

2-4.02.26



BWW

BARCELONA WINE WEEK

THE SPANISH WINE EVENT

QUIÉNES
SOMOS

1

NUEVO
HORI-
ZONTE
2026

2

LOS
SECTORES

3

EL
NEGOCIO

4

BWW
LIKES
THE CITY!

5

**QUIÉNES
SOMOS**

1

**NUEVO
HORI-
ZONTE
2026**

2

**LOS
SECTORES**

3

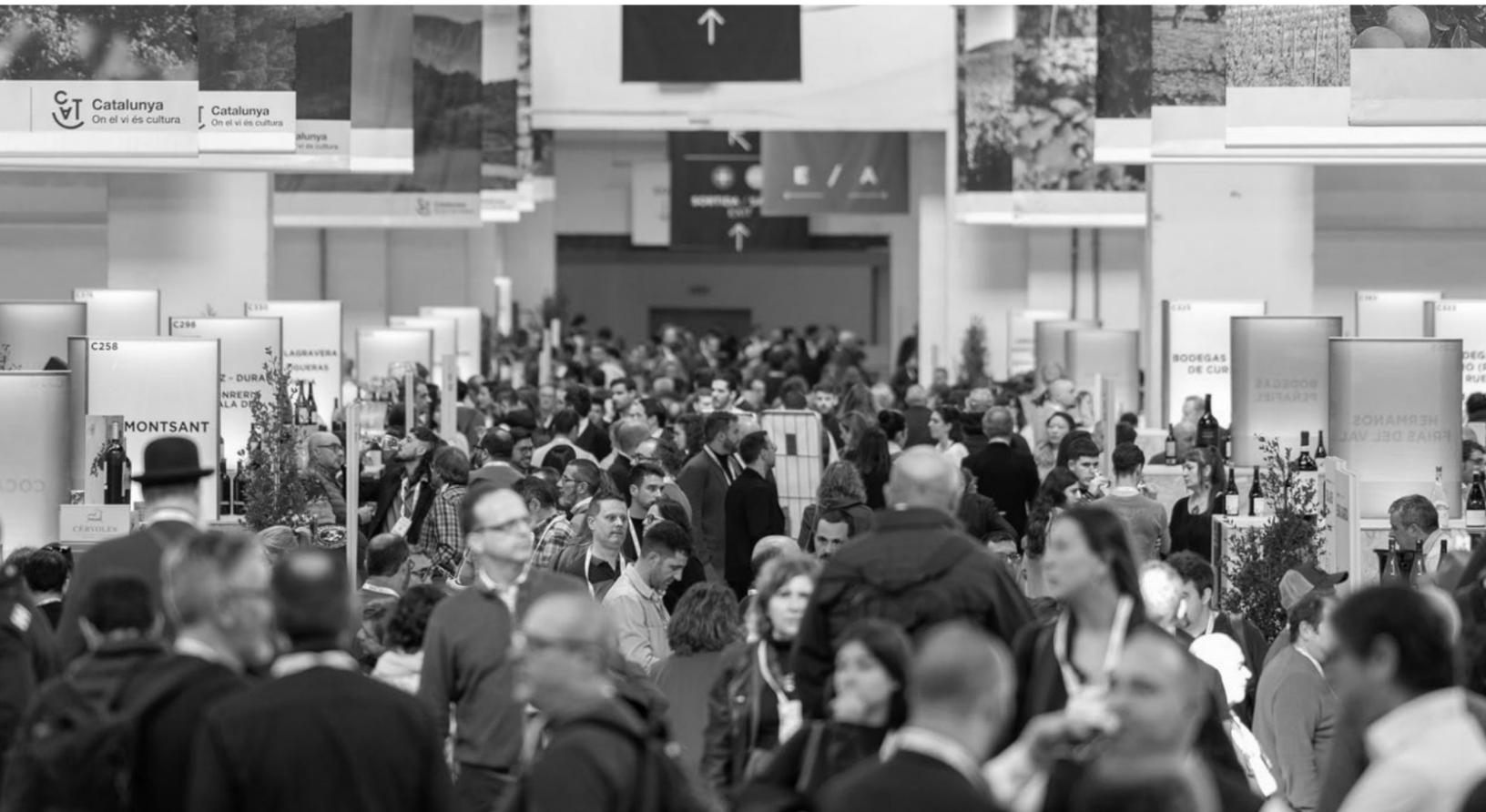
**EL
NEGOCIO**

4

**BWW
LIKES
THE CITY!**

5

NUESTRAS VENTAJAS COMPETITIVAS



POSICIONAMIENTO

El sector nos reconoce como el encuentro de referencia del vino español de calidad: "The Spanish Wine Event".

