



¡A por otros
100 años!

RIOJA

Una visión moderna, cohesionada y valiente
Nuevo impulso en Rioja



Raquel Pérez

*"Rioja tiene que estar al nivel de las mejores
DO del mundo. No conozco otra zona así"*



Pablo Franco

*"La ambición tiene que ser la que nos dirija.
Tenemos que confiar en un gran territorio"*

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



EDITORIAL

Brindemos por el centenario y por un año más para seguir celebrando

Cien años, más uno. La D.O. Ca. Rioja se puso en marcha en 1925 por un grupo de visionarios que decidieron proteger y promover la identidad única del vino de Rioja. Estos días se cierran las celebraciones de este centenario que se ha celebrado con la misma emoción con la que seguro que se abrió la primera botella de aquella época.

Cuarenta años, más uno. En 1985, nació La Prensa del Rioja, ideada y creada por Javier Pascual como medio de comunicación de gran valor para el vino de Rioja en el mundo. Sí, en el mundo. Ahora recojo sus 40 vendimias. Nuestra misión sigue siendo hoy ofrecer a los vinos de Rioja, el mejor escaparate de comunicación a nivel nacional e internacional.

La celebración del centenario ha sido una fiesta que ha rejuvenecido la marca Rioja, que ha recordado al mundo que sigue siendo la referencia. Cada crisis ha sido superada con la misma receta: innovación, dedicación, aprendizaje, pasión y, sobre todo, personas. Personas que han entendido que el vino de Rioja es una historia viva que se renueva en cada vendimia. “No vamos a aburrirnos de Rioja”, señalaba Pablo Franco, actual director general de la D.O., en una entrevista que mantuvimos con él.

Y en ese camino, durante cuatro décadas, La Prensa del Rioja ha tenido el privilegio de ser testigo y altavoz. Rioja cierra las celebraciones de sus cien años y La Prensa del Rioja abre las de nuestros cuarenta. Dos aniversarios que no son punto final de nada, sino el inicio de todo. Seguro que queda mucho por celebrar como indicamos en la celebración de este aniversario en el Centro Riojano de Madrid y que está reflejado en estas páginas.

En este nuevo año uno, seguiremos siendo el puente de comunicación ideal. “A veces hacemos acciones extraordinarias y no las contamos lo suficiente”, reconoce Raquel Pérez Cuevas, presidenta del Consejo Regulador en la entrevista que publicamos en estas páginas. Destaca que es fundamental compartir estos éxitos para que el propio sector y la sociedad riojana sean conscientes del alcance del trabajo realizado. “En eso, los medios de comunicación sois esenciales: aportáis la perspectiva necesaria para que se valore como merece.” Toda una declaración de intenciones de lo que aporta la comunicación en el siglo XXI a todo el sector.

Ambas celebraciones se unen en estas fechas a las propias de la Navidad. Brindemos con un Rioja de los que nos acompañan y que vengan los próximos cien años y los próximos cuarenta, por lo menos.



TIEMPO DE VINOS
Jorge Solana. Editor.

Editorial

pág. 3 Brindemos por el centenario y por un año más para seguir celebrando, por **Jorge Solana**

En portada

pág. 4 Entrevista: Raquel Pérez y Pablo Franco, el nuevo impulso de Rioja, por **Mirian Terroba**

pág. 10 Rioja cierra su Centenario por todo lo alto, por **Mirian Terroba**

pág. 13 Noticias del Consejo Regulador

Reportajes

pág. 14 Almudena AlbercaMW: “Rioja tiene todos los ingredientes para liderar el futuro del vino”, por **Mirian Terroba**

pág. 16 Esther Láez, CEO y cofundadora de Verema: “Hemos catado más de 10.500 vinos de Rioja”, por **Mirian Terroba**

pág. 24 El Centro Riojano de Madrid acoge la presentación del libro “Cien años de Rioja” y celebra los 40 años de La Prensa del Rioja

pág. 35 ESPECIAL: Riojas con sabor a Viernes

Enoturismo

pág. 18 Juan M. Sáenz de Buruaga: “Bilbao-Rioja es ese destino memorable donde el arte contemporáneo se encuentra con la tradición vitivinícola centenaria”, por **Mirian Terroba**

Actualidad de Rioja

pág. 26 Noticias del vino

pág. 33 Riojas para brindar

pág. 50 El Descorche, por **Javier Pascual**

Sumario



PORTADA: Fotos Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja



Con la primera presidenta de su historia y un nuevo director general con amplia experiencia técnica, el Consejo Regulador afronta los desafíos con una visión moderna, cohesionada y valiente

Raquel Pérez y Pablo Franco, el nuevo impulso de Rioja



Fotos: Fernando Caballero / Reproimagen

La DOCa Rioja afronta una nueva etapa bajo el liderazgo de Raquel Pérez Cuevas, primera mujer en la presidencia del Consejo Regulador en más de un siglo de historia, y de Pablo Franco, que asume la dirección general tras una larga trayectoria como director técnico. Juntos encabezan un órgano que no solo vela por las normas de calidad, sino que articula consensos, fija reglas y lidera la evolución de la denominación más reconocida de España. En un contexto de caída de consumo, tensiones en la cadena de valor y cambios en las tendencias de mercado, el Consejo Regulador se reafirma como garante de la cohesión entre viticultores y bodegas, y como motor de un modelo colectivo de éxito que busca seguir creciendo y adaptándose a los retos del futuro.

Texto: Mirian Terroba

redaccion@laprensadelrioja.com

Asumir el liderazgo de un organismo con más de cien años de historia exige equilibrio entre respeto al legado y capacidad de innovación. Para Raquel Pérez Cuevas, esa responsabilidad es también un compromiso personal con la cohesión del sector y el futuro de Rioja. "Presidir el Consejo es un honor y una gran responsabilidad; no lo consideraría una carga. En momentos de dificultad, es fundamental unir fuerzas, dar lo mejor de nosotros y poner la denominación por encima de los intereses individuales, pensando en su legado y futuro. Los cambios requieren esfuerzo, pero el compromiso y la dedicación del equipo del Consejo son evidentes: trabajan con pasión todos los días, más allá de lo que se ve desde fuera, y eso es admirable".

Herencia, formación y visión de futuro confluyen en la figura de Raquel Pérez Cuevas. Representa la continuidad de una familia con cuatro generaciones dedicadas al vino, pero también una forma moderna de entender el liderazgo en el sector. Nacida en Quel, en la Rioja Oriental, combina el conocimiento técnico y empresarial con un profundo respeto por el territorio y sus gentes. Su trayectoria refleja la evolución de una nueva generación de responsables que, sin renunciar al legado recibido, apuestan por la innovación, la profesionalización y la proyección internacional de Rioja.

Como presidenta del Consejo Regulador, mantener la cohesión del sector y asegurar que cada viticultor y bodega se sienta representado es un reto constante. Subraya que "hemos definido ideas directrices: no abordar 50 temas, sino quizá 10, pero abordarlos bien. Uno de ellos es la cercanía a la región: acercar el Consejo a sus inscritos y lograr que cada inscrito conozca realmente esta casa y lo que se hace en ella. A veces esto no sucede por dejadez de los inscritos o por falta de comunicación, pero acercar el Consejo a sus miembros es una de nuestras líneas estratégicas".

Pablo Franco completa esta visión señalando que el Consejo debe acercarse al sector. Añade que ahora trabajan desde la experiencia de campo, saliendo a la calle para entender los mercados de primera mano, y que la visión internacional de todo el equipo aporta una perspectiva empresarial que acompaña y refuerza el liderazgo de Raquel. "Ella aporta mucha energía y nervio, y eso nos lo ha transmitido. Ha insistido en que 'hay que sacar el Consejo a la calle'".

Pablo Franco Sarriá ha asumido la dirección general del Consejo Regulador tras una trayectoria de más de dos décadas en el sector vitivinícola. Desde su incorporación al Consejo en 2017 como director del Órgano de Control, ha consolidado una visión integral del sector que combina el cono-

Raquel Pérez Cuevas

"Pese a que la situación es delicada, no podemos limitarnos a quejarnos: si lo hiciéramos, dentro de dos años estaría aún peor. Lo que venga, lo afrontaremos con capacidad y determinación"

cimiento técnico, la gestión y la innovación, valores que ahora aplica al frente de la denominación. "Creo que me han elegido pensando en que la denominación de origen pivote sobre el producto y sobre las personas, más que sobre la necesidad administrativa o jurídica, que ya está ordenada. Quizá la visión que se busca es que la denominación se base en viña, vino y gente".

El nuevo director General entiende que hay que cambiar desde dentro y realizar acciones que realmente generen movimiento y provoquen impacto, siempre hacia la evolución. "Si seguimos haciendo lo mismo, interpretando todo de la misma manera, no se genera el impulso necesario; esto es como un barco muy grande: cuando la inercia baja, hay que dar otro empujón para recuperar velocidad".

Para Raquel también destaca la importancia de escuchar al sector: "Antes de asumir la presidencia, me reuní con todas las asociaciones sentadas en esta mesa. Ahora también nos reuniremos con las asociaciones que no están aquí. Primero queremos escuchar y comprender las inquietudes reales de cada uno, no las que presuponemos. Algunas asociaciones, incluso de esta mesa, me sorprendieron; pensábamos que estábamos más distantes de lo que en realidad estamos. Esta escucha nos permite, junto con las personas con las que nos sentamos en la mesa, tomar decisiones que consideremos las mejores para la denominación y luego trasladarlas a la acción. Pablo se encarga de llevar estas decisiones al día a día del trabajo en el Con-

Pablo Franco Sarriá

"No se puede parar: hay que seguir empujando, junto al viticultor, a la bodega, a los pequeños elaboradores que están creciendo y a los grandes que se están reinventando. Tenemos un momento brillante para seguir construyendo"



Raquel Pérez y Pablo Franco con el equipo de La Prensa del Rioja. Foto: Fernando Caballero / Reproimagen

sejo. Sí, hay muchos intereses variados, pero la diversidad es precisamente la grandeza de esta denominación. Y el consenso que logramos, del 75%, considero que es positivo."

Además de acercar el Consejo al sector, es fundamental transmitir las oportunidades internacionales y los logros del Consejo. Raquel recuerda que "Canadá está creciendo un 25%, y a veces nadie lo menciona. Nos olvidamos de resaltar también lo positivo: este crecimiento se debe a que Rioja supo ver la oportunidad frente a los aranceles y actuó rápidamente. Estuvimos entre los primeros, y de no haberlo hecho, no habría sucedido. Esto merece un reconocimiento al equipo de marketing y comunicación".

Sobre Estados Unidos, añade que "pese a que la situación es más delicada, no se trata de un mercado de un solo día. Es nuestro tercer mercado en volumen y el segundo en valor, muy por encima de los demás, y con gran potencial a futuro. Tuvimos aranceles también, los sorteamos adecuadamente y, aunque la situación actual es más complicada, no podemos limitarnos a quejarnos: si lo hiciéramos, dentro de dos años estaría aún peor. Sabemos que es difícil, pero hay que afrontar el reto y hacerlo lo mejor posible. Lo que venga, lo afrontaremos con capacidad y determinación".

Innovación y valentía

En un sector tradicional, tomar decisiones estratégicas requiere coraje y visión. Pablo recuerda que "este año el Pleno tuvo que tomar una decisión de control que no se había adoptado desde los años 80 -reducción y fijación de rendimientos en vendimia por municipios-. Fue una decisión muy clara, y el Pleno brindó un apoyo enorme, lo que permitió implementar medidas de gran envergadura e importancia para proteger y garantizar la gestión desde el origen. Lo digo porque se requirió mucha valentía: aquí se ha actuado

Raquel Pérez Cuevas

"Sí, hay muchos intereses variados, pero la diversidad es precisamente la grandeza de esta denominación"

Pablo Franco Sarriá

"Este año el Pleno tuvo que tomar una decisión de control que no se había adoptado desde los años 80. Fue una decisión muy clara, y el Pleno brindó un apoyo enorme, lo que permitió implementar medidas de gran envergadura e importancia para proteger y garantizar la gestión desde el origen"

con coraje y con conocimiento de la situación y los riesgos. Creo que sorprenderá ver muchas de las decisiones que se adopten, todas orientadas a unir a viticultores y bodegas con el Consejo Regulador. El Consejo no es un ente lejano; es su casa, pero necesitamos acercarnos y que ellos también nos escuchen".

Pablo reflexiona además sobre cómo las crisis abren oportunidades: "Dicen que de las crisis surgen las oportunidades, ¿no? Ayer mismo una mujer del sector, con mucha experiencia y prestigio, nos dijo que había que tomar una decisión arriesgada, tan grande como la que se tomó en su día con el embotellado en origen. Una decisión que rompa con lo establecido. Decía que había que asumir riesgos, pensar en grande, no en pequeño. Y te hace reflexionar: quizá a veces estamos demasiado pendientes de la imagen o de lo inmediato, cuando realmente lo que mueve a Rioja son los grandes golpes de efecto, como aquel lo fue en su momento. Y si repasas la historia, te das cuenta de que los grandes avances siempre nacen de decisiones valientes".

Identidad y diversidad

La identidad de Rioja se basa en la combinación de tradición, tipicidad y capacidad de adaptación. Pablo destaca que "este es un momento para reflexionar, sí, pero también para no detenerse. Aquí no se puede parar: hay que seguir empujando. Empujar junto al viticultor, a la bodega, a los pequeños elaboradores que están creciendo y a los grandes que se están

Raquel Pérez Cuevas

"En momentos de dificultad, es fundamental unir fuerzas, dar lo mejor de nosotros y poner la denominación por encima de los intereses individuales"

reinventando. Tenemos un momento brillante para seguir construyendo. Hoy la percepción de Rioja, tanto en España como a nivel internacional, ha cambiado de forma muy positiva. Y no, no hay miedo. Hay respeto, pero sobre todo ilusión: ilusión por crear, por ayudar, por impulsar. Y no estamos solos: somos 14.000 viticultores y 730 bodegas, con los mejores vinos de nuestra historia. Con eso, solo se puede avanzar".

Se refiere también a la riqueza de los estilos y la tipicidad: "Rioja vive un momento apasionante. Los vinos de edad, en especial los rosados con crianza, despiertan un entusiasmo creciente entre sumilleres y aficionados, mientras que los blancos consolidan la imagen de valor de la región recordando una historia que empezó con vinos dulces y semidulces. Nuestra verdadera identidad está en los vinos finos, en esa tradición de lucha contra el tiempo que ha hecho de Rioja un referente mundial. Hoy esa herencia se enriquece con la diversidad varietal y la expresión del origen. Lo clásico y lo nuevo conviven: los vinos tradicionales son piezas de culto, y las nuevas generaciones aportan una energía renovada. Esa dualidad entre legado e innovación es, precisamente, lo que hace única a Rioja".

Raquel añade que "la imagen que dimos en Canadá fue extraordinaria: la gente estaba encantada. Se percibía una renovación, una evolución, pero sin perder nunca la calidad ni el nombre de Rioja. Las nuevas tendencias fueron muy bien recibidas, especialmente los blancos. También me gustaría mencionar la clasificación Crianza, Reserva y Gran Reserva: fue una decisión muy acertada en su momento, pero no se protegió adecuadamente y terminó siendo copiada, no solo en España, sino también en otros países. Con la diversidad actual y las nuevas menciones, tenemos la oportunidad de reflexionar y reforzar esa diferenciación que siempre nos ha caracterizado".

Pablo agrega que "podemos seguir diferenciando más, aquí no nos va-



Raquel Pérez Cuevas, nacida en Quel y cuarta generación de una familia dedicada al vino, combina la herencia familiar con un enfoque moderno de liderazgo. Su trayectoria une conocimiento técnico y empresarial, respeto por el territorio y sus gentes, y una apuesta por la innovación, la profesionalización y la proyección internacional de Rioja.

mos a aburrir: cada día descubrimos algo nuevo. Hace poco, por ejemplo, gestionamos el tema del vino de pueblo, que en su momento generó mucha inquietud. El concepto de vino de municipio, la relación con la bodega, la ubicación... A veces cuesta entenderlo porque se tiende a pensar de forma muy rígida, sin mirar la historia. Pero si recuerdas la figura del cosechero de Rioja, su viña y su bodega estaban siempre ligadas al lugar. Esa era la esencia del vino de pueblo. Hoy contamos con más conocimiento, más medios y

Pablo Franco Sarriá

"Catamos miles de vinos cada año y de cada uno aprendemos algo nuevo. Rioja nunca se llega a conocer del todo; cada día te sorprende, te enseña y te invita a seguir aprendiendo, compartiendo y viviéndola"



BODEGAS DE LA MARQUESA

Más de cien años de historia

www.bodegasdelamarquesa.com



trazabilidad, lo que nos permite valorar el origen de otra manera y evolucionar. Por eso ahora existen menciones como ‘vino de viñedo en...’ o ‘bodega fundada en...’, que refuerzan el valor del lugar dentro de la palabra Rioja”.

Reconoce el director General que “catamos miles de vinos cada año y de cada uno aprendemos algo nuevo. Rioja nunca se llega a conocer del todo; cada día te sorprende, te enseña y te invita a seguir aprendiendo, compartiendo y viviéndola. Para mí, eso es un reto para todo el sector porque, aunque tengamos un conocimiento amplio, Rioja siempre tiene algo más que ofrecer”.

Algunos estilos de vino requieren flexibilidad sin comprometer la identidad. La presidenta del Consejo recuerda que “en el concepto tradicional, bajar el grado alcohólico era impensable. Pero hoy hay una tendencia clara hacia vinos con menos alcohol, siempre que mantengan la calidad, y eso es algo positivo. Hay bodegas muy bien posicionadas, que están haciendo vinos maravillosos en esa línea”.

Pablo completa la idea señalando que “el grado alcohólico no debería ser un parámetro central. Rioja está trabajando con una visión más amplia: pensando en los parajes, en su historia, en la tradición y en el arraigo con el territorio. El vino es, al final, la consecuencia de una manera de pensar, de poner en valor y de expresar un territorio. Si tiene 11,5 o 14 grados, es simplemente el resultado de ese trabajo. La identidad no se puede perder nunca. Una cosa es ajustar el grado, y otra muy distinta perder la esencia. El vino de Rioja tiene que seguir siendo consecuencia de su historia, su territorio y su manera de entender la vida”. Señala que el pliego de condiciones de Rioja

Raquel Pérez Cuevas

“Creo que Rioja tiene que estar al nivel de las mejores DO del mundo. No conozco otra zona vitivinícola como Rioja que tenga la diversidad de estilos, municipios, viñedos centenarios, ...”



Pablo Franco Sarria

“La palabra ambición tiene que ser la que nos dirija. Tenemos que creer y confiar en que estamos en un gran territorio”

se ha abierto precisamente para permitir esa exploración: “se amplió un grado y medio de margen para poder experimentar con vendimias más tempranas. Ese es el camino, y esa es la filosofía que Rioja quiere transmitir”.

Innovación tecnológica para tomar decisiones

El Consejo Regulador impulsa la digitalización y el uso de inteligencia artificial para anticipar riesgos, optimizar la gestión y fortalecer la sostenibilidad del sector. La tecnología y la innovación pueden ayudar al Consejo a predecir situaciones, como lo que ocurrió este año en la fijación de rendimientos en vendimia, y a tomar decisiones para solventar posibles crisis.

