

DOSSIER INFORMATIVO  
**VII JORNADA DIAM**

**Clasificaciones en los vinos  
de calidad:**

*¿gran reto de futuro  
o espejismo para Rioja?*

LUNES, 30 DE MAYO. JORNADA DE MAÑANA  
RESTAURANTE DELICATTO  
LOGROÑO (LA RIOJA).

DOSSIER INFORMATIVO

## VII Jornada DIAM

### *Clasificaciones en los vinos de calidad: ¿gran reto de futuro o espejismo para Rioja?*

¿Necesita Rioja actualizar sus categorizaciones de vinos y establecer un nuevo sistema de clasificación? En tal caso, ¿cuál sería el mejor modelo de categorización para Rioja: clasificación de vinos, de terrenos, de bodegas...? Este es el debate con el que el sector vitivinícola de Rioja tiene cita el 30 de mayo en el restaurante Delicatto de Logroño, en la VII jornada DIAM.

En la edición de este año el tema elegido es 'Clasificaciones en los vinos de calidad: ¿gran reto de futuro o espejismo para Rioja?' y busca reflexionar y debatir sobre la relevancia de las clasificaciones y categorías en los vinos de calidad desde el punto de vista de la comercialización. El debate existente entre las ventajas e inconvenientes para los vinos de Rioja, oportunidades o debilidades, arma de venta o confusión para el consumidor, resulta sin duda un tema de gran actualidad para las bodegas de la D.O.Ca. Rioja.

El debate será moderado por el periodista especializado Andrés Proensa y comenzará con una conferencia del director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey, que analizará el modelo de categorización de los vinos de Rioja en comparación con los modelos de otros países.

En la primera parte del debate, cuatro destacados profesionales del sector vitivinícola valorarán la necesidad de establecer una nueva categorización en Rioja, las ventajas e inconvenientes que representa como arma de venta o como motivo de confusión para el consumidor: Francisco Díaz Yubero, que participó activamente en la creación de las actuales categorías de Rioja por envejecimiento en los años setenta; Félix Mato Monje, presidente de Bodegas Sonsierra S. Coop. y gran defensor de la diferenciación de municipios; Diego Martínez Aroca, director comercial de Bodegas Finca Valpiedra, única bodega riojana perteneciente a la Asociación Grandes Pagos de España; y Juan Carlos Sancha González, propietario de Bodegas Ad Libitum, profesor universitario y uno de los 200 profesionales firmantes del Manifiesto del Club Matador en defensa de los 'viñedos de excepción', que consideran necesario abordar algún sistema que ahonde en los conceptos clásicos de las regiones francesas más prestigiosas de vinos de municipio, de paraje y de parcela.

En la segunda parte del debate se analizará cuál podría ser el mejor modelo de categorización para Rioja en el futuro, confrontando las opiniones de los partidarios de seguir con la clasificación de vinos por envejecimiento, de crear nuevas clasificaciones de pagos, fincas, parajes, pueblos, o incluso de establecer una improbable clasificación de bodegas. Íñigo Torres Andrés, coordinador de la Agrupación de Bodegas Centenarias y Tradicionales de Rioja (ABC), en calidad de presidente de la Comisión de Plan Estratégico del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, resumirá las propuestas sobre nuevas categorizaciones que se han presentado por parte de las diferentes asociaciones del sector a dicha Comisión. Jaume Gramona Martí, propietario de Cavas Gramona y profesor universitario, aportará la experiencia de la creación de los 'Parajes Calificados' en la D.O. Cava, que se aprobará a finales de este mes de mayo. Alex Tomé Santaolalla, gerente de Barón de Ley, expondrá la visión de uno de los grupos bodegueros líderes de Rioja, que cotiza en bolsa y representa el modelo de éxito que ha permitido a Rioja consolidar una fuerte expansión en los últimos años. Por último, Tom Puyaubert será la voz del grupo de jóvenes viticultores y bodegueros Rioja & Roll, surgido el pasado año con el objetivo de "poner en valor un estilo de vinos más allá de rigideces geográficas, administrativas o de tiempos de crianza".

