vinetur

EDA Drinks Summit reúne a más de 100 profesionales en Euskadi

La tercera edición pone el foco en la convivencia entre bebidas, la innovación y el consumo NoLo

martes 21 de abril de 2026

EDA Drinks & Wine Campus ha celebrado la tercera edición de Drinks Summit, un encuentro que ha reunido en Euskadi al ecosistema internacional de las bebidas para impulsar una nueva etapa de convivencia e innovación. A lo largo de dos jornadas, el foro ha congregado a más de 100 profesionales, marcas, productores, distribuidores y agentes estratégicos de primer nivel, con actividades en Vitoria-Gasteiz y Donostia-San Sebastián.

La cita se ha consolidado como una de las referencias del sector y ha servido para poner sobre la mesa una idea que ha guiado toda la programación: ya no importa solo si una bebida contiene alcohol o no, sino que resulte realmente deliciosa. Bajo el lema What Does Drinking Delicious Mean?, el encuentro ha planteado una reflexión amplia sobre el acto de beber, entendido como una forma de relación con el presente y con el futuro del universo líquido.

La primera jornada se ha celebrado ayer en el Círculo Vitoriano, donde profesionales y proyectos emergentes han abordado las tendencias que están cambiando el sector desde la ciencia, la innovación y el bienestar. La sesión ha comenzado con la apertura de Elisa Ucar, directora de EDA Drinks & Wine Campus, junto a Noemí Agirre, diputada foral de Álava de Agricultura, y Nora Beltrán de Otalora, directora de Calidad y Promoción Alimentaria del Gobierno Vasco.

Después ha intervenido Monserrat A. Jasso, investigadora de GOe Tech Center, con una aproximación científica a la creación de bebidas emergentes y a los procesos que marcan el rumbo del sector. Ha explicado qué se entiende por bebida funcional, cómo cambia esa definición según el país y por qué no existe todavía un consenso internacional. También ha señalado el aumento de las investigaciones en este ámbito y ha mostrado varios desarrollos funcionales creados por GOe Tech Center. Según ha expuesto, el futuro de estas bebidas no pasa por formular más, sino por demostrar más, validar científicamente sus beneficios y construir un marco sólido para avanzar con rigor.

A continuación, Alejandro Acosta, desarrollador de bebidas en Muri Drinks, en Copenhague, ha presentado el taller Liquid Gastronomy from Copenhagen. Ha explicado la filosofía de la marca y su apuesta por un urban blendery basado en cuatro pilares: selección de ingredientes, enfoque técnico, fermentación y blending para buscar complejidad. Ha defendido que el sabor y el aroma son la base para transmitir emoción y que ese trabajo se puede hacer sin alcohol, con ingredientes naturales y con una propuesta adaptada a nuevos modelos de consumo.

Eduardo Riaza, técnico de I+D+i en Elaboración de Nuevos Productos de Mahou San Miguel, ha dado a conocer Refeel, una bebida energética elaborada con ingredientes 100% naturales, baja en calorías, sin azúcar y con un perfil de sabor tropical y cítrico. La compañía la presenta como una alternativa más saludable a las bebidas energéticas que se encuentran en el mercado.

La jornada ha seguido con Destilando Terroir, una cata dirigida por Itziar Isausti, de Doniene Gorrondona, en la que los asistentes han conocido destilados y aguardientes que expresan el carácter del territorio mediante técnicas artesanales y contemporáneas. El proceso incluye el aprovechamiento de las pieles y del orujo de una única uva, una elaboración minuciosa que recupera una tradición casi perdida y que mantiene viva esta bodega, una de las pocas de Euskadi que conserva esta práctica con identidad propia.

También ha participado Curro Polo, de AMA Pet & Nat, que tras explicar el proceso de elaboración de su natural sparkling tea ha conducido una degustación centrada en el potencial de las bebidas fermentadas y su presencia cada vez mayor en propuestas gastronómicas de alto nivel. La jornada se ha cerrado con Eduardo Vidal Pérez y la presentación de Komvida, bajo el lema un sabor que cuida, y bienestar que se siente. Su intervención ha puesto en valor la kombucha como alternativa saludable y consciente, y ha subrayado que disfrutar de una bebida deliciosa también implica hacerlo de forma informada y en comunidad, además de impulsar el desarrollo del mundo rural.