Pablo subraya que DataDoc “nos permite conocer la evolución del tempranillo y los efectos del cambio climático. Hemos podido analizar cómo ha evolucionado el viñedo, cuáles son los factores clave y explorar la capacidad de predecir el futuro. Contamos con más de 25 años de información digitalizada, uno de los pocos conjuntos de datos a esta escala que permite desarrollar proyectos de innovación basados en inteligencia artificial”.

Además, recuerda que los datos manejados con la IA “permiten al viticultor identificar zonas con alta producción, zonas que requieren ajustes o zonas a potenciar, y acceder a esta información desde su móvil. No se trata de fiscalizar, sino de compartir conocimiento para que el viticultor pueda tomar decisiones informadas. En este ejercicio hemos alcanzado un 94% de precisión, enfocado en tempranillo, que representa el 80% de nuestros viñedos. Todo empezó con los cuadernos de apuntes de los viticultores, que

Raquel Pérez Cuevas

"La clasificación Crianza, Reserva y Gran Reserva fue acertada, pero no se protegió y ha sido copiada. Con la diversidad actual y las nuevas menciones, tenemos la oportunidad de fortalecer la diferenciación que siempre nos ha caracterizado"

permitieron construir la base de datos que hoy se utiliza para proyectos innovadores de predicción y gestión vitícola".

El valor real del proyecto está en los datos y en su validación con los técnicos. "Este proyecto no es para fiscalizar; es para recopilar información y ponerla a disposición del viticultor, para que pueda tomar decisiones informadas. El viticultor puede ver un mapa de producción de su viña, identificar zonas con alta producción, zonas que requieren ajustes o zonas a potenciar, y acceder a esa información desde su móvil. Habrá una app que les permitirá disponer de toda la información del Consejo Regulador".

Pablo Franco añade que "creo que sería muy interesante aplicar inteligencia artificial al análisis sensorial. Hay proyectos que, combinando varios factores, identifican patrones en los vinos, y eso es relevante. Requiere usar producto y una serie de inputs específicos, pero estoy seguro de que también se aplicará aquí".

La ambición como guía

El futuro de Rioja se dibuja con la mirada puesta en la evolución, pero sin perder la raíz que la ha hecho grande. Encara una etapa de ajustes, decisiones valientes y nuevos impulsos en la que la innovación, la sostenibilidad y la cohesión del sector serán claves. Raquel proyecta una Denominación que siga creciendo, innovando y manteniendo su esencia: "Creo que Rioja tiene que estar al nivel de las mejores DO del mundo. No conozco otra zona vitivinícola como Rioja que tenga la diversidad de estilos, municipios, viñedos centenarios, ..."

Para Pablo, hoy Rioja "tiene muchos frentes abiertos, pero seguimos siendo viticultores, seguimos dando valor a nuestro origen. La palabra am-



Pablo Franco Sarriá ha asumido la dirección general del Consejo Regulador tras una trayectoria de más de dos décadas en el sector vitivinícola. Desde su incorporación al Consejo en 2017 como director del Órgano de Control, ha consolidado una visión integral del sector que combina el conocimiento técnico, la gestión y la innovación, valores que ahora aplica al frente de la denominación.

bición tiene que ser la que nos dirija. Nos tenemos que creer de verdad que somos buenos y que podemos llegar. Tenemos que creer y confiar en que estamos en un gran territorio".

Pablo Franco Sarriá

"El vino de Rioja tiene que seguir siendo consecuencia de su historia, su territorio y su manera de entender la vida"

GRUPO PIÑOLA

Bodegas Fernández de Piñola
info@pinola.com
T. 941 622 480

Bodegas FyA
reservas@bodegasfy.com
T. 941 560 560

 **grupopierola**
bodegasfy



Los emblemáticos Cines Callao de Madrid se convirtieron en un espectacular escenario donde tradición, innovación y elegancia se dieron la mano para rendir homenaje a cien años de excelencia vinícola. En la foto, representantes del sector vitivinícola de Rioja presentes en el evento.



El evento en la Gran Vía madrileña estuvo conducido por Nieves Álvarez, junto a Raquel Pérez Cuevas, presidenta del Consejo Regulador.



Rioja cierra su Centenario por todo lo alto

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Lista para brindar por los próximos cien años de historia, Rioja culmina su Centenario por todo lo alto, reafirmando su posición como referente indiscutible del vino español en el mundo. En un año repleto de celebraciones dentro y fuera de nuestras fronteras, la Denominación de Origen Calificada ha sabido conjugar tradición, innovación y elegancia para rendir homenaje a un siglo de excelencia vinícola y proyectarse hacia el futuro con más fuerza que nunca.

Los recientes actos celebrados en Madrid, Estados Unidos, Canadá y México han puesto el broche de oro a un amplio programa de eventos nacionales e internacionales que ha llevado el espíritu de Rioja a los principales escenarios del vino, la cultura y la gastronomía mundial.

Los emblemáticos Cines Callao de Madrid se transformaron en un espectacular escenario donde tradición, innovación y elegancia se dieron la mano para rendir homenaje a cien años de excelencia vinícola. En pleno corazón de la Gran Vía, más de 250 invitados —entre ellos Nieves Álvarez, Tamara Falcó, Íñigo Onieva, Miriam Giovanelli, Bore Buika, Nuria González

Reportaje Del vino

o José Lamuño— se reunieron en una velada que combinó glamour, emoción y orgullo riojano.

Conducido por Nieves Álvarez junto a Raquel Pérez Cuevas, presidenta del Consejo Regulador, el evento ofreció un recorrido sensorial por el universo Rioja a través de una instalación inmersiva que recreaba la diversidad de las 600 bodegas que integran la Denominación. Más de 200 referencias históricas componían una cava que narraba la historia, el territorio y la gente de Rioja.

La experiencia gastronómica corrió a cargo de los hermanos Echapresto, chefs con dos estrellas Michelin en su restaurante Venta Moncalvillo (La Rioja), que reinterpretaron los sabores tradicionales con una visión contemporánea. Durante la velada se sirvieron vinos emblemáticos como Hacienda El Ternero blanco fermentado en barrica 2024, Ilurce rosado genérico 2024, Coto de Imaz tinto reserva 2021, Óscar Tobía gran reserva 2016 y Lumen espumoso reserva 2020, además del Vino Conmemorativo del Centenario, entregado como obsequio a los asistentes.

El DJ Aldo Comas puso el ritmo final a una noche concebida para celebrar el pasado, disfrutar el presente y brindar por el futuro de Rioja.

Un brindis internacional

Las celebraciones del Centenario traspasaron las fronteras españolas con una intensa agenda de actividades en mercados clave.

En Nueva York, Rioja reunió a influyentes medios como Wine Spectator, Wine Enthusiast, Condé Nast Traveler o Rolling Stone en una cena privada en el restaurante Cote. Raquel Pérez Cuevas subrayó que “Estados Unidos



En pleno corazón de la Gran Vía, más de 250 invitados —entre ellos Nieves Álvarez, Tamara Falcó, Íñigo Onieva, Miriam Giovanelli, Bore Buika, Nuria González o José Lamuño— se reunieron en una velada que combinó glamour, emoción y orgullo riojano.



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



En Montreal, el evento "100 Years of Rioja: A Grand Celebration!", organizado junto a la Société des Alcools du Québec (SAQ), congregó a más de 400 asistentes y 25 bodegas, con una degustación de 78 referencias que puso en valor la diversidad de Rioja.



es nuestro segundo mercado en valor y el de mayor reconocimiento entre los consumidores", destacando que los aranceles no frenarán la expansión de la Denominación.

En Montreal, el evento "100 Years of Rioja: A Grand Celebration!", organizado junto a la Société des Alcools du Québec (SAQ), congregó a más de 400 asistentes y 25 bodegas, con una degustación de 78 referencias que puso en valor la diversidad de Rioja. Katrina Quesnel, Category Manager de la SAQ, señaló que "Rioja representa más de un tercio de los vinos españoles comercializados en Canadá", con un crecimiento del 6% en el último año.

Finalmente, en Ciudad de México, la Hacienda de los Morales fue escenario de una jornada que combinó cata magistral y festín gastronómico con maridajes riojanos, en un mercado que ha crecido un 7,3% en ventas durante 2025.

Balance de un año histórico

En la recta final de este año inolvidable, el director de Marketing del Consejo Regulador, Íñigo Tapiador, hace balance de un ejercicio "intenso y de enorme visibilidad para la marca".

"Al principio temíamos que un centenario pudiera sonar solemne o demasiado institucional, pero ha ocurrido lo contrario: se ha convertido en una auténtica palanca de notoriedad", reconoce. "Todo el mundo ha querido estar; incluso nos han llegado quejas por no haber podido asistir".

Tapiador subraya también el éxito de la campaña 'Vivete un Rioja', que ha reforzado la imagen moderna y cercana de la marca. "Más del 70 % de los consumidores asegura haber visto la campaña y casi la mitad percibe que Rioja está más de moda, que ofrece nuevos estilos y que ha rejuvenecido su imagen en los últimos años".

En cuanto al contexto actual del mercado, el responsable de marketing recurre a una metáfora muy gráfica: "El mercado es la tarta, y a veces esa tarta se hace más grande o más pequeña. Lo importante es mantener el trozo que te corresponde. Si hay cuatro en la mesa y tú puedes llevarte la mitad, fantástico", explica Tapiador con naturalidad. "Hay cambios de patrones y de consumo, pero Rioja defiende el tipo muy bien. El año pasado logramos unas exportaciones espectaculares, y aunque este año algunos mercados presentan retos, seguimos muy fuertes".



El director de Marketing del Consejo Regulador, Íñigo Tapiador, hace balance de un ejercicio "intenso y de enorme visibilidad para la marca".



La campaña del Centenario de Rioja alcanza 300 millones de impactos y refuerza su imagen moderna.

La campaña del Centenario de Rioja ha logrado 300 millones de impactos y ha sido vista por 8 de cada 10 adultos, consolidándose como un éxito entre los consumidores. Con un 75% de recuerdo publicitario, casi la mitad de los encuestados percibe a Rioja como más “moderna, renovada y de moda” que hace cinco años. La iniciativa, además, ha recibido reconocimiento profesional al ser premiada como Mejor Campaña Nacional en los International Wine Challenge Industry Awards 2025.

**Rioja y las Islas Feroe se encuentran en Madrid de la mano de**

Poul Andrias Ziska. In Residence by Rioja, la iniciativa de la Denominación de Origen Calificada Rioja que lleva la alta cocina internacional a Madrid en formato “pop-up”, cerró su ciclo 2025 con la participación de tres chefs de renombre. En la última sesión, el chef feroés Poul Andrias Ziska, con dos estrellas Michelin, ofreció un menú degustación maridado con vinos de Rioja que agotó todas las plazas. La edición de 2025 también contó con Sarah Cicolini, experta en reinventar la cocina italiana, y James Henry, del restaurante francés Le Doyenné y ganador de una Estrella Verde Michelin. Los variados vinos de Rioja —tintos, blancos, rosados y espumosos— realizaron cada plato, elevando la experiencia gastronómica.

***Rioja culmina la vendimia del Centenario con una calidad excepcional***

La Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja encara la recta final de una vendimia histórica, coincidente con el año de celebración de su Centenario. Los primeros datos técnicos confirman una cosecha de calidad extraordinaria, que promete situarse entre las mejores de la historia reciente de la denominación.

Rioja vuelve a demostrar la solidez de su modelo vitivinícola, sustentado en el rigor técnico, la sostenibilidad y el compromiso de miles de viticultores y bodegas con la excelencia.

Según los servicios técnicos del Consejo Regulador, la vendimia 2025, aún en curso en algunas zonas de Rioja Alavesa, se prolongará hasta finales de esta semana. En la Rioja Alta y Oriental, la recolección concluyó la pasada semana, tras un proceso que se ha caracterizado por su desarrollo pausado y por la búsqueda constante del momento óptimo de vendimia.

“Ha sido una cosecha corta en volumen, pero larga en su desarrollo. Aprovechando las buenas condiciones meteorológicas, los viticultores no han tenido prisa y cada uno ha esperado su punto óptimo de maduración”, explica Alejandra Rubio Gil, directora técnica del Consejo Regulador de la DOCa Rioja. “Los que aún vendimian están realizando muestreos diarios, prácticamente constantes, en distintas parcelas, con el objetivo de alcanzar la máxima calidad”, añade.



A fecha del 28 de octubre, se habían recolectado 225.477.895 kilogramos de uva, de los cuales 191.693.691 kg corresponden a variedades tintas y 33.784.204 kg a variedades blancas.

Los controles de maduración realizados semanalmente por el Consejo Regulador confirman unos parámetros analíticos sobresalientes. Los indicadores de madurez fenólica —intensidad colorante, índice de polifenoles totales y contenido en antocianos— se sitúan en niveles óptimos.

“Hemos visto una uva muy sana, con valores excelentes en todos los parámetros. Todo apunta a que podríamos estar ante una añada para recordar”, destaca Rubio. “Desde las bodegas nos trasladan su satisfacción con los descubes, lo que confirma las buenas sensaciones que ya teníamos sobre el terreno.”

Almudena Alberca, la primera Master of Wine española destaca el potencial de Rioja para adaptarse y sobresalir en el nuevo escenario marcado por el cambio en los hábitos de consumo



“Rioja tiene todos los ingredientes para liderar el futuro del vino”

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Rioja está bien posicionada para liderar el futuro del sector vitivinícola internacional. Así lo considera Almudena Alberca, primera mujer española en obtener el título de Master of Wine. Según su visión sobre Rioja y su capacidad para responder a los desafíos actuales del sector. Para la Master of Wine, la Denominación de Origen Calificada se encuentra en una posición privilegiada. “Tiene historia, saber hacer, una ubicación impresionante, variedades maravillosas... y, sobre todo, una gran experiencia que le permite adaptarse rápidamente a los cambios y tendencias del mercado”.

La Master of Wine volvió a la región para participar en la tercera edición del foro Fortaleciendo la cadena de valor del vino, donde abordó las transformaciones en la comercialización del vino y las tendencias actuales de consumo, que a su juicio, representan una gran oportunidad para el vino español, al permitirle competir en cualquiera de los estilos que demandan los consumidores internacionales.

En una charla posterior con La Prensa del Rioja profundizó en su visión sobre Rioja y su capacidad para responder a los desafíos actuales del sector. Desde su perspectiva, la región sigue siendo una de las grandes referencias del vino a nivel mundial. Destaca que Rioja «cuenta con una diversidad de estilos y variedades que le permite responder a distintos perfiles de consumidor: desde vinos espumosos y blancos frescos hasta tintos de larga crianza o elaboraciones más ligeras a partir de garnacha». También señala variedades autóctonas como la viura, la garnacha blanca o el tempranillo blanco, «con gran potencial para estilos más contemporáneos».

Considera que Rioja destaca por la calidad de sus suelos, su clima, sus viñas, sus proyectos y, especialmente, por la implicación y pasión de las personas que trabajan tanto en el campo como en las bodegas. Para ella, la

cultura del vino que se vive en la región y el respeto hacia la viña la convierten en un lugar incomparable y un verdadero orgullo dentro del panorama vitivinícola español.

Ante el descenso global en el consumo de vino, Almudena Alberca considera que Rioja «tiene por delante una oportunidad para consolidar su apuesta por la calidad, el origen y la sostenibilidad».

“Rioja siempre va un paso por delante”

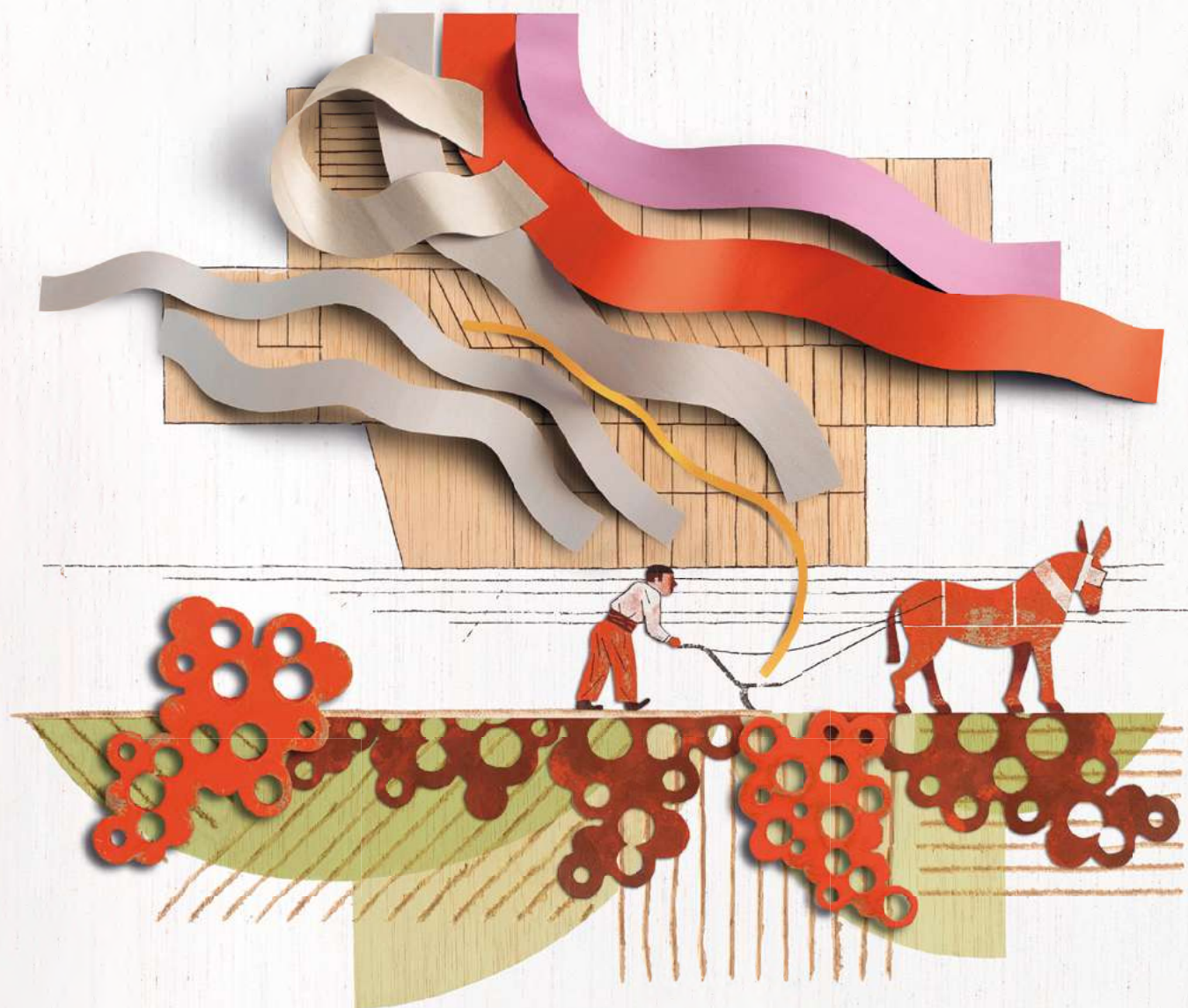
La enóloga también valoró las medidas que Rioja ha adoptado en los últimos años, muchas de ellas centradas en reforzar la identidad de origen y la calidad del producto: “Rioja siempre va un paso por delante, se va adaptando. Las figuras del Viñedo Singular, los vinos de pueblo, o los nuevos requisitos sobre el grado alcohólico exigido, son ejemplos claros de esa capacidad de adaptación”, señaló.