**PRESENTADOR/MODERADOR DEBATES:**

**Andrés Proensa Aguado**, periodista especializado, director de la Guía Proensa y de la revista Planeta Vino.

**PROGRAMA**

09:30 - Recepción y acreditación de asistentes.

09:45 - Inauguración y apertura de la jornada.

**Pascal Popelier**, director comercial Europa Oeste y director marketing, Diam Bouchage

10:00 - **CONFERENCIA INTRODUCTORIA:**

**El modelo de categorización de los vinos de Rioja en comparación con modelos de negocio en otros países. Presente y futuro.**

**Rafael del Rey Salgado**, director general del Observatorio Español del Mercado del Vino.

10:30 - Preguntas y comentarios

10:45 - **DEBATE 1: Las categorizaciones actuales de los vinos de Rioja y la conveniencia o no de establecer un nuevo sistema de clasificación.**

MODERADOR: **Andrés Proensa Aguado**.

PONENTES:

**Francisco Díaz Yubero**, ingeniero agrónomo y enólogo / director técnico Foro Mundial del Vino, presidente de la FEV, director técnico Grupo Bodegas y Bebidas 1970-2000.

**Juan Carlos Sancha González**, de Bodegas Ad Libitum, firmante del Manifiesto del Club Matador y representante de Bodegas Familiares de Rioja.

**Félix Mato Monge**, presidente de Bodegas Sonsierra S. Coop., exvocal del Consejo Regulador por la Federación de Cooperativas de La Rioja.

**Diego Martínez Aroca**, director comercial de Bodegas Finca Valpiedra, única bodega riojana que pertenece a la Asociación Grandes Pagos de España.

11:30 - Preguntas y comentarios.

11:45 - Pausa café

12:00 - **DEBATE: ¿Cuál sería el mejor modelo de categorización para Rioja: clasificación de vinos, de terrenos, de bodegas...? Ventajas e inconvenientes.**

MODERADOR: **Andrés Proensa Aguado**.

PONENTES:

**Íñigo Torres Andrés**, presidente de la Comisión de Plan Estratégico del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja y coordinador de la Asociación de Bodegas Centenarias de Rioja.

**Jaume Gramona Martí**, presidente del Institut del Cava, vocal del Consejo Regulador del Cava y presidente de Gramona, S.A.

**Alex Tomé Santaolalla**, gerente de Bodegas Barón de Ley.

**Tom Puyaubert**, de Bodegas Exopto, representante del grupo de bodegas Rioja & Roll.

12:45 - Preguntas y comentarios.

13:00 - **Cata de 'Grandes Crus' franceses tapados con DIAM.**

**Antonio Palacios García**, profesor de cata de la Universidad de La Rioja y director de Laboratorios Excell Ibérica.

13:45 - Clausura.

14:00 - Almuerzo en Restaurante Delicatto.

DOSSIER INFORMATIVO

## VII Jornada DIAM

### *Clasificaciones en los vinos de calidad: ¿gran reto de futuro o espejismo para Rioja?*

**MODERADOR:**



**Andrés Proensa Aguado**

*Periodista madrileño, especializado en información vinícola desde hace más de 30 años. Ha colaborado en casi todos los medios especializados españoles, en prensa de información general y en revistas de Alemania y Puerto Rico. Fue responsable de la Guía de Vinos Gourmets y La Guía de Oro y director de la revista Vinos de España antes de hacerse editor y director de la Guía Proensa, de la que prepara actualmente la décimo quinta edición, y de la revista PlanetAVino, que este mes de junio cumple once años*

**CONFERENCIA INTRODUCTORIA:** “ *El modelo de categorización de los vinos de Rioja en comparación con modelos de negocio vitivinícola en otros países. Presente y futuro*”.



