



**Con más fuerza
que nunca**

Del segundo plano a la vanguardia:
**la nueva identidad
de los blancos de Rioja**



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

Blancos de Rioja y La Prensa del Rioja, con más fuerza que nunca

En un momento en que los vinos blancos de Rioja están escribiendo uno de los capítulos más vibrantes y prometedores, La Prensa del Rioja ha decidido dar un paso firme hacia adelante y Madrid acogerá su primer Salón Blancos de Rioja, una cita profesional exclusiva que reunirá a una veintena de bodegas para mostrar la diversidad, frescura y elegancia de esta categoría en pleno ascenso.

Este salón representa, ante todo, la manifestación más clara y contundente de una presencia nacional que La Prensa del Rioja ya tenía, desde su fundación en 1985, pero que ahora se hace aún más patente, visible y ambiciosa. Madrid, como epicentro del sector HORECA, la distribución y la crítica especializada, es el escenario perfecto para que Rioja dialogue directamente con los profesionales que deciden qué vinos llegan a las mesas.

Este salón es sólo el preludio de la celebración de los 40 años de La Prensa del Rioja, que desde octubre del 2025 hasta octubre 2026 acompañará a nuestra publicación, con un gran evento en Madrid: un salón con 40 bodegas y sus principales 40 vinos, en una selección representativa de cuatro décadas de compromiso con la excelencia, la información rigurosa y la promoción incansable de vinos, gastronomía y enoturismo.

La puesta en escena del aniversario es el pistoletazo de salida de esta etapa en la que La Prensa del Rioja quiere potenciar su esencia como medio de comunicación referente, manteniendo la misma cercanía y profundidad que siempre ha caracterizado a sus páginas, y añadir una proyección aún mayor. La gran alianza estratégica con Tiempo de Vinos, un proyecto que comparte la pasión por el vino como elemento cultural, gastronómico y experiencial, multiplica esta capacidad de alcance.

Juntos, estamos en condiciones de llevar la voz de Rioja a más profesionales, a más consumidores y a más rincones del país, con eventos, catas, contenidos especializados y acciones que trascienden lo meramente informativo para convertirse en experiencias vivas.

El auge de los blancos riojanos es un símbolo perfecto que representa una evolución sin ruptura con la tradición. La Prensa del Rioja entra en su quinto decenio evolucionando, ampliando horizontes y fortaleciendo su compromiso con la comunicación de la denominación que le dio nombre. Cuarenta años después, seguimos aquí, descorchando historias que escribimos, catando realidades que contamos y brindando con el vino de Rioja.



TIEMPO DE VINOS
Jorge Solana. Editor.

Editorial

pág. 3 Blancos de Rioja y La Prensa del Rioja, con más fuerza que nunca, por **Jorge Solana**

Reportajes

pág. 4 Rioja reúne a la élite internacional del vino para clausurar su Centenario, por **Mirian Terroba**

pág. 8 25 vinos que cuentan el legado y el futuro de Rioja

pág. 12 La Denominación de Origen Calificada Rioja refuerza cuota y liderazgo en 2025 aunque cierra en negativo

pág. 32 Los pequeños alzan la voz con grandes historias y vinos que enamoran, por **Mirian Terroba**

pág. 36 Zoltan Nagy. Descorchando la diversidad de Rioja en Silicon Valley, por **Mirian Terroba**

pág. 38 El vino ecológico ante el reto de la rentabilidad y el posicionamiento, por **Mirian Terroba**

pág. 46 El ICVV avanza como centro de referencia en investigación vitivinícola, por **Mirian Terroba**

En portada

pág. 16 Del segundo plano a la vanguardia: la nueva identidad de los blancos de Rioja por **Mirian Terroba**

pág. 20 Un escaparate para los blancos de Rioja

pág. 21 Vinos blancos para descubrir

Actualidad de Rioja

pág. 14 Noticias del Consejo Regulador

pág. 35 Noticias del vino

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

Sumario





Rioja reúne a la élite internacional del vino para clausurar su Centenario



Con el encuentro internacional “Rioja, Centennial Celebration”, la Denominación de Origen Calificada Rioja culmina un año histórico de conmemoración, reivindicando cien años de legado colectivo y proyectando una identidad dinámica, abierta y en constante evolución. Rioja reafirma así su liderazgo y su papel como una de las grandes regiones vitivinícolas de referencia a nivel mundial, combinando herencia centenaria y visión de futuro.

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Del 15 al 17 de febrero, el evento que ha puesto fin a la celebración del centenario reunió en la región a 70 prescriptores de primer nivel procedentes de 20 países. Durante tres días, periodistas, críticos y líderes de opinión del sector —de mercados clave como Estados Unidos, México, Reino Unido, Japón o Alemania— participaron en un completo programa que incluyó catas magistrales, visitas a bodegas y viñedos y una gala gastronómica única. En conjunto, los asistentes cataron más de 300 referencias de la Denominación.

Uno de los momentos centrales del encuentro fueron las dos catas celebradas en el Centro de la Cultura del Rioja (CCR), en Logroño, ante 120 invitados. Bajo los títulos “Vision for the Future” y “Tribute to a Legacy”, el recorrido sensorial permitió explorar tanto la diversidad actual de DOCa Rioja —con foco en sostenibilidad, Viñedos Singulares, recuperación varietal y nuevos proyectos— como algunos de los vinos más icónicos de sus cien años de historia. Las sesiones fueron dirigidas por Pedro Ballesteros, Juancho Asenjo y Elena Adell, con participación institucional del Consejo Regulador. Los prescriptores coincidieron en destacar el momento “especialmente brillante” que vive Rioja, subrayando la calidad y diversidad de sus vinos, tanto tintos como blancos.

La jornada reunió a más de 100 personas, entre ellas 70 prescriptores internacionales de primer nivel, a los que se sumaron representantes de bodegas y de las organizaciones que forman parte del pleno del Consejo Regulador. Participaron prescriptores, líderes de opinión y periodistas de algunos de los medios más influyentes del sector (como Wine Spectator, Decanter, The Wine Advocate, Wine Enthusiast, James Suckling, Jancis Robinson, Robb Report, Vinous, Wein und Markt o Quench Magazine), procedentes de 18 países —como EE. UU., Reino Unido, Francia, México, Brasil, Canadá, China o Singapur—.

La jornada comenzó con una bienvenida institucional y una puesta al día de la Denominación a cargo de la presidenta del Consejo Regulador

de la DOCa Rioja, Raquel Pérez Cuevas, quien abordó el significado de los 100 años de la DOCa, y del director general, Pablo Franco, que expuso el presente y los retos actuales de Rioja. A continuación se desarrolló la cata “Vision for the Future”, centrada en mostrar la excelencia actual de los vinos de la Denominación, seguida de una pausa de networking entre los asistentes. Posteriormente tuvo lugar la cata “Tribute to a Legacy”, un recorrido histórico por el siglo de trayectoria de Rioja, que culminó a las 14.00 horas con un almuerzo tipo cóctel maridado con la selección especial “Rioja 100” y un nuevo espacio de encuentro profesional entre prescriptores, bodegas y representantes del sector.

Pablo Franco destacó la importancia del evento, que ha reunido a más de 100 personas: “Tenemos la suerte de que nos acompañan las voces de mayor referencia a nivel mundial dentro del sector del vino. Hemos compartido

La Denominación de Origen Calificada Rioja reúne a 70 prescriptores de 20 países en el “Centennial Celebration”, con más de 300 vinos catados, sesiones magistrales en el Centro de la Cultura del Rioja y una gala excepcional en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino

dos momentos extraordinarios en los que hemos visto cómo proyectos con historia y otros nuevos hacen de Rioja una zona vibrante que va más allá de estos 100 años que estamos celebrando”.

Franco subrayó el valor del territorio y la interpretación que de él realizan los productores, así como la acogida por parte de la prescripción internacional, que “está descubriendo Rioja y poniendo en valor las fortalezas y singularidades de una región centenaria”.



Nagisa Miyata, periodista japonesa

Georgina Estrad, sumiller y presidenta de la Asociación de Sommeliers Mexicanos

Jeff Jenssen, escritor de la revista Robb Report y educador en Nueva York



En cuanto a los vinos, destacó la amplitud de estilos presentes en la cata, con “grandes reservas y vinos de crianza, combinados con pequeños proyectos y novedades basadas en el vino de pueblo y en los viñedos singulares, que tanto estamos descubriendo en estas últimas fechas”.

Finalmente, Franco resaltó que “la valoración es muy positiva, especialmente porque nos acompaña la gente más relevante a nivel mundial en el sector y les estamos permitiendo conocernos un poco más”.

Satisfacción entre los prescriptores

Es el caso, por ejemplo, de prescriptores como Jeff Jenssen, escritor de la revista Robb Report y educador en Nueva York, que celebró la profesionalidad del evento y los vinos de la región: «Es un placer asistir a un encuentro como este porque los vinos de esta denominación son muy relevantes en Estados Unidos. Allí también tenemos vinos de Francia e Italia, pero los de España ofrecen una relación calidad-precio fantástica, algo muy valorado por los distribuidores considerando los impuestos. Los tintos son serios, pero los blancos de Rioja son fantásticos».

Desde México, la sumiller y presidenta de la Asociación de Sommeliers Mexicanos, Georgina Estrada, calificó la cata como “excelente” para explorar la riqueza de estilos de la DOCa. “México históricamente ha sido un gran consumidor de estos vinos —apuntó—, así que me siento muy orgullosa de estar aquí en este cien aniversario, catando añadas históricas y probando diferentes elaboraciones. Rioja ofrece muchísimas opciones impresionantes en términos de armonización y maridaje”.

La periodista japonesa Nagisa Miyata también celebró la experiencia afirmando que “es la segunda vez que estoy en Rioja y, tras esta cata, estoy emocionada por los vinos únicos y las características singulares de cada productor y zona. Todo esto lo trasladaré a mi público japonés para mostrar la verdadera diversidad de Rioja”.

Una gala irrepetible

El broche de oro del “Centennial Celebration” llegó con una cena de gala excepcional celebrada el 16 de febrero, por primera vez, en las salas expositorias del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, en Briones.

Cinco chefs con Estrella Michelin de la región —Francis Paniego (El Portal de Echaurren), Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo), Miguel Caño (Nublo), Carolina Sánchez e Iñaki Murua (Ikaro), y Mariana Sánchez junto a Gonzalo Baquedano (Ajonegro)— diseñaron un menú único para los 120 invitados, concebido como un homenaje a las raíces riojanas desde una mirada contemporánea y de vanguardia.

El menú fue armonizado con 16 vinos de la DOCa, seleccionados por el Comité Asesor del proyecto, cuyos elaboradores pudieron compartir con los asistentes los detalles y singularidades de cada referencia a lo largo de la cena. Para el servicio se emplearon más de 5.200 copas Riedel, en un despliegue técnico y logístico a la altura de la celebración.

La velada incluyó además un cóctel previo amenizado por una banda de jazz y momentos artísticos como la actuación intimista de dos bailarinas durante la cena. El ambiente culminó con una gran ovación al equipo de cocina y sala, protagonistas de una propuesta gastronómica que, al igual que Rioja, conjuga tradición, identidad y evolución constante.

Itinerarios exclusivos

Los grupos internacionales tuvieron la ocasión de recorrer una treintena de bodegas y viñedos de la Denominación, realizando catas en cada una y conociendo de primera mano la diversidad de sus paisajes vitivinícolas, la singularidad de sus viñas y el saber hacer que define a Rioja como una de las grandes regiones vinícolas del mundo. Los nueve itinerarios propuestos permitieron conocer a los participantes el territorio en pequeños grupos. Las rutas convergieron en tres bodegas, donde los prescriptores pudieron intercambiar información, opiniones y notas de cata en las tres cenas ofrecidas.



*Dos catas magistrales recorren la historia,
la diversidad y el porvenir de Rioja
en el cierre de su Centenario
con 70 prescriptores internacionales*

25 vinos que cuentan el legado y el futuro de Rioja

La Denominación de Origen Calificada Rioja ha puesto el broche final a la celebración de su Centenario con dos catas magistrales concebidas como un relato completo del legado y la proyección de la Denominación. La sesión histórica "Tribute to a Legacy" reivindicó un siglo de evolución vitivinícola a través de referencias icónicas que enlazaron los orígenes de Rioja con sus hitos más decisivos y sus estilos más representativos.

Por su parte, "Vision for the future" ofreció una mirada al presente y al mañana de la región, subrayando la diversidad territorial, la excelencia actual y las nuevas interpretaciones que marcarán su rumbo, con especial atención a los Viñedos Singulares, la recuperación varietal y la sostenibilidad.

Estas catas formaron parte del encuentro "Centennial Celebration", que reunió a 70 prescriptores internacionales de primer nivel del sector vitivinícola en la recta final de las celebraciones del Centenario. Las sesiones se celebraron en el Centro de la Cultura del Rioja, en Logroño, con la participación de más de 120 asistentes entre prescriptores, bodegueros y expertos.

Ambas catas estuvieron conducidas por Pedro Ballesteros, Juancho Asenjo y Elena Adell, miembros del Comité Asesor del proyecto, y contaron con el patrocinio de Riedel, elaborador de cristal y copas de alta calidad.

Han sido 25 vinos los que han mostrado el recorrido de la DOCa Rioja, conectando pasado, presente y futuro. Cada referencia ha puesto en valor tanto las añadas históricas que definieron el carácter de la región como los proyectos más innovadores, reflejando su diversidad, excelencia y capacidad para marcar tendencia en el panorama vitivinícola internacional.

"Tribute to a Legacy", 100 años de historia

Marqués de Riscal 1956

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal

Este vino de la DOCa Rioja, elaborado a partir de una cuidada mezcla de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Mazuelo y Graciano, refleja con elegancia el carácter de una cosecha calificada como buena, marcada por un ciclo vegetativo relativamente corto. Su crianza de 45 meses en barrica aporta

profundidad y complejidad. El resultado es un vino equilibrado, expresivo y lleno de matices.

Castillo de Ygay Blanco 1986

Marqués de Murrieta

Este blanco procede del viñedo Capellanía, plantado en 1945 y situado en uno de los puntos más altos de la finca Ygay. Elaborado con 97% Viura y 3% Malvasía, se vendimió a mano a principios de octubre de 1986 y se prensó de forma tradicional. Tras una larga crianza de 252 meses en barrica y 67 en depósito de hormigón, ofrece aromas sutiles y elegantes, con notas de setas y té.

CVNE Imperial Gran Reserva 2001

CVNE

Elaborado en Rioja Alta con una cuidada selección de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, procede de una añada calificada como excelente. Tras una vinificación tradicional con fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble americano y francés, y una posterior clarificación con clara de huevo, el vino pasó años reposando en bodega hasta alcanzar su carácter actual.

Viña Tondonia Tinto 2004

R. López de Heredia – Viña Tondonia

Elaborado con Tempranillo, Garnacho, Graciano y Mazuelo de los viñedos propios de la bodega, pasó seis años en barrica con trasiegos periódicos y fue clarificado con claras de huevo. El resultado es un vino de color rubí brillante, con aromas finos y frescos, y ligeros toques tostados y de vainilla.

Faustino I Gran Reserva 1964

Bodegas Faustino

Elaborado principalmente con Tempranillo y complementado con Graciano, Mazuelo y una pequeña parte de Viura, procede de una añada considerada la mejor del siglo XX. Con un ciclo de maduración largo, se crió 30 meses

en barricas de roble americano y francés. En copa muestra un color rubí con matices ocres y dorados, y una nariz compleja con notas de especias, tabaco, miel y cedro.

