vinetur

La sala VIP del aeropuerto de Alicante incorpora catas semanales de vinos de la DOP Alicante

Cada semana participará una bodega para acercar el producto local a los viajeros antes del embarque

miércoles 7 de octubre de 2026



La Sala VIP Costa Blanca del Aeropuerto de Alicante-Elche Miguel Hernández ha incorporado desde este martes, 6 de octubre, un programa semanal de degustaciones de vinos de la Denominación de Origen Protegida Alicante. La iniciativa parte de la colaboración entre Esatur, empresa gestora de este espacio, y el Consejo Regulador de la DOP Vinos Alicante.

Las catas se celebrarán los martes al mediodía y contarán cada semana con una bodega invitada. El objetivo, según plantean ambas entidades, es acercar la producción vitivinícola de la provincia a los viajeros que pasan por la sala antes de embarcar y ofrecerles una propuesta vinculada al producto local.

Los usuarios de este espacio podrán probar los vinos y recibir información sobre sus variedades, los paisajes de origen y la trayectoria de las bodegas participantes. Desde la DOP Vinos Alicante señalan que la propuesta busca dar más presencia a sus referencias en un punto de paso con viajeros nacionales e internacionales, en un aeropuerto que funciona como una de las principales puertas de entrada y salida de la provincia.

Para el arranque del programa ya se han recibido referencias de BOCOPA, Rafa Cañizares, Francisco Gómez, Toneles Centenarios, Santa Catalina Mañán, Fuego Lento, Enrique Mendoza, Bodegas Alejandro, Sierra Salinas y Bodegas Monóvar. El calendario de participación se irá cerrando para las próximas semanas.

La previsión de los organizadores es ampliar la presencia de bodegas hasta cubrir la totalidad de la demarcación de la DOP Alicante. Con ese planteamiento, la sala VIP pasará a contar con una actividad fija de promoción del vino alicantino, con una rotación semanal de elaboradores.

La colaboración entre una sala de aeropuerto y una denominación de origen sitúa el vino como parte de la experiencia del viajero, en un espacio en el que el tiempo de espera permite un contacto directo con productos de la zona. En este caso, Esatur y el Consejo Regulador pretenden asociar la estancia en la sala con una muestra de la identidad gastronómica de la provincia y abrir una nueva vía de difusión para las bodegas alicantinas.