vinetur

Palma reunirá a 58 bodegas en la mayor muestra de vinos de Mallorca

El Raïm Wine Fest amplía su oferta con restaurantes, foodtrucks y cinco talleres de maridaje en Ses Voltes

viernes 9 de octubre de 2026



Palma acogerá el próximo 24 de octubre la tercera edición del Raïm Wine Fest, una cita impulsada por Vi de la Terra Mallorca que reunirá a 58 bodegas de distintos puntos de la isla y ampliará su parte gastronómica con restaurantes, foodtrucks y cinco talleres

de maridaje. La organización presenta el encuentro como la mayor muestra de vinos elaborados en Mallorca y como un espacio de contacto directo entre productores y público.

El festival se celebrará en el Parc de la Mar y, como novedad de esta edición, también ocupará el recinto de Ses Voltes. La apertura está prevista a las 12.00 y la programación se prolongará hasta la 1.00 de la madrugada. La entrada será gratuita, aunque el acceso estará sujeto al aforo del recinto. Para consumir vino habrá que comprar la copa oficial de vidrio, que costará 5 euros en los puntos de entrada, y cada consumición se venderá directamente en los estands de las bodegas, con precios a partir de 3 euros.

Las bodegas participantes serán 7103 Petit Celler, Amero, Ava Vi, Binigrau, Blanca Terra, Boc de l'Arxiduc, Bodega 65, Binivista, Conde de Suyrot, Bodega Ion, Oloron, Bodega Ribas, Son Antem, Son LJS, Bodegas Angel, José Luis Ferrer, Vidal Serra, Butxet, Can Feliu, Can Verdura, Can Xanet, Caseta Vella, Castell Miquel, Celler Sebastià Pastor, Dalt Turó, Es Verger, Gallinas y Focas, Finca Binibona, Can Axartell, Ses Rotes, Ses Talaioles, Vins s'Olivaret, Galmés i Ferrer, Jaume de Puntiró, Karretània, La Nave, Los Dos Caballeros, Macià Batle, Mesquida Mora, Microceller Son Crespí, Molí d'en Blanc, Mortitx, Oliver Moragues, Resident Wein, Santa Catarina, Socarel, Son Grau Gran, Son Juliana, Son Prim, Son Puig, Son Tortova, Son Vich, Tianna Negre, Vi Sa Cabana, Vi d'Auba, Vino de la Isla, Vins Ripoll y Vinum Pro Nobis.

Desde Blanca Terra, Joan Febrer considera que la cita permite explicar al consumidor el trabajo que hay detrás de cada botella y acercar los vinos mallorquines a la capital de la isla. A su juicio, ese contacto ayuda a que el público conozca mejor las bodegas, el territorio y el perfil propio de unas elaboraciones que, en palabras del productor, tienen una personalidad muy marcada.

Ainhoa Salinas, de Vins s'Olivaret, sostiene que el festival también sirve para dar visibilidad a proyectos más recientes. La bodeguera vincula esa presencia pública con la promoción del producto local y con la imagen conjunta de la indicación geográfica, en un momento en el que, a su entender, sigue siendo necesario animar al consumidor a probar y valorar el vino hecho en Mallorca.

La parte gastronómica volverá a tener peso en la jornada con la participación de restaurantes de Palma y una amplia presencia de propuestas móviles de comida. Con la colaboración de Restauració Mallorca CAEB, estarán Bodega Morey, La Infame, Nus Palma, Can Bibiloni, Terrae, Fornet de la Soca, Ninumá y Clandestí. A ellos se sumarán los foodtrucks Beewii, Can Company, Sa Comuna de Lloret, La Folloneta, Fifoneta, Foc Ardent, Formatges Sa Cabreta, Hoian, La Bacanal, Barra Lliure y Love Croquet.

Irene Martínez, chef y propietaria de Nus Palma, afirma que participar en el festival supone un motivo de orgullo y una ocasión para trabajar con producto de la tierra, aunque su restaurante no esté centrado en cocina mallorquina. La cocinera también pone el acento en la dimensión de la cita y en lo poco frecuente que resulta, a su juicio, reunir en Mallorca a un número tan alto de bodegas en un mismo recinto.

Octavio Caballero participará con Bodega Morey y Ben Trempat. El empresario señala que la presencia en el festival tiene un valor especial después de haber seguido las anteriores ediciones como asistente. En su opinión, la cita ofrece una vía directa para acompañar y promocionar el vino mallorquín más allá del trabajo habitual de sala y de restaurante.

La ampliación a Ses Voltes permitirá trasladar allí los talleres enogastronómicos, una de las actividades con más demanda. La carpa prevista en ese recinto albergará cinco sesiones de una hora entre las 12.00 y las 19.00, todas ellas centradas en el maridaje entre vinos de Vi de la Terra Mallorca, elaborados con variedades locales, y propuestas de restauración.

El primer taller, de 12.00 a 13.00, estará a cargo del sumiller Josep Juhé y del panadero Tomeu Arbona. De 13.00 a 14.00 será el turno del sumiller Josep Avellà junto a Nus Palma. Tras una pausa, de 15.00 a 16.00, el sumiller Gabi Lucas y la chef Ariadna Salvador, de Ninumá, ofrecerán una sesión dedicada a los postres. De 17.00 a 18.00 participarán el sumiller Toni Fernández y el restaurante Terrae. El cierre, de 18.00 a 19.00, corresponderá al sumiller Jaume Fàbregues con un maridaje junto a las tapas de Molinot.

Cada taller tendrá 45 plazas y las entradas podrán adquirirse a través de la plataforma Ticket Ib por 20 euros. Cuando terminen esas sesiones, a partir de las 19.30, la programación continuará con una propuesta de coctelería firmada por Brass Club.

La organización también ha informado de que la copa oficial estrenará una nueva serigrafía en color burdeos, vinculada a la imagen de Vi de la Terra Mallorca. El festival cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Palma, la Conselleria de Agricultura, Pesca y Medio Natural del Govern balear y el Departamento de Promoción Económica y Desarrollo Local del Consell de Mallorca, además de la colaboración de Iberia Express, Restauració Mallorca CAEB, Lo Music, Indianes y Vetes, HM Hotels y Beatrice Balloons.