Gaudium 2021

Marqués de Cáceres

Procede de viñas de más de 70 años y algunas prefiloxéricas plantadas en pequeñas parcelas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, a distintas altitudes y sobre suelos calizos. Tras 18 meses en roble francés y un largo reposo en botella, muestra un color burdeos profundo y una nariz compleja con fruta negra, especias y un toque de monte bajo.

Contino Viña del Olivo 2008

Viñedos del Contino

Procede de una pequeña parcela que rodea un olivo milenario, un lugar singular del que nace un vino moderno, fino y elegante. Elaborado con Tempranillo y Graciano, se vendimió a mano y fermentó en tinas de roble antes de realizar la maloláctica en barrica y criarse durante 17 meses en roble francés, americano y húngaro, seguido de más de un año en botella.

Aro 2010

Bodegas Muga

Elaborado con Tempranillo y Graciano, fermenta de forma natural en tinas de madera con levaduras autóctonas antes de una larga maceración y una crianza de 24 meses, en su mayoría en roble francés nuevo. Tras un afinado con claras de huevo, muestra un color muy oscuro y una gran profundidad aromática, dominada por fruta negra y silvestre, notas florales, minerales y especias bien integradas.

200 Monges Gran Reserva Blanco 2010

Bodegas Vinícola Real

Blanco de Viura 100% procedente de viñedos situados a más de 600 metros en el Alto Nájera y el valle del Iregua. Se seleccionaron dos pequeñas

parcelas y se vendimiaron a mano los mejores racimos, que realizaron una maceración pelicular antes de fermentar con levaduras autóctonas y terminar la fermentación en barrica. Tras un año de crianza en roble francés y americano y siete años de reposo en botella, el resultado es un blanco de gran finura y profundidad.

El Mirón del Humilladero 2021

Bodegas Paco García

Garnacha 100% procedente de un viñedo prefiloxérico plantado en 1880, reconocido como el viñedo singular más antiguo de toda la DOCa Rioja. Se vendimió a mano y se vinificó en un pequeño depósito de apenas 1.000 kg, con una crianza muy breve en roble para respetar al máximo la fruta. El vino muestra un color cereza brillante y aromas frescos de fresa y frambuesa.

Finca Las Naves 2019

Bodegas Ysios

Procede de un pequeño viñedo prefiloxérico plantado antes de 1902 en El Villar. La vendimia se hace a mano y todas las variedades fermentan juntas en una tina de roble. Tras una maceración suave y 16 meses de crianza en un gran foudre francés, muestra un color cereza intenso, aromas de fruta silvestre, violetas, hierbas de monte y un toque mineral.

Yjar 2021

Granja Nuestra Señora de Remelluri

Nace en los viñedos históricos de Remelluri, situados en las faldas de la Sierra de Toloño, entre 600 y 800 metros de altitud. Elaborado con un viejo viñedo en vaso y variedades tradicionales de Tempranillo, Garnacha, Graciano, Gran Negro y Rojal. La fermentación se realizó de forma natural con levaduras autóctonas en pequeñas tinas de madera. El resultado es un tinto preciso y equilibrado, que captura fielmente la esencia del terruño.





“Vision for the Future”, 100 km de diversidad

La cata “Vision for the Future” ha sido un recorrido por la diversidad y excelencia actual de Rioja, y la proyección de futuro de la DOCa Rioja, con foco en nuevas interpretaciones, Viñedos Singulares, recuperación varietal y sostenibilidad, mostrando la riqueza territorial de la Denominación y su capacidad para seguir marcando tendencia en el panorama vitivinícola internacional.

El Bardallo 2024

José Gil Vignerons

Procede de tres viñedos de entre 40 y 80 años situados en el valle del Bardallo, en San Vicente de la Sonsierra, a 540 metros de altitud. Vendimiado a mano y elaborado con un 20% de raspón, el vino se cría durante 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros en el calado del castillo. El resultado es un tinto sutil, vibrante y armonioso, con una producción muy limitada de 4.250 botellas.

Añadas Frías 2023

Bodegas Pujanza

Blanco de Viura procedente de una histórica finca de Laguardia situada a 600 metros de altitud. Fermentado de forma espontánea y criado 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros y depósito de hormigón, destaca por su color pálido y brillante, ofreciendo un blanco sabroso y salino.

Hacienda Pradolagar 2018

Marqués de Vargas

Procede de viñas de unos 40 años situadas en la finca que rodea la bodega, donde el Tempranillo y el Mazuelo crecen en suelos de grava y caliza. Tras una recogida manual muy cuidada y una fermentación con levaduras autóctonas, el vino se cría 26 meses en roble francés nuevo y dos años en botella. El resultado es un tinto de color rubí, con aromas frescos y balsámicos, y fruta roja y negra.

Benedicto 2014

Bodegas Luis Cañas

Nace del proyecto de recuperación de variedades minoritarias que la familia desarrolla desde 2016, rescatando más de cuarenta uvas ancestrales. Considerada la “reina” de estas variedades y madre del Tempranillo, ofrece un vino de color profundo, buena acidez y taninos presentes, pero sorprendentemente finos. Sus aromas florales destacan por su gran intensidad, fruto de una elevada concentración de terpenos.

Cirson 2010

Bodegas RODA

Elaborado únicamente con Tempranillo procedente de una estricta selección de viejas parcelas, nace de la investigación sobre la madurez de taninos y antocianos en la uva. Tras fermentar en tinajas de roble francés y realizar la maloláctica en barrica, se cría ocho meses en roble francés nuevo y cuatro meses más en botella. El resultado es un tinto elegante y fresco, con gran pureza de fruta.

El Arca 2020

Dominio de Queirón

Garnacha de viñedo singular procedente de una diminuta parcela de menos de una hectárea en Quel, plantada en el siglo XIX. Vendimiado y seleccionado a mano, fermenta en barricas abiertas de roble americano y completa su crianza en roble francés durante unos 15 meses, antes de un breve afinado en huevo de hormigón. El resultado es un tinto potente y elegante, con una producción limitada a 1.384 botellas.

Pancrudo 2023

Bodegas Gómez Cruzado

Garnacha de viejas cepas en vaso plantadas en Badarán, a 650 metros de altitud y sobre suelos arcillo-ferrosos que aportan frescura y carácter. Tras una elaboración tradicional y una fermentación maloláctica repartida entre roble francés y depósitos de hormigón en forma de huevo, muestra un perfil vibrante y expresivo.

La Loma 2022

Bodegas Miguel Merino

Procede de una pequeña parcela plantada en 1946 en Briones, situada a más de 530 metros de altitud y asentada sobre suelos calizos y pedregosos, que aportan frescura y elegancia. Tras una selección manual y una maceración en frío, fermenta en un pequeño depósito de acero y realiza la maloláctica en barricas francesas de 500 litros, donde reposó 14 meses. El resultado es un tinto delicado y equilibrado, con una producción limitada a 2.516 botellas.

Santalba CVC

Bodegas Santalba

Tinto único que celebra los 60 años de Santiago en la DOCa Rioja, reuniendo varias añadas excepcionales en un solo vino CVC (Conjunto de Varias Cosechas). Procedente de Rioja Alta y elaborado en edición limitada de 1.218 botellas, muestra un color rubí ligero con bordes teja, aromas de fruta negra muy madura, higos, ciruelas, especias y ligeras notas de cuero, fruto de su larga crianza.

Juan Valdelana Blanco 2022

Bodegas Valdelana

Reúne pequeñas parcelas de viñedos singulares plantados entre 1920 y 1940 en Elciego, Leza, Navaridas y Laguardia. Elaborado por maceración carbónica y criado un año en foudres y bocoys, mezcla variedades históricas como Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Maturana Blanca y Calagraño. Muestra un color amarillo pajizo vivo, aromas de fruta de hueso con marcado carácter mineral y sutiles especias.

Finca Valhonta 2020

Bodegas Ramón Bilbao

Procede del rincón más atlántico de Rioja Alta, un viñedo de Tempranillo plantado en altura sobre suelos calizos y protegido por los montes Obarenes. Vendimiado a mano y fermentado con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, realiza la maloláctica en barricas de roble de 500 litros y se cría 14 meses en ellas, antes de afinarse otros 18 meses en hormigón.

El Origen Clarete Fino 2019

Bodegas y Viñedos Valcuerna

Procede de Tejares, una de las parcelas históricas de la familia plantada en 1930. Vendimiado a mano y prensado directamente con racimos enteros, se elabora con mínima intervención para expresar al máximo la fruta y la mineralidad del viñedo. Tras un año sobre lías y dos años adicionales de afinado en depósito de acero inoxidable, muestra un color salmón pálido y aromas amplios de melocotón, naranja y notas minerales.

Dominio de Campo Viejo 2011

Bodegas Campo Viejo

Coupage de Tempranillo, Graciano y Mazuelo procedente de cinco parcelas seleccionadas en Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental, reflejando la diversidad de suelos y climas de la región. Tras una elaboración cuidada, envejece nueve meses en barricas nuevas de roble francés de los bosques de Tronçais y Nevers, especialmente fabricadas para esta edición.

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

Denominación de Origen Calificada

Rioja refuerza cuota y liderazgo en 2025 aunque cierra en negativo

Pese a un descenso en el balance de comercialización del 4,5%, la DOCa gana peso en el mercado nacional (26,23%) y alcanza un récord histórico del 39,1% en exportaciones de vino español con DO, al tiempo que prepara una nueva etapa estratégica

A pesar del ajuste en volumen, Rioja demuestra en 2025 una elevada resiliencia estructural: gana cuota en un mercado en retroceso, consolida su liderazgo nacional, refuerza su peso relativo en exportación y potencia sus gamas de mayor valor. En un entorno global complejo, la DOCa no solo sostiene su posición, sino que prepara una nueva etapa estratégica orientada a rentabilidad, diferenciación y adaptación al nuevo consumidor internacional, reafirmandose como la denominación española con mayor proyección exterior y referencia indiscutible en el mercado doméstico.

La Denominación ha cerrado el ejercicio 2025 con un descenso global del 4,5% en su comercialización, en un contexto marcado por la inestabilidad geopolítica, la desaceleración de los mercados internacionales y la caída del consumo mundial de vino. No obstante, la DOCa ha logrado reforzar su

posición competitiva, consolidando su liderazgo tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Según los datos presentados en el Pleno del Consejo Regulador, Rioja comercializó un total de 312.858.987 botellas (229.455.954 litros) durante 2025. En España, la Denominación mantiene la mayor cuota de mercado entre los vinos con DO, alcanzando el 26,23%, lo que confirma su fortaleza estructural en los canales de alimentación, hostelería y comercio especializado.

Además, Rioja ha alcanzado un hito histórico en el ámbito exterior al acaparar el 39,1% del total de las exportaciones españolas de vino con Denominación de Origen, la cifra más alta registrada hasta la fecha, de acuerdo con los datos de la consultora Nielsen y de la Organización Interprofesional del Vino de España.

Mercado nacional: resiliencia y valor añadido

El consumo de vino en España continúa mostrando signos de contracción y cambios estructurales en el mix de categorías, con un trasvase progresivo hacia los vinos blancos, que ya representan el 37% del consumo total de vinos con DO (dos puntos más que el año anterior).

En este entorno, Rioja mejora su cuota en blancos (8,63%) y rosados (20,19%), mientras que en tintos —cuyo consumo nacional descendió un 3,5%— mantiene una sólida posición con el 38% del total comercializado





en España, muy por delante de otras denominaciones competidoras. Por segmentos, destacan especialmente los vinos de mayor valor añadido. Los Gran Reserva lideraron el crecimiento en el mercado interior con un incremento del 16,79%, evidenciando la capacidad de Rioja para sostener y reforzar su posicionamiento premium incluso en ciclos de menor consumo.

Mercado internacional: liderazgo cualitativo en un entorno adverso

En el ámbito internacional, las exportaciones españolas de vino con DO registraron una caída del 6,3% en el año móvil diciembre 2024–noviembre 2025, según datos de la OIVE. En este contexto, Rioja no solo mantiene su peso, sino que incrementa su participación relativa hasta el 39,1%, marcando un récord histórico.

En términos absolutos, Rioja exportó 92.233.659 litros (-6,69%). Por categorías, vuelven a destacar los vinos de crianza prolongada: los Gran Reserva crecieron un 6,89% y los Crianza un 4,22%, reforzando la estrategia de priorización de valor frente a volumen.

Por mercados, el comportamiento ha sido desigual. Canadá sobresale con un crecimiento del 12,59%, consolidándose como el quinto mercado por volumen para Rioja. México, Irlanda y Países Bajos muestran estabilidad, mientras que descensos en mercados estratégicos como Reino Unido (-13,16%), Estados Unidos (-7,57%) y Suiza (-10,63%) han condicionado el resultado global, especialmente en el caso británico, que representa aproximadamente un tercio del volumen total exportado por la Denominación.

Nueva hoja de ruta estratégica 2026–2030

Consciente del nuevo ciclo competitivo, el Pleno del Consejo Regulador ha aprobado la elaboración de un Plan de Acción Estratégico 2026–2030, cuya definición ha sido encargada a Accenture.

El plan situará al consumidor y la segmentación de mercados en el centro de la estrategia, abordando aspectos clave como la adaptación al nuevo perfil de demanda, la innovación, la competitividad estructural del sector y el refuerzo del posicionamiento de la marca Rioja a escala global. Su implementación está prevista en un plazo de tres meses.

Rioja proyecta innovación y dinamismo en la Barcelona Wine Week

La DOfa Rioja ha reforzado su proyección nacional e internacional en la Barcelona Wine Week con una destacada actividad profesional y técnica, reafirmando su estrategia de proyección exterior y su apuesta por la excelencia, la diversidad y la innovación como pilares de desarrollo y de liderazgo en los mercados globales. La Denominación ha participado un año más en una de las principales citas anuales del sector vitivinícola, cuya sexta edición ha congregado a 26.000 visitantes profesionales. En este contexto, la cata magistral 'Rioja: diversidad y excelencia en movimiento' reunió a cerca de 60 profesionales en torno a ocho referencias que reflejan el dinamismo y la calidad actuales de la DOfa, mientras que el director general del Consejo Regulador, Pablo Franco, participó junto a otros expertos en una mesa sectorial para analizar la evolución, los retos y las oportunidades del mercado del vino español.



Los vinos catados -Queirón Mi Lugar Tempranillo Blanco 2022 (Bodegas Ontañón), Flor de Muga Blanco Reserva 2022 (Bodegas Muga), Lalomba Finca Lalinde 2024 (Bodegas Ramón Bilbao), Cueva de Lobos Alpha 2024 (Bodegas Javier San Pedro Ortega), La Halcónera 2021 (Bodegas Marqués de Cáceres), La Rellanilla 2024 (Viña Salceda), Carrapecina 2023 (Bodegas Eguíluz) y Barón de Chirel 2020 (Herederos del Marqués de Riscal)- evidenciaron las múltiples formas en que Rioja se expresa hoy, así como su capacidad de evolución y su vocación de seguir marcando la pauta del vino español de calidad.

Además de su vertiente técnica y formativa, la Denominación estuvo presente en los espacios de reflexión sectorial de la feria. En este contexto, Pablo Franco participó en la mesa redonda "De la visión del sector a la oportunidad de mercado", celebrada en la jornada inaugural, en la que se analizaron las principales macro tendencias del vino español, los retos estructurales del sector y las oportunidades de crecimiento en un entorno global en transformación.



Los Goya celebraron su 40 aniversario brindando con vino de Rioja

La 40ª edición de los Premios Goya volvió a contar con la DOCa Rioja como patrocinador principal y vino exclusivo de la ceremonia. La gala, celebrada en Barcelona, situó a Rioja como protagonista tanto en la alfombra roja como en el cóctel previo. Los invitados disfrutaron de una cuidada selección de vinos de la DOCa en el espacio habilitado para la ocasión, reforzando la alianza entre el sector cinematográfico y una de las denominaciones de referencia del panorama vitivinícola internacional.