CALENDARIO

Primer evento especializado del circuito internacional de ferias del sector.

MODELO DIFERENCIAL

Ofrecemos una propuesta de participación adaptada a las necesidades de cada expositor, tanto para grandes grupos y marcas reconocidas, como para bodegas más pequeñas y familiares, donde el producto es el principal protagonista.

CONCEPTO ÚNICO

En BWW Lands proponemos un verdadero viaje por el territorio vitivinícola nacional, visual, inmersivo, y que traslada directamente al comprador al territorio representado. Agrupamos a las bodegas por CCAA y bajo el paraguas de los diferentes sellos de calidad existentes en cada una de ellas, para que su localización sea fácil, rápida e intuitiva.

NEGOCIO

Propiciamos grandes oportunidades de negocio: invertimos en la captación de compradores internacionales de alto nivel y ponemos a su disposición una potente plataforma para que organicen sus reuniones antes del evento (Matchmaking System).

HUB

Somos un Hub de conocimiento y tendencias, con un programa de actividades que aborda todos los retos del sector.

SOSTENIBILIDAD

Nos situamos a la vanguardia en sostenibilidad: más del 80% de nuestro mobiliario se reutiliza de una edición a otra. Reciclamos vidrio, corcho, moqueta, líquido, etc.

INSTITUCIONES

Nos avalan los principales stakeholders del sector: MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), FEV (Federación Española del Vino), ICEX España Exportación e Inversiones, CECRV, OIVE, etc.

NUESTRAS CIFRAS LO DICEN TODO

1.266 **EXPOSITORES**
33% más que la edición anterior

81 **SELLOS DE CALIDAD**
de 17 CC.AA

770 **COMPRADORES**
internacionales invitados

70 **PONENCIAS Y CATAS PROFESIONALES**

10.000 m² **NETOS DE EXPOSICIÓN**

25.700 **VISITANTES**
20% internacional procedentes de 80 países

13.000 **REUNIONES DE NEGOCIO PROGRAMADAS**

* Datos recopilados de la edición BWW 2025



EL SECTOR NOS AVALA COMO HERRAMIENTA DE NEGOCIO INTERNACIONAL



«Mi estancia en Barcelona Wine Week ha sido realmente feliz, porque me encantan estos vinos, he sido un gran apasionado de los vinos españoles desde gran parte de mi vida, sin duda durante toda mi carrera, y creo que la oportunidad de degustar tantos vinos basados en las viñas viejas es, por supuesto, muy emocionante. Algunos de estos vinos no se ven en Estados Unidos, así que ha sido estupendo.»

DOUG FROST
Master of Wine & Master Sommelier



«Barcelona Wine Week se está consolidando como una de las mejores ferias del mundo, para mí es una cita super importante en mi calendario.»

TIM ATKIN
Master of Wine, catador y escritor



«Nuestra apuesta por Barcelona Wine Week tiene que ver con que somos líderes en España y esta es la mejor feria de vino del país, entendemos que tenemos que estar aquí de forma relevante y por eso hemos apostado por primera vez, pero seguro que por muchas más, por una feria emergente como es esta para poner nuestro gran esfuerzo y nuestro granito de arena en potenciar el vino español desde la Barcelona Wine Week.»

FERNANDO EZQUERRO
Presidente del Consejo Regulador DOCa Rioja



«La Barcelona Wine Week es el mejor escaparate que hay hoy en día para presentar nuestros vinos a nivel de toda España y a nivel internacional.»

ANTONIO LOMBARDÍA
Presidente de la DO Ribeira Sacra

EL SECTOR NOS AVALA COMO HERRAMIENTA DE NEGOCIO INTERNACIONAL



«Apostamos por esta feria que año tras año ya tiene un carácter internacional y consideramos que es el mejor escaparate para mostrar al mundo las marcas premium de España.»

JAVIER RUIZ DE GALARRETA
Fundador y CEO de ARAEX



«Le digo a todo el mundo que venga aquí a aprender. Se conoce a la gente que hay detrás de las botellas, detrás de las etiquetas. Eso es lo más importante que se hace en la Barcelona Wine Week. Aquí se celebran las reuniones comerciales, aquí está la pasión, aquí es donde la gente realmente se plantea comprar vinos españoles realmente buenos.»

