vinetur

OIVE impulsa el vino español en Corea del Sur con una guía de maridaje

La interprofesional reunió a más de 200 profesionales del canal HORECA para acercar sus vinos a la hostelería coreana

jueves 19 de noviembre de 2026



La Interprofesional del Vino de España (OIVE) reunió a más de 200 profesionales del canal HORECA en cuatro encuentros celebrados entre el pasado 10 y el 12 de noviembre en Seúl y Busan, en Corea del Sur. La organización sitúa esta iniciativa

dentro de su programa de promoción exterior y la orienta a reforzar el conocimiento de los vinos españoles entre responsables de restauración, hostelería y sumillería del mercado coreano.

Las sesiones se celebraron el pasado 10 y 11 de noviembre en el hotel Novotel Ambassador de Seúl y el 12 de noviembre en el Park Hyatt de Busan. OIVE informó de que los encuentros estuvieron dirigidos por In Soon Lee, fundadora y directora de Wine Lab, con más de 25 años de experiencia como formadora, divulgadora y escritora especializada en vino en Corea del Sur.

Durante estas jornadas, la interprofesional presentó la Guía de Maridaje de Vinos de España y Gastronomía Coreana. La publicación se ha concebido como una herramienta de trabajo para profesionales de la restauración y la sumillería, con propuestas de combinación entre vinos españoles y platos, ingredientes y elaboraciones habituales de la cocina coreana.

Según OIVE, la guía busca mostrar la variedad de estilos, uvas y territorios vitivinícolas de España a partir de una referencia cercana para el consumidor local: su propia gastronomía. La organización considera que esta vía puede facilitar la entrada de los vinos españoles en cartas, recomendaciones de sala y establecimientos especializados, donde la prescripción del profesional tiene un peso directo en la elección del cliente.

La interprofesional enmarca esta actuación en su estrategia de internacionalización del sector vitivinícola español. En su valoración del mercado surcoreano, OIVE señala que el canal HORECA ocupa un lugar central como espacio de conocimiento del vino y como punto de influencia sobre el consumo, ya que es ahí donde muchos compradores prueban nuevas referencias, reciben orientación de sumilleres y asocian cada etiqueta a una experiencia gastronómica concreta.

La elección de Corea del Sur responde, según la entidad, al interés que presenta este mercado para los vinos españoles. La organización sostiene que adaptar la promoción a las particularidades gastronómicas y culturales del país permite acercar mejor el producto a los profesionales locales y favorecer una presencia más estable en restaurantes y negocios de hostelería.

Además de la promoción comercial, este tipo de acciones tiene un componente formativo. La guía de maridaje pretende ofrecer criterios prácticos para el servicio y la recomendación del vino, una cuestión de peso en mercados donde la cocina local cuenta con perfiles de sabor muy marcados y exige afinidad entre el plato y la bebida. En ese terreno, OIVE plantea que la diversidad del viñedo español puede dar respuesta a preparaciones y estilos de cocina muy distintos.

Las jornadas de Seúl y Busan forman parte del programa de promoción de OIVE incluido en la Intervención Sectorial Vitivinícola, conocida como OCM, y cuentan con cofinanciación de la Unión Europea. La Interprofesional del Vino de España es una organización sin ánimo de lucro que agrupa a entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español.