Entre las personalidades que brindaron con Rioja antes de acceder al auditorio figuraron las actrices Juana Acosta, Michelle Jenner, Macarena Gómez, Cayetana Guillén Cuervo y Clara Alvarado. También participaron en el brindis el cantante Dani Fernández y otros rostros conocidos como Jaydy Michel, María de Medeiros, Laura Escanes, Dulceida, Lucía Jiménez, Aldo Comas y Ana Jara, entre otros.

Con motivo del 40 aniversario, el director general del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, Pablo Franco, hizo entrega de una botella de vino de gran formato, con diseño exclusivo para la ocasión, al presidente de la Academia, Fernando Méndez-Leite. La pieza, concebida como edición especial, simbolizó el vínculo institucional entre ambas entidades.

Asimismo, la DOCa obsequió con sendas botellas personalizadas de las mismas características al cineasta Gonzalo Suárez, distinguido con el Goya de Honor, y a la actriz Susan Sarandon, reconocida con el Goya Internacional, como homenaje a sus respectivas trayectorias.

Para el sector profesional del vino, la gastronomía y el enoturismo, esta colaboración volvió a evidenciar la estrategia de visibilidad de Rioja en entornos de alta repercusión mediática, donde la experiencia de marca se construyó desde el servicio, la prescripción y la conexión con públicos influyentes.





Primera reunión del Grupo de Trabajo de Gestión de la Masa Vegetal.

Rioja avanza en la planificación de su masa vegetal

La DOCa Rioja ha dado un paso importante en la planificación de su viñedo con la celebración de la primera reunión del Grupo de Trabajo de Gestión de la Masa Vegetal, un equipo integrado por representantes de todas las asociaciones que conforman el Pleno del Consejo Regulador, coordinado por el director general, Pablo Franco.

El Grupo tiene como misión principal establecer prioridades y definir acciones estratégicas para la gestión del viñedo en la región. Durante esta primera reunión, se analizaron temas clave como la planificación de nuevas plantaciones, los rendimientos previstos para la próxima vendimia y las oportunidades que ofrece el reciente "Paquete Vino" aprobado por la Unión Europea.

Entre los acuerdos iniciales, los participantes identificaron la necesidad de revisar las solicitudes de nuevas plantaciones, dado que el acuerdo actual con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación expira este año. También se abordó la definición de los rendimientos máximos en relación con el potencial productivo de la DOCa, así como el impulso de variedades minoritarias y prácticas como la cosecha en verde.

Otro de los objetivos destacados por el grupo fue reforzar la conexión entre la gestión del viñedo y la elaboración de los vinos, asegurando procesos que garantizan la máxima calidad y diferenciación por categorías y colores. La colaboración entre viticultores y bodegas se considera clave para proteger el Viñedo Viejo y preservar su excelencia y sostenibilidad.

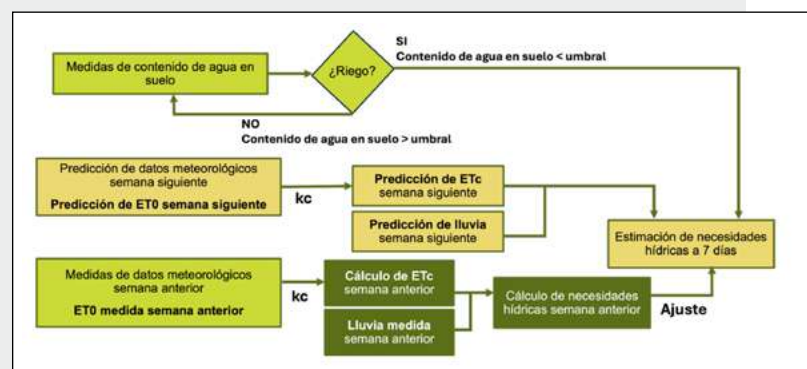
Además, el Grupo evaluará posibles reinjertos de variedades tintas a blancas y otros ajustes cualitativos de la masa vegetal, siempre en línea con los recientes acuerdos europeos sobre viticultura. Con esta iniciativa, la DOCa Rioja consolida su compromiso con la innovación, la sostenibilidad y la calidad, fortaleciendo la planificación estratégica de su viñedo para los próximos años.

PRERIVID: Predicción de necesidades hídricas del viñedo para un uso sostenible del agua de riego

PRERIVID es un Grupo Operativo Supraautonómico que tiene como objetivo crear una herramienta para la gestión del agua de riego del viñedo. Está formado por un equipo multidisciplinar en el que trabajan una empresa tecnológica especializada en el desarrollo de modelos predictivos (Monet Tecnología e Innovación), tres bodegas que alojan las parcelas experimentales en Galicia (Quinta Couselo), Castilla y León (Quinta Sardonía) y Valencia (Bodegas Enguera) y una fundación que se encarga de la gestión administrativa y difusión del proyecto (FEUGA). Cada bodega trabaja de la mano de un centro de investigación que participa en tareas de cálculo de estrés hídrico y necesidades de riego. En Galicia este centro es el Grupo PROEPLA, Universidad de Santiago; en Castilla y León, es el ITACYL; y en Valencia el CIDE. Además, en La Rioja, PRERIVID cuenta con la participación del ICVV que se encarga de evaluar el estrés hídrico a través de técnicas de espectroscopía y análisis de hoja.

La herramienta propuesta en PRERIVID permitirá predecir los requerimientos de riego a siete días integrando datos de vegetación activa, humedad del suelo, manejos culturales y meteorología local medida y predicha.

El protocolo de riego se inicia cuando los sensores de humedad de suelo indican un valor inferior al umbral definido al inicio de campaña para cada parcela. La primera semana de riego se estiman las necesidades hídricas utilizando una predicción meteorológica local, para obtener la predicción de evapotranspiración y de lluvia para la siguiente semana. Las necesidades estimadas se envían a la bodega informando de los litros a regar en la semana siguiente para cubrir estas necesidades. En las semanas sucesivas se repite este proceso para calcular las necesidades de riego de la semana siguiente, y, a la vez, se calculan las necesidades reales de la semana anterior. Así, cada semana es posible ajustar la predicción teniendo en cuenta la diferencia entre las necesidades estimadas y las reales.



Además de la creación de la herramienta de gestión de riego, PRERIVID tiene como objetivo la gestión de técnicas agronómicas que afectan al estado hídrico del viñedo. Así, se ha ensayado con cubiertas vegetales moderadas e intensas contemplando la disponibilidad de agua y minerales. También se han realizado ensayos con caolín para observar su validez como herramienta de mitigación del cambio climático.

Así, PRERIVID contribuirá a crear un sector vitivinícola más sostenible y competitivo, permitiendo a las empresas adaptarse a retos que plantea el cambio climático, como la escasez de agua y las olas de calor.

PRERIVID está enmarcado en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, financiado en un 80% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) de la Unión Europea y en un 20% por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) es la autoridad encargada de la aplicación de dichas ayudas. Presupuesto total: 589.371,54€, Subvención total: 583.385,01€.



Cofinanciado por la Unión Europea



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



*Del discreto papel
que ocuparon durante décadas
al renacer actual,
los blancos de Rioja exploran
nuevas formas de expresar
el viñedo y la identidad
de su origen, convirtiéndose
en motor de innovación e impulso*

Del segundo plano a la vanguardia:

***la nueva identidad
de los blancos de Rioja***

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Han sido, durante décadas, la cara menos visible de Rioja. Mientras los tintos consolidaban su prestigio internacional y los reservas y grandes reservas construían la reputación e imagen de la denominación, los vinos blancos permanecían en un discreto segundo plano, pese a formar parte histórica de la región, cuya tradición vitivinícola no puede entenderse sin ellos.

Ya en el siglo XVI aparecen referencias a vinos elaborados a partir de variedades como la Viura o la Malvasía Riojana, que viajaban en barrica por rutas comerciales fluviales y eran habituales en el comercio vinícola regional. Con el paso del tiempo, el creciente éxito de los tintos relegó a los blancos a un papel secundario. A partir de los años setenta, en pleno auge del modelo de Rioja centrado en los tintos, su presencia en el viñedo llegó a reducirse hasta apenas un 8-10 % de la superficie, y durante años muchos de ellos se percibieron como vinos de consumo local o elaboraciones tradicionales de perfil oxidativo.

Sin embargo, la situación está cambiando con rapidez y el papel de los blancos de Rioja dentro de la denominación se está redefiniendo. Nuevas variedades, una viticultura más precisa y una generación de elaboradores decidida a explorar el potencial del viñedo han convertido a estos vinos en uno de los motores de evolución de la región. La diversidad varietal, el redescubrimiento del viñedo y la apuesta por vinos de mayor ambición enológica, junto con la innovación en la bodega —fermentaciones sobre lías, crianzas parciales en bodega y coupages autóctonos—, permiten que los blancos de Rioja ofrezcan un abanico de perfiles más amplio que nunca. De vinos jóvenes y afrutados a reservas y gran reserva de guarda prolongada, esta combinación de frescura, expresión varietal y técnicas modernas refuerza su atractivo tanto para consumidores tradicionales como para mercados internacionales en búsqueda de productos diferenciados y de calidad reconocida. Al mismo tiempo, factores como el cambio climático, la demanda de vinos



Con nueve variedades autorizadas, seis autóctonas, la categoría ofrece un abanico de estilos que van desde jóvenes frescos y aromáticos hasta reservas y Gran Reserva de larga crianza, reflejando terroirs y técnicas modernas.

RADIOGRAFÍA DE LOS BLANCOS DE RIOJA

Superficie de viñedo

En torno a 6.000 hectáreas de variedades blancas, aproximadamente el 9 % del viñedo total de la DOCa Rioja.

Variedades autorizadas

La denominación cuenta con 9 variedades blancas, seis de ellas autóctonas: Viura, Malvasía Riojana, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca y Turruntés; junto a las internacionales Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo. La Viura continúa siendo la base del viñedo blanco, con alrededor del 70 % de la superficie plantada.

Producción y ventas

La DOCa Rioja produce anualmente decenas de millones de litros de vino blanco, con los blancos representando hoy cerca del 22 % del volumen total de la denominación (~24 M litros).

Exportaciones

Las exportaciones de Rioja crecieron en 2024 alrededor del 4 % en volumen total, con avances destacables de los blancos en mercados clave como Estados Unidos y Reino Unido.

Reconocimiento crítico

Cientos de vinos blancos de Rioja superan los 90 puntos en guías especializadas (Peñín, Parker, Decanter) y aumentan su presencia en concursos internacionales (Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge).

Estilos principales

Desde blancos jóvenes y frescos hasta fermentados en bodega y crianzas prolongadas, incluidos reservas y gran reserva, con un espectro amplio de perfiles y complejidad.

Tendencia

Crecimiento sostenido de la categoría en la última década, impulsado por la diversidad varietal, la búsqueda de origen y la creciente demanda internacional de blancos gastronómicos y premium.



BLANCAS

	TOTAL	% S/BLANCAS	% S/ TOTAL VIÑEDO
VIURA	4.075,3633	66,03%	6,12%
MALVASÍA	138,9229	2,25%	0,21%
GARNACHA BLANCA	268,2979	4,35%	0,40%
TEMPRANILLO BLANCO	793,9256	12,86%	1,19%
MATURANA BLANCA	80,0315	1,30%	0,12%
VERDEJO	310,3851	5,03%	0,47%
TURRUNTÉS	4,8298	0,08%	0,01%
CHARDONNAY	163,3432	2,65%	0,25%
SAUVIGNON BLANC	276,2752	4,48%	0,41%
OTRAS BLANCO	60,7873	0,98%	0,09%
TOTAL BLANCO	6.172,1618	100%	9,26%

AÑO	HECTÁREAS PRODUCTIVAS		
	TINTAS	BLANCAS	TOTAL
1985	29.903	9.094	38.817
2012	58.389	3.764	62.153
2024	53.267	5.966	59.233



Viticultores y bodegueros combinan precisión en el cultivo y prácticas sostenibles para expresar con fidelidad la singularidad de cada parcela.

más frescos y la sensibilidad creciente hacia la sostenibilidad impulsan nuevas prácticas vitícolas y estilos de elaboración, situando a los blancos de Rioja en una posición privilegiada para afrontar los retos actuales y consolidar su proyección internacional.

Un patrimonio varietal en evolución

El renovado interés por los blancos de Rioja no es fruto de una moda reciente, sino el resultado de una evolución silenciosa que ha tomado forma en las últimas dos décadas. Un hito clave fue el Plan Estratégico 2005-2020, impulsado por el Consejo Regulador DOCa Rioja, que amplió las variedades autorizadas y promovió la diversificación de estilos para responder a la creciente demanda internacional de blancos frescos, complejos y de mayor valor añadido.

Hoy, la tradición de blancos longevos convive con una nueva generación de elaboraciones que buscan precisión, frescura y expresión directa del viñedo. La normativa mantiene las categorías clásicas —joven, crianza, reserva y gran reserva—, pero dentro de ellas los elaboradores experimentan con enfoques diversos: vinos vibrantes de perfil varietal, fermentaciones en barrica o sobre lías que aportan volumen, textura y capacidad de guarda.

El resurgir de la categoría se apoya en un patrimonio varietal más amplio y diverso: nueve variedades blancas, seis de ellas autóctonas, permiten ampliar las posibilidades expresivas y reforzar la competitividad de los blancos dentro de la denominación.

La base del viñedo sigue siendo la Viura, que representa alrededor del 70 % de la superficie plantada y continúa siendo la variedad que mejor define el estilo histórico de los blancos de Rioja. Su capacidad para ofrecer vinos frescos y vibrantes en su juventud, pero también complejos y longevos cuando se somete a crianza, explica que siga ocupando el centro de gravedad de la categoría.

A su lado han ido ganando protagonismo otras variedades autóctonas que enriquecen el paisaje vitícola. Entre ellas destaca la Tempranillo Blanco, una mutación natural del tempranillo tinto descubierta en 1988 en Rioja, hoy considerada una de las apuestas más interesantes por su intensidad aromática y potencial de guarda. Junto a ella, la Malvasía Riojana y la Garnacha Blanca aportan textura, complejidad aromática y estructura a muchos ensamblajes. Completa el grupo de autóctonas la minoritaria Maturana Blanca y la escasa Turruntés, recuperadas del patrimonio genético riojano, valoradas por matices cítricos, especiados o minerales. A estas se suman tres variedades internacionales —Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo— cuya presencia es menor, pero que amplía el abanico de estilos dentro de la denominación.

En conjunto, el viñedo blanco supera hoy las 5.900 hectáreas, cerca del 9 % de la superficie total de la denominación, distribuyéndose especialmente en las zonas más frescas, donde el clima y los suelos favorecen vinos con buena acidez y capacidad de evolución.

Tradición y nuevas formas de elaboración

La evolución de los blancos de Rioja no puede entenderse sin su tradición enológica. Durante décadas, muchas bodegas elaboraron blancos de larga crianza en barrica —a menudo en roble americano— que podían perma-

VARIEDAD	PERFIL DE VINO
Viura	Vinos frescos y aromáticos de juventud o complejos y longevos tras crianza; acidez notable, aromas frutales y florales.
Malvasía Riojana	Aromática y untuosa, con intensidad floral y complejidad, aporta riqueza a monovarietales o coupages.
Garnacha Blanca	Estructurada, notas frutales y herbáceas, aporta cuerpo y profundidad a ensamblajes.
Tempranillo Blanco	Aromática y concentrada; fruta cítrica y tropical, buena estructura y persistencia.
Maturana Blanca	Ligera y equilibrada; acidez fresca, matices de manzana, cítricos y toques minerales.
Turruntés	Minoritaria y aromática; notas herbáceas y especiadas que complementan coupages.
Chardonnay	Elegante y fina; intensidad aromática, buena adaptación a barrica y vinos complejos.
Sauvignon Blanc	Aromática y fresca; cítricos y notas herbáceas, ideal para estilos vibrantes.
Verdejo	Fruta y acidez marcada; aporta frescura y equilibrio a vinos jóvenes y ensamblajes.

necer años en bodega antes de salir al mercado. Aquellos vinos, trabajados mediante trasiegos manuales y clarificados con claras de huevo, desarrollaban complejos perfiles oxidativos y una notable longevidad.

