 años desde su fundación, en 2024 Cacao Sampaka ha renovado su imagen, apostando por un diseño minimalista que toma de inspiración la materia prima de sus productos, el haba del cacao, acompañado de un homenaje a la cultura y el arte con estampados y relieves que recuerdan al arte de Gaudí o la Alhambra, trasladando la experiencia sensorial de sus chocolates a su imagen y packaging.

www.cacaosampaka.com

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 Eminia Ribera y Bodega Renacimiento), Rioja (Bodega CM de Matarromera), Rueda (Bodega Eminia 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.