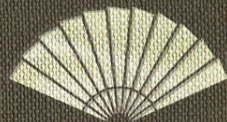
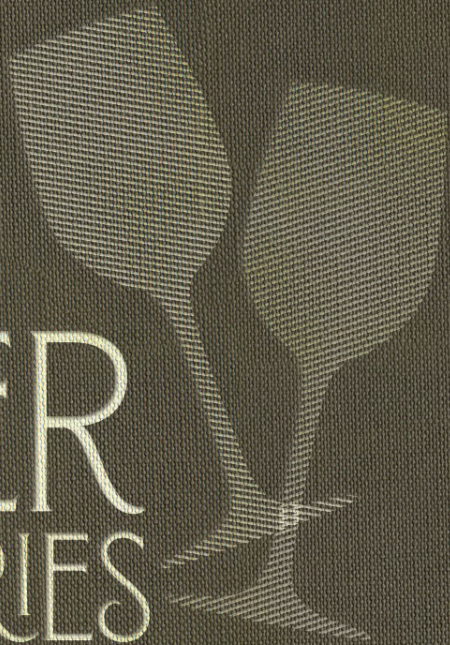


WINE DINNER — SERIES



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

WINERIES
CHOICE

2024 EDITION

Wine Dinner Series 2024



Cristian Sanchez

Head Sommelier
at Mandarin Oriental, Barcelona

Emociones, recuerdos, sensaciones

*Emotions,
memories,
sensations*

Mandarin Oriental, Barcelona presenta nueve experiencias enológicas y gastronómicas en los espacios de Moments**, Blanc y Terrat.

Estos eventos mensuales destacarán por la cocina mediterránea del Chef Marc de Martín en Blanc (5 cenas), los menús seleccionados por Raül Balam y Carme Rusalleda en Moments** (2 cenas), y la propuesta de Gastón Acurio en Terrat (1 cena), centrada en mariscos, ceviches, tiraditos y carnes.

Estas bodegas han sido seleccionadas meticulosamente por nuestro Head Sommelier Cristian Sanchez y estarán presentes durante el maridaje de las cenas.

¡Únete a nosotros para disfrutar de la excepcional combinación de gastronomía y vinos en Mandarin Oriental, Barcelona!

*Experience at Mandarin Oriental, Barcelona, nine exquisite oenological and culinary adventures at Moments**, Blanc, and Terrat.*

*Indulge in Chef Marc de Martín Mediterranean creations at Blanc (5 dinners), specially crafted menus by Raül Balam and Carme Rusalleda at Moments** (2 dinners), and Gastón Acurio's tantalizing fare at Terrat (1 dinner), featuring seafood, ceviches, tiraditos, and meats.*

Carefully chosen by our Head Sommelier, Cristian Sanchez, these wineries will enhance the evenings with their refined wine selections.

Join us to relish the exceptional fusion of gastronomy and wines at Mandarin Oriental, Barcelona!



Finest Gastronomy & Exclusive Wine Pairings

WINE
DINNER
SERIES 24

Tras el éxito en 2023 con nuestras cenas Wine Dinner Series, Mandarin Oriental, Barcelona vuelve a ofrecer una selección de bodegas excepcionales.

After the resounding success of our 2023 Wine Dinner Series, Mandarin Oriental, Barcelona proudly unveils a collection of outstanding wineries.

R. López de Heredia
VIÑA TONDONIA

Selección y amor son las piedras angulares de R. López de Heredia Viña Tondonia, una bodega familiar durante más de un siglo. A lo largo de cuatro generaciones, han mantenido la filosofía y las prácticas laborales establecidas por su fundador hace más de 147 años. El proceso de elaboración de vinos es un legado transmitido de generación en generación, arraigado en la tradición y la convicción de la validez de sus métodos.

Selection and love are the cornerstones of R. López de Heredia Viña Tondonia, a family winery for over a century. Across four generations, they have upheld the philosophy and work practices established by its founder over 147 years ago. The winemaking process is a legacy passed down from generation to generation, rooted in tradition and the deep conviction of the validity of its methods.

Blanc

7 de febrero a las 20:30h
7 February at 8:30 pm





ALMA CARRAOVEJAS

Alma Carraovejas unifica diversos proyectos vitivinícolas y gastronómicos en toda España, creando experiencias inolvidables y un legado único. Desde la fundación de Bodega Marañones en 2021 hasta la expansión a Gredos, Rioja Alavesa, Galicia y Ribera del Duero, Alma Carraovejas destaca la innovación, sostenibilidad y preservación del patrimonio.

Alma Carraovejas unifies diverse wine and gastronomic projects across Spain, creating unforgettable experiences and a unique legacy. From founding Bodega Marañones in 2021 to expanding into Gredos, Rioja Alavesa, Galicia, and Ribera del Duero, Alma Carraovejas emphasizes innovation, sustainability, and heritage preservation.