KARI BROVALL



«Estamos muy contentos de poder estar aquí un año más en la Barcelona Wine Week porque nos permite ver amigos, clientes de todo el mundo. Este año ha venido gente desde Asia, América, Europa y también de nuestro territorio (España), y la verdad que es una oportunidad maravillosa para poder explicar novedades, variedades nuevas que estamos recuperando, y además poder explicar todo lo que estamos haciendo durante el año y también las cualidades de cada añada que es diferente. Muy contentos de poder estar aquí y esperemos que el año que viene más y mejor.»

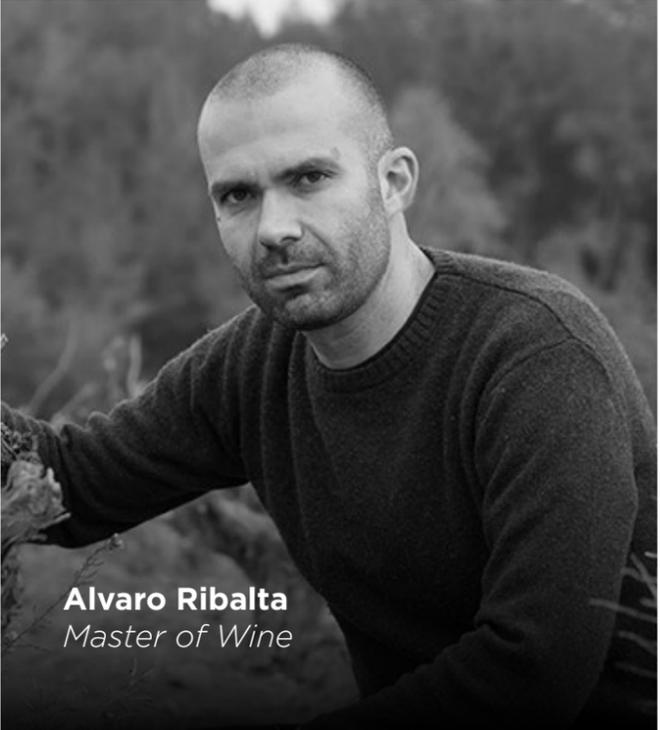
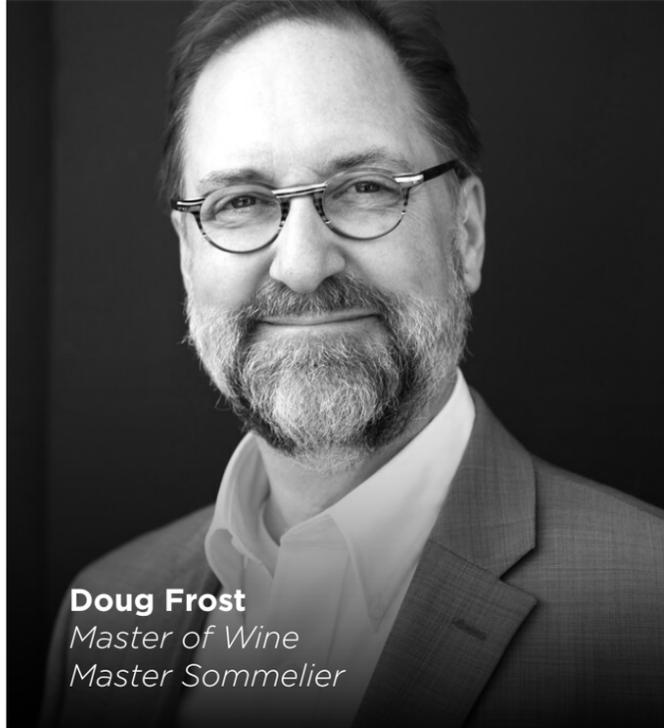
MIREIA TETAS
3ª Generación de la Familia Pinord



«Este es nuestro segundo año viniendo a Barcelona Wine Week y hemos tenido mucho éxito con la feria, hemos estado vendiendo muchísimo en China gracias a la feria. Queremos seguir participando en Barcelona Wine Week el próximo año y muchos más.»