**Rafael del Rey Salgado**

*Director General de la Fundación Observatorio Español del Mercado del Vino desde 2008 y Gerente de la Fundación para la Cultura del Vino desde el 2011. Es licenciado en CC. Políticas y Sociología, así como Master por la Johns Hopkins University en Economía Internacional. Lleva 21 años dedicado profesionalmente al mundo del vino, primero como gerente de la Asociación de bodegas ARBOR en Rioja y más tarde en la Federación Española del Vino. Ha sido igualmente asesor de muchas otras organizaciones como ASOVINTCAL o ASEBOR en Castilla y León. Es profesor en distintos cursos y masters sobre el vino y la industria agroalimentaria, incluyendo el Instituto de Empresa, ALITER, la Escuela de Agrónomos, la Universidad de Nebrija y otros, experto en cuestiones legales y económicas, asiduo conferenciante y articulista en multitud de medios de comunicación.*

**CATA DE GRANDES ‘CRUS’ FRANCESES TAPADOS CON DIAM**



**Antonio Tomás Palacios**

*Profesor de cata Universidad de La Rioja. Director de Laboratorios Excell Ibérica. Es licenciado en Ciencias Biológicas por la Universidad de Salamanca; doctor en Ciencias Biológicas ‘Cum Laudem’ por el E.T.S.I. Agrónomos de Madrid, UPM; máster en Viticultura y Enología por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Universidad Politécnica de Madrid; especialista en Tecnología de Productos Lácteos por el E.T.S.I. Agrónomos, UPM, y obtuvo la habilitación profesional como técnico enólogo en La Rioja. Ha desempeñado su labor profesional en las bodegas experimentales del Centro de Capacitación y Experimentación Vitivinícola de Tomelloso (Ciudad Real); de la Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Madrid; de la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid; de la Estación de Viticultura y Enología de Navarra, (EVENA) de Olite (Navarra) y de la Universidad de La Rioja de la D.O.Ca. Rioja. Ha formado parte del equipo técnico de varias bodegas en Rioja, Navarra y La Mancha.*

## **DEBATE 1:** *Las categorizaciones actuales de los vinos de Rioja y la conveniencia o no de establecer un nuevo sistema de clasificación.*



### **Francisco Díaz Yubero**

Madrid, 1943. Doctor Ingeniero Agrónomo, diplomado superior en Viticultura y Enología y diplomado en Derecho Agrario, ha sido director técnico de SAVIN y subdirector general de Bodegas y Bebidas, miembro de la Comisión de Redacción de Métodos de Análisis de Productos Vitivinícolas y representante de España en la Comisión de Tecnología del Vino en la O.I.V., vocal del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, presidente de la Federación Española de Vino y profesor de Tecnología Enológica en la Universidad de La Rioja. Es autor de numerosos proyectos, principalmente para la construcción de bodegas y ha realizado diversos trabajos de investigación en el sector vitivinícola, con la publicación de numerosos artículos. En la actualidad es presidente de la empresa Proyectos Agrícolas 2000. También ha sido concejal del Ayuntamiento de Logroño, vicepresidente de la Diputación Provincial de La Rioja, consejero del Gobierno de la Rioja y diputado regional. Posee la Encomienda del Mérito Agrícola



### **Félix Mato Monge**

San Vicente de la Sonsierra, 1957. La crisis de los años 70 provoca su salida del campo hacia la construcción, reincorporándose a la agricultura a partir de 1985 y participando en los diferentes foros de discusión del sector del vino a través de las OPAS, primero en la UAGR. Desde 1986 hasta hoy preside Bodegas Sonsierra S.Coop. Fue vocal del Consejo Regulador desde 1991 hasta el 2004 a través de COVIRA como presidente y fundador de esta organización desde 1989 hasta el año 2000 y posteriormente copresidente de FECOAR desde el año 2000 hasta el 2004. En el 2007, por discrepancias con FECOAR, abandona la organización iniciando un trabajo en solitario, influyendo con una crítica constructiva hacia los cambios que a su entender deben de producirse en la Denominación Rioja.



### **Diego Martínez Aroca**

Logroño, 1966. Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología por la Universidad Complutense de Madrid, MBA por el Instituto de Empresa de Madrid y Máster en Management in Import and Export Business por la Universidad de California en San Diego (UCSD), Estados Unidos. Incorporado al mundo del vino en 1992, suma 24 años de experiencia en la comercialización de vinos de Rioja tanto en el mercado nacional como internacional. Desde 1998 es director comercial de Familia Martínez Bujanda, empresa que engloba 5 bodegas en Rioja y otras denominaciones de origen españolas, entre ellas, Finca Valpiedra, única bodega de la DOCa Rioja perteneciente a Grandes Pagos de España. Ha sido durante años miembro del comité de expertos creado por el ICEX para la gestión, estudio y desarrollo de las inversiones promocionales internacionales de los vinos de España.