La segunda jornada se ha celebrado este martes, 21 de abril, en Basque Culinary Center, en Donostia-San Sebastián. La sesión ha arrancado con la presentación del concepto D.E.L.I.C.I.O.U.S. y una reflexión conjunta sobre el futuro de las bebidas y su convivencia, eje de toda la programación del día. Tras la bienvenida institucional de Iker Iglesias, director de Política e Industria Alimentaria del Gobierno Vasco, y Joxe Mari Aizega, director de Basque Culinary Center, han tomado la palabra Lars Williams y Rodrigo Nincao, de Empirical Spirits, en Nueva York.

Su ponencia, Spirits for the Curious, ha profundizado en la fermentación de levaduras, la destilación, la ciencia y la innovación aplicada al sabor. Han defendido que la experimentación abre nuevas posibilidades en el universo líquido y han recordado que los sabores conectan con la memoria y con las personas en distintos lugares del mundo.

El programa ha continuado con Jogile Bulavaite, front of house en Alchemist, en Copenhague, que ha explicado el trabajo del departamento NoLo del restaurante danés, dirigido por Rasmus Munk, con dos estrellas Michelin. Ha hablado de cómo crear maridajes sin fronteras y de la evolución de esas armonías desde la apertura del local, primero con el vino, después con propuestas botánicas y ahora, en 2025, con maridajes a medida que incluyen cócteles, cerveza, whisky y té. Ha señalado que, si se analizan las ventas, el 45% corresponde a maridajes NoLo.

Tomás Ucha, de DiverXO, ha presentado Metamorfosis, un proyecto que nace de una necesidad y que plantea una forma distinta de entender la innovación líquida. Ha explicado que no se trata de una evolución del mundo sin alcohol, sino de una ruptura con el modelo. Metamorfosis es, según ha dicho, un sistema de cocina líquida y no un maridaje, con la misma jerarquía que la cocina sólida. Se trata además de un menú completamente 0,0% alcohol, sin azúcar y centrado en el sabor como vía de disfrute.

Durante el descanso y la zona de degustación, los asistentes han podido conocer propuestas de AMA Pet & Nat, Muri Drinks, Suka y Komvida, además de productos de Mahou San Miguel, bebidas de Angelita Madrid y destilados y spirits como el txakoli de Gorrondona y Basque Moonshiners. El recorrido ha permitido acercarse a productos innovadores, procesos de elaboración singulares y tendencias que están cambiando el panorama gastronómico y de bebidas.

La jornada ha seguido con Monica Berg, copropietaria de Tayēr + Elementary y reconocida como la mejor bartender del mundo en 2019. Su charla, The Invisible Structure: Designing Coexistence, Shaping Spaces, ha tratado sobre cómo diseñar experiencias líquidas que favorezcan la coexistencia, la creatividad y la interacción entre personas y espacios. Después, Toni Ortiz, Innovation Manager de Mahou San Miguel, ha explicado los procesos de innovación de la marca cervecera y el desarrollo de nuevas propuestas adaptadas a un consumidor que cambia de forma constante.

El cierre ha llegado con una mesa redonda sobre el futuro y la coexistencia de bebidas en acción, con François Monti, presidente de 50 Best Bars para España y Portugal, Mario Villalón, propietario de Angelita Madrid, Kristell Monot, head sommelier en Mugaritz, y Elvira Aldaz, periodista especializada en sake y shochu. El diálogo ha abordado los caminos posibles para un futuro más diverso, sostenible y colaborativo.

Drinks Summit 2026 ha contado con el apoyo institucional del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Álava, además del patrocinio de Mahou San Miguel. EDA Drinks & Wine Campus, impulsado por Basque Culinary Center y promovido por el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, con la incorporación del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, mantiene su objetivo de promover el desarrollo económico y social sostenible a través de las bebidas y el vino, atraer talento, ofrecer formación universitaria y

másteres especializados, impulsar el emprendimiento y la innovación, y desarrollar líneas de investigación con proyección internacional desde sus sedes en Vitoria-Gasteiz, Laguardia y Donostia-San Sebastián.