vinetur

Wine Paris 2026 ofrecerá más de 180 actividades y un bar de 40 metros con 20 mixólogos internacionales

El evento en París reunirá a expertos, productores y marcas para explorar tendencias, innovación y el auge de las bebidas sin alcohol

miércoles 21 de enero de 2026



Wine Paris celebrará una nueva edición del 9 al 11 de febrero de 2026 en la capital francesa. El evento, organizado por Vinexposium, reunirá a profesionales del sector del vino y las bebidas espirituosas en un entorno que busca impulsar el conocimiento, el desarrollo y la conexión entre los distintos actores de la industria. La cita contará con un programa renovado que abarca todos los segmentos del mercado, desde bebidas alcohólicas hasta alternativas sin alcohol.

La Academia de Wine Paris presentará este año más de 180 actividades, entre ellas 50 catas magistrales y 20 conferencias. El objetivo es ofrecer a los asistentes herramientas para comprender los problemas actuales del sector y anticipar los cambios futuros. El programa incluye talleres interactivos de degustación, mesas redondas, encuentros comerciales y sesiones formativas dirigidas por expertos, sumilleres, productores y especialistas en sabores.

Una de las novedades será la introducción de los Be No Talks, un espacio dedicado al análisis del mercado de bebidas sin alcohol. Estas sesiones de 45 minutos combinarán análisis de mercado, experiencias prácticas y debates con especialistas y marcas innovadoras. Se abordarán temas como la evolución del consumo, las estrategias empresariales y el papel de las bebidas sin alcohol en la restauración gastronómica.

El programa también incorpora actividades centradas en el maridaje bajo el lema “Pairing Perfection”. Las catas magistrales irán más allá del clásico binomio comida-vino para analizar la armonía entre productos, usos y culturas. Entre las propuestas figuran experiencias como el “Battle of the Mixologists”, maridajes de cócteles, sesiones dedicadas al cognac y su combinación con alimentos, así como nuevas fronteras en el maridaje como la unión entre quesos y sake o destilados de agave con cocina mexicana.

En el área Be Spirits Stage se celebrarán talleres prácticos sobre mixología, técnicas de coctelería y tendencias internacionales. Participarán expertos reconocidos que compartirán conocimientos sobre destilación, envejecimiento en barrica o tradiciones japonesas. Además, se analizarán tendencias mundiales con la intervención de medios especializados y se ofrecerán catas centradas en la combinación de alimentos con bebidas espirituosas.

El Infinite Bar ocupará un lugar central dentro del espacio Be Spirits. Con una barra de 40 metros atendida por 20 mixólogos procedentes de bares parisinos conocidos internacionalmente, este espacio permitirá observar en directo la preparación de cócteles y conocer nuevas técnicas e ingredientes. El objetivo es mostrar las tendencias que influirán en las cartas de bebidas en los próximos años.

Wine Paris también pondrá el foco en cuestiones comerciales y políticas públicas mediante conferencias sobre acuerdos internacionales, aranceles y regulaciones. Entre las sesiones previstas se encuentran debates sobre el acuerdo UE-Mercosur, oportunidades económicas en India tras nuevos tratados comerciales y el impacto de los aranceles estadounidenses en el comercio internacional de bebidas espirituosas.

Los visitantes podrán acceder a zonas específicas para degustaciones libres antes de reunirse con los productores. Estas áreas permitirán probar vinos franceses e internacionales, así como una selección de etiquetas sin alcohol elaborada junto a Meininger’s International. Las degustaciones estarán repartidas por diferentes pabellones: Hall 7.1 para vinos franceses e internacionales; Hall 7.3 para vinos del Loira; Hall 2.1 para más de 250 referencias sin alcohol.

Durante los días del evento se celebrarán catas especiales organizadas por entidades reconocidas. El lunes 9 y martes 10 de febrero se podrán probar más de 100 vinos presentados por la Union des Grands Crus de Bordeaux correspondientes a las añadas 2023 y 2019. El miércoles 11 de febrero Gambero Rosso ofrecerá su cata Tre Bicchieri con vinos seleccionados por su guía Vini d’Italia 2026.

El área Wine Tech Perspectives estará dedicada a la innovación tecnológica y digitalización en el sector vitivinícola. Se presentarán soluciones prácticas relacionadas con inteligencia artificial, nuevos modelos empresariales o neuromarketing aplicados al vino. Este espacio busca reunir a empresas emergentes y profesionales interesados en conocer cómo la tecnología está transformando la industria.

Por último, Wine Paris invita a prolongar la experiencia fuera del recinto ferial mediante su guía OFF, que este año incluye más de 140 establecimientos parisinos seleccionados por su propuesta singular en vinos y espirituosos. Restaurantes, bares de vinos, coctelerías y tiendas especializadas forman parte de esta selección elaborada por un

comité independiente.

La información completa sobre el programa académico está disponible en la web oficial del evento junto a otros recursos informativos para profesionales interesados en asistir o participar en Wine Paris 2026.