



ESPECIAL INDUSTRIA AUXILIAR DEL VINO

Así se cultiva el futuro de Rioja

Ciencia, sostenibilidad
e innovación

ENTREVISTA: Mar Vilanova,
directora del ICVV

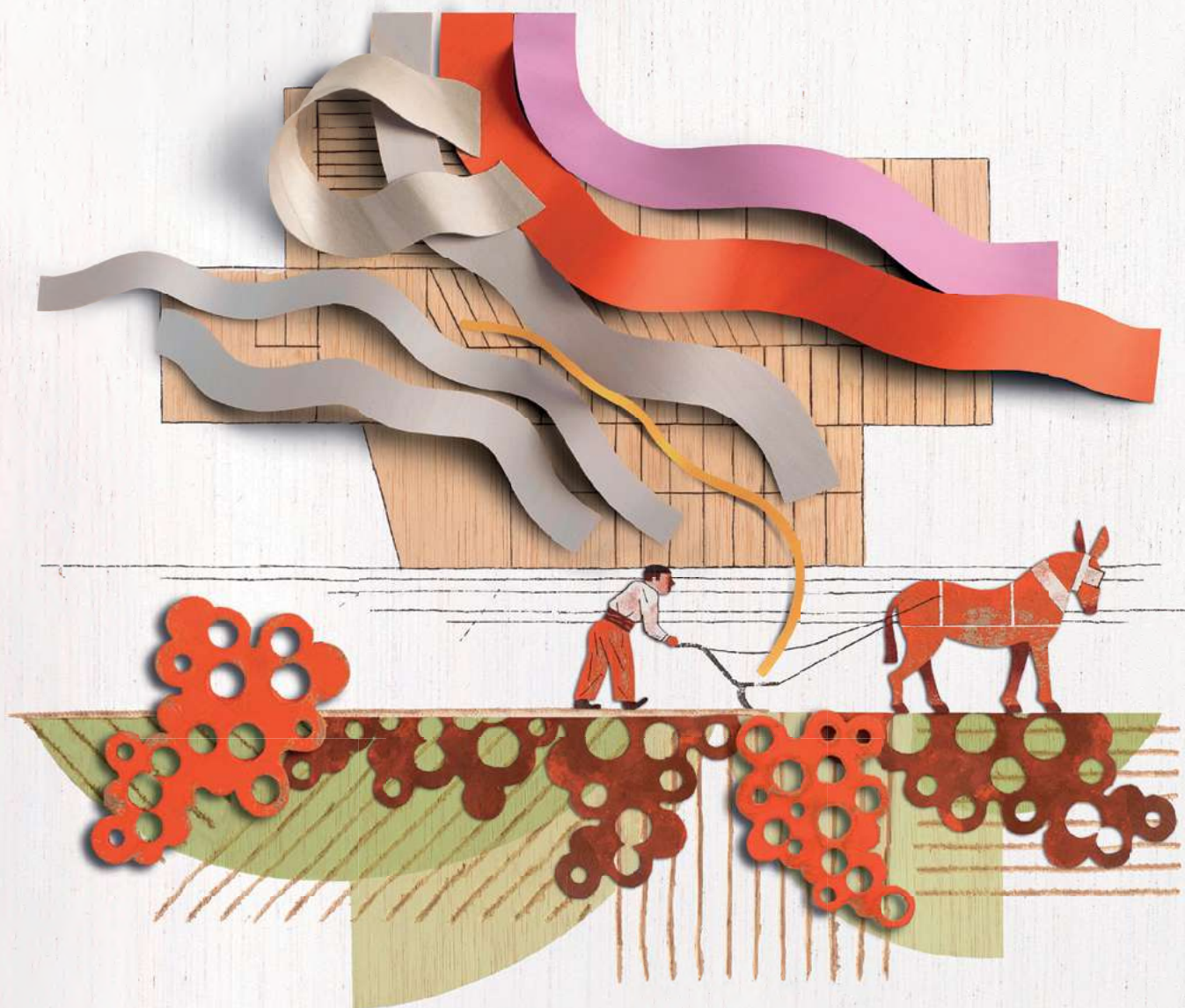
40
VENDIMIAS
EN LA PRENSA

El Consejo se renueva

Nuevos liderazgos para que los sueños de Rioja se hagan realidad

Risk All

Arriesgar desde 1858 nos ha llevado
a ser el mejor viñedo del mundo.



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

THE BEST VINEYARD
IN THE WORLD **2024**

Gana una
#ExperienciaRiskAll



www.risk-all.com

El Descorche

editorial

Javier Pascual, editor



Cuarenta vendimias en La Prensa, cuarenta lecciones

“El precio de la uva ha hurtado el protagonismo de la vendimia a la propia uva. La preocupación existente en el sector vitivinícola por los efectos de la irregular climatología sobre la calidad de la cosecha se ha visto sobrepasada por el impacto económico de unas cotizaciones de materia prima sorprendentes para unos, desmesuradas para otros y peligrosas para los más, pero difícilmente entendibles por casi nadie. En este proceloso mar de los economistas hay que destacar los primeros síntomas de una tendencia que acabará imponiéndose a corto: se empieza a primar la calidad de la uva de forma significativa, atendiendo incluso a la edad de los viñedos y rendimientos por hectárea. Por primera vez hemos podido ver la referencia a un precio más elevado para uvas de viñedos viejos en los tradicionales carteles de oferta de compra de uva que algunas bodegas colocan por los pueblos de la Denominación”. Si no fuera por esta pista de los carteles con precios de la uva, cualquiera podríamos pensar que lo escrito más arriba se corresponde con la más rabiosa actualidad. Sin embargo, el párrafo está extraído del editorial del nº 110 de esta revista, titulado “La magnánima vendimia del ‘98: más uva de mejor calidad a más alto precio”. El artículo finalizaba diciendo que “la vendimia ‘98 ha sido finalmente magnánima, se confirma una mejor calidad media que el pasado año y se disparan las cotizaciones de la uva ante la incredulidad de los propios viticultores y el vértigo de no pocos bodegueros”. Es decir, la ley del péndulo en su máxima expresión. Una situación diametralmente opuesta a la que actualmente se respira en el sector. Porque ni entonces ni ahora se dirimían los precios de la uva como una cuestión de lucha de clases, discurso endémico de un sindicalismo agrario que no acaba

de asumir el papel de empresarios productores de materia prima que juegan sus afiliados, condenados a entenderse con las bodegas comercializadoras y viceversa en el marco contractual que debe regir la relación cliente-proveedor. Probablemente, aquel periodo de expansión de la cultura del vino y de incremento del consumo del vino de calidad que se vivió durante la segunda mitad de los años noventa en países como Estados Unidos fuera el factor decisivo en la fijación de precios, del mismo modo que ni siquiera una cosecha corta y de calidad como la de 2025 ha desatado el furor comprador ante las incertidumbres que llegan de los mercados internacionales. Como ya hemos hecho en otras ocasiones, este ‘juego de la memoria’ (¡maldita hemeroteca!) permite poner en perspectiva la evolución del sector. Los resultados no siempre son positivos, pero es precisamente ese ‘reconocimiento’ de los aciertos y errores lo que ha permitido a las gentes del Rioja avanzar y seguir liderando al sector en España. Las cuarenta cosechas de La Prensa del Rioja ofrecen una crónica que puede resultar muy pedagógica y de gran utilidad para quienes prefieren ir un paso por delante y no basar su aprendizaje en tropezar con la misma piedra que sus antecesores. Esta contribución al ‘saber hacer’ de los profesionales del sector, sería una faceta más de la aportación que esta revista ha venido haciendo durante cuatro décadas al progreso de la DOCa Rioja. Y que tiene vocación de seguir haciendo, sobre todo en lo que ha sido su principal misión desde que un 10 de octubre de 1985 se presentó el primer nº en la sede del Consejo Regulador: contribuir a la construcción de la imagen de marca y al prestigio que el vino de Rioja ha alcanzado en todo el mundo.

PORTADA: Mar Vilanova, directora del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino. Foto: Fernando Caballero / Reproimagen

El Descorche

pág. 3 Cuarenta vendimias en La Prensa, cuarenta lecciones, por **Javier Pascual**.

Tema del mes

pág. 4 Las claves técnicas que impulsaron la creación de la DO y el liderazgo de Rioja, por **Javier Pascual**.

pág. 8 Mar Vilanova: “El ICVV debe ser el puente entre la ciencia y el futuro del vino”, por **Mirian Terroba**.

pág. 12 Innovación y sostenibilidad como respuesta de la DOCa Rioja al cambio climático, por **Mirian Terroba**.

pág. 16 ¿Cómo preparan las bodegas de Rioja el viñedo (y el vino) del futuro?, por **Mirian Terroba**.

pág. 21 Noticias de la Industria Auxiliar del Vino

pág. 32 Noticias de la Asociación Enólogos de Rioja

Consejo Regulador

pág. 34 Raquel Pérez Cuevas, nueva presidenta del Consejo Regulador
-“Que los sueños de Rioja se hagan realidad”,
objetivo del nuevo director general del Consejo, Pablo Franco

Actualidad de Rioja

pág. 38 5 claves de la vendimia 2025 en Rioja

pág. 40 Noticias del vino.

pág. 48 Los 12 ganadores del Concurso de Vinos de La Rioja.

Sumario



La vinificación con la eliminación previa del raspón —‘despalillado’— permitió mejorar la calidad de los vinos (Foto de Bodegas Marqués de Riscal)

Las claves técnicas que impulsaron la creación de la DO y el liderazgo de Rioja

Conocimiento, tecnología e impulso innovador en el centenario de la DOCa Rioja

Texto: Javier Pascual

Las excepcionales características de las tierras del Rioja para el cultivo de la vid no habrían bastado para convertir a Rioja en la región referente de la vitivinicultura española si no hubiera contado con el ‘saber hacer’ de sus gentes y con un entorno muy activo en la generación de conocimiento. La cultura científica que impulsó la creación de la Denominación en 1925 constituye uno de los cuatro pilares fundamentales de su desarrollo y liderazgo actual, como expone el autor de este artículo en el libro conmemorativo del centenario de la DO, del que ofrece una síntesis para los lectores de La Prensa del Rioja.

El ‘saber hacer’, o lo que hoy llamaríamos ‘enoconocimiento’, representa un patrimonio diferenciador de las regiones vitivinícolas más prestigiosas del mundo. Es el fruto de la gran implicación que los viticultores y bodegueros de esta tierra han mostrado por la mejora de las técnicas de cultivo y elaboración a lo largo de los dos últimos siglos, con el único objetivo de producir vinos de calidad. Iniciativas públicas y privadas que han cumplido eficazmente su misión dinamizadora: han irradiado conocimiento y han contribuido decisivamente a que la región ocupe actualmente una posición puntera en el contexto internacional.

Apenas cien años antes de que se produjera la transformación que convirtió a Rioja en líder de la vitivinicultura española, la evaluación que hizo el ministro ilustrado Jovellanos de la calidad de los vinos que se elaboraban en la región no llegó al aprobado. El fabulista Samaniego, propietario de viñedos en Laguardia, recomendaba el perfeccionamiento de las elaboraciones para acomodar los vinos al gusto de los consumidores. Ya lo había intentado varias décadas antes el ministro de origen riojano Zenón de Somodevilla, marqués de la Ensenada, cuando quiso abrir mercados a los vinos españoles en Inglaterra. Su bienintencionado empeño no tuvo éxito, pero le permitió conocer la necesidad de potenciar la calidad “mejorando los sistemas de

vinificación, anclados en la rutina y el retraso”, para lo cual pensó en traer enólogos de Burdeos a España. Idénticas preocupaciones sobre la necesaria mejora de la calidad de los vinos motivaron la creación en 1790 de la Real Junta de Cosecheros bajo el lema “prosperarás extrayendo”. Simultáneamente, los avances enológicos de los hermanos Quintano en Labastida en la última década del Siglo XVIII permitían suponer que definitivamente se harían realidad los deseos del marqués de la Ensenada, pero una vez más se vieron frustrados por la inercia del “apego a seguir con indolencia los pasos de los antepasados”.

Influencia francesa sobrevalorada

Fue solo un nuevo retraso, porque Rioja poseía los ingredientes necesarios para alcanzar esos objetivos que las gentes más avanzadas ya visualizaban. Aunque la escuela de enología proyectada por la Real Junta de Cosecheros a finales del Siglo XVIII no llegara a fructificar, las iniciativas pioneras de los vitivinicultores riojanos reflejan que habían desarrollado un buen nivel de conocimientos en una época en la que el principal reto que afrontaban los elaboradores de todo el mundo era la conservación de los vinos. Las tierras riojanas siempre habían ofrecido condiciones naturales óptimas para obtener uvas de calidad, pero fue la evolución de la tecnología y de los conocimientos enológicos lo que permitió al fin elaborar con garantías unos vinos que, como preveían Manuel Quintano y otros pioneros del XVIII, “nada tendrían que envidiar a los cotizados caldos bordeleses”. Actuaciones como la de la Real Junta de Cosecheros marcaron la ‘hoja de ruta’ a nuevas generaciones de vitivinicultores, que paulatinamente consiguieron ir venciendo resistencias. Las Diputaciones provinciales tomaron el relevo en la mejora de la calidad de los vinos y la alavesa creó una escuela de agricultura y (¡por fin!) contrató en 1862 al enólogo bordelés Jean Pineau para que instruyera a los cosecheros de Rioja alavesa en la elaboración y crianza de los vinos. Las



primeras experiencias impulsadas por la política de la Ilustración abonaron el terreno para el despegue que se produjo en Rioja durante la segunda mitad del Siglo XIX. “Aunque se mejoren los caminos, no se podrán exportar sus abundantes cosechas si los vinos no adquieren la superioridad que deben tener en nuestra provincia, tan privilegiada por su suelo y variada temperatura”, advertía a los viticultores riojanos en 1827 la Real Sociedad Económica de Cosecheros de la Rioja Castellana.

Un hecho que contribuyó decisivamente a que Rioja aprovechara todo ese bagaje histórico de progreso en el desarrollo de su vitivinicultura fue la llegada de bodegueros franceses en busca de aprovisionamiento de vinos a partir de 1860, cuando el oídio y la filoxera sucesivamente arrasaron sus viñedos. Esta demanda aceleró los cambios de carácter técnico que se venían reclamando desde hacía décadas, aunque una buena parte del tránsito del vino ‘ordinario’ al ‘vino de mesa fino’ ya lo habían recorrido muchos vitivinicultores riojanos. En un detallado informe sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877 podía leerse que “para que nada le falte, la Rioja enseña que elaborando con esmero puede en su día disputar al bordelés sus ricos caldos”. La participación de 491 expositores de la provincia de Logroño en este certamen organizado por el Ministerio de Fomento ilustra perfectamente el potencial que ya tenía la región. Sorprende la presencia tan numerosa de vinos de Rioja en estos certámenes, en los que la obtención de galardones se convirtió en prueba fehaciente de la evolución que se estaba produciendo y del posicionamiento progresivo de Rioja como líder de la vitivinicultura española. Una realidad que contradice la versión histórica que atribuye a la intervención de los compradores franceses con motivo de la filoxera todo el mérito del cambio en la calidad y finura de los vinos de Rioja. Sin dudar de su influencia, es obvio que la razón de sus compras se debió a que los vinos de Rioja ya tenían un nivel de calidad aceptable para sustituir a los franceses.

Papel decisivo de la Enológica de Haro

La elección de Rioja como destino de una de las cuatro estaciones enológicas que proyectó el gobierno de la regente María Cristina en 1888 ilustra la relevancia que había adquirido en las décadas anteriores la región riojana. La ‘exposición de motivos’ que encabeza el decreto de creación de la Estación Enológica de Haro (6 de octubre de 1892) apelaba a la necesidad de “auxiliar la regeneración de la viticultura española” y afrontar la crisis de la industria



vinícola mejorando la calidad de los productos, lo que permitiría “asegurar mercados tanto dentro como fuera de España”. El papel desempeñado por esta institución centenaria en el perfeccionamiento de la calidad de los vinos de Rioja permite afirmar que cumplió con creces los objetivos fundacionales.

Víctor Cruz Manso de Zúñiga dirigió la Estación Enológica durante tres décadas decisivas para la evolución de la enología y recuperación de la crisis filoxérica (1893-1921), así como para la configuración de la Denominación. En la Estación se llevaron a cabo los primeros estudios de viticultura, con la descripción de las variedades de vid de la zona Rioja y la investigación para recomendar durante la replantación postfiloxérica las que mejores resultados ofrecían en Rioja. También se experimentaron y divulgaron nuevos métodos de elaboración y crianza, y se desarrollaron métodos de control de calidad mediante análisis científicos que permitieron la lucha contra el fraude. Una de las aportaciones más relevantes fue el estudio del valor enológico de las variedades de uva de la región, que permitió a Manso de Zúñiga formular la primera “tipificación” del vino de Rioja en cuanto a su composición varietal para obtener los tipos de vino que reclamaba el mercado: 75% tempranillo, 15% garnacha y 10% mazuelo. La descripción de las características del vino obtenido expresaba a la perfección la transformación producida respecto a los vinos que se elaboraban apenas medio siglo antes y la fidelidad que la región ha mantenido en el último siglo a esa personalidad diferenciada respecto a los vinos de otras regiones. Un ejemplo de lo que representó



La Estación Enológica de Haro representó un soporte técnico fundamental para el avance de la calidad en el conjunto de la producción riojana y, consecuentemente, jugó un papel importante en que la región se convirtiera en la primera denominación de origen en 1925. El presidente de La Rioja Gonzalo Capellán y la consejera Noemí Manzanos visitaron las obras de reforma integral de la Estación que, con una inversión de 7,7 millones de euros, la va a proyectar hacia el futuro, según el jefe del Ejecutivo autonómico.

desde el punto de vista del avance técnico es que a finales de los años veinte se dotó a la bodega de la Estación Enológica de un sistema de frío para realizar ensayos de elaboración de vinos espumosos y de fermentaciones a baja temperatura, con bastante adelanto respecto a su tiempo, pues pocas bodegas dispusieron de instalaciones de frío hasta décadas después. La institución siguió siendo una referencia técnica imprescindible para el sector durante el largo periodo (1945-1971) que la dirigió Antonio Larrea Redondo, autor de 'Vides de Rioja en su entorno', que junto a 'Los suelos de la Región Rioja', de Manuel Ruiz Hernández, fueron dos estudios muy relevantes para la viticultura riojana. La Estación Enológica contribuyó igualmente al despegue de Rioja en los años 70 con el impulso modernizador que aportó Angel de Jaime Baró.

Vanguardia investigadora y generación de conocimiento

En el último cuarto del Siglo XX tomaron el relevo a la Estación en el campo de la investigación el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y el Servicio de Investigación Agroalimentaria y Desarrollo Tecnológico de La Rioja (CIDA). Trabajos como la selección clonal-sanitaria del tempranillo y graciano son un referente en la viticultura y enología actual. Como no podía ser de otra manera, la especialización de Rioja en la crianza de los vinos también ha estimulado el desarrollo de múltiples proyectos de investigación dedicados a esta vertiente de la enología. Las 'memorias anuales' del CIDA son una fuente inagotable de información sobre decenas de proyectos de investigación llevados a cabo en la región y que abarcan todos los temas de vanguardia.

A partir de 2008, el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino integra las actividades de INIA y CIDA, así como a sus investigadores, junto a los procedentes de la i+D de la Universidad de La Rioja y los aportados por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). La posición puntera en investigación vitivinícola que ha alcanzado Rioja en el contexto internacional se debe en gran parte al importante papel que ha jugado el ICVV, entidad que cuenta con un centenar de investigadores, una concentración de 'materia gris' en sus laboratorios sin parangón en el mundo y cuyos frutos han comenzado a llegar en cascada.

De forma generalizada, el impacto de tan amplia e intensa labor investigadora sobre la mejora de la calidad está afectando actualmente a toda la gama de vinos, incluidas las categorías de envejecimiento. Se ha producido una 'revolución silenciosa', en la que intervienen diferentes protagonistas, desde la transferencia de los resultados de investigación por parte del mencionado ICVV, que cada vez cuenta con un mayor número de bodegas implicadas en sus proyectos, a la forma de trabajar el viñedo con criterios

de calidad y sostenibilidad por parte de un número creciente de viticultores, aspecto muy relacionado con el relevo generacional.

El fomento de la cultura científica del vino es una realidad influyente en la DOCa Rioja, muy distante de las penurias de otros tiempos y con el suficiente peso específico como para convertir a la región en un foco capaz de atraer la atención foránea y de irradiar esta cultura hacia el exterior. Como ejemplo del cambio, cabe recordar que las I Jornadas Técnicas de la Rioja, Vid y Vino, organizadas en 1972 por la Estación Enológica de Haro, estaban protagonizadas por cualificados ponentes extranjeros, mientras que la celebración una década más tarde de la sexta edición fueron los propios técnicos locales quienes asumieron el protagonismo para impartir doctrina. Desde entonces se han sucedido permanentemente las convocatorias de cursos, seminarios y jornadas técnicas realizadas por diversas entidades como la Universidad de La Rioja, el ICVV, la Diputación Foral de Álava, la Asociación de Enólogos, la Asociación para el Progreso de la Viticultura o el Consejo Regulador, así como iniciativas privadas promovidas por empresas de la industria auxiliar, como DIAM, Ramondín, Excell Ibérica, etc.

