vinetur

Wine Shapers reúne a 200 jóvenes elaboradores de vino en Vitoria-Gasteiz y Rioja Alavesa

El encuentro internacional celebra su primera edición con debates, rutas y experiencias gastronómicas abiertas al público

martes 3 de marzo de 2026

La ciudad de Vitoria-Gasteiz y la comarca de Rioja Alavesa acogen entre el 5 y el 7 de marzo la primera edición de Wine Shapers, el Encuentro Internacional de Talento Joven del Vino. El evento, organizado por EDA Drinks & Wine Campus en colaboración con el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, reunirá a 200 jóvenes elaboradores y elaboradoras de vino menores de 40 años procedentes de diferentes países. El objetivo es poner en valor el talento emergente del sector vitivinícola, fomentar el intercambio de conocimientos y fortalecer los vínculos entre generaciones.

La inauguración oficial tendrá lugar el próximo 5 de marzo en el espacio Arkabia de Vitoria-Gasteiz. A las 11:35h está prevista la fotografía institucional y las intervenciones de Amaia Barredo, consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca, y Ramiro González, diputado general de Álava. La jornada inaugural se desarrollará íntegramente en inglés, con traducción simultánea a euskera y castellano, y contará con un programa que incluye acreditaciones, una ponencia inaugural a cargo de Andrés Pascual y tres debates temáticos.

El primer debate, titulado "Vino regenerativo: más allá de la sostenibilidad", abordará la transición de prácticas sostenibles hacia modelos regenerativos en la viticultura. Participarán Carlos López de Lacalle (Artadi, Rioja Alavesa), Roc Gramona (Gramona, Penedès), Paul Chevreux (Vizinho Vinhateiro, Dao, Portugal), Santi Del Pópolo (Per Sé,

Gualtallary, Argentina) y Ana Laura Rodríguez (Puerta del Lobo, México), con Gonzaga Santesteban como moderador. El segundo debate, "Replantea el vino: cómo una nueva generación está cambiando las reglas", contará con la presencia de Federica Boffa (Pio Cesare, Piamonte, Italia), Neza Skrt (Aiurri, Rioja Alavesa), Charly Gotchac (Indiano, Gredos), Ian DAI Hongjing (Nomad Winery & Slow Wine, China) y Manu Michelini (Michelini, Michelini&Muffato y Dominio del Challao, Rioja Alavesa, Bierzo y Argentina), moderado por Amaya Cervera. El tercer debate, "Repensar el enoturismo: experiencia, sostenibilidad y la nueva generación de viajeros", reunirá a Rocío Sánchez Mahave (Baigorri, Rioja Alavesa), Jesús Rivera (Vinos El Cielo, México), Paloma Sénéclauze (Château Marquis de Terme, Margaux, Burdeos), Ester Cardús Llopart (Llopart, Penedès) y Filip Rossi (Vinarija i Destilerija Rossi, Croacia), con David Mora como moderador.

Durante la jornada también se celebrará un cóctel con maridaje a cargo de diez elaboradoras alavesas y una sesión interactiva en la que los asistentes podrán co-crear propuestas para el futuro del vino en grupos reducidos. La jornada concluirá con una cata dirigida por Luis Baselga, Mejor Sumiller Guía Michelin 2026.

El 6 de marzo, la segunda jornada estará dedicada a rutas por diferentes municipios de la zona, guiadas por jóvenes elaboradores locales que ejercerán de anfitriones. Las rutas incluyen visitas a bodegas y viñedos en Getaria, Labastida, Elciego, Samaniego y Laguardia. Cada itinerario ofrece una visión particular del territorio y la producción vinícola, desde la inmersión en el txakoli en Getaria hasta la experiencia cooperativa y rural de Samaniego, pasando por proyectos familiares y patrimoniales en Elciego y Labastida, y el enfoque en el viñedo como reflejo del paisaje en Laguardia.

La última jornada, el 7 de marzo, estará abierta al público y ofrecerá cuatro experiencias gastronómicas exclusivas diseñadas por el colectivo ArabaK0, formado por jóvenes cocineros alaveses. En cada una de las experiencias (Kromatiko, Kea, El Puntido y una colaboración entre Kimua y Sua Basque Fusion), un chef local creará un menú único en colaboración con un joven productor internacional participante en Wine Shapers. Estas propuestas buscan fomentar el diálogo entre producto, territorio y vino. Los menús, con maridaje incluido, tendrán un precio especial de 75€.

Wine Shapers se presenta como una cita que apuesta por la innovación, la sostenibilidad y la colaboración en el sector del vino, y que pretende inspirar nuevas formas de entender y disfrutar la cultura vitivinícola.