vinetur

Iberovinac 2025 concluye con éxito en Almendralejo, consolidando su relevancia en el sector vitivinícola y oleícola

El 'Vinito Emprendedor' cerró Iberovinac 2025 con un homenaje a la tradición y el sabor de la comarca

jueves 27 de marzo de 2025



La 24ª edición de Iberovinac, el Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura, concluyó su tercera jornada el 27 de marzo de 2025 en Almendralejo, consolidándose como un evento esencial para el sector vitivinícola y oleícola de la región. Este encuentro reunió a bodegas, cooperativas y almazaras que presentaron sus productos a profesionales y visitantes, reafirmando su importancia en el ámbito nacional.

Iberovinac 2025 introdujo novedades que enriquecieron la experiencia de los asistentes. Cada día tuvo un enfoque temático: el 25 de marzo se centró en la hostelería, el 26 en la viticultura y el vino, y el 27 en la aceituna de mesa y los aceites. Las principales Denominaciones de Origen Protegidas de la región participaron, mostrando productos como quesos, jamón y carne de cordero de La Serena. Durante la última jornada, se celebró una mesa de intercambio que puso de relieve a Extremadura como un referente en el sector agrario, promoviendo su posición como la segunda mayor productora de uva del país.

En esta mesa, la Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología (FUNDECYT), el Centro de Investigación de la Universidad de Córdoba y el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX) discutieron los problemas que sufre el sector y las oportunidades de crecimiento desde el abastecimiento. Se abordaron temas como la bioeconomía circular, la nutrición, los bioplásticos y los biofertilizantes, confirmando que Iberovinac sigue siendo un referente en la actualización del sector.

Iberovinac 2025 reafirmó su papel como un evento clave para el futuro del sector, apoyando a productores y empresas que impulsan el crecimiento y la internacionalización de los productos de Extremadura. José María Ramírez, alcalde de Almendralejo, subrayó la buena aceptación del público, consolidando la feria como un referente en el sector primario a nivel nacional. La oferta de actividades incluyó catas y talleres, y contó con la presencia de Daniel Expósito, director técnico de Bodegas Dominio de la Vega, quien presentó el cava de Requena, uno de los eventos más importantes de la feria.

También participó Diego Morcillo, premiado como Mejor Enólogo Europeo 2024, quien elogió los productos D.O. de la comarca de Tierra de Barros por su suave sabor, atribuido al excelente clima de la provincia. La 24ª edición de Iberovinac cerró con el

“Vinito Emprendedor”, un encuentro organizado por la Coordinadora Empresarial de Almendralejo (CEAL), que puso en valor la tradición y el sabor del vino, el aceite y la aceituna de la comarca. Myriam Lázaro, presidenta de CEAL, resaltó la labor de Iberovinac como un escaparate ideal para empresarios del sector primario de Almendralejo.

La feria no solo se consolidó como una plataforma de negocios, sino también como un espacio de aprendizaje y colaboración para los profesionales del sector. La tercera jornada de Iberovinac 2025 celebró la tradición de la región y miró al futuro con innovaciones que continúan posicionando a Extremadura como un referente internacional en la producción de vino, aceite de oliva y aceitunas. Antonio Ortiz, presidente del comité de Iberovinac, señaló que el marco de mejora sigue siendo amplio, y se espera que la 25ª edición de Iberovinac traiga nuevas sorpresas.