DIANA CUI

SOMOS EL ALTAVOZ DE LOS GRANDES EXPERTOS



NUESTROS SEGUIDORES VAN EN AUMENTO

- #1 Primer puesto ranking seguidores ferias nacionales del sector + 5.166 seguidores respecto a la edición de 2024
 - + 270M de impactos en audiencia potencial + 1.500 informaciones publicadas
 - + 550 informadores acreditados
- Follow us at #BarcelonaWineWeek @bcnwineweek



Barcelona Wine Week / El programa / por Xavi Dalmau

El valor de las cepas viejas

Barcelona Wine Week cuenta con un completo programa de catas y conferencias dirigidas por más de 150 grandes bodegueros y expertos, que tienen como objetivo identificar los caminos que permitirán al sector vinícola español avanzar hacia el futuro. Curiosamente, uno de ellos consiste en mirar al pasado. Y es que una de las tendencias a nivel global es la revalorización de los vinos de cepas viejas, un patrimonio histórico del que las bodegas españolas pueden sacar mucho partido.

Bajo el título Cepas viejas, patrimonio histórico, Barcelona Wine Week 2025 reunirá a destacados expertos y bodegueros de renombre cuyo denominador común es que elaboran grandes vinos en viñedos que tienen entre 50 y casi 300 años. Actualmente, se reconoce este tipo de cepas por la calidad superior de sus uvas, su capacidad de adaptación al medio climático y su poder para expresar la personalidad del terreno en el que tienen su origen.

Explicación las etapas de este tipo de viñedos y la posterior elaboración de vinos de calidad expertos como el bodeguero Raúl Pérez, que en el 2020 obtuvo la máxima puntuación Parker con un vino de cepas viejas de El Bierzo. También estarán, entre otros, Ricard Rofes, enólogo de Scala Dei, la bodega con los viñedos más antiguos de El Priorat, y Fernando Mota (Bodega Freixura), que recoge viñedos históricos en Alpariz (Zangona) y actualmente elabora algunas de las garnachas más reputadas del mundo.

Otras de las catas más relevantes en este ámbito serán Cepas Viejas: el primer vino español en conseguir el título de Master of Wine.



dro Ballesteros, que conmemorará el centenario de la D.O.C.G. Rioja con la degustación de ocho vinos de viñedos históricos. También se hace la sesión que reunirá a elaboradores de vinos de cepas prehistóricas, algunas con casi 300 años de antigüedad. Finalmente, para analizar esta tendencia, tres de los mejores sommeliers del país, como Fe-

Los viñedos antiguos ofrecen uvas de mayor calidad y más expresivas

nando Mayoral, protagonizarán una actividad conjunta.

En paralelo, el espacio Wine Tasting Journey, organizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, también visitará la riqueza y variedad de los vinos de cepas viejas y ofrecerá una cata guiada con más de 30 referencias de todo el país.



Tendencia Los vinos blancos se reivindican

Después de décadas a la sombra de los tintos, los vinos blancos están experimentando un auge de la mano del aumento de la demanda, que ha impulsado la aparición de una oferta más diversa y completa. Un cambio de ciclo asentado sobre el hecho que el consumidor busca ahora vinos más ligeros, con menos producción alcohólica, cuerpo e intensidad.

Para analizar las oportunidades que se abren, así como debatir si se trata de una moda pasajera o un cambio consolidado, una sesión reunirá a los sommeliers de los restaurantes Puro Romero (M^a José Huertas) y Disfrutar (Rodrigo Rofes), entre otros especialistas. A nivel de catas, cobrará protagonismo la DO Ribes del Duero con una sesión dirigida por el periodista y crítico Ramón Francés en la que se podrán catar diez de sus mejores vinos, la mayoría blancos.

Y en la línea de la búsqueda de elaboraciones más ligeras, en el salón se presentará el primer vino español de baja graduación, no desalcoholizado, avalado por una D.O. en este caso, la de Terra Alta.



Pedro Ballesteros
Primer español en conseguir el título de Master of Wine

Participa en dos sesiones: Reservas históricas esenciales por la DO Terra Alta y El patrimonio ancestral de Rioja, cuentan con cepas viejas (Jueves 8).



Rodrigo Briseño
Sommelier del restaurante Diferente de Barcelona

El sommelier del Mejor Restaurante del Mundo según la lista The World's 50 Best Restaurants hablará sobre el origen de los vinos blancos (Jueves 8).