Mientras la tradición de los blancos longevos sigue presente, las nuevas elaboraciones priorizan la frescura, el carácter varietal y la expresión del terruño, ampliando la gama de estilos dentro de la denominación. Fermentaciones en barrica, crianzas sobre lías o interpretaciones centradas en la pureza varietal reflejan la diversidad que hoy caracteriza a esta categoría.

Los blancos de Rioja se caracterizan por una notable diversidad estilística y por su capacidad para reflejar con fidelidad los distintos terroirs de la región. Comprenden desde vinos jóvenes, frescos y aromáticamente expresivos, elaborados en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura para preservar acidez, intensidad varietal y fragancias primarias, hasta vinos con crianza en barrica o en depósitos especiales, donde la fermentación y crianza sobre lías finas aportan estructura, untuosidad y complejidad aromática. La categoría incluye también Gran Reserva, sometida a largas crianzas en roble, que desarrollan densidad, equilibrio y profundidad, pensadas para maridajes más exigentes y para una guarda prolongada. En conjunto, estos vinos abarcan un amplio espectro de perfiles, desde los más ligeros y dinámicos hasta los más complejos y gastronómicos, evidenciando la singularidad de los suelos, la identidad de los viñedos y la precisión enológica aplicada en cada bodega.

Un crecimiento sostenido

El dinamismo de los blancos de Rioja se refleja tanto en cifras de producción como en reconocimiento crítico. Durante la última década, su participación en el volumen total de la denominación ha pasado del 10-12 % a cerca del 22 %, superando actualmente los 24 millones de litros anuales. Paralelamente, las exportaciones han crecido más del 4 % en 2024, con incrementos destacados en mercados clave como Estados Unidos (+17 %) y Reino Unido (+12 %), consolidando a los blancos de Rioja en el segmento premium del vino español.

El reconocimiento crítico acompaña a este crecimiento comercial: cientos de vinos superan los 90 puntos en guías especializadas como la Guía Peñín y en valoraciones internacionales de Robert Parker o Decanter, mientras que su presencia en concursos globales —Decanter World Wine Awards (DWWA) e International Wine Challenge— continúa expandiéndose. Esta

combinación de calidad reconocida y éxito en el mercado sitúa a los blancos de Rioja en un momento excepcional, capaces de expresar fielmente su terruño y de abrir nuevas oportunidades en los segmentos más exigentes a nivel internacional.



La categoría ha crecido hasta representar el 22 % del volumen total de la denominación, con más de 24 millones de litros anuales, reconocimiento crítico consolidado y un impulso notable en exportaciones hacia mercados premium.



Un escaparate para los blancos de Rioja

La Prensa del Rioja ha impulsado el primer Salón Blancos de Rioja, una iniciativa que nace con el objetivo de generar un espacio profesional de promoción, contacto y degustación centrado en una categoría que vive un momento de clara expansión. El encuentro se plantea como una herramienta estratégica para reforzar la visibilidad, el reconocimiento y el valor de los vinos blancos de Rioja dentro de un entorno especializado y de alta capacidad prescriptora.

Los vinos de veintiuna bodegas presentados en el Salón de los Vinos Blancos de Rioja permiten recorrer, copa en mano, la diversidad de estilos que hoy conviven dentro de esta categoría. Más allá de variedades o marcas concretas, el encuentro ofrece una panorámica de las distintas formas de interpretar el vino blanco en la denominación.

Entre ellas se encuentran los blancos jóvenes, elaborados para expresar frescura y carácter frutal, en los que variedades como la viura o el tempranillo blanco muestran perfiles vivos y directos. Junto a ellos aparecen también elaboraciones con fermentación o crianza en barrica, que aportan mayor volumen y complejidad, así como vinos trabajados sobre lías para ganar textura y profundidad.

El recorrido incluye igualmente referencias procedentes de viñedos concretos o parcelas seleccionadas, reflejo de una atención creciente al origen y a su capacidad para definir el estilo del vino. En otros casos, las bodegas exploran coupages de distintas variedades blancas, buscando equilibrio entre frescura, estructura y capacidad de guarda.

El resultado es un abanico de perfiles que va desde blancos ligeros y aromáticos hasta propuestas más estructuradas y gastronómicas, pensadas también para evolucionar en botella.

Biurko Sauvignon Blanc 2025

Es un vino que refleja el carácter de sus viñedos orgánicos situados a 600 metros de altitud en Rioja Alta. Plantados en espaldera sobre suelos calizos de montaña y cultivados en secano, las 7 ha de viñedo producen aproximadamente 5.000 kg/ha, garantizando calidad, concentración y expresión varietal.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 12–13 °C durante unos 25 días, este vino mantiene la frescura y los aromas propios de la variedad. De color verde manzana, ofrece un intenso perfil aromático con notas tropicales de piña, plátano y maracuyá, limpio y brillante. En boca es vibrante y fresco, con sabores tropicales combinados con matices cítricos, excelente balance y acidez tartárica de 7 puntos, final largo, armónico y muy expresivo.

Versátil en la mesa, es ideal para beber solo o acompañando platos de intensidad media y alta, incluyendo pescados, mariscos y carnes, gracias a su equilibrio entre intensidad, suavidad y frescura en boca.

Desde 2010, Biurko ha destacado por su apuesta por Sauvignon Blanc en la zona alta de montaña, combinando clima continental, suelos calizos y cultivo ecológico, obteniendo un vino orgánico, estructurado, complejo y fiel a la expresión de la uva y el terroir. Se diferencia de otros Sauvignon Blanc del mercado por su intensidad, estructura y equilibrio en aromas y boca, siendo reconocido como uno de los vinos más destacados en concursos ecológicos como Eco-vinos y Ecoracimos.



BODEGAS BIURKO GORRI
www.biurkogorri.com

Bagordi Blanco Fermentado en Barrica 2024

Es un vino que reafirma la apuesta de la bodega por blancos gastronómicos y de marcada personalidad. Elaborado desde 2011, este blanco ha consolidado su lugar entre los vinos de contacto con madera, ofreciendo frescura y elegancia que permiten disfrutarlo durante 2-3 años tras su embotellado.

Procedente de viñedos plantados en 2007 y 2011 en espaldera, el vino combina Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca, fermentadas por separado según el grado de madurez. La fermentación se realiza sobre lías finas en barricas nuevas de roble francés, con bâtonnage diario durante tres meses. Posteriormente, se retiran las lías finas y el vino permanece otros tres meses en las mismas barricas antes de realizar el ensamblaje definitivo. Tras el embotellado, reposa tres meses más antes de salir al mercado, afinando complejidad y expresión.

De color amarillo pajizo y limpio, destaca en nariz por aromas a frutas blancas y tropicales, con matices de pera conferencia, panadería y bollería propios de su crianza sobre lías. Sutiles notas especiadas y torrefactas de la madera aportan profundidad. En boca es amplio y redondo, con agradable frescura y acidez equilibrada que prolonga el final, ofreciendo un vino elegante y gastronómico.

Versátil en la mesa, armoniza con arroces, risottos, pasta, todo tipo de pescados y mariscos, carnes blancas, aves y quesos cremosos o semicurados. Su combinación de fruta tropical, delicados matices de panadería y acidez equilibrada lo convierten en un blanco distintivo y fácilmente reconocible por los consumidores que buscan elegancia y frescura sin exceso de madera.



BODEGAS BAGORDI
www.bagordi.com

Barón de Ley 2025

Es un vino joven que forma parte de la trayectoria de la bodega desde su fundación en 1985 y que representa su constante búsqueda de frescura, equilibrio e innovación dentro de la denominación.

Está elaborado a partir de un coupage singular de Viura, Sauvignon Blanc, Verdejo y Garnacha Blanca, una combinación poco habitual en la denominación y que incorpora el Verdejo como variedad mejorante. Esta particularidad aporta una frescura diferencial y un perfil aromático contemporáneo que distingue al vino frente a otros blancos de la región.



Las uvas proceden de distintas fincas seleccionadas que aportan diversidad y complejidad. La Viura nace en Arenzana, sobre suelos limo-calcáreos profundos; la Garnacha Blanca y el Verdejo proceden de la finca "Los Almendros", con suelos pobres, arenosos y con abundante grava calcárea; y la Sauvignon Blanc de "Finca Carbonera", caracterizada por suelos ácidos, pedregosos y muy permeables. Esta combinación de terruños contribuye a la riqueza y equilibrio del ensamblaje final.

Las variedades fermentan por separado -unas en hormigón y la Viura en acero inoxidable- y permanecen al menos tres meses sobre lías antes del ensamblaje final, preservando frescura y expresión varietal.

Amarillo pálido con reflejos verdosos, ofrece aromas balsámicos y cítricos, con notas de hinojo. En boca es fresco, equilibrado y largo, con fruta blanca y matiz floral. Versátil y gastronómico, ideal para mariscos, pescados y cocinas especiadas, reafirma el carácter fresco y personal de Barón de Ley en Rioja.



BODEGAS BARÓN DE LEY
www.barondeley.com

Vega Vella Garnacha Blanca en Huevo de Hormigón 2023

Es un vino elaborado al 100 % con Garnacha Blanca procedente de viñedos ecológicos situados en Rioja Oriental, donde la bodega aplica prácticas vitícolas respetuosas con el medio ambiente, sin herbicidas ni pesticidas químicos. Los suelos calizo-arcillosos de estos viñedos favorecen la frescura y potencian la expresión varietal, dando lugar a un vino que refleja fielmente el carácter del terruño.

La vendimia se realiza con especial cuidado, seleccionando las uvas para asegurar su máxima calidad. La fermentación alcohólica tiene lugar en huevo de hormigón, un tipo de depósito que permite microoxigenación natural y mantiene las lías en movimiento constante durante la crianza. Este proceso aporta mayor volumen, complejidad y una notable pureza aromática, preservando la identidad de la Garnacha Blanca.



En copa, Vega Vella Garnacha Blanca 2023 presenta un color amarillo pálido con reflejos brillantes. En nariz destacan aromas de fruta blanca, cítricos y delicadas notas florales acompañadas de matices minerales. En boca es fresco, equilibrado y con buena estructura, mostrando volumen y una expresión varietal muy definida.

Es ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces, verduras a la brasa y cocina mediterránea, donde su frescura y textura encuentran un perfecto equilibrio con los sabores del plato.

Elaborado por la bodega desde 2019, este vino refleja su compromiso con la viticultura ecológica y con métodos de elaboración que respetan la pureza del viñedo. Su fermentación y crianza en huevo de hormigón lo diferencian dentro de la categoría, ofreciendo una interpretación moderna y auténtica de la Garnacha Blanca.



BODEGAS CORNELIO DINASTÍA
www.bodegascornelio.com

Tuercebotas Tempranillo Blanco 2025

Es un vino joven monovarietal de Tempranillo Blanco procedente de algunas de las primeras plantaciones de esta variedad, descubierta en Rioja Oriental en 1988. Fermentado en tanques de acero inoxidable a 14°C y criado durante dos meses sobre sus lías, busca preservar la expresión más pura y varietal.

De color amarillo pálido con fondo gris plomizo, ofrece aromas de frutas blancas maduras como manzana y pera, con un matiz tropical de piña y plátano. En boca es suave y glicérico, con ligeros toques especiados y un final floral que invita a seguir bebiendo. Versátil en la mesa, acompaña mariscos, pescados, carnes blancas y quesos.

La bodega lo elabora desde 2006, siendo pionera en la apuesta por el Tempranillo Blanco, una variedad que les ha proporcionado grandes satisfacciones y que, junto al suelo, el clima y el factor humano, marca su carácter diferencial.

Detrás de este vino hay un grupo de artesanos de la viña, agricultores y comercializadores que conocen en profundidad el trabajo y los cuidados de la tierra. La filosofía de la bodega se basa en preservar el saber hacer de una viticultura ancestral, fusionándolo con sistemas de elaboración innovadores para situarlo a la vanguardia. Sus monovariales singulares, nacidos de racimos seleccionados en viñedos exclusivos, representan la verdadera esencia de la casa y su compromiso con la autenticidad y la calidad.



BODEGAS DEL MEDIEVO
www.bodegasdelmedievo.com

Faustino I Gran Reserva Blanco 2021

Bodegas Faustino amplía su icónica colección de Gran Reserva con Faustino I Gran Reserva Blanco, un vino elaborado exclusivamente en años de excepcional calidad de uva, que combina Viura y Chardonnay procedentes de viñedos propios de Rioja Alavesa, en Oyón y Laguardia. La Viura procede de viñedos muy antiguos, con cepas de más de 50 años, mientras que el Chardonnay proviene de un viñedo plantado en 1980. De bajos rendimientos -un 40% por debajo de la media-, están situados a más de 600 m de altitud, lo que aporta frescura y elegancia a la fruta. La vendimia es nocturna para que la uva llegue en condiciones frías.

Cada variedad fermenta por separado en barricas nuevas de roble francés y americano durante tres semanas con levaduras autóctonas y bâtonnage inicial, sin realizar fermentación maloláctica para conservar la acidez natural. Tras la crianza de las dos variedades por separado durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés y americano y estabilización suave, el vino reposa en botella, desarrollando aromas y textura armoniosos. En copa muestra un color limón dorado, con nariz compleja de frutas de hueso, notas florales y tropicales integradas con la madera, y en boca es fresco, untuoso, con excelente acidez y un final frutal largo y persistente.

Es un vino gastronómico versátil, perfecto para carnes blancas, mariscos, pescados con salsas untuosas, quesos curados, risottos o pastas con trufa. La primera añada, de 2019, se lanzó en 2024 en edición limitada de 5.207 botellas numeradas como parte de la exclusiva colección Martínez Zabala Gallery, destacando por su equilibrio, estructura y prometedor recorrido, comparable al icónico Faustino I tinto.



BODEGAS FAUSTINO
www.bodegasfaustino.com

Bordón Blanco 2025

Es un vino joven elaborado con Tempranillo Blanco y Viura, dos variedades que reflejan el carácter de los blancos de Rioja. La uva procede de viñedos de La Rioja Alta, donde la Viura -variedad blanca clásica de la región, también conocida como Macabeo en otras zonas- aporta equilibrio y una marcada expresión frutal.

La elaboración comienza con una cuidadosa selección de la uva para obtener el mosto, que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16 °C. Este proceso permite preservar los aromas varietales y resaltar la frescura natural del vino, dando lugar a un blanco expresivo y equilibrado.



En copa, Bordón Blanco 2025 muestra un color amarillo limón con tonos pajizos. En nariz destaca por sus intensos aromas de fruta de hueso madura, cítricos y fruta blanca, mientras que en boca resulta sabroso, equilibrado y muy fresco, con un perfil agradable y fácil de disfrutar.

Gracias a su frescor y versatilidad, es un vino ideal para acompañar pescados, mariscos, cocina asiática o carnes blancas, adaptándose con facilidad a diferentes propuestas gastronómicas.