### **Juan Carlos Sancha González**

Baños de Río Tobía, 1964. Doctor en Viticultura y Enología, acumula una amplia experiencia docente e investigadora en su especialidad como profesor asociado de la Universidad de La Rioja, así como en otras universidades, habiendo impartido más de un millar de conferencias en una decena de países. Gerente y director técnico de Bodegas Viña Ijalba durante más de 15 años, desde 2008 inicia su propio negocio en la localidad de Baños de Río Tobía, de donde es natural, con una pequeña bodega que elabora vinos de variedades autóctonas minoritarias, sobre las que ha realizado una vasta labor investigadora, y de garnachas centenarias con las marcas Ad Libitum y Peña el Gato. Es además asesor vitivinícola de varias bodegas en diferentes denominaciones de origen, vocal del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja y de la Junta Directiva de la Interprofesional de los Vinos de Rioja, así como miembro del Consejo Rector de la Plataforma Tecnológica del Vino (I+D).

## **DEBATE 2:** *¿Cuál sería el mejor modelo de categorización para Rioja: clasificación de vinos, de terrenos, de bodegas...? Ventajas e inconvenientes.*



### **Íñigo Torres Andrés**

Logroño, 1974. Ingeniero Agrónomo y Master en gestión medioambiental de la empresa, su carrera profesional se ha desarrollado en diferentes asociaciones y empresas relacionadas con el sector vitivinícola y medioambiental. Es coordinador de la Agrupación de Bodegas Centenarias y Tradicionales de Rioja (ABC) desde su fundación en 2002 y representa a dicha organización en el Pleno del Consejo Regulador y la Junta Directiva de la Interprofesional desde el año 2003, ocupando diversos cargos en ambas instituciones. Desde el año 2008 es el presidente de la Comisión de Plan Estratégico de Rioja, que es la encargada de planificar e impulsar el desarrollo de la denominación de origen más relevante de España.



### **Jaume Gramona Martí**

Sant Sadurni d'Anoia, 1961. Diplomado Superior en Enología y Viticultura por la Universidad de Dijon y graduado en Enología por la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona, inició su actividad laboral en 1987 como director técnico de Gramona S.A., empresa familiar en la que a partir de 1995 fue consejero delegado y desde 2010 presidente. Ha ejercido la docencia desde 1988, primero en la Universidad de Barcelona y desde 1992 en la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona, donde imparte la asignatura 'Vinos Espumosos del Mundo' como profesor asociado del Grado de Enología y Master en bebidas fermentadas. Actualmente preside el Institut del Cava y es vocal del Consejo Regulador del Cava.



### **Alexander Tomé Santaolalla**

Logroño, 1978. Licenciado en Empresariales, Master en Dirección de Marketing y Master en Viticultura y Enología. Lleva trabajando desde hace más de 15 años en Bodegas Barón de Ley, una de las principales bodegas de Reservas y Grandes Reservas de la DOCa Rioja y la mayor propietaria de viñedo. Ha dedicado una gran parte de su vida profesional al área de exportación, hasta que hace más de 3 años asume el reto de la gerencia de la bodega, haciéndose cargo también del área nacional, producción y enología.



### **Tom Puyaubert**

Deja su tierra natal de Burdeos para afincarse en La Rioja a principios del 2000 como comercial de una famosa tonelería francesa. En contacto diario con los mejores enólogos españoles, se apasiona por La Rioja, sus viñedos, su cultura y su alma. En 2003 decide fundar Bodegas Exopto para consolidar su relación con esta tierra y expresar su carácter a través de una gama de vinos distintos y novedosos, trabajando no solo con Tempranillo, sino también con Garnacha y Graciano, variedades minoritarias que aportan complejidad a los vinos. En una primera etapa dedica sus esfuerzos al diseño de los vinos en bodega, pero ahora está mucho más involucrado en el cultivo de la vid, la selección de parcelas y su posterior expresión en botella.