Pilar Higuero
Fundadora del colectivo Artisan Wine attraction

Propietaria de la bodega Lugar de Sabatz, es un referente de los vinos biodinámicos. Estará presente en la cata presentará Sabatz de la tierra (Jueves 8).



Sara Pérez Ovejero
Elaboradora de vinos en el Priorat y el Montsant

Practica la viticultura ecológica y elabora vinos de paisaje. Será una de las expertas en la mesa redonda Viñedos artesanales y cambio climático (Jueves 8).



Laura Tragant
Enóloga de Colombia

Con más de 15 años de experiencia, contribuye innovación y tradición en la creación de vinos premium. Es una de las ponentes de Vinos de Autora (Jueves 8).

**QUIÉNES
SOMOS**

**NUEVO
HORI-
ZONTE
2026**

**LOS
SECTORES**

**EL
NEGOCIO**

**BWW
LIKES
THE CITY!**

1

2

3

4

5

HORIZONTE 2026

2 PABELLONES

Más bodegas
Más visitantes
Más compradores
internacionales
Más negocio
Más ponentes







10.200m²

NETOS DE EXPOSICIÓN

+ 1.300

EXPOSITORES

+26.000

VISITANTES
20% internacional

+800

COMPRADORES
INTERNACIONALES
Invitados por el salón

13.500

REUNIONES DE NEGOCIO
PROGRAMADAS

+85

SELLOS DE
CALIDAD

+1.000

COMPRADORES NACIONALES
Invitados por el salón

**NUESTROS
OBJETIVOS**

**QUIÉNES
SOMOS**

1

**NUEVO
HORI-
ZONTE
2026**

2

**LOS
SECTORES**

3

**EL
NEGOCIO**

4

**BWW
LIKES
THE CITY!**

5



UN LUGAR PRIVILEGIADO

El recinto histórico de Montjuïc

LOS SECTORES:

