vinetur

OFF Madrid reunirá en la capital 56 bodegas con más de 300 vinos

La cita apuesta por referencias poco habituales desde espumosos ingleses hasta manzanillas andaluzas

miércoles 14 de octubre de 2026



La organización de OFF Madrid 2026 ha anunciado este miércoles, 14 de octubre, que la cita se celebrará el próximo 9 de noviembre en Espacio Jorge Juan, en Madrid, con la participación de 56 bodegas nacionales e internacionales y más de 300 vinos. La jornada está prevista entre las 10:00 y las 18:00.

Según trasladan los promotores, el encuentro reunirá proyectos de procedencias y estilos muy distintos, con la idea de acercar al público referencias menos conocidas junto a nombres consolidados. El avance difundido por la organización incluye seis bodegas que sirven para definir el perfil de la edición: un productor de espumosos ingleses, una firma de las Azores, una histórica casa alemana centrada en el riesling seco, una bodega valenciana que ha recuperado tinajas y variedades antiguas, un proyecto ecológico de Formentera y una de las casas clásicas de Sanlúcar de Barrameda.

Entre las participantes figura Henners Vineyard, bodega situada en East Sussex, en el sur de Inglaterra. La organización la incorpora como ejemplo del peso que han ido tomando los espumosos ingleses fuera de su mercado de origen. En su propuesta aparecen versiones brut, rosé y blanc de blancs, una gama con la que el certamen quiere abrir la puerta a estilos que no suelen ocupar el centro de las catas más convencionales en España.

También estará Adega do Vulcão, proyecto asentado en las islas portuguesas de Faial y Pico, en las Azores. Los organizadores subrayan que sus vinos nacen en viñedos marcados por arenas volcánicas, antiguas coladas de lava y la influencia del Atlántico. Entre las variedades citadas figuran Arinto dos Açores, Verdelho y Terrantez do Pico, asociadas a una viticultura muy ligada al terreno insular.

La representación alemana del adelanto recae en Dr. Bürklin-Wolf, bodega de Wachenheim, en el Palatinado, con trayectoria familiar desde 1597. OFF Madrid 2026 la presenta como una referencia para quienes quieran conocer el riesling seco desde una lectura centrada en el viñedo. La inclusión de esta casa apunta a un programa en el que no solo habrá vinos de zonas minoritarias, sino también productores con larga historia y perfiles muy definidos.

En el apartado español, uno de los nombres incluidos es Celler del Roure, de Moixent, en Valencia. La organización recuerda que su responsable, Pablo Calatayud, recuperó una antigua bodega subterránea y 97 tinajas de barro, además de variedades como Mandó y Arcos. De ese trabajo salen los Vins Antics, una línea que conecta técnicas históricas con el mercado actual y que ha dado visibilidad a uvas de implantación

mucho más reducida que otras variedades mediterráneas.

La selección también incorpora a Bodega Terramoll, situada en La Mola, en Formentera. Según los datos facilitados por la organización, la finca cuenta con 14 hectáreas de viñedo ecológico sobre suelos calizos y bajo influencia marina. Su presencia amplía el foco insular de la cita y lleva a Madrid blancos, rosados y tintos nacidos en una isla que suele asociarse antes al turismo que a la producción de vino.

El sexto nombre adelantado es Bodegas Barbadillo, fundada en 1821 en Sanlúcar de Barrameda. La bodega acudirá con manzanillas, vinos de Jerez y otras elaboraciones gaditanas. Con esta incorporación, OFF Madrid 2026 incluye una tipología muy arraigada en el vino español y, al mismo tiempo, separada de los esquemas más simples que reducen la oferta a blancos y tintos.

La combinación de estas seis bodegas deja ver una programación que recorrerá zonas atlánticas, mediterráneas y continentales, con métodos y estilos distintos. Habrá espumosos, vinos de suelos volcánicos, rieslings secos, elaboraciones en tinaja y generosos andaluces. Para el visitante, ese formato permite comparar en un solo día proyectos muy alejados entre sí en origen, clima, variedades y forma de elaboración.

La organización mantiene a la venta una entrada general por 25€ y una entrada Pro por 20€, esta última vinculada a lectores de Vini SL. Con ese esquema, OFF Madrid 2026 llegará a Madrid el próximo 9 de noviembre con una oferta concentrada en una sola jornada y con un planteamiento apoyado en la diversidad de procedencias y estilos.