Para Alberca, muchas de estas iniciativas no son simplemente innovaciones, sino recuperaciones de prácticas tradicionales que vuelven a estar en sintonía con los valores actuales del consumidor: “Volver al origen, a la tierra, a los nombres de los pueblos en las etiquetas, es algo que ya se hacía antes. Rioja ha recuperado aspectos que hoy son profundamente contemporáneos y relevantes”.

Además, defiende que la región es capaz de elaborar vinos de gran estilo y largo envejecimiento gracias a la calidad excepcional de sus viñedos. «Rioja tiene la capacidad de elaborar grandes vinos, especialmente aquellos de estilo clásico que envejecen de forma excelente con el tiempo. Estos vinos —como los grandes reservas o los que poseen un alto potencial de guarda en botella— nacen de viñedos con orígenes verdaderamente excepcionales y únicos. Es precisamente esa calidad de origen la que permite crear vinos reconocidos y valorados dentro de la Denominación de Origen».

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

“En Verema hemos catado más de 10.500 vinos de Rioja”

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Cuando internet aún era territorio por explorar y la cultura digital apenas daba sus primeros pasos, nació Verema con una propuesta tan sencilla como revolucionaria: crear una comunidad online donde los amantes del vino pudieran compartir opiniones, experiencias y descubrir nuevos horizontes enológicos. Lo que comenzó como un foro de discusión se ha convertido, 25 años después, en la mayor comunidad de habla hispana dedicada al vino y la gastronomía, con más de 123.000 usuarios registrados desde su lanzamiento en noviembre de 2000.



Esther Láez, CEO y cofundadora de la comunidad que nació para dar voz al consumidor del vino, nos cuenta cómo cumplen 25 años conectando a los amantes del vino

Hoy, Verema es mucho más que una web. Es una plataforma viva y dinámica que aglutina miles de catas, reseñas, eventos, foros y contenidos multimedia, donde la voz del consumidor tiene un papel protagonista. Ha sido testigo y agente activo de la transformación del mundo del vino: desde la irrupción de los vinos de autor y las variedades autóctonas hasta la digitalización del consumo y el auge de nuevos perfiles de aficionados.

Con más de 10.500 vinos catados y miles de comentarios registrados en la plataforma, Rioja no solo ha sido un pilar dentro de Verema, sino también un espejo de la evolución del gusto del consumidor. Rioja ha sabido dialogar con una comunidad exigente y diversa, en la que conviven enólogos, sumilleres, aficionados y nuevos exploradores del vino.

Nos adentramos con Esther Láez, CEO y cofundadora de Verema, en la historia de la comunidad, su papel en la democratización del vino y en lo que Rioja representa en un contexto donde la voz del consumidor tiene más peso que nunca.

P – Este año celebráis un cuarto de siglo. ¿Cómo nació Verema y cuál era vuestra visión en aquel momento?

R – Verema nació en el año 2000 como una comunidad online, cuando aún no existía una cultura digital tan desarrollada como la actual. Nuestra visión era clara: conectar a los amantes del vino, generar conversación y conocimiento compartido, y crear un espacio independiente donde la experiencia del consumidor tuviera voz. Lo que empezó siendo un foro especializado se convirtió rápidamente en una referencia para aficionados y profesionales, manteniéndose siempre fiel a esa idea de comunidad colaborativa y abierta.

P – ¿Cómo ha cambiado la comunidad en estos 25 años? ¿Qué diferencias notas en la forma en que los usuarios interactúan hoy en comparación con los inicios?

R – La comunidad ha crecido y madurado con nosotros. En los inicios, los foros eran el epicentro del debate y la opinión; hoy, además del foro, hay muchísima interacción a través de catas, eventos presenciales, redes sociales y contenidos multimedia. Lo que no ha cambiado es la pasión y el respeto por el vino. Hoy los usuarios son más exigentes, cuentan con más información y también son más diversos, lo que aporta una riqueza enorme a la plataforma.

Mayor apertura hacia nuevos estilos

P – ¿Ha cambiado el tipo de usuario de Verema?

R – Sí, el perfil se ha diversificado notablemente. Si antes predominaba un usuario más técnico o experto, hoy encontramos desde enólogos y sumilleres hasta consumidores jóvenes que se están iniciando en el mundo del vino. Hay una mayor apertura hacia nuevos estilos, variedades, zonas y formatos, lo que hace que Verema sea un reflejo muy real de cómo está evolucionando el consumo en España y fuera de ella.

P – ¿Habéis notado cambios significativos en las preferencias de los consumidores en estos años?

R – Claro que sí. Los consumidores buscan vinos con alma: proyectos pequeños, sostenibles y auténticos. Crece el interés por variedades autóctonas, blancos con carácter, espumosos nacionales y zonas emergentes. Hoy se valora la trazabilidad y las historias detrás de cada botella.

P – ¿Cómo ha impactado la digitalización en la manera en que los consumidores descubren y compran vino? ¿Qué papel ha jugado Verema en este proceso?

R – La digitalización lo ha cambiado todo. Ahora, un comentario en Verema, una cata online o una recomendación en redes puede llevar a una compra inmediata. Verema ha sido un enlace vital entre consumidores, bodegas y distribuidores, acercando el vino a nuevos públicos y visibilizando muchas propuestas.

“Hoy los usuarios son más exigentes, cuentan con más información y también son más diversos, lo que aporta una riqueza enorme a la plataforma”

Respeto y admiración por Rioja

P – ¿Cómo crees que percibe la comunidad de Verema a la Denominación de Origen Calificada Rioja?

R – Rioja es muy respetada en Verema. Se admira su legado y su capacidad de renovación. Sus diversos estilos, desde los clásicos hasta los más modernos, encajan perfectamente con una comunidad que valora tanto la tradición como la innovación. Y esto se refleja en el número de vinos catados de la DOCa Rioja, que son más de 10.500, con miles de comentarios asociados a las notas de cata.

P – ¿Notas un cambio en la percepción del consumidor sobre Rioja en comparación con otras denominaciones nacionales e internacionales?

R – El consumidor hoy es más explorador. Rioja sigue siendo una referencia indiscutible, pero convive con un creciente interés por otras zonas como Bierzo, Priorat, Galicia, Gredos o incluso regiones internacionales. El consumidor valora la calidad, pero también la singularidad. Rioja lo ha entendido muy bien y por eso sigue liderando, pero con una propuesta más plural que nunca.

P – ¿Qué tipo de vinos de Rioja son los que más destacan en Verema en cuanto a puntuaciones y comentarios?

R – Los grandes clásicos de larga crianza siguen obteniendo altísimas valoraciones, pero también hay mucho entusiasmo por vinos de viñedo singular, elaboraciones más frescas o interpretaciones modernas de variedades tradicionales. Y algo muy destacable: los blancos de Rioja están viviendo un auténtico momento dorado, con una calidad y una diversidad que los usuarios están sabiendo reconocer.

Una conversación más plural

P – En un momento en el que las redes sociales y los influencers del vino tienen cada vez más peso, ¿qué papel juegan las puntuaciones y valoraciones en plataformas como Verema?

R – Las valoraciones de los usuarios son clave por su diversidad y autenticidad. En Verema, muchas voces crean una visión completa de cada vino, ofreciendo una perspectiva duradera frente a la fugacidad de las redes. Esto lo aprecian tanto usuarios como bodegas. Además, Verema cuenta con la Guía ADN Verema, que ya va por la séptima edición, donde todos los vinos que aparecen se han catado a ciegas. Un compromiso con la imparcialidad: el vino debe hablar por sí mismo, sin la interferencia del nombre, del prestigio o de la etiqueta.

P – ¿Cómo ha cambiado el papel de la prensa especializada en vino? ¿Sigue teniendo la misma influencia en la opinión del consumidor?

R – La prensa especializada ha tenido que adaptarse a nuevos formatos y lenguajes, y aunque su influencia sigue siendo importante, hoy convive con muchas otras voces y se reparte con plataformas como Verema, influencers y eventos. La conversación sobre el vino es ahora más plural, lo que enriquece el panorama.

P – ¿Cómo ves Verema dentro de otros 25 años? ¿Qué nuevos retos y oportunidades tenéis por delante?

R – Verema ha demostrado que puede adaptarse a los cambios sin perder su esencia. En los próximos años queremos seguir siendo ese punto de encuentro referente para los profesionales del vino, pero también abrimos a nuevas formas de comunicación, a más contenidos multimedia, a experiencias híbridas, a nuevos públicos y mercados. El desafío es mantener la relevancia en un mundo cambiante, apoyándonos en nuestra mayor fortaleza: la comunidad.

“El consumidor valora la calidad, pero también la singularidad. Rioja lo ha entendido muy bien y por eso sigue liderando, con una propuesta más plural que nunca”





“Bilbao-Rioja es ese destino memorable donde el arte contemporáneo se encuentra con la tradición vitivinícola centenaria”

*Juan M. Sáenz de Buruaga,
presidente del Comité Bilbao-Rioja Great Wine
Capitals, analiza las claves de una alianza
que se mantiene como modelo de éxito y
referencia en el enoturismo internacional,
y que ha situado a la región al nivel de destinos
como Burdeos, Napa Valley o Mendoza*

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Bilbao mira al mundo desde el arte y la vanguardia, mientras que Rioja lo hace desde la tierra y la memoria del vino. Según Juan M. Sáenz de Buruaga, presidente del proyecto Bilbao-Rioja Great Wine Capitals, estas dos realidades distintas, unidas, ofrecen al viajero una experiencia completa: “Una fusión de cultura, paisaje y sabor que define el espíritu de Bilbao-Rioja”.

La red internacional Great Wine Capitals Global Network, fundada en 1999, conecta las principales regiones vitivinícolas del mundo que combinan excelencia enológica, patrimonio cultural y atractivo turístico. Bilbao-Rioja se sumó a este selecto grupo, fortaleciendo la proyección global de España y creando un modelo de colaboración territorial único entre una gran ciudad y una región vitivinícola de prestigio. El Comité está integrado por las cámaras de comercio de Bilbao, La Rioja y Álava, el Ayuntamiento de Bilbao y el Con-

sejo Regulador de la DO Rioja. Juntas, estas instituciones forman una alianza público-privada que trabaja para promover el enoturismo, la competitividad y la proyección internacional de la región.

Sáenz de Buruaga explica que la unión surgió de “una visión estratégica clara”: Bilbao aporta aeropuerto, cultura de primer nivel con el Guggenheim y gastronomía urbana excepcional; Rioja ofrece algunos de los mejores vinos del mundo, patrimonio vitivinícola centenario y paisajes de viñedos incomparables. Al integrarse en la red internacional, se creó un corredor enoturístico único que permite disfrutar de cultura, gastronomía y vino de máxima calidad en poco más de una hora de distancia. Pero, añade, “el verdadero valor está en la riqueza humana: viticultores, cocineros, anfitriones y artesanos son el alma de Bilbao-Rioja y convierten cada visita en una vivencia auténtica y memorable”.

La experiencia, según Sáenz de Buruaga, ha sido “tremendamente enriquecedora y exitosa” y sigue vigente: los turistas que llegan a Bilbao prolongan su estancia para visitar Rioja, y viceversa, lo que ha fortalecido ambos destinos. Además, pertenecer a Great Wine Capitals ha posicionado a Bilbao-Rioja al nivel de Burdeos, Napa Valley o Mendoza, aumentando su proyección internacional.

En cuanto a la evolución del enoturismo, Sáenz de Buruaga comenta que se ha pasado de visitas tradicionales a un “auténtico ecosistema de experiencias”. Las bodegas han invertido en arquitectura vanguardista, la oferta de alojamiento se ha diversificado con hoteles boutique y casas rurales, y la gastronomía ha alcanzado cotas excepcionales con varias estrellas Michelin. A ello se suman propuestas culturales, deportivas y de bienestar que van más allá del vino, y la formación del talento local ha sido clave: “Bilbao-Rioja ha apostado por capacitar a sus profesionales en enoturismo, sostenibilidad y digitalización”.

La innovación ha sido transversal, desde la arquitectura vitivinícola — con obras de Gehry, Calatrava o Mazières— hasta la sostenibilidad, con agricultura ecológica, certificaciones ambientales y energías renovables, así como los servicios digitales para visitantes.

El perfil del enoturista también ha cambiado: hoy es más joven, con mayor presencia femenina y busca experiencias auténticas y de calidad. El turismo internacional ha crecido, especialmente de EE. UU., Alemania, países nórdicos y Asia, y se atrae tanto al segmento premium como al familiar. Sáenz de Buruaga subraya que los visitantes buscan “autenticidad, experiencias personalizadas y conexión con las personas detrás del vino”, así como gastronomía de autor y patrimonio cultural.

Entre los mercados extranjeros que más crecen destacan Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, países nórdicos, Francia, México y Asia, con expectativas de recuperación tras la pandemia.

Frente a otras regiones vitivinícolas internacionales, Bilbao-Rioja destaca por su “combinación única de una ciudad cosmopolita y cultural con una región vitivinícola centenaria”, su diversidad enogastronómica y su patrimonio cultural. Para potenciarlo, se trabaja en la conectividad, paquetes integrados, formación de jóvenes profesionales y comunicación internacional. “Podemos ofrecer experiencias donde se combina un vermut viendo un Rothko con la cata de vinos centenarios en la misma jornada”, afirma Sáenz de Buruaga.

Respecto a su posicionamiento global, destaca que Bilbao-Rioja está en el top mundial de destinos enoturísticos, combinando tradición, arquitectura contemporánea, paisajes espectaculares y riqueza cultural. Su ventaja competitiva radica en la accesibilidad, concentración de oferta de calidad y relación calidad-precio, como demostraron los premios Best Of del público GWC People's Choice, donde Bilbao-Rioja obtuvo cinco de siete galardones.

En una frase, Sáenz de Buruaga define el destino como “un lugar donde el arte contemporáneo se encuentra con la tradición vitivinícola centenaria, donde cada copa de vino cuenta una historia y la mejor gastronomía del mundo sale al encuentro del visitante. Un mosaico de paisajes y gentes que recordarás para siempre”. Y aconseja a los visitantes que dediquen suficiente tiempo, mezclen planificación con espontaneidad y hablen con la gente: “Bilbao-Rioja no se entiende solo mirando, se entiende viviendo”.



Lourdes Martínez Zabala, CEO y propietaria de Bodegas Faustino, recogió el galardón.

Proyectos de Bilbao-Rioja, reconocidos por su excelencia.- Bodegas Faustino ha sido galardonada con el Premio Internacional Best Of Wine Tourism 2026 de la Red Mundial de Grandes Capitales del Vino (GWC), reconocimiento que distingue la excelencia e innovación en experiencias enoturísticas a nivel mundial. El premio premia “El Legado de Bodegas Faustino”, un proyecto desarrollado junto a Foster + Partners, que destaca por su arquitectura sostenible, integración con el entorno y diseño innovador en Oyón, Rioja Alavesa. La entrega tuvo lugar en el Palacio de la Bolsa de Burdeos, durante la gala de clausura de la Conferencia Anual de la GWC.

Previamente, en la fase nacional, siete proyectos del comité Bilbao-Rioja fueron premiados en distintas categorías de los Best Of Wine Tourism 2026, reafirmando la región como destino de referencia en enoturismo:

- Arquitectura, Parques y Jardines: Bodegas Faustino (Oyón, Álava)
- Arte y Cultura: Hotel Viura (Villabuena de Álava)
- Prácticas Sostenibles de Enoturismo: Palacios Vinos de Finca-Nivarius-Proelio (Nalda, La Rioja)
- Experiencias Gastronómicas: Restaurante Las Lías (Bilbao, Bizkaia)
- Alojamiento: Hospedería de Los Parajes (Laguardía, Álava)
- Servicios de Enoturismo: Brittany Ferries (Bilbao, Bizkaia)
- Experiencias Innovadoras de Enoturismo: Bodegas Ramón Bilbao (Haro, La Rioja)
- Mención especial: Bodegas Amador García (Baños de Ebro, Álava) por sus experiencias familiares educativas.

La ceremonia nacional se celebró en Bodegas Bilbaínas, en Haro, contando con la presencia de más de 200 profesionales del sector y con la presidencia de Eduardo de Luis Olloqui y Juan M. Sáenz de Buruaga.



Bodegas Ramón Bilbao



Experiencia de enoturismo en Bodegas Nivarius

Veinte años abriendo puertas al alma de Rioja Alavesa

Texto: Mirian Terroba

redaccion@laprensadelrioja.com

Veinte años después de que un grupo de visionarios apostara por dinamizar la comarca a través del enoturismo, Rioja Alavesa se ha consolidado como un destino donde el vino, la gastronomía, el patrimonio y el paisaje se combinan para ofrecer experiencias auténticas y memorables, reafirmando su posición como uno de los referentes enoturísticos más reconocidos de España y Europa.

El 15 de octubre, Villa-Lucía en Laguardia acogió la celebración del 20 aniversario de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, un acto emotivo que sirvió también para presentar su nueva imagen, concebida como una puerta abierta al territorio y símbolo de bienvenida a quienes desean descubrir y sentir la esencia de esta tierra.



Durante el acto, los presidentes que han liderado la Ruta a lo largo de estas dos décadas —María Jesús Amelibia, Mariasun Sáenz de Samaniego, María de Simón, Juan Manuel Lavín y Rosa García— compartieron sus experiencias y evocaron los proyectos pioneros que marcaron la evolución de la Ruta. Destacaron la innovación de las experiencias, la formación y

la profesionalización del sector, así como la importancia de la certificación, asegurando la adhesión de la Ruta al producto Rutas del Vino de España de ACEVIN.

Además, subrayaron que se establecieron pactos no escritos, priorizando la implicación de la empresa privada con el acompañamiento y apoyo de las instituciones, sentando así las bases de una Ruta sólida y colaborativa. Reconocieron que todas las iniciativas, incluso las que no prosperaron, contribuyeron a construir la comunidad y la reputación que la Ruta disfruta hoy.

Rosa García, presidenta actual de la Ruta, resaltó que en estas dos décadas la Ruta del Vino de Rioja Alavesa se ha convertido en un referente turístico y cultural, basada en los pilares de vino, patrimonio y personas. Desde sus inicios en 2005 con 60 socios, la Ruta cuenta hoy con más de 150 socios, incluyendo bodegas, alojamientos, restaurantes, museos, empresas de servicios y entidades públicas como ayuntamientos y la Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa.

“La Ruta ha crecido, se ha transformado y se ha consolidado como un destino pionero e innovador. Miramos atrás con orgullo y al futuro con ambición, sin olvidar nuestras raíces”, afirmó García, destacando la importancia de adaptarse a un entorno cambiante, con turistas más exigentes y hábitos de consumo digitalizados.

