vinetur

El sector del vino se alía con la hostelería para llegar más al consumidor

OIVE, FEV y Hostelería de España centran el acuerdo en formación, enoturismo, sostenibilidad y consumo responsable

lunes 7 de septiembre de 2026



La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), Hostelería de España y la Federación Española del Vino (FEV) firmaron este lunes, 7 de septiembre, en el Ayuntamiento de Requena una alianza estable para impulsar la cultura del vino en la

hostelería. Las tres entidades quieren reforzar el papel de bares, restaurantes y establecimientos del canal Horeca como punto 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 FEV, José Luis Benítez, y a la directora general de OIVE, Susana García Dolla. También asistieron 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 organizaciones sitúan el acuerdo en Requena por su condición de Ciudad Española del Vino 2026. A su juicio, el municipio representa la unión entre vino, territorio, cultura, gastronomía y hospitalidad que quieren trasladar a esta colaboración.

OIVE, Hostelería de España y FEV sostienen que el vino y la hostelería forman parte de la cultura gastronómica y del estilo de vida en España. También señalan que ambos sectores contribuyen a la proyección de la Marca España, a la actividad económica en muchos territorios y a una oferta ligada al disfrute, la calidad y la convivencia.

En esa línea, la hostelería aparece para el sector vitivinícola como un canal de gran valor. Las entidades consideran que bares y restaurantes permiten acercar el vino al cliente, dar a conocer nuevas denominaciones de origen y otras referencias y mejorar la percepción del producto a través de un servicio profesional y de una experiencia gastronómica más cuidada.

El acuerdo se articula en seis líneas de trabajo. La primera pasa por mejorar el conocimiento del producto y la formación en el canal Horeca. La segunda se centra en iniciativas de enoturismo y gastronomía. La tercera abarca la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La cuarta se dirige al consumo responsable. La quinta incluye el apoyo a la candidatura del tapeo como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La sexta reúne proyectos ligados a la España rural e interior.

Una de las metas principales de la alianza es la formación de los profesionales de la hostelería. Las tres organizaciones entienden que un mayor conocimiento del vino puede traducirse en una mejor recomendación al cliente, una gestión más eficiente y una experiencia más completa en sala. También vinculan esa mejora del servicio con más valor para toda la cadena, desde las bodegas hasta los establecimientos.

La dimensión turística ocupa otro espacio del acuerdo. OIVE, Hostelería de España y FEV ven margen para que productores, denominaciones de origen y negocios hosteleros desarrollen propuestas conjuntas capaces de ampliar la oferta de los destinos y abrir nuevas oportunidades económicas en el territorio. En ese punto, relacionan el vino con visitas, gastronomía y estancia en zonas rurales e interiores.

La alianza también incluye actuaciones sobre sostenibilidad y consumo moderado. Las entidades vinculan esa parte del trabajo a proyectos con efecto positivo en la cadena de valor y a una cultura del vino asociada a la moderación, la calidad, el disfrute gastronómico y el respeto al entorno.

Otra vía de cooperación será la candidatura del tapeo, que Hostelería de España impulsa con la iniciativa “Tapear nos une”. Las tres entidades entienden que el vino mantiene una relación directa con esa costumbre social y gastronómica, muy extendida en España, y la sitúan como uno de los puntos de encuentro más claros entre bodegas, restauración y territorio.