## DOSSIER INFORMATIVO

### DIAM, EL GUARDIÁN DE LOS AROMAS

DIAM es un tapón de corcho neutro que protege la frescura, el aroma y la personalidad del vino con lo cual desempeña un papel muy importante a partir del momento de embotellado. Sus cualidades mecánicas excepcionales permiten obtener el perfecto equilibrio entre la necesaria estanqueidad de la botella y la necesidad razonada de respiración del vino (permeabilidad controlada). Además, gracias a la neutralidad de DIAM debida al proceso de limpieza del corcho Diamant®, los aromas del vino disponen de un espacio de libre expresión y evolución.

#### *Más de una década ofreciendo las ventajas del corcho, sin sus inconvenientes*

En 2005 se lanzaba una solución tecnológica revolucionaria en el ámbito del taponado de vinos. Desde entonces, DIAM (vinos tranquilos) y MYTIK (vinos espumosos) han permitido que los vinos no se vean afectados por alteraciones de gusto. Galardonado con el trofeo de Oro de la innovación en la feria Vinitech, vende casi 1.300 millones de unidades al año en todo el mundo. Desde su lanzamiento, la empresa ha optado por una única dirección que garantiza al 100% una perfecta protección del vino embotellado, abandonando otras soluciones de taponado que anteriormente comercializaban.

DIAM ha demostrado su eficacia, como lo atestigua su presencia en un número cada vez mayor de vinos de gama alta en el mundo. Los tapones DIAM han sido adoptados por 10.000 clientes de 55 países, y entre ellos están los mejores viñedos de Francia, Italia, España, Estados Unidos, Argentina y Chile.

Diam Bouchage continúa su desarrollo y no deja de innovar para ofrecer a los bodegueros más exigentes nuevas soluciones que garantizan un envejecimiento óptimo de los vinos. Ofrece ya una gama de tapones con diferente permeabilidad, dimensión y marcado que hace de los tapones DIAM una verdadera herramienta enológica al servicio del vino.

#### *Distintos niveles de permeabilidad*

*Los tapones técnicos DIAM están concebidos para adaptarse perfectamente a las necesidades de cada vino. Así, además de ofrecer la mejor neutralidad sensorial\* la empresa propone 5 tapones diferentes en su gama para vinos tranquilos. Las distintas formulaciones elaboradas permiten controlar las propiedades mecánicas del corcho y garantizar un retorno elástico impecable según el tiempo de guarda deseado de 2, 3, 5, 10, 15 o 30 años.*

*Además, DIAM Corchos desarrolla cada vez más opciones en cuanto a los niveles de permeabilidad de sus productos. Los tapones de guardia larga (DIAM 10, DIAM 15 y DIAM 30) presentan una permeabilidad muy baja, dejando el vino evolucionar lentamente en la botella sin problemas de oxidaciones. Los otros tapones, DIAM 1, 3 y 5, dan la posibilidad al enólogo de elegir entre dos permeabilidades, baja o media, según las transferencias de oxígeno que necesita su vino a lo largo de su vida en botella.*

*El control preciso de su proceso de fabricación permite hacer del tapón DIAM una verdadera herramienta enológica, y obtener para cada unidad, el equilibrio entre la necesaria estanqueidad de la botella y la necesidad razonada de respiración del vino. El tapón DIAM ha sido muy bien aceptado en los principales mercados del vino.*

(\* TCA cedible < al límite de cuantificación).

## *Un tapón que dura más de 30 años*

Gracias a sus conocimientos en el sector del corcho tecnológico, DIAM propone un tapón de corcho que ofrece una longevidad de 30 años. Especialmente desarrollado para vinos gran reserva, permitirá evitar el reemplazo, generalmente delicado, de los tapones, que proponen algunas bodegas a fin de preservar sus vinos tras veinte años de crianza.