El acto incluyó la presentación de la nueva marca de la Ruta, a cargo de María Jiménez Arrausi, gerente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa. El logotipo está inspirado en los chozos o guardaviñas, construcciones tradicionales que ahora simbolizan una puerta abierta a una etapa renovada.

Según Jiménez Arrausi, el diseño “expresa la perfección de todo aquello en lo que se ha trabajado durante años y recoge la idiosincrasia y los pilares de la Ruta: vino, territorio, historia y personas”.

La Ruta sigue siendo punta de lanza en buenas prácticas, adaptando iniciativas y aprendiendo de los aciertos y errores, siempre con el objetivo de favorecer a su comunidad. Hoy, socios, guías especializados, artesanos y establecimientos creativos trabajan junto a las instituciones para garantizar diferenciación y calidad en todos los ámbitos: vino, paisaje, turismo inclusivo, empleo y calidad de vida.

Marca de identidad y orgullo colectivo

El Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Javier Hurtado, destacó que Rioja Alavesa se ha consolidado como un destino enoturístico de referencia gracias a la colaboración entre el sector y las instituciones, subrayando la importancia de la sostenibilidad y la calidad, y reconociendo a la Ruta del Vino como pilar de innovación y promoción del territorio. Mencionó proyectos como la marca Rioja Alavesa WIP y la Orbea Gravel.

Por su parte, el diputado general de Álava, Ramiro González, reivindicó la comarca como marca auténtica y reconocible, símbolo de identidad colectiva, diferenciación económica y horizonte de futuro. Destacó que Rioja Alavesa va más allá de ser una región vitivinícola, siendo una comunidad con valores propios, reforzados por su historia, la economía del vino, la cultura y la red de ikastolas. González subrayó que vino, paisaje y patrimonio son motores de identidad y sostenibilidad, alertando sobre los riesgos de estrategias uniformizadoras y subrayando que la diferenciación debe basarse en autenticidad.

Logroño, un destino de enoturismo en plena madurez

La ciudad ha consolidado un modelo enoturístico diverso y accesible, capaz de atraer a un público internacional creciente

El enoturismo en Logroño vive un momento de plena madurez. La capital riojana ha consolidado una oferta de referencia, reconocida por su diversidad, su entorno urbano y su capacidad de atraer visitantes internacionales de manera constante.

“La fortaleza de Logroño está en su diversidad. En una misma ciudad conviven estilos de vino, arquitecturas y experiencias muy distintas, todas unidas por la profesionalidad y la hospitalidad del sector”, subraya Elena Pilo, portavoz de la Asociación de Bodegas de Logroño. Coincidiendo con el Día Mundial del Enoturismo, Pilo destaca que el reto actual pasa por consolidar un modelo turístico sostenible y apoyado en la colaboración público-privada.

Además, añade que “el sector bodeguero está haciendo su parte, profesionalizando la oferta y generando actividad económica todo el año. Pero necesitamos un respaldo institucional más firme y una estrategia de promoción coherente, que refuerce tanto el atractivo internacional como la conexión con el visitante nacional”.

Las ocho bodegas que integran la Asociación – Campo Viejo, Franco-Españolas, Marqués de Murrieta, Ontañón, Olarra, Ijalba, Arizcuren y Marqués de Vargas – coinciden en que la ciudad ha consolidado un modelo enoturístico diverso y accesible, capaz de atraer a un público internacional creciente.

Hasta la fecha, las bodegas han recibido más de 80.000 visitantes. Mientras el turismo internacional continúa en ascenso, el visitante nacional muestra un comportamiento más prudente, condicionado por la coyuntura económica.

Experiencias que marcan tendencia

Las experiencias gastronómicas, las catas personalizadas y los espacios abiertos al público, como wine bars y eventos culturales, se consolidan



como los formatos con mayor demanda. Además, los visitantes actuales buscan autenticidad, sostenibilidad y un contacto directo con el vino y quienes lo elaboran.

En este contexto, desde Marqués de Murrieta señalan que “cada vez recibimos un visitante más experto, que valora la diferenciación y la calidad”. Por su parte, en Campo Viejo destacan “la irrupción del público joven y del segmento internacional, que encuentra en Logroño una combinación perfecta de vino, cultura y ocio”.

Asimismo, en Ontañón subrayan “el interés creciente por propuestas que integren arte y vino. La diferenciación es la clave”. De manera complementaria, desde Viña Ijalba observan que “el visitante busca experiencias inmersivas, que le hagan partícipe del proceso y de la filosofía de la bodega”.

Por otro lado, en Arizcuren afirman que “el enoturismo se ha convertido en una tendencia transversal: cada vez más gente viaja para conocer la cultura del vino, incluso aunque no sea aficionada”. Mientras tanto, en Olarra apuntan que “se mantiene la estabilidad del visitante nacional y crece el turismo internacional organizado”.

Finalmente, desde Franco-Españolas, bodega que suma el mayor número de visitas, remarcan “el avance del visitante internacional, que ya representa un peso significativo y aporta un perfil más interesado por la historia y la autenticidad”.

Touroperedores irlandeses visitan la Ruta del Vino Rioja Oriental para conocer su oferta enoturística

La Ruta del Vino Rioja Oriental recibió en octubre la visita de un grupo de agentes de viaje irlandeses en un viaje profesional organizado por ACEVIN y Rutas del Vino de España. La iniciativa tuvo como objetivo presentar la oferta enoturística y los alojamientos asociados a la Ruta, con vistas a desarrollar paquetes turísticos orientados al mercado irlandés.

Durante su estancia, los participantes realizaron diversas actividades y visitas que permitieron conocer la riqueza cultural, patrimonial y enogastronómica de la región. El grupo estuvo compuesto por tres touroperedoras irlandesas —Travel Department, Abbey Travel y Barter/Travelnet— junto con la responsable de la Oficina de Turismo Española en Irlanda. Estas agencias se especializan en viajes de grupo, culturales y gastronómicos, y su interés en la Rioja Oriental refleja el potencial de la región como destino para viajeros con alto poder adquisitivo y afinidad por la cultura.

La visita fue altamente valorada por los participantes, quienes destacaron la organización, la calidad de las visitas y la diversidad de la oferta turística de la Ruta. Este tipo de encuentros refuerza la promoción internacional del enoturismo español y consolida la Rioja Oriental como un destino de referencia para el mercado irlandés.





Rioja brilla en los World's Best Vineyards

Desde su tradición centenaria hasta la vanguardia arquitectónica y enológica, Rioja demuestra que combina historia, innovación y calidad, consolidándose como un referente indiscutible del vino español en la élite mundial. En 2025, el vino de Rioja se consolida en la élite gracias a los logros de sus bodegas más emblemáticas. La histórica Marqués de Riscal, referente en la elaboración de vino de Rioja desde 1858, ha sido elegida Mejor Viñedo del Mundo 2024 y entra en el exclusivo Hall of Fame de World's Best Vineyards, convirtiéndose en la primera bodega española en lograrlo y uniéndose a prestigiosas casas internacionales como Marchesi Antinori, Zuccardi y Catena Zapata. Por su parte, Ysios alcanza el tercer puesto del mismo ranking, consolidándose como la mejor bodega española y situándose en el podio mundial tras escalar desde el cuarto lugar en 2024 y el puesto 71 en 2023, gracias a su enfoque diferencial basado en origen, experiencia y excelencia.

Tradición, innovación, arquitectura, creatividad y excelencia

Fundada en 1858, Marqués de Riscal ha sido pionera desde sus primeros años: aplicó métodos bordeleses de vinificación, embotelló sus primeras cosechas y fue la primera bodega no francesa en recibir reconocimiento internacional con el Diploma de Honor en la Exposición de Burdeos de 1895. En 2006, la inauguración del Hotel Marqués de Riscal, diseñado por Frank O. Gehry, convirtió a la bodega en un icono del enoturismo español.



Marqués de Riscal entra en el Hall of Fame, Ysios alcanza el podio y Vivanco, Marqués de Murrieta y Bodegas Muga destacan en el ranking internacional

Su reconocimiento como Mejor Viñedo del Mundo 2024 y la entrada en el Hall of Fame refuerzan su proyección internacional, sumándose al galardón a su campaña de marketing RISK ALL, premiada como Mejor Campaña de Marketing Nacional por los International Wine Challenge.

Ysios, inaugurada en 2001 y diseñada por Santiago Calatrava, combina arquitectura vanguardista y enología de alta precisión. Su perfil ondulado y metálico se integra en el paisaje de la Sierra de Cantabria, consolidándola como bodega boutique de referencia. Su ascenso al tercer puesto del ranking internacional reconoce su enfoque basado en origen, experiencia y excelencia, destacando la visión de su enóloga Clara Canals, quien subraya la dedicación y el vínculo profundo con su terruño.

Además de Marqués de Riscal y Ysios, otras bodegas de Rioja también destacan en el ranking 2025 de The World's 50 Best Vineyards: Vivanco (24º), Marqués de Murrieta (48º) y Bodegas Muga (53º). Estos reconocimientos consolidan la proyección internacional del vino de Rioja, su excelencia técnica y su atractivo enoturístico.





 **WINETM MODERATION**
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Tradición, Actitud y Frescura
LA SUMA HACE EL CARÁCTER
DESDE 1973

Cerro Añón surge de la unión de diferentes vinos elaborados por separado con uvas de diversas zonas de Rioja. Un conjunto que aporta más que la mera suma de sus elementos. El ensamblaje perfecto.

Estates & Wines
BODEGAS OLARRA
BODEGAS Y VIÑEDOS

www.grupobodegasolarra.com





El Centro Riojano de Madrid acoge la presentación del libro "Cien años de Rioja" y celebra los 40 años de La Prensa del Rioja

Texto: Redacción

Fotos: Ester Chiquero

El Salón Gonzalo de Berceo del Centro Riojano de Madrid fue escenario de una jornada histórica para la cultura del vino de Rioja. Este martes, 25 de noviembre, se presentó el libro *Cien años de Rioja*, obra del periodista y escritor Javier Pascual, coincidiendo con la conmemoración del 40 aniversario de la presentación del primer número de *La Prensa del Rioja*, que tuvo lugar precisamente en este mismo centro de la capital en 1985.

El acto, cargado de emoción y simbolismo, contó con la bienvenida institucional del presidente del Centro Riojano de Madrid, José Antonio Rupérez, quien destacó este evento como "icónico e histórico" y realzó "la labor incansable de quienes, desde la pasión y el rigor, han elevado el nombre de *La Rioja* y su vino durante décadas". Rupérez recordó que tanto Javier Pascual como *La Prensa del Rioja* han sido "embajadores excepcionales" de la región y de su Denominación de Origen Calificada, que este 2025 cumple su primer centenario.

A continuación tomó la palabra Javier Pascual, director honorífico de la revista, quien recibió el Premio de las Letras del Centro Riojano hace unos días en el marco de las tradicionales fiestas en honor a San Millán. Emocionado, Pascual rememoró aquel lejano 1985 cuando, junto a un pequeño grupo de entusiastas, presentó el número 1 de la publicación que hoy es referente indiscutible del periodismo especializado en vino de Rioja. "Volvemos a este lugar para celebrar lo conseguido y, sobre todo, para entregar el testigo a quienes continuarán esta aventura con la misma pasión".

El libro *Cien años de Rioja* fue la excusa perfecta para hacer un recorrido por los últimos 100 años de la denominación más antigua de España y fue presentado por su propio autor como "un homenaje colectivo a las personas que han construido esta historia". En la mesa redonda intervinieron Javier Alonso, director de Marketing de Gráficos de Oyón, quien subrayó la importancia de la calidad editorial "en un mundo cada vez más digital"; Fernando Vega, director de Marketing del Grupo Barón de Ley, que valoró la

capacidad de *La Prensa del Rioja* para "conectar tradición y vanguardia"; y Jorge Solana, nuevo editor y director de *La Prensa del Rioja*, que recogió simbólicamente el testigo de Javier Pascual.

La nueva etapa de La Prensa del Rioja

Jorge Solana expuso con claridad los pilares de la nueva etapa de la cabecera:

- Alianzas estratégicas con empresas del sector y ámbitos transversales que permitan no solo mantener la publicación otros 40 años, sino seguir creciendo como lo ha hecho hasta ahora.
- Presencia nacional, consolidada en Madrid, y una presencia internacional creciente, en un mercado global, siempre de la mano de las bodegas y empresas que hoy acompañaron el acto.
- Generación de conocimiento y eventos en torno al vino de Rioja que sitúen a la revista como órgano de referencia en la comunicación de una Denominación de Origen centenaria.
- Ser centro de las conversaciones sobre vino y, junto a instituciones como el Centro Riojano de Madrid, histórico centro de negocios y relaciones empresariales, convertir el vino de Rioja en "compañero ideal e imprescindible de la vida, la cultura y los negocios". El vino es un compañero ideal de todo.

El acto fue moderado de una forma magistral por José Ignacio Junguitu, conocedor exhaustivo del mundo del vino y director adjunto de *La Prensa del Rioja*, quien cerró la jornada subrayando que "hoy no solo hemos presentado un libro y celebrado un aniversario: hemos renovado el compromiso de seguir contando la historia del Rioja con la misma pasión que hace 40 años".

La velada finalizó con un animado vino ofrecido por el Grupo Barón de Ley y que sirvió para poder mantener conversaciones y abrir diálogos sobre el vino y los sectores que lo rodean. Los asistentes pudieron brindar por los cien años de la DOCa Rioja, por los cuarenta de *La Prensa del Rioja* y, sobre todo, por los muchos que están por venir.



En la mesa redonda intervinieron (de i a d): Fernando Vega, director de Marketing del Grupo Barón de Ley, Javier Pascual, fundador y director honorífico de La Prensa del Rioja, Jorge Solana, nuevo editor y director de publicación, y Javier Alonso, director de Marketing de Gráficos de Oyón.



Premio de las Letras del Centro Riojano de Madrid

Javier Pascual ha recibido este galardón, que reconoce cada año a quienes, con talento y pasión, contribuyen a elevar la excelencia de La Rioja.



'Tiempo de Vinos', una alianza estratégica para impulsar la proyección de 'La Prensa del Rioja' en su 40 aniversario

La publicación La Prensa del Rioja se ha integrado este octubre en Tiempo de Vinos, mediante una alianza estratégica que reforzará su papel en la construcción de la imagen de calidad y prestigio del vino de Rioja a nivel mundial.

El periodista Jorge Solana asumirá la dirección de la publicación, fundada en 1985 por Javier Pascual, para impulsar su proyección nacional e internacional. Solana, emprendedor de familia riojana, director de ENOTURISMO 360 y de Tiempo de Vinos, y profesor en la Universidad CEU San Pablo de Madrid, cuenta con más de 20 años de experiencia en medios especializados en vino y enoturismo.

La alianza nace del convencimiento de que el sector vitivinícola riojano sigue necesitando una herramienta de comunicación como La Prensa del Rioja, clave en el posicionamiento y valorización de sus vinos. Con operación en La Rioja y sede central en Madrid, la integración permitirá generar sinergias y ampliar visibilidad y alcance, equilibrando lo local y lo global.

La combinación de recursos, incluido un equipo experimentado en comunicación y marketing, permitirá ofrecer soluciones estratégicas para superar los desafíos del sector. Además, la alianza incorpora servicios innovadores, destacando el uso de Inteligencia Artificial en comunicación y marketing, con gestión de datos segmentada para ofrecer información relevante que ayude a entender tendencias actuales y futuras.



En el cuarenta aniversario de la presentación del primer número de La Prensa del Rioja en el Consejo Regulador, esta institución representativa del conjunto del sector vitivinícola riojano ha sido el escenario elegido para la primera presentación pública de la nueva etapa emprendida por la publicación. Su equipo, con el fundador y el nuevo editor al frente, ha mantenido un encuentro con la presidenta, Raquel Pérez, director general, Pablo Franco, y director de Marketing, Íñigo Tapiador.



Leticia Pérez Cuevas, responsable de viñedo, en uno de los viñedos de Queirón Mi Lugar, en la vertiente queleña de la Sierra de Yerga.



Así es la huella del clima en cada añada

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

El clima es uno de los factores más determinantes en la personalidad de un vino. Cada año, las condiciones meteorológicas —temperaturas, lluvias, horas de sol o variaciones térmicas— dejan una huella en la viña, condicionando el carácter de la uva y, con él, la expresión final del vino. Conscientes de esta profunda conexión entre naturaleza y sensorialidad, Bodegas Queirón, de la familia Ontañón, ha desarrollado un estudio técnico pionero que documenta cómo cada ciclo climático se refleja en aromas, sabores, texturas y colores distintos. El análisis de la huella del clima en cada añada documenta cómo las condiciones meteorológicas de cada ciclo vitícola se reflejan en aromas, sabores, texturas y colores únicos, demostrando la íntima conexión entre viticultura, meteorología y expresión sensorial.

El proyecto nace con el propósito de aportar un testimonio riguroso de la influencia climática en la calidad del vino, mostrando cómo cada añada de Queirón Mi Lugar actúa como espejo fiel del tiempo vivido en Quel. Más allá de un ejercicio enológico, se trata de una investigación que refuerza la identidad de Mi Lugar como vino de autenticidad, sostenibilidad y legado cultural, capaz de conjugar la tradición vitivinícola de Rioja Oriental con un prestigio internacional consolidado.

Elaborado con Garnacha y Tempranillo procedentes de pequeñas parcelas de secano situadas entre 580 y 800 metros, Mi Lugar se nutre de viñas viejas de bajos rendimientos, que producen racimos pequeños y uvas concentradas, responsables de su estructura, longevidad y personalidad. Cada

Queirón analiza los perfiles organolépticos distintivos de cada cosecha de su vino Mi Lugar, estableciendo la relación directa entre el carácter del vino y el contexto meteorológico de cada vendimia

parcela —El Poeta, La Perdida, La Bartola, Andañal, La Pasada— aporta matices propios gracias a suelos pobres y minerales.

La denominación 'Vino de Pueblo' garantiza que todo el proceso se realiza en Quel. Bajo la dirección de Rubén Pérez Cuevas, la vinificación respeta el terroir mediante vendimia manual, triple selección y fermentación por gravedad, seguida de 18 meses en barrica y 6 en tina, logrando equilibrio entre estructura, elegancia y frescura, y preservando la identidad del terruño en cada botella.

Clima y vino: un diálogo constante

La bodega explica que la añada climática tiene un impacto directo en el sabor y aroma del vino, ya que las condiciones meteorológicas durante el ciclo de la vid influyen en el desarrollo de la uva y, por ende, en las características del vino resultante.

Un verano cálido favorece la acumulación de azúcares, generando vinos más alcohólicos, maduros y estructurados. Por ejemplo, en 2017, el verano cálido y seco dio lugar a Mi Lugar con alta concentración de azúcares, aromas intensos de frutas negras (arándanos, cassis) y sabores carnosos, aunque con menor acidez. En cambio, las noches frescas preservan la acidez y potencian aromas frescos y elegantes. En 2019, dichas noches contribuyeron a un equilibrio ideal, con aromas de grosellas, cerezas y notas balsámicas, y una boca fresca y aterciopelada.