La búsqueda de la excelencia se ha convertido en una actitud cada vez más generalizada que depende de las personas más que de los modelos empresariales. Tras la incorporación de los primeros enólogos profesionales a la dirección técnica de las grandes bodegas creadas en la época de expansión de los años setenta (Ezequiel García, Gonzalo Ortiz, Francisco Díaz Yubero, Basilio Izquierdo...), las técnicas de vinificación adquirieron con rapidez una dimensión más científica. Los nuevos enólogos son ingenieros agrónomos o licenciados en Química, Biología o incluso Farmacia, y en muchos casos con estudios de postgrado, preparados para afrontar con una mentalidad más analítica los nuevos retos enológicos planteados desde los años ochenta por la orientación comercial de los vinos de Rioja hacia la crianza y el embotellado. No solo aumentan las dimensiones de las bodegas y el volumen de vino elaborado por cada una de ellas, sino las exigencias de calidad demandadas por el mercado y la necesidad de las empresas de asegurar al máximo el éxito de sus elaboraciones, algo a lo que contribuye decisivamente la modernización de la tecnología de vinificación y de los laboratorios de las bodegas. La incorporación masiva de una nueva generación de técnicos, unos formados a nivel universitario en la nueva licenciatura de Enología de la Universidad de La Rioja y otros en los centros de Formación Profesional, permite que toda bodega, por pequeña que sea, cuente con su propio enólogo, aunque sea a tiempo parcial o en calidad de asesor. Con ello puede decirse que Rioja ha alcanzado un nivel óptimo en lo que se refiere a la dotación de recursos humanos en el área técnica enológica, fenómeno que se ha extendido al área de la viticultura, con una presencia cada vez más numerosa de especialistas al frente de las grandes explotaciones vitícolas, o

bien asesorando a los propietarios de las pequeñas explotaciones.

Algunos reputados prescriptores han vuelto a colocar de nuevo a Rioja en punta de lanza de la innovación, calificándola como la región más vibrante y dinámica. La mejora no se ha limitado a la irrupción en el mercado de nuevas tipologías de vinos o al espectacular cambio experimentado por la oferta de vinos blancos. Es una realidad contrastada que las bodegas han elevado de forma general la calidad de sus vinos y que tal calidad está indisolublemente unida a la mejor preparación de los enólogos y la aplicación de avanzada tecnología, un proceso que se ha vivido intensamente en las últimas tres décadas.



En el conocimiento están las raíces históricas del desarrollo de Rioja y en el conocimiento está igualmente la semilla del futuro. Dos hitos como la creación del Grado de Enología (Universidad de La Rioja, 1996) y del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (2008) han situado a la región en el epicentro de la formación e investigación. Foto: LuccioMalagamba.



El libro conmemorativo del centenario de la DOCa Rioja expone las cuatro claves fundamentales del desarrollo de la DOCa Rioja y de su privilegiada posición de liderazgo en España, entre las que el autor destaca "el desarrollo del conocimiento, la ciencia y la técnica al máximo nivel, en un entorno natural que reúne condiciones óptimas para vinos de calidad con alto potencial de envejecimiento".

DUO
INNOVACIÓN RESPONSABLE
Garantizar la máxima calidad,
el secreto de nuestro éxito.



ExcellentCork®
Tapones Sintéticos



Huella
de carbono
reducida



Producción
y consumo
responsables



Compromiso
continuo con el
medio ambiente



Centrador de
sacacorchos



100%
Reciclable



Máxima calidad
Garantía absoluta



Reutilizable
Fácil retapado

www.excellentcork.com

*Mar Vilanova
lidera en el Instituto de Ciencias
de la Vid y del Vino (ICVV),
una etapa de innovación
y transferencia tecnológica
con el objetivo de acercar
la investigación al sector vitivinícola
y afrontar los grandes retos del vino*

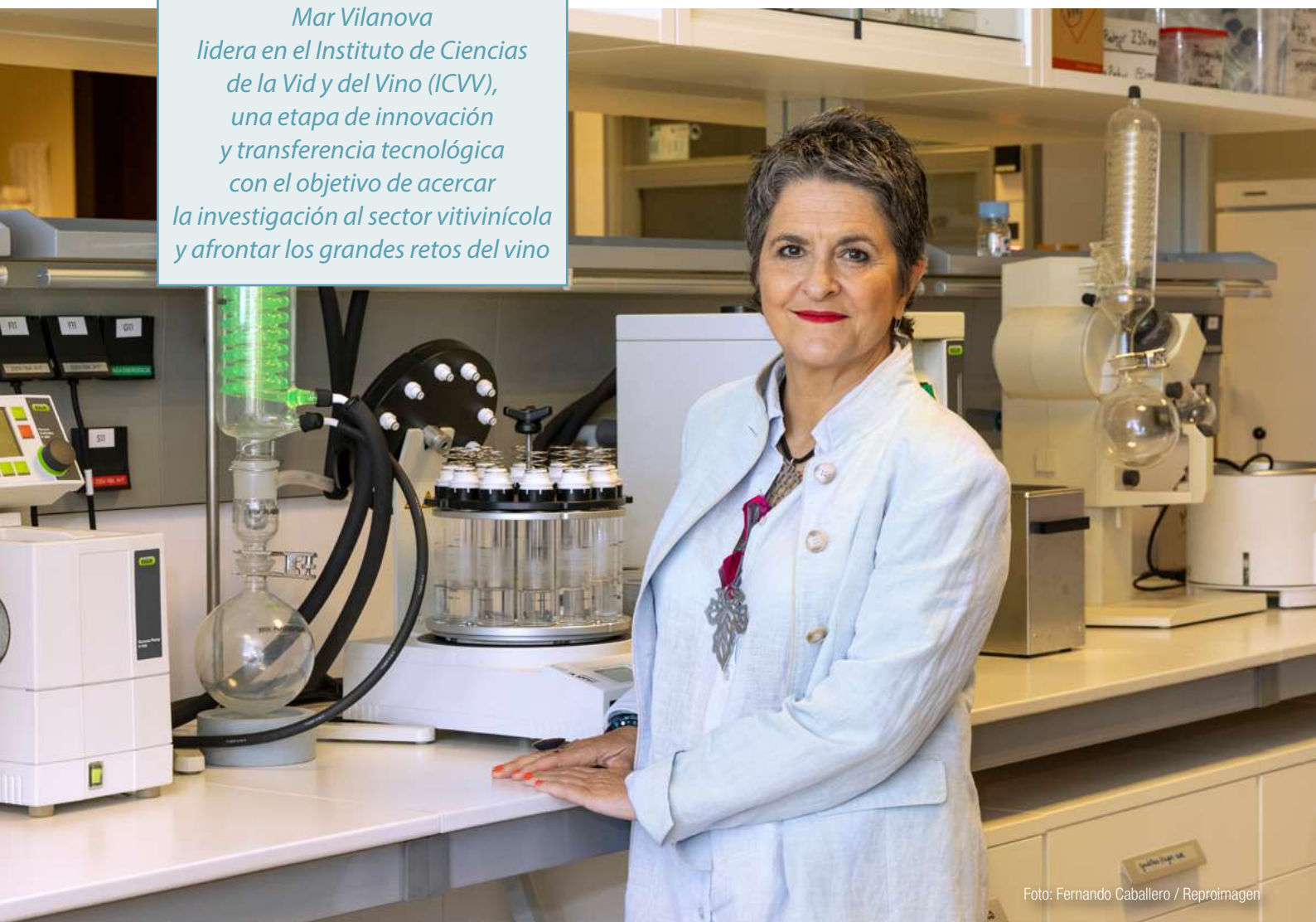


Foto: Fernando Caballero / Reprolimagen

“El ICVV debe ser el puente entre la ciencia y el futuro del vino”

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

El vino de Rioja no solo nace en los viñedos, también es fruto de los laboratorios, en las estaciones experimentales y en los centros de investigación donde ciencia y tradición se dan la mano. En este contexto, el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) se ha consolidado como un referente internacional en investigación aplicada al sector vitivinícola.

Desde octubre de 2024, la dirección del instituto está en manos de Mar Vilanova de la Torre, investigadora con una sólida trayectoria internacional y profunda experiencia en viticultura, microbiología y calidad enológica. Sucede en el cargo a José Miguel Martínez Zapater, figura clave en la creación

y consolidación del centro, quien se jubiló tras más de una década al frente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino.

Reconoce que el cambio de investigadora a directora del ICVV ha sido un reto importante. “Ha sido duro, porque siempre fui investigadora y asumir un cargo de dirección implica una gran responsabilidad”, explica. “No estaba en mis planes, pero cuando llegó el momento decidí asumir el reto”. Nacida en Galicia, con estancias científicas en Burdeos, Australia, Portugal e Italia, y más de dos décadas vinculada al CSIC, Vilanova lidera ahora una nueva etapa en el ICVV, marcada por el impulso de la excelencia científica, la sostenibilidad y la transferencia real de conocimiento al sector vitivinícola. “Mi propuesta fue clara: crecer y consolidar grupos sólidos en disciplinas fundamentales, como el cambio climático, la sostenibilidad y la economía circular, entre otros”

Además, destaca que la transferencia tecnológica es “fundamental”, porque “por mucha investigación que hagamos, si esta investigación no llega al sector, no estamos cumpliendo”. Por eso, apunta que espera que la oficina de transferencia esté funcionando en octubre, un objetivo prioritario para el Instituto y las instituciones que lo componen (el CSIC, el Gobierno de La Rioja y la Universidad de La Rioja).

Un Instituto para ayudar ante los retos

Con una visión internacional y una sólida trayectoria científica, la directora identifica un cambio profundo en el sector marcado por la caída del consumo, especialmente entre los jóvenes, y por los efectos del cambio climático, que adelantan la maduración de la uva y elevan el grado alcohólico del vino. Esto impulsa una mayor demanda de vinos frescos y con menos alcohol, como los blancos y rosados. En regiones como Rioja, tradicionalmente centradas en los tintos, algunas bodegas ya se están adaptando mediante el reinjerto de variedades blancas y la exploración de nuevas zonas de producción. Blancos y rosados se perfilan como alternativas con proyección de futuro. “El consumo de blancos está subiendo y el de tintos bajando”, observa. Y en ese giro, los rosados abren nuevas posibilidades “con un futuro importante porque evitarían transformaciones tan radicales en el viñedo y permitirían productos con menos competencia”.

La Denominación de Origen Rioja, una de las más antiguas de España, está atravesando un momento clave de transformación y frente a estos retos, cuenta con una ventaja estratégica: la cercanía del ICVV, un centro de investigación puntero que trabaja en áreas clave como microbiología, genética y defensa vegetal, proporcionando soluciones directas al sector vitivinícola local. “Contamos con un centro de investigación que está precisamente para aportar conocimiento en adaptación y sostenibilidad. Estamos muy cerca del sector y podemos ofrecer muchas respuestas”.

Acercar la ciencia al sector vitivinícola

Desde que asumió la dirección del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Mar tiene como objetivo reforzar la transferencia del conocimiento científico hacia el sector vitivinícola. “No queremos que solo sea el sector el que venga a nosotros con un problema, también queremos acercarnos nosotros a ellos, porque a veces les cuesta dar ese primer paso”, explica.

Para lograrlo, el instituto pondrá en marcha antes de fin de año una oficina de transferencia que funcionará como un puente entre la investigación y las necesidades del sector, ofreciendo información sobre proyectos, recursos, convocatorias y facilitando la colaboración. “Queremos ser proactivos y hacer más sistemático y accesible el trabajo que ya realizamos con jornadas, talleres y colaboraciones específicas”, detalla la directora.

“El Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) gestiona entre un gran número de contratos con empresas”, explica Mar Vilanova. “Trabajamos tanto con grandes bodegas que cuentan con departamentos de I+D, como con bodegas pequeñas y viticultores de distintas zonas vitivinícolas de España. Esta diversidad nos permite que las investigaciones tengan un impacto amplio y se adapten a realidades muy variadas, desde Rioja hasta otras denominaciones, lo que enriquece el conocimiento y facilita la transferencia tecnológica.”

Además, la directora del instituto destaca que “mantenemos una colaboración muy activa con otros centros de investigación y universidades, tanto nacionales como internacionales. Estas alianzas son fundamentales para intercambiar conocimientos, compartir recursos y desarrollar proyectos conjuntos que fortalecen la investigación aplicada al sector vitivinícola.”

Añade además que “gracias a esta red de colaboración, el ICVV amplía su alcance científico y tecnológico, favoreciendo la innovación y aportando soluciones globales a retos locales”. Destaca que existen dos tipos de transferencia: la indirecta, basada en resultados de



Mar Vilanova junto a su antecesor, José Miguel Martínez Zapater. (Archivo)



Foto: Fernando Caballero / Reproimagen

"El cambio climático, con todos los aspectos que engloba, y la sostenibilidad son ejes clave en nuestra investigación"

investigación publicados y abiertos al sector, y la directa, en la que una empresa colabora activamente con grupos de investigación para desarrollar soluciones concretas.

Con 16 grupos especializados en viticultura y enología, el ICVV ofrece un respaldo técnico capaz de abordar múltiples retos. "Es importante que el sector sepa que estamos aquí y a su disposición. Somos un centro público de investigación y trabajamos para dar soluciones a problemas del sector"

Cambio climático y graduación alcohólica

"Las líneas de investigación son muchas y muy variadas". El instituto, explica su directora, destaca por su intensa y diversa actividad investigadora, que abarca desde la viticultura hasta la enología, abordando los grandes retos actuales del sector. Su capacidad técnica y científica convierte al centro en un referente imprescindible para la innovación y el avance del mundo vitivinícola.

Mar Vilanova subraya que el cambio climático es uno de los grandes

ejes de investigación del ICVV. "Está siempre presente", afirma, y por eso se trabaja en diversas líneas: desde el estudio de variedades más resistentes a enfermedades, hasta la búsqueda de genes de resistencia y el desarrollo de fermentaciones que reduzcan el grado alcohólico del vino. También se exploran nuevas técnicas de cultivo y el uso de agua regenerada para el riego del viñedo, una necesidad creciente ante la escasez hídrica.

Aparte de estas investigaciones sobre el cambio climático, "hay otros proyectos muy importantes que estamos desarrollando aquí, que pueden transformar el sector". La directora destaca un problema muy habitual: "Ahora mismo, el alcohol es uno de los grandes desafíos. Reducir el grado alcohólico en el vino es fundamental. En este sentido varios grupos de investigación del ICVV están trabajando en la reducción del grado alcohólico del vino y en la elaboración de vinos sin alcohol". Recientemente, comenta, "Nos visitó una empresa suiza que nos presentó un proyecto que está desarrollando en colaboración con un grupo del ICVV sobre vinos sin alcohol. Hemos podido conocer los vinos que elaboran. Fue una cata muy interesante, donde nos explicaron cómo están introduciendo estos vinos en restaurantes de alto nivel y cómo el interés de los consumidores está creciendo. Es un producto muy distinto, y aquí también se está moviendo ese mercado". Reconoce que "organolépticamente el vino sin alcohol cambia bastante, pero es un campo muy prometedor".

Comparando con la cerveza sin alcohol, afirma que “claro que cambia, no es igual a la cerveza tradicional, sin embargo la calidad ha mejorado mucho con el tiempo y cada vez hay más consumidores de este producto”. Entonces ¿por qué no va a haber consumidores para el vino sin alcohol?

En cuanto a enfermedades, recuerda que este año en La Rioja “hemos presenciado problemas por mildiu que antes no eran habituales. En Galicia por ejemplo, los viticultores están mucho más familiarizados con las enfermedades fúngicas, en el caso del mildiu por ejemplo, en algunas campañas se puede llegar a superar los 20 ciclos de contaminación. Esto nos indica hacia dónde nos lleva el cambio climático”.

Por eso, dice la directora, “estamos investigando en variedades resistentes a enfermedades, buscando genes de resistencia. Incluso en las variedades autóctonas de Rioja se están buscando nuevos clones resistentes. Varios grupos están trabajando en cruzamientos para identificar esos genes”, añade.

“También estamos investigando en sistemas de cultivo que permitan evitar la excesiva insolación en el viñedo, porque las horas de sol están aumentando, así como las temperaturas durante periodos más largos. Por ejemplo, estamos probando el uso de caolín, que se aplica sobre la uva para reflejar la luz y evitar que incida directamente sobre el racimo. Este proyecto es una colaboración con una empresa de Valencia”.

También apunta a la fermentación como un área clave para obtener vinos con menos alcohol. “Trabajamos mucho en fermentaciones dirigidas con microorganismos que reduzcan el grado alcohólico de los vinos”.

Sobre el viñedo y el riego, explica que personalmente está implicada “en un proyecto europeo sobre el uso de agua regenerada. El agua será cada vez más escasa y regar será necesario, pero no habrá suficiente agua potable. En La Grajera tenemos una depuradora cuya agua tratada cumple con los requisitos legales para riego de viñedo. Estamos usando esa agua para regar el viñedo y comparando la calidad de la uva con la regada con agua convencional. Los resultados son muy buenos, tanto en planta como en fruto y vino”.

Además, la economía circular es muy importante para el Instituto que trabaja “en proyectos para reutilizar restos de uva tras la fermentación —hollejos— para producir materiales o productos alimenticios, aprovechando sus compuestos fenólicos y antioxidantes. También reutilizamos restos de poda y otros subproductos”.

En cuanto al cultivo de la vid, destaca que en la Grajera contamos con el viñedo que aporta el Gobierno de la Rioja, lo que nos permite mantener las diferentes colecciones de variedades y clones lo que supone una gran ventaja y nos evita tener que buscar viñedos fuera”.

Talento investigador y crecimiento

Mar explica que en el ICV trabajan alrededor de 150 personas entre personal investigador y personal técnico. “Hemos crecido mucho en los últimos años y seguimos apostando fuerte por atraer talento a La Rioja”, asegura.

Para ello, el centro se apoya en convocatorias públicas específicas destinadas a la captación de personal. “Por ejemplo, recientemente incorporamos a un entomólogo, una figura que antes no teníamos, encargado de estudiar la interacción entre insectos y plantas”, comenta. Además, “a finales de año se incorporará una nueva microbióloga especializada en levaduras, que aportará una visión fundamental, aunque con propuestas muy interesantes para nuestro trabajo”.

La directora destaca que el instituto también está afrontando el reto del

relevo generacional, “ya que se están produciendo algunas jubilaciones y debemos reponer personal para no perder esas líneas de investigación que son fundamentales para el Instituto”.

A pesar de este desafío, Mar asegura: “Estamos bien posicionados porque hay muchas convocatorias públicas de apoyo a la investigación y mucho interés en venir a trabajar aquí, ya que es el centro de referencia en investigación vitivinícola en España”.

A nivel personal, Mar destaca que dirigir un centro mixto como el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, con tres instituciones implicadas y un personal creciente, implica una gran responsabilidad. “Hay que captar fondos, captar talento, estar pendiente de las convocatorias y también de los problemas del sector”. Señala la importancia de apoyar a los investigadores y subraya que este primer año ha sido “un período de aprendizaje intenso”.

“Por mucha investigación que hagamos, si no llega al sector, no estamos cumpliendo con nuestra misión”



Sesión fotográfica para esta entrevista.



Innovación y sostenibilidad como respuesta de la DOCa Rioja al cambio climático

Foto: NEKER

Un ecosistema multidisciplinar integra tradición, ciencia de datos e inteligencia artificial para garantizar la calidad y resiliencia del viñedo de la Denominación frente a los nuevos desafíos ambientales

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

El cambio climático está poniendo en jaque la calidad y viabilidad de los viñedos tradicionales. Para hacer frente a este reto, la DOCa Rioja ha lanzado una potente estrategia de investigación y desarrollo que apuesta por la sostenibilidad, la digitalización y la innovación en toda su cadena vitivinícola. Universidades, centros de investigación y organismos públicos trabajan de forma conjunta para crear soluciones tecnológicas y científicas que aseguren la adaptación del sector a las nuevas condiciones ambientales, preservando así la excelencia de sus vinos.

Las investigaciones en curso en Rioja representan un ecosistema científico-tecnológico integral que combina viticultura tradicional y moderna, ciencia de datos, inteligencia artificial, espectroscopía avanzada y valorización de residuos. Este enfoque multidisciplinar permite afrontar el cambio climático y los desafíos fitosanitarios desde un prisma innovador y sostenible, garantizando la calidad y singularidad que definen a la DOCa Rioja. Proyectos como DATADOC, HyperGrape, y los desarrollos en detección temprana del mildiu, gestión del suelo y valorización de polisacáridos sitúan a Rioja en la vanguardia internacional de la viticultura inteligente y respetuosa con el medio ambiente.

DATADOC: Ciencia de datos para una viticultura inteligente

Impulsado por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV) y el Gobierno de La Rioja, el proyecto DATADOC ha demostrado la utilidad de los sistemas predictivos basados en inteligencia artificial y sensores agroclimáticos para anticipar los efectos del cambio climático sobre la maduración y calidad de la uva. A partir del análisis de más de 20 años de datos históricos y el uso de estaciones de monitorización



en tiempo real, se ha desarrollado un modelo que permite diseñar estrategias agronómicas adaptadas, como el ajuste de altitud en las plantaciones o cambios en el manejo de la vegetación.

Entre las conclusiones más destacadas, sobresale la resiliencia de los Viñedos Viejos y el cultivo en vaso, prácticas tradicionales que muestran mejor comportamiento ante condiciones climáticas extremas, reforzando su valor estratégico en el contexto actual. El modelo predictivo continúa en evolución, alimentado por nuevas variables de campo y vendimia, alineando los datos digitales con la realidad vitícola mediante inteligencia artificial.

