vinetur

Tendencias en gastronomía y vino: lo que los wine lovers buscan en restaurantes de México y España

Con los años, los vinos de México y España han ganado popularidad entre los wine lovers gracias a productos autóctonos y un maridaje exquisito que crean experiencias que no existen en ninguna otra parte del mundo

viernes 29 de mayo de 2026

ESCRITO POR VILMA DELGADO



Por décadas, el vino se mantuvo como un producto insignia para un puñado de países, con estos monopolizando una cultura a la que pocos realmente tenían acceso. Sin embargo, en un mundo cada vez más conectado, donde la pasión por el vino ha trascendido fronteras, cada vez más países están brindando alternativas únicas.

Para muchos, algunos de los casos más importantes son México y España que, al convertirse en hubs de la fusión cultural, no solo han comenzado a brindar una oferta mucho más variada, sino que han transformado su producción en parte importante de la viticultura.

El vino en México y España

Aunque los vinos franceses e italianos han dominado la gastronomía durante varias décadas, la realidad es que España no solo es el tercer productor de vino más importante en el mundo, sino que además es el país con mayor cantidad de tierras destinadas a la producción de vino.

De la mano de este fenómeno, la relación entre España y México está más que documentada, siendo una de las principales colonias del imperio español hace varios cientos de años.

A pesar de que el control de la corona sobre el territorio americano se perdió hace siglos, la relación cultural se mantuvo, siendo la viticultura uno de los grandes vestigios de la invasión europea. Y, más allá del mal recuerdo que esto representa, la industria del vino en México logró evolucionar y adoptar sabores propios para diferenciarse de su contraparte, con las últimas décadas del siglo XX siendo esenciales para el desarrollo de la viticultura mexicana.

¿Y qué hay para los wine lovers?

Para muchos, esta búsqueda se basa principalmente en conocer más que lo que se posiciona en los mercados, con algunas opciones de estos países ofreciendo sabores que no se asemejan a los de los vinos tradicionales. Si bien esto puede venir a costa de la calidad final en el caso de los vinos más "experimentales", la realidad es que permiten experimentar un maridaje único.

Esto último es especialmente importante, ya que tanto la gastronomía de México como la de España se encuentran entre las favoritas de los turistas, creando fusiones de sabores y estilos particulares que rara vez podrían encontrarse en el resto del mundo.

Y no es algo que ignoran los chefs de estos países, ya que la comida fusión, los clásicos modernos y la cocina como experiencia se han convertido en atractivos turísticos cada vez más prominentes.

Gracias al amplio número de ciudades o barrios conocidos por su variedad gastronómica y cultural, las regiones turísticas de ambos países se han transformado en un santuario para los amantes de los vinos.

En México, por ejemplo, los restaurantes en Condesa, en la capital del país, suelen ser los favoritos de muchos al momento de probar platillos únicos y vinos de alta calidad.

Por su parte, en España existen un gran número de regiones famosas por su gastronomía y acceso a vinos nacionales, con ciudades como Madrid, Barcelona, Bilbao, A Coruña y Santiago de Compostela siendo algunas de las más populares para los wine lovers.

¿Cómo aprovechar al máximo?

México y España no solo son dos países muy distintos, sino que se encuentran sumamente separados geográficamente. Esto hace que conocer la industria en ambos países sea una opción sumamente compleja, especialmente para quienes no cuentan con los medios necesarios para viajes de tal distancia.

Para aprovechar la viticultura de ambos países, lo mejor es planificar viajes completos que nos permitan realmente conocer cada territorio. Esto es porque cada país cuenta con una cultura tan rica como su geografía, por lo que viajar con poco tiempo o un itinerario que no contemple rutas largas o desvíos, limitará mucho la experiencia.

Tanto en España como en México también hay un gran número de recetas y cócteles que usan el vino como ingrediente principal, por lo que no solo es posible experimentar una forma única de viticultura, sino también de utilizar estos productos autóctonos para crear recetas que realmente reflejen el sabor de estas tierras.