Las heladas primaverales, como las de 2017 y 2021, reducen rendimientos y concentran sabores en las uvas supervivientes, aunque pueden desequilibrar la madurez fenólica y afectar la suavidad de los taninos. Por su parte, los años húmedos, como 2018, presentan lluvias en invierno y primavera que favorecen rendimientos altos y una maduración lenta, resultando en vinos equilibrados, con acidez moderada y aromas complejos de romero, tomillo y monte bajo. Sin embargo, el exceso de humedad puede incrementar el riesgo de enfermedades como el mildiu.

La sequía, como la de 2017, provoca estrés hídrico que concentra azúcares y taninos, generando vinos más intensos, aunque con menor frescura si la acidez disminuye. En 2021, las lluvias tardías de septiembre aliviaron la sequía, otorgando a Mi Lugar gran volumen, color intenso y aromas expresivos. Las lluvias durante la vendimia pueden diluir sabores o retrasar la



Queirón analiza el impacto del clima en el carácter de sus vinos. Un estudio técnico sobre las añadas 2017 a 2021 de Mi Lugar demuestra cómo las condiciones climáticas de cada año influyen directamente en el perfil organoléptico del vino, reflejando la expresión del terroir y la singularidad de cada cosecha. En la foto, una parte del equipo de enólogos de Queirón, dirigido por Rubén Pérez Cuevas, en la sala de cata de la bodega.

maduración; no obstante, en 2021, lluvias oportunas optimizaron la madurez fenólica, potenciando color y aromas frutales.

Los niveles altos de humedad, como los de 2018, intensifican notas balsámicas y ahumadas, mientras que los vientos frescos, como los del norte en 2020, mejoran la acidez y frescura, aportando aromas de fresas, fram-buesas y un carácter mentolado.

La fenología también influye: una brotación temprana (2020) o retrasada (2018) modifica el tiempo de maduración. En 2020, la brotación explosiva y la maduración rápida dieron un vino vibrante con frutos rojos y negros, mientras que la floración irregular de 2017 redujo rendimientos, intensificando sabores.

En cuanto a la maduración, si es lenta (2018, 2019) favorece la acumulación de polifenoles, otorgando taninos suaves y aromas complejos, como incienso y trufa (2019). Una maduración rápida (2017, 2020) concentra azúcares y potencia sabores frutales maduros, aunque con riesgo de menor acidez.

En consecuencia, las cinco añadas estudiadas de Mi Lugar constituyen un registro sensorial completo de la influencia del clima y del terroir de Quel, mostrando la capacidad del vino para reflejar su personalidad año tras año. Años cálidos y secos, como 2017, dan lugar a vinos estructurados, con taninos firmes, sabores intensos y una acidez aún presente. En contraste, condiciones frescas y húmedas como las de 2018 resultan en vinos más ligeros, de textura sedosa y acidez equilibrada. Cuando el clima se muestra más armonioso, como en 2019, el vino expresa redondez, taninos pulidos y una fruta vibrante, características que definen a Mi Lugar 2019, descrito como vigoroso y aterciopelado.

Por su parte, las lluvias tardías registradas en 2021 aportaron volumen y persistencia, atributos perceptibles en el vino en rama de esa cosecha. Así, estas cinco añadas ofrecen un recorrido sensorial que refleja con fidelidad la influencia del clima y el terroir de Quel, revelando cómo cada año el vino expresa su propia identidad.



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

Cuarta Generación de Viticultores

ESENCIA DE RIOJA

*Legendaria finura del tempranillo
La garnacha y su sutileza floral*

www.ontanon.es

WINE MODERATION
ELEGIR COMPARTE CUIDAR



Aromas y sabores centenarios en la IV edición de los premios de la Academia Riojana de Gastronomía

La Academia Riojana de Gastronomía, que reivindica el papel de la cocina de La Rioja como motor cultural, social y económico, celebró el pasado 15 de octubre en el Centro de la Cultura del Rioja la IV edición de sus premios, una cita que reunió a los principales referentes de la gastronomía, la hostelería y el vino de la Comunidad. La gala, conducida por el periodista José Ribagorda, rindió homenaje a la excelencia culinaria y vitivinícola de la región, poniendo en valor el talento, la dedicación y el tiempo como garantía de calidad e identidad.

El acto contó con la participación del presidente del Gobierno de La Rioja, Gonzalo Capellán de Miguel; el alcalde de Logroño, Conrado Escobar; y el presidente de la Academia Riojana de Gastronomía, Pedro Barrio. Más de 150 profesionales del sector asistieron a una velada que concluyó con una degustación de pinchos tradicionales riojanos reinterpretados por el restaurante ARSA.

El denominador común de los premiados este año es el tiempo: los tres superan el siglo de existencia, simbolizando la constancia, la tradición y la búsqueda permanente de la calidad frente a los desafíos de la modernidad.

Martínez Somalo, empresa de embutidos y jamones de Baños de Río Tobía, ha sabido conjugar tradición e innovación a lo largo de seis generacio-

nes. Su directora, Elena Martínez Garnica, destacó la capacidad de la firma para adaptarse sin perder la esencia artesanal que la define, convirtiendo su nombre en sinónimo de sabor y excelencia. El galardón fue entregado por el presidente del Gobierno de La Rioja, Gonzalo Capellán.

La DOCa Rioja, referente indiscutible de la viticultura internacional, representa la fuerza de un vino que ha llevado la identidad riojana al mundo. Raquel Pérez Cuevas, presidenta del Consejo Regulador, recordó que esta denominación nació para distinguir una tierra única y que, gracias al esfuerzo de miles de viticultores a lo largo de más de un siglo, La Rioja se ha consolidado entre los más altos estándares de calidad. El premio fue entregado por Conrado Escobar, alcalde del Ayuntamiento de Logroño, y Alberto Canals, responsable de Relaciones Institucionales de la UNIR.

El Bar Blanco y Negro, emblema de la calle Laurel, fue homenajeado por su historia centenaria al servicio de la tradición y la cultura del pincho. Sus propietarios, Andrés Fernández y Marian Mendoza, reivindicaron la gastronomía como punto de encuentro, alegría y modo de vida. Recibieron el galardón de manos de José Ramón Aragón, director territorial de Caja Rural de Navarra, y el presidente de la Academia, Pedro Barrio.

La gastronomía como identidad y motor de desarrollo.- La gala contó con la colaboración y el respaldo de instituciones y entidades clave que apoyan la excelencia gastronómica y vitivinícola de la región, entre ellas el Gobierno de La Rioja, el Ayuntamiento de Logroño, Caja Rural de Navarra y la UNIR, cuya presencia y compromiso hicieron posible una velada donde tradición, innovación y cultura se dieron la mano para celebrar la riqueza de la gastronomía riojana.

Durante su intervención, el presidente de la Academia Riojana de Gastronomía, Pedro Barrio, destacó que los tres premiados comparten un mismo valor: el respeto por su historia y su compromiso con la calidad. "Ha sido una mágica coincidencia que todos superen el siglo de vida. Nos recuerda que el tiempo es un gran compañero de viaje de la calidad que representan", afirmó.

El presidente de la Academia subrayó además el papel de la gastronomía como motor de desarrollo económico, cultural y social, y recordó los objetivos de la institución: "Queremos promocionar La Rioja a través de su gastronomía, realzar nuestros productos y productores, proyectar hacia fuera una imagen de calidad y trasladar hacia dentro un mensaje de autoexigencia que nos impulse a seguir mejorando".

El Premio de la Academia Riojana de Gastronomía está representado por la escultura "Gestos", obra del artista riojano José Antonio Olarte. Cada trofeo, pieza única realizada en hierro forjado sobre base de madera, lleva grabado el logotipo de la Academia y la inscripción: "En reconocimiento a su aportación a la gastronomía riojana."

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.





Bodegas Sonsierra inicia una nueva etapa más ágil, moderna y sostenible

Bodegas Sonsierra inicia su transformación de cooperativa a Sociedad de Responsabilidad Limitada (S.L.), publicada en el Boletín Oficial de La Rioja el 26 de noviembre de 2025. Según Luis Del Águila Rodríguez, Director General, el cambio permitirá tomar decisiones más rápidas, atraer inversión y potenciar sus marcas en un mercado del vino que evoluciona rápidamente.

La transformación forma parte del plan estratégico aprobado por los socios con un 87 % de apoyo, quienes seguirán formando parte del accionariado. La inscripción definitiva en el Registro Mercantil se espera para enero de 2026.

“La apuesta que iniciamos hace un par de años, centrada en calidad y posicionamiento de marca, sigue plenamente vigente. Nuestros vinos están conquistando el mundo y seguiremos potenciando la calidad en cada etapa”, explica Del Águila.

La bodega se diferencia por sus parcelares, combinando calidad excepcional y volúmenes sostenibles, reforzando la marca y preparando un futuro más competitivo sin perder su esencia histórica.



Las bodegas de la Asociación ABC duplican el impacto económico y social en Rioja

Un estudio de la Universidad de Zaragoza, presentado por la Asociación de Bodegas por la Calidad (ABC), demuestra que el modelo basado en la excelencia potencia la competitividad del vino de Rioja. Las 12 bodegas asociadas —Martínez Lacuesta, La Rioja Alta S.A., Muga, Gómez Cruzado, Castillo de Cuzcurrita, Torre de Oña, Valenciso, Valdemar, Miguel Merino, Macán (Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia), Murua (Masaveu Bodegas) y Aiurri (Alma Carraovejas)— generan el doble de impacto económico y social que la media de la DOCa Rioja, ofreciendo más riqueza, empleo cualificado y bienestar territorial. Los resultados económicos reflejan ingresos 2,5 veces superiores, un 83 % más de beneficio, activos 77 % mayores y salarios un 33 % superiores. El informe resalta su solidez financiera, resiliencia y capacidad para generar valor sostenido, así como su compromiso con el talento y la internacionalización. La diversificación de productos y mercados, junto con la innovación y la sostenibilidad, refuerza la adaptación al contexto global y consolida la reputación internacional de Rioja.



La nueva edición de los Premios Ecovino 2026 recibirá inscripciones a partir del 12 de enero

La Universidad de La Rioja presentó la 17.ª edición de los Premios Ecovino, el principal concurso de vino ecológico de España, que volverá a reconocer la innovación, el diseño y la excelencia medioambiental en viticultura sostenible. El acto contó con Eduardo Fonseca, Antonio Tomás Palacios e Iñigo Crespo, representantes de la UR y de Cultura Permanente. Creado en 2009, el certamen se ha consolidado como referente nacional, reuniendo en la última edición casi 300 referencias de más de 30 regiones, incluidos vinos, vermouths, mostos, vinagres y destilados ecológicos. Organizado por Cultura Permanente y respaldado por la UR, CPAER, la D.O.Ca. Rioja y diversas empresas del sector, abrirá inscripciones del 12 de enero al 10 de marzo de 2026. Las catas se celebrarán en el CCT entre el 18 de febrero y el 18 de marzo. El palmarés —Gran Ecovino de Oro, Oro y Plata, además de premios especiales— se anunciará en abril y la entrega tendrá lugar el 15 de mayo, seguida de actividades divulgativas en junio y verano.

Rioja Camp 2025 confirma su liderazgo como plataforma educativa para expertos del vino

Rioja Camp, el programa formativo internacional del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, cerró su segunda edición con gran éxito. Veinticinco profesionales de 13 países, seleccionados entre más de 200 candidatos, participaron en cinco días de actividades inmersivas que incluyeron visitas a más de 50 bodegas, talleres enológicos, catas especializadas y sesiones técnicas en Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. Los asistentes, entre sumilleres, educadores y comunicadores, cataron cerca de 200 referencias, profundizando en factores como origen, altitud y climatología. La edición 2025, en el año del Centenario de la Denominación, combinó tradición e innovación, recorriendo bodegas históricas y proyectos emergentes, así como enclaves emblemáticos y actividades culturales. Los participantes destacaron la experiencia inmersiva, el contacto directo con viticultores y la relevancia profesional adquirida. Rioja Camp se consolida así como un programa formativo exclusivo y estratégico para proyectar internacionalmente el vino de Rioja, formando futuros embajadores con conocimiento sólido y actualizado.



'Cien años de excelencia en Rioja' brillan en el Salón Peñín

Rioja protagonizó la inauguración del XXV Salón de los Mejores Vinos de España, organizado por la Guía Peñín, con una cata que reunió a medio centenar de profesionales en IFEMA bajo el lema "Cien años de Excelencia en Rioja". La sesión mostró la amplitud de estilos y expresiones que caracterizan a Rioja, combinando tradición e innovación. Los asistentes pudieron degustar referencias representativas de la Denominación, entre ellas: Miguel Merino Blanco 2023, Nivarius Finca La Nevera 2019, Viña Ardanza Reserva 2019, La Taconera Viñedo Singular 2022 y Marqués de Riscal 150 Aniversario 2019, evidenciando la diversidad de climas, suelos y variedades de uva que definen a Rioja. El reconocimiento a esta excelencia se refleja en la Guía Peñín 2026: con 1.104 referencias, Rioja lidera en número de vinos presentes y calidad, con el 70% de sus vinos superando los 90 puntos y dos referencias alcanzando los 100 puntos.



Rioja vuelve a ser la Denominación española con más vinos en el Top 100 de James Suckling

Rioja reafirma su posición como referente internacional del vino español al ser distinguida nuevamente por el reconocido crítico estadounidense James Suckling como la Denominación de Origen mejor valorada de España. En su informe anual "Top 100 Wines of Spain 2025", Rioja destaca con 24 vinos entre los mejores del país y con el único vino español que alcanza la máxima puntuación posible: 100 puntos.

El vino que ha merecido esta distinción es Yjar Rioja 2021, elaborado por Telmo Rodríguez, consolidando por tercer año consecutivo que el único vino con la máxima calificación en España procede de Rioja. Este resultado refuerza el liderazgo de la Denominación y su capacidad para combinar historia, innovación y excelencia enológica.

Además, tres vinos de Rioja obtienen 98 puntos —La Condenada 2023 (Artuke), La Virgen AKA Pagos de Viña Real 2022 (CVNE) y Capellanía 2020 (Marqués de Murrieta)—, seguidos de Torre Muga 2021 (Muga), con 97 puntos. En total, dos vinos de Rioja se sitúan en el Top 3 nacional y siete en el Top 20, reflejo de la consistencia y diversidad de la DOCa.





Porsche presenta en Rioja su nueva generación de modelos eléctricos e híbridos

Porsche ha escogido la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja como escenario para la presentación de sus nuevos modelos, en el marco de las celebraciones por el Centenario de la Denominación. La iniciativa ha unido, por primera vez, a la marca automovilística de lujo y a una de las regiones vitivinícolas más reconocidas del mundo, en una colaboración centrada en la calidad, la innovación y la sostenibilidad.

El proyecto se ha desarrollado a lo largo de la primavera y el verano en bodegas de las tres zonas de Rioja: Bodegas Bilbainas (junio), Bodegas Faustino (julio) y Marqués del Atrio (septiembre). Alrededor de un centenar de invitados, entre ellos distribuidores, sumilleres, hosteleros y clientes de la marca, participaron en experiencias exclusivas que combinaron enoturismo y conducción de alta gama. Los asistentes pudieron recorrer el paisaje riojano al volante de modelos como el Taycan 4 eléctrico, Macan 4 eléctrico, Cayenne E-Híbrido, 911 Carrera y Panamera Turbo. Las jornadas incluyeron, además, visitas privadas a las bodegas, catas guiadas y almuerzos maridados con vinos de la zona.



Imanol Arias, nuevo "Amigo del Vino" de Aldeanueva de Ebro

Aldeanueva de Ebro ha sumado un nuevo nombre, el del actor Imanol Arias, a su ya consolidada lista de "Amigos del Vino", una distinción que el municipio emplea como herramienta de promoción enoturística y de puesta en valor de su identidad vitivinícola. Cada edición busca conectar el territorio con figuras capaces de transmitir la esencia de Rioja más allá del sector, combinando prestigio, accesibilidad y autenticidad, y consolidando a Aldeanueva como un referente enológico en continuo crecimiento. En la lista de galardonados figuran, por ejemplo, nombres como Fernando Llorente, Fernando Romay, ex jugador de baloncesto, Carlos Coloma, ciclista riojano, Vicente del Bosque, ex-seleccionador nacional de fútbol, o Leo Harlem, humorista y actor, entre otros. Esta distinción funciona como un puente entre la localidad y voces que ayudan a mostrar la vigencia, el carácter y la identidad de Rioja a públicos más amplios.



La "otra Rioja" se presenta en Bilbao con una cata de 120 vinos

El Hotel Ercilla de Bilbao se convirtió el pasado 29 de noviembre en el epicentro profesional del vino de Rioja con la presentación, en exclusiva para distribuidores y hostelería, de más de un centenar de referencias elaboradas por Bodegas Familiares de Rioja. La asociación, que agrupa a pequeñas y medianas bodegas de la DOCa, mostró una radiografía actualizada y diversa de la región a través de 120 vinos organizados por zonas geográficas, variedades y estilos de elaboración, reivindicando así una Rioja más vinculada al origen, al viñedo y a la identidad local.

Superando la clásica segmentación Rioja Alta-Alavesa-Oriental, la muestra se estructuró en catas que siguieron criterios orográficos y de cuenca: desde las montañas de la Sonsierra Occidental y Oriental hasta las Sierras de Rioja Baja, pasando por los valles del Ebro —tanto en La Rioja Alta como en La Rioja Baja y Navarra— y los viñedos de los ríos Najerilla, Iregua, Leza, Oja y Tirón. Las sesenta bodegas participantes aportaron únicamente dos vinos cada una, en lo que la organización definió como "un aperitivo" del gran encuentro de presentación de añadas previsto para el 23 de marzo de 2026 en Logroño.

CERRO AÑÓN RESERVA - Bodegas Olarra

Es un vino pensado como los grandes clásicos de Rioja y ejemplo del carácter emprendedor de la bodega. Su filosofía es sencilla: seleccionar lo mejor para elaborar vinos de gran calidad siguiendo los métodos tradicionales de la región. Cerro Añón busca el ensamblaje perfecto, combinando uvas procedentes de diferentes zonas, que reflejan la diversidad de viñedos y suelos que han marcado la historia de Rioja.

Está elaborado con 85% Tempranillo y 15% Mazuelo y Graciano, fermentado a temperatura controlada alrededor de 30 °C con maceraciones medias. Posteriormente, envejece 20 meses en barrica, alcanzando actualmente su punto óptimo de cata, con una prometedora evolución futura.

En cata, se presenta rojo cereza con brillos rubí, aromas complejos y finos, y en boca resulta redondo y bien estructurado, fruto de su prolongada crianza en botella. Cerro Añón se consolida como un referente de la tradición y excelencia de Rioja.



FINCA EL RIBAZO 2018 - Bodegas Valserrano

Es un Tempranillo de parcela que refleja la personalidad del viñedo. Proveniente de una parcela de 5,05 hectáreas, la más antigua y reconocida de la finca en Villabuena, sus suelos, orientación y edad generan uvas de gran concentración y equilibrio, destacando como una de las parcelas más valoradas de la zona. El proceso de crianza se realiza en fudres de 5.000 litros y barricas de roble americano y francés, respetando la identidad de la variedad y aportando complejidad sin dominar la fruta. La añada 2018, destacan, se caracteriza por su frescura y elegancia, atributos que se reflejan claramente en el vino. De color rojo cereza brillante, ofrece aromas a regaliz, casis, cereza, arándanos, tofe, vainilla y especias dulces. En boca es fresco y vivaz, con taninos jugosos, estructura equilibrada y un final largo y elegante. Evolucionará favorablemente en botella, ganando complejidad con los años. Bodegas Valserrano lo posiciona como una referencia imprescindible para quienes buscan vinos con carácter y auténtica expresión del terruño de Villabuena.



