

Fecha: 07-01-2026
 Medio: La Estrella de Valparaíso
 Supl.: La Estrella de Valparaíso
 Tipo: Noticia general
 Título: ExpoVino: versión verano 2026

Pág.: 16
 Cm2: 574,4
 VPE: \$ 788.060

Tiraje: 16.000
 Lectoría: 82.502
 Favorabilidad: ☐ No Definida

SIBARITAS

POR JAVIER YÁÑEZ GARRIDO, DOCENTE ESCUELA DE GASTRONOMÍA DUOC UC VALPARAÍSO

ExpoVino: versión verano 2026

Hablar de vino en Valparaíso siempre es hablar de paisaje, de memoria y de encuentro. Por eso no resulta extraño que ExpoVino, en la celebración de sus 15 años, haya decidido cambiar de escenario y de lógica, apostando por una versión de verano que dialoga directamente con una región reconocida a nivel mundial por sus viñas y su producción vitivinícola, y con una forma más relajada, sensorial y contemporánea de vivir la gastronomía.

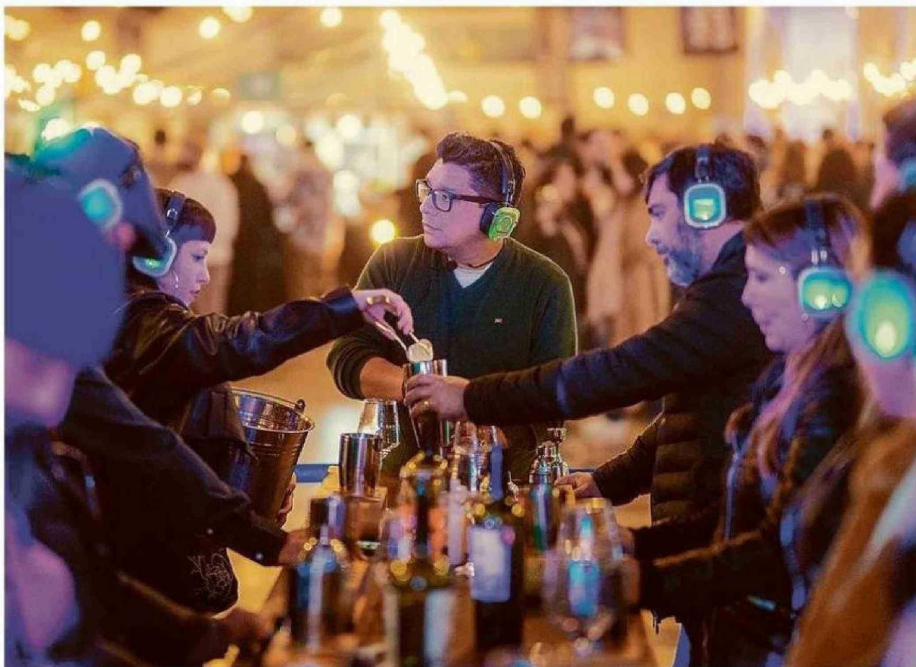
La versión verano 2026 no solo marca un hito por su ubicación en las terrazas del Terminal de Pasajeros, sino porque entiende que el vino ya no se disfruta de manera aislada. Hoy la experiencia gastronómica es integral: importa el entorno, la música, la luz del atardecer, el ritmo de la noche y, por supuesto, lo que se come y se bebe. En ese sentido, ExpoVino da un paso interesante al proponer un evento que comienza con el sol cayendo sobre el mar y termina de madrugada, cuando Valparaíso muestra otra de sus caras más auténticas.

La incorporación de experiencias diferenciadas responde a una evolución natural del público. La entrada general mantiene el espíritu democrático del evento, permitiendo recorrer viñas, descubrir etiquetas, participar en catas y acompañar el vino con propuestas gastronómicas diversas. La experiencia premium, en cambio, invita a profundizar: vinos de mayor complejidad, catas sensoriales y un espacio pensado para detenerse, observar y degustar con mayor atención. No es una jerarquía, sino dos formas distintas de aproximarse al mismo lenguaje.

Desde la mirada gastronómica, resulta especialmente atractivo el cruce de más de cien expositores que representan distintos oficios del sabor. Carnes, pescados, pastas, masas, charcutería, quesos, dulces y coctelería permiten construir maridajes libres, sin rigidez académica, pero con identidad. Esa libertad es clave: el comensal deja de ser espectador para transformarse en protagonista de su propia experiencia.

Como docente de gastronomía, valoro especialmente que eventos como ExpoVino sigan fortaleciendo el vínculo entre producto, una región reconocida a nivel mundial por sus viñas y su producción vitivinícola, junto a su patrimonio gastronómico y cultura turística. El vino chileno tiene relato, diversidad y carácter, y espacios como este permiten acercarlo a nuevos públicos sin solemnidad, pero con respeto. Que esto ocurra mirando el mar, en un espacio tan reconocible para la ciudad, refuerza la idea de que la gastronomía no vive solo en la cocina, sino también en el lugar donde se comparte.

ExpoVino Verano 2026 se proyecta así como algo más que una feria: es una celebración del oficio, del encuentro y del disfrute consciente. Una invitación a mirar el vino desde el paisaje y a entender la gastronomía como una experiencia viva, que se adapta, se transforma y sigue dialogando con quienes la habitan. 🍷



“El vino chileno tiene relato, diversidad y carácter, y espacios como este permiten acercarlo a nuevos públicos sin solemnidad, pero con respeto.”