Representa la apuesta de la bodega por reinterpretar la tradición riojana en blanco, manteniendo el carácter clásico de la región pero con una expresión más fresca y actual. Bordón Blanco demuestra así que Rioja puede ofrecer blancos elegantes, gastronómicos y con

personalidad propia, combinando la viveza de la fruta con una estructura que lo convierte en un vino muy versátil en la mesa.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
www.francoespanolas.com

Gonzalo de Berceo Tempranillo Blanco 2024

Es un vino fermentado en barrica que refleja la singularidad de sus viñedos de alta altitud y la apuesta de la bodega por expresar con fidelidad el carácter del terruño. Elaborado con Tempranillo Blanco de parcelas situadas a 840 metros sobre el nivel del mar, en laderas con exposición noreste y suelos arcillo-calcáreos, este vino destaca por la expresión tiólica y la mineralidad que la altura y el entorno aportan, otorgándole frescura y precisión aromática.

La vendimia se realiza de manera nocturna para preservar al máximo la frescura y el potencial aromático de la uva, seguida de prensado, desfogado y fermentación en barricas de roble francés de 500 y 225 litros. La añada 2024 se presenta con un amarillo limón pálido, limpio y brillante. En nariz despliega aromas a melocotón, pera y fruta tropical, junto a matices de hierba fresca y boj, complementados con sutiles notas de crema y pimienta blanca que aportan profundidad.



Elaborado por la bodega desde hace ocho años, este Tempranillo Blanco es especial por la singularidad y altitud de su viñedo, uno de los más altos de la región de Rioja, lo que favorece una maduración lenta y equilibrada. La altura y el tipo de suelo confieren al vino mineralidad y expresión tiólica, diferenciándolo de otros blancos de la zona por su carácter vibrante y definido. Es ideal para maridar con pescados grasos, carnes blancas, arroces y embutidos, destacando por su frescura, complejidad y personalidad única.

La historia de Bodegas Manzanos es la de la familia Fernández de Manzanos, que lleva más de un siglo elaborando vinos con pasión y transmitiendo su legado en Rioja.



BODEGAS MANZANOS
www.bodegasmanzanos.com

Montecillo Garnacha Blanca 2023

Es un vino que refleja la interpretación más personal de su enóloga, Mercedes García, sobre una de las variedades minoritarias y más versátiles de Rioja. Elaborado al 100% con Garnacha Blanca procedente de un viñedo plantado en 2014 en la Rioja Oriental, a 590 metros de altitud, con orientación NNO-SSE y suelos aluviales arenosos, el vino nace en un entorno que favorece frescura y expresión varietal. La elaboración comienza con maceración pelicular y prensado suave; el mosto flor fermenta en depósitos de cemento crudo y permanece

cinco meses sobre sus lías. Posteriormente, evoluciona durante siete meses en bocoys nuevos de roble francés de tostado suave, con batonnage cada dos días, aportando cremosidad y complejidad.

A la vista muestra un brillante color amarillo pajizo con reflejos alimonados. En nariz destaca por su elegancia y riqueza aromática, con notas de manzana asada, flor de acacia y matices minerales, acompañadas de delicados recuerdos de vainilla y pan tostado. En boca es amplio, goloso y sedoso, con protagonismo de fruta blanca madura, maderas sutiles y especiadas, y una acidez natural que se integra con la glicerina dejando un final seductor.

Elaborada por primera vez en 2022 y con solo 10.666 botellas en 2023, reivindica la variedad con un perfil floral, cremoso y mineral, elegante y con marcada personalidad. Es ideal para acompañar un aperitivo o una comida de principio a fin. Todo tipo de tapas, arroz al horno,

una lasaña, un salteado de verduras o pescados al horno. Gracias a su complejidad aromática y su cremosidad y amabilidad en boca, es perfecto para disfruta por sí solo.



BODEGAS MONTECILLO
www.bodegasmontecillo.com

Las Planas 2019

Es un blanco de guarda elaborado exclusivamente con Viura procedente de una viña en vaso plantada en 1980 en la ladera del monte Yerga, en altitud, un enclave que favorece maduraciones equilibradas y gran concentración.

Fermentado en barrica francesa nueva, el vino realiza una crianza de 28 meses en roble americano y francés de grano fino —pasando los inviernos fuera de la bodega— y completa su evolución con un mínimo de 24 meses en botella. Un proceso largo y cuidado que define su carácter y profundidad.

En copa muestra un color dorado pálido, con reflejos oro y lágrima marcada. En nariz despliega aromas anisados, finas maderas, notas balsámicas y miel, junto a recuerdos de orejones de melocotón confitados. En boca es complejo, con sensaciones de compota de melocotón y delicados matices de madera, equilibrados por una frescura vibrante y una acidez que aporta tensión. Su volumen y untuosidad contrastan armoniosamente con las notas de madurez de la larga crianza.

Ideal para pescados grasos, carnes blancas y quesos muy curados, este Gran Reserva se elabora desde 2010 y es el vino más premiado de la bodega. Ha sido elegido entre los 50 mejores vinos del mundo por Decanter Reino Unido, reconocido como mejor vino blanco premium disponible en Suiza por Vinum y galardonado con la Gran Medalla de Oro 2025 por ICEX y Mundus Vini. Se distingue por su extraordinaria complejidad y por una frescura juvenil que augura una larga y prometedora guarda.



BODEGAS REAL AGRADO
www.realagrado.com

Tierras de Murillo 2025

Es un vino joven elaborado con un ensamblaje de Viura y Tempranillo Blanco, variedad autóctona descubierta en el municipio que transmite la identidad única del terroir. Este blanco se elabora en acero inoxidable a partir de uvas procedentes de viñedos viejos en vaso, que aportan concentración y carácter a la fruta. Desde 2010, la bodega ha desarrollado este vino como un referente de frescura y expresión varietal en la región.

En copa, Tierras de Murillo 2025 muestra un color amarillo pálido con destellos verdosos. Su aroma es muy frutal, con notas cítricas y flores blancas, limpio y pujante. En boca se presenta fresco, joven y chispeante, con buena amplitud y carácter frutal, ideal para disfrutar en días cálidos.



Este blanco versátil es perfecto para acompañar tapas, platos mediterráneos y comidas ligeras, resaltando su frescura y armonía con distintos sabores. Su calidad ha sido reconocida por el Consejo Regulador de Rioja, consolidándose como un vino premiado y destacado dentro de la producción institucional de la bodega.

Representa la combinación de tradición y autenticidad de Bodegas San Esteban, ofreciendo un blanco fresco, elegante y con personalidad propia, que conecta directamente con el carácter de su municipio.

Es la primera bodega cooperativa constituida en la DOCa Rioja, fundada en 1953 por 16 socios viticultores y actualmente integrada por más de 350 socios que cultivan más de 500 ha de viñedo propio.



BODEGAS SAN ESTEBAN
www.bodegassanesteban.com

Paloma de Sacramento 2023

Es un vino blanco fermentado en barrica, un proyecto que desde 2018 ha sido elaborado con máxima dedicación y cuidado, consolidándose como el único blanco de la casa.

Este vino está compuesto por Viura (75%), Malvasía (15%) y Garnacha Blanca (10%), provenientes de viñedos propios situados en Laguardia, una zona vitícola de gran singularidad geológica y suelos calcáreos equilibrados que aportan minerales y regulan la alimentación hídrica del viñedo de secano, favoreciendo producciones bajas pero de gran calidad.

La vendimia se realiza de manera manual en cajas de 12 kg, con selección minuciosa de racimos y grano a grano. Tras el descube y desfangado, la fermentación tiene lugar en barricas de roble francés, acacia y huevos de granito, con batonajes periódicos durante cinco meses antes del embotellado, lo que asegura textura y complejidad.



En cata, este blanco ofrece aromas iniciales de pastelería, vainilla y cáscara de limón. Al agitar la copa, emergen matices de arándano blanco, lichi, heno seco y curry, con un elegante fondo tostado y mineral. En boca, destaca por su ataque sedoso y equilibrado, con sabores cítricos y de fruta de hueso combinados con notas de toffee de vainilla y grafito, culminando en un retrogusto armónico y persistente.

Este vino marida especialmente con pescados grasos, aves asadas, quesos curados, arroces melosos y foie gras, destacando por su untuosidad y estructura. Según la bodega, su carácter único lo diferencia de otros blancos del mercado, reflejando la filosofía de cuidado absoluto con la que se elabora.



BODEGAS VIÑAS LEIZAOLA - EL SACRAMENTO
www.elsacramento.com

Coto Mayor Blanco 2025

Es un vino joven 100% Sauvignon Blanc que refleja la singularidad de sus viñedos en altura, considerados los más elevados de la D.O.Ca. Rioja, situados en la finca Carbonera a 840 metros sobre el nivel del mar. Esta ubicación privilegiada, junto con suelos y clima excepcionales, permite una maduración lenta y equilibrada de la uva, favoreciendo la frescura, la intensidad aromática y la expresión varietal.

La elaboración de este blanco comienza con una breve maceración en frío y un prensado suave de las uvas a baja temperatura. El mosto se protege en todo momento mediante nieve carbónica para evitar oxidaciones, y tras el desfangado a baja temperatura, fermenta en tanques de pequeña capacidad a 16 °C, resaltando los aromas típicos característicos de la Sauvignon Blanc. Finalmente, el vino permanece un mes sobre lías finas, aportando untuosidad y estructura sin perder frescura ni vivacidad.

En copa, Coto Mayor Blanco 2025 muestra un color amarillo verdoso. En nariz destaca por su intensidad aromática, combinando los típicos aromas a boj de la Sauvignon Blanc en zona fría con matices cítricos y notas de fruta tropical. En boca resulta refrescante, sedoso y muy equilibrado, con un largo postgusto que prolonga la sensación de frescura y elegancia.

Su versatilidad lo convierte en un acompañante ideal de mariscos, arroces, pescados y pastas, disfrutando mejor a una temperatura de servicio de 7–8 °C. Desde que en 2019 se elaboró la primera añada exclusivamente con Sauvignon Blanc, ha destacado por su frescor, finura y elegancia únicas, consolidándose como referente de la bodega para vinos blancos de altitud.



EL COTO DE RIOJA
www.elcoto.com

Marqués de Reinosa Tempranillo Blanco 2024

Este Colección Privada es un vino fermentado en barrica que refleja la personalidad del paisaje y la fuerza del clima de sus viñedos en Autol. Situados entre 400 y 600 metros de altitud, en suaves laderas y terrazas influenciadas por el valle del río Cidacos, estos viñedos disfrutan de un clima mediterráneo con matices continentales: veranos secos y calurosos, inviernos fríos y elevada insolación, condiciones ideales para la maduración óptima de la uva. En la Sierra de Yerga, los suelos pedregosos, calizos y bien drenados, junto a la vegetación de monte mediterráneo, aportan diversidad y complejidad al terroir.

Se elabora con uvas recolectadas a mano y prensado suave. Tras una maceración a baja temperatura, el mosto fermenta durante 15–16 días en barricas de roble francés y madura sobre sus lías finas, liberando manoproteínas que aportan densidad, untuosidad y complejidad aromática. De color amarillo brillante, destaca por su buena acidez natural y sus aromas de fruta blanca, cítricos y flores, combinados con los matices de la barrica. Su equilibrio y textura envolvente lo convierten en un vino elegante y gastronómico, ideal para maridar pescados, mariscos, arroces y platos de cocina mediterránea.

Desde su primera vendimia en 2019, este vino ha sido especial para la bodega por su capacidad de potenciar la nueva variedad Tempranillo Blanco, desarrollada en una gama de tres presentaciones: joven, fermentado en barrica y semidulce. Su acidez, intensidad aromática y comportamiento con la barrica lo diferencian notablemente de otros vinos de la región.



BODEGAS MARQUÉS DE REINOSA
www.marquesdereinosa.com

Marqués de Tomares 2019

Es un vino blanco reserva elaborado con 70% Viura y 30% Garnacha Blanca. Procede de tres fincas —Todocampo, Las Corralizas y Campastros— con viñedos de unos 40 años de edad media, situados a 700 metros de altitud sobre suelos arcillo-calcáreos, ferrosos y aluviales, que aportan frescura y carácter al vino.

La uva se despallila por completo y fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y hormigón. Tras la fermentación maloláctica, el vino envejece en barricas de roble francés durante un mínimo de 12 meses, seguido de otros 12 meses en botella, desarrollando estructura, complejidad y profundidad.



En copa, el vino muestra matices de compota de frutas blancas, aromas de flores blancas y un delicado toque de vainilla. En boca resulta sedoso, con volumen y un final muy largo, combinando la frescura de los blancos con la presencia y cuerpo que acercan su estilo al de un tinto elegante.

Su versatilidad lo hace ideal para acompañar pescados grasos, currys, carnes blancas y verduras a la brasa, adaptándose a diferentes estilos gastronómicos y paladares exigentes.

Esta primera añada calificada como reserva refleja la experiencia de los viñedos más antiguos de la bodega, resaltando la capacidad de Marqués de Tomares para elaborar blancos singulares que no dejan indiferente a nadie. La combinación de Viura y Garnacha Blanca, poco habitual en la región, aporta volumen, cuerpo y aromas característicos, ofreciendo un vino complejo, elegante y gastronómico que muestra lo

mejor de Rioja en blanco.



MARQUES DE TOMARES
www.marquesdetomares.com

Mi Lugar Blanco 2022

Es un vino 100 % Tempranillo Blanco, variedad exclusiva de Rioja. Procede de la finca El Aniceto, a 640 m de altitud en la Sierra de Yerga (Quel, Rioja Oriental), sobre suelos pobres de arcilla, arena y limo en zona de monte bajo. Estas condiciones dan una maduración lenta y buena concentración de aromas.

Se vendimia de madrugada con nieve carbónica para preservar la frescura. Fermenta con levaduras autóctonas: primero con hollejos, después solo mosto lágrima, y termina en barricas de 500 litros.

El 85 % cría 6 meses sobre lías finas en barrica; el 15 % restante en ánforas de gres. Tras el coupage, reposa 6 meses más en bodega Queirón (nº 9 del Barrio de Bodegas de Quel).



Color amarillo pajizo brillante con reflejos dorados. Nariz intensa: flores blancas, hierbas (hinojo, tomillo), fruta de hueso madura (albaricoque, melocotón), toques tropicales sutiles y notas especiadas/pastelería. En boca es equilibrado, fresco, con buen volumen, acidez viva y final largo y mineral.

Marida bien con mariscos, pulpo, sushi de pescado graso, pescados en salsa, carnes blancas y aves. Este blanco de altitud se diferencia claramente de los Riojas clásicos más ligeros, destacando por su profundidad y estructura.

Es el primer blanco fijo del catálogo de Queirón, inspirado en el pionero Ensayos Capitales Nº2 'Lágrima en Tinaja', y refleja fielmente el terruño familiar.



ONTAÑÓN FAMILIA
www.queiron.es

GMT·125 2024

Es un blanco fermentado en bodega que reafirma la personalidad de la casa y su apuesta por variedades autóctonas con carácter. Elaborado desde hace cuatro años, este vino se ha consolidado como una referencia que combina tradición, territorio y equilibrio enológico.

Procedente de la Finca El Tordillo, en Aldeanueva de Ebro, el viñedo -de 16 años y situado a 400 metros de altitud- se asienta sobre suelos aluviales con cantos rodados y orientación este-oeste, condiciones que favorecen una maduración equilibrada y una marcada expresión varietal. Está compuesto por Garnacha Blanca, Maturana Blanca y Tempranillo Blanco, variedades minoritarias que aportan identidad a la zona.

Se vendimia cada variedad por separado. La fermentación comienza parcialmente en depósitos de acero inoxidable y finaliza en barricas de roble francés de 225 litros de varios usos. Durante dos meses se llevan a cabo rellenos y bâtonnage, completando una crianza total de cinco meses. El vino reposa un año en botella antes de salir al mercado, afinando su perfil y ganando complejidad.

