

La Galería del Vino de FENAVIN Match 2026 se consolida como el gran escaparate de la revolución del vino español

- **Espumosos inéditos, crianzas experimentales, vinos “NoLo” y elaboraciones de mínima intervención marcarán la nueva edición**
- **La Galería del Vino reunirá propuestas innovadoras, singulares y rompedoras del panorama vitivinícola nacional**

Ciudad Real, 31-05-2026.- FENAVIN Match, el nuevo instrumento de negocio del sector vitivinícola que se celebrará los días 2 y 3 de junio de 2026 en el IFEDI (Ciudad Real), convierte su Galería del Vino en el gran escaparate de la nueva revolución que vive actualmente el vino español.

En este contexto, reunirá propuestas innovadoras, singulares y rompedoras del panorama vitivinícola nacional, como reflejo de una nueva generación de bodegas que apuesta por la creatividad, la autenticidad, la recuperación varietal, las crianzas experimentales y nuevos códigos de comunicación para conquistar los mercados internacionales.

En la Galería del Vino convivirán espumosos elaborados con Monastrell; tintos criados bajo el mar Mediterráneo; ancestrales Pet-Nat; vinos desalcoholizados aromatizados con mojito; variedades casi extinguidas y sorprendentes *orange wines* de perfil contemporáneo. Entre ellos, destacan elaboraciones procedentes de distintas regiones vitivinícolas como Galicia, Castilla-La Mancha, Valencia, Cataluña y la zona atlántica, que refuerzan la diversidad del conjunto.

Espumosos, ancestrales y nuevos lenguajes del vino

La categoría de espumosos protagoniza una de las grandes transformaciones de esta edición. Bodegas Enguera presentará “Finca in a Bubble”, una propuesta que rompe con la estética tradicional del cava, mientras Boutique Wines apostará por la colección “Nº1”, “Nº11” y “Nº23” de Dominio de la Vega, donde destaca “Nº11”, un rosado espumoso elaborado con Garnacha y Pinot Noir.

Por su parte, la innovación varietal llegará también al cava con referencias como “Cava Monastrell Zero Dosage”, de Bodega de Nariz, y “Cava Finca Valldosera Monastrell Reserva Brut Nature”, de Finca Valldosera. Junto a ellas, Raventós Rosell sorprenderá con “Heretat Reserva Guarda Superior”, que incorpora variedades poco habituales como Palomino.

Entre las referencias más exclusivas figura “Feitizo da Noite”, de Bodegas Pablo Padín, espumoso gallego elaborado con Albariño que refuerza el papel del atlántico. También se incorporan propuestas ancestrales como “Mittel Pet-Nat” de Leyenda del Páramo, elaborados con variedades minoritarias como Albarín Blanco y Prieto Picudo.

La revolución del vino español también alcanza al lenguaje y la comunicación. Propuestas como “Just Fucking Good Wine”, de Neleman Wines; “Beber Entre Líneas”, de Bodegas Solar de Samaniego; o “Corazón Indomable”, de Bodegas Mazuela, reflejan una nueva forma de conectar con el consumidor contemporáneo.

El auge “NoLo”, las nuevas mezclas y las crianzas experimentales

En paralelo, la edición 2026 también evidenciará cómo las fronteras entre vino, coctelería y bebidas de baja graduación son cada vez más difusas.

Premium Wine Mixers mostrará referencias como “Gausa Sparkling Green Tea” y “Gausa Sparkling Rooibos Tea Rosé”, mientras Bogarve 1915 presentará “5 Rebels Rosmut RTD Cocktail”, una reinterpretación contemporánea del vermut rosado.

El crecimiento del segmento “NoLo” quedará patente con “A Tono Non Alcoholic Frizzante Mojito”, de Bodegas Verduguez, y “Nº0 Paco & Lola”, uno de los pocos vinos sin alcohol elaborados a partir de Albariño.

Por otro lado, la innovación técnica alcanzará algunas de las propuestas más singulares del encuentro de negocio, como “Selectus del Mar”, de Bodega Los Aljibes, criado bajo el Mediterráneo a 40 metros de profundidad, o “Troballa Negra”, de Mas Blanch i Jové, cuya evolución combina ánfora, huevo de cemento y huevo de granito.

Ciudad Real, referente de innovación y diversidad vitivinícola

Ciudad Real tendrá un protagonismo destacado en FENAVIN Match gracias a la convivencia entre cooperativas históricas, bodegas familiares, grupos exportadores y Vinos de Pago de referencia.

La provincia exhibirá proyectos de excelencia como Pago Los Cerrillos, Pago Dehesa del Carrizal, Pago de Vallegarcía o Pago del Vicario, junto a propuestas innovadoras como Hacienda Albae Rosado, elaborado con Malbec.

Asimismo, Campo de Calatrava reivindicará también su identidad volcánica con bodegas como Naranjo, Quinta de Aves, Reconquista y Oleovinícola Campo de Calatrava, además del “Orange Wine de Encomienda de Cervera”.

En el ámbito cooperativo y exportador, sobresalen Virgen de las Viñas y Félix Solís Avantis, mientras Bodegas Verum mostrará sus elaboraciones de pie franco y vinos criados en tinajas de barro.

Castilla-La Mancha, territorio de excelencia

Castilla-La Mancha consolida su papel como uno de los grandes territorios vitivinícolas del país, con una creciente diversidad de estilos que abarca desde vinos de pago y elaboraciones de alta gama hasta propuestas innovadoras vinculadas a la identidad local, lo que refuerza su posicionamiento en los mercados nacionales e internacionales.

La región mantiene además su apuesta por la recuperación varietal con vinos como “Puente de Rus Moravio”, elaborado con la variedad histórica Moravia; “Finca Villalobillos – Tinto de la Pámpana”, de Bodegas García de Lara, elaborado con Tinto Velasco; y las elaboraciones de Pedro Ximénez adaptadas al terruño manchego de Marisol Rubio.

FENAVIN Match 2026 consolida así uno de los momentos más creativos, diversos e innovadores del vino español, en el que la autenticidad, el territorio y la singularidad se posicionan como las principales claves del desarrollo internacional del sector.