vinetur

La Feria del Vino y el Mar impulsa su proyección internacional con Portugal como protagonista

La cita gana peso profesional con catas, clases magistrales y encuentros entre bodegas, distribuidores e instituciones

lunes 26 de octubre de 2026



La Feria del Vino y el Mar abrió este lunes, 26 de octubre, su quinta edición con una agenda centrada en ampliar su presencia internacional y reforzar su perfil profesional. La cita, promovida por el Grupo Azahara de Comunicaciones, arrancó con catas de vinos de la Región de Lisboa y con una clase magistral del enólogo Santi Jordi, dentro de un programa que reúne vino, degustaciones y actividades orientadas al intercambio entre asistentes del sector.

La presencia portuguesa ocupa una parte central en esta primera jornada. La organización informa de que el programa incluye catas y degustaciones vinculadas a cinco municipios de la Región de Lisboa, además de la participación de representantes institucionales y empresariales de Portugal. Con ello, la feria amplía su relación con el ámbito atlántico y da más peso a la conexión entre productores, empresas e instituciones de ambos países.

Esa línea internacional se combina con una orientación profesional más marcada. Más allá del componente abierto al público, la feria busca favorecer el aprendizaje y los contactos entre participantes mediante formatos como las catas comentadas, las clases magistrales y los encuentros ligados a la gastronomía. En este tipo de citas, la combinación de producto, formación y relación comercial suele ser una de las bases para atraer a bodegas, distribuidores, hostelería y entidades públicas, y VIMAR insiste en esa doble vertiente.

Varios especialistas participantes la definieron, en palabras difundidas por la organización, como una feria “muy bien organizada, con profesionales y estupendas condiciones para disfrutar, aprender y hacer contactos”. Esa valoración encaja con el planteamiento de una edición que quiere dar más recorrido a la actividad profesional sin dejar a un lado la parte divulgativa y gastronómica.

La agenda continuará este martes, 27 de octubre, con una segunda jornada que sumará charlas, nuevas catas y showcookings. La organización avanza que el programa pondrá el foco en la inclusión, la formación y las propuestas gastronómicas de ambas orillas del Guadiana, en una combinación que pretende unir conocimiento técnico, cocina en directo y producto vinculado al vino y al mar.

Con este esquema, VIMAR 2026 consolida una fórmula basada en el cruce entre promoción vitivinícola, degustación y relaciones profesionales. La incorporación de vinos de la Región de Lisboa y de una representación portuguesa amplia refuerza esa línea y amplía el alcance de una feria que, en esta edición, pone el acento en la cooperación transfronteriza y en la apertura a nuevos públicos del sector.