



INFORME
DE FERIA

2019



Viner Fra Spania

Bergen

23 de septiembre de 2019

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Oslo

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

14 de octubre de 2019
Oslo

Este estudio ha sido realizado por
Isabel Gil Sales

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Oslo

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 114-19-041-8



Índice

| | |
|---|----|
| 1. Perfil de la Feria | 4 |
| 1.1. Ficha técnica | 4 |
| 2. Descripción y evolución de la Feria | 6 |
| 2.1. Organización de la participación | 6 |
| 2.1.1. Datos estadísticos de participación | 7 |
| 2.1.2. Listado de expositores y productos presentados | 8 |
| 3. Tendencias y novedades presentadas | 13 |
| 4. Valoración | 14 |
| 5. Anexos | 15 |
| 5.1. Datos de contacto | 15 |
| 5.2. Direcciones de interés | 15 |
| 5.3. Revistas noruegas especializadas en el sector del vino | 16 |
| 5.4. Otra información | 16 |
| 5.5. Eventos similares en Oslo | 16 |





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

Nombre de la feria: Viner fra Spania (Vinos de España)

Organización: ICEX, Oficina Comercial de la Embajada de España en Oslo

Fechas de celebración del evento: 23 de septiembre de 2019

Lugar de celebración: Grieghallen, Edvard Griegs plass 1, 5015 Bergen

Horario de la feria: de 15:00 a 20:30

15:00-17:00 HORECA/periodistas/sumilleres

17:00-18:00 Vinmonopolet (monopolio del vino)

18:30-20:30 Club de vino

Precios de entrada y del espacio:

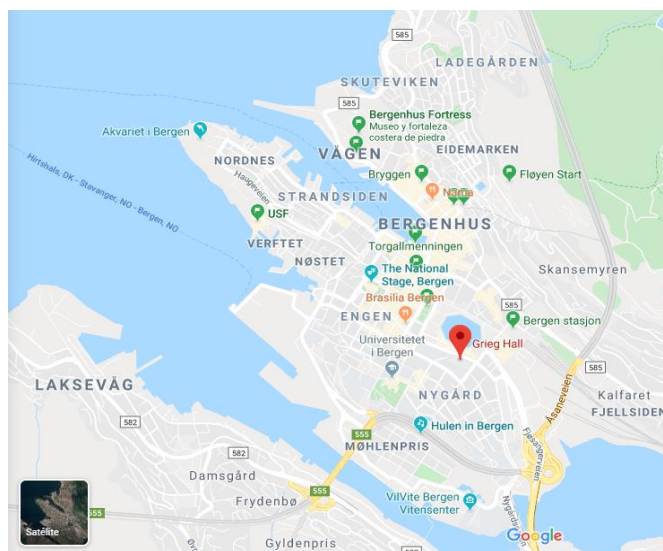
La primera y la segunda parte del evento son gratuitas y mediante invitación. La tercera parte del evento para el club de vino se gestiona a través de Vinfest y es a través de su página web donde se compra la entrada.

Sectores y productos representados: Vinos españoles

Otros datos de interés:

- **Cómo llegar:** Bergen es la segunda ciudad más poblada de Noruega, por ello cuenta con buenas conexiones en el ámbito nacional.
 - **Avión:** Una de las mejores opciones es el transporte aéreo. Compañías como Norwegian o SAS operan diariamente y con bastante frecuencia desde Oslo, Trondheim o Stavanger. El vuelo desde Oslo tiene una duración de 55 minutos. El aeropuerto de Bergen se encuentra a unos 18 kilómetros del centro de la ciudad y está conectado a través de tranvía y bus. En el caso del bus, el trayecto tiene una duración de 30 minutos mientras que el trayecto en tranvía tiene una duración de 1 hora.