Las pruebas realizadas por DIAM en colaboración con el laboratorio Pure Environnement, confirman la estabilidad de las cualidades mecánicas con una garantía de 30 años. Los tapones DIAM 30 sometidos a altas temperaturas, que reproducen el envejecimiento acelerado, tienen una duración de vida 2,5 veces superior a la de un tapón natural flor bajo las mismas condiciones. Otra ventaja: estos tapones conservan una permeabilidad muy baja, ideal para los vinos de crianza.

## *El proceso Diamant®*

DIAM respeta esta maduración, la naturaleza y el frescor de los aromas del vino gracias a la neutralidad del corcho mediante un proceso procedente de una química verde, el CO2 supercrítico. Es un proceso que utiliza el gas carbónico para extraer, en circuito cerrado y fuera del alcance de cualquier contaminación externa potencial, unas determinadas moléculas susceptibles de provocar desviaciones organolépticas del vino. Se trata de química 'verde' porque el CO2 es un gas presente en abundancia en la atmósfera, no se trata de ningún solvente orgánico peligroso para la salud humana. La extracción mediante CO2 en estado supercrítico se aplica desde hace muchos años en la industria agroalimentaria por sus probados efectos beneficiosos. Las aplicaciones van desde la extracción de la cafeína (café, té) pasando por la lupulina del lúpulo (producción de cerveza), el aceite de semillas de sésamo o la extracción de materias grasa del arroz y como en este caso la extracción del TCA en la purificación del corcho.

## *Nueva fábrica Diamant III en el corazón de Languedoc-Rosellón*

DIAM ha hecho frente al fuerte aumento de la demanda con la construcción de una nueva unidad de tratamiento del corcho por el procedimiento Diamant® en Céret, Francia. Las nuevas instalaciones completan la planta de 5 ha que en la que ubica la sede de Diam Bouchage, en el corazón de Le Vallespir.

Esta ampliación de 2000 m2 permite a la empresa dotarse de una nueva unidad («Diamant III») destinada a la purificación del corcho, que viene a añadirse a las de San Vicente de Alcántara en España. Esto permite a Diam Bouchage responder a la creciente demanda de sus clientes en todo el mundo.

Con esta nueva fábrica, Diam Bouchage va a purificar más de 3.600 toneladas adicionales de harina de corcho. Esto le permitirá aumentar su producción en 700 millones de tapones y alcanzar una capacidad total de 2.000 millones de tapones por año. Francia, primer mercado, representa el 30% de las ventas. DIAM también se expande con fuerza a escala internacional, y actualmente está presente en 42 países de todo el mundo.

Diam Bouchage, muy comprometido en la investigación, anticipa ya nuevos desarrollos y para ello la nueva la fábrica posee un laboratorio de 3000 m², equipada con tecnología avanzada, para inventar los productos del mañana.

En España, en noviembre de 2010 se inauguró en San Vicente de Alcántara (Badajoz) la segunda planta de eliminación selectiva con CO2 en estado supercrítico construida por el Grupo DIAM en su sede extremeña para procesar sus tapones tecnológicos de corcho.



## *Diam Bouchage*

Líder en la fabricación de tapones de corcho tecnológicos, Diam Bouchage es una filial de Oeneo, un grupo al servicio del mundo del vino a través de dos especialidades: la tonelería (Seguin Moreau) y el taponado (Diam Bouchage).

Desde 2003, la empresa apostó por el procedimiento Diamant®, proceso revolucionario y patentado para erradicar el riesgo del “gusto a corcho”.

Trabajando junto a los bodegueros y enólogos de todo el mundo, la empresa posee dos sitios industriales más importantes, San Vicente de Alcántara y Céret, ubicados en el corazón de las regiones productoras de corcho, así como varios centros de acabado cercanos a las principales regiones vitivinícolas para poder responder a las necesidades de sus clientes.

Para más información: [www.diam-corchos.com](http://www.diam-corchos.com)

Responsables de zona de DIAM:

- **Ricardo Santos.** Tel. 610 432 888 e-mail: santosgilricardo@gmail.com
- **Javier Gallarza.** Tel 629 351 335 e-mail: javier\_gallarza@yahoo.es