vinetur

El Amsterdam Wine Festival 2026 pone el foco en los vinos del hemisferio sur

Más de 300 referencias de Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda protagonizan la cita en la Kromhouthal

jueves 19 de febrero de 2026



El Amsterdam Wine Festival celebrará una nueva edición del 26 al 29 de marzo de 2026 en la Kromhouthal, un espacio industrial situado en el norte de la ciudad. El evento reunirá a aficionados y profesionales del vino en un ambiente pensado para el aprendizaje y el disfrute. Este año, la organización ha puesto en marcha una promoción de entradas de grupo, que permite adquirir cinco pases al precio de cuatro. Esta iniciativa busca facilitar la asistencia de grupos de amigos, compañeros de trabajo o colectivos interesados en compartir la experiencia.

El festival ha abierto también las inscripciones para sus masterclasses, que se impartirán en sesiones breves y prácticas. Estas clases están dirigidas tanto a quienes se inician en el mundo del vino como a quienes desean profundizar en sus conocimientos. Los participantes podrán aprender sobre vinos, regiones productoras y bodegas, así como sobre la elección del vino adecuado para diferentes platos, desde recetas clásicas hasta quesos y mariscos como las ostras.

La edición de este año centrará su atención en los vinos del hemisferio sur. Los asistentes tendrán la oportunidad de realizar una ruta de cata por más de 300 referencias procedentes de Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda. Cada barra del festival estará ambientada para reflejar la cultura y el estilo de vida de cada país representado. De esta forma, los visitantes podrán comparar, conocer y disfrutar los matices propios de cada región vitivinícola.

Además de las catas, el festival contará con una oferta gastronómica variada gracias a varios foodtrucks presentes en el recinto. La programación incluye música en directo y actividades tradicionales como el pisado de uvas. El evento está diseñado para que tanto principiantes como personas con experiencia puedan ampliar sus conocimientos y disfrutar del vino en un entorno relajado.

Entre las masterclasses programadas figura una dedicada a la bodega Salentein, situada en el Valle de Uco, Argentina. Esta región es conocida por su altitud, noches frescas y marcadas diferencias térmicas entre el día y la noche. Estas condiciones influyen en la maduración lenta de la uva y permiten un trabajo preciso tanto en viñedo como en bodega. Durante el festival, Salentein contará con un espacio propio donde se podrán degustar algunos de sus vinos más conocidos, como Numina y los Single Vineyards. La actividad consistirá en catas comparativas de cuatro vinos diferentes, lo que permitirá a los asistentes apreciar cómo influyen factores como la variedad de uva, el origen o el proceso de elaboración.

Las entradas y el programa completo del festival ya están disponibles a través de la web oficial del evento. La organización recomienda reservar con antelación para asegurar plaza en las masterclasses y aprovechar las promociones para grupos.