

CATALUÑA

Un templo a Bacco en Barcelona

ANA LUISA ISLAS / BARCELONA

Día 02/12/2013 - 00.44h

El «mejor bar de vinos del mundo» está en el Eixample barcelonés



INÉS BAUCELLS

Clara Saludes y el sumiller César Cánovas posan en una de las cavas más codiciadas del mundo

Hace cinco años que está ahí y aún hay gente de Barcelona que todavía no se atreve a entrar. La puerta de Monvínic impone (parece un club privado, un caro club privado). No ayudó que el local de la calle Diputació estuviese más de un año escondido entre obras. Aún así, el restaurante se ha hecho un lugar en las guías de referencia para los amantes del vino (el Wall Street Journal lo llamó **el mejor bar de vinos del mundo en el 2010**). Hay gente que viene desde muy lejos para poder conocer algo que muchos barceloneses se están perdiendo: un templo donde el vino es el protagonista, a precios accesibles.

Monvínic nació en el 2008, como un **proyecto personal de Sergi Ferrer-Salat**, un directivo de una farmacéutica apasionado del vino y la música. Ferrer-Salat se propuso crear un espacio que girara en torno al vino de todas las regiones del mundo y que fuera asequible. «**Es una especie de mecenazgo, no es un negocio**», explica Clara Saludes, encargada de la comunicación del restaurante, que también tiene un espacio de biblioteca, una terraza, salas de estudio y un salón para catas.

Por si fuera poco, el local cuenta con un bar de vinos con **el mayor número de referencias por copa de la ciudad** (entre 50 y 60 distintas cada día), que se pueden acompañar de diversas tapas creadas diariamente por Sergi de Meià, que también está encargado de los fogones del restaurante. En él, el chef ofrece **cocina de mercado catalana de proximidad**, es decir, que todos sus productos provienen de campesinos catalanes de la región. «Hay gente que viene directamente a vernos, de Europa del norte y de

Estados Unidos porque nos encontraron en guías de comida sostenible», agrega Saludes.

Tal ha sido el éxito de su compromiso con la ecología que en el 2010 abrieron **en el local de al lado Fastvínic**, un restaurante de «comida rápida» que se aleja mucho del estereotipo de comida basura. «Todos los elementos del lugar son reciclados, solo las bandejas y las copas Riedel son nuevos», asegura Saludes. En Fastvínic ofrecen menús a precios terrenales, con el agregado de que están elaborados con productos de temporada. En el restaurante, la carta cambia cada día y de la comida a la cena, dependiendo de lo que llegue del mercado. Por eso, **la carta se proyecta en la pared**, porque imprimirla diariamente sería poco amigable con la ecología.

Productos de temporada, vinos de todo el mundo, comida sostenible... dan la idea de que la cartera va a sufrir. Sin embargo, ese es el gran secreto de Monvínic (que su **interiorismo «highclass»** –obtuvo un premio en el 2009- oculta muy bien). Aquí todo es más barato de lo que parece. Tienen un menú de medio día que incluye postre, café y vino por 19,50€, una ganga para la zona. Y una **carta digital e interactiva de vinos** (que los clientes pueden explorar sin reparo en una de sus 20 «tablets») en donde ofrecen vinos por copas desde los 2,50 euros.

Cada uno de los seis sumillers que comanda César Cánovas (Premio Nacional de Gastronomía 2011 en su categoría) es experto en una región del mundo distinta, correctamente representada en las más de **3.500 referencias de 20 países distintos** que alberga su imponente cava. No hace falta viajar a la Borgoña, a Napa o a la Rioja, se puede hacer un viaje vitivinícola una tarde cualquiera, de la mano de un experto de la zona a tan solo un par de calles de plaza Cataluña. Eso sí que no tiene precio.

Monvinic

Sugerencias: Conocer su agenda para no perderse las catas y los conciertos de jazz. Probar los postres que hace su maestro pastelero Pol, de tan solo 25 años. Tienen comida apta para celíacos

Compartir

[Share on facebook](#)5

[Share on twitter](#)3

[Share on tuenti](#)[Share on meneame](#)[Share on linkedin](#) 8+1 0

[Imprimir](#)

Te recomendamos



Las diez mejores salsas



«Hermano Mayor» se enfrenta a su primer caso de abandono



La guía de restaurantes de UGT



Nueva York: todo lo que hay que ver y quizá aún no conoces



Top Motor: los nuevos modelos que llegan antes de despedir el año