Presenta un color amarillo pálido, brillante y vivo, con aromas frutales donde la fruta blanca se combina con delicadas notas especiadas aportadas por la bodega francesa. En boca es fresco, con tensión y sedosidad, destacando la redondez de Garnacha Blanca y Maturana Blanca, y mostrando un vino complejo, voluminoso y equilibrado. La madera, mínima y precisa, ensambla el coupage sin restar protagonismo a las variedades. Ideal para pescados blancos, pescado azul,

mariscos, ahumados y carnes de guiso, servido entre 8°C y 10°C.



VIÑEDOS REAL RUBIO
www.realrubio.es

Valyerro Blanco 2025

Es un vino elaborado con Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca y Sauvignon Blanc que pasa por huevo de hormigón para obtener estructura y sedosidad sin perder la intensidad aromática de sus variedades. Las uvas provienen de viñedos ecológicos y biodinámicos situados a 370 metros de altitud, en la zona más alta de la finca, lo que garantiza acidez y frescura óptimas para la elaboración de este blanco.

La vendimia se realiza de noche para preservar la temperatura de la uva y cada variedad se vinifica de manera monovarietal. Una vez terminado el vino, antes de su estabilización por frío, permanece al menos dos meses en huevo de hormigón, consiguiendo una textura envolvente y sedosa en boca, sin sacrificar la expresión frutal característica de la bodega.

En copa, el Valyerro Blanco se muestra muy aromático, con notas de fresa, chocolate blanco y melón, perfectamente equilibradas con una acidez viva y una estructura elegante. Su paso por boca es suave y envolvente, ofreciendo una experiencia sensorial intensa y armoniosa.

Ideal para iniciar un menú o acompañar segundos platos ligeros, pescados, mariscos y preparaciones que no sobrecarguen el paladar, este vino es representativo de las nuevas incorporaciones de la bodega, reflejando a la perfección el trabajo, esfuerzo, dedicación y cariño que unos padres han transmitido a sus hijos, con los que ahora ellos continúan el proyecto familiar. Su estilo único, la procedencia de sus viñedos y la sedosidad en boca el aportan personalidad,

complejidad y armonía en la mesa.



VIÑEDOS RUIZ JIMENEZ
www.vinedosruizjimenez.es

Valserrano Blanco Gran Reserva 2019

Es un vino que encarna la vocación de guarda y la interpretación más profunda del blanco en Rioja. Elaborado con Viura procedente de “cabezadas” plantadas hace más de 50 años y un 12% de Chardonnay, esta referencia continúa una trayectoria iniciada con la primera añada en el año 2000.

Fermentado sobre sus lías en barricas nuevas de roble francés de grano fino del bosque de Allier, con battonages semanales, el vino permanece en esas mismas barricas durante 25 meses antes de su embotellado en marzo de 2022. Esta crianza prolongada no busca protagonismo, sino acompañar y respetar la frescura natural del vino, potenciando su profundidad y capacidad de evolución.

En copa muestra un elegante color amarillo oro nuevo, limpio y brillante. En nariz ofrece intensos aromas florales —azahar, flor de acacia y romero en flor— que evolucionan hacia matices cerados, fruta de hueso, manzanilla y espliego, con delicados recuerdos de su crianza en roble fino. En boca sorprende por su ataque fresco y con nervio, seguido de un paso glicérico, untuoso y elegante, con un final largo y persistente que amplifica todas sus sensaciones.

Con solo 4.800 botellas, nace de parcelas altas de Villabuena de Álava, donde suelos pobres y viento dan lugar a uvas con vocación de guarda; la sutil aportación de Chardonnay añade delicadeza sin restar identidad. Un blanco envolvente y persistente, pensado para evolucionar en el tiempo y perfecto para pescados nobles, mariscos, aves con salsa o risottos.



VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA
www.valserrano.com

Dominio de ARVS Garnacha Blanca 2024

Es un vino blanco que refleja la esencia de sus viñedos históricos de más de 30 años situados en Rioja Alta. Gracias a los suelos arcillo-calcáreos y el clima atlántico de la zona, este vino logra una frescura y expresión aromática que lo hacen ideal para la gastronomía.

Elaborado a partir de Garnacha Blanca, el vino se obtiene mediante un prensado cuidadoso de la uva, desfogado estático en frío y fermentación en depósitos de acero inoxidable a 19 °C. Posteriormente, permanece dos meses sobre lías con removido semanal, antes de ser trasiegado y embotellado, completando otros dos meses de afinamiento en botella.

De color amarillo pajizo, ofrece un intenso abanico aromático con notas florales, matices de hierbas aromáticas, cítricos y frutas maduras y exóticas. En boca es lleno, perfumado y suave, con un paso elegante que invita a seguir disfrutando. La temperatura ideal de servicio es de 10–12 °C.

Versátil en la mesa, armoniza a la perfección con mariscos, pescados a la brasa o marinados, pastas, arroces, verduras y ensaladas. Elaborado por primera vez en 2023, este vino se ha convertido en un referente de la bodega por su carácter distintivo y cuidado: todo el vino procede del mismo viticultor, lo que lo convierte en un “mimado” de la casa, capaz de dejar una huella imborrable en quienes lo prueban.

Bodega Virgen de la Vega es una cooperativa de Haro que combina tradición y modernidad, cuidando el viñedo y la vida rural para elaborar vinos versátiles que acompañan distintos momentos de la vida.



BODEGA VIRGEN DE LA VEGA
www.bodegasvirgendelavega.es

Terroir de Zinio Tempranillo Blanco 2024

Es un blanco fermentado en bodega que rinde homenaje al potencial del 100% Tempranillo Blanco. Procede de viñedos situados a 665 metros de altitud sobre suelos arcilloso-calcáreos, un entorno que favorece frescura y expresión aromática.

Tras el despalillado, la uva macera en frío durante seis horas y se prensa suavemente antes de fermentar a temperatura controlada. El vino reposa sobre sus lías finas tanto en acero inoxidable como en bocoyes -principalmente de roble francés, junto a americano y acacia- donde completa una crianza de ocho meses que aporta plenitud y estructura sin enmascarar la variedad.

De color amarillo dorado brillante, muestra aromas intensos con notas florales, perfil cítrico fresco y fruta de pepita -pera y manzana amarilla- junto a matices tropicales maduros. La crianza aporta elegantes tonos tostados y especiados, recuerdos de brioche, vainilla y un sutil toque mielado. En boca ofrece entrada equilibrada, acidez fresca y bien integrada que aporta tensión, textura untuosa y un paso cremoso, con final prolongado y persistente.

Su estructura y cremosidad lo convierten en un blanco gastronómico ideal para pescados de carne firme, mariscos elaborados y arroces melosos, armonizando también con platos al horno o a la brasa y salsas suaves.

Primera añada elaborada en 2024 y lanzada al mercado en 2025, este vino completa la gama Terroir con un blanco que ensalza la elegancia y potencia aromática del Tempranillo Blanco. Su diferenciación radica en la versatilidad de esta variedad, capaz de abrir nuevos estilos dentro de Rioja, dando lugar a vinos más intensos, estructurados y con mayor volumen en boca.



ZINIO BODEGAS
www.ziniobodegas.com

SALÓN BLANCOS DE RIOJA



ORGANIZA

LA PRENSA DEL **RIOJA**
VINO, GASTRONOMÍA y TURISMO

TIEMPO
DE
VINOS

COLABORAN

AENOR

MANAGERIA ARTESANA
OBANDO
1983-2023

IKOALA



Miembros de VIR (Viticultores Independientes de Rioja)



Miembros de Menudas Bodegas en una presentación con la Asociación de Sumilleres de Rioja

Los pequeños viticultores de Rioja reivindican su valor mediante iniciativas como VIR, Menudas Bodegas y Subsierra, que impulsan proyectos singulares, auténticos, diversos y sostenibles

Los pequeños alzan la voz con grandes historias y vinos que enamoran



Miembros de Subsierra. nombre significa "bajo la sierra", agrupa más de 300 hectáreas de viñas situadas al cobijo de la Sierra de Cantabria, desde Briñas hasta Moreda. La asociación fue fundada en 2024 por ocho bodegas de Rioja Alavesa y Rioja Alta: Artuke Bodegas Amaren, Bodegas Loli Casado, Carlos Sánchez, Bodegas Tierra, Bodegas Teodoro Ruiz Monge, Ostatu y Tentenublo. En 2025 se incorporó Área Pequeña.

Texto: Mirian Terroba

redaccion@laprensadelrioja.com

Los pequeños productores de Rioja alzan su voz para reivindicar que la fuerza de la región no reside únicamente en cifras o marcas, sino también en la pasión, el compromiso y la creatividad de quienes trabajan la tierra día a día. Son viticultores que conocen cada cepa, respetan el paisaje y entienden que el viñedo es más que un cultivo: es historia, territorio y cultura.

Iniciativas como VIR (Viticultores Independientes en Rioja), Menudas Bodegas y Subsierra buscan dar visibilidad y unidad a proyectos personales y singulares, reforzando la autenticidad, la diversidad y la sostenibilidad del sector. Cada botella que elaboran refleja el territorio, la tradición y el cuidado del viñedo, demostrando que las pequeñas explotaciones son un pilar fundamental del paisaje vitivinícola de Rioja y del futuro de sus vinos.

Viticultores Independientes de Rioja

Madrid fue el escenario, el pasado 2 de marzo de 2026, del Primer Encuentro de Viticultores Independientes en Rioja (VIR), la última iniciativa en llegar al panorama vitivinícola de Rioja para poner en primer plano la diversidad y la autenticidad del viñedo de la DO. Según sus integrantes, "VIR nace de la convicción de que la Rioja se construye desde el viñedo: desde quienes lo trabajan, lo conocen y lo interpretan en primera persona. Defendemos la diversidad, el arraigo al territorio, la escala humana y la libertad de cada proyecto para expresar su identidad con personalidad y autenticidad".

El Espacio Jorge Juan acogió a las 38 bodegas que conforman este colectivo, procedentes de 18 municipios de la DOCa Rioja, todas unidas por la filosofía de trabajar directamente sus viñas y defender proyectos personales y singulares. Con este primer encuentro, VIR da un paso firme para visibilizar los proyectos independientes y construir un relato de Rioja más diverso y profundo, donde cada vino es una historia de esfuerzo, territorio y pasión. Entre los miembros de VIR se encuentran Sierra de Toloño, Álvaro Loza, Altún, Gil Berzal, Jade Gross, Tierra, Valcuerna, Betolaza, El Mozo, Vignerons de la Sonsierra, Moraza, Alegre Valgañón, Olivier Rivière, Cupan, Artuke, Eguiluz, Temerario, Área Pequeña, Miguel Merino, Abeica, Víctor Ausejo, Oxe, Elena Corzana, Alain Quintana, GR99, Arizcuren, Las Orcas, Sinodo, MacRobert & Canals, Bárbara Palacio, Exopto, Dani Resa, Jesús Mendoza y Viña Ane.

El salón se diseñó con dos vertientes: una sesión matinal exclusivamente profesional, que permitió a sumilleres, distribuidores y prensa interactuar de forma directa con los productores, y una jornada vespertina abierta al público general, en la que aficionados pudieron descubrir la riqueza de Rioja a través de catas guiadas y encuentros informales con los viticultores. Cada bodega presentó vinos que reflejan el carácter de su parcela, desde tintos de guarda hasta blancos y rosados elaborados con métodos tradicionales, demostrando que la singularidad del terroir sigue siendo el motor creativo de Rioja.

Más allá de la degustación, el Salón VIR se consolidó como un espacio de aprendizaje y diálogo, donde la viticultura artesanal y el respeto al paisaje se combinan con la libertad de cada proyecto para expresar su identidad. La jornada evidenció que la fuerza de Rioja no reside únicamente en sus grandes marcas, sino también en estos pequeños productores que apuestan por la autenticidad y el vínculo directo con la tierra. El encuentro reunió a profesionales y aficionados, quienes pudieron dialogar con los viticultores, descubrir técnicas de elaboración y participar en catas guiadas, creando un ambiente dinámico donde el intercambio de experiencias complementó la calidad de los vinos.

Menudas Bodegas de Rioja

Apenas un año antes, diez microbodegas con producciones inferiores a 5.000 botellas al año se unieron para crear Menudas Bodegas de Rioja, defendiendo la autenticidad de sus pequeños proyectos y su capacidad de producir "vinos que enamoren". La asociación surgió de la colaboración entre los propios elaboradores, quienes buscaban compartir experiencias, aprender unos de otros y afrontar juntos los retos de la producción a pequeña escala.

"Somos bodegas muy pequeñas en cuanto a la cantidad que elaboramos, pero tenemos un espíritu muy grande y un amor al vino que ensancha el alma", explicaba Rufino Lecea, miembro de Bodegas Reminde y tesorero de la asociación.

Los miembros destacan la importancia del control cercano del viñedo y de la elaboración, lo que permite seleccionar personalmente las mejores uvas y garantizar la máxima calidad en cada botella. Además, Menudas Bodegas trabaja en visibilizar sus intereses comunes, optimizando servicios como comercialización, marketing y asesoría administrativa, y reivindica cambios normativos como la eliminación del mínimo de barricas para certificar envejecimientos en barrica.



Presentación de VIR en Madrid

"Queremos presentar vinos bellos, vinos que enamoren. Porque podemos recorrer nuestras viñas, estudiar nuestras cepas una a una, coger las mejores uvas y elaborar un vino que mimamos, que acariciamos casi, y que embotellamos con todo el cariño y esmero para que el consumidor final lo aprecie. La idea de Menudas Bodegas es bodegas pequeñas en cantidad, pero capaces de hacer algo grande, algo hermoso", señalaba Elena Corzana, secretaria de la asociación.

Actualmente, la asociación está formada por Rulei, Reminde, Elena Corzana, La Bodeguita Escondida, Jaime Ruiz, Óscar Pérez, Jairus, Horola, Gama y Larraz, y permanece abierta a nuevas incorporaciones que compartan la filosofía de producción limitada y cuidado extremo.

Subsierra

En Rioja Alavesa y Rioja Alta, ocho bodegas se unieron para crear Subsierra, un colectivo orientado a la viticultura sostenible y la preservación del patrimonio familiar y paisajístico. El nombre completo del proyecto es Subsierra, Debajo de la Sierra, haciendo referencia a su ubicación por debajo de la Sierra de Cantabria, en la margen izquierda del río Ebro.



(De i. a d.) Juan Luis Cañas, presidente de SUBSIERRA; Raquel Pérez, Presidenta del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja; Amaia Barredo, Consejera de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, y Pere Llopart, presidente de CORPINNAT



La Torre Iberdrola de Bilbao acogió el 20 de octubre la Cata de Territorios, un encuentro profesional que reunió por primera vez a las bodegas de la Asociación SUBSIERRA —procedentes de Rioja Alavesa y Rioja Alta— junto a las elaboradoras de espumosos de CORPINNAT, marca colectiva del Penedès. El acto, que despertó gran expectación entre profesionales del vino, prensa y restauradores, permitió catar más de medio centenar de vinos y espumosos comprometidos con la viticultura ecológica, la sostenibilidad y la excelencia.

Con 318 hectáreas repartidas en seis pueblos, la asociación defiende la recuperación del viñedo viejo, la biodiversidad y la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena de valor, asegurando un precio justo para sus productos. Juan Luis Cañas, presidente de Subsierra, subraya “la diferenciación del territorio SUBSIERRA y los valores que nos unen son calidad, excelencia, sostenibilidad y defensa del territorio”.

Cada bodega aporta su propia historia y especialización: Artuke recupera viñedos abandonados buscando la pureza del terroir; Tierra encarna el espíritu de los «vignerons» de antaño; Carlos Sánchez produce con meticulosidad y enfoque ecológico; Loli Casado combina tradición y modernidad; Teodoro Ruiz Monje conserva la historia artesanal de cuatro generaciones; Amaren y Ostatu promueven la biodiversidad y la vitivinicultura ecológica certificada; y Tentenublo revive la vitivinicultura artesanal con producciones únicas.