- Tren: Existen varias conexiones diarias en trenes de NSB, la compañía nacional de ferrocarriles entre Oslo y Bergen, con una duración aproximada de 7 horas.
- Autobús: Existen varias compañías que operan entre las dos ciudades con una frecuencia diaria y con una duración que va desde las 10 a las 23 horas.
- Grieghallen es un espacio para eventos céntrico y accesible. Se encuentra a 10 minutos caminando desde el centro de Bergen y a 7 minutos en coche. Tanto la estación de autobús como la estación de tren se encuentran a 10 minutos andando del centro y a 5 minutos del recinto ferial.



- **Ferias relacionadas.** Esta feria se realiza anualmente en Oslo y también están en curso las gestiones necesarias para realizarla en Trondheim o Tromsø el próximo año.

2. Descripción y evolución de la Feria



El pasado 23 de septiembre tuvo lugar la primera edición de la feria Viner Fra Spania (Vinos de España) en Bergen. Se trata de una feria ya consolidada en Oslo, donde va por su decimoquinta edición. Los expositores y participantes afirman que ven un incremento en sus ventas año tras año gracias a los contactos y actividades comerciales que se realizan en la feria.

Esta feria es un evento de obligado encuentro para importadores, miembros del canal HORECA, Vinmonopolet (monopolio del vino) y asociaciones del sector. Congrega tanto a profesionales como especialistas del sector, que tienen ahí la ocasión de conocer los vinos españoles a la venta en Noruega, así como las novedades y tendencias en el mercado actual. En esta ocasión, se ha contado con alrededor de 400 referencias de vinos españoles, con 70 D.O. y 41 V.T.

La feria Viner Fra Spania es un elemento esencial en la estrategia de promoción del vino español en el país nórdico. Noruega es un mercado de compleja comercialización y distribución, debido a la existencia de un monopolio estatal de vinos y estrictas normas de publicidad, y donde un sector HORECA, siempre en crecimiento por el aluvión de turistas que recibe la ciudad, juega un papel cada vez más importante. El objetivo fundamental para el vino español es conseguir una mayor participación del sector HORECA, ya que la carta de vinos de restaurantes y hoteles es la vía por la que se introduce una mayor cantidad de vino y a través de la cual se orienta al consumidor.

2.1. Organización de la participación

Viner fra Spania se celebró en la sala Grieghallen. El recinto contaba con una antesala en la planta baja donde se realizó el registro de asistentes, así como la entrega del material promocional junto con el catálogo. Esta antesala daba paso a la sala principal, en el primer piso, donde se encontraban todos los expositores y donde los asistentes podían degustar también distintos productos españoles, entre ellos, almendras valencianas y jamón. En cuanto a los expositores, la feria contó con un total de 24 importadores, distribuidos en 24 mesas.



La feria Viner fra Spania de Bergen no contaba con antecedentes por lo que se desconocía la respuesta y aceptación que se podía obtener en un mercado pequeño como es el berguense, que cuenta con una población de 254.000 habitantes.

La asistencia se distribuyó de la siguiente manera: en la primera parte, que se dispuso para el canal HORECA, periodistas y sumilleres, asistieron 114 personas; en la segunda parte, destinada al monopolio estatal del vino, asistieron 6 representantes; mientras que, en la tercera parte, organizada para el club de vino, hubo 140 asistentes.

2.1.1. Datos estadísticos de participación

El evento se dividió en tres partes según los tres tipos diferentes de asistentes: un primer bloque para HORECA/periodistas/sumilleres; un segundo bloque para Vinmonopolet y un tercer bloque para el club de vino gestionado por Vinfest.

| EVOLUCIÓN PARTICIPACIÓN | OSLO 2018 | REYKIAVIK 2018 | OSLO 2019 | BERGEN 2019 |
|--------------------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| IMPORTADORES | 30 | 11 | 30 | 24 |
| PROFESIONALES | 135 | 34 | 149 | 114 |
| VINMONOPOLET | 21 | 13 | 16 | 6 |
| CLUB DE VINOS | 109 | 63 | 175 | 140 |

Por consiguiente, la distribución de la asistencia a la feria de vinos en Bergen no dista mucho de la de su evento homólogo en Oslo, que se realiza anualmente y cuenta con gran fama y renombre. Sin duda, este hecho ha ayudado al éxito de Viner fra Spania en Bergen, ya que teniendo en cuenta los habitantes de cada ciudad (Bergen, 254.000 y Oslo, 634.000, más del doble), se han obtenido unas cifras nada desdeñables.

2.1.2. Listado de expositores y productos presentados

AMKA AS

- **Oferta:** tinto, blanco y espumoso.
- **Denominaciones:** Jumilla, Priorat, Cataluña, La Mancha y Galicia.
- **Productores:** Gil Family Estate, Sola Classic, Loxarel, Bodegas Fontana y Ramón do Casar.



AUTENTICO AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y rosado.
- **Denominaciones:** Navarra, Jumilla, Galicia, Madrid, Montsant, Rioja, Priorat, Castilla y León y Cataluña.
- **Productores:** Azul y Garanza, Altamemos Vinos, Envinat, Uvas Felices, Terroir Sense Fronteres / al Limit, Terroir al Limit, Terroir Historic / Terroir al Limit, Bodegas Muga, Microbio Wines / Ismael Gozalo y Equilibri Natural.

BEST CELLARS AS

- **Oferta:** tinto y blanco.
- **Denominaciones:** Valencia, Ribera del Duero, Rioja, Priorat y Rías Baixas.
- **Productores:** Hammeken Cellars, Bodegas Ramon Bilbao, Bodegas Roda y Bodegas La Horra.

BIBENDUM AS

- **Oferta:** tinto, blanco y espumoso.
- **Denominaciones:** Rioja, Ribera Del Duero, D.O. Rueda y Cataluña.
- **Productores:** Bodegas Faustino, Bodegas Portia y Codorniu.

EXCELLARS AS

- **Oferta:** tinto, blanco y espumoso.
- **Denominaciones:** Rioja, Empordá, Rías Baixas, Castilla La-Mancha, Baskerland y Penedés.
- **Productores:** La Rioja Alta, Espelt, Pedrolonga, Verum, Lagar de Fornelos, Hirutza y Raventos i Blanc.



FONDBERD AS, GOOD BEVERAGE AS, WINETAILED AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y rosado.
- **Denominaciones:** Toro, Ribera del Duero, Rioja, Murcia, Valencia, Rioja Alta, Rioja Alavesa, Navarra, Priorat, Galicia, España, Rías Baixas y Penedés.
- **Productores:** Vega Sicilia, López Heredia, J. García Carrión, Vicente Gandía, Vina Salceda, C.V.N.E., Chivite, Casa Gran Siurana, Virxe de Galir, Palacio Fefinanes y Celler Privat.

HAUGEN-GRUPPEN AS

- **Oferta:** tinto, blanco y espumoso.
- **Denominaciones:** D.O.C. Rioja, D.O.P. Alicante, D.O.Ca. Ribera del Duero, D.O.C Cigales, D.O.C. Rías Baixas, D.O. Cava.
- **Productores:** El Coto de Rioja, Barón de Ley, Bodegas Nauta, Bodegas Valdubón, Finca Museum, Bodegas Vionta y Freixenet.

HEYDAY WINES AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y rosado.
- **Denominaciones:** Navarra, Rioja, Campo de Borja, Madrid, Manchuela, Valdejalón, Rueda y Cava.
- **Productores:** La Casa de Luculo, Las Cepas, Heyday Wines, Bernabeleva, Bodegas Ponce, Bodegas Frontonio, Cuatro Rayas, Castelo de Pedregosa y La Casa de Lúculo.

JP WINE AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y rosado.
- **Denominaciones:** D.O. Navarra, D.O. Valencia, D.O. Bierzo, D.O. Ribeira del Duero, Ribera del Queiles, D.O.Q. Priorat, D.O.Ca. Rioja, D.O. Toro, V.T. Castilla y León, D.O. Rueda, D.O. Ribeira Sacra, D.O. Rías Baixas, D.O. Txakoli de Bizkaia, D.O. Bierzo, D.O. Penedés, D.O. Jerez.
- **Productores:** Aroa Winery, Risky Grapes, Mengoba, Adegas Algueira, Bodega Bardos, Proyectos Garnacha, Hacienda López de Haro, Bodega Classica, Matsu, Prieto Pariente, José Pariente, Pazo Senorans, Paco García, Gorka Izaguirre, Cal Pla, Reserva Brut y Ximenes-Spinola.



LAMARC WINES AS

- **Oferta:** tinto, blanco y espumoso.
- **Denominaciones:** Cataluña, Jumilla, Madrid, Rioja, Txakolina y Cava.
- **Productores:** Vinyerons Vins Naturals, Parajaes del Valle, Bodegas Canopy, Bodegas Casa Primicia, Bodegas Elizalde y Josep Masachs.



MOESTUE GRAPE SELECTION AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y de Jerez.
- **Denominaciones:** Valdeorras, Ribeira Sacra, Rioja, Sierra Gredos, Rías Baixas, Terra Alta, Málaga, Penedés y Jerez.
- **Productores:** Telmo Rodríguez, Adegas Guímaro, Bodegas Moraza, Finca Egomei, Remelluri, Bodegas Cristo del Humilladero, Bodegas Marañones, Comando G y D.G. Jiménez-Landi, Terras Gauda, Forjas del Salnés, Rodrigo Méndez, Herència Altés, Soler-Jové y Emilio Lustau.

NON DOS AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y sidra.
- **Denominaciones:** Rioja, Tenerife, Cataluña, Penedés, Granada y Asturias.
- **Productores:** Viña Ilusión, Suertes del Marqués, Castell d'Age, Can Sumoi, Alta Alella, Fuente Guijarro y Manuel Busto Amandi.

PERNOD RICARD NORWAY AS

- **Oferta:** tinto, blanco y espumoso.
- **Denominaciones:** D.O. Ribera del Duero, D.O. Ribeira Sacra, D.O.Ca. Rioja, D.O. Rias Baixas, D.O. Ribeiro, D.O. Cava.
- **Productores:** Bodegas El Ilusionista, Bodegas Regina Viarum, Bodegas Campo Viejo, Bodegas Pazo de Villarei, Viña Costeira, Pernod Ricard Winemakers Spain.

RED & WHITE AS

- **Oferta:** tinto y blanco.
- **Denominaciones:** Aragón, Rioja, Rias Baixas, Galicia, y Ribeiro.
- **Productores:** Vitivinícola de Longares, Pujanza D. Mateos, Martín Codax, Quinta Couselo y Finca Viñoa.



ROBERT PRIZELIUS AS, TORRES & PARTNERS NORWAY AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y rosado.
- **Denominaciones:** Penedés, Ribera del Duero, Priorat, Cataluña, Rioja, Rias Baixas y Rueda.
- **Productores:** Miguel Torres, Riscal, González Byass y Jean Leon.

STENBERG & BLOM AS

- **Oferta:** tinto y espumoso.
- **Denominaciones:** Rioja y Cataluña.
- **Productores:** Bodegas Marqués de Cáceres.

VINATURA AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y fortificado.
- **Denominaciones:** Rioja Alavesa, Arribes del Duero, Ribera del Duero, Monterrei, Galicia, Baskerland, Cataluña y jerez.
- **Productores:** Sierra de Toloño, La Setera, Hacienda Solano, Via Arxétea, Bizkai Barne Winery, SAT Mas Lluet, Agustí Torelló Mata y Delgado Zuleta.