6 de marzo a las 20:30h

6 March at 8:30 pm



FATHER John

Blanc

10 de abril a las 20:30h

10 April at 8:30 pm

Establecida en 2010, Father John se dedica a elaborar vinos que reflejen auténticamente sus orígenes, permitiendo que el carácter único de cada viñedo destaque. Influenciado por experiencias en regiones francesas como Haute Savoie, Margaux y Chablis, el fundador Nicholas Maloney enfatiza la creación de vinos que envejecen con elegancia y complementan la alta cocina.

Established in 2010, Father John is dedicated to crafting wines that authentically reflect their origins, allowing each vineyard's unique character to shine. Influenced by experiences in French regions like Haute Savoie, Margaux, and Chablis, founder Nicholas Maloney emphasizes the creation of wines that age gracefully and complement fine cuisine.



Finca
MAS D'EN GIL
PRIORAT

MAS d'en GIL, en el histórico Priorato, es una finca única dividida en cinco valles. El viñedo convive con bosques, olivos y almendros, capturando la esencia mediterránea. Fundada por Francisco Gil y Borrás, pionero en vinos finos, la finca disfruta de ubicación privilegiada con influencia marina y "cierzo" del Ebro.

MAS d'en GIL, in the historic Priorat, is a unique estate divided into five valleys. The vineyard coexists with forests, olive trees, and almond trees, capturing the essence of the Mediterranean. Founded by Francisco Gil y Borrás, a pioneer in fine wines, the estate enjoys a privileged location with marine influence and the "cierzo" wind from the Ebro Valley.

Blanc

8 de mayo a las 20:30h
8 May at 8:30 pm





terrat

5 de junio a las 20:30h
5 June at 8:30 pm

Detrás de la marca ATTIS se esconde el proyecto vinícola de los hermanos Robustiano y Baldomero Fariña, que de la mano de Jean François Hebrard se han propuesto elaborar vinos diferentes, atendiendo a su variedad, parcela o elaboración, sacando a relucir cada matiz y cada aroma que les otorga el clima, el terruño y como no, el Atlántico.

The brand ATTIS conceals the winemaking venture of brothers Robustiano and Baldomero Fariña, guided by Jean François Hebrard. Their goal is to craft distinct wines, considering factors such as variety, plot, and production techniques, showcasing each subtle nuance and aroma influenced by the climate, terroir, and, notably, the Atlantic.





Blanc

17 de julio a las 20:30h
17 July at 8:30 pm

Los vinos de Can Ràfols dels Caus destacan por su elegancia, marcada sensibilidad y carácter complejo, reflejando la inquietud del propio Carlos Esteva. Su curiosidad lo llevó a experimentar con nuevas variedades y métodos de cultivo, buscando la excelencia vinícola y dotando al celler de una identidad única.

If there are wines that align with the personality of their maker, undoubtedly, they are Carlos Esteva's wines. The wines from Can Ràfols dels Caus, known for their elegance, distinct sensitivity, and a shy yet intricate character, resonate with Carlos Esteva's restless spirit. His curiosity prompted the introduction of new grape varieties and cultivation methods, emphasizing viticultural excellence and endowing the cellar with its distinct identity.



A B A D A L

Blanc

2 de octubre a las 20:30h

2 October at 8:30 pm

Abadal, un viñedo de más de ocho siglos de antigüedad en Santa Maria d'Horta d'Avinyó, ubicado en Bages, cerca de Barcelona. Elaborando vinos únicos a partir de viñedos en terrazas y variedades distintivos, Abadal es un testimonio del atractivo atemporal de Bages. Acompáñanos en descubrir el legado de Abadal, donde cada botella narra una historia de historia e innovación.

Abadal, an eight-century-old vineyard in Santa Maria d'Horta d'Avinyó, nestled in Bages near Barcelona. Crafting unique wines from terraced vineyards and distinctive grape varieties, Abadal is a testament to Bages' timeless allure. Uncover Abadal's legacy, where each bottle tells a story of history and innovation.





Moments

20 de noviembre a las 20:30h
20 November at 8:30 pm

Fundada en 1808 en el Ródano, Maison M. Chapoutier, liderada por Michel Chapoutier desde 1990, es la principal propietaria de viñedos en Hermitage. Su revolución se centra en el cultivo biodinámico, cambiando radicalmente la abordaje del cultivo de la vid. Buscan una agricultura del siglo XXI, permitiendo al terruño expresarse libremente y respetando sus ciclos y equilibrios naturales.

Established in 1808 in the Rhône Valley, Maison M. Chapoutier, led by Michel Chapoutier since 1990, is the primary owner of vineyards in Hermitage. Their revolution focuses on biodynamic farming, radically changing the approach to grape cultivation. They strive for 21st-century agriculture, allowing the terroir to express itself freely and respecting its natural cycles and balances.



WINE
DINNER.
— SERIES 24



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA