vinetur

Vino Sin Fronteras incorpora restaurantes para llevar el maridaje al centro del evento

Provino Baja California presenta una oferta culinaria regional integrada en la experiencia de cata

miércoles 23 de septiembre de 2026



El Comité Provino Baja California anunció este miércoles, 23 de septiembre, la participación de restaurantes en Vino Sin Fronteras 2026, una cita en la que la oferta gastronómica formará parte del recorrido entre vinos previsto por la organización.

La entidad, con sede en Ensenada, presentó esta nueva fase de la edición de 2026 poniendo el foco en los establecimientos que acudirán al encuentro con propuestas culinarias de la región. La idea, según traslada el propio comité, es que los asistentes puedan combinar la degustación de vinos con platos preparados para la ocasión y con opciones pensadas para el maridaje.

Provino Baja California plantea esta parte del evento como un complemento directo de la experiencia en torno al vino. La organización explica que los restaurantes compartirán platos especiales durante la jornada, con el objetivo de acercar al público una muestra de la cocina local y de facilitar combinaciones entre comida y vino dentro del mismo recinto.

La incorporación de restaurantes responde a una fórmula habitual en este tipo de encuentros: el visitante no solo prueba etiquetas y estilos distintos, sino que también puede conocer cómo cambia la percepción de un vino cuando se sirve junto a elaboraciones concretas. En este caso, el comité subraya que la presencia de cocinas de la zona busca reforzar el vínculo entre el producto vinícola y la gastronomía de Baja California.

La organización presenta Vino Sin Fronteras 2026 como una oportunidad para descubrir nuevos sabores y para encontrar acompañamientos que encajen con el recorrido por los vinos del evento. Ese planteamiento sitúa a la restauración como una parte activa de la jornada y no como un servicio secundario, ya que los platos se integran en la propuesta general que se ofrecerá al público.

El mensaje difundido por Provino Baja California insiste en una idea sencilla: un buen vino gana presencia cuando va acompañado de una propuesta gastronómica a su altura. Bajo esa premisa, el comité busca que la edición de 2026 reúna en un mismo espacio vinos y cocina regional, dos elementos con peso propio en la actividad promocional ligada al sector vitivinícola del estado.

Vino Sin Fronteras 2026 se apoya así en una combinación que suele tener buena acogida entre bodegas, restauradores y visitantes: la posibilidad de probar referencias distintas mientras se conoce el trabajo culinario de varios establecimientos. Para los restaurantes, su presencia en una cita de este tipo también supone una vía para

mostrar platos pensados para el maridaje y para entrar en contacto con un público interesado en el vino y la cocina de proximidad.

El comité ha activado además la venta de entradas para la edición de 2026. La organización invita a los interesados a adquirir su boleto para acceder a una propuesta en la que el vino compartirá espacio con restaurantes de la región y con una selección de platos concebidos para acompañar la experiencia gastronómica del evento.