vinetur

CMB & Verema Experience

Cuando el vino se convierte en un encuentro de culturas, territorios y descubrimientos

martes 24 de noviembre de 2026

ESCRITO POR V. DAVID VALENTÍN GÓMEZ



CMB & VEREMA Experience: cuando el vino se convierte en un encuentro de culturas, territorios y descubrimientos

Una jornada en Madrid como embajador de **WinesOf**, descubriendo vinos de diferentes países y regiones españolas y recordando por qué la diversidad es una de las mayores riquezas del mundo vitivinícola.

Hay vinos que descubres. Y hay vinos que te descubren un mundo

Hay algo que me sigue fascinando del mundo del vino: por mucho que leas, estudies, investigues o pruebes, siempre aparece una botella, una variedad o un territorio capaz de despertar tu curiosidad y recordarte todo lo que todavía queda por conocer.

Esa es precisamente una de las razones por las que disfruto tanto participando en encuentros vitivinícolas.

El pasado 23 de noviembre tuve la oportunidad de asistir, como embajador de WinesOf, a la primera edición de la **CMB & VEREMA Experience**, celebrada en Madrid. Una jornada que me permitió acercarme a vinos de diferentes países, descubrir propuestas de distintas zonas de España y, sobre todo, seguir alimentando esa inquietud por conocer y divulgar la cultura del vino.

Me encontré con un evento muy bien organizado, en el que convivían peculiaridades, novedades y elaboraciones de gran calidad. Una diversidad que, para quienes sentimos pasión por este sector, representa una oportunidad extraordinaria de aprendizaje.

Porque el vino no deja de sorprenderme. Y, precisamente, esa capacidad de sorprender es una de las cosas que más me gusta compartir.

Un encuentro que une dos grandes nombres del mundo del vino

La CMB & VEREMA Experience nace de la colaboración entre dos organizaciones con una importante trayectoria en el sector: el **Concours Mondial de Bruxelles (CMB)** y **Verema**.

La iniciativa tiene un planteamiento interesante: ir más allá del reconocimiento obtenido en un concurso y ofrecer a las bodegas premiadas una plataforma para presentar sus vinos, generar contactos profesionales y encontrar nuevas oportunidades comerciales.

El Concours Mondial de Bruxelles es un certamen internacional que reúne cada año vinos de numerosos países y los somete a evaluaciones mediante catas a ciegas realizadas por jurados internacionales formados por profesionales, sumilleres,

periodistas y especialistas del sector.

Por su parte, Verema lleva más de 25 años construyendo una comunidad alrededor del vino y la gastronomía, acercando bodegas, profesionales y aficionados mediante experiencias, encuentros y actividades divulgativas.

La unión de ambas entidades da sentido a esta nueva propuesta.

No se trata únicamente de reunir vinos premiados en un mismo espacio. Se trata de facilitar que ese reconocimiento tenga continuidad, que las bodegas puedan contar sus proyectos y que sus vinos encuentren nuevas vías para llegar al mercado.

Y creo que esa es una cuestión fundamental para el futuro del sector: conseguir que la calidad no se quede solamente en una medalla, sino que se traduzca también en conocimiento, visibilidad y oportunidades.

La diversidad: uno de los grandes atractivos del encuentro

Si tuviera que destacar algo de mi experiencia en esta jornada, sería la diversidad de propuestas que pude encontrar.

Vinos procedentes de diferentes países y de distintas zonas vitivinícolas españolas, elaboraciones con personalidades propias, novedades y referencias que demostraban que el mundo del vino está lejos de ser algo uniforme.

Cada territorio tiene una historia que contar.

Detrás de una botella encontramos condiciones climáticas, suelos, variedades, decisiones de viticultura, formas de elaboración y personas que interpretan su entorno de una manera determinada.

Y eso es lo que convierte al vino en algo tan interesante.

No todos los vinos tienen que responder al mismo perfil, ni todas las bodegas tienen que perseguir una misma identidad comercial. Precisamente, parte de su riqueza está en esa capacidad de ofrecer diferentes caminos para entender y disfrutar el vino.

Durante el encuentro pude apreciar esa variedad de enfoques: propuestas que llamaban la atención por sus particularidades, vinos que representaban novedades y elaboraciones de una calidad que invitaba a detenerse y prestar atención.

Para mí, descubrir estas diferencias es mucho más interesante que buscar constantemente vinos que se parezcan entre sí.

Porque cuando ampliamos nuestra mirada, también ampliamos nuestra capacidad para comprender el sector.

España: muchos territorios, muchas identidades y una riqueza por descubrir

Uno de los aspectos que más me interesa de este tipo de encuentros es comprobar la diversidad que existe dentro del propio viñedo español.

A menudo hablamos del vino español utilizando nombres de denominaciones de origen muy reconocidas. Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Priorat, Rueda o Cava forman parte del imaginario de muchos consumidores.

Sin embargo, España tiene muchísimo más que ofrecer.

Existen territorios, variedades, proyectos y elaboraciones que merecen una mayor atención. Algunas propuestas mantienen tradiciones profundamente arraigadas; otras exploran nuevos caminos sin perder la conexión con su origen.

Y creo que debemos seguir trabajando para que esa riqueza llegue a más personas.

Como divulgador y sumiller por pasión, me interesa especialmente encontrarme con vinos que me permitan contar algo diferente. No necesariamente porque sean los más conocidos o los que tienen mayor presencia comercial, sino porque detrás de ellos existe una historia, una identidad o una forma particular de interpretar el territorio.

Una denominación de origen no debería ser solamente un nombre en una etiqueta. Debería ser una puerta de entrada al conocimiento de una zona, de sus variedades y de las personas que trabajan para mantener viva su identidad vitivinícola.