HyperGrape: Visión hiperespectral para una vendimia de precisión

El proyecto HyperGrape, coordinado por los grupos Televitis y EnolUR de la Universidad de La Rioja y el ICVV, utiliza cámaras hiperespectrales en campo y bodega para caracterizar la composición de la uva en tiempo real, sin contacto y de forma no destructiva. Esta tecnología permite estimar parámetros enológicos clave —como azúcares, compuestos fenólicos, polisacáridos y perfil aromático— con el apoyo de algoritmos de inteligencia artificial entrenados con datos analíticos cromatográficos.

Equipos móviles recorren el viñedo durante el ciclo de maduración, mientras que en bodega las cámaras analizan los racimos sobre la mesa de selección. Esta capacidad de monitorización continua transforma el proceso de toma de decisiones en vendimia, mejorando la trazabilidad y optimizando la calidad final del vino. El proyecto, financiado por el MICIU y FEDER, tiene una duración de cuatro años y refuerza la apuesta por la ciencia de datos en el sector vitivinícola.

IA y sensores ópticos para la detección precoz del mildiu

La tesis doctoral de Inés Hernández Casado, realizada en el marco del proyecto europeo NoPest y el grupo Televitis, ha supuesto un avance significativo en el control fitosanitario mediante el uso de tecnologías no invasivas y visión artificial. Su sistema, basado en imágenes hiperespectrales y redes





La doctora Inés Hernández Casado, en el campo de experimentación agrícola



Diego Canalejo Collado obtiene el Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad con una tesis que propone una alternativa innovadora al uso de manoproteínas



Andreu Mairata Pons, autor de la tesis "Study of different soil management techniques to improve the cultivation of the vine and encourage its sustainability"

neuronales convolucionales, permite detectar síntomas de Plasmopara viticola en fases muy tempranas, incluso antes de que sean visibles a simple vista.

Además, en condiciones de campo, ha validado una herramienta que utiliza cámaras RGB convencionales y clasificadores entrenados con inteligencia artificial explicable, capaz de mapear zonas afectadas y permitir tratamientos localizados. "Esta tecnología permite una evaluación objetiva, fiable y automatizada del mildiu en diferentes estadios, lo que podría integrarse fácilmente en tractores o plataformas móviles", explica la autora. Su aplicabilidad a otros patógenos y cultivos refuerza su valor como herramienta de agricultura de precisión.

Valorización enológica de subproductos: hacia una economía circular

La sostenibilidad también implica el aprovechamiento de recursos. En este sentido, la tesis de Diego Canalejo Collado propone una alternativa innovadora al uso de manoproteínas comerciales mediante la extracción de polisacáridos enológicos a partir de residuos de vinificación (hollejos, orujos y lías).

Los compuestos obtenidos han demostrado modular la astringencia y potenciar el perfil aromático del vino, especialmente en variedades blancas como viura. En particular, los polisacáridos derivados de orujos blancos resultaron eficaces en retención de aromas y mejora sensorial tras la crianza en botella. Esta línea de investigación, desarrollada en el ICVV con financiación del INIA y del Ministerio de Ciencia e Innovación, impulsa una enología más eficiente y alineada con los principios de la economía circular.

Gestión del suelo y sostenibilidad: el valor de los acolchados orgánicos

Una contribución destacada en esta línea ha sido la tesis doctoral de Andreu Mairata Pons, desarrollada en el ICVV y calificada sobresaliente cum laude, que ha evaluado el impacto del uso de acolchados orgánicos (paja, compost y residuos de poda) en el ecosistema vitícola. El estudio concluye que estas técnicas favorecen el desarrollo fisiológico de la vid, incrementan la productividad y mejoran la salud del suelo, al tiempo que reducen los efectos del cambio climático.

Los resultados muestran que, dependiendo del tipo de acolchado y del suelo, se pueden controlar eficazmente las malas hierbas, mejorar la estructura del suelo y optimizar el estado hídrico de la planta. Si bien el compost estimula el crecimiento vegetativo en suelos pobres, su uso en suelos fértiles puede aumentar la conductividad eléctrica y agravar el estrés hídrico. Aun así, todos los tratamientos mantuvieron parámetros de calidad dentro de los rangos óptimos, sin alterar negativamente las propiedades organolépticas del vino. Esta línea de investigación refuerza la necesidad de personalizar las prácticas agronómicas para maximizar su eficacia y sostenibilidad.

NEIKER impulsa tres proyectos europeos para reforzar la sostenibilidad vitícola en Rioja Alavesa

El centro tecnológico NEIKER ha puesto en marcha tres nuevas iniciativas europeas orientadas a aumentar la resiliencia de los viñedos frente al cambio climático, mejorar la eficiencia en el uso del agua, y fomentar prácticas agroecológicas y biodiversidad funcional. Estas acciones se enmarcan en la estrategia agroalimentaria del Gobierno Vasco y refuerzan la posición de Rioja Alavesa como territorio de referencia en viticultura sostenible.

En concreto, los proyectos e-Rigation, POLITA y VinAE, financiados en el marco de las convocatorias INTERREG SUDOE y ERA-NET Agroecology, abordan aspectos clave como el riego inteligente, el control biológico de plagas mediante insectos beneficiosos y la implantación de cubiertas vegetales y microbios funcionales para mejorar la salud del suelo.

“El objetivo es contribuir a la competitividad de las bodegas, a la sostenibilidad del territorio y al posicionamiento internacional de Rioja Alavesa como ejemplo de viticultura innovadora, conectada con la tierra y comprometida con el futuro”, afirma Olatz Unamunzaga, directora general de NEIKER.

El proyecto e-Rigation, liderado por el investigador Gorka Landeras, implementará estaciones meteorológicas virtuales de alta resolución para optimizar el riego y reducir el impacto hídrico de la agricultura. Por su parte, POLITA, centrado en el fomento de la biodiversidad, instalará corredores verdes en viñedos y manzanales para atraer insectos polinizadores y depredadores naturales. “Queremos impulsar un modelo más equilibrado, donde la naturaleza actúe como aliada”, destaca Ana Díez, investigadora de NEIKER.

Finalmente, VinAE ensayará prácticas agroecológicas en viñedos piloto

de cinco países europeos. “La co-creación con viticultores permitirá adaptar las soluciones a cada territorio y facilitar su transferencia al sector”, explica Lur Epelde, experta en biodiversidad edáfica.

Con más de dos décadas de experiencia en investigación vitícola, NEI-



KER refuerza su papel como actor estratégico en la transición hacia una viticultura más eficiente, resiliente y alineada con los objetivos europeos de sostenibilidad.



new group
maquinaria moderna

SOLUCIONES PARA VENDIMIA

MAQUINARIA PARA PRODUCCIÓN DE VINO

MAQUINARIA PARA PRODUCCIÓN DE CAVA

MAQUINARIA DE OCASIÓN

SERVICIO POST VENTA Y ASESORAMIENTO TÉCNICO

LÍNEA DE EMBOTELLADO MÓVIL Y MAQUINARIA ALQUILER

www.newgroupmaquinariamoderna.com
C/ Grècia 12. 08770 Sant Sadurn d'Anoia Tlf. 938183221

+ info



Bodegas Nivarius mantiene un reservorio para conservar las plantas que aportan mayor calidad y reflejan la autenticidad de sus viñedos. Incluye cepas viejas de viura, maturana blanca y tempranillo blanco, seleccionadas por su genética, antigüedad y adaptación al entorno. El objetivo es proteger estas variedades únicas, asegurar su continuidad y expresar en sus vinos la identidad propia de sus viñedos.

¿Cómo preparan las bodegas de Rioja el **viñedo** (y el **vino**) del futuro?

Proyectos de viticultura avanzada, mejora genética, microbioma del suelo y fertilización inteligente consolidan la competitividad, la calidad de la uva y la diferenciación de marca, posicionando a Rioja como referente mundial en viticultura innovadora y sostenible

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

La DOCa Rioja ha hecho de la investigación un eje estratégico frente al cambio climático y a la creciente demanda de calidad. Dentro de este ecosistema, las bodegas de Rioja impulsan proyectos concretos que van más allá de la conservación del viñedo y la mejora enológica, generando beneficios económicos y estratégicos claros: optimización de costes, incremento de la eficiencia productiva, diferenciación de marca y fortalecimiento del posicionamiento en mercados nacionales e internacionales.

Las bodegas de la DOCa Rioja han situado la investigación y la innovación en el centro de su estrategia, entendiendo que la sostenibilidad del viñedo es la base de la excelencia enológica y de la competitividad del sector. Frente a los desafíos que plantean el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, la erosión de suelos y la variabilidad de las cosechas, estas iniciativas buscan garantizar la calidad de la uva, proteger el patrimonio vitícola y aumentar la eficiencia productiva, con un impacto estratégico y económico tangible para las bodegas.

Estas iniciativas no actúan de manera aislada, sino que se complementan y generan sinergias que benefician a todo el sector y a la DOCa Rioja en su conjunto. Desde la recuperación de viñedos históricos y la mejora genética de variedades de élite, hasta la optimización del manejo del suelo, el estudio del microbioma y la fertilización avanzada, cada proyecto aporta soluciones aplicables de forma transversal y contribuye a reforzar la compe-

titividad global de la denominación.

Posicionan a las bodegas como referentes en innovación vitícola, fortaleciendo su reputación y generando valor para clientes, distribuidores y mercados de alta gama. La producción de uvas de calidad diferenciada, imprescindibles para vinos premium, aumenta el valor añadido de los productos y la rentabilidad del sector.

En este reportaje presentamos algunos ejemplos recientes de investigación desarrollados por bodegas de Rioja, que ilustran cómo la innovación, la sostenibilidad y la adaptación al cambio climático se traducen en mayor resiliencia del viñedo, reducción de costes, incremento de la calidad de la uva y del vino, y consolidación de la diferenciación de marca en mercados exigentes. En conjunto, estas iniciativas posicionan a Rioja como referente mundial en viticultura innovadora y sostenible, ofreciendo un modelo replicable para otras regiones y asegurando la competitividad y el liderazgo del sector vitivinícola en el siglo XXI.

Estrategias de plantación

La Rioja Alta, S.A. ha desarrollado un enfoque integral que abarca sus viñedos en Rioja, Rioja Alavesa, Ribera del Duero y Rías Baixas, sumando más de 80 hectáreas replantadas o de nueva creación. En Torre de Oña /Rioja Alavesa), la implementación del proyecto Viñedos Artesanales combina la recuperación de microparcels centenarias con técnicas de plantación en vaso y el sistema keyline, que sigue las curvas de nivel del terreno para optimizar la distribución del agua y minimizar la erosión del suelo. La selección

de parcelas por altitud, orientación y potencial vitícola asegura condiciones óptimas para producir uvas de máxima calidad.

El impacto estratégico es doble: asegura la producción de uvas de calidad diferenciada, imprescindibles para vinos premium, aumentando el valor añadido; y, al mejorar la eficiencia hídrica y la resiliencia del viñedo frente al cambio climático, reduce pérdidas y costes asociados al estrés de la planta.

Estos esfuerzos han permitido obtener vinos como El Camino (cosecha 2021), que combinan tradición y expresión contemporánea de Rioja Alavesa. Paralelamente, la bodega ha replantado 12 hectáreas en Párganos y ha iniciado la plantación de 13,5 hectáreas en Kripán, incluyendo parcelas que superan los 800 metros, convirtiéndose en algunos de los viñedos más altos de la DOCa. La altitud, junto con alta densidad de plantación y manejo diferenciado, mejora la maduración y favorece un perfil aromático más complejo, reforzando la competitividad y el valor añadido de los vinos.

Áster, en Ribera del Duero, ha creado el primer viñedo en espiral de España para estudiar la vid según orientación solar y microclimas, generando información clave sobre adaptación varietal y calidad del fruto. Por su parte, Lagar de Fornelos, en Galicia, ha replantado 17,44 hectáreas de Albariño y variedades autóctonas, combinando espaldera y emparrado, lo que garantiza la identidad varietal, refuerza la diferenciación de marca y mantiene su posicionamiento en mercados premium.

Bodegas RODA ha incorporado la viticultura regenerativa en Cellerigo (La Rioja), aplicando el sistema keyline en un viñedo de diez hectáreas. Esta metodología optimiza la distribución de agua, evita la erosión, mejora la fertilidad del suelo y potencia la biodiversidad, generando impactos directos sobre la productividad y la calidad de la uva. La experiencia acumulada durante cuatro años se ha compartido en jornadas técnicas con más de 50 profesionales, consolidando la reputación de RODA como referente en innovación vitícola y generando conocimiento aplicable a toda la DOCa Rioja. La recuperación de suelos y la mejora de la resiliencia del viñedo se traducen en reducción de costes de manejo, menores pérdidas por estrés hídrico y mayor estabilidad en la producción, factores que repercuten directamente en la rentabilidad.

Conservación de viñedos antiguos y material genético

En Rioja Alavesa, Alma Carraovejas desarrolla el proyecto REVIVID, que aborda la reposición de marras y la preservación del material genético histórico de viñedos antiguos, donde al menos el 70% de las 26,7 hectáreas de Aiurri son pre-1980. El proyecto combina técnicas de visión artificial mediante drones con mapeos manuales para diagnosticar la incidencia de marras, estrategias de reposición con acodo, injertos en vivero y plantas americanas como base, y estudios sobre la salud del suelo, especialmente frente al hongo *Armillaria mellea*.

Además, se ha iniciado la identificación y multiplicación de biotipos de variedades autóctonas y minoritarias, creando un banco de germoplasma que asegura material de reposición para futuras plantaciones. Este enfoque permite recuperar la productividad de viñedos heterogéneos y mejorar la rentabilidad de parcelas históricas, al tiempo que conserva la diversidad genética y la calidad diferenciada del Field Blend. El desarrollo de un Protocolo

de Buenas Prácticas extenderá los beneficios a todo el sector, reforzando la competitividad y la sostenibilidad económica de la viticultura en Rioja Alavesa.

REVIVID permite mantener parcelas históricas productivas, evitando la pérdida de uvas con características únicas y reforzando la identidad de los vinos. Económicamente, reduce la necesidad de replantaciones costosas y permite estabilizar rendimientos en viñedos heterogéneos, consolidando la resiliencia y la competitividad de la bodega y del sector.

Investigación genética y mejora varietal

VITELITE24, coordinado por Bodegas RODA junto con Bodegas Martín Códax y Vitis Navarra, persigue la mejora de variedades de élite —Albariño, Viura, Tempranillo y Garnacha— mediante selección genómica y fisiológica, identificación de variantes clonales resistentes a estrés hídrico y térmico, construcción de bancos de germoplasma y análisis de maduración del fruto. Este enfoque permitirá producir vides más resilientes sin comprometer la calidad enológica, aumentando la eficiencia productiva y reduciendo pérdidas asociadas al estrés climático.

El proyecto, con un presupuesto de 913.034 € cofinanciado por CDTI y fondos FEDER y una duración de 36 meses, genera también un valor estratégico al sector, pues el conocimiento obtenido podrá aplicarse en la mejora



Plantación de viñedo de Bodegas La Rioja Alta SA en Párganos mediante el sistema keyline.

de viñedos tradicionales de toda España, aumentando la competitividad y el atractivo de los vinos de élite en mercados internacionales.

Los beneficios estratégicos son significativos: el desarrollo de clones más resilientes garantiza continuidad productiva y calidad constante, mitigando riesgos de pérdidas por cambio climático. Económicamente, se optimiza el uso de recursos y se incrementa la productividad por hectárea, mientras que los vinos resultantes mantienen estándares de calidad frente a mercados internacionales exigentes.



Bodegas Muga lidera el proyecto Newterroir, que busca optimizar la fertilización de viñedos en zonas vulnerables a nitratos mediante estrategias órgano-minerales.



Imagen de una de las calicatas realizadas que Alma Carraovejas desarrolla en Aiurri, su proyecto en Rioja Alavesa

Microbioma del suelo: una nueva herramienta de sostenibilidad

Bodegas Bilbaínas participa como única representante riojana en el proyecto Mycowine, junto a cinco bodegas de Castilla y León, Vitartis y la empresa biotecnológica IDForest. Los estudios han demostrado que ciertos hongos micorrícicos y bacterias del suelo mejoran la absorción de agua y nutrientes, aumentan la productividad y potencian la calidad de la uva, además de fortalecer la resiliencia del ecosistema frente a estrés hídrico, calor y patógenos.

Los próximos pasos incluyen la multiplicación e inoculación de microorganismos beneficiosos en parcelas piloto, la elaboración de un Manual Práctico de Viticultura Sostenible y la creación de un Sello de Gestión Sostenible de Suelos. Este enfoque microbiológico reduce la necesidad de fitosanitarios, disminuye costes de producción y aporta un valor añadido comercial al certificar prácticas sostenibles, reforzando la imagen de marca y la confianza de consumidores conscientes de la sostenibilidad.

El impacto económico se traduce en reducción de fitosanitarios, optimización del riego y menor riesgo de pérdidas de cosecha. La multiplicación e inoculación de microorganismos y la creación de un sello de gestión sostenible generan estándares replicables en todo el sector.

Fertilización sostenible y calidad del vino

Bodegas Muga lidera el proyecto Newterroir, que busca optimizar la fertilización de viñedos en zonas vulnerables a nitratos mediante estrategias órgano-minerales. Este enfoque reduce el impacto ambiental sobre acuíferos y suelos, al tiempo que mejora la nutrición de la vid y la actividad del microbioma, con repercusiones directas en la producción y calidad del vino. La aplicación de técnicas estadísticas avanzadas permite estudiar las interacciones suelo-planta-microbioma-mosto/vino, asegurando que las soluciones adoptadas sean eficaces y replicables.

El proyecto, con un presupuesto superior a 460.000 € y colaboración del IIV-ULE y ADER, permite a la bodega posicionarse como referente en sostenibilidad



Reunión técnica del proyecto Mycowine en Bodegas Bilbaínas

La biodiversidad en el corazón de la viticultura

Las XVI Jornadas Universitarias del Vino Ecológico (JUVE), organizadas por la Universidad de La Rioja en colaboración con los Premios Ecológico, han consolidado su papel en la divulgación científica de la viticultura sostenible y ecológica, destacando la importancia de la elaboración responsable y el consumo consciente. Álvaro Martínez, de Marqués de Riscal, Rafael García, de Vitis Navarra, y el Dr. Francisco Javier Fernández San Juan, experto en ecología, fueron protagonistas en esta edición celebrada en el Aula Magna del Edificio Quintiliano.

Rafael García subrayó el papel estratégico de la selección de portainjertos en la adaptación al cambio climático y en la calidad de la uva: «El material vegetal no solo regula la producción sino que influye directamente en la calidad final del vino». Su proyecto Basajaun, con más de 120 hectáreas de viñedo y miles de biotipos recuperados, busca preservar y potenciar la biodiversidad vitícola para enfrentar retos como la erosión genética y las preferencias de consumidores por vinos con menor graduación alcohólica.

Por su parte, Francisco Javier Fernández San Juan explicó el viñedo como un agroecosistema complejo, que ofrece servicios ecosistémicos esenciales: «El paso a una agricultura ecológica mejora notablemente la fijación de población rural, el secuestro de carbono, la prevención de erosión y la economía local basada en el enoturismo sostenible». Destacó la necesidad de cuidar estos sistemas para garantizar su sostenibilidad ambiental y social.



Javier Fdez. San Juan (izda.), Rafael García, Álvaro Martínez y Antonio Palacios, en la mesa redonda.

Álvaro Martínez presentó las prácticas ecológicas implementadas en Bodegas Marqués de Riscal para asegurar la perennidad del viñedo, incluyendo el reinjerto en viñedo viejo, técnicas de conservación hídrica como la Línea Clave y la gestión de cubiertas vegetales. «Estas acciones permiten mantener la productividad y salud del viñedo, protegiendo el suelo y mejorando su resiliencia», afirmó.

Cartonajes SANTORROMÁN

repro
CENTRO DIGITAL

spabox
soluciones de embalaje

*Protegemos lo
que te importa*

ENVASES, EMBALAJES Y PALETS DE CARTÓN ONDULADO | IMPRESIÓN DIGITAL

Carretera Zaragoza, 32 (Recepción C/ Marcú) - 26500 Calahorra (La Rioja) Telf.: 941 13 06 50 | www.santorroman.com

Nueva herramienta de gestión para optimizar la producción y calidad de la vendimia en Rioja

El sector vitivinícola de la DOCa Rioja avanza con paso firme hacia una gestión más eficiente y precisa. Durante tres años (2022-2024), el Proyecto MVID ha desarrollado modelos predictivos innovadores para estimar la producción y calidad de la vendimia, facilitando así la planificación y optimización del manejo vitícola en la región.

El proyecto ha sido promovido por Grupo Rioja, en alianza con Bodegas Campo Viejo (Pernod Ricard Winemakers Spain, S.A.U.) y la Universidad de La Rioja, contando con la participación de empresas tecnológicas de referencia como Encore Lab, Spectral Geo y Agrae. La financiación ha corrido a cargo de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja (ADER) dentro de su programa de ayudas en el área de I+D.

Esta investigación surge debido a la gran importancia que tiene el rendimiento de uva del viñedo, tanto a nivel técnico como económico. Estimar la producción de forma fiable permite optimizar su manejo, definir operaciones en verde, preparar las instalaciones para la vendimia y organizar los materiales y la mano de obra. Asimismo, para las bodegas es muy relevante conocer de antemano las características cualitativas de la uva para poder planificar adecuadamente la forma óptima de elaborar los vinos.

Conocer el volumen de la cosecha de uva también tiene gran importancia para los Consejos Reguladores y desde mediados del siglo XX se

ha intentado pronosticarlo mediante métodos tradicionales que requieren numerosos muestreos y visitas al campo, con una recopilación de gran cantidad de datos históricos que pueden ofrecer resultados imprecisos.

El Proyecto MVID promovido por Grupo Rioja ha desarrollado modelos predictivos para planificar y perfeccionar el manejo vitícola

Un enfoque basado en datos y tecnología

El objetivo del Proyecto MVID ha sido, por un lado, mejorar la capacidad de predicción de la producción vitícola mediante una combinación de técnicas avanzadas de análisis de datos. Se seleccionaron fincas suficientemente grandes y representativas del cultivo de la viña y se procedió a la segmentación e identificación de subparcelas.

Se han recabado datos climáticos a través de estaciones agroclimáticas, datos de suelo mediante mapeos y datos espectrales adquiridos por satélite. Todo ello se ha combinado con datos de producción y de calidad a partir de la vendimia y se han buscado relaciones entre los miles de datos anteriores generando mapas de calor y filtrando los datos más relevantes matemáticamente.

Tres modelos predictivos clave

Los resultados del estudio han permitido el desarrollo y validación de tres modelos predictivos fundamentales para la gestión vitivinícola: uno de producción basado en datos climáticos y espectrales; un modelo de predicción del grado probable basado en datos climáticos y espectrales, y un modelo de predicción de grado probable, pH, acidez total y ácido málico basado en datos climáticos, edad del viñedo y datos de maduración históricos.

Impacto en la competitividad de las bodegas

Toda la información generada en el Proyecto MVID se ha integrado en la plataforma Cesens, permitiendo a las bodegas de Rioja acceder a herramientas avanzadas para optimizar su gestión y mejorar la calidad de sus vinos.

Como principal asociación bodeguera de la Denominación de Origen, Grupo Rioja reafirma su compromiso con la innovación y la sostenibilidad, promoviendo proyectos de investigación que refuercen la competitividad de las bodegas y, por extensión, de toda la DOCa Rioja. Con estos avances, la región se consolida como un referente en la aplicación de tecnología al servicio de la viticultura de calidad.



Ingeniería aplicada al vino: soluciones técnicas integrales para bodegas

New Group Maquinaria Moderna ha reforzado de forma estratégica su departamento de oficina técnica en los últimos años, consolidando un equipo multidisciplinar de ingeniería capaz de abordar con rigor técnico y visión global los retos de modernización y diseño de bodegas. “Este refuerzo responde a una creciente demanda del sector por soluciones integradas que combinen diseño funcional, eficiencia productiva y adaptación tecnológica” explica Santiago Olivas, gerente de la empresa

“Nuestra propuesta se fundamenta en una consultoría especializada en procesos enológicos e industriales, que abarca desde la planificación inicial hasta la ejecución operativa. A través de un análisis técnico del layout, flujos de trabajo, automatización y normativa aplicable, proponemos soluciones personalizadas para maximizar eficiencia, trazabilidad y sostenibilidad.”

Gracias al fortalecimiento de la oficina técnica, destaca Olivas, “hoy desarrollamos proyectos llave en mano con un enfoque de ingeniería completa: estudio técnico-económico, diseño en 2D y 3D, selección de maquinaria, integración de líneas y puesta en marcha. Esta estructura nos permite asumir tanto la creación de nuevas instalaciones como la modernización de bodegas en funcionamiento, con una gestión de proyecto precisa y profesional”.

Una de las herramientas clave que han incorporado es el modelado digital mediante software de diseño industrial “que nos permite validar soluciones, simular procesos y anticipar interferencias antes de la ejecución



física”. Este enfoque no solo reduce riesgos, sino que aporta fiabilidad técnica y control presupuestario desde fases tempranas del proyecto.

“Nuestra visión integral incluye también la reubicación y adecuación de líneas existentes, el mantenimiento especializado de equipos y la posibilidad de gestionar maquinaria en propiedad o alquiler, en función de las necesidades del cliente”. Todo ello con el soporte de un equipo técnico en campo, capacitado para intervenir tanto en la parte mecánica como en la automatización y control de procesos.

A diferencia de propuestas centradas únicamente en la venta de equipos, New Group Maquinaria Moderna actúa como integrador técnico. “Nuestra capacidad para asumir desde el diseño conceptual hasta la ejecución completa permite a nuestros clientes centrarse en la elaboración del vino, con la confianza de contar con un socio tecnológico con visión de largo plazo”.

Innova tu control de calidad en etiquetas a 360°

Con software de Rosepetal

AIS
VISION SYSTEMS

360 Control de calidad a 360°



Sistema Deep Learning



Sistema de control integral



Automatización





“Queremos ser socios estratégicos de las bodegas en su transición hacia vinos más limpios y auténticos”

Reducir sulfitos sin perder calidad ni seguridad en el vino parecía imposible, pero una innovación está cambiando ese paradigma: ChestWine®, un conservante natural desarrollado a partir de las flores del castaño. Este producto ofrece a las bodegas una solución eficaz para garantizar la estabilidad del vino y, al mismo tiempo, responder a la presión del mercado y de las normativas que exigen procesos más sostenibles y respetuosos con la salud del consumidor.

La iniciativa surge de Tree Flowers Solutions, la startup fundada por Philippe Ortega, João Gonçalves, Jorge Afonso y Márcio Caroch, que apuesta por unir ciencia y tradición para abrir un nuevo camino en la enología. Ortega, con más de tres décadas de experiencia en el sector y una estrecha vinculación con Rioja —donde fue director general de Pernod Ricard Bodegas al frente de marcas como Campo Viejo, Azpilicueta e Ysios—, apunta que “el sector vivía una contradicción: consumidores y normativas reclamaban vinos más naturales, pero los sulfitos seguían siendo imprescindibles. ChestWine® nace de esa necesidad y de la convicción de que era posible transformar la enología”.

La compañía asegura que esta solución no solo sustituye parcial o totalmente a los sulfitos sino que mejora el perfil aromático y la longevidad de los vinos. “Con ChestWine® aportamos una herramienta natural, un potente antioxidante que permite reducir significativamente el uso de sulfitos y abrir un nuevo relato de sostenibilidad”, añade Ortega.

Una solución natural con impacto en la calidad y la salud

Isabel Fernandes, directora de Innovación de Tree Flowers Solutions, destaca que ChestWine® actúa con una funcionalidad multifactorial, controlando la oxidación y el crecimiento microbiano sin necesidad de otros aditivos. “Gracias a su composición química única, presenta una actividad antioxidante inigualable, previniendo eficazmente la oxidación y aportando beneficios para la salud, al contrario de lo que ocurre con los sulfitos”, afirma.

La investigadora subraya también el valor diferenciador del producto en cata: “Los vinos con ChestWine® añadido presentan una riqueza aromática inigualable gracias a sus propiedades conservantes contra moléculas débiles, que normalmente se pierden con los sulfitos”.

Tree Flowers Solutions revoluciona la enología con ChestWine®, la alternativa natural a los sulfitos

El mecanismo de acción de ChestWine® es diferente al de los sulfitos: mientras estos actúan una vez iniciada la oxidación, ChestWine® la previene desde el inicio, eliminando oxígeno libre e iones metálicos que desencadenan el proceso. “Esto lo hace más eficaz que los sulfitos, porque evita que la oxidación llegue a comenzar”, explica Fernandes.

Los ensayos realizados en bodegas de Portugal, España, Francia e Italia demuestran que los vinos tratados con ChestWine® mantienen una mayor estabilidad durante al menos tres años, además de generar una gran aceptación en el mercado y un aumento de la demanda.

Fácil adopción y adaptación a diferentes vinos

Uno de los temores de los pequeños productores es el coste o la complejidad de adoptar nuevas soluciones. Sin embargo, Fernandes aclara: “ChestWine® se suministra en polvo soluble, se aplica de forma similar a los sulfitos y no requiere cambios en los procesos existentes”.

Además, su clasificación como tanino enológico por la OIV permite su uso como coadyuvante en la elaboración del vino, facilitando el cumplimiento de normativas que limitan el contenido de sulfitos en mercados como Europa y Estados Unidos.

El equipo de I+D de Tree Flowers Solutions sigue trabajando en nuevas variantes adaptadas a vinos tintos, blancos y espumosos, así como en soluciones para otras bebidas fermentadas como cerveza artesanal y sidra. “El desarrollo de soluciones innovadoras, más eficaces y diferenciadas, adaptadas a cada tipo de vino y otras bebidas, es un enfoque continuo de nuestra estrategia de innovación”, afirma Fernandes.

Con esta apuesta, Tree Flowers Solutions se posiciona como un actor clave en la transición hacia una enología más sostenible, saludable y alineada con las nuevas demandas del consumidor global.

Diam Bouchage consolida su liderazgo mundial en el tapón tecnológico de corcho con 2.000 millones de unidades anuales

Diam Bouchage, división del grupo francés Oeneo, se ha consolidado como líder mundial del tapón tecnológico de corcho. Con sede en Céret y tres plantas de producción en Francia, Portugal y España, la compañía produce cada año 2.000 millones de tapones, de los cuales el 78 % se exporta a más de 85 países. Reconocida por su capacidad de innovación, Diam ha logrado eliminar el indeseado “sabor a corcho” de los vinos. Con su capacidad de producción, su apuesta por la sostenibilidad y su liderazgo tecnológico, se confirma como socio estratégico de los grandes vinos.

¿Qué es un tapón tecnológico?

Hace 20 años, Diam Bouchage revolucionó el mercado con el procedimiento Diamant®, una innovación patentada que emplea CO₂ supercrítico a presión diferenciada para limpiar el corcho de manera exhaustiva. Este proceso elimina los compuestos volátiles que pueden afectar la calidad sensorial del vino, en particular el tricloroanisol (TCA), garantizando un tapón libre de “sabor a corcho”. El resultado es un cierre con neutralidad organoléptica total y permeabilidad al oxígeno controlada, que asegura la conservación óptima de vinos tranquilos y espumosos de guarda.

Una historia de éxito internacional

Perteneciente al grupo Oeneo, cotizado en Euronext París, Diam Bouchage se ha convertido en un referente internacional. Bajo la dirección de Éric Feunteun, nombrado en 2024, la compañía alcanzó en el último ejercicio una facturación de 222,5 millones de euros, con un crecimiento del 5,2 %, impulsado principalmente por su gama alta, que ofrece garantías de conservación de más de 10 años y opciones de materiales de origen biológico (gama Origine). Los grandes vinos tranquilos y espumosos confían desde hace años en los tapones Diam para asegurar la longevidad de sus botellas.

“Diam Bouchage se basa en una historia sólida, impulsada por el talento, la energía colectiva y el deseo de ofrecer a los viñadores un producto altamente tecnológico”, explica Éric Feunteun. “En un sector convulso como el vitivinícola, los grandes vinos son los que mejor resisten, y los productores de estos vinos excepcionales confían en nuestros tapones para realizar el último gesto enológico: el taponado”.

La estrategia de Diam Bouchage combina optimización, estructuración e innovación. La empresa busca mejorar continuamente la gestión del corcho y ha lanzado un reto colaborativo a sus 653 empleados en Francia, Portugal y España para recoger ideas sobre eficiencia en su uso. En 2024 se creó el puesto de director de gestión forestal, ocupado por Joaquín Herreros, con la misión de anticipar los retos vinculados al cambio climático, la fluctuación de precios y la escasez de recursos.

La compañía refuerza también su innovación. Su división de I+D ha incorporado un director de innovación disruptiva, Moaad Bakali, y nuevos ingenieros de investigación. “Nuestra función consiste en asistir a nuestros clientes para que su vino se deguste tal y como se ha concebido, ofreciendo una permeabilidad al oxígeno a medida”, indica Éric Feunteun.

Desde Céret, Diam Bouchage ha transformado la industria del tapón enológico, combinando tradición corchera y tecnología punta. Hoy es el mayor

comprador de corcho francés y mantiene un firme compromiso con la economía local, al tiempo que ofrece soluciones de cierre fiables, sostenibles y de altas prestaciones a nivel global.

“En un sector vitivinícola exigente y en transformación, nuestro objetivo es acompañar a los productores en el último gesto enológico: el taponado. Queremos que cada consumidor deguste el vino tal y como lo ha concebido el enólogo, con la máxima fidelidad sensorial”, destaca Éric Feunteun.



*Con tapones sin ‘sabor a corcho’
y control preciso del oxígeno,
la firma francesa
consolida su presencia
en más de 85 mercados*



Calheiros Embalagens combina creatividad y tecnología en el embalaje vitivinícola

Calheiros Embalagens se ha consolidado como un socio estratégico para la industria del vino, produciendo formatos adaptados como bag in box, wrap around y cajas de regalo para vinos, espumosos y licores, en diversas capacidades y con múltiples acabados personalizados. Según Andreia Correia, del Departamento Marketing de Calheiros Embalagens, “nuestra experiencia acumulada y la diversificación de clientes nos permiten ofrecer soluciones diferenciadas y estratégicas que van más allá del simple embalaje”.

En 2024, la empresa alcanzó la producción de más de 50 millones de cajas destinadas al sector vitivinícola, demostrando su capacidad de respuesta y escala productiva.

Fundada en 1968 y con sede en Oporto, Calheiros Embalagens continúa reafirmando su liderazgo en la producción de embalajes gracias a su compromiso con la calidad, la innovación y la tecnología. Según Correia, “cada embalaje debe no solo proteger el producto, sino también contar una historia que capte la atención en el punto de venta”.

Desde sus inicios como imprenta hasta convertirse en referente en envases y embalajes de cartón cartonado, cartoncillo, microondulado, mini micro y cartón doble y reforzado, la empresa combina técnicas de impresión offset y flexográfica de alta definición para lograr resultados visuales y estructurales excepcionales.

“Utilizamos tecnología de punta capaz de crear envases y embalajes que tienen en cuenta todos los detalles, ideas y conceptos de cada proyecto, para obtener así un resultado perfecto”, afirma Andreia Correia. La compañía incorpora sistemas de control en cada etapa del proceso productivo, desde la selección del cartón ondulado hasta el embalaje final, asegurando precisión, consistencia y cumplimiento de los más altos estándares de calidad.

Sus soluciones de embalaje innovadoras, personalizadas y de alta calidad protegen el producto y potencian su presencia en el mercado



Ramondin impulsa un porfolio 100% sostenible y se anticipa a la nueva normativa europea sobre packaging

La compañía elimina el plástico en gamas clave y reduce hasta un 80% la huella de carbono de sus soluciones sin comprometer diseño ni funcionalidad



Ramondin, parte de RMDGroup y especializada en cierres para el sector vitivinícola, avanza hacia la sostenibilidad total adaptando su catálogo a la futura normativa europea PPWR. La compañía ha eliminado el plástico en gamas clave, apostando por cápsulas y tapones monomateriales, reciclables y con materiales reciclados, y ha lanzado la gama Lite, que reduce la huella de carbono entre un 55% y 80%.

José Miguel Munilla, CEO de RMDGroup, afirma que “más que adaptarnos a la normativa, lo que buscamos es anticiparnos. Queremos que nuestros clientes se sientan seguros y preparados para lo que viene, sin tener que sacrificar ni la identidad de su marca ni la funcionalidad de sus cierres”.

La estrategia de Ramondin va más allá del cumplimiento normativo, desarrollando soluciones sostenibles como ECAP (cierre sin plástico para gamas medias) y acabados ligeros en aluminio y estaño, manteniendo estética y funcionalidad. En sus plantas, ha reducido un 35% el consumo energético mediante energías renovables y optimización de procesos.

Munilla subraya también que “diseñar sin renunciar ha sido nuestra premisa. Cada solución está pensada para respetar la personalidad de las marcas, pero también el contexto regulador y ambiental que vivimos”.

Además, añade que “el packaging del vino está dejando de ser un elemento accesorio para convertirse en una herramienta de valor”, consolidando a Ramondin como socio estratégico del sector vitivinícola.

Nuevas tecnologías para reducir la adición de sulfuroso

En la actualidad, los vinos con poco o nada de dióxido de azufre añadido se han convertido en una demanda creciente por parte de los consumidores. En la industria vitivinícola, el dióxido de azufre es uno de los aditivos más importantes debido a sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas. A pesar de sus numerosos efectos beneficiosos, se considera un alérgeno y un número creciente de consumidores de vino son sensibles a él. “La bioprotección, que utiliza microorganismos o sus derivados como agentes bioprotectores, puede desempeñar un papel importante para lograr el objetivo de reducir su uso en vinificación”, explica Sara Callejon, responsable de

I+ D microbiología de Enartis, firma que proporciona innovación y experiencia para mejorar la eficiencia de las bodegas y la calidad del vino a través de productos enológicos.

El quitosano como agente Bioprotector

Los quitosanos son agentes bioprotectores extraídos del *Aspergillus niger* y desempeñan un papel cada vez más destacado entre las nuevas tecnologías destinadas a reducir la adición de SO_2 . “Aprobado para su uso en la vinificación en la Unión Europea el 1 de julio de 2014, el quitosano obtenido del hongo *Aspergillus niger* es un polímero de -1,4-N-acetilglucosamina, un componente natural de la pared celular de los hongos resultante de la desacetilación de la quitina” destaca Callejón. Enartis ha desarrollado un quitosano específico “mediante un proceso de producción único (activación con ácidos orgánicos), diseñado para aumentar su carga positiva y su superficie de contacto. Prueba de ello son los resultados obtenidos con los productos para estabilización microbiológica incluidos en nuestra gama EnartisStab MICRO”, concluye su responsable de I+ D microbiología

Enartis investiga soluciones basadas en bioprotección y quitosano para mejorar la calidad enológica y responder a la creciente demanda de vinos más saludables

Gráficos de Oyón celebra 40 años vistiendo de etiqueta a los vinos de Rioja

Gráficos de Oyón, empresa familiar fundada en 1985, celebra su 40º aniversario reforzando su compromiso con la calidad e innovación en el etiquetado de vino. Coincidiendo con el centenario de la Denominación de Origen Calificada Rioja, la compañía destaca su trayectoria vistiendo millones de botellas con lo que denomina “vinos de alta impresión”.

Para conmemorar el hito, ha rediseñado su logotipo incorporando el número 40 y la leyenda “Desde 1985”, aplicándolo a toda su identidad visual. Además, ha actualizado su presencia digital con una nueva web y perfiles en Instagram (@vistiendo_de_etiqueta) y LinkedIn, complementados con publicidad especializada y la publicación de ‘Las colecciones del 40 aniversario’, álbumes temáticos sobre sus etiquetas más representativas.

Pionera en la impresión de etiquetas autoadhesivas, Gráficos de Oyón cuenta con maquinaria avanzada y ofrece procesos completos de impresión y acabado, incluyendo técnicas como offset, digital, flexografía y serigrafía. La empresa mantiene un equipo humano estable, con una media de permanencia de 17 años, y garantiza calidad y trazabilidad mediante la certificación BRCGS, consolidándose como socio estratégico para bodegas de Rioja y otras denominaciones.



La empresa familiar conmemora su aniversario renovando su imagen, reforzando su presencia digital y destacando su papel clave en el etiquetado de millones de botellas de vino en todo el mundo



Mantener la calidad sin comprometer la productividad es hoy un requisito indispensable para las bodegas. AIS Vision Systems responde a este desafío con soluciones que integran visión artificial e inteligencia artificial, diseñadas para ofrecer un control exhaustivo del embotellado y reforzar tanto la seguridad como la imagen de marca.

La compañía combina visión artificial e inteligencia artificial para garantizar calidad constante en líneas de embotellado, con soluciones que abarcan desde la detección de defectos en el etiquetado hasta el control de Denominación de Origen

“El sector nos exige velocidad, pero también perfección en cada detalle, con tolerancia cero a errores”, destaca José Racionero CEO de AIS Vision Systems S.L. El sistema AIS REV 360 permite la inspección completa del contorno de la botella y verifica que cada etiqueta cumple los criterios de calidad definidos: alineación, presencia, integridad, impresión o solapados.

“Nuestro sistema AIS REV 360 inspecciona el contorno completo de cada botella y garantiza que cada etiqueta cumpla los criterios de calidad definidos”, explica Racionero.

Gracias a la plataforma de IA Rosepetal, las etiquetas se pueden “desplegar” virtualmente sobre envases cilíndricos y de otras geometrías, lo que permite analizar toda la superficie con precisión. Esta innovación

reduce falsos rechazos y estabiliza el control incluso a distintas velocidades de línea.

“Esto nos permite asegurar un control del 100% y retirar de forma ins-

AIS Vision Systems asegura la calidad en el embotellado con el control de etiquetado a 360°

tantánea cualquier producto no conforme antes de su expedición”, añade el CEO.

AIS Vision Systems ofrece un control integral de la línea de embotellado que abarca distintos puntos críticos: desde el inspector de boca de botellas, encargado de detectar roturas o defectos que puedan comprometer la seguridad, hasta el inspector de tapón AIS HOPPER, compatible con diversos tipos de tapón y disponible con una o tres cámaras para un control completo de 360°. También se incluye el inspector de nivel, que verifica los máximos y mínimos de llenado utilizando iluminación optimizada para vidrio oscuro, y el inspector de etiquetas, que puede integrarse en la etiquetadora o funcionar de manera independiente, tomando como referencia el sistema AIS REV 360. “Buscamos ofrecer una solución completa que abarque todos los puntos críticos del embotellado”, afirma José Racionero.

El software TrazAIS permite registrar la trazabilidad botella-caja-palé, además de validar contraetiquetas, códigos QR/Datamatrix y datos obligatorios como grado alcohólico, lote, alérgenos o volumen mediante OCR. “Ante cualquier discrepancia, el sistema rechaza automáticamente el producto y registra imagen y motivo, agilizando auditorías y análisis de causa raíz”.

I+D, integración y soporte local

AIS Vision Systems colabora en proyectos de I+D con bodegas para mejorar eficiencia y sostenibilidad, apoyándose en pruebas piloto en planta para ajustar tolerancias y criterios de calidad.

Además, combina desarrollo mecánico y eléctrico propios con un enfoque abierto de integración, y como partner de Omron y Datalogic selecciona la tecnología más adecuada según cada proyecto. El servicio posventa incluye soporte 24 horas para minimizar paradas.

“Nuestro objetivo es acompañar a las bodegas con soluciones adaptadas a cada referencia y a los requisitos normativos del sector”, destaca Racionero.

Para reforzar su cercanía al sector, la empresa ha inaugurado una sede en La Rioja, ubicada en Regus, Calle Chile 54, Logroño, desde donde ofrece atención comercial y asistencia técnica a bodegas y cooperativas.



Automatización y trazabilidad avanzada para la gestión de residuos

El sector vitivinícola de La Rioja da un paso más hacia la transformación digital y sostenible con el lanzamiento del proyecto Hiperorujos, una iniciativa pionera que aplica tecnologías de imagen hiperespectral e inteligencia artificial (IA) para la clasificación y valorización de los orujos de uva, uno de los principales subproductos del proceso de vinificación.

Desarrollado por un consorcio liderado por Altavitis Technologies y con la colaboración de referentes locales como La Alcohola de La Rioja, Bodegas Cornelio Dinastía y Laboratorios Sonsierra, Hiperorujos representa una solución integral para el tratamiento inteligente de los residuos enológico-industriales. El sistema combina cámaras hiperespectrales, capaces de captar parámetros invisibles al espectro visual —como la concentración de polifenoles, antioxidantes, humedad y fibra—, con algoritmos de IA que procesan y deciden en tiempo real la clasificación óptima de los orujos para su destino en industrias de alto valor añadido: cosmética, alimentación funcional, energía y fertilizantes.

Excellent Cork renueva la certificación BRC Packaging con la máxima calificación AA

La compañía alicantina, referente en tapones sintéticos para vinos y licores, consolida casi una década de excelencia bajo una de las normas internacionales más exigentes en seguridad alimentaria y calidad del packaging

Excellent Cork, empresa líder nacional en la fabricación de tapones sintéticos para vinos y licores, ha renovado un año más su certificación BRC Packaging, alcanzando de nuevo la máxima calificación AA, que avala la excelencia de sus procesos de producción y control de calidad.

La compañía acumula casi una década certificada en esta exigente normativa internacional de seguridad alimentaria, que establece estrictos requisitos en materia de control de materias primas, procesos productivos, condiciones ambientales y almacenamiento. La continuidad en la obtención de la calificación más alta evidencia el compromiso de la firma con la calidad, la seguridad y la mejora continua.

La norma BRC Packaging, considerada una de las más restrictivas a nivel global en el ámbito del packaging para uso alimentario, refuerza la garantía de que los tapones fabricados por Excellent Cork cumplen los más altos estándares en seguridad, innovación y trazabilidad. "La seguridad alimentaria del consumidor final es algo básico para nuestra empresa y esta magnífica calificación es el resultado del gran trabajo continuo de todo nuestro equipo humano", señala Alberto Hernández Sola, responsable Adjunto de Dirección de Excellent Cork.

Además de esta certificación, la empresa mantiene vigente la ISO 9001:2015, que reconoce la eficacia de su sistema de gestión de calidad y el enfoque permanente en la satisfacción del cliente.

Excellent Cork se ha consolidado como referente del sector gracias a su enfoque centrado en el cliente, desarrollando soluciones innovadoras como el tapón DUO, que garantiza un sellado seguro y eficiente. La empresa combina esta orientación con un compromiso con la funcionalidad, el diseño y la sostenibilidad, ofreciendo tapones reciclables, personalizables y certificados bajo estándares internacionales de calidad y seguridad alimentaria.



calheiros
embalagens

Su vino es único. ¿Su caja lo demuestra?

En Calheiros, diseñamos y producimos el envase que su marca merece.

www.calheiros.pt • Telefono: +351 229 773 220 • Portugal • comercial@calheiros.pt

“SITEVI es un acelerador de innovación y un aliado en la transformación del sector vitivinícola”

El sector vitivinícola atraviesa un momento de cambio que exige replantear la producción y desarrollar estrategias frente a nuevos desafíos, como hábitos de consumo, legislación, aranceles y cambio climático. En este contexto, SITEVI 2025 se presenta como un espacio clave para acceder a soluciones, tecnologías innovadoras y tendencias que aseguren resiliencia, sostenibilidad y competitividad.

Guillaume Schaeffer, director de SITEVI, destaca su papel estratégico: “acelerador de innovación y un aliado en la transformación del sector vitivinícola. En un momento en que los profesionales necesitan respuestas para garantizar la rentabilidad y sostenibilidad de sus explotaciones, el salón se posiciona como el lugar donde esas soluciones se hacen tangibles”. SITEVI integra soluciones para viticultura, vinificación, enología, oleicultura, arboricultura y sectores complementarios, lo que “permite aprovechar sinergias entre cadenas de valor y ofrecer un escaparate integral de innovaciones que cubren toda la cadena productiva”.

Schaeffer subraya que la edición 2025 busca acompañar a viticultores y enólogos frente a retos como el cambio climático y la presión de precios, siendo “un espacio de referencia y un catalizador de soluciones concretas, en el que los profesionales encuentren recursos estratégicos para modernizar sus explotaciones, ganar eficiencia y explorar nuevas oportunidades de mercado”.

La internacionalización es clave, y España destaca como “el segundo país en número de visitantes y expositores, después de Francia”. La innovación tecnológica ocupará un lugar central, con los SITEVI Innovation Awards como “un auténtico escaparate de las soluciones disruptivas que están marcando el futuro del sector” y el Lab Tech reuniendo proyectos de startups y empresas tecnológicas.

SITEVI 2025 ofrecerá más de 50 conferencias y mesas redondas sobre sostenibilidad, digitalización y nuevos modelos de consumo, además de masterclasses, Business Meetings y Job Dating. En 2023 reunió a 54.700 visitantes, consolidándose como cita internacional de referencia.

Del 24 al 26 de noviembre, la feria reunirá en Montpellier a profesionales de todo el mundo para presentar soluciones y tecnologías que impulsen la transformación del sector vitivinícola



Diego Castillo, gerente de Etilisa recogiendo el premio. Foto: AIFEC 2025

Etilisa gana el premio a la Mejor Etiqueta del Año 2025 con Vermut Conzia

La empresa riojana Etilisa ha sido galardonada con el Premio a la Mejor Etiqueta del Año 2025 en los VII Premios AIFEC, un reconocimiento que consolida su liderazgo en el sector de la impresión de etiquetas de alta gama. El premio se otorgó por su trabajo en la etiqueta del Vermut Conzia, desarrollada en colaboración con la agencia creativa Calcco.

El reconocimiento se anunció en el marco del XXV Congreso Anual de AIFEC (Asociación Ibérica de Fabricantes de Etiquetas en Continuo), celebrado en Tenerife en mayo, donde tanto el jurado profesional como los asistentes al congreso eligieron unánimemente esta etiqueta como la mejor del año.

«Este premio refuerza nuestro compromiso con la calidad, la creatividad y la innovación en cada proyecto que fabricamos», afirmó Diego Castillo, gerente de Etilisa. También agradeció a los profesionales del sector que votaron por su trabajo y felicitó al resto de los premiados.

La etiqueta del Vermut Conzia, elaborada por Martínez Lacuesta, destaca por su diseño sofisticado y conceptual, que refleja a la perfección el carácter del producto: un vermut que combina historia, misterio y una fórmula de 24 botánicos, envuelto en una narrativa que evoca leyenda y mito.

Con este nuevo galardón, Etilisa refuerza su posición como referente en el sector de etiquetas premium, combinando innovación técnica con sensibilidad estética para realzar el valor de los productos que viste.

Nuevas instalaciones

Este año, Etilisa inaugura nuevas instalaciones en Arnedo para fortalecer su liderazgo en etiquetas de alta gama. Con un nuevo centro de 7.500 m², la empresa riojana da un paso estratégico para ampliar su capacidad productiva, incorporar tecnología avanzada y reforzar su equipo, afianzando su posición en el sector de las etiquetas premium.

La industria auxiliar reivindica su papel estratégico como 'motor silencioso' del sector del vino

La industria auxiliar del vino se consolida como un actor estratégico en la modernización y competitividad del sector vitivinícola. Así quedó de manifiesto en la mesa redonda celebrada en el marco del foro «Fortaleciendo la cadena de valor del vino. Tendencias de consumo y transformaciones en la comercialización», que congregó en Riojaforum a más de 170 profesionales y expertos. Moderada por Javier Gurriá (JIG), la sesión contó con la participación de destacados representantes de empresas tecnológicas y de servicios que están liderando la transformación del sector. El debate puso sobre la mesa soluciones innovadoras que ya se aplican en bodegas de todo el país, con un eje común: digitalización, sostenibilidad y eficiencia como palancas de futuro. Las intervenciones reflejaron el compromiso y la capacidad innovadora de la industria auxiliar del vino, que se confirma como un socio imprescindible para afrontar los grandes desafíos: cambio climático, digitalización, competitividad global y nuevas exigencias regulatorias.

El panel fue abierto por Gonzalo Villar, CEO de QE2, quien destacó el papel de la digitalización y la gestión energética inteligente para reducir costes y responder a las crecientes demandas medioambientales. En la misma línea, Carlos Tarragona, CEO de SpectralGeo, presentó avances en agricultura de precisión basados en inteligencia artificial, sensores e imágenes satelitales, capaces de anticipar plagas y mejorar la calidad de la uva.

La sostenibilidad fue otro de los grandes ejes. Carlos García Bacho (CGB Consultoría y Auditoría en Gestión Integral) enfatizó la necesidad de medir y reducir la huella de carbono e hídrica en toda la cadena de valor del vino, planteando la sostenibilidad no solo como un imperativo ético, sino como una ventaja competitiva.

Riojaforum acogió la mesa redonda “Respondiendo a retos del sector del vino desde la innovación de su industria auxiliar”, en el marco del foro “Fortaleciendo la cadena de valor del vino”

Por su parte, Alejandro San Pedro, director de planta de Alcoholera del Ebro, presentó el modelo de economía circular de su compañía, que convierte subproductos como orujos y lías en alcoholes, biomasa y biocombustibles, avanzando hacia el objetivo de “residuo cero”.

El cierre llegó de la mano de David García, CEO de Brenner Energy, quien expuso estrategias de compra y gestión energética colaborativa dirigidas a bodegas, con el objetivo de abaratar costes y acelerar la descarbonización del sector.

Un foro de referencia para el sector

La mesa redonda se enmarca en la III edición del foro «Fortaleciendo la cadena de valor del vino», organizado por la Asociación de la Industria Auxiliar del Vino, integrada en la FER, con el patrocinio del Gobierno de La Rioja, a través de ADER, y el apoyo de CaixaBank.

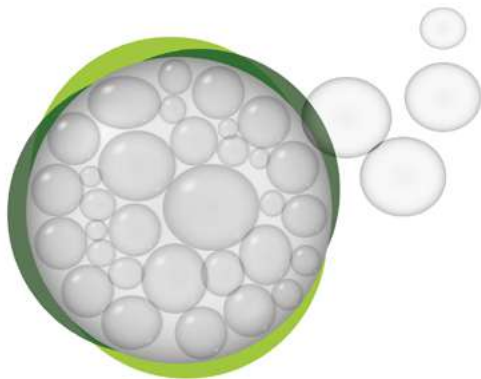
El encuentro, que contó también con ponencias de figuras como Almu-

dena Alberca (Master of Wine) o María Sevillano (Bodegas Familiares Matarromera), se ha consolidado como un espacio de referencia para el debate estratégico y la innovación en el sector vitivinícola.

En palabras de Elena Ceca, presidenta de la Asociación, “este foro representa el esfuerzo de un sector que, desde la discreción y el compromiso, impulsa día a día la calidad del vino de Rioja y su proyección internacional”.

Por su parte, la consejera de Economía, Innovación, Empresa y Trabajo Autónomo, Belinda León, recordó que la industria auxiliar es “el motor silencioso de nuestro vino” y subrayó la voluntad del Gobierno regional de acompañar al sector “en los procesos de digitalización, exportación y crecimiento, para que gane músculo y visibilidad ante los nuevos retos del mercado”.





Las feromonas líquidas ya son aptas para agricultura ecológica en Europa

La actualización del marco legal europeo permite, por primera vez, el uso de feromonas líquidas en agricultura ecológica, eliminando la restricción que limitaba su aplicación a difusores pasivos o aerosoles. Este cambio, incluido en el Reglamento (UE) 2018/848 y su Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165, modificado por el Reglamento (UE) 2025/973, entró en vigor el 15 de junio y abre nuevas opciones para estrategias de control de plagas más versátiles y duraderas.

Julio Aparicio, Crop Manager de Suterra, explica que “durante décadas, la normativa europea solo reconocía como válidas para ecológico las feromonas aplicadas mediante métodos que evitaban el contacto directo con el cultivo como dispositivos pasivos y en aerosol. Esto dejaba fuera formulaciones innovadoras como nuestras feromonas líquidas microencapsuladas. Tras años de trabajo técnico y de registro, celebramos que esta limitación se haya superado”.

Suterra, pionera en formulaciones de feromonas líquidas microencapsuladas, ya ofrece soluciones como CheckMate CM-F y Subvert, eficaces contra plagas en frutal y viña como *Cydia pomonella* y *Lobesia botrana*. Aparicio añade: “Este tipo de explotaciones tienen ahora acceso a un biocontrol flexible, eficaz, sin residuos, y compatible con otros tratamientos ecológicos como cobre o azufre. Además, permite ajustar las aplicaciones según el vuelo de la plaga”.

Alessandra Moccia, Director of Global Regulatory Affairs, subraya la relevancia del cambio. “Llevamos años participando en foros de registro para conseguir este reconocimiento. No se trata solo de adaptar una etiqueta, sino de lograr que la innovación llegue a quienes más la necesitan: los agricultores que apuestan por una producción sostenible y con certificación ecológica”.

El nuevo marco normativo será aplicable en todos los estados miembros, ampliando el alcance de los productos ecológicos de Suterra en países como España, Francia, Italia, Grecia y Portugal.

Amorim Cork refuerza su compromiso con la sostenibilidad e innovación

Amorim Cork, líder en la industria del corcho, reafirma su compromiso con la excelencia enológica y la sostenibilidad ambiental con el lanzamiento de Naturity® y Bee W®, dos soluciones innovadoras diseñadas para preservar la calidad del vino y reducir el impacto ambiental.

Naturity®, el tapón de corcho perfeccionado por la naturaleza, “utiliza un tratamiento basado en desorción térmica con variación de presión, para eliminar el TCA y otros compuestos volátiles de forma a garantizar la máxima integridad del vino y su evolución en la botella, al tiempo que conserva intactas sus propiedades físico-mecánicas”, explica Miguel Cabral, Director de Investigación y Desarrollo. Recomendado para vinos aromáticamente complejos, Naturity® “asegura una evolución controlada y mejora la calidad del vino sin comprometer sus cualidades organolépticas” y es 100% natural y reciclable, “siendo la opción ideal para productores de vino comprometidos con la sostenibilidad y la máxima calidad de sus vinos”.

Bee W®, un tratamiento de superficie innovador para tapones de corcho, combina “por primera vez dos extraordinarios productos naturales: la cera de abeja y el corcho”, destaca Cabral. Este tratamiento “mejora las propiedades técnicas de los tapones de corcho, garantizando índices bajos y constantes de entrada de oxígeno, contribuyendo así a mejorar la consistencia de sabores y aromas del vino de una botella a otra”. Bee W® es “la solución perfecta para productores de vinos de guarda que buscan mejorar la calidad y homogeneidad sensorial de sus vinos embotellados” y fue premiado con el galardón ‘Innovación Tecnológica’ en ENOMAQ, Zaragoza.

Antonio Rios, Presidente y CEO de Corticeira Amorim, afirma que “tanto Naturity® como Bee W® son reflejos claros de nuestro compromiso con la sostenibilidad. Al elegir estas soluciones, no solo mejorará la evolución de los vinos en botella, sino que también estará contribuyendo a un futuro más responsable y respetuoso con el medio ambiente”.

Amorim Cork ha alcanzado una huella de carbono negativa para todos los productos verificados por APCER. La de Naturity® es de -56,4 g CO₂ eq/tapón, lo que según Rios significa que “se absorbe más CO₂ del que se emite en su producción”, contribuyendo así “a una descarbonización del sector vinícola con soluciones naturales, reciclables y biodegradables”.



La sostenibilidad en la crianza del vino gana terreno con el uso de barricas reacondicionadas

La sostenibilidad en el sector vitivinícola ha trascendido el viñedo para abarcar la crianza del vino, donde la barrica representa un alto impacto ambiental por su consumo intensivo de madera, especialmente roble. Para reducir este impacto, H&A ha potenciado en España su línea READY, compuesta por barricas de segunda mano reacondicionadas y listas para usar, que permiten a las bodegas disminuir hasta un 50 % los costes frente a barricas nuevas y reducir la huella de carbono.

“READY by H&A representa mucho más que una barrica reacondicionada. Es una herramienta estratégica para bodegas comprometidas con la sostenibilidad que no desean renunciar a la calidad,” señala Francisco Sánchez, director comercial de H&A Renting en España. Las barricas son reacondicionadas bajo estrictos controles técnicos, seleccionadas según tipo de roble, número de usos previos, volumen y contenido, y sometidas a inspecciones y análisis físico-químicos por laboratorios acreditados como Laboratoire Excell, garantizando su idoneidad inmediata para vinificación o destilación.



Con más de un millón de barricas en su parque global, H&A ha reincorporado más de 21.000 barricas en España, evitando su eliminación prematura y reduciendo la presión sobre los ecosistemas forestales, alineándose con los principios de economía circular. La gama READY incluye mejoras logísticas: entrega limpia, sin marcas, sellada, adaptada a la imagen de la bodega y con seguimiento en tiempo real, incluyendo revisiones posteriores.

“Al escoger la gama READY, nuestros clientes se integran en un modelo de economía circular que amplía el ciclo de vida útil de un recurso esencial para el sector,” explica Caroline Frouin, Marketing Manager de H&A Group. Esta línea forma parte de una estrategia más amplia de H&A, junto con LIFE, AGED y PHOENIX, orientadas a distintas etapas de reutilización y niveles técnicos, con el objetivo de prolongar la vida útil de las barricas y transformar su gestión en la industria del vino y destilados.

Fundada en 2004, la compañía ha revolucionado la gestión de barricas combinando innovación técnica y compromiso ambiental, consolidándose como actor clave en la transición hacia una vitivinicultura sostenible, con una facturación anual de 400 millones de euros.



Bodegas Campo Viejo y Bodegas AGE digitalizan la gestión de sus más de 100.000 barricas.-

Ibernova ha implementado un sistema digital en Campo Viejo y Bodegas AGE que permite rastrear y controlar en tiempo real la ubicación, estado y ciclo de vida de más de 100.000 barricas. Gracias a la combinación de etiquetas RFID, códigos QR y bases de datos sincronizadas cada 15 segundos, los operarios pueden acceder a información precisa desde las carretillas, incluso en zonas de baja conectividad.

La integración con el ERP de la bodega ha optimizado la logística y producción, facilitando la toma de decisiones basada en datos y abriendo la puerta al mantenimiento predictivo. La digitalización mejora la eficiencia operativa, minimiza incidencias y proporciona información estratégica para anticiparse a las necesidades de producción, reforzando la innovación y sostenibilidad de la bodega.



Veganic lanza un biofertilizante microbiano que optimiza la fertilización y la sostenibilidad del viñedo.-

Veganic ha lanzado MicroGea®, una innovadora tecnología basada en microorganismos endófitos exclusivos desarrollados por su equipo de I+D, destinados a optimizar la fertilización y la salud del suelo en viñedos. Las cepas utilizadas, depositadas en la prestigiosa colección CECT, permiten mejorar la eficiencia en el uso de nutrientes (NUE), reduciendo los aportes de fertilizantes NPK y potenciando la microbiota del suelo para favorecer la sostenibilidad y productividad de los cultivos.

MicroGea® utiliza consorcios microbianos personalizados con efectos inmediatos gracias a sus metabolitos activos, y se ofrece en formatos líquidos y sólidos para facilitar su aplicación. Es respetuoso con el medio ambiente, sin fertilizantes sintéticos ni orgánicos añadidos, y su proceso de fabricación garantiza alta calidad y viabilidad microbiológica.

Con esta innovación, Veganic presenta cuatro biofertilizantes que buscan promover la solubilización de nutrientes, mejorar la tolerancia de las plantas al estrés y regenerar el suelo, reforzando su compromiso con una agricultura más ecológica y eficiente.

La AER refuerza su compromiso con la excelencia enológica a través de formación, innovación y colaboración técnica

Con el firme propósito de impulsar el desarrollo personal y profesional de los enólogos de la DOCa Rioja, la Asociación Enólogos de Rioja (AER) se ha consolidado como una referencia en formación técnica, actualización científica y mejora continua en el sector vitivinícola. Esta entidad, que agrupa a profesionales de la enología y la vitivinicultura de la región, mantiene una intensa agenda anual de actividades formativas, jornadas técnicas y encuentros especializados, orientados a fortalecer las competencias del colectivo y responder a los retos presentes y futuros del mundo del vino.

La Asociación Enólogos de Rioja mantienen una intensa agenda de actividades con catas técnicas, jornadas científicas y visitas profesionales, consolidándose como referente en la formación continua del sector vitivinícola

Entre sus acciones más destacadas se encuentran la organización de cursos, catas, jornadas técnicas y visitas profesionales, centradas en áreas clave como la viticultura, la enología, el análisis sensorial y las innovaciones tecnológicas del sector. Estas iniciativas forman parte de una estrategia de formación continua que busca mantener a los profesionales a la vanguardia de los avances científicos y técnicos, promoviendo el reciclaje profesional y la especialización.

Estas actividades constituyen un claro ejemplo del dinamismo, compromiso y espíritu innovador de la Asociación Enólogos de Rioja, reflejando su constante inquietud por contribuir a la formación continua y al desarrollo profesional de sus asociados. A través de catas técnicas, jornadas científicas,

encuentros formativos y visitas especializadas, la AER no solo ofrece conocimiento actualizado y herramientas prácticas, sino que también promueve el intercambio de experiencias y el fortalecimiento del colectivo enológico, consolidando su papel como referente en la mejora de la calidad y la excelencia en el sector vitivinícola.

Catas y jornadas técnicas y formativas

Durante el último año, la AER ha apostado decididamente por sesiones técnicas de alto nivel vinculadas a la viticultura ecológica, en el marco de su colaboración con los Premios Ecovino, uno de los certámenes más prestigiosos a nivel nacional en esta materia.

En primer lugar, en julio de 2025, los asociados participaron en una cata técnica exclusiva de cinco vinos galardonados con el Gran Oro Ecovino 2025, celebrada en el Complejo Científico-Tecnológico de la Universidad de La Rioja. La sesión fue dirigida por el Dr. Antonio Palacios, junto a Iñigo Crespo, y permitió analizar vinos de diversas denominaciones, profundizando en su perfil sensorial, técnicas de elaboración y contexto ecológico.

Previamente, en noviembre de 2024, tuvo lugar la VII Cata-Estudio de Vinos Ecológicos, centrada en los vinos premiados con el Gran Oro en la edición 2024. En esta ocasión, se cataron blancos, rosados, tintos y espumosos ecológicos bajo la guía técnica del Dr. Palacios, quien ofreció un análisis detallado sobre su composición, evolución y potencial de guarda.

En paralelo, la AER participó en diversas jornadas técnicas especializadas, abordando aspectos clave de la elaboración y conservación del vino desde una perspectiva científica y aplicada.

Así, en febrero de 2025, un grupo de asociados asistió a una jornada organizada por DIAM Bouchage en la Bodega Institucional de La Grajera (Logroño). Durante el evento, se analizó la influencia de los tapones en la evolución aromática y longevidad de los vinos de guarda. Expertos como Nicolas Galy, Julie Chanut y Emilie Suhas presentaron estudios recientes sobre la gestión del oxígeno en botella, introduciendo conceptos como OIR (liberación inicial), OTR (transferencia continua) y OTI (interfaz de contacto). La jornada concluyó con una cata comparativa de vinos de guarda cerrados con distintos tipos de tapón, evidenciando el impacto sensorial de cada nivel de permeabilidad.

Posteriormente, en junio de 2025, se celebró en Logroño la jornada "La Gestión del pH y del Oxígeno en Vinificación", con intervenciones de Antonio Morata (UPM), Vincenzo Gerbi (Universidad de Torino) y Antonio Palacios





(Universidad de La Rioja). El programa abordó temas como la fermentación y pre-fermentación, los marcadores oxidativos y la prevención de defectos enológicos. La sesión incluyó una cata a ciegas interactiva y finalizó con un coloquio acompañado de un aperitivo.

Ese mismo mes, la AER también participó en la Jornada Técnica ERBS-LÖH-ANCHOR, centrada en las últimas novedades en biotecnología enológica. El Dr. Danie Malherbe (Anchor Oenology, Sudáfrica) presentó soluciones aplicadas con levaduras y bacterias específicas. Como cierre, se realizó una cata técnica comparativa, seguida de un espacio de networking entre profesionales del sector.

Formación experiencial y salidas técnicas

Como parte de su enfoque de formación vivencial, la AER continuó desarrollando su programa de visitas técnicas "Viajes Ligeros de la AER", que ya alcanza su sexta edición.

En esta ocasión, la salida tuvo lugar en marzo de 2025 y tuvo como destino la D.O.P. Pago Bolandín (Navarra). La jornada incluyó, en primer lugar, una visita técnica a la Almazara Hacienda Queiles, dirigida por el maestro de almazara Enrique Rojas, durante la cual los participantes pudieron disfrutar de una cata guiada de aceites de oliva virgen extra (AOVEs). A continuación, se realizó una visita a la Bodega Pago de Cirsus, donde los asistentes compartieron un almuerzo maridado con vinos especialmente seleccionados por el equipo técnico de la bodega. Finalmente, se organizó transporte desde Haro y Logroño, lo que facilitó la participación de asociados procedentes de diferentes puntos de la región, favoreciendo así una amplia representación del colectivo.



¿Qué es?

CHESTWINE® es un producto innovador que mejora la conservación natural del vino eliminando el uso de aditivos sintéticos en todo el proceso de producción.

- 100% natural
- Estabiliza el color, el sabor y el aroma
- Solución más saludable.

Sin
SO₂

Chestwine®
Alternativa natural a los Sulfitos



Raquel Pérez Cuevas, nueva presidenta del Consejo Regulador

Con el 99% de los votos, es la primera mujer en ocupar el cargo y lo hace apostando por un liderazgo integrador para dinamizar la demanda, reforzar la calidad y proyectar la diversidad del Rioja al mundo

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

En una jornada cargada de simbolismo y significado para la Denominación de Origen Calificada Rioja, Raquel Pérez Cuevas ha sido proclamada nueva presidenta del Consejo Regulador de la DOCa Rioja y de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja (OIPVR), una vez concluido el mandato de Fernando Ezquerro. Con el respaldo del 99% de los votos emitidos por los 32 vocales del pleno, Pérez Cuevas hace historia al convertirse en la primera mujer en liderar el principal organismo del vino más reconocido de España, justo cuando se cumplen 100 años desde que Rioja consolidó su estatus como Denominación de Origen. El acto contó además con un reconocimiento especial a los vocales salientes por su contribución al sector.

Herencia, formación y futuro confluyen en la figura de Raquel Pérez Cuevas. Su historia personal es también la de una familia de cuatro generaciones dedicadas al vino, fiel a sus raíces pero con una mirada puesta en el mundo. Nacida en Quel, en el corazón vitícola de la Rioja Oriental, su trayectoria está profundamente ligada a la tierra, a su familia y a la excelencia que define a los grandes vinos de la denominación.

Ingeniera agrónoma y enóloga con una sólida formación internacional, Raquel acumula más de veinte años de experiencia al frente de Bodegas Ontañón. Desde 2015 ha sido vicepresidenta del Grupo Rioja —la asociación bodeguera más relevante y antigua de la Denominación— y vocal del Consejo Regulador y de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja durante tres legislaturas. Su trabajo ha sido reconocido con numerosos premios y distinciones como empresaria destacada en el sector vitivinícola.

Diálogo, cohesión y visión de futuro

El nombramiento como presidenta del Consejo Regulador es “un honor y una responsabilidad inmensos que asumo con emoción y con profunda gratitud”, ha afirmado en su primer discurso como presidenta, donde dejó clara la filosofía que marcará su mandato: diálogo, cohesión y visión estratégica compartida. “Me he reunido, he hablado y lo que es más importante, he escuchado a todas las asociaciones de nuestro pleno” ha afirmado.

“Asumo este mandato en el momento del centenario de la denominación, que es de hecho el momento perfecto para imaginar el siguiente, porque los próximos 100 años de Rioja ya han empezado. Tenemos que seguir evolu-

cionando, tejiendo el futuro que queremos, con la vista puesta no solo en la próxima vendimia, sino en las 10, 20 y 50 siguientes. Y lo tenemos que hacer unidos, no es lo mismo gestionar tiempos de bonanza que momentos difíciles”.

En este sentido, ha señalado que “tenemos que remangarnos todos y cultivar y sacar lo mejor de nosotros mismos, es ahora cuando tenemos que dar los mejores frutos. Para cumplir otros 100, en los próximos 4 años debemos actuar con visión a largo plazo y fijar con claridad las prioridades que marcarán nuestro camino, porque el futuro al futuro no se llega, el futuro se construye y en este sentido hay varios retos que abordar con decisión. Entre ellos, trabajar por alcanzar el equilibrio, para que todos los eslabones de la cadena de valor ganemos juntos, porque Rioja solo es grande si somos todos”.

La nueva presidenta del Consejo Regulador de la DOPCa Rioja apuesta por elevar siempre al máximo la calidad de las viñas y bodegas mediante la autorregulación y la búsqueda de la excelencia. Subraya la importancia del relevo generacional y de una sostenibilidad integral que proteja tanto el entorno como el patrimonio vitícola, especialmente los viñedos más antiguos. Destaca el papel económico y cultural de Rioja en la región, y la necesidad de impulsar la digitalización, reforzar el vínculo con el origen y mantener a Rioja como referente en enoturismo.

Pérez Cuevas insiste en promocionar los vinos con pasión, dinamizar las ventas y consolidar la presencia internacional sin perder identidad, siempre con la calidad y la diversidad como señas de identidad. Recuerda que la razón de ser del Consejo Regulador y de toda la comunidad vitivinícola es construir la mejor denominación del mundo, cuidando el viñedo y elaborando vinos únicos por su origen, autenticidad y excelencia.

Consenso y orgullo compartido

Ha recalcado su compromiso por afrontar esta nueva etapa desde el consenso, “buscando la cohesión, que es más necesaria que nunca teniendo en cuenta las dificultades coyunturales y estructurales que atravesamos” para seguir haciendo grande la palabra Rioja, “porque abordar estos retos y cumplir nuestros objetivos hará que Rioja sea aún más excelente y que todos nos sigamos sintiendo orgullosos. Es un deber que tenemos el honrar y agradecer a quienes nos han precedido y nos legaron este tesoro”.

La nueva presidenta ha asegurado que “es nuestra responsabilidad que nuestros hijos, nuestros nietos y las demás generaciones que están por venir puedan disfrutar de nuestros vinos, viñedos y bodegas. Y que, como nosotros, puedan sentir el orgullo de decir Rioja en cualquier parte del mundo, dondequiera que estén. Tenemos argumentos de sobra para emprender este camino. No podemos quedarnos cortos en ganas, ilusión y hechos.”

En su intervención, Raquel Pérez expresó su profundo agradecimiento por la confianza depositada en ella y rindió homenaje a sus predecesores, en especial a Fernando Ezquerro por su liderazgo en tiempos difíciles y a Fernando Salameiro por su labor al frente del Consejo. También reconoció la contribución de todos los presidentes anteriores, del sector y del personal del Consejo Regulador, destacando su profesionalidad y compromiso.

Dirigiéndose al pleno, valoró el papel de quienes se despiden, continúan o se incorporan, apelando a la unidad, el diálogo y la lealtad a la Denominación. Reafirmó que Rioja es un legado que trasciende a las personas y que ha demostrado ser un modelo de éxito centenario. Con entusiasmo, cerró su intervención invitando a todos a sumarse al nuevo camino que comienza hoy, con ilusión y responsabilidad.

Nueva mesa plenaria

La Organización Interprofesional del Vino de Rioja (OIPVR) y el Consejo Regulador de la DOPCa Rioja inician así una nueva etapa con una mesa plenaria renovada para los próximos cuatro años en los que 3 asociaciones de cooperativas, 5 organizaciones agrarias y 4 organizaciones del sector bodeguero integrarán el Pleno con 32 vocales.

Con la llegada de Pérez Cuevas, concluye el mandato de Fernando Ezquerro, quien ha valorado positivamente el relevo y ha asegurado que su sucesora es «la mejor preparada para liderar este sector». En su intervención coincidió con la nueva presidenta en la importancia de la unidad del sector para seguir mejorando día a día.

Durante sus cuatro años al frente de la OIPVR, Ezquerro impulsó avances significativos en materia de sostenibilidad, potenció la promoción nacional e internacional y apoyó iniciativas estratégicas orientadas a equilibrar el sector y fomentar el enoturismo.

En esta nueva configuración, Ezquerro asumirá el cargo de vicepresidente primero de la OIPVR. La mesa plenaria se completa con Begoña Jiménez Díaz (ABC) como vicepresidenta segunda, Alejandro Las Heras Pérez (ARAG-ASAJA) en el puesto de secretario y Javier Ruiz de Galarreta San Vicente (ARAEX) como tesorero.



*“Que los sueños de Rioja se hagan realidad”,
objetivo del nuevo director general del Consejo, Pablo Franco*



Texto: Javier Pascual

El pleno del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, renovado el pasado mes de junio, ha aprobado en su reunión de agosto el relevo al frente de la gestión del organismo, que pasará a ocupar Pablo Franco a partir del próximo uno de septiembre en sustitución de José Luis Lapuente. El comunicado del Consejo Regulador sobre el acuerdo enmarca este relevo dentro del proceso de renovación institucional que ha abordado el organismo “con el inicio de una nueva etapa marcada por la visión de una recién estrenada Presidencia, que propone una gestión más cercana al inscrito y que le aporte un mayor valor, así como redefinir el rumbo del sector para los próximos años con un programa de trabajo dirigido a fortalecer la posición y prestigio de la denominación”.

“Como ha demostrado en los últimos años, Pablo Franco es un profesional incansable, innovador, con una clara visión de negocio y un estilo cercano que le ha llevado a conocer las necesidades de nuestra Denominación y sus inscritos. No tengo duda de que es el líder que la gestión diaria de nuestro Consejo Regulador necesita para hacer frente a los importantes retos y proyectos que se avecinan” ha afirmado la nueva presidenta del Consejo, Raquel Pérez Cuevas. Por su parte, Pablo Franco aseguraba que su objetivo en esta nueva etapa como secretario-director general es “construir grandes cosas de la mano del sector y hacer que los sueños de esta región se hagan realidad”. Considera el nombramiento “un gran honor y una enorme

Pablo Franco releva a José Luis Lapuente en la Dirección General del Consejo Regulador de la DOCa Rioja

responsabilidad que, aunque pueda generar cierto vértigo, en mí despierta un profundo respeto y una gran emoción”.

Pablo Franco Sarria se incorporó al Consejo Regulador como director del Órgano de Control en 2017 y su candidatura a la dirección general ha sido aprobada por unanimidad tras superar un proceso de selección realizado por una empresa especializada, en el que han participado candidaturas de alto nivel. Ingeniero en Industrias Alimentarias especializado en el sector Vitivinícola con un Máster en Viticultura, Enología y Marketing del vino, su formación en materia de gestión se complementa con un MBA y un programa de Gestión de Negocios y Management de la universidad de Georgetown. En dos décadas de trayectoria profesional en el sector vitivinícola ha asumido diversas responsabilidades técnicas y de gestión de equipos, tanto en bodegas como instituciones, que le proporcionan una visión 360º del sector.

Nuevo cargo de ‘Asesor de Presidencia’ para Lapuente

La presidenta del Consejo ha elogiado “la extraordinaria dedicación y entrega que José Luis Lapuente ha demostrado durante casi tres décadas, guiando al Consejo Regulador con la firmeza imprescindible para un organismo de su relevancia”. “Quienes formamos parte de esta denominación hemos tenido el privilegio de contar con sus altísimas capacidades profesionales y una implicación que ha trascendido las obligaciones del cargo”, ha asegurado Raquel Pérez, al tiempo que anunciaba la creación del nuevo cargo de Asesor de Presidencia para que “su conocimiento y experiencia permanezcan en la casa”. El acuerdo para mantener una cierta vinculación en materia de asesoramiento sectorial y estratégico a la Presidencia se extiende durante un periodo estimado de tres años, hasta la próxima jubilación de Lapuente, quien ha expresado su convicción del acierto que supone “adelantar un poco mi retiro y devolver el tiempo perdido a mi familia y a mí mismo”. “He cubierto una larga etapa y espero que me juzguen los hechos más que las palabras”, concluía José Luis Lapuente, para quien el acuerdo con el Consejo “también beneficiará a la Denominación, a la que tengo que agradecer todo”.

Alejandra Rubio Gil, nueva directora del Órgano de Control de la DOCa Rioja.- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja ha nombrado a Alejandra Rubio Gil como nueva directora del Órgano de Control, convirtiéndose en la primera mujer en asumir esta responsabilidad técnica. Sustituye en el cargo a Pablo Franco y será la responsable de liderar las labores de control y certificación, esenciales para asegurar la calidad y el prestigio internacional de los vinos de Rioja. Su profundo conocimiento del sector garantiza la continuidad de proyectos de alta complejidad técnica, en línea con el compromiso del Consejo por la excelencia, la transparencia y la innovación. Ingeniera técnica agrícola con un Grado Superior en Vitivinicultura, formación en Análisis Sensorial del Vino y Enología, y un Máster en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola, cuenta con más de dos décadas de experiencia en el área técnica del Consejo. Desde 2020 se desempeñaba como vedora titular del Servicio de Control

Rioja celebra su centenario en Londres con un festival que congrega a 5.000 asistentes

El distrito de Hackney Wick acogió el festival 'Rioja 100', un evento que reunió a cerca de 5.000 asistentes en torno al vino, la gastronomía y la cultura, en un entorno inmersivo cuidadosamente diseñado para homenajear los cien años de historia, diversidad y evolución de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Durante todo el fin de semana, este enclave del este de Londres —referente de la creatividad urbana— se transformó en un punto de encuentro internacional para profesionales del sector y entusiastas del vino.

El festival, impulsado por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, trasladó a la capital británica el legado y la identidad de la región vitivinícola más reconocida de España. Con más de 70 vinos de Rioja disponibles para degustación en tres exclusivos 'Rioja Bars', los asistentes pudieron descubrir la riqueza estilística y la diversidad territorial de la Denominación, desde los vinos jóvenes hasta las grandes reservas, pasando por elaboraciones singulares y nuevas expresiones.



Los Elle Gourmet Awards vuelven a brindar con

Un año más, los vinos de Rioja brillaron con luz propia en los Elle Gourmet Awards 2025, celebrados en el esplendoroso jardín del Palacio de Amboage, sede de la Embajada de Italia en Madrid. En una noche marcada por el glamour, la gastronomía y el arte de vivir bien, Rioja fue el vino oficial y exclusivo del evento, coincidiendo además con la celebración de su Centenario.

Los invitados más destacados del panorama nacional e internacional alzaron sus copas de Rioja en una velada inolvidable. La cantante Becky G, gran premiada de la noche, elogió la calidad del vino español mientras disfrutaba de un blanco de Rioja. Por su parte, la actriz Hiba Abouk, reconocida como Icono Healthy, dedicó parte de su discurso a ensalzar la riqueza gastronómica de España, con especial mención a los vinos de Rioja.



Hiba Abouk en los Elle Gourmet Awards-Rioja



La Nutrición no es solo NFA

Durante la fermentación, una **nutrición equilibrada** es fundamental para garantizar la vitalidad de la levadura y un rendimiento óptimo.

NUTRIFERM

Es una gama de nutrientes desarrollada con el objetivo de aportar todos los elementos esenciales que la levadura requiere durante las diferentes fases de crecimiento.

ALWAYS A STEP AHEAD

enartis

Inspiring innovation.








5 claves de la vendimia 2025 en Rioja

En un año muy complicado para el campo, la campaña arrancaba antes de lo habitual, con menos producción, pero con una uva de gran calidad y bajo un estricto control técnico

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

La vendimia 2025 en la Denominación de Origen Calificada Rioja se ha desarrollado en un contexto agronómico especialmente complejo, que ha llevado al Consejo Regulador a poner en marcha un conjunto de medidas excepcionales de control. El objetivo es claro: garantizar la trazabilidad de las uvas, reforzar la calidad del producto final y proteger el equilibrio del sector en un año marcado por retos climáticos y fitosanitarios sin precedentes.

Con menos uva en los viñedos, pero con una materia prima de gran calidad, esta vendimia arrancaba antes de lo habitual y está marcada por una reducción histórica de la producción, estimada entre un 15 % y un 20 %. Pese a la escasez, la uva presenta un estado sanitario excepcional y bayas más pequeñas, que auguran vinos de gran concentración y nivel.

La vendimia 2025 supone, así, un auténtico punto de inflexión técnico y

organizativo para Rioja. En un año en el que las condiciones naturales han limitado la cantidad, el sector ha respondido con más control, mejor diagnóstico y una firme apuesta por la calidad. Cada medida adoptada busca preservar el prestigio del vino de Rioja, garantizando su origen y reforzando la confianza tanto de los viticultores como de los consumidores y mercados.

Estas son las cinco claves que explican cómo Rioja se ha adaptado a esta campaña excepcional:

1. Una situación excepcional en el viñedo, detectada con antelación

Durante el ciclo vegetativo, el viñedo de la DOCa Rioja ha atravesado una coyuntura excepcional como consecuencia de diversos factores climáticos adversos acumulados: lluvias persistentes, tormentas de granizo, baja fertilidad inicial y un ataque generalizado de mildiu que ha afectado a todas las subzonas de la Denominación (Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental).

El informe técnico presentado al Pleno del Consejo el pasado 25 de julio señala un retraso fenológico de aproximadamente ocho días en el inicio del



envero, una situación sanitaria comprometida y una merma significativa del potencial productivo.

Ante este panorama, la labor técnica desplegada —con inspecciones a pie de campo y el uso de herramientas de análisis predictivo basadas en inteligencia artificial— ha permitido un diagnóstico temprano y preciso de la situación real en cada subzona, lo que ha llevado a la aprobación de un conjunto de medidas técnicas excepcionales de control para la vendimia 2025.

“A partir del empleo de una tecnología puntera, así como de la profesionalidad de los servicios técnicos y su profundo conocimiento de la Denominación, el Consejo Regulador ha hecho un ejercicio de responsabilidad ante la realidad productiva observada en el viñedo”, afirma Raquel Pérez Cuevas, presidenta del Consejo Regulador.

2. Control ajustado por municipio y revisión digital de parcelas

Ante esta situación, y con el objetivo de ajustar los rendimientos a la realidad productiva actual, el Consejo ha aprobado una medida sin precedentes: la asignación de rendimientos máximos por municipio para los viñedos de uva tinta, por debajo del límite general recogido en las normas de campaña vigentes desde 2023. Esta medida ha permitido adaptar el rendimiento amparable a la realidad concreta de cada zona, garantizando que la uva destinada a vino de Rioja haya cumplido con los requisitos de origen y calidad.

A esta asignación individual, comunicada a través de la Tarjeta de Viticultor, se ha sumado un nuevo procedimiento de revisión individual de parcelas para aquellos viticultores que hayan considerado que su producción real podría superar lo establecido.

3. Medidas de control con impacto directo en la calidad y en el mercado

Estas decisiones excepcionales no solo responden a una necesidad agromónica, sino que también refuerzan la garantía de procedencia y calidad, protegiendo tanto al productor como al consumidor. La reducción de los rendimientos declarables evita distorsiones en el mercado, permite ajustar la oferta a la realidad de la cosecha y consolida la reputación de la DOCa Rioja como una denominación autoexigente, transparente y sostenible.

La medida, que ha contado con el respaldo mayoritario del Pleno y el aval del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se enmarca en el plan estratégico del sector vitivinícola riojano, orientado a reforzar la excelencia y la sostenibilidad en toda la cadena de valor. El ajuste técnico de rendimientos persigue salvaguardar el equilibrio entre producción y mercado, evitando excedentes no justificados y asegurando la calidad diferencial del vino de Rioja.

“Esto es una muestra de la autoexigencia y coherencia por parte del Consejo y del sector ante la situación sobrevenida que tenemos en esta campaña. Esta Denominación de Origen está, una vez más, proponiendo medidas de control que profundizan en la garantía del origen y la calidad de nuestros vinos”, añade Raquel Pérez Cuevas.

4. Una vendimia adelantada, corta y con uva de excelente calidad

La vendimia 2025 en Rioja comenzó antes de lo habitual, marcada por altas temperaturas que adelantaron la recolección. El 14 de agosto, Bodega Ilurce, en Alfaro, inició la campaña con la recogida de tempranillo blanco, seguida apenas cuatro días después, el 18 de agosto, por la cooperativa Viñedos de Aldeanueva, que dio inicio oficial a la campaña en la Denominación.

Se prevé que esta cosecha sea una de las más cortas de las últimas décadas, con una reducción estimada del 15 al 20 % en la producción total. No obstante, la calidad de la uva es excepcional: los racimos presentan un



tamaño reducido y buena concentración, anticipando vinos de gran estructura, equilibrio y carácter.

El seguimiento técnico ha sido clave a lo largo de toda la campaña. Desde el inicio de la vendimia, el Consejo Regulador ha publicado varios Boletines de Maduración, comenzando con el primer informe centrado en Rioja Oriental, que ofreció a los viticultores información detallada sobre el estado de maduración de la uva y permitió ajustar el momento óptimo de recolección en cada parcela. La reciente bajada de temperaturas contribuyó a una maduración más lenta y uniforme, compensando la ola de calor de semanas anteriores y subrayando la importancia de un control constante.

El sexto y último Boletín de Maduración, correspondiente al control realizado el 23 de septiembre, confirma que el estado sanitario de la uva y de la vegetación es extraordinario, augurando una vendimia de gran calidad.

5. Vinos con menor graduación y nuevas menciones en el etiquetado

En el último pleno presidido por Fernando Ezquerro, la DOCa Rioja aprobó cambios en su pliego de condiciones para adaptarse a las tendencias del mercado. Entre ellos, destaca la rebaja de la graduación alcohólica mínima en tintos (10% Vol.), blancos y rosados (9% Vol.), así como en espumosos (desde 10% Vol.). Las menciones tradicionales —Crianza, Reserva, Gran Reserva y Viñedo Singular— mantienen sus requisitos para preservar su identidad. Además, se incorporan nuevas menciones facultativas en el etiquetado, como “Vendimia temprana” o “Early harvest”, que aportan más herramientas de comunicación a las bodegas.

La 'Cata Tendencias' de Grupo Rioja se consolida como escaparate de la diversidad de sus bodegas

El evento reúne en Madrid a una veintena de periodistas especializados para descubrir las últimas tendencias en variedades minoritarias y vinos de Pueblo y de Zona



Mónica Muñoz impartiendo la cata de vinos de variedades minoritarias



Antonio Candela impartiendo la cata de vinos de Pueblo y de Zona

La 'Cata Tendencias' de Grupo Rioja se ha consolidado como una de las citas más influyentes para mostrar la evolución y diversidad del vino de Rioja. En su tercera edición, el evento reafirmó su vocación como plataforma de referencia para comunicar los proyectos más innovadores de las bodegas riojanas y el potencial de un territorio que no deja de reinventarse.

Más de veinte de los periodistas más destacados del ámbito vinícola nacional participaron en esta exclusiva cata profesional, organizada bajo la dirección del crítico Andrés Proensa, director de PlanetAVino. "La Cata Tendencias se perfila ya como una cita imprescindible en la apretada agenda de los comunicadores más activos del vino en España", señaló el propio Proensa.

Celebrada en la sede de la Unión Española de Catadores en Madrid, la sesión reunió a 22 bodegas de Grupo Rioja, y sirvió también como primer contacto de la prensa especializada con Raquel Pérez Cuevas, nueva presidenta de la asociación y recientemente elegida presidenta del Consejo Regulador de la DOCa Rioja.

El evento se estructuró en dos bloques temáticos. El primero, centrado en vinos tintos de variedades minoritarias, fue conducido por Mónica Muñoz, directora de Mercados del Vino y la Distribución. En su intervención, destacó el papel de estas variedades menos comunes como herramientas para aportar singularidad territorial y riqueza enológica: "Estas uvas, presentes en antiguos viñedos, están llamadas a jugar un papel clave en el futuro de Rioja".

Muñoz subrayó que Rioja "sigue reinventándose sin perder su esencia", gracias al trabajo parcelario, la diversidad varietal y unas crianzas cada vez más precisas, que impulsan a las bodegas a apostar por vinos con más identidad y territorio.

La segunda parte, bajo el título '100 kilómetros de infinita diversidad', estuvo a cargo de Antonio Candela, director de la revista MiVino. Candela ofreció una radiografía detallada de los vinos de Pueblo y de Zona, resaltando cómo cada subzona –Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental– imprime un carácter distinto a los vinos, fruto de la combinación entre el entorno natural y el factor humano. "Más allá del clima, el suelo o las variedades, es la interpretación de quien cultiva y elabora la que define el concepto de terroir", señaló.

La 'Cata Tendencias', que cuenta con el apoyo del Gobierno de La Rioja, nació en 2023 con el objetivo de ofrecer una visión renovada del Rioja actual y reforzar el papel fundamental de la prensa especializada en la divulgación del vino. En sus anteriores ediciones abordó los vinos blancos y de Viñedo Singular, así como los rosados y los tintos Gran Reserva.

Grupo Rioja, fundada en 1968, es la asociación más representativa de la DOCa Rioja. Agrupa a más de 60 bodegas situadas en La Rioja, el País Vasco y Navarra, que compran uva a más de 11.000 viticultores y generan más de 2.700 empleos en la región. La asociación integra tanto bodegas centenarias como proyectos contemporáneos, todos con una fuerte vocación exportadora y un compromiso con la calidad y la identidad del Rioja.

Estos son los ganadores del 32 Concurso de Vinos Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa

El Concurso de Vinos Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa ha celebrado su 32ª edición con una destacada participación y una importante novedad: por primera vez en su historia, el certamen se ha adelantado al verano. Esta decisión responde al doble objetivo de evitar solaparse con el inicio de la vendimia, que en los últimos años se ha adelantado considerablemente, y de dotar a este evento de un calendario y carácter propio que refuercen su singularidad dentro del calendario enológico.

El acto de entrega de premios, celebrado en Bodegas FOS (Elciego), ha contado con la presencia de la viceconsejera de Agricultura del Gobierno Vasco, Amaia Barredo, y la diputada foral de Agricultura de Álava, Noemí Aguirre. Este evento ha servido además como pistoletazo de salida a la próxima Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa, consolidándose como su primer gran acto.

Este año se han presentado cerca de 240 muestras, manteniendo el elevado nivel de participación de ediciones anteriores. Lo más significativo es que los vinos proceden de todas las zonas de la Denominación de Origen Calificada Rioja, una característica única de este certamen, ya que es el único concurso abierto a bodegas de las tres zonas de la DOCa: Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Oriental. Esta apertura lo convierte en un fiel reflejo de la diversidad y calidad de los vinos de la denominación.

Los vinos han competido en nueve categorías, de las cuales siete han llegado a la fase final de concurso. La calidad ha sido especialmente destacada por el panel de cata, lo que ha llevado incluso a un empate técnico en la categoría de Tinto Joven, donde se han entregado dos segundos premios.

En cuanto al reparto de galardones, el palmarés de este año ha sido muy equilibrado: 21 premios distribuidos entre 18 bodegas y 13 localidades. Solo tres bodegas han repetido premio, y cabe destacar que Rioja Alavesa ha obtenido seis de los siete primeros premios, con Elciego a la cabeza al recibir cinco distinciones.



El certamen reconoce a los mejores vinos de todas las zonas de la DOCa Rioja



GANADORES DEL CONCURSO 2025

Tinto Joven

- 1.º FOS – Bodegas FOS, Elciego
 - 2.º Herrigoia – El Mozo Wines, Lanciego
 - 2.º Eguiluz – Viña Eguiluz, Ábalos
- Mención Maceración Carbónica: FOS – Bodegas FOS, Elciego

Tinto Crianza

- 1.º Bagordi – Maturana Bagordi, Andosilla
- 2.º Arca de Noé – San Asensio
- 3.º Lagar de Santiago – Baños de Ebro

Tinto Reserva

- 1.º Orube – Solar Viejo, Laguardia
- 2.º Berrueco – Juan Pedro Berrueco, Villabuena
- 3.º Familia Valdelana – Bodegas Valdelana, Elciego

Rosado

- 1.º Alútiz – Pascual Berganzo, Samaniego
- 2.º Eguren Ugarte – Laguardia
- 3.º Familia Valdelana – Bodegas Valdelana, Elciego

Blanco Joven

- 1.º Viña Salceda – Elciego
- 2.º Lagar de Cayo Tempranillo Blanco – J.L. Quiroga de Pablo, Azofra
- 3.º Solana de Ramírez – Ábalos

Blanco Fermentado en Barrica

- 1.º Altos de Rioja Pigeage – Elvillar
- 2.º Valsarte – Solana de Ramírez Ruiz, Ábalos
- 3.º Ramírez de la Piscina – San Vicente de la Sonsierra

Grandes Vinos – Vinos Personales

- 1.º Hermanos Frías del Val. Experiencia – Villabuena
- 2.º Amicis – Hermanos Pascual Miguel, Baños de Ebro
- 3.º La Rellanilla – Viña Salceda, Elciego



Pedro y Luis Limousin presentando El Rayo Olarra 2022 en el marco de MUWI La Rioja Music Fest



El Rayo Olarra 2022, primer Vino de Pueblo de Logroño

Bodegas Olarra ha presentado el primer Vino de Pueblo de Logroño, El Rayo 2022, en MUWI La Rioja Music Fest, del que es wine partner. Esta mención, incorporada por la DOPa Rioja, garantiza que la uva procede íntegramente del término municipal y que la elaboración, crianza y embotellado se realizan dentro de una bodega ubicada en el mismo, reconociendo así la autenticidad y singularidad de cada localidad —en este caso, Logroño. El Rayo 2022 ha tenido en esta edición del festival su puesta de largo como primer punto de contacto con el consumidor, marcando un hito en la reivindicación de Logroño como municipio con identidad vitivinícola propia dentro del marco de Rioja.

El Rayo Olarra 2022 nace de un único viñedo localizado en la zona de El Cortijo, concretamente en la finca de Peñalagroño, a las afueras de Logroño. Este paraje ha demostrado, según Luis Limousin, responsable del proyecto junto a Javier Martínez de Salinas, un carácter diferencial: "El corazón de El Rayo Olarra está en esa finca de Peñalagroño, que siempre nos ha demostrado que ahí había algo distinto".

El vino ha sido concebido desde su origen como una propuesta con personalidad bien definida. Pedro Limousin, también al frente del proyecto, señala que "desde el principio tuvimos claro que no se trataba de hacer un vino más, sino un vino serio, con personalidad propia y con una imagen icónica: clásico por dentro y moderno por fuera. Esa idea forma parte de lo que somos en Bodegas Olarra, una bodega que se mueve constantemente aunque de una manera tranquila. Nos gusta definirnos como Rioja en movimiento".

Transición en su dirección técnica

En 2026, el enólogo Diego Orío, con más de veinte vendimias de experiencia y procedente de Bodegas Tobía, asumirá la dirección técnica en sustitución de Javier Martínez de Salinas, quien se retirará tras casi tres décadas en el cargo.

El relevo se realizará de forma planificada y progresiva, con un año de trabajo conjunto entre ambos para garantizar la continuidad del proyecto.

Salinas, figura clave desde 1998 en la modernización técnica de Olarra, cederá el testigo a Orío, reconocido por su vinculación directa con el viñedo. La bodega refuerza así su compromiso con la innovación serena, la identidad de sus vinos y una visión estratégica a largo plazo.

Rioja lidera la Guía Peñín 2026 como la Denominación más destacada y mejor valorada. - La Denominación de Origen Calificada (DOPa) Rioja se consolida como la gran referencia del vino español en la Guía Peñín 2026, una de las publicaciones especializadas más influyentes del país. En esta edición, Rioja no solo destaca por ser la Denominación con mayor número de vinos catados, con 1.104 referencias de las 9.450 incluidas en la guía, sino también por ser la mejor valorada en términos de calidad.

Según los resultados presentados por la Guía Peñín, 723 vinos de Rioja han sido calificados con 90 puntos o más, lo que supone cerca del 70% del total de vinos de esta denominación incluidos en la guía. Además, 80 vinos de Rioja han obtenido 95 puntos o más, lo que representa un aumento del 27% respecto a la edición anterior, consolidando a Rioja como una de las regiones vitivinícolas más destacadas a nivel nacional e internacional. La edición 2026 también marca un hito importante al incluir dos vinos de Rioja que alcanzan la puntuación máxima de 100 puntos: Castillo Ygay 2012 Gran Reserva, de Marqués de Murrieta, y La Condada 2023, de Artuke Bodegas y Viñedos. Ambos vinos se suman al exclusivo grupo de ocho etiquetas españolas que han recibido esta calificación, y reflejan la diversidad de estilos, terruños y enfoques que conviven dentro de la DOPa Rioja.

En cuanto a las categorías, los vinos tintos de Rioja siguen siendo los más representados, con 817 referencias, aunque los blancos continúan ganando presencia con 232 vinos valorados. También se consolida el reconocimiento a los rosados y espumosos de Rioja, con 55 referencias puntuadas, lo que subraya la creciente diversidad y calidad de la denominación.



Tapias 2022 y Finca Torrea 2020 refuerzan el liderazgo internacional de Marqués de Riscal

Marqués de Riscal consolida su prestigio internacional con dos hitos que refuerzan su liderazgo en la enología española: la distinción de Tapias 2022 como mejor vino español de la campaña de septiembre en La Place de Bordeaux y el lanzamiento de Finca Torrea 2020, un tinto de estilo contemporáneo que confirma la apuesta de la bodega por la innovación en Rioja Alavesa. Estos vinos son una muestra de la solidez del legado de la bodega y su compromiso con la innovación.

La prestigiosa publicación británica *The Drinks Business* otorgó 98 puntos a Tapias 2022, la calificación más alta entre los vinos españoles presentados este mes en La Place de Bordeaux. Colin Hay, corresponsal en la zona, destacó su riqueza aromática, con frutos negros radiantes, notas herbáceas y especiadas, taninos elegantes y un gran potencial de guarda, situándolo al nivel de etiquetas icónicas italianas como Masseto o Solaia.

Tapias representa un retorno a los orígenes de Marqués de Riscal, con un estilo que combina la influencia bordelesa con la personalidad de Rioja Alavesa. Su comercialización en La Place de Bordeaux refuerza además la vocación internacional de la bodega, presente en este mercado desde finales del siglo XIX.

La bodega presenta también la nueva añada de Finca Torrea 2020, un vino 100 % tempranillo procedente de viñedos propios en Elciego, cultivados en suelos arcillo-calcáreos característicos de la zona. Tras 20 meses de crianza en barricas de roble francés, este tinto se define por su color cereza intenso, aromas de fruta roja y negra madura con notas balsámicas y especiadas, y una boca marcada por la frutalidad explosiva y la frescura, en contraste con los estilos más clásicos de Rioja.

Su carácter innovador ha sido avalado por la crítica especializada con 95 puntos en *Decanter Rioja Report 2025*, 96 en la *Guía Proensa 2025* y 94 en la *Guía Peñín 2025*.

Legado consolidado, mirada al futuro

Desde 1858, Marqués de Riscal ha liderado la transformación del vino español, siendo pionera en la introducción de técnicas bordelesas en Rioja, el primer embotellado de la región y los primeros reconocimientos internacionales. Hoy, su consolidación como referente mundial se refleja no solo en la calidad de sus vinos, sino también en hitos recientes como el galardón a Mejor Viñedo del Mundo 2024 o el reconocimiento arquitectónico y enoturístico del Hotel Marqués de Riscal, diseñado por Frank O. Gehry.



Ligero, elegante, fresco: así es el Tempranillo Blanco de Piérola

En 1988, en el pueblo riojano de Murillo de Río Leza, la naturaleza obró un pequeño milagro vitivinícola: una mutación genética espontánea en una cepa de Tempranillo tinto dio lugar al Tempranillo Blanco, una variedad única y exclusiva que protagoniza una de las joyas enológicas de Bodegas Fernández de Piérola.

Con frescura, tipicidad y singularidad, Piérola Tempranillo Blanco nace en sus viñedos en el término municipal de Moreda de Álava —concretamente en las fincas Peñarcón, Valdevilla, El Somo, Labraza y Beraza—. Es un vino blanco joven, sin crianza en barrica, concebido para preservar los aromas primarios y la expresión pura del viñedo. Su proceso de elaboración comienza con el mosto yema, seguido de un desfangado estático y una fermentación controlada durante 19 días en depósitos de acero inoxidable. El vino se mantiene sobre lías finas, lo que aporta volumen y textura envolvente en boca.

Se caracteriza por su color amarillo pálido, aroma frutal intenso con notas de piña, banana, mango, pera y manzana, y recuerdos herbáceos. En boca, es fresco, voluminoso y equilibrado, ideal como aperitivo o acompañando pescados, mariscos, ensaladas y platos ligeros.

Bodegas Fernández de Piérola, fundada en 1996, apuesta por vinos de personalidad marcada y “vino de pago”, combinando tradición e innovación. El Tempranillo Blanco se embotella en 750 ml, se distribuye en cajas de 12 y se recomienda servir entre 8 y 10 °C.





Doble reconocimiento en la primera edición de los Premios de la Cofradía del Vino de Rioja

Texto: Javier Pascual

Fotos: Cofradía del Vino de Rioja

La iniciativa de la Cofradía del Vino de Rioja para reconocer la contribución de personas y entidades al éxito de los vinos de Rioja no solo ha puesto el foco en el presente para elegir al Consejo Regulador de la DOCa Rioja, Ayuntamiento de Logroño, Asociación 'Badarán que hablar', Juan Carlos Sancha, Luis Valentín/Carmen Enciso y Francisco Martínez Berges como protagonistas de esta primera edición. Cada uno de los premios otorgados lleva el nombre de personajes vinculados a la Cofradía que en el pasado han sido relevantes en diferentes facetas de la actividad vitivinícola, lo que implícitamente representa rendirles un merecido homenaje.

Como explicó el Gran Maestre de la Cofradía, Pedro Crespo, "la finalidad de los premios es agradecer y reconocer a quienes hoy en día con su dedicación, esfuerzo, conocimiento y trabajo aportan excelencia al territorio de la DOCa Rioja, al tiempo que honramos la memoria de quienes dan nombre a cada categoría de premio, insignes cofrades y trabajadores fundamentales en la historia del Rioja: Pedro Vivanco, Jesús Marrodán, Vitorino Eguren, Félix Paniego y Josette Cordier".

La propia denominación de los premios ('Josette Cordier & Cofradía del Vino de Rioja') rinde homenaje a una mujer que fue pionera en la exportación de Rioja desde mediados de los años setenta. Desde su tierra natal, Borgoña, llegó a La Rioja como consorte del director de una bodega, cuyo temprano fallecimiento no fue obstáculo para afincarse aquí y trabajar como responsable de exportación de Bodegas AGE hasta su jubilación. Su figura fue glosada de forma muy emotiva por Cruz García, enólogo de la bodega, a quien Josette consideraba su familia en La Rioja. Acompañado por su hija Isabel y el enólogo Ventura Lasanta, entregó el premio a Luis Valentín y Carmen Enciso, reconocidos por su trayectoria al frente de Bodegas Valenciso como "ejemplo de trabajo, dedicación, innovación y éxito, aportando al Rioja, excelencia en su difusión nacional y mundial".

Al enólogo y profesor Juan Carlos Sancha, reconocido defensor del patrimonio vitícola riojano y de una viticultura de calidad respetuosa con el medio ambiente, le entregó el premio de 'Enología Jesús Marrodán' el director

de La Prensa del Rioja, Javier Pascual, quien destacó el acierto de que el premio rememorara la figura del enólogo de Bodegas Marqués de Murrieta durante cuatro décadas, un prestigioso profesional de una época en la que la figura de los enólogos estaba lejos del foco mediático y del protagonismo que alcanzarían en el siglo actual.

El premio 'Cultura Pedro Vivanco & Cofradía del Vino de Rioja' fue para la Asociación 'Badarán Que Hablar', representada por Sara Arambarri Olarte, Miguel Ángel Martínez Olarte y Chus Olarte Pérez, creadores y organizadores junto con Pedro Gracia-Marzo, del certamen de Microteatro en los espacios singulares de Badarán, donde se maridan la cultura del teatro y del vino de Rioja desde hace diez ediciones. La figura de Pedro Vivanco, fundador del mejor museo de vino del mundo en Briones, fue recordada por su hijo Rafael, acompañado por su madre Angélica.

El premio de Hostelería que recibió el presidente de la Asociación de Hostelería de La Rioja, Francisco Martínez Berges, lleva el nombre de Félix Paniego, fundador del restaurante Echaurren de Ezcaray, cuya figura glosó su hijo, el cocinero Francis Paniego. También fueron reconocidas las iniciativas enoturísticas del Ayuntamiento de Logroño con el premio de Enoturismo 'Vitorino Eguren, cuya hija Asun Eguren, entregó a los concejales Leonor González Menorca y Jesús López.

El premio 'Mención Especial de la Cofradía del Vino de Rioja' fue para el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, que este año celebra el centenario de su creación como primera DO española. Recogió el reconocimiento la nueva presidenta del Consejo, Raquel Pérez, quien lanzó un mensaje de confianza y optimismo al sector para superar las dificultades actuales con la unión que tradicionalmente ha sido clave para que Rioja alcanzara y haya mantenido durante un siglo el liderazgo de la vitivinicultura española.

Celebrada el pasado 18 de septiembre, la primera gala de entrega de los premios instituidos por la Cofradía del Vino de Rioja tuvo como escenario el 'Espacio Lagares' de la logroñesa calle 'Rúa Vieja', corazón vitivinícola de la capital riojana en siglos pasados. El acto fue conducido por el Gran Maestre y contó con la intervención inicial de David Martín Civera — director general de Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, correspondiendo el cierre al alcalde de Logroño, Conrado Escobar.

VALENCISO convierte el verano riojano en un viaje de vino, cultura y emociones

Bodegas VALENCISO, en Ollauri (Rioja Alta), cerró su programación estival 2025 con gran éxito, destacando por un enfoque en calidad, contenido y autenticidad. La bodega combinó vino, gastronomía, música, arte, patrimonio y divulgación, ofreciendo experiencias únicas en lugares como un claustro gótico en Nájera, el aeródromo de San Torcuato, sus viñedos al atardecer y la sala de barricas.

Expertos como Almudena Alberca MW, Juancho Asenjo, Julián Palacios y Luis Valentín compartieron conocimientos especializados, mientras los asistentes disfrutaron de conciertos, narraciones, catas, maridajes con chefs locales y experiencias solidarias. El Wine Bar de VALENCISO amplió su oferta con maridajes temáticos, consolidándose como punto de encuentro en la comarca.

Carmen Enciso destacó la excelente acogida del público, con asistencia superior al año anterior y gran fidelidad, gracias a un formato ameno y de alto nivel. La propuesta busca ofrecer una nueva manera de descubrir La Rioja, acercándose al vino y la cultura local de forma auténtica y enriquecedora.

Con estas experiencias, VALENCISO refuerza su identidad de calidad y autenticidad, consolidándose como referente enoturístico innovador en Rioja Alta.



Verano en Rioja Oriental: vino, patrimonio y tradiciones

Durante los meses de julio y septiembre, la Ruta del Vino de Rioja Oriental se consolidó como un destino imprescindible para disfrutar de patrimonio histórico, paisajes naturales, gastronomía y vino de calidad. Entre bodegas centenarias, yacimientos arqueológicos y festivales enogastronómicos, los visitantes vivieron experiencias únicas que fusionan cultura, naturaleza y tradición, haciendo de este verano una celebración completa de la riqueza del este de La Rioja.

La ruta ofreció una amplia agenda de actividades, incluyendo catas, conciertos, ferias gastronómicas, visitas guiadas y fiestas tradicionales, convirtiéndose en un plan ideal para vivir la cultura, el vino y la gastronomía de la región con todos los sentidos. Entre los ejemplos más destacados se incluyen: conciertos y catas en Bodegas Faustino Rivero Ulecia (Arnedo), el evento Garnacha Sensaciones en Tudelilla, visitas guiadas a yacimientos y la Judería en Calahorra, y en septiembre, De Pendoneo en Arnedo y el Garrapiteo en Cervera del Río Alhama, combinando música, artesanía, catas y actividades familiares.



La Ruta del Vino Rioja Oriental celebró el pasado sábado 30 de agosto la jornada 'Descubre el Patrimonio Vitivinícola' en Aldeanueva de Ebro, una cita que reunió a más de 30 participantes



¿Lo convertimos en **ÚNICO**?

Expertos en sacar el mejor perfil

REPRO
Imagen

FOTOGRAFÍA + DISEÑO

reproimagen.es  



En el Centro de la Cultura del Rioja, Jonathan Melón, gerente de Riojadhesisivos entregó a José Andrés Pérez, director de Cáritas La Rioja, el cheque simbólico con el importe recaudado.

Vuelve Rioja con Corazón tras recaudar 14.684 € para Cáritas

La iniciativa solidaria Rioja con Corazón, impulsada por Riojadhesisivos, celebrará este año su segunda edición después del éxito alcanzado en 2025, cuando logró recaudar 14.684 euros a favor de Cáritas La Rioja gracias a la venta de alrededor de 7.000 botellas solidarias aportadas por 25 bodegas de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

“Rioja con Corazón se ha consolidado como una iniciativa pionera en el sector vitivinícola riojano, al lograr que bodegas competidoras entre sí unan esfuerzos en un proyecto común de responsabilidad social. El modelo de colaboración, basado en la venta de vinos solidarios con una imagen gráfica unificada, ha demostrado su capacidad para movilizar al sector y al consumidor final en torno a una causa social de impacto directo y tangible”, ha afirmado Jonathan Melón, gerente de Riojadhesisivos, durante la presentación de la segunda edición del proyecto.

La nueva edición de Rioja con Corazón se presentará oficialmente el próximo 11 de diciembre, también en el Centro de la Cultura del Rioja, con una gran cata bajo el lema “Brindemos por la solidaridad”.



La Antanilla, nueva entrega de la saga Los Otros de Ondarre

Bodegas Ondarre ha lanzado La Antanilla, el tercer capítulo de su saga Los Otros de Ondarre, un proyecto con el que la bodega está redescubriendo pequeños parajes del entorno de Viana y dando protagonismo a viñedos singulares. Con La Antanilla, Ondarre continúa reforzando su apuesta por vinos con identidad propia, elaborados a partir de pequeños viñedos que expresan la riqueza vitícola de Viana.

Tras La Última Viura —un blanco Reserva irreplicable procedente de un viñedo de 45 años ya desaparecido— y La Asomada —el primer Tempranillo 100% sin barrica de la casa—, llega ahora este nuevo vino elaborado exclusivamente con Garnacha.

La Antanilla procede de un pequeño viñedo de menos de media hectárea, plantado en los años 40 “al tresbolillo”, con cepas viejas de Garnacha sobre suelos pobres y areniscos. El paraje conserva su vegetación espontánea de tomillo y romero, el zumbido de las abejas y un cerezo en el centro que forma parte inseparable del paisaje.

El cultivo se realiza con el máximo respeto, sin intervenciones agresivas, lo que se traduce en una producción muy reducida: solo 1.240 botellas en su primera añada.



Bodegas Murua y Bodegas Aiurri se suman a la Asociación de Bodegas por la Calidad

“Mejor Rioja. Más Rioja” es el lema que guía el trabajo de la Asociación de Bodegas por la Calidad (ABC), una organización comprometida con un modelo de Rioja basado en la excelencia, la sostenibilidad y el valor añadido. En esta línea, se incorporan Bodegas Murua (Masaveu Bodegas) y Bodegas Aiurri (Alma Carraovejas), dos proyectos que comparten una filosofía de respeto por el viñedo, el entorno y la identidad del territorio.

Con estas nuevas incorporaciones, la Asociación reúne ya a 12 bodegas emblemáticas de la Denominación de Origen Calificada Rioja: Bodegas Martínez Lacuesta, La Rioja Alta S.A., Bodegas Muga, Gómez Cruzado, Castillo de Cuzcurruta, Torre de Oña, Valenciso, Bodegas Valdemar, Bodegas Miguel Merino, Bodegas Macán (Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia), y ahora también Bodegas Murua y Bodegas Aiurri.

La incorporación de ambas bodegas consolida la visión impulsada por ABC: transformar Rioja desde dentro, mediante políticas reales, coherentes y sostenibles. Recientemente, la Asociación logró un importante avance en esta dirección al impulsar la inclusión del criterio valor en el sistema de representatividad de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja (OIPVR).



Publicación de referencia para los amantes del vino de Rioja

ESTÉS DÓNDE ESTÉS,
¡LÉENOS! ✓



www.laprensadelrioja.com

CONCURSO DE VINOS DE LA RIOJA

VINO BLANCO

Primer Premio

Solana de Ramírez



Joven y aromático, elaborado con Viura, Malvasía, Sauvignon Blanc y Verdejo. Aromas frescos a fruta blanca, flores y cítricos. En boca es vivo, equilibrado, con buena acidez y un final persistente. Se fermenta a baja temperatura para preservar los aromas primarios. Perfecto para aperitivos, mariscos, sushi o cocina vegetal. Expresa frescura y ligereza sin perder complejidad gracias al coupage de variedades.

Bodegas Solana de Ramírez
(Ábalos)

Segundo Premio

Señorío de Valdiestro



Monovarietal de Viura, fermentado en acero inoxidable a baja temperatura. Presenta aromas de fruta de hueso, notas cítricas y un fondo ligeramente herbáceo. En boca es fresco, con acidez equilibrada y final amable. Ideal para consumir joven, acompañado de tapas, pescados suaves o arroces. Es un blanco limpio, ligero y versátil que invita a repetir, muy adaptado al gusto actual.

Bodegas Najerilla
(Arenzana de Abajo)

Tercer Premio

Deóbriga FB



Blanco fermentado en barrica con Viura, Garnacha Blanca y Malvasía. Aromas intensos a fruta madura, flores blancas, ahumados y toques minerales. En boca es voluminoso, fresco y con buena acidez. La crianza de 4 meses en roble francés aporta estructura sin ocultar la fruta. Ideal con carnes blancas, quesos curados o pescados al horno. Combina tradición y modernidad con una gran expresión del terruño.

Bodegas Ramón de Ayala Lete e Hijos
(Briñas)

VINO TINTO

Primer Premio

Chirimendo



Vino joven de maceración carbónica elaborado con Tempranillo y Viura de viñedos viejos situados en suelos pedregosos a 600 metros de altitud. De color violáceo brillante, despliega aromas de moras, fresa, plátano y violetas. En boca es fresco, equilibrado y largo. Solo se producen 5.000 botellas al año, con mínima intervención y viticultura sostenible. Ideal para tapeo y platos ligeros, representa fielmente la expresión del viñedo de altura.

Bodegas Castillo de Mendoza
(San Vicente de la Sonsierra)

Segundo Premio

Pérez de Urrecho M.C.



Tinto joven de maceración carbónica con Tempranillo y un toque de Viura. Fermentado a temperatura controlada en depósitos troncocónicos, sin clarificar ni filtrar. Aromas a frutas rojas, regaliz, violetas y notas de toffee. En boca tiene frescura, volumen y una textura envolvente. Elaborado artesanalmente, muestra la tradición de los vinos de maceración carbónica en Rioja. Ideal con embutidos, cocina riojana o platos de cuchara.

Bodegas Pérez de Urrecho
(Galbarruli)

Tercer Premio

Luna Llena



Vino de maceración carbónica elaborado con Tempranillo, Graciano y Viura. Las uvas se cultivan en vaso y se vendimian a mano. Color púrpura brillante. Aromas intensos de frutos del bosque, plátano y violetas. Boca jugosa, muy frutal, equilibrada y fácil de beber. Fermenta en depósitos de hormigón, respetando el carácter varietal. Ideal con cocina mediterránea, pastas, quesos suaves o para disfrutar solo por su frescura.

Bodegas Ruiz del Portal
(Ábalos)

VINO ROSADO

Primer Premio

Tunante



Rosado joven elaborado por sangrado de Garnacha. Color frambuesa brillante. Nariz intensa con notas de fresa, frambuesa y flores silvestres. En boca es fresco, sabroso y equilibrado, con final limpio y afrutado. Se vinifica en depósitos de acero a baja temperatura para conservar su carácter frutal. Perfecto como aperitivo o con pastas, arroces, cocina asiática o platos veraniegos. Muy versátil y agradable.

Bodegas Viñedos de Aldeanueva
(Aldeanueva de Ebro)

Segundo Premio

Valbornedo



Rosado elaborado por sangrado con Garnacha 100%. De color rosa fresa brillante y aspecto limpio. En nariz muestra fruta roja como fresa y cereza, con matices florales. Boca ligera, fresca, con acidez equilibrada y final suave. Ideal como aperitivo o con ensaladas, pastas, tortillas o quesos frescos. Su ligereza lo convierte en un vino muy accesible y fácil de disfrutar.

Bodegas Señorío de Valbornedo, S. Coop.
(Navarrete)

Tercer Premio

Solana de Ramírez



Rosado tradicional elaborado con Garnacha y variedades autóctonas. Color rosa brillante. En nariz, aromas intensos de frutas rojas frescas y flores blancas. Boca suave, con volumen medio y acidez bien equilibrada. Final persistente. Ideal para primavera y verano, marida con ensaladas, pastas, tortillas o cocina internacional. Expresa el carácter afrutado y fresco típico de la zona con autenticidad.

Bodegas Solana de Ramírez
(Ábalos)

VINOS DE PUEBLO

Primer Premio

Marqués de Reinosa Garnacha 2023



Garnacha 100% de viñedos de Autol, cultivada en altitud. Color cereza brillante. En nariz, aromas a cereza, frambuesa, hierbas de monte bajo y un fondo mineral. En boca es ágil, fresco, con taninos finos y buena acidez. Fermentado en acero inoxidable, con ligera crianza sobre lías. Perfecto con tapas, parrilladas o platos riojanos tradicionales. Expresa la pureza de la Garnacha en su entorno.

Bodegas Marqués de Reinosa
(Autol)

Segundo Premio

Finca Cien Vacas Crianza 2020



Tempranillo de viñas viejas con crianza en barrica de roble francés. Aromas de fruta negra madura, especias, balsámicos y vainilla. Boca redonda, con taninos suaves y un final largo. Crianza mínima de 12 meses. Expresa el carácter de Cenícero con potencia y elegancia. Ideal con carnes rojas, caza, guisos o quesos curados. Un crianza equilibrado y con personalidad propia.

Bodegas Finca Cien Vacas
(Cenicero)

Tercer Premio

Valsarte 2023 Blanco FB



Elaborado con Viura, Malvasía, Sauvignon Blanc y Verdejo, fermentado en barrica nueva sobre lías y criado 6 meses. De color limón brillante, despliega aromas a fruta de la pasión, coco y cítricos. En boca es untuoso, fresco y equilibrado, con notas de vainilla y buena acidez. Procedente de viñedos en Ábalos y San Vicente, con suelos arcillo-calcáreos. Ideal para pescados grasos, mariscos o platos cremosos.

Bodegas Solana de Ramírez
(Ábalos)



La Cata Popular de Vino Ecológico llena la calle San Juan de Logroño

Logroño se convirtió en epicentro del vino ecológico en España con una multitudinaria Cata Popular celebrada el viernes 27 de junio, como cierre de las fiestas de la calle San Juan. El evento, enmarcado en los XVI Premios Ecovino, reunió a profesionales del sector y aficionados en una jornada de degustación en la que se pudieron catar más de treinta vinos galardonados en la edición 2024 del certamen.

La cita ofreció a los asistentes la oportunidad de recorrer, copa en mano, una cuidada selección de vinos ecológicos: blancos jóvenes, blancos fermentados o criados en madera, rosados, tintos jóvenes sin crianza y tintos envejecidos en barrica. La entrada incluía copa oficial y seis fichas de degustación, lo que permitió disfrutar de la diversidad y calidad sensorial de los vinos premiados.

Los XVI Premios Ecovino contaron con la participación de 286 referencias procedentes de 33 regiones vitícolas, todas ellas con certificación ecológica (sello EuroHoja). Las catas a ciegas se llevaron a cabo en el Complejo Científico-Tecnológico de la Universidad de La Rioja bajo la dirección del profesor Antonio Tomás Palacios García, con la participación de un jurado compuesto por 30 expertos en análisis sensorial.

El acto oficial de entrega de galardones se celebró el pasado 29 de mayo en el Aula Magna del Edificio Quintiliano de la Universidad de La Rioja. Como continuación del calendario de actividades, algunos de los vinos distinguidos con el Gran Ecovino de Oro 2025 serán presentados el próximo 2 de julio a los socios de la Asociación de Enólogos de Rioja, y el 15 de octubre ante la Asociación de Sumilleres de La Rioja.



**LA PRENSA DEL RIOJA
COMUNICACIÓN SL**

www.laprensadelrioja.com

info@laprensadelrioja.com

Director

Javier Pascual Corral

Redacción

Mirian Terroba Gonzalo

redaccion@laprensadelrioja.com

Publicidad y Marketing

Mónica Peña Fernández

publicidad@laprensadelrioja.com

D.L.: LO - 588 - 1985

ISSN 2479-8622.

RECONOCIMIENTOS 2024

Premio Planeta Rioja

2017

Gourmand Awards 'Best Wine Magazine in the World'

2015

Premio Rioja Capital

2010

Premio FECOES

1996

Premio Imagen del Rioja

1994

Premio al Fomento Turístico de la Comunidad Autónoma de La Rioja

1993

Mención de Excelencia de la OIV en publicaciones



GUÍA
PROVEEDORES
BODEGA

• La Prensa del Rioja •

**Nos renovamos para ser el escaparate online de
referencia para las bodegas**

CONTENIDO **EXCLUSIVO**

MAYOR **DIFUSIÓN**

PROMOCIÓN EN **RRSS**

¿ERES PROVEEDOR DE PRODUCTOS O SERVICIOS PARA BODEGAS?

¡Date de alta para que te encuentren fácilmente!



- **Llegarás a más de 4.000 bodegas** españolas por nuestros distintos canales de difusión.
- Formarás parte de un excelente **escaparate para que tus clientes potenciales te descubran** y conozcan tus productos y servicios.
- Conseguirás incrementar **clientes, contactos y ventas**.
- La información de tu empresa enlazará directamente con las secciones de tu **página web o redes** que prefieras.
- Conseguirás **más visitas a tu web** para que tus clientes conozcan mejor tu empresa.
- Ofrecerás más **información a tus clientes**.
- Facilitarás el **contacto directo con tus clientes** que podrán contactar contigo desde la Guía de Proveedores de Bodega.

www.guiadeproveedoresdebodega.laprensadelrioja.com

¡NO TE QUEDES FUERA!



Esto es un ~~tapón~~ DIAM



Diam, la nueva tradición.

Nuestra tecnología única e inigualada revoluciona desde hace 20 años la crianza en botella y la guarda de los vinos tranquilos y espumosos.

Somos los primeros y seguimos siendo únicos, los auténticos guardianes de los aromas, orgullosos de forjar a diario con los viticultores esta nueva tradición.

Descubra cómo en: www.diam-cork.com