Subsierra refleja un enfoque integral que combina respeto al territorio, tradición familiar, sostenibilidad y excelencia enológica, reforzando la identidad de Rioja y la relación entre vino y paisaje.

Voces veteranas

Estas voces se suman a otras agrupaciones veteranas como Bodegas Familiares de Rioja, que agrupa desde 1991 a pequeñas explotaciones profundamente arraigadas al viñedo y al territorio. La asociación reúne viticultores y bodegas con viñedo propio, comprometidos con la viticultura sostenible, la tradición familiar y la autenticidad de sus vinos, defendiendo un legado transmitido de generación en generación. En la misma línea, un año antes, surgió la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA) que agrupa a cerca de 100 bodegas familiares y artesanales, para poner en valor el carácter propio y la calidad de los vinos de la zona.

Bodegas Familiares de Rioja lanza la tercera edición del concurso Mejor Sumiller de la 'Otra Rioja'

La Asociación de Bodegas Familiares de Rioja ha convocado la tercera edición del concurso “Mejor Sumiller de la Otra Rioja”, dirigido a profesionales en activo capaces de transmitir la diversidad y los distintos estilos de los vinos de sus bodegas. La asociación reúne a viticultores y pequeñas bodegas con viñedo propio, comprometidos con la viticultura sostenible, la tradición familiar y la autenticidad de sus vinos. Según Ana Jiménez, gerente de la asociación, “queremos que la gente se divierta, que se anime a poner a prueba sus conocimientos y, sobre todo, que disfrute de diferentes perfiles de vinos y estilos, que ponen nombre y apellido a comarcas, pueblos y viñedos”.

El certamen se celebrará el 23 de marzo, coincidiendo con la presentación de la añada 2025, en los salones del restaurante Delicatto, un evento que el año pasado reunió a más de 600 profesionales. La prueba consistirá en una cata ciega de siete vinos, donde los participantes deberán identificar la zona de procedencia, la variedad de uva y el estilo de elaboración, marcando sus respuestas en un mapa con las siete zonas geográficas de Rioja delimitadas por la asociación. Solo los diez mejores aspirantes pasarán a la final de la tarde. Según Pedro Salguero, ex veedor del Consejo Regulador y director del concurso, “este certamen es un interesante cruce de caminos: por un lado, las bodegas muy ligadas a su propio viñedo y al territorio; y por otro, la sumillería, que puede informar al consumidor sobre vinos con personalidad definida”.

El concurso, en colaboración con ARGRAF, permitirá la participación de hasta 50 sumilleres y otorgará 3.000 euros al ganador, 1.000 al segundo clasificado y dos accésits de 500 euros. Los organizadores destacan que la iniciativa no solo pone a prueba los conocimientos de los participantes, sino que también promueve la visibilidad de la diversidad de terroirs y estilos que caracterizan a las bodegas familiares de Rioja.



Veinte Masters of Wine descubren la diversidad de la Garnacha en Rioja

Un grupo de alrededor de veinte Masters of Wine (MW) ha visitado la Denominación de Origen Calificada Rioja en el marco de un recorrido profesional organizado por la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y el Institute of Masters of Wine. El objetivo de la iniciativa fue profundizar en el conocimiento de la Denominación y analizar, desde una perspectiva técnica y comparada, el potencial de la Garnacha en Rioja.

Durante la visita, los Masters of Wine (MW) participaron en una cata técnica dirigida por Pedro Ballesteros MW y Peter Arijis, responsable de formación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, degustando 12 vinos de Rioja Alta y Rioja Alavesa elaborados con Garnacha para mostrar distintas interpretaciones según origen, estilo de vinificación y perfil estructural. La jornada incluyó también una cena maridaje con 20 vinos adicionales basados en Garnacha.



Las actividades continuaron en Bodegas Queirón, con una cata centrada en la Garnacha de Rioja Oriental y una sesión libre con la participación de seis bodegas locales y referencias de otras 14 bodegas de la denominación. En total, más de 60 vinos de Rioja permitieron a los asistentes apreciar la diversidad de estilos, expresiones y posicionamientos de la Garnacha dentro de la DOCa. Los Masters of Wine participantes destacaron especialmente la calidad global de los vinos presentados y la amplitud de registros que la Garnacha es capaz de ofrecer en Rioja, desde perfiles más frescos y delicados hasta interpretaciones de mayor concentración y vocación gastronómica, siempre con una marcada identidad de origen.

La visita de los Masters of Wine (MW) a Rioja formó parte de un itinerario más amplio organizado por la OIVE, que incluyó cinco denominaciones históricamente vinculadas a la Garnacha: DOP Cariñena, DO Calatayud, DOP Campo de Borja, DOCa Rioja y DO Navarra. Durante la semana, se celebraron más de quince catas y seminarios, con la presentación de más de 300 vinos, dirigidos a profesionales procedentes de mercados estratégicos como Estados Unidos, Reino Unido y Alemania.

Entre los Masters of Wine participantes se encontraban, entre otros, Sarah Jane Evans MW, Pedro Ballesteros Torres MW, Mary Ewing-Mulligan MW, Mark de Vere MW, Qian Janice Wang MW y Sarah Harrison MW, reforzando el carácter internacional y el alto nivel técnico de una iniciativa orientada a consolidar la imagen del vino de España en los principales mercados prescriptores.



Visita del grupo de importadores a Bodegas Ilurce. (Foto: FER)

Importadores de mercados emergentes visitan La Rioja para abrir nuevas vías de exportación

Durante los días 5 y 6 de febrero, La Rioja recibió a un grupo de cinco importadores internacionales procedentes de China (Cantón), Tailandia, Uzbekistán, Brasil y Colombia, quienes realizaron una misión comercial organizada por ICEX España Exportación e Inversiones y la Federación de Empresas de La Rioja (FER), con la colaboración de la Dirección General de Empresa, Energías e Internacionalización del Gobierno de La Rioja, en el marco de la extensión comercial en La Rioja del programa de compradores de la Barcelona Wine Week 2026. Esta iniciativa, que forma parte de la estrategia de internacionalización de la región, permitió que los compradores especializados, que previamente habían participado en ferias de vino en España, conocieran in situ la oferta exportadora de La Rioja, generando oportunidades directas de negocio y contacto con bodegas con capacidad de exportación a mercados internacionales.

El programa de visitas se inició el 5 de febrero con recorridos por Bodegas Corral en Navarrete, Bodegas y Viñedos ILURCE en Grávalos y Alfaro, así como Bodegas La Mateo y Bodegas Pastor Díaz en Aldeanueva de Ebro, mientras que el 6 de febrero continuó con visitas a Bodegas LAN en Fuenmayor, Bodegas Obalo en Ábalos, Finca Allende (Palacio Ibarra) en Briones y Bodegas Tobelos en Briñas, contando en todas las visitas con la presencia de representantes de la FER y de ICEX, quienes acompañaron a los importadores durante sesiones de cata y reuniones comerciales personalizadas, facilitando el conocimiento detallado de la producción, las capacidades de exportación y el posicionamiento internacional de cada bodega.

Asimismo, el 6 de febrero a las 8:10 h se celebró en la sede de la FER una reunión institucional con los importadores, en la que participaron Belinda León, consejera de Economía, Empresa, Innovación y Trabajo Autónomo, Amadeo Lázaro, director general de Empresa, Energías e Internacionalización, Pilar Quiroga, directora territorial de ICEX en La Rioja, Eduardo Fernández, secretario general de la FER, y Sheila Argáiz, responsable de Internacional y secretaria de las asociaciones agroalimentarias de la FER, con el objetivo de analizar las oportunidades de exportación de La Rioja, la adaptación de los vinos a los mercados internacionales y el potencial de la región para fortalecer su presencia en Asia y América Latina, con especial atención al mercado chino.

Descorchanto la diversidad de Rioja en Silicon Valley

Zoltan Nagy, sumiller de Macarena, explica a La Prensa del Rioja cómo enseña la riqueza de Rioja y conecta con los nuevos gustos de los consumidores de California

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Macarena ha llevado un pedazo de España a Silicon Valley. En Palo Alto (California), este restaurante ofrece una experiencia que despierta los sentidos a base de tapas, paellas o postres tradicionales que se sirven en un espacio elegante y acogedor, donde el aroma del jamón ibérico recién cortado se mezcla con la calidez de una decoración que evoca un salón europeo. Cada ingrediente refleja la pasión por la gastronomía española auténtica, cuidando cada detalle para transportar al comensal directamente al corazón de España.



En esta experiencia gastronómica al otro lado del charco, el vino no es un accesorio, sino una pieza central, un vehículo para contar historias, transmitir cultura y elevar cada plato, convirtiéndose en un elemento fundamental de la identidad Macarena. La selección incluye referencias tradicionales y contemporáneas, de bodegas con alma, que combinan tradición, innovación y respeto por el viñedo, reflejando la filosofía del restaurante de ofrecer cocina española fiel y de calidad.

Al frente de esta propuesta está Zoltan Nagy, sumiller y general manager, quien combina su experiencia como educador del vino, escritor y comunicador profesional, con su labor de seleccionar y diseñar la carta de vinos del restaurante, aportando una visión internacional que busca hacer accesible y emocionante la cultura vinícola española fuera de España, especialmente en mercados como California. En lo referente al vino de Rioja, afirma que busca mostrar su diversidad y dejar que el vino hable por sí mismo.

En esta entrevista, Zoltan comparte su recorrido en el mundo del vino, cómo ha llevado la cultura del vino español a California y su criterio para seleccionar bodegas auténticas, mostrando por qué Macarena se ha consolidado como un referente del vino y la cocina española en Silicon Valley.

“Rioja tiene nombre, historia y prestigio, pero fuera de España hay que explicarla, contextualizarla y mostrar su diversidad”

Pregunta – ¿Cómo llegaste al mundo del vino en general, y a Macarena y California en particular?

Respuesta – Llegué al vino desde la curiosidad y me quedé por la emoción, por su gente y por todo lo que rodea la experiencia de vivir el vino. Viví 15 años en España, concretamente en Barcelona, donde entendí que el vino es cultura, paisaje y tiempo. California llegó después, como un nuevo reto. Necesitaba un cambio donde poder contar esas historias del vino español que aprendí y seguir siendo un embajador de la gastronomía del país, en un mercado global, exigente y muy abierto. Macarena, en poco tiempo, se ha posicionado como uno de los mejores restaurantes españoles de la bahía. Y esto no lo digo yo, sino los números y los clientes que nos visitan.

P- ¿Cómo es trabajar con vinos españoles -y en particular con Rioja- fuera de España?

R- Confieso que es un privilegio y una responsabilidad al mismo tiempo. Rioja tiene nombre, historia y prestigio, pero fuera de España hay que explicarla, contextualizarla y mostrar su diversidad. Aunque muchos clientes conocen y han tomado alguna vez una copa de Rioja, aquí no basta con el origen: hay que emocionar copa a copa, ya que son clientes muy exigentes.

P- ¿Qué importancia tiene la Denominación de Origen Rioja dentro de la

carta de vinos del restaurante?

R- Rioja es una columna vertebral de la carta. Diría que son de las referencias que más tengo. También son los vinos más demandados. Representa equilibrio entre tradición y evolución, algo que conecta muy bien con nuestra identidad y con el tipo de experiencia que queremos ofrecer en Macarena.

P- ¿Qué percepción tienen de Rioja los consumidores californianos y qué estilos son los que mejor funcionan entre vuestros clientes?

R- Muchos clientes llegan pensando en un Rioja clásico, estructurado y con crianza. Esto también creo que tiene que ver con la edad del consumidor. Lo interesante es cuando descubren que Rioja también puede ser fresca, precisa y contemporánea. Tengo vinos de la generación más joven que utilizan Garnacha, por ejemplo, haciendo vinos más actuales y listos para ser consumidos (Oxer, Eduardo Eguren). Los estilos más equilibrados y gastronómicos son los que mejor funcionan, sobre todo si hablamos de armonía entre plato y bebida.

P- ¿Notas un cambio en el interés del consumidor estadounidense hacia estilos más modernos o frescos de Rioja?

R- Claramente. Hay más curiosidad por vinos con menos "maquillaje", más identidad de viñedo y mayor frescura. Rioja está sabiendo hablar el idioma de esta nueva generación de consumidores, que van llegando poco a poco y que cada vez más se acercan al restaurante para pedir consejo a la hora de elegir el vino. Aquí entra mi trabajo: según su gusto, les ofrezco desde un crianza hasta un gran reserva, pero siempre conociendo el vino y su estilo.

P- ¿Cómo presentas un Rioja a un cliente que no lo conoce o que tiene una idea muy clásica de la denominación?

R- Empiezo por la historia, pero termino en la emoción. No suelo ser técnico a la hora de describir un vino, excepto que sea necesario o el cliente lo pida. Les explico que Rioja no es un estilo único, sino un territorio con muchas voces, variedades de uva y diferentes estilos de vino. Luego dejo que el vino haga el resto, que es lo que realmente importa y por lo que vienen buscando.

P- Para alguien que descubre Rioja por primera vez en EE. UU., ¿qué vino o estilo recomendarías?

R- Por suerte, hay poca gente que nunca haya probado un Rioja. Pero si aún queda alguien que no ha tenido ese privilegio, le recomendaría un Rioja que combine fruta, frescura y elegancia, con una crianza bien integrada. Algo fácil de entender, pero difícil de olvidar, y así engancharle a seguir queriendo más.

P- ¿Qué criterios sigues para seleccionar bodegas y referencias de Rioja para Macarena?

R- Busco autenticidad, coherencia y respeto por el viñedo. Me interesan proyectos con alma, que cuenten algo más allá de la etiqueta; casi siempre acaban siendo proyectos con alma de mujer. Aunque no es fácil encontrar estos vinos de pequeño productor aquí, en la carta tenemos grandes referencias, desde El Castillo Ygay de Murrieta hasta Prado Enea de la familia Muga (con verticales de diferentes añadas), así como un magnífico Viña Pomal Reserva 2018 orgánico, que a copas funciona de maravilla.

P- ¿Qué papel juega la prensa especializada en tu trabajo?

R- Es clave como prescriptor o educador en vinos de Rioja, y ahora también como puente cultural. La buena prensa ayuda a educar, generar confianza y abrir conversaciones más profundas sobre el vino. Aquí, los medios de comunicación —revistas profesionales y culturales— tienen mucho impacto sobre el consumidor. Me ha pasado varias veces que el consumidor escoge un vino por los puntos Parker o por su posición en el ranking de Wine



"Busco autenticidad, coherencia y respeto por el viñedo. Me interesan proyectos con alma, que cuenten algo más allá de la etiqueta, aunque no es fácil encontrar estos vinos de pequeño productor aquí"

Spectator; para ellos es un parámetro que tiene valor y en el que confían.

P- ¿Cómo ves el futuro del vino de Rioja en el mercado estadounidense?

R- Muy prometedor. Rioja tiene la oportunidad de consolidarse no solo como una denominación histórica, sino como una región dinámica, diversa y totalmente relevante hoy. Hace unos meses hicimos una cata de varias botellas históricas, tratando de cubrir diferentes décadas de Rioja, y fue una experiencia maravillosa e inolvidable. Ver a gente que no confiaba en la calidad de los vinos, descubrir cómo los viejos Riojas pueden evolucionar con el tiempo, fue de lo mejor.

P- A nivel personal, ¿qué es lo que más te atrae de Rioja como región vitivinícola?

R- En mi caso, lo que más me atrae de Rioja es su capacidad de reinventarse sin perder la memoria. Demuestra que la tradición no es lo contrario de la innovación, sino su mejor punto de partida. Poder abrir botellas históricas de Viña Tondonia y compararlas con añadas actuales, encontrando un hilo conductor claro, es realmente impactante. O compartir magnums de Monopole blanco con añadas antiguas —una de las etiquetas más históricas de España— te recuerda que Rioja no es una moda, es una leyenda viva.

