vinetur

Alicante activa la segunda ruta de taberneros con 42 locales en torno al vino DOP Alicante

La iniciativa lleva tapas inspiradas en antiguas tabernas de la huerta alicantina a bares de varios barrios

martes 17 de noviembre de 2026



Alicante ha puesto en marcha desde este lunes, 16 de noviembre, la segunda Ruta de Taberneros con DOP Alicante, una iniciativa del Consejo Regulador de la DOP Alicante y del Patronato Municipal de Turismo de Alicante que reúne vino, gastronomía, turismo e historia de la ciudad. La propuesta durará un mes y contará con 42 establecimientos de distintos barrios, que servirán tapas maridadas con vinos de la denominación de origen protegida a un precio único de 5 euros.

La ruta toma como referencia los nombres de antiguas tabernas de los siglos XVI y XVII y la tradición vitícola de la Horta alicantina. Con esa base, bares y restaurantes ofrecerán degustaciones pensadas para vincular el producto local con el patrimonio de la ciudad. La fórmula busca llevar el vino con DOP Alicante a un formato accesible para el público y, al mismo tiempo, reforzar la relación entre la hostelería y la historia del entorno urbano.

Además de probar las propuestas, el público podrá votar su tapa favorita a través de redes sociales. La organización ha previsto también un premio especial del jurado, que se reunirá en enero para valorar la calidad de la tapa y del maridaje. De este modo, la ruta combinará el voto popular con una valoración profesional.

En la presentación de la iniciativa participaron la concejala de Turismo de Alicante, Ana Poquet, y representantes de la DOP Alicante. Tanto el Ayuntamiento como el consejo regulador subrayaron el aumento de locales participantes respecto a la primera edición y la respuesta que tuvo la ruta en 2025. “Esperamos aumentar el interés hacia el programa y que vaya calando el valor patrimonial del vino en la ciudad”, afirmó Poquet.

Uno de los ejemplos mostrados durante el acto fue el de Santa Bar, que participa con dos establecimientos y dos tapas distintas. En su local del centro presenta Pascual de Bonanza, una propuesta inspirada en una de las familias propietarias de la Torre Bonanza y de su finca señorial en el Pago de la Condomina, una zona vinculada a la presencia del viñedo. La tapa parte de la coca tonyna, una elaboración tradicional de Alicante.

Para su establecimiento de Santa Faz, Santa Bar ha creado la tapa Rejas, en alusión a otra casa señorial histórica con viñedo y bodega en la huerta alicantina. En este caso, el local traslada esa referencia a una croqueta de jamón. Con estas dos propuestas, el

negocio se suma a la idea central de la ruta, que consiste en convertir referencias históricas del vino en bocados pensados para el consumo en barra.

La primera edición dejó ya un precedente para esta cita. El jurado premió entonces a la barra Insensato por su tapa Las Torres, maridada con un tinto de monastrell. Ese antecedente sirve ahora como punto de partida para una nueva convocatoria con más participantes y con el mismo esquema de unión entre cocina, vino y memoria local.

La iniciativa se apoya en un formato sencillo: tapa y copa a precio cerrado, recorrido por varios barrios y participación del público. Ese planteamiento se ha ido abriendo paso en muchas ciudades como una herramienta útil para acercar los vinos de proximidad a nuevos consumidores y para generar movimiento en la hostelería fuera de grandes campañas estacionales. En el caso de Alicante, la ruta añade además un componente histórico al vincular cada propuesta con antiguas tabernas, fincas y enclaves de la huerta.

Durante este mes, la segunda Ruta de Taberneros con DOP Alicante convertirá esa relación entre vino y ciudad en una oferta repartida por 42 locales, con la monastrell y otras referencias de la denominación presentes en la mesa y en la barra. La organización mantiene así una línea de trabajo que busca poner en valor el patrimonio vitivinícola alicantino a través de la restauración y del enoturismo urbano.