BWW LANDS

BWW Impulse
BWW Collectives

BWW BRANDS

BWW COMPLEMENTS&TECH

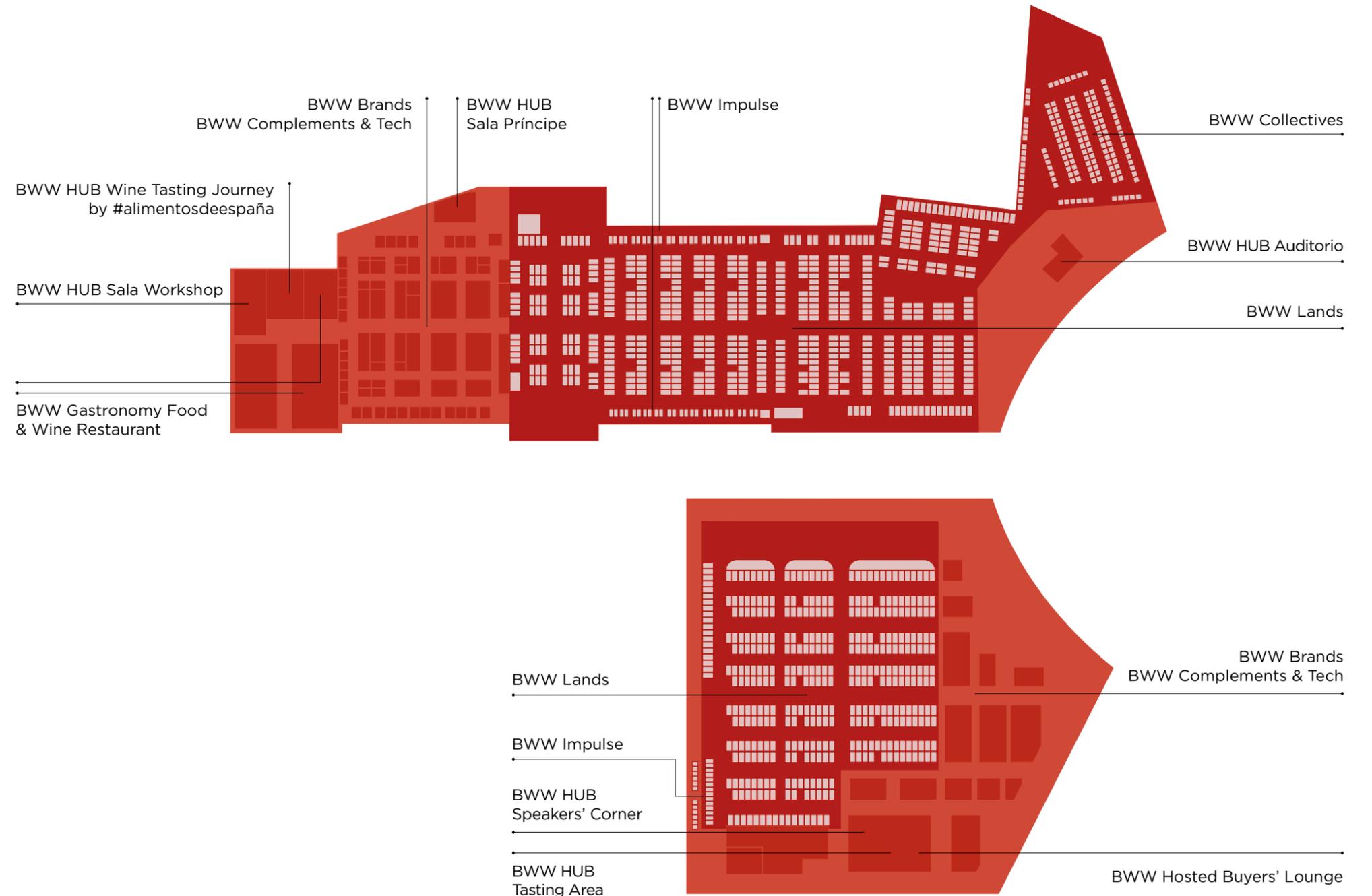
BWW HUB

BWW HUB Workshop
BWW HUB Wine Tasting Journey
by #alimentosdeespaña
BWW HUB Tasting Area
BWW HUB Speakers' Corner
BWW HUB Sala Príncipe
BWW HUB Auditorio

BWW GASTRONOMY FOOD&WINE RESTAURANT

BUYERS' LOUNGE

* Planos provisionales sujetos a cambios



BWW LANDS

Sector que acoge a los expositores bajo un diseño espacial unico e igualitario que pone en valor la calidad y singularidad de cada producto.

Se organiza como un viaje por los diferentes territorios vitivinícolas de nuestro país, poniendo en valor la riqueza y las singularidades propias de cada zona. Las bodegas se agrupan bajo los diferentes sellos de calidad existentes en cada CCAA.

Al tratarse de packs ya diseñados, llave en mano, el expositor solo debe preocuparse de traer el producto, con el consecuente ahorro de tiempo y dinero que esto conlleva.

En BWW LANDS contamos con packs de diferentes tamaños y mobiliario, con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidades: 7, 14, 21 y 35 m².

Ademas tambien ofrecemos formatos ideales para acoger a aquellos que emprenden o que son muy pequeños y que por lo tanto cuentan con un presupuesto mas ajustado: **BWW IMPULSE** y **BWW COLLECTIVES**.



BWW LANDS



Impulse



Lands



Lands / Impulse



Collectives



Lands

BWW BRANDS

BWW Brands pone en valor la historia e identidad de cada marca. Un sector destinado a bodegas, grupos de bodegas y distribuidores multimarca que prefieran una presencia corporativa de diseño libre.



BWW BRANDS



BWW COMPLEMENTS &TECH

BWW Complements&Tech exhibe equipamientos, utensilios, accesorios del vino, servicios y publicaciones, optando por una presencia corporativa de diseño libre.



BWW COMPLEMENTS&TECH



BWW HUB

El punto de encuentro entre el conocimiento, la cultura, la experimentación y la innovación. Un gran laboratorio multidisciplinar con un amplio programa de actividades.

PROGRAMA ACTIVIDADES: LOS 4 EJES

- **UN ESPACIO PARA EL CONOCIMIENTO**
Se articula en torno a un eje técnico cuya temática cambia cada edición. Este año abordaremos: **“Factor humano, el legado a preservar”**.
- **UN ESPACIO PARA LAS MACROTENDENCIAS DEL SECTOR**
Innovación
Digitalización
Sostenibilidad
Internacionalización y negocio, etc.

- **UN ESPACIO PARA EL ENOGASTROTURISMO Y EL CONSUMO SALUDABLE**
Enoturismo y Gastronomía
Vino y Salud
- **UN ESPACIO PARA LAS CATAS MAGISTRALES**
Catas históricas, de vinos únicos, singulares, etc.