PIÉROLA 25 COSECHAS - Bodegas Piérola

Piérola 25 Cosechas celebra la tierra, el tiempo y el alma de Rioja Alavesa con un Tempranillo de viñas viejas que refleja tradición, técnica y tipicidad. Procede de pequeños viñedos de más de 50 años, situados entre 460 y 540 metros de altitud, con suelos arcillo-calcáreos y bajos rendimientos que garantizan uvas concentradas y equilibradas.

La vendimia es manual. Tras el despalillado, fermenta cinco días en acero inoxidable, seguido de diez días de maceración. Posteriormente envejece al menos 16 meses en barricas de roble americano y francés, con trasiegos semestrales, y se afina dos años en botella antes de su lanzamiento.

De color rojo rubí con ribetes teja, ofrece aromas de fruta negra madura, chocolate mentolado, regaliz y cuero. En boca es dulce, con taninos sedosos y retrogusto largo. Ideal con carnes rojas, caza menor y guisos de larga cocción, refleja fielmente la expresión del terruño familiar y el compromiso sostenible de la bodega.



QUEIRÓN DE GABRIEL 2011 - Bodegas Queiron

Es el vino insignia de la bodega familiar fundada por Gabriel Pérez Cuevas en Quel. Se elabora únicamente en añadas excepcionales. Procede de dos viñedos propios situados a gran altitud en las faldas de Monte Yerga: La Pasada (720-810 m, Tempranillo) y El Pozo (660 m, Graciano). Los suelos pobres, la ventilación y la amplitud térmica aportan frescura y concentración a las uvas. La vendimia es manual con selección doble, seguida de fermentación con levaduras autóctonas y maceración prolongada. El vino envejece 24 meses en barricas nuevas y más de 36 meses en botella. Color cereza picota con ribete granate, aroma intenso a fruta madura negra, especias dulces y notas tostadas bien integradas. En boca es potente pero elegante, con taninos pulidos, buena acidez y un final largo y fresco gracias al Graciano. Ideal con carnes rojas a la brasa, caza mayor y quesos curados. Se encuentra en su punto óptimo de consumo, pero su estructura permite que evolucione en botella durante muchos años.





Marqués de Riscal combina maestría e innovación con Risk All 2021 y el 40 aniversario de Barón de Chirel

Marqués de Riscal sigue escribiendo nuevos capítulos en su historia pionera con dos hitos que reflejan su compromiso con la excelencia, la autenticidad y la audacia: el lanzamiento de Risk All 2021, su primera Edición Especial, y la anticipación de la celebración del 40 aniversario de Barón de Chirel, el emblemático vino que transformó la concepción de los grandes tintos de Rioja.

Risk All 2021: tradición y vanguardia en una botella

La nueva añada, que celebra el reconocimiento de Marqués de Riscal como Mejor Viñedo del Mundo en los World's Best Vineyards 2024, representa la unión entre la herencia del siglo XIX y la proyección hacia el futuro. La cosecha de 2021, una de las más sobresalientes de la última década en Rioja Alavesa, se distingue por racimos pequeños, fruta fresca y un equilibrio perfecto entre acidez y madurez.

Entre sus particularidades, Risk All 2021 incorpora uvas de viñedos injertados con tempranillos originales del siglo XIX, recuperando un patrimonio genético único que refuerza la autenticidad del vino. Con 20 meses de crianza en bodega, ofrece un Reserva de gran concentración frutal, profundidad y elegancia, destinado a consolidarse como una de las joyas de la bodega.

El diseño de la botella corre a cargo del Premio Nacional de Diseño e Ilustración Isidro Ferrer, quien ha creado una identidad visual que refleja la filosofía "Risk All" y rinde homenaje a la conexión entre arte, vino y arquitectura, en referencia a las láminas metálicas del Hotel Marqués de Riscal, obra de Frank Gehry.

Barón de Chirel: cuatro décadas de innovación y excelencia

Desde su primera cosecha en 1986, Barón de Chirel marcó un antes y un después en Rioja, combinando la tradición local con la vinificación bordelesa gracias a la colaboración de expertos como Guy Guimberteau y Paul Pontallier. Este pionero vino tinto abrió el camino a una nueva generación de tintos de alta expresión y consolidó el prestigio de Rioja a nivel internacional.

Para anticipar las celebraciones oficiales de 2026, Marqués de Riscal organizó una cata exclusiva de tres añadas clave (2001, 2011 y 2020) y presentó su primer blanco de guarda de Rioja, Barón de Chirel Rioja Viñas Centenarias 2024. Este vino combina variedades locales (Viura, Garnacha blanca y Malvasía) procedentes de viñas centenarias, ofreciendo frescor, equilibrio y potencial de evolución en botella, inaugurando así una nueva era para la bodega.

Según Ricardo Diéguez Jiménez de la Espada, director general de Marqués de Riscal, "Barón de Chirel representa la visión más audaz y vanguardista de nuestra casa. Cuatro décadas después, seguimos celebrando su legado y presentamos innovaciones que combinan excelencia, autenticidad y respeto absoluto por nuestro origen".

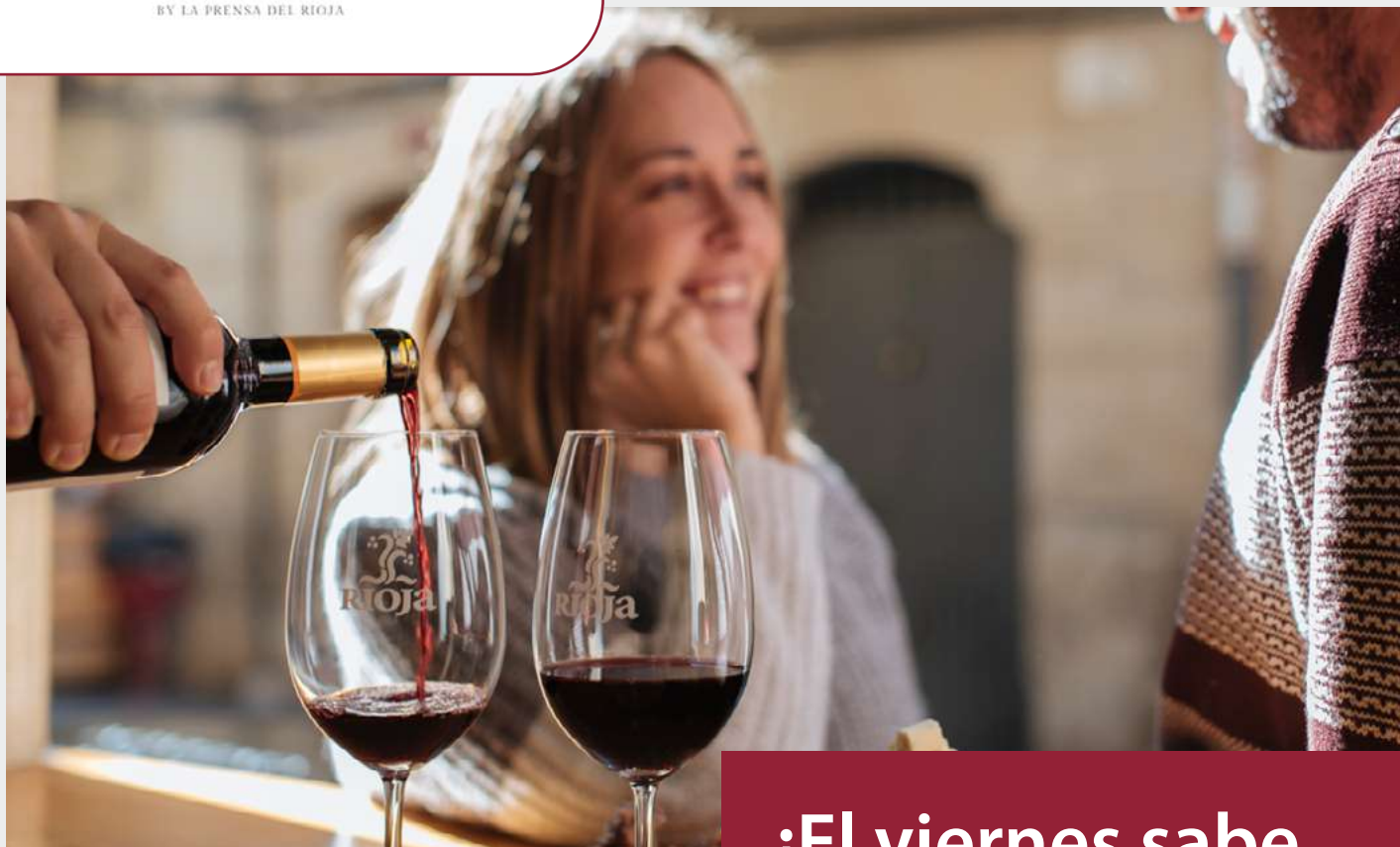


La valentía y la innovación han permitido a Marqués de Riscal construir un legado que honra su historia mientras avanza con firmeza hacia el futuro. Ese espíritu audaz y pionero ha sido reconocido en los International Wine Challenge (IWC), donde la bodega ha recibido el Premio a la Mejor Campaña de Marketing Nacional por su proyecto RISK ALL... Ricardo Diéguez Jiménez de la Espada, director general de Marqués de Riscal, recogió este galardón, recibido ex aequo con la campaña 100 Años Centenario Rioja de D.O. Ca



Rv
un **RIOJA** con sabor a **VIERNES**
BY LA PRENSA DEL RIOJA

ESPECIAL



Un Rioja con sabor a viernes acompaña el inicio del fin de semana con una recomendación especial de La Prensa del Rioja. Cada viernes, miles de lectores descubren un vino seleccionado por su calidad y personalidad.

Más que una cata, es una invitación a disfrutar el momento de descorchar y brindar. Gracias a nuestros patrocinadores, hemos compartido una cuidada variedad de estilos que reflejan la diversidad del Rioja actual.

Os invitamos a repasar todas las recomendaciones que han dado "sabor a viernes" este último año.

**¡El viernes sabe
a Rioja!**

***Estas han sido las joyas
con las que hemos brindado
por el comienzo
del fin de semana***



LA GARGANTILLA

Porque el primer espumoso rosado Gran Añada de Bodegas Valdemar es una joya única, que fusiona tradición e innovación en cada burbuja. Elaborado a partir de una meticulosa selección racimo a racimo de garnachas con más de 45 años, cultivadas en la histórica finca La Gargantilla, este espumoso deja un recuerdo persistente y lleno de finura. Cada sorbo revela su frescura y elegancia sensorial, convirtiéndose en el compañero ideal para una amplia variedad de platos: desde mariscos frescos y ensaladas gourmet hasta carnes blancas o postres cremosos. P.V.P. 65,00€



DISTERCIO ORO RESERVA

Porque es un vino de finca de producción limitada que Bodegas Florentino Martínez elabora únicamente los años de cosecha calificada excelente. Su nombre Distercio es un homenaje al origen y la tradición, ya que hace referencia a su crianza en barricas de roble de Rioja, provenientes de los montes Distercios, que se encuentran cercanos a la bodega.

Complejo y equilibrado, con gran intensidad aromática y un largo y sedoso final en boca. Si estás buscando un vino que combine tradición, calidad y un toque de exclusividad, Distercio Oro Reserva es la elección perfecta. P.V.P. 9,00€



CLEMENTE GARCÍA GARNACHA

porque se trata de un monovarietal que no solo encierra toda la tradición vitivinícola de Bodega Clemente García, sino también una profunda conexión con la naturaleza. Un rioja 100% garnacha, elaborado con uvas provenientes de las cepas plantadas por el abuelo de Clemente García, el bodeguero, en el corazón del Valle del Najerilla, en Rioja Alta. Un vino que sobresale por su frescura y su marcado aroma frutal, características que lo convierten en el acompañante perfecto de nuestros menús navideños. Ideal también para regalar estas fiestas ya que como la propia bodega indica "es un vino que no solo cautiva el paladar, sino que también está lleno de historia". P.V.P. 15€



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA ESPUMOSO BRUT NATURE

Porque es un vino espumoso versátil y elegante. Elaborado a partir de las variedades Tempranillo Blanco y Viura de la añada 2019, considerada una de las mejores de los últimos años y calificada como «excelente» por la DOPa Rioja, este vino espumoso refleja la perfección de su origen y su elaboración. De color amarillo brillante con ribetes dorados, su burbuja fina y continua anticipa una experiencia sensorial incomparable. Se complementa maravillosamente con mariscos, quesos suaves, pescados suaves y carnes blancas. ¡Chin Chin! P.V.P. 13,90€



EL RAYO OLARRA 2021

Porque es un vino tradicional en su concepto, pero icónico y memorable en su presentación. Elaborado con uvas tempranillo, mazuelo y graciano, muestra un enorme potencial de envejecimiento debido a su gran estructura. Marida estupendamente con una tabla de quesos curados o embutidos y con todo tipo de carnes. En definitiva, un vino muy vivo y sorprendente que a nadie deja indiferente. P.V.P. 15 €



ONTAÑÓN KAORI

Porque es un vino blanco de Rioja Oriental que captura la esencia de sus viñedos y la riqueza de sus suelos. Elaborado con Viura, Maturana Blanca y Garnacha Blanca, destaca por su complejidad aromática, sutileza y elegancia, convirtiéndose en un acompañante ideal para la cocina japonesa, especialmente sushi, sashimi y preparaciones agri-dulces o crujientes. Potencia los sabores delicados de cada plato e invita a disfrutar de la experiencia sensorial completa. Su carácter vibrante y refinado lo convierte en una elección perfecta para quienes buscan un vino que combine autenticidad, versatilidad y calidad a un precio accesible. P.V.P. 12€



DOMECO DE JARAUTA GARNACHA

porque al descorchar una botella sus aromas cautivadores anticipan una experiencia enológica intensa y placentera. Los sabores de frutas negras maduras se entremezclan con notas sutiles de especias y vainilla provenientes de su crianza en bodega, creando una experiencia gustativa compleja y envolvente. Este vino tinto es el compañero perfecto para ocasiones especiales. Su versatilidad le permite maridar con carnes rojas, cordero asado, quesos curados y platos de caza. La complejidad y elegancia del Domeco de Jarauta Garnacha Tinta realzan los sabores de los alimentos, creando una experiencia culinaria memorable. P.V.P. 16,8€



VALA DE SOLABAL

Porque es el reflejo más puro del viñedo viejo de Álbalos, es un vino patrimonial, una expresión auténtica de la historia y el saber hacer de esta zona vinícola. Su final expresivo combina frutas negras, potencia y una sabiduría que solo las viñas viejas pueden ofrecer.

Déjate seducir por este vino de vendimia manual, perfecto para disfrutarlo con calma y acompañar carnes potentes o risottos. Tiene un intenso color rojo picota y una nariz cautivadora que despliega aromas de fruta negra y sutiles toques de jengibre. Es potente y amable, con un final largo y elegante donde resuenan notas de cacao y un sutil amargor que invita a seguir disfrutando. PVP: 33,00 €



DOMINIO DE BERZAL PARCELAS GARNACHA BLANCA

Porque, aunque es ideal para acompañar arroz, marisco, pasta, pescados, pizza y carnes blancas, nos encanta para tomar antes de las comidas, con aperitivos secos o almuerzos y cenas variadas.

Procede de una parcela con rendimiento muy limitado que se selecciona y vendimia de forma manual y se cría durante 5 meses en bodega. Es brillante y muy limpio, con matices a hierbabuena, piel de limón, sedoso, elegante y equilibrado. PVP: 15,00 €



LAS PLANAS BLANCO DE VIURA GRAN RESERVA 2018

Porque es un vino de parcela fresco, equilibrado y con carácter, que captura la esencia de Rioja Oriental, combinando sutileza y autenticidad. Procedente de la viña de la que recibe el nombre y que está situada en la ladera del Monte Yerga.

Con una fermentación hecha en bodega, se ha criado durante 24 meses en maderas de roble americano y francés y es ideal para acompañar a todo tipo de verduras, arroces, pescados grasos y quesos cremosos. Además, ha sido reconocido como 'Mejor Vino Blanco Premium de España' en los Wines from Spain Awards organizados por el ICEX y la revista Mundus Vini. PVP: 39,95€



TIERRAS DE MURILLO GARNACHA

Porque es ideal para descubrir vinos con personalidad propia, donde la variedad se expresa de forma única, diferente, sin filtros. Además, ¡la garnacha está de moda! Con ella se obtienen vinos con intensos aromas frutales, cuerpo equilibrado y una agradable suavidad.

Es un vino para los que buscan calidad y carácter en cada copa. Alegre y divertido, es excelente para acompañar comidas ligeras y frescas. De capa media, tiene un color rojo granate de ribete azulado y aromas frutales. En boca es vivo, con una buena acidez, fresco y chispeante. PVP 19,10



HACIENDA EL TERNERO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Porque es un vino con historia y carácter que refleja su origen: viñedos viejos situados en una de las zonas más altas de Rioja protegidos por los montes Obarenes, uva viura y la historia de los muros del antiguo monasterio donde reposa, cuyo origen se remonta al 1077.

Su equilibrio entre frescura y untuosidad, con notas dulces, buena acidez y un final largo y goloso, lo convierten en una opción versátil, ideal tanto para disfrutar solo como para acompañar mariscos, pescados grasos o platos con salsas cremosas. PVP: 12,35 euros



LA MALDITA REVOLUTION

Porque es un vino de municipio, Tudelilla, de una parcela única, Panizares, pero lo que más nos gusta es la historia que hay detrás de él y la imagen de su etiqueta tipo poster que bien podría decorar las paredes más rockeras. Es un homenaje a la uva garnacha y a la revolución que ha supuesto recuperar el terreno perdido, tras décadas de arranque, gracias al esfuerzo realizado por todos los que aman esta variedad tan delicada y magnética. Es una vuelta al origen, al viñedo, al terruño, al respeto al medioambiente. Un vino de textura fina, floral y muy fresco, para tomarlo como quieras, pero ideal para acompañar carnes rojas, embutidos y legumbres. PVP 12,15 euros



RAMÍREZ DE LA PISCINA CRIANZA SELECCIÓN

Porque es un vino con solera que lleva el nombre de una familia que, con pasión y esmero, elabora grandes vinos. Es un antiguo apellido nobiliario ligado a la tradición medieval que procede de la Iglesia Románica de Santa María de la Piscina de San Vicente. Presenta a la vez juventud y madurez. Se elabora con tempranillo vendimiado a mano y de viñedos de más de 30 años de edad, ubicados en Ábalos y San Vicente de la Sonsierra. Rojo picota, fruta madura y equilibrio en boca que se aprecia en su plenitud si lo sirves a 18°C. Ideal para acompañar multitud de platos como, por ejemplo, carnes rojas a la brasa o asadas, cordero asado, embutidos, guisos tradicionales o pescados grasos. PVP 17,50



IJALBA TEMPRANILLO BLANCO

Porque es el primero en el mundo elaborado íntegramente con Tempranillo Blanco, una peculiar mutación natural del Tempranillo Tinto de Rioja. Es un homenaje a la historia de Rioja, a su naturaleza y su origen y una apuesta por las uvas minoritarias.