VINESTOR AS

- **Oferta:** tinto, blanco y espumoso.
- **Denominaciones:** Aragón, Campo de Borja, Rioja, Galicia, Ribeira Sacra, Castilla y León, Rueda, Cava, Penedés, Sant Sadurní d'Ainoia.
- **Productores:** Isaac Fernández Selección, Oliver Riviere, Dominio do Bibei, Bodega Menade y Juvè y Camps.

VIVA VINO AS

- **Oferta:** tinto y blanco.
- **Denominaciones:** Sierra de Gredos, Priorat, Ribeiro, Bierzo, Costers del Segre, Rias Baixas, Bizkaia y Valdeorras.
- **Productores:** 4 Monos, Portal del Priorat, Viña de Martín, José A García, Mas Blanch i Jové, Albamar, Doniene Gorrondona, Oxe Bastegieta, Adega Sameiras, Viña Samoza y Viña de Martín.



WINEPARTNERS NORDIC AS

- **Oferta:** tinto, blanco, espumoso y rosado.
- **Denominaciones:** Castilla La-Mancha, Ribera el Duero, Cataluña, Rioja y Rueda.
- **Productores:** Bodegas Alejandro Fernández, Bodegas Marqués de Monistrol, Bodegas Berberana, Bodegas Marqués de la Concordia y Bodegas Marqués de Monistrol.



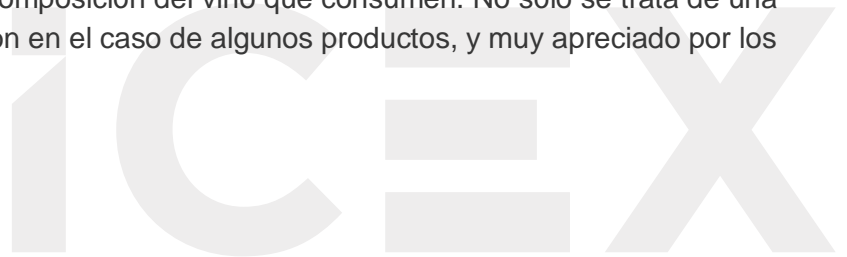
ICEX



3. Tendencias y novedades presentadas

En esta primera edición de Viner fra Spania en Bergen se ha observado lo que ya se lleva viendo en ediciones celebradas en otras ciudades, como es el caso de Reikiavik, Oslo y Stavanger: una tendencia cada vez mayor del consumidor a preferir **vinos blancos y afrutados** a vinos de reserva, a pesar de que estos son muy valorados tanto por los profesionales como por los consumidores de clubs de vino.

También se ha observado un interés cada vez mayor por los **vinos ecológicos**, de los que se han podido encontrar 8 referencias en esta primera edición de la feria. Debido a esto, cada vez más bodegas se preocupan por los fertilizantes utilizados en sus productos, ya que se ha demostrado que es un buen método para alcanzar mayor calidad. Los consumidores están cada vez más informados y tienen curiosidad por la composición del vino que consumen. No sólo se trata de una tendencia, sino de un signo de distinción en el caso de algunos productos, y muy apreciado por los compradores actuales.





4. Valoración

Viner fra Spania está fuertemente consolidada como una de las ferias de referencia en el sector del vino español en Noruega, ya que es una de las pocas formas de promoción que tienen los importadores de vino en el país, de aquí su importancia en el sector. Este es el principal motivo por el cual este tipo de eventos siempre genera gran interés entre los importadores, bodegas españolas con presencia en Noruega y profesionales (esto es, canal HORECA, prensa, y Vinmonopolet).

España es uno de los países productores de vino con más tradición y sus productos son realmente conocidos en todo el mundo. Así, la presencia de vinos españoles en el mercado noruego es amplia y el producto cuenta con un buen posicionamiento. Sin embargo, algunas tendencias de consumo actuales en el país pueden traducirse en nuevos nichos y oportunidades de negocio, lo que puede resultar verdaderamente interesante para los productores españoles, se encuentren o no ya en el mercado.