BWW HUB

BWW cuenta con diferentes espacios de dinamización, multidisciplinares, donde el aprendizaje y la diversión están asegurados.

- **BARRA DE VINOS (WINE TASTING JOURNEY by #alimentosdeespaña)**

Una barra con más de 80 vinos cuidadosamente seleccionados bajo los criterios del **eje técnico** de cada edición.

- **SPEAKERS' CORNER**

Un espacio donde descubrir las macro-tendencias del sector. Estudios, ponencias y mesas redondas en las que participan los mejores especialistas en la materia.

- **TASTING AREA & SALA PRÍNCIPE**

Espacios reservados para disfrutar de las mejores catas de la mano de renombrados expertos del sector.

- **SALA WORSHOP**

Un espacio polivalente donde celebrar concursos, entregas de premios, seminarios, etc.



BWW HUB



BWW GASTRONOMY FOOD&WINE RESTAURANT

Un restaurante pop up que se reinventa cada día y pone en valor el binomio gastronomía y vino. Un ambiente relajado donde disfrutar de las creaciones de los mejores chefs maridadas por un sumiller de renombre.



BWW GASTRONOMY FOOD&WINE RESTAURANT



**QUIÉNES
SOMOS**

**NUEVO
HORI-
ZONTE
2026**

**LOS
SECTORES**

**EL
NEGOCIO**

**BWW
LIKES
THE CITY!**

1

2

3

4

5



LA DEMANDA EN EL PUNTO DE MIRA



UNA GRAN PLATAFORMA DE NEGOCIO

Así es como aseguramos la presencia de profesionales internacionales y nacionales de alto nivel

PROGRAMA RECOMIENDA

Queremos invitar a tus mejores clientes actuales o potenciales

A través de este programa puedes recomendar a la organización tus mejores contactos para que reciban una invitación en tu nombre. Aquellos que se encuentren dentro de los criterios de interés pasarán a formar parte del programa Key Buyers (de carácter nacional) o Hosted Buyers (internacional).

PROGRAMA HOSTED BUYERS

Invitamos a profesionales de empresas internacionales con decisión de compra y les damos un trato preferencial para que conozcan y se reúnan con las empresas expositoras

Beneficios

- Cobertura total o parcial de desplazamiento
- Entrada gratuita con acceso preferencial todos los días del evento
- Acceso a las instalaciones del Buyers' Lounge
- Atención personalizada durante la visita

PROGRAMA KEY BUYERS

Nos comprometemos a que todos los compradores nacionales clave del sector asistan a la feria con este programa exclusivo

Beneficios

- Entrada gratuita con acceso preferencial todos los días del evento



**QUIÉNES
SOMOS**

1

**NUEVO
HORI-
ZONTE
2026**

2

**LOS
SECTORES**

3

**EL
NEGOCIO**

4

**BWW
LIKES
THE CITY!**



BWW LIKES THE CITY!

