

BARCELONA



Un espacio donde degustar los mejores vinos del mundo

Bar à Vins de la Fàbrica Moritz Barcelona (Ronda Sant Antoni, 41) ofrece los mejores vinos del mundo. La carta consta de 400 botellas y 40 referencias a copas que se sirven con precisión a centilitros ofreciendo así precios muy asequibles. En el marco de su apuesta constante por la gastronomía, la cervecera Moritz entiende que lejos de competir entre ellos, vino y cerveza ocupan espacios absolutamente complementarios.

Bar à Vins ofrece un ambiente lúdico, con amplios horarios comerciales (12.00 a 01.00 todos los días del año) y una carta accesible para todos los bolsillos formada por vinos de gran calidad de todos los rincones del mundo. El espíritu del proyecto queda representado por el nuevo logotipo del establecimiento: el porrón. Un homenaje a todo un símbolo de la cultura popular

del vino de nuestro país, y un magnífico decantador improvisado que se utilizará en aquellas botellas que así lo requieran.

Tiradores de vino

Uno de los aspectos más revolucionarios de este proyecto es el innovador sistema desarrollado por la propia marca para el **servicio de los vinos a copas**. Unos tiradores que se acoplan

individualmente a cada botella, inyectan gas argón a muy baja presión gracias a un sistema de micro-válvulas utilizadas habitualmente en la industria aeronáutica que mantiene la botella estanca evitando la oxidación y garantizando la calidad del vino durante meses. Esta innovación, unida a un nuevo sistema de servicio basado en la utilización de balanzas de precisión que calculan y facturan de forma exacta los centilitros servidos en cada copa, permitirán ofrecer vinos que nunca antes habían sido protagonistas de ninguna carta de vinos a copas. Marcas míticas que han hecho leyenda en el mundo del vino, son accesibles al gran público. Por ejemplo, se podrán degustar a partir de dos centilitros de

Vega Sicilia

,

Petrus

,

Romaneé Conti

,

Mouton Rothschild

o

Ermita

. De esta forma, botellas

fuera del alcance de una gran mayoría, se podrán degustar al menos una vez en la vida en el Bar à Vins de Moritz.

Las referencias incluidas en la carta de vinos a copas, están disponibles en los formatos de cata (2cl.), media copa (5cl.), copa (10cl.), porrón (30 cl.) y también botella entera.

Otra de las novedades del modelo del Moritz Bar à Vins, es el “renting de vinos” que ofrece la posibilidad de empezar botellas que en ese momento no estén seleccionadas para degustar en copas sin tener que pagar el coste total de la

botella. Con este sistema, se puede escoger el formato de cualquier vino de la carta pagando una prima extra, que será abonada en el caso que el cliente decida quedarse la botella entera. Con este sistema, las más de 400 referencias de la carta están también disponibles a copas.



La carta del Bar à Vins de Moritz, se mantiene en constante evolución gracias al equipo de sommeliers liderado por Xavi Ayala, Presidente de la Asociación Catalana de Sommeliers. De esta forma, además de orientar a los clientes, el equipo realiza una tarea de búsqueda y selección permanente de nuevas referencias que animen a los clientes a descubrir nuevas propuestas.

Quincenalmente los vinos a copas de la carta evolucionan, construyendo nuevas propuestas de cata que invitan al permanente descubrimiento de nuevos vinos del panorama catalán e internacional.

La carta del Bar à Vins, además de hacer una importante apuesta por la promoción de los

mejores vinos catalanes, aporta una extensa oferta de vinos internacionales con una marcada vocación europeísta donde destacan los vinos franceses.

Para facilitar el acceso a los nuevos vinos que se van introduciendo en la carta, el equipo de sommeliers ha diseñado una serie de catas llamadas Rutas. La Ruta Louis Moritz rememora el viaje que el fundador de la cervecera hizo desde su Alsacia natal hasta Barcelona con una cata de las diferentes regiones vinícolas por las que pasó. La Ruta “Los acentos del vino” ilustra el efecto del terreno y la climatología en el vino a través de la cata de 3 vinos de la misma variedad (Chardonnay) cultivados en tres latitudes muy distintas... Todas las Rutas constan de entre 3 y 5 catas y se acompañan de un maridaje gastronómico opcional.

La gastronomía del Bar à Vins

Los maridajes se extraen de la amplia oferta gastronómica creada por Jordi Vilà, uno de los puntos fuertes del Bar à Vins. La estrella gastronómica son los petits fours salados, una reinterpretación de las célebres golosinas que tradicionalmente se ofrecen en los postres. La oferta incluye gougères , panellets, cookies y M-Cakes entre otros. Destacan también una sorprendente selección de cocottes (pequeñas cazuelas de fundición cocidas al horno) donde el vino es uno de los ingredientes principales: Cocotte de buey a la Bourgignone con vino de Cotes du Rhone o la Cocotte de Peras al vino (de postre) con vino del Priorat.

La extensa carta también incluye una afinada selección de embutidos y quesos nacionales e internacionales. Otro de los capítulos de la carta llama a reconocer los maridajes más clásicos de la gastronomía y el vino. Bajo el concepto “hasta que la muerte los separe” puedes degustar una copa de vino y el producto que tradicionalmente se ha maridado, como foie y sauternes u ostras y champagne.

BAR À VINS

Fàbrica Moritz Barcelona

Ronda Sant Antoni, 41

Horario: de 12.00 a 01.00 cada día del año