Por eso considero tan importantes estos encuentros: permiten descubrir, comparar, preguntar y, sobre todo, seguir aprendiendo.

Más allá de una medalla: el trabajo que hay detrás de cada botella

Hay otra reflexión que me llevo de esta experiencia.

Cuando hablamos de vinos premiados, solemos centrar la atención en las medallas, las puntuaciones y los reconocimientos. Son elementos que pueden ayudar a generar confianza y abrir puertas comerciales.

Pero detrás de cada reconocimiento hay algo mucho más importante: el trabajo de una bodega.

Hay decisiones tomadas en el viñedo, conocimiento acumulado, inversiones, riesgos, dificultades y personas que dedican buena parte de su vida a sacar adelante un proyecto.

Una medalla puede llamar nuestra atención sobre un vino. Sin embargo, conocer su procedencia, entender su elaboración y descubrir qué pretende transmitir la bodega es lo que nos permite construir una relación más profunda con él.

Por eso me parece acertado que la CMB & VEREMA Experience plantee el reconocimiento como un punto de partida y no como un destino final.

El verdadero reto de una bodega no termina cuando recibe un premio. Empieza también cuando debe conseguir que ese reconocimiento se traduzca en confianza, distribución, presencia comercial y consumidores que quieran volver a comprar su vino.

Y ahí es donde encuentros profesionales como este pueden aportar un valor importante.

El valor de compartir conocimiento

Hay algo que considero imprescindible cuando participo en una actividad relacionada con el vino: no limitarme a probar.

Probar un vino puede ser un placer. Pero intentar comprenderlo, conocer su procedencia, descubrir qué lo hace diferente y encontrar la manera de explicarlo es otra experiencia.

Me gusta pensar que cada encuentro de este tipo me deja nuevas preguntas.

¿Qué hace especial a este territorio? ¿Por qué se ha elegido esta variedad? ¿Qué busca transmitir la bodega? ¿Qué lugar podría ocupar este vino en una carta de restaurante? ¿A qué consumidor podría interesarle?

Son preguntas que conectan distintas dimensiones del sector: la viticultura, la elaboración, la sumillería, la hostelería y la comercialización.

Y precisamente ahí encuentro una de las mayores riquezas de mi trayectoria profesional.

Mi experiencia como comercial y camarero me ha enseñado que un vino no se entiende únicamente desde la copa. También hay que comprender dónde se va a vender, quién lo va a recomendar, con qué gastronomía puede acompañarse y qué espera encontrar el cliente.

Como futuro formador, además, cada descubrimiento representa una oportunidad para seguir construyendo conocimiento y aprender a transmitirlo.

Porque saber de vino es importante, pero saber comunicarlo de manera comprensible también lo es.

No todos los consumidores necesitan conocer los mismos detalles técnicos. A veces, una buena explicación sobre el origen de una variedad o la personalidad de un territorio puede despertar mucho más interés que una descripción cargada de tecnicismos.

Ese es uno de los grandes retos de la divulgación: acercar el conocimiento sin perder profundidad.

WinesOf: seguir construyendo puentes alrededor del vino

Asistir a esta jornada como embajador de WinesOf también me permitió participar en un encuentro que encaja con una idea que considero esencial: el vino necesita espacios donde pueda mostrarse, compartirse y descubrirse.

La divulgación no consiste solamente en hablar de grandes vinos o de denominaciones reconocidas.

También consiste en dar visibilidad a proyectos, acercar territorios, despertar curiosidad y ayudar a que más personas encuentren su propio camino dentro de la cultura vitivinícola.

Creo que plataformas como WinesOf pueden contribuir a esa labor, conectando información, conocimiento y experiencias alrededor del vino.

Porque cuanto más conocemos, más herramientas tenemos para valorar lo que encontramos en una botella.

Y cuanto mejor sabemos comunicarlo, más fácil resulta transmitir esa pasión a otras personas.

Me quedo con la satisfacción de haber participado en una jornada bien organizada, con propuestas muy diversas y con vinos que demostraban que todavía tenemos muchísimo por descubrir.

El vino siempre deja algo por aprender

Después de una jornada como la CMB & VEREMA Experience, vuelvo a una idea que me acompaña desde hace tiempo: en el mundo del vino nunca se termina de aprender.

Puedes tener años de experiencia, conocer muchas denominaciones, haber recorrido bodegas y haber probado cientos de referencias. Pero siempre aparece una nueva elaboración, un territorio desconocido o una variedad que te invita a investigar.

Y creo que debemos conservar esa curiosidad.

No quiero entender el vino como un catálogo de nombres, puntuaciones y etiquetas. Me interesa entenderlo como una expresión de territorios, culturas, personas y formas de trabajar.

Por eso disfruto tanto de estos encuentros. Porque me permiten seguir descubriendo, contrastar conocimientos y encontrar nuevas historias que merecen ser contadas.

Me llevo de esta primera CMB & VEREMA Experience una jornada de descubrimiento, diversidad y calidad. Pero, sobre todo, me llevo algo que considero todavía más importante: nuevas razones para seguir aprendiendo y compartiendo mi pasión por el vino.

Porque cada botella tiene algo que contar. El verdadero reto está en saber escucharla y encontrar la manera de transmitir su historia.

Y ahora me gustaría conocer vuestra opinión:

¿Creéis que el futuro de la cultura del vino pasa también por dar mayor visibilidad a los pequeños territorios, las variedades menos conocidas y los proyectos que ofrecen propuestas diferentes?

Os leo.

Una experiencia vivida como embajador de WinesOf, con la pasión de quien disfruta descubriendo el vino y la inquietud de quien quiere seguir compartiéndolo.

Referencia: "Aquí"