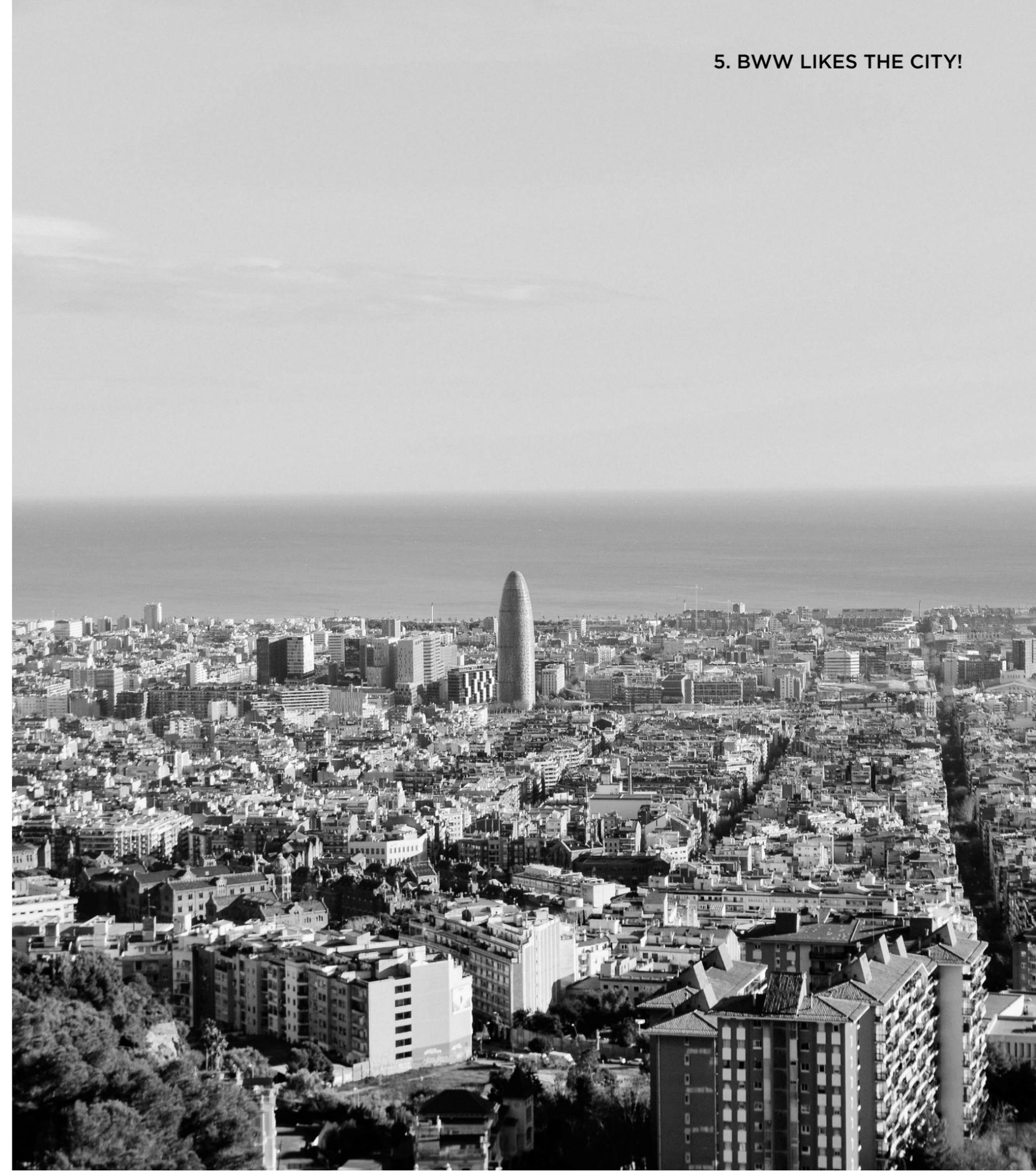
BWW Likes the City! Es un programa de actividades y experiencias que van más allá de la feria para impregnar de vino la ciudad gracias a las alianzas con diferentes sectores como el comercio, la cultura y el ocio.

Si eres una bodega que participa en BWW y quieres aumentar la visibilidad y dar a conocer tu producto más allá de la feria, ponte en contacto con nosotros para participar en BWW LIKES THE CITY!.

Los Wine Bars, restaurantes y espacios emblemáticos más importantes de Barcelona te están esperando.

- **Más de 40 actividades en restaurantes y espacios emblemáticos de la ciudad**
- **8 Hoteles de 5 estrellas patrocinados por 8 DO españolas**

* Datos de la edición 2025



BWW LIKES THE CITY!

BWW
♥ THE CITY!



¡RESERVA TU ESPACIO Y TU ESTANCIA!

SAVE THE DATE!
2-4.02.2026

Barcelona es una ciudad de enorme atractivo turístico y un **gran destino MICE internacional**. [Reserva aquí](#) tu hotel cuanto antes para **asegurar tu presencia en BWW 2026**.



BARCELONA WINE WEEK

REVIVE LOS MEJORES MOMENTOS

Barcelona Wine Week 2025

#BarcelonaWineWeek

¡Contáctanos!

www.barcelonawineweek.com

Julià Artigas

Ejecutivo de Ventas
comercial@alimentaria.com
M. (+34) 697 145 352

Ferran Escardó

Coordinador de Ventas
comercial@alimentaria.com
M. (+34) 603 853 603

Alimentaria Exhibitions

www.alimentariaexhibitions.com

Jordi Redón

Ejecutivo de Ventas
comercial@alimentaria.com
M. (+34) 672 005 550

Martí Sadurní

Ejecutivo de Ventas
comercial@alimentaria.com
M. (+34) 607 960 545