vinetur

El vino español refuerza su presencia en bares y restaurantes con una alianza sectorial

El acuerdo pone el foco en formación, turismo enogastronómico, sostenibilidad y consumo responsable

jueves 10 de septiembre de 2026



La Organización Interprofesional del Vino de España, Hostelería de España y la Federación Española del Vino han firmado este lunes, 7 de septiembre, una alianza de colaboración para impulsar la cultura del vino en la hostelería. El acuerdo se ha suscrito

en el Ayuntamiento de Requena y sitúa a bares, restaurantes y establecimientos Horeca como uno de los principales puntos de contacto entre el vino español y el consumidor.

La firma reunió al presidente de Hostelería de España, José Luis Álvarez Almeida; al director general de la Federación Española del Vino, José Luis Benítez, y a la directora general de OIVE, Susana García Dolla. En el encuentro también participaron el alcalde de Requena, Mario Sánchez; el concejal de Medioambiente, Agricultura y Caminos, Lucio Cabrera; el director general de la Industria y Cadena Agroalimentaria, Ernesto Fernández Pardo, y el presidente de Hostelería de Valencia y CONHOSTUR, Manuel Espinar, junto a otros miembros del comité ejecutivo de Hostelería de España.

Las tres organizaciones explican que la alianza nace de una base común: el vino y la hostelería forman parte de la cultura gastronómica y del estilo de vida en España. A su juicio, ambos sectores tienen un papel directo en la proyección de la marca país, en la actividad económica de muchos territorios y en la creación de propuestas ligadas al disfrute, la calidad y la convivencia.

El acuerdo prevé seis líneas de trabajo. La primera se centra en mejorar el conocimiento del producto y la formación en el canal Horeca. La segunda pasa por impulsar el turismo enogastronómico. La tercera abarca la sostenibilidad ambiental, social y económica. La cuarta busca promover el consumo responsable. La quinta se dirige al apoyo de la candidatura del tapeo como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La sexta se orienta al desarrollo de iniciativas vinculadas a la España rural e interior.

Uno de los ejes del pacto será la formación de los profesionales de la hostelería. OIVE, Hostelería de España y FEV sostienen que un mayor conocimiento del vino puede traducirse en una mejor recomendación al cliente, una gestión más eficiente y un servicio más completo. La idea de fondo es que la profesionalización del servicio aporte más valor a toda la cadena, desde la producción hasta el consumo final en sala.

La parte turística ocupa también un lugar central en la alianza. Las entidades consideran que la colaboración entre bodegas, denominaciones de origen y establecimientos hosteleros puede ayudar a desarrollar recursos enogastronómicos con

capacidad para reforzar el atractivo de los destinos, ampliar la oferta y abrir nuevas oportunidades económicas en el territorio.

El acuerdo incluye además proyectos sobre sostenibilidad y consumo responsable. Las organizaciones vinculan esta línea de trabajo con una cultura del vino asociada a la moderación, la calidad, el disfrute gastronómico y el respeto al entorno. En esa misma línea, el texto firmado da cabida a actuaciones con impacto en la cadena de valor y en el tejido económico de zonas rurales.

La candidatura del tapeo como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad aparece como otro campo de colaboración. Hostelería de España impulsa esa iniciativa bajo el lema “Tapear nos une”, y las tres organizaciones entienden que el vino mantiene una relación directa con esa costumbre social, muy presente en la gastronomía española y ligada a la reunión y a la convivencia.

La elección de Requena tiene también un valor simbólico para los firmantes. Las entidades recuerdan que la localidad ostenta la distinción de Ciudad Española del Vino 2026 y la presentan como un ejemplo de la relación entre vino, territorio, cultura, gastronomía y hospitalidad.