"Rioja tiene la oportunidad de consolidarse no solo como una denominación histórica, sino como una región dinámica, diversa y totalmente relevante hoy"

En el ámbito de la D.O.Ca. Rioja, la superficie ecológica se distribuye en 2.886 ha en La Rioja, y 2.269 ha combinadas en Rioja Alavesa y Rioja Navarra, sumando un total de 5.155 ha, lo que representa el 7,9 % del viñedo de la denominación. En la foto, viñedo ecológico de Bodega Clemente García

El vino ecológico ante el reto de la rentabilidad y el posicionamiento

La producción ecológica crece a nivel mundial, pero la rentabilidad y la claridad normativa siguen siendo desafíos clave, según Carlos Moro y Mario de la Fuente en las Jornadas Universitarias del Vino Ecológico celebradas en el marco de los XVII Premios Ecovino

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

La viticultura ecológica mantiene una senda de crecimiento sostenido en superficie y notoriedad, pero encara al mismo tiempo un momento decisivo en términos de rentabilidad, posicionamiento en mercados y claridad conceptual. Esta doble realidad —expansión estructural y tensión económica— centró el debate de las XVII Jornadas Universitarias del Vino Ecológico (JUVE), celebradas en la Universidad de La Rioja en el marco de los XVII Premios Ecovino.

Impulsadas por Cultura Permanente en colaboración con la Universidad de La Rioja y el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER), las JUVE se han consolidado como un foro técnico de referencia que conecta investigación, certificación y estrategia empresarial dentro del ecosistema de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Crecimiento internacional y liderazgo español

Desde una perspectiva global, Mario de la Fuente Lloreda, presidente de Viticultura de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), aportó datos que contextualizan la dimensión del fenómeno ecológico. Según expuso, la tasa de crecimiento interanual de la producción ecológica en el último quinquenio ha superado el 6 %, alcanzando el millón de hectáreas a nivel mundial. España, con 125.000 hectáreas, lidera esta clasificación.

Para De la Fuente, este liderazgo representa una oportunidad estratégica que debe ser correctamente comunicada y posicionada en determinados mercados. No obstante, advirtió sobre la confusión terminológica que persiste en el ámbito europeo e internacional entre los conceptos “ecológico”, “orgánico” y “biológico”. Aunque la legislación los equipare, subrayó que no necesariamente implican lo mismo en términos de percepción o prácticas asociadas, lo que abre un debate relevante sobre la diferencia entre producción ecológica y sostenibilidad.

Según datos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER) y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), la viticultura ecológica mantiene una trayectoria de expansión sostenida. En España, el viñedo ecológico alcanzó en 2024 164.562 hectáreas, aproximadamente el 18 % del total nacional, con 1.475 bodegas embotelladoras certificadas.

En el ámbito de la D.O.Ca. Rioja, la superficie ecológica se distribuye en 2.886 ha en La Rioja, y 2.269 ha combinadas en Rioja Alavesa y Rioja Navarra, sumando un total de 5.155 ha, lo que representa el 7,9 % del viñedo de la denominación. Además, 127 bodegas cuentan con certificación Eurohoja (71 en La Rioja, 48 en Rioja Alavesa y 8 en Navarra), equivalente al 22 % del total de bodegas de la denominación.

Este crecimiento, unido a iniciativas como las JUVE y los Premios Ecovino, evidencia que la viticultura ecológica ha dejado de ser una opción mar-



Mario de la Fuente Lloreda, presidente de Viticultura de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera y de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) en las XVII Jornadas Universitarias del Vino Ecológico (JUVE)

ginal y se consolida como un modelo productivo y de comunicación estratégica, que combina sostenibilidad, calidad y diferenciación en mercados cada vez más exigentes.

Complejidad productiva y tensión en el consumo

Si el crecimiento cuantitativo es incuestionable, la rentabilidad sigue siendo uno de los puntos críticos. Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera y de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), defendió el potencial territorial de España para el desarrollo de vinos ecológicos, pero alertó de la dificultad de trasladar esa capacidad al consumo diario.

Según explicó, existe un deseo conceptual por parte del consumidor hacia este tipo de vinos, pero factores como el precio y la mayor complejidad de los procesos productivos dificultan su incorporación habitual a la cesta de compra. La producción ecológica implica, en muchos casos, procesos más largos, menores rendimientos y mayor exigencia técnica, lo que repercute directamente en los costes.

Moro incidió además en que el valor añadido del vino ecológico no siempre se retribuye adecuadamente al productor. En este sentido, defendió que los organismos vinculados a la agricultura ecológica deberían reforzar su papel no solo como entidades de control, sino también como agentes activos en la promoción y comunicación del consumo.

El programa académico incluyó la intervención de María Gloria Sáenz Romo, directora técnica del CPAER, quien abordó la certificación ecológica como garantía de calidad medioambiental y elemento de confianza para el mercado. Por su parte, Alejandra Rubio Gil, directora del órgano de control del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, presentó las estrategias de sostenibilidad implementadas por la denominación.

La sesión fue inaugurada por Carmen Novo Urraca, vicerrectora de Internacionalización, y moderada por Antonio Tomás Palacios, profesor de Análisis Sensorial de la Universidad de La Rioja y director general de Laboratorios Excell Ibérica. Íñigo Crespo, presidente de Cultura Permanente, definió las JUVE como el complemento de difusión científica de los Premios Ecovino, subrayando su función de aportar rigor técnico y respaldo académico a la promoción del vino ecológico.

Las jornadas concluyeron con una visita profesional a Bodegas LAN, en Fuenmayor, donde estudiantes y profesionales analizaron sobre el terreno la aplicación de prácticas ecológicas certificadas.



Cata de los premiados en los Ecovinos 2025 con la Asociación Enólogos de Rioja

El equipo técnico desgranó las distintas fases del proceso productivo — recepción de uva, elaboración, crianza y embotellado — con especial atención a la gestión responsable de recursos. El recorrido incluyó la finca Viña Lanciano, presentada como ejemplo de integración entre tradición vitícola e innovación medioambiental.

La cata comentada que cerró la jornada permitió reflexionar sobre el impacto de la viticultura ecológica en el perfil sensorial del vino, reforzando el enfoque técnico y formativo de las JUVE como espacio de transferencia de conocimiento entre universidad y sector productivo.

Premios Ecovino 2026: visibilidad y posicionamiento

En paralelo al programa académico se desarrolla la XVII edición de los Premios Ecovino, certamen que reconoce la excelencia en vinos y otras elaboraciones certificadas como ecológicas.

Las muestras se evalúan en el Complejo Científico-Tecnológico de la Universidad de La Rioja mediante catas a ciegas realizadas por un jurado especializado. Los vinos mejor valorados optan a los galardones Gran Ecovino de Oro, Ecovino de Oro y Ecovino de Plata, además de premios específicos como “Mejor Ecovino Sin Sulfitos Añadidos” (Premio Laffort), “Mejor EcoDiseño” (Premio Rivercap), el Premio a la Excelencia Medioambiental (Laboratorios Excell Ibérica) y el Premio al Mejor Diseño de Etiqueta (Riojadhesivos).

El palmarés se dará a conocer en la segunda quincena de abril y la ceremonia de entrega se celebrará el 15 de mayo en el Aula Magna del Edificio Quintiliano. Posteriormente, se organizará una Cata Popular en junio y diversas presentaciones estivales de los vinos premiados.

Nueve bodegas muestran la diversidad del vino ecológico en Rioja. - El Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER), en colaboración con la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja, organizó el 11 de marzo en Logroño La I Cata de Vinos Ecológicos de la DOCa Rioja con el objetivo analizar en profundidad las prácticas de viticultura ecológica y su reflejo en los perfiles sensoriales. Permitted apreciar la diversidad y calidad de los vinos ecológicos de nueve bodegas certificadas: Moraza Las Tasugueras 2024 de Bodegas Moraza, La Isla Viñedo Singular Blanco Pie Franco de Bodegas Vivanco, Clemente García Garnacha de Bodega Clemente García, Peña el Gato Granito 2024 de Juan Carlos Sancha, Plinio 2023 de Bodegas Ontañón, La Montesa de J. Palacios Remondo, El Pacto de la Sonsierra de Bodegas y Viñedos El Pacto, la referencia ecológica de Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE) y Viña Pomal Reserva ecológico 2020 de Bodegas Bilbaínas, mostrando la riqueza del viñedo, la tradición y el compromiso con la viticultura sostenible.





Rioja Alavesa traza su futuro como una comarca viva y sostenible

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Con el objetivo de afrontar los retos del siglo XXI y mantener su vitalidad más allá del prestigio vitivinícola que la ha hecho reconocida internacionalmente, Rioja Alavesa se prepara para consolidar su futuro como una comarca viva, sostenible y competitiva. Para ello, el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava han impulsado el Plan ABIAN, una estrategia integral que establece la hoja de ruta de desarrollo del territorio hasta 2030. Este plan, fruto de un proceso participativo en el que han intervenido

instituciones, agentes económicos, el sector vitivinícola y la sociedad civil, busca no solo dar continuidad a iniciativas previas, sino también proyectar la comarca hacia un modelo sostenible, innovador y competitivo.

ABIAN se apoya en un enfoque integral que combina desarrollo económico, cohesión territorial y calidad de vida, estructurándose en tres ejes estratégicos: Territorio y Sociedad, Sector Vitivinícola y Diversificación Económica y Turismo. Cada uno de estos ámbitos incorpora proyectos palanca que articulan acciones concretas orientadas a transformar la comarca hasta 2030.

Más que un documento técnico, ABIAN se configura como un pacto entre instituciones, tejido económico y sociedad civil. Su finalidad es consolidar un modelo de desarrollo que integre identidad, innovación y sostenibilidad, ofreciendo respuestas tanto a los retos demográficos como a las oportunidades económicas emergentes. Como explica la consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca, Amaia Barredo, “es una apuesta de país, una hoja de ruta compartida que nace del consenso entre instituciones, sociedad civil y agentes económicos. Un plan que no parte de cero, sino que da continuidad a iniciativas previas y se convierte en una herramienta de futuro para una comarca que es símbolo de identidad, riqueza cultural y dinamismo económico en Euskadi”.

Por su parte, el diputado general de Álava, Ramiro González, subraya la dimensión humana del proyecto al afirmar que “este plan no es solo un documento técnico. Es una declaración de confianza en el futuro de Rioja Alavesa. Una comarca que no se resigna, que propone, que construye. Y desde la Diputación queremos decir alto y claro que estamos con vosotros y vosotras en ese camino”.

El plan se despliega a través de tres ejes estratégicos interrelacionados que buscan un desarrollo integral del territorio. El primero de ellos, Territorio



y Sociedad, responde al desafío demográfico y a la necesidad de mejorar la calidad de vida. En este ámbito se plantean medidas destinadas a atraer y fijar población joven, facilitar el acceso a la vivienda mediante fórmulas como el coliving rural o las cooperativas, reforzar los servicios sanitarios con nuevos equipamientos en Laguardia, Oyón y Leza, y crear espacios educativos y recreativos para la infancia y la juventud. Asimismo, se prevé mejorar la movilidad interna y avanzar en la sostenibilidad frente al cambio climático, con el objetivo de consolidar la comarca como un territorio habitable y resiliente.

Fortalecer el principal motor económico

El segundo eje, centrado en el Sector Vitivinícola, pretende fortalecer el principal motor económico de Rioja Alavesa desde la innovación y la sostenibilidad. El plan promueve la modernización de bodegas, la viticultura ecológica, la descarbonización de procesos productivos y la formación especializada a través del EDA Drinks & Wine Campus. Paralelamente, impulsa la creación de un Clúster Vitivinícola Vasco, programas de relevo generacional agrario y estrategias para reforzar la marca "Rioja Alavesa" como sinónimo de calidad y excelencia internacional. De este modo, se busca integrar tradición y modernidad para asegurar que la viticultura continúe siendo un motor económico sólido y adaptado a los retos futuros.

Por último, el eje de Diversificación Económica y Turismo persigue ampliar las oportunidades más allá del sector del vino. Entre las actuaciones previstas figuran la creación de un FabLab rural para fomentar la innovación y el emprendimiento, la habilitación de suelo industrial, la atracción de nuevas inversiones y el impulso de negocios multiservicio en municipios de menor tamaño. A ello se suma el desarrollo de un turismo premium, digitalizado y desestacionalizado, orientado a poner en valor el patrimonio cultural y paisajístico de la comarca y a consolidar a Rioja Alavesa como destino enogastronómico de referencia.



Wine Shapers 2026 consolida a la nueva generación como motor de futuro vitivinícola

La capital alavesa acogió el 5 de marzo la primera jornada de Wine Shapers, un congreso pionero que reunió a más de 200 profesionales internacionales para impulsar a la nueva generación de elaboradores. Organizado por EDA Drinks & Wine Campus y apoyado por el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, el evento consolidó a Álava como punto de encuentro global del vino. La jornada combinó formación, debate y experiencias enológicas y gastronómicas, centradas en tres ejes: viticultura regenerativa, renovación generacional en la elaboración de vinos y enoturismo estratégico.

En la mesa de viticultura regenerativa se destacó la transición de prácticas sostenibles a enfoques que generan impacto positivo en viñedo, paisaje y comunidad. La sesión sobre la nueva generación de elaboradores resaltó su visión empresarial, sensibilidad medioambiental y capacidad de conectar con nuevos públicos. Por su parte, el enoturismo se presentó como experiencia integral, enfocada en crear vivencias memorables para distintos niveles de conocimiento en vino.

Además, diez jóvenes elaboradoras locales -entre ellas Lucía Abando, Ángela Bello y Neza Skrt- presentaron sus vinos, reforzando el talento local como motor del futuro del sector.



Primera piedra del EDA Drinks & Wine Campus. - Laguardia acogió la colocación de la primera piedra de un proyecto estratégico que sitúa a Rioja Alavesa a la vanguardia de la formación, investigación y desarrollo del sector del vino y las bebidas. El campus se presenta como un espacio clave para proyectar los vinos de Rioja Alavesa internacionalmente, impulsando calidad, innovación y proyección del territorio. La iniciativa reforzará la competitividad del sector vitivinícola, generará oportunidades de desarrollo económico y formación especializada, y contribuirá a la dinamización territorial.

Los premiados y los autores de la Guía de Vinos de La Vanguardia 2026. Además de a Marqués de Riscal, la Guía ha reconocido a otros dos vinos de la Denominación de Origen Rioja: La Condenada, de Bodegas Artuke y A Kimi, de Bodegas La Cueva del Americano.



La campaña RISK ALL gana el Premio Innovación de La Guía de Vinos 2026 de La Vanguardia

Bodegas Marqués de Riscal celebra un nuevo reconocimiento a su campaña RISK ALL, tras recibir el Premio Innovación en la quinta edición de los Premios de La Guía de Vinos 2026 de La Vanguardia. La distinción fue entregada en el marco de la Barcelona Wine Week y reconoce a la bodega por una acción de comunicación que, según el jurado, “vuelve a ser rabiosamente moderna y transgresora”.

El galardón destaca específicamente Marqués de Riscal Reserva Edición Especial RISK ALL 2021, descrito en las notas de cata como un vino “extraordinariamente moderno”, con finas notas de regaliz, canela y pimienta negra, y un final balsámico. Esta edición especial se perfila como una referencia imprescindible de Rioja, gracias a la calidad de la cosecha 2021, considerada una de las mejores de la última década. Su perfil organoléptico combina frescura de la fruta, equilibrio con la madera, armonía, complejidad y capacidad de envