vinetur

OIVE lanza en China un plan para acercar el vino español al consumidor chino

Las catas en Cantón, Shenzhen y Shanghái reunirán a más de 350 profesionales, prescriptores y aficionados

martes 15 de septiembre de 2026



La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) pondrá en marcha en China un nuevo programa de promoción con actividades en Cantón, Shenzhen y Shanghái para acercar los vinos españoles a profesionales, prescriptores y aficionados. La entidad informa de que más de 350 personas participarán en estas citas, centradas en la cata, el conocimiento del producto y su relación con la cocina china.

El calendario comenzará el próximo 22 de septiembre en Cantón con una masterclass en el hotel Ritz-Carlton. La sesión estará dirigida por el sumiller Christian Zhang, colaborador en la edición de la Guía de Maridaje de Vinos de España con Cocina China, y reunirá a 120 asistentes. Durante el encuentro se presentarán y catarán referencias de 12 Denominaciones de Origen españolas.

OIVE explica que esta primera actividad busca mostrar al público chino la amplitud de estilos, zonas y elaboraciones que ofrece el vino español. La cifra de 12 Denominaciones de Origen en una sola sesión da una idea del planteamiento del programa: no centrarse en una única región, sino ofrecer una muestra amplia del viñedo español y de su capacidad para encajar en distintos momentos de consumo.

La segunda parada será el próximo 28 de septiembre en Shenzhen, con una cata organizada junto a China Blind Tasting Competition, una competición nacional de cata a ciegas. En este caso, la propuesta girará en torno a seis vinos españoles acompañados por distintos platos de cocina cantonesa. La organización busca así poner en relación los perfiles de los vinos con una de las tradiciones culinarias más representativas del sur de China.

Ese formato tiene un objetivo claro. En lugar de presentar el vino solo como producto, OIVE quiere acercarlo a través de una experiencia práctica de maridaje. En este tipo de acciones, la gastronomía funciona como puerta de entrada para el consumidor y también como herramienta de trabajo para sumilleres, distribuidores y restauradores, que pueden comprobar de forma directa cómo encajan distintas variedades y estilos con recetas locales.

Las acciones continuarán en octubre en Shanghái, dentro de la final de China Blind Tasting Competition. Allí se celebrará una nueva cata con 200 participantes, en la que se servirán vinos de seis Denominaciones de Origen españolas junto a otros tantos platos de cocina china. Durante esa cita se presentará además una nueva versión de la Guía de Maridaje de Vinos de España con Cocina China, concebida para mostrar las posibilidades de unión entre la oferta vitivinícola española y la cocina del país asiático.

La suma de las cifras avanzadas por OIVE permite ver el alcance del plan. Solo las citas de Cantón y Shanghái reúnen 320 plazas confirmadas. A ellas se añade la actividad de Shenzhen, con la que el programa supera los 350 asistentes entre profesionales y aficionados. Esa combinación de público especializado y consumidor final responde a una estrategia que no se limita a la venta inmediata, sino que busca mejorar el conocimiento del vino español en un mercado exterior de gran tamaño.

Desde OIVE enmarcan estas acciones en su línea de promoción en China y en su intención de acercar los vinos de España a distintos perfiles del sector y del público. La entidad, que agrupa a organizaciones representativas de la cadena de valor del vino en España, sostiene que la formación, la cata y la gastronomía son los tres ejes elegidos para dar continuidad a esa presencia en el país asiático.