

CASA MASAS

mail: casamasasmirambel@gmail.com

Tf: [637 72 86 08](tel:637728608)

web: <https://www.casamasas.es>

Dirección postal: C/ Agustín Pastor, 1 44141 - MIRAMBEL (Teruel)

Es un bar de vinos y tapas donde se ofrecen catas con degustación de productos de proximidad, que se abrió al público en 2017. Además, es un punto de venta de sus propios vinos y otros productos de la zona como quesos, embutidos, miel, conservas, etc.

Proviene de Casa Masas, fundada a principios del Siglo XX de la mano de los antecesores familiares de los actuales dueños, dando servicio de posada y café al pueblo de Mirambel. Casi un siglo después, se restauró la antigua tienda y cantina para convertirla en un espacio de degustación y venta de productos artesanales de proximidad.

En 2013 se comenzó a elaborar vino, aunque es a partir de 2019 cuando se construye una pequeña bodega en el patio de la casa, que permite elaborar sus propios vinos a partir de pequeños viñedos. La producción es de 4.000 botellas de vino de diferentes variedades de la zona. Se elaboran 5 tipos de vinos diferentes, entre ellos alguno de crianza. Son vinos sin aditivos, naturales (sin sulfitos). La superficie del bar/tienda es de unos 100 m², dividida en dos estancias para unos 15/20 comensales.

Este bar / bodega está adherido a la marca “Compromiso de Calidad Turística” SICTED, y desde julio de 2023 a la CETS de los Monumentos Naturales y Comarca del Maestrazgo.

Entre las medidas implementadas para hacer su actividad más sostenible están:

- En Casa Masas son viticultores elaboradores por lo que no entienden la bodega sin el viñedo ni el viñedo sin la bodega, sino que consideran que es un conjunto perfectamente entrelazado.

- Durante las catas que realizan los clientes, se les explica el proceso de elaboración del vino.
- Cuidan de la viña de manera **ecológica** y respetuosa para después llevar su fruto a la bodega donde éste se transforma en vino de manera natural **sin aditivos**. De esta manera esperan ofrecer vinos francos que expresen el territorio del que proceden.
- Venden chocolates de comercio justo.
- En 2016 restauran el antiguo bar/colmado construido a principios del siglo XX para convertirlo en un espacio de degustación y venta, dinamizando el municipio de Mirambel. Aquí se puede comprar y probar vinos, además de otros productos de la zona como quesos, jamón de Teruel, patés, miel y muchas otras cosas más.
- Aportación económica a Maestrazgo Asociación Turística para las jornadas de **compensación de CO₂** en el Maestrazgo.
- Compra de productos **km 0** (jamón, derivados lácteos, aceites, mermeladas, etc.).
- Contratación de trabajadores de la zona
- Hace catas de maridajes de 5 vinos y 5 platos de la zona.

PLAN DE ACCIÓN JULIO 2023 – JULIO 2026

CASA MASAS		
BLOQUE 1: Mejorar la oferta y la conexión con el espacio natural protegido.		
Nº	ACTUACIÓN	FECHA PREV.
1	Instalar una pequeña biblioteca sobre el Maestrazgo.	2025-2026
2	Instalar un tablero con información sobre la comarca.	2024
3	Incorporar y publicar una política de fidelización de clientes.	2024
BLOQUE 2: Mejorar el comportamiento ambiental.		
Nº	ACTUACIÓN	FECHA PREV.
1	Comprar productos ecológicos de limpieza del establecimiento.	2024-2026
2	Instalar cajas refugio para murciélagos.	2025-2026
3	Explicar la procedencia de los productos de proximidad con los que se elaboran los platos.	2024-2026
BLOQUE 3: Apoyar el desarrollo local y la conservación del patrimonio.		
Nº	ACTUACIÓN	FECHA PREV.
1	Elaborar un documento informativo sobre la historia del establecimiento y su relación con Mirambel.	2024
2	Promocionar eventos locales.	2025-2026
3	Organizar un evento anual, para la población de la comarca, sobre viticultura.	2024-2026