vinetur

Madrid acoge en 2026 el primer festival dedicado a bebidas sin alcohol ante el auge del consumo NoLo en España

El NOLO Fest reunirá a productores, expertos y público para impulsar alternativas saludables y responsables en el sector bebidas

miércoles 17 de diciembre de 2025



El próximo 19 de febrero se celebrará en Madrid la primera edición del NOLO Fest, un evento dedicado en exclusiva a las bebidas con bajo o nulo contenido alcohólico. La cita tendrá lugar en un momento en el que el interés por este tipo de productos crece entre los consumidores españoles, impulsado por la preocupación por la salud, el bienestar y la responsabilidad social.

El NOLO Fest Madrid 2026 reunirá una amplia variedad de bebidas como vinos parcialmente o totalmente desalcoholizados, cervezas 0,0, kombuchas, tés fermentados, destilados sin alcohol y cócteles conocidos como mocktails. El objetivo principal del evento es dar a conocer la oferta actual de estas bebidas y mostrar que es posible disfrutar de alternativas sin alcohol sin renunciar al sabor ni a la experiencia.

Durante la jornada se organizarán talleres sensoriales para aprender a identificar matices y aromas en las bebidas NoLo. También habrá sesiones de maridaje gastronómico donde se propondrán combinaciones entre platos y diferentes tipos de bebidas sin alcohol. Los asistentes podrán participar en sesiones prácticas para preparar mocktails y recorrer un túnel de degustación con vinos y cervezas NoLo.

Entre las empresas participantes figuran Familia Torres y Grupo Matarromera, dos bodegas españolas que han apostado por la innovación en el sector de los vinos desalcoholizados. También estará presente The Blue Dolphin Store, una tienda online especializada en bebidas NoLo que opera en España. El evento contará con la presencia de sumilleres, comunicadores especializados, influencers y consumidores interesados en conocer las novedades del sector.

La organización del NOLO Fest responde a una demanda cada vez mayor de opciones sin alcohol que mantengan la calidad y el sabor. Según datos recientes del sector, el consumo de bebidas NoLo ha aumentado en los últimos años tanto en España como en otros países europeos. Los organizadores esperan que esta cita sirva para impulsar el conocimiento sobre estas alternativas y fomentar su presencia en restaurantes, bares y tiendas especializadas.

El evento está dirigido tanto a profesionales del sector como al público general. Las actividades programadas buscan informar sobre los procesos de elaboración, las diferencias entre los distintos tipos de bebidas NoLo y las tendencias actuales en

consumo responsable. Además, se pondrá especial atención a la innovación tecnológica aplicada a la producción de vinos y cervezas sin alcohol.

El NOLO Fest Madrid 2026 pretende convertirse en un punto de encuentro para quienes buscan nuevas experiencias gastronómicas y desean conocer más sobre las opciones disponibles en el mercado español. La cita del 19 de febrero reunirá a productores, distribuidores y consumidores con el fin de promover hábitos más saludables y responsables relacionados con el consumo de bebidas.