vinetur

EDA y Círculo Fortuny abren en Madrid el debate sobre el hueco español en el fine wine

La cita reunirá a Basque Culinary Center y referentes del sector para analizar posicionamiento, acceso a mercados y valor

jueves 25 de junio de 2026

EDA Drinks & Wine Campus, el campus de vino y bebidas de Basque Culinary Center, presentará este lunes, 29 de junio, en Madrid la iniciativa “Estrategia Fine Wine: cómo posicionar nuestros vinos”, impulsada en colaboración con Círculo Fortuny. El encuentro servirá para plantear cómo pueden más bodegas españolas ganar presencia en el segmento internacional del fine wine, un espacio en el que Francia e Italia mantienen una posición de referencia y en el que la presencia española sigue siendo limitada.

La cita se celebrará en Vinology, en la calle de Zurbano 13, entre las 10.30 y las 11.30 horas. Durante el desayuno informativo intervendrán Joxe Mari Aizega, director general de Basque Culinary Center; Xandra Falcó, presidenta de Círculo Fortuny; y Elisa Ucar, directora de EDA Drinks & Wine Campus.

Las entidades organizadoras plantean la necesidad de definir una estrategia para que más bodegas españolas entren en el circuito del fine wine y puedan capturar más valor. Según explican, se trata de vinos de alta gama vinculados al origen, con identidad propia, capaces de reflejar la singularidad de la añada, con capacidad de guarda, reconocimiento internacional y un valor que perdura con el tiempo.

Entre los ejemplos citados figuran etiquetas como Vega Sicilia o Dominio de Pingus, presentes también en el mercado secundario, así como Yjar de Remelluri, comercializado en la Place de Burdeos. La referencia a estos nombres busca situar el tipo de vino al que apunta esta estrategia y el tipo de canales en los que ya operan algunas bodegas españolas con mayor proyección exterior.

Durante la conversación prevista en Madrid se abordará qué convierte a un vino en fine wine, qué herramientas necesitan las bodegas para acceder a este segmento y qué papel pueden desempeñar los mercados secundarios. En esos mercados, determinados vinos se compran, se conservan y pueden revalorizarse con el paso del tiempo, un factor que amplía su dimensión más allá del consumo inmediato.

Basque Culinary Center, a través de EDA Drinks & Wine Campus, y Círculo Fortuny sostienen que el sector necesita activar palancas de posicionamiento, financiación y acceso a mercados internacionales para situar a más bodegas españolas al nivel de los países que dominan este ámbito. La iniciativa también pretende abrir una reflexión sobre cómo elevar el valor de los vinos españoles de alta gama y reforzar su proyección fuera de España.

La presentación del lunes será el anticipo de una jornada pública más amplia que se celebrará en Madrid el próximo 15 de septiembre. En ese foro se analizará cómo pueden las bodegas españolas competir en el segmento internacional del fine wine y acceder a los mercados secundarios en los que se mueve esta categoría.

Las entidades convocantes sitúan este debate en un momento en el que el vino español busca mejorar su posicionamiento en los tramos de mayor valor. España cuenta, según subrayan, con tradición, diversidad y territorio, pero el objetivo ahora pasa por trasladar ese potencial a una presencia más amplia en el segmento más alto del mercado internacional.

La conversación prevista en Vinology quiere poner sobre la mesa no solo la visibilidad exterior de estas bodegas, sino también la construcción de valor alrededor de atributos como el territorio, la artesanía, la excelencia y el prestigio. Con ello, EDA Drinks & Wine Campus y Círculo Fortuny quieren impulsar una discusión sectorial sobre las condiciones necesarias para que más vinos españoles entren en los circuitos donde se

fijan reputación, demanda y valor a largo plazo.