La asistencia ha sido relevante y muy superior a la que se esperaba, al tratarse de una primera edición en una ciudad nueva y en la que no se disponía de antecedentes. No obstante, todos mostraron su satisfacción al concluir el evento.

Este tipo de eventos es una de las pocas formas de promoción de vinos que tienen los importadores en Noruega, al estar la venta minorista controlada por el Monopolio de Vinos, con una normativa estricta de licitaciones y listas por nivel histórico de ventas, y por estar prohibida la publicidad de bebidas con contenido alcohólico, salvo en revistas especializadas. Se considera, por tanto, muy recomendable la celebración el próximo año de una nueva edición en un nuevo emplazamiento, dado el escaso coste que tiene, ya que gran parte de los gastos son cubiertos por las cuotas de participación pagadas por los importadores. Para asegurarse una adecuada asistencia es muy importante fijar la fecha del evento de manera que no coincida con ningún tipo de acontecimiento alternativo que le reste interés (ferias internacionales del sector, semanas blancas, entre otros).

La Feria de Vinos de Bergen ha sido pues un evento que ha superado todas las expectativas, gracias a que Viner fra Spania se ha configurado como un elemento catalizador de la promoción española en el país, por medio de las actividades de promoción que se realizan anualmente.



5. Anexos

5.1. Datos de contacto

Oficina Económica y Comercial de España en Oslo

Karl Johansgate, 18 C 0159 Oslo

Teléfono: 00 (47) (233) 10680

Fax: 00 (47) (233) 10686

Correo electrónico: oslo@comercio.mineco.es

Página web: www.noruega.oficinascomerciales.es

5.2. Direcciones de interés

- **Norske Vinklubbens Forbund (NVKF)**

Asociación de clubes de vino de Noruega

Dirección postal: Postboks 2545 Solli, 0203 Oslo

Teléfono: 0047 90 15 26 66

Correo electrónico: info@nvkf.no

Página web: www.nvkf.no

- **Den Norske Vinkelnerforening**

Asociación de sumilleres de Noruega

Dirección: Hertzbergs gate 4 A, 0360 Oslo

Teléfono: 0047 41 50 97 90

Correo electrónico: heini@vinkelner.no

Página web: www.vinkelner.no

- **Vinmonopolet**

Monopolio del Vino de Noruega

Dirección: Akersgata 51, 0180 Oslo

Teléfono: 0047 22 01 50 00

Correo electrónico: kundesenter@vinmonopolet.no

Página web: www.vinmonopolet.no



5.3. Revistas noruegas especializadas en el sector del vino

- **Apéritif**

Dirección: Universitetsgata 22, 0162 Oslo
Teléfono: 0047 92 02 77 85
Correo electrónico: aperitif@aperitif.no
Página web: www.aperitif.no

- **Rødt & Hvitt**

Dirección: Lachmanns vei 4, 0495 Oslo
Teléfono: 0047 98 32 99 26
Correo electrónico: svorken@rodtoghvitt.no
Página web: www.rodtoghvitt.no

- **Vinforum**

Dirección: Linhusveien 4 C, 0755 Oslo
Teléfono: 0047 90 07 63 41
Correo electrónico: redaksjonen@vinforum.no
Página web: www.vinforum.no



5.4. Otra información

Aperitif: <https://www.aperitif.no/artikler/enestaende-smaking-av-spanias-beste-viner/370812>

Food and Wines from Spain: <http://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/whats-new/news/new-detail/wine-fair-in-oslo.html>

Estudio de mercado ICEX. *El mercado del vino en Noruega 2019*:
<https://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-mercado/estudios-informes/DOC2019826471.html?idPais=NO>

5.5. Eventos similares en Oslo

- Smak: <http://www.smak2017.no/>
- Spis og Drikk: <http://spisogdrikk.no/>
- Mat & Vinnemessen: <http://www.matogvinmessen.no/>

ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones