vinetur

Emirates cambia los vinos de sus vuelos con referencias de lujo en todas las cabinas

La nueva oferta incluye por primera vez un espumoso inglés en Premium Economy

jueves 3 de septiembre de 2026



Este jueves, 3 de septiembre, Emirates anunció la incorporación de una nueva selección de champagnes y vinos para sus vuelos de 2026. La aerolínea introducirá las nuevas referencias durante los próximos meses en su red internacional y repartirá la oferta entre First Class, Business Class, Premium Economy y Economy. Entre las novedades figuran Dom Pérignon Vintage 2017 y Château Mouton Rothschild 2003 en First Class y Wiston Estate Brut NV en Premium Economy, que será el primer espumoso inglés servido por la compañía.

La renovación incluye etiquetas de Francia, Australia, Chile, Sudáfrica y Reino Unido. Emirates sostiene que su propuesta forma parte de una de las bodegas aéreas más amplias del mundo. La empresa añade que, desde 2006, ha destinado más de 1.000 millones de dólares a su programa de vinos y que en la actualidad mantiene alrededor de cinco millones de botellas en instalaciones especializadas en Francia.

La compañía explica que una parte de esas compras se realiza con años de antelación para permitir la maduración antes del servicio a bordo. Ese sistema, añade la aerolínea, le permite trabajar con partidas pequeñas y con asignaciones limitadas, algo habitual en vinos de alta gama y en añadas con poca disponibilidad. En ese esquema, la edad del vino, la acidez, la fruta, los taninos y la influencia de la madera forman parte de los criterios de selección, junto con el comportamiento del producto en cabina durante el vuelo.

En First Class, Emirates prevé introducir Dom Pérignon Vintage 2017 en toda su red antes de terminar el año. La empresa describe esta añada de Champagne como un vino con notas de piedra mojada, jazmín y cítricos confitados, y con un perfil en boca marcado por la frescura y un carácter mineral. A esa referencia se suma Chevalier-Montrachet Grand Cru 2015 de Bouchard Père & Fils, ya disponible en rutas hacia África. Según la aerolínea, procede de una denominación muy pequeña de Puligny-Montrachet y presenta notas de cítricos maduros, melocotón blanco, especias y matices tostados.

También en First Class, Le Petit Cheval Blanc 2023 de Château Cheval Blanc ya se sirve en rutas europeas. Emirates señala que se trata de un blanco de producción limitada elaborado sobre todo con Sauvignon Blanc y completado con Sémillon. La bodega

aérea incorpora además Seña 2016 en los vuelos hacia Asia oriental. La compañía sitúa esta etiqueta entre los nombres más conocidos de Chile y la describe con aromas de fruta negra, violeta, tabaco y cedro, además de taninos finos y un final largo.

A finales de septiembre, los pasajeros de First Class que vuelen a Australasia podrán acceder a Penfolds RWT Shiraz 2015. Emirates indica que este vino del valle de Barossa llega al servicio con cerca de una década de maduración y con notas de fruta oscura, regaliz, moka y especias. En octubre, la aerolínea servirá Château Mouton Rothschild 2003 en las rutas hacia Reino Unido. Según la empresa, el vino supera los 20 años de evolución y combina sabores de grosella negra, mora y ciruela con cedro, tabaco y especias. Ya en diciembre, algunas rutas de First Class incorporarán Vilafonté Series C 2016, un tinto sudafricano de estilo bordelés elaborado principalmente con Cabernet Sauvignon.

La renovación también alcanza a Business Class. En las rutas hacia Estados Unidos ya se ofrece La Dame de Montrose 2014, segundo vino de Château Montrose. Emirates lo presenta como un Saint-Estèphe con notas de grosella negra, cereza oscura, cedro y tabaco. A finales de septiembre, la aerolínea sumará en Asia oriental Châteauneuf-du-Pape Blanc 2024 de Domaine des Sénéchaux. La empresa subraya que el blanco es minoritario dentro de esa denominación del sur del Ródano y precisa que aproximadamente una de cada 16 botellas producidas allí corresponde a vino blanco.

En Premium Economy, Emirates incorporará en octubre La Parde de Haut-Bailly 2014, de Château Haut-Bailly, en Burdeos. El vino, según la aerolínea, llega al servicio tras cerca de una década de maduración y ofrece notas de grosella negra, ciruela roja, cereza, tabaco y cedro. Desde septiembre, esa misma cabina sirve también Chablis Premier Cru Jean-Marc Brocard 2024, con un perfil de limón, manzana verde y flores blancas.

La novedad más llamativa en Premium Economy será la entrada, en octubre, de Wiston Estate Brut NV en las rutas hacia Reino Unido. Emirates afirma que será el primer espumoso inglés de su historia. Procede de una propiedad familiar de West Sussex asentada sobre suelos calcáreos de South Downs y está elaborado con Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier por método tradicional. La compañía añade que incorpora

vinos de reserva y una crianza prolongada sobre lías. Wiston Estate ha sido nombrada WineGB Winery of the Year en seis ocasiones, según recuerda la aerolínea.

Emirates mantendrá además en Premium Economy el Chandon 2021, que ya se sirve como exclusiva de la compañía en esa cabina. El vino procede del valle de Yarra, en Victoria, y ha pasado cuatro años de crianza. La empresa lo describe con notas de brioche y almendra y con una dosificación mínima para preservar la expresión del origen.

En Economy, la aerolínea introduce una nueva selección de tintos y blancos de Francia y Sudáfrica. Ya está disponible Domaine de la Baume Tautavel 2023, un Grenache-Syrah del Rosellón con notas de mora madura, grosella negra, ciruela roja, regaliz y pimienta. En octubre llegará Château Pech-Latt Corbières 2024, elaborado con Syrah, Grenache, Carignan y Mourvèdre. Para quienes opten por vino blanco, la oferta incluye Cuvée Sabourin Picpoul de Pinet 2024, con notas de limón, manzana verde y flores blancas, y Journey’s End Weather Station Sauvignon Blanc 2025, procedente de Stellenbosch, con matices de cítricos, pomelo y kiwi.

Emirates sostiene que el tiempo de guarda es una parte básica de su política de compras. Según la compañía, los Burdeos destinados a Business Class suelen pasar entre ocho y diez años de maduración antes de entrar en servicio, mientras que los seleccionados para First Class pueden permanecer entre 12 y 15 años. Con ese margen, la empresa busca incorporar añadas con poca disponibilidad y servirlas cuando considera que han alcanzado su mejor momento de consumo.