Es un vino singular, que procede de un único viñedo con producción ecológica. Es muy floral, con notas tropicales, fresco, con todo el carácter de la variedad y un sabor muy largo. Genial para acompañar mariscos, aperitivos, pescados azules o carnes y quesos ligeros. PVP: 13€



PAGOS DE VALDEORCA GRACIANO

Porque hacía 10 años que no se elaboraba y vuelve con una imagen nueva pero la esencia de siempre. Es un vino 100% graciano que, por su estructura y acidez, es una opción versátil para acompañar diversos platos, por ejemplo presa ibérica, perdices o quesos de oveja curados o semicurados.

Proviene de Finca El Musco, junto a una de las lagunas de Laguardia y destaca por su frescura y carácter afrutado, manteniendo estas cualidades incluso después de varios años de envejecimiento. Es un vino con tonos púrpuras, aromas florales muy intensos, potente y equilibrado, que invita a seguir disfrutándolo. PVP: 25 euros



HAROMAS DE BETURIA BLANCO

Porque lo tiene todo: algo nuevo, algo afrutado, algo dulce... Es perfecto para acompañar quesos suaves, mariscos, pescados, ensaladas con frutas, carnes blancas a la parrilla o al horno y comida asiática. Es un vino que la bodega elabora con uva viura de sus viñedos más jóvenes, situados a una altitud de 500 metros, con un clima atlántico que favorece los matices afrutados y ese toque fresco, dulce y suave que caracteriza a este blanco. Es un vino muy ligero y agradable de beber. PVP aprox: 6 Euros



HACIENDA GRIMÓN 'COMO LO HARÍA MI ABUELO'

Porque su propio nombre lo dice todo: es un homenaje al abuelo Rufo y a su amor por el vino. Se ha elaborado con la tradicional maceración carbónica y con las variedades autóctonas que él usaba, pero con los conocimientos de hoy. En su etiqueta, una mano sujeta un corqueto (herramienta que se usaba en la vendimia) evocando el laboreo tradicional en la viña.

Es un vino fresco y con mucha fruta que te recordará viejas sensaciones y hará que tus sentidos viajen al pasado. Nos apetece tomarlo con unas chuletillas de cordero a la parrilla, o quesos de cabra, o con unos pimientos riojanos. PVP: 11€



LUIS R SELECCIÓN

Porque es perfecto para acompañar los buenos momentos. Nacido para compartir y emocionar, este crianza de color brillante destaca por su perfil frutal, su estructura y por ser muy bebible. Ideal para maridar con platos de ternera, cordero o aves.

Se elabora con uva tempranillo vendimiada en pequeños remolques, procedente de viñedos seleccionados por su altitud, antigüedad y tipo de suelo en Lanciego, Rioja Alavesa, lo que garantiza una materia prima de excelente calidad para crianza. PVP: 12,40 €



LAUNA SELECCIÓN FAMILIAR RESERVA

Por su cuidada elaboración a partir de viñas viejas de bajo rendimiento, lo que garantiza una gran concentración y calidad. Está elaborado con Tempranillo y Graciano, una combinación que equilibra potencia y frescura. Ideal para disfrutar a 17 °C. Marida a la perfección con platos sabrosos y de cierta complejidad, como carnes de caza, setas o guisos tradicionales.

Además, detrás de esta botella hay una familia con nueve generaciones de historia en Rioja, que elabora sus vinos con dedicación y respeto por la tierra. Su etiqueta refleja los mismos valores que transmite el vino: transparencia, autenticidad, humildad y singularidad. PVP: 17,60€



GÓMEZ DE SEGURA CRIANZA 2022

Porque hasta su etiqueta es un homenaje al entorno que hace posible su calidad: viñedos de más de 40 años, ubicados en Laguardia y protegidos por la Sierra de Cantabria, un escudo natural que los resguarda del frío del norte. Es un vino con carácter, auténtico, de alta intensidad y sabores bien estructurados. Perfecto para acompañar cualquier plato de la cocina mediterránea como verduras a la parrilla, pescados, o carnes asadas, estofadas o a la parrilla. PVP: 6 €



EL RINCÓN DE LOS GALOS

Porque es una verdadera joya que cautiva desde el primer sorbo. Elaborado a partir de cepas viejas, este vino de Viñedo Singular captura la esencia más pura de la Sonsierra. Su envejecimiento en barricas de roble francés y su larga crianza en botella le aportan una elegancia y complejidad inigualables. Con sus elegantes notas de frutos negros, cacao y especias, es ideal para acompañar celebraciones y momentos especiales. Es perfecto para maridar con carnes rojas, guisos de caza y quesos curados. PVP: 74,48 €



AZABACHE BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Porque su complejidad, equilibrio, originalidad y marcado toque tropical nos encantan. Es un vino de Tempranillo Blanco con identidad, muy bien elaborado, que cautivará tanto a quienes buscan blancos con carácter como a quienes valoran la innovación.

Su color brillante anticipa un vino vivo y sabroso, con una crianza sutil que aporta armonía. Su gran potencial aromático y su paso por boca estructurado y persistente te conquistarán. Ideal para maridar con mariscos, pescados, carnes blancas, e incluso aves de corral como gallina o perdiz.



CIENCUEVAS TEMPRANILLO 6

Porque es un vino un pleno y fresco, que sorprende por su equilibrio entre fruta madura de las uvas tempranillo especialmente seleccionadas y notas de madera gracias a su estancia de 6 meses en barrica de roble y 6 meses en botella para afinar.

Destaca por su color rojo cereza intenso y un final de boca goloso. Admite guarda, siempre con buenas condiciones, es perfecto para disfrutar en los meses siguientes a su embotellado, ideal para acompañar hortalizas, carnes o pescados a la brasa o plancha. Tómallo fresco, a una temperatura inferior a la del ambiente si es alta, para aprovechar al máximo su expresión frutal y su suavidad. PVP: 5,50 €



DE BOCA EN BOCA ROSADO 2023

Por ser un vino joven, fresco y con una elaboración cuidada que realza lo mejor de la Garnacha y la Viura. Su combinación de fruta de hueso, melocotón y notas de fresa lo convierte en una opción vibrante y aromática para quienes buscan un rosado con personalidad. Un rosado que apetece descubrir. Se elabora con vendimia manual y su equilibrio, amplitud y frescura final con un toque de burbujeo lo hacen ideal para disfrutar en buena compañía. Perfecto para maridar con platos ligeros, ensaladas, cocina asiática o simplemente como aperitivo en días soleados. PVP: 4,10 €



SOLAGÜEN MACERACIÓN CARBÓNICA

Porque es un homenaje a aquellos cosecheros que trabajaban y trabajan el método tradicional de la Maceración Carbónica. La fermentación de la uva Tempranillo en racimo entero en depósitos de hormigón le aporta una personalidad vibrante: color cereza con matices violetas, aromas florales y de frutos silvestres, y un sabor jugoso y refrescante con notas de frambuesa y mentol.

Es una expresión fresca y auténtica del viñedo de Labastida. Ideal para tomar fresco (10-12 °C), es perfecto para aperitivos, arroces, carnes blancas y pasta, o simplemente para disfrutar con pinchos y raciones en buena compañía. PVP: 8,50 €



HONORABLE 2021

Porque es todo un emblema de Rioja Alta y del Barrio de la Estación de Haro, un vino con historia y carácter que respeta la herencia de los grandes tintos finos de Rioja. Elaborado mayoritariamente con Tempranillo, acompañado de Garnacha y Graciano, y criado durante 18 meses en barricas de roble francés y americano, destaca por su equilibrio, sedosidad y riqueza de matices que lo hace ideal tanto para disfrutar ahora como para guardar. Es muy versátil en mesa, pero luce especialmente bien con platos que estén a la altura de su complejidad y textura. Perfecto con carnes rojas, guisos tradicionales, setas salteadas y quesos curados. PVP: 28,00€



MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA 2021

Porque es un vino tinto armónico muy resuelto, lleno de matices, amable, resulta muy versátil para alegrar y compartir buenos momentos. Muestra un bonito color rubí y aromas frescos de frutas negras, regaliz y especias, con un fondo de roble muy bien integrado. En boca es suave, sabroso y con taninos sedosos, con toques mentolados al final que lo hacen refrescante.

Es un vino que cumple con nota tanto en comidas informales como en reuniones más especiales porque llama a disfrutarlo copa a copa. ¡Un vino de siempre para disfrutarlo como nunca! PVP: 7,9 €



RIOJA VEGA TEMPRANILLO BLANCO RESERVA

Porque es un blanco de largo recorrido, elaborado con una variedad autóctona poco conocida, el Tempranillo Blanco: voluminoso, fresco y con gran capacidad de evolución en botella. Este vino blanco de edición limitada (1.248 botellas) expresa toda la riqueza del viñedo a los pies de la Sierra de Cantabria: aromas complejos de fruta blanca, cítricos, ahumados y té, y una boca estructurada, fresca y mineral. Su complejidad, frescura y volumen lo convierten en una opción única para quienes buscan blancos con personalidad, longevidad y versatilidad en mesa. Ideal para acompañar risottos, marisco, pescado blanco, embutidos y ahumados. PVP: 40 €



HACIENDA DE SÚSAR

Porque es un vino pionero que procede de un único viñedo experimental de más de 40 años. Se elaboran únicamente 10.000 botellas solo en años de excepcional calidad y es el resultado de técnicas vitícolas extremas que buscan crear una experiencia inolvidable. Su crianza en barricas nuevas de roble francés le aporta complejidad y elegancia que se reflejan en su color profundo y su intenso aroma a frutos rojos, maderas finas y especias. Ideal para acompañar platos de caza, asados y quesos curados, Hacienda de Súsar es un vino con carácter y personalidad, perfecto para quienes buscan calidad y exclusividad. PVP: 19.45€



HACIENDA LÓPEZ DE HARO ROSADO GRAN RESERVA CLASSICA 2012

Porque es un rosado de guarda, raro y muy valorado, que combina tradición y modernidad enológica. Desprende una sutileza y elegancia que lo hacen ideal para quienes buscan un vino serio, complejo y con carácter. Su crianza excepcional —más de cuatro años en barricas bordelesas de roble europeo, seguida de una larga maduración en botella— le aporta una complejidad y estructura poco comunes en rosados más jóvenes. Perfecto para acompañar platos como atún rojo, arroces melosos, cocina asiática o quesos curados. Se elabora con Garnacha y Viura procedentes de viñedos viejos en vaso, situados en terrazas arcillo-ferrosas del Alto Najerilla. PVP: 52,66 €



PÁLPITO GARNACHA 2022

Porque es un vino de autor 100% Garnacha que nos ha conquistado por su autenticidad, versatilidad y elegancia. Representa un verdadero homenaje al esfuerzo colectivo, a la experiencia acumulada y al profundo conocimiento de una variedad tan compleja y delicada como la Garnacha. Un trabajo exigente que se traduce en un vino de una extraordinaria finura, ideal para quienes buscan vinos con identidad y carácter. Es un vino fino y muy versátil por lo que marida a la perfección con carnes blancas, ensaladas frescas y aromáticas, comida asiática como el tartar. Fusiona también muy bien con la comida mejicana picante. PVP: 45,45 €



200 MONGES ROSADO RESERVA

Porque el sabor del verano se encuentra en cada sorbo. Su color piel de cebolla con matices bronce evoca una experiencia perfecta para días soleados y noches de brisa suave. Es un rosado de autor que conquista por su elegancia, frescura y complejidad, que lo hacen muy versátil en la mesa. Ideal con entrantes fríos, arroces mediterráneos, carnes blancas, pescados grasos, cocina asiática suave y quesos semicurados. También perfecto para un brindis informal al atardecer. Un ejemplo magistral de cómo convertir el tiempo en aliado. Solo se han elaborado 6.600 botellas de este vino exclusivo elaborado artesanalmente con viñas viejas de bajo rendimiento y crianza en barrica. PVP 52,2 €



LAN CRIANZA

Porque ya es hora de disfrutar un pionero que lo cambió todo. Es un carácter único, es un Rioja, es un LAN. Las barricas mixtas de roble francés y americano son solo el medio para conseguir lo importante: ese momento afrutado, floral y fresco que estabas buscando. La vida son dos copas y la recompensa a tu esfuerzo diario. Disfrutar con pastas y arroces, con amigos y gente que quieres, marida con darte un sí a lo que quieras. Porque es tiempo de ser valientes, de darse más síes. Es tiempo de hacer del vino una fuente de inspiración en la vida de las personas, para crear momentos que trasladen esa alegría de vivir, del disfrute de lo cotidiano.



IMAZ GRAN RESERVA

Porque es un vino elegante y distinto y constituye una de las últimas joyas enológicas de El Coto, que busca la excelencia y elevar las expectativas de los amantes del vino en cada sorbo. Es un vino de Tempranillo de Finca Elvillar, en Rioja Alavesa, del que sólo se elaboraron 6.669 botellas. Este vino tan exclusivo luce una etiqueta elegante y difícil de olvidar: un vestido impresionante de terciopelo negro con un bajorrelieve que cuenta la historia de la tradición vinícola de El Coto de Rioja y rematado con una estampación plata. El vestido se combina con una etiqueta metálica, una joya de época con el nombre grabado, el complemento perfecto. P.V.P: 46 Euros



FAUSTINO I GRAN RESERVA

Porque este es el vino icónico de Faustino, una de las marcas más admiradas del mundo del vino, con el histórico retrato de Rembrandt, pero con una nueva imagen y toda una historia que explican a la perfección aquí. Es un vino que nació en los años sesenta: la primera botella de Faustino I Gran Reserva fue de la excelente cosecha de 1958 y salió al mercado en 1964. Fue un homenaje de Don Julio Faustino (tercera generación) y a su padre, Faustino. Destaca por su formato y vitola reconocibles, junto a una etiqueta de gran calidad con estampación en oro y relieves. Detalles que, sumados a la excelencia del vino, lo convierten en una elección ideal para sorprender a tus invitados. P.V.P: 24 Euros.



RAMÓN BILBAO 100 AÑOS CRIANZA

Porque es un clásico renovado, un vino versátil y con el twist de Ramón Bilbao, creado para disfrutar en cualquier momento de un excepcional tempranillo de Rioja criado en barrica de roble americano. La etiqueta del Ramón Bilbao 100 Años Crianza combina relieves, estampación en oro y serigrafía para realzar sus elementos viajeros y el centenario de la bodega. Todo ello se imprime sobre papel reciclado, reflejando su compromiso medioambiental, y mantiene el característico estilo de sello viajero de Ramón Bilbao. PVP: 10,15 €



CONDE DE LOS ANDES TINTO

Porque es un vino de la colección de ediciones regulares de Bodegas Ollauri (Grupo Muriel Wines), elaborado a partir de uva Tempranillo de viñas viejas en la zona de Briñas, y ha obtenido muy altas puntuaciones por parte de los críticos internacionales más reputados. El Conde de los Andes ennoblecerá, además, tu mesa ya que luce una etiqueta elegantísima para estar impresa con una sola tinta negra. Esta elegancia se obtiene de un bajorrelieve muy cuidado sobre un papel con cierta resistencia al agua, por si tuvieses que enfriarlo un poco, y una serigrafía para dar brillo y relieve a la marca. PVP: 33 €



CONDE VALDEMAR FINCA ALTO CANTABRIA 2023

Porque es un blanco especial fruto de uno de los pocos Viñedos Singulares de Rioja, la histórica Finca Alto Cantabria. Situado en un altiplano sobre el río Ebro, este viñedo familiar cumple 50 años ofreciendo vinos elegantes, con frescura y un carácter muy definido. La añada 2023 refleja todo el potencial de la variedad Viura cuando se cultiva en altitud y se elabora con mimo.

Un blanco con aromas delicados, frescura vibrante y una textura envolvente gracias a su crianza sobre lías. Perfecto para acompañar arroces marineros, pescados blancos o simplemente para brindar al atardecer. PVP: 23,50€



FINCA MARTELO

Porque representa un nuevo estilo de Rioja Alavesa, fruto de más de dos décadas de trabajo y conocimiento del Grupo La Rioja Alta, S.A. Expresa la fuerza y elegancia del territorio, combinando finura, rusticidad, fruta y carácter de terruño. Es un vino gastronómico, ideal para acompañar carnes asadas o estofadas, caza y embutidos curados.

Elaborado únicamente en cosechas seleccionadas por el enólogo Julio Sáenz, la añada 2019 destaca por su color vivo, estructura equilibrada y sedosidad en boca, con un gran potencial de envejecimiento. PVP: 25 €



TORRE MUGA 2021

Porque es elegante y equilibrado, con aromas de fruta madura, tostados y chocolate gracias a su crianza en roble francés. Su paso por boca es sedoso, con taninos suaves y un final largo y persistente que refleja la calidad de sus viñedos y su meticuloso proceso de elaboración.

Su versatilidad lo hace ideal para acompañar carnes rojas, caza o pescados a la brasa, o para disfrutarlo solo. La combinación de Tempranillo, Mazuelo y Graciano sobre suelos arcillo-calcáreos y aluviales ofrece un vino de carácter, refinado y con identidad propia, perfecto para quienes buscan tradición y calidad en cada sorbo. PVP: 84€



AIURRI 2022

Porque es pura expresividad y elegancia. Este vino de Alma Carraovejas, elaborado en Rioja Alavesa, refleja a la perfección el carácter de la localidad de Leza. Procede de pequeñas parcelas de viña vieja, situadas a diferentes altitudes y orientaciones, con suelos de diversa estructura, a los pies de la Sierra de Toloño. La orografía de la zona da lugar a un microclima único, donde confluyen la influencia atlántica y la mediterránea. Los viñedos de tempranillo, acompañados por cepas de graciano, garnacha, algunas variedades blancas y otras casi desconocidas, conforman un mosaico vitícola lleno de matices. Se disfruta mucho acompañado de cordero asado, quesos curados o un risotto de setas. PVP: 39,36 €



Marqués de Riscal Reserva Edición Especial Risk All 2021

Porque pocas veces un vino logra condensar con tanta precisión el espíritu de una bodega centenaria y, al mismo tiempo, la energía de una nueva era. Marqués de Riscal Reserva Risk All 2021 muestra la valentía de una casa que no teme reinventarse. Su presentación, creada por Isidro Ferrer, celebra el arte, el diseño y la audacia que definen su espíritu. Elaborado con tempranillos históricos del siglo XIX, combina fruta fresca y madura con un sutil toque de madera, equilibrando herencia y modernidad. Su carácter refinado y profundo lo hace ideal para disfrutar con jamón, quesos suaves, guisos, aves y carnes rojas o a la parrilla. PVP: 35,80€ (Estuche de 2 botellas 75cl)



REGIÓN I MATURANA 2024

Porque refleja el alma de Berta Valgañón, una viticultora que trabaja la tierra con respeto y delicadeza, convencida de que el vino nace del equilibrio entre naturaleza y persona. En su finca San Chidrián, en Villaseca, cultiva un viñedo ecológico que respira vida y autenticidad del que surge este 100% Maturana Tinta, una variedad reivindicada con orgullo por su capacidad para expresar la esencia de Rioja Alta. Ideal para acompañar embutidos artesanos, quesos curados o carnes asadas a fuego lento. Región I no busca impresionar, sino sino emocionar: es el retrato fiel de una tierra cuidada con paciencia y amor. PVP: 18€



MATALAZ 2024

Porque encarna la rebeldía y el alma libre que definen el espíritu de Oxer Bastegieta. Su nombre homenajea al sacerdote navarro que defendió a su pueblo, una historia de coraje que hoy revive en cada copa. Este vino es un acto de inconformismo sereno: una mirada al pasado para reinterpretar la tradición con sensibilidad contemporánea. Elaborado en Rioja Alavesa con viejos viñedos de Lapuebla de Labarca y Laguardia, expresa con sinceridad el paisaje de su tierra. Vino vivo, fresco y elegante, con 70% Tempranillo y toques de Mazuelo, Viura y Graciano. Aromas de fruta roja, hierbas secas y mineral, con boca equilibrada y taninos finos. Perfecto con carnes, guisos y embutidos. PVP: 22€



ALTÚN

Porque es la expresión más honesta del territorio y de la sensibilidad de los Martínez Pangua. Tempranillo de viñedos viejos en suelos diversos, cultivados con paciencia y sostenibilidad en En Baños de Ebro, Laguardia y San Vicente de la Sonsierra. De esa diversidad nace un vino que refleja la esencia del paisaje: profundo, armónico y lleno de carácter. Es un vino color cereza, con aromas de frutos rojos y negros y roble sutil. En boca, cuerpo, equilibrio y taninos redondos, con final largo y sedoso. Ideal con carnes, guisos o quesos curados. PVP 13,90 €



CVNE RESERVA

Porque es reflejo de la expresión más clásica y viva de Rioja Alta, elaborado a partir de fincas históricas, con suelos arcillo-calcáreos y altitud que aportan finura y frescura. La vendimia manual permite una selección cuidadosa de racimos pequeños y sueltos, fruto de un ciclo con oscilaciones térmicas y lluvias precisas que dan origen a un vino elegante, equilibrado. Tras 18 meses en roble francés y americano y un año en botella, CVNE Reserva es un vino granate con aromas de frutos del bosque, regaliz y especias. En boca, suave y equilibrado, con taninos amables y final largo. Ideal con pescados, carnes, quesos o cocido. PVP 11,75 €

Con la colaboración de:





El evento estuvo moderado por José Ignacio Junguitu

Bajo el lema "Innovación y sostenibilidad en el mundo del vino", la jornada reunió a tres empresas que marcan tendencia: Tree Flowers Solutions, Sago Packaging y Epicuro & Co



Filipe Carvalho, director internacional de Tree Flowers Solutions



Noemí López, directora comercial de Sago Packaging



Conecta Wine by La Prensa del Rioja reúne innovación y sostenibilidad en su primera edición

La primera edición de Conecta Wine by La Prensa del Rioja se celebró el 12 de noviembre en el Centro de la Cultura del Rioja (CCR), como un espacio de encuentro para los profesionales del sector vitivinícola. Bajo el lema "Innovación y sostenibilidad en el mundo del vino", la jornada reunió a tres empresas que marcan tendencia: Tree Flowers Solutions, Sago Packaging y Epicuro & Co.

El evento, moderado por José Ignacio Junguitu, director adjunto de La Prensa del Rioja, combinó presentaciones, debate y networking, ofreciendo a los profesionales del sector vitivinícola un encuentro exclusivo para reflexionar sobre los retos y oportunidades del sector y descubrir cómo el vino del futuro se piensa, se comparte y se comunica de manera más responsable y competitiva.

Tree Flowers Solutions (TFS) fue representada por Filipe Carvalho, director internacional, quien presentó Chestwine®, un conservante natural derivado de flores de castaño que sustituye a los sulfitos, preservando color, aroma y sabor del vino y favoreciendo una producción más sostenible. Durante una cata práctica, los asistentes pudieron comprobar cómo Chestwine® mantiene la identidad sensorial del vino y su aplicación en bodegas europeas como Quinta do Montalto.

TFS, fundada en 2020 en Bragança, colabora con el Instituto Politécnico de Bragança y promueve la economía circular, reutilizando subproductos de biomasa forestal. La empresa ha sido reconocida con el Premio de Innovación Tecnológica 2023 y el Golden Panda Innovation & Entrepreneurship Award, consolidando su liderazgo en soluciones biotecnológicas sostenibles para la viticultura.

Sago Packaging, con sede en Leganés (Madrid), mostró cómo sus envases de cartón y papel reciclables y reciclados combinan diseño, funcionalidad y sostenibilidad. Noemí López, directora comercial, destacó que el envase no solo protege el vino, sino que comunica la historia y los valores de la bodega, refuerza la identidad de marca y mejora la experiencia del consumidor. La compañía gestiona la mayoría de los procesos in-house y, como miembro de ASPACK, aplica normas de sostenibilidad y mejora continua, demostrando cómo la industria auxiliar se convierte en un aliado estratégico del sector vitivinícola.

Epicuro & Co., representada por Jorge Navarro, cofundador, presentó su plataforma digital que conecta directamente a pequeños productores con hostelería. A través de canales como WhatsApp, Instagram y correo electrónico, los hosteleros pueden descubrir referencias exclusivas, realizar pedidos y acceder a bodegas con menor presencia en el mercado. La empresa combina digitalización con activaciones presenciales, formación de hosteleros y eventos, promoviendo un modelo sostenible y humano que potencia la economía local y el relevo generacional.

Crear valor a través de la innovación y la sostenibilidad

La mesa redonda "CREANDO VALOR. Cómo la innovación impulsa la sostenibilidad y conecta con el consumidor del vino" reunió a Jaime Bastera (Epicuro & Co.), Vicente Salazar (Sago Packaging) y Paco Turiel

(Tree Flowers Solutions) para debatir sobre los principales desafíos que enfrenta el sector vitivinícola en un contexto de cambios en los hábitos de consumo y creciente demanda de sostenibilidad.

Los participantes coincidieron en que, aunque el sector goza de un momento de excelencia técnica en la producción, es necesario reconectar con los consumidores y renovar la forma en que se comunica el vino, especialmente para captar a las nuevas generaciones. Se destacó la importancia de contar historias auténticas que transmitan los valores de las bodegas y su compromiso con la sostenibilidad, y cómo la digitalización y el packaging responsable pueden ser herramientas clave en este proceso.

Otro eje central del debate fue la competitividad de los pequeños productores, que a menudo encuentran barreras frente a grandes distribuidores y marcas consolidadas. Los participantes resaltaron la necesidad de crear plataformas, proyectos y canales que les permitan posicionar sus vinos, mostrar su valor añadido y acceder a nuevos mercados, tanto en hostelería como en consumo directo.

La sostenibilidad fue abordada desde varios frentes: desde la producción con menor impacto ambiental y el uso de envases reciclables, hasta la optimización del transporte y la reducción de la huella ecológica. Se insistió en que ya no basta con elaborar un buen vino, sino que es imprescindible producirlo de forma responsable y comunicarlo de manera transparente para generar confianza y fidelidad.

Finalmente, los ponentes subrayaron la importancia de invertir en innovación en todos los niveles: packaging, biotecnología, digitalización y comunicación. Se destacó que no innovar puede suponer un coste mucho mayor que el de implementar cambios estratégicos, y que la adaptación a las expectativas de consumidores conscientes es clave para garantizar la viabilidad futura del sector. La jornada concluyó con un consenso claro: el futuro del vino depende de la capacidad de escuchar, adaptarse y conectar con un público que valora autenticidad, sostenibilidad y nuevas experiencias.

El encuentro concluyó con un networking y cata de vinos elaborados con Chestwine®, dejando claro que Conecta Wine aspira a convertirse en un punto de encuentro de referencia donde vino, conocimiento e innovación se dan la mano para impulsar el liderazgo del sector vitivinícola de Rioja.



Jorge Navarro, cofundador de Epicuro & Co



(De i. a d.) Jose Ignacio Junguitu, Paco Turiel (Tree Flowers Solutions), Vicente Salazar (Sago Packaging) y Jaime Basterra (Epicuro & Co.)



DIAM celebra en Rioja sus 20 años protegiendo los aromas del vino

DIAM ha cumplido 20 años y lo ha celebrado en Rioja, en concreto en Villa Lucía, en un encuentro que reunió a clientes, instituciones y profesionales del sector para conmemorar dos décadas de innovación enológica y avances técnicos aplicados al vino de Rioja. La cita puso en valor una trayectoria que ha marcado un antes y un después en la evolución de la crianza en botella y en la protección de los perfiles aromáticos. Este aniversario reafirma el papel de Diam Bouchage como aliado estratégico para las bodegas de la DOCa Rioja, aportando precisión, fiabilidad y la garantía de preservar la identidad del vino.

Durante la celebración, los asistentes disfrutaron de una cena informal acompañados de una selección de vinos internacionales, todos tapados con DIAM, que mostraron la seguridad organoléptica, la neutralidad sensorial y el control del oxígeno que los tapones de la compañía ofrecen, cualidades que han hecho de DIAM un referente mundial en el sector enológico.

Francois Margot, Director Comercial y de Marketing de Diam Bouchage, repasó brevemente la historia de DIAM y su proceso innovador DIAMANT®, que elimina el TCA responsable del temido “sabor a corcho” y garantiza que los vinos evolucionen en botella sin alteraciones, preservando los aromas y la intención del enólogo.

El evento, organizado por La Prensa del Rioja, combinó gastronomía con música en vivo y una actuación itinerante de magia en un ambiente festivo. Uno de los momentos más destacados fue el corte de la tarta conmemorativa del 20 aniversario, un gesto simbólico que subrayó la evolución de la empresa durante estas dos décadas.

Desde la introducción del proceso DIAMANT®, la compañía ha aportado una seguridad organoléptica sin precedentes, garantizando tapones libres de TCA y una neutralidad sensorial que permite a los vinos de Rioja reflejar con precisión la intención del enólogo. Con más de 20.000 millones de botellas taponadas en 20 años, DIAM se ha consolidado como un referente internacional en control del oxígeno y homogeneidad en la evolución del vino, ofreciendo soluciones adaptadas a cada estilo y tiempo de guarda.

*La compañía conmemora dos décadas
de innovación enológica, liderazgo en el control
del oxígeno y preservación
de los perfiles organolépticos*





LiOX by Diam revoluciona el control del oxígeno en los vinos espumosos.-

El tapón LiOX by Diam ha sido galardonado con el Premio a la Innovación del salón VITEff 2025 en la categoría «Innovación tecnológica – procesos, productos y consumibles». Esta distinción reconoce una solución enológica de precisión concebida para responder a los retos contemporáneos de la crianza de los vinos espumosos, donde la gestión del oxígeno se ha convertido en un parámetro esencial para preservar la calidad y la frescura aromática.

Fruto de un amplio acuerdo con los jefes de bodega, los viticultores independientes y el Comité Champagne, LiOX by Diam representa un modelo de innovación colaborativa, sustentada en la ciencia y en la experiencia de campo. Este diálogo constante con los profesionales del sector ha permitido desarrollar un tapón que responde con precisión a las necesidades enológicas específicas de los vinos espumosos, integrando los últimos avances en control del oxígeno.



Galardonado con el Premio a la Innovación VITEff 2025, este tapón de Diam Bouchage reduce en un 50 % la liberación inicial de oxígeno y optimiza la frescura y la estabilidad aromática de los vinos espumosos

Alianza con EDA Drinks & Wine Campus.- DIAM Bouchage ha sellado una alianza estratégica con EDA Drinks & Wine Campus, el nuevo proyecto impulsado por Basque Culinary Center (BCC) para transformar el sector del vino y las bebidas desde una perspectiva innovadora e internacional. El acuerdo establece un marco de colaboración que abarca formación, innovación y divulgación, pilares sobre los que ambas entidades buscan impulsar la competitividad, sostenibilidad y proyección global del sector. Con esta alianza, DIAM Bouchage refuerza su papel como empresa referente en innovación enológica y se convierte en un socio clave de EDA Drinks & Wine Campus, aportando su experiencia, conocimiento y soluciones tecnológicas para el taponado.





Excellent Cork lidera el mercado de tapones sintéticos con innovación y sostenibilidad

Excellent Cork, líder nacional en tapones sintéticos para vinos y licores, consolida su posición gracias a la combinación de innovación, sostenibilidad, calidad y enfoque en el cliente. Esto le permite ofrecer soluciones de cierre que preservan la calidad del producto y fomentan prácticas responsables con el medio ambiente.

Alberto Hernández Sola, Responsable Adjunto de Dirección, destaca: “En cuanto al corcho natural son mercados distintos, y los tapones microaglomerados sí compiten con los sintéticos. Nuestra ventaja es ofrecer un tapón de igual o mejor calidad, libre de TCA y fabricado con materiales inocuos que cumplen la legislación de seguridad alimentaria”. Añade: “Cada solución de cierre tiene su segmento de mercado, y el cliente final elige el que más le gusta. Para mantener el liderazgo, seguimos ofreciendo productos de calidad a precio competitivo”.

La innovación es clave: Excellent Cork ha desarrollado soluciones patentadas como DUO y Orificio Centrado, y la serie RN, fabricada con materiales renovables. Hernández afirma: “Otras empresas han intentado copiar nuestros modelos de utilidad, pero siempre han ido detrás de nosotros, consolidándonos como líderes nacionales”.

La gama Efecto Corcho permite mantener la apariencia del corcho natural sin sacrificar funcionalidad. Hernández comenta: “Ha tenido gran aceptación por bodegas que buscan combinar tradición y tecnología”.

En sostenibilidad, la empresa fue pionera en calcular y compensar su huella de carbono y trabaja para obtener la ISO 14001 en 2026. Hernández explica: “Los clientes están más concienciados con el medio ambiente y esto influye en su decisión de compra. La serie RN ofrece soluciones técnicas iguales a las tradicionales, pero más respetuosas con el medio ambiente”.

Finalmente, el compromiso con la calidad y seguridad alimentaria se refleja en las certificaciones BRC Packaging AA e ISO 9001:2015. Hernández asegura: “Estas normas transmiten mayor seguridad a nuestros clientes, garantizando tapones sostenibles, de alta calidad y completamente seguros”.

PROCESO CIRCULAR



La integración permitirá ofrecer soluciones tecnológicas integradas para la gestión completa e inteligente de los procesos de producción del vino

Enartis y Parsec unen fuerzas para liderar la enología del futuro

Enartis y Parsec han sellado una alianza estratégica que redefine el futuro de la enología. El acuerdo supone un avance clave hacia una enología más sostenible e inteligente. Al integrar tecnologías de control avanzado con soluciones enológicas de alto rendimiento, ambas compañías abren el camino a una gestión más eficiente de los recursos, una menor huella ambiental y una mejora constante en la calidad del vino.

Enartis S.r.l., empresa de referencia de Esseco Group y líder mundial en el suministro de productos y tecnologías para la industria enológica, ha anunciado la firma de un acuerdo preliminar para la adquisición del 100 % de Parsec S.r.l., compañía italiana con sede en Sesto Fiorentino (Firencia), reconocida internacionalmente por sus sistemas de control integrados de vanguardia para el sector vitivinícola.

La integración de Enartis y Parsec dará lugar a un actor global sin precedentes, capaz de ofrecer a bodegas de todo el mundo soluciones integradas que combinan el conocimiento científico con la automatización inteligente de los procesos de vinificación, desde la recepción de la uva hasta el embotellado. Esta operación se suma a la adquisición de la empresa portuguesa Winegrid en 2023, reforzando el posicionamiento del grupo como un centro de competencias único en el mundo.



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!





El Descorche

El escenario de los sueños cumplidos

Ni en el mejor de mis sueños hubiera podido imaginar aquel 28 de octubre de 1985 que el escenario en el que me encontraba para presentar el primer número de La Prensa del Rioja, el Centro Riojano de Madrid, iba a protagonizar cuatro décadas después la 'puesta en escena' de una nueva celebración cargada de simbolismo por partida doble. Como inesperado prolegómeno, he tenido el honor de recibir el 'Premio de las Letras 2025', con el que el Centro Riojano reconocía "la importante difusión de la cultura del vino de Rioja realizada durante las últimas cuatro décadas a través de la edición de la revista La Prensa del Rioja y de una veintena de libros". Diez días después volvía a esta auténtica embajada de La Rioja en la capital de España para presentar el libro conmemorativo del centenario de la DOCa Rioja y comunicar la nueva etapa que ha iniciado la revista con el periodista Jorge Solana (de origen riojano, como no podía ser de otra manera), al que he cedido el testigo como nuevo editor y director. El escenario era perfecto para visibilizar el papel que desde su nacimiento ha cumplido La Prensa del Rioja como soporte de divulgación de la cultura del vino de Rioja por todo el mundo. La alianza estratégica 'Tiempo de Vinos', con sede en Madrid, contribuirá a dar un nuevo impulso a la revista, cuyo equipo de trabajo sigue estando en Rioja. Agradecemos a las dos empresas coetáneas de la revista -Bodegas Barón de Ley y Gráficos de Oyón, representadas por Fernando Vega y Javier Alonso respectivamente- que nos acompañaran en la Mesa Redonda con la que escenificamos la celebración del 40 aniversario de la revista y el relevo al frente de la misma. En ella fuimos desgranando algunas de las claves del libro conmemorativo del centenario de la DOCa Rioja y, muy especialmente, de la espectacular evolución de Rioja en estos últimos 40 años que hemos tenido la fortuna de vivir en primera línea. Como ya dije públicamente, considero que ha sido un auténtico privilegio y un gran honor que el Consejo Regulador contara conmigo para la realización de un libro que en el propio título ('Cien motivos para brindar') expresa fielmente su objetivo prioritario. La premisa es que una efeméride tan significativa ofrece motivos muy fundados a las gentes del vino de esta región para sentirse orgullosas de la cultura vitivinícola milenaria que han heredado y de su aportación a ese legado para enriquecerlo y transmitirlo a la siguiente generación en mejores condiciones si cabe que cuando lo recibieron. La celebración del centenario bien merece un brindis conmemorativo por el capital humano que impulsó a la región riojana al liderazgo de los vinos españoles hace cien años y que, cinco generaciones después, incluso en momentos particularmente inciertos para el sector, sigue fortaleciendo ese liderazgo.

Definitivamente el Centro Riojano de Madrid ha pasado a representar para mí 'el escenario de los sueños cumplidos'. Mi agradecimiento por ello al generoso trato que nos ha dispensado su actual presidente, José Antonio Rupérez, del mismo modo que hace cuarenta años lo hizo Eugenio Mazón, así como sus respectivas juntas directivas.



LA PRENSA DEL RIOJA

www.laprensadelrioja.com

info@laprensadelrioja.com

Director

Jorge Solana Aguado

Director Adjunto

José Ignacio Junguitu

Director Honorífico

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

Edita: ENOTURISMO 360



Publicación de referencia para los amantes del vino de Rioja

ESTÉS DÓNDE ESTÉS,
¡LÉENOS! ✓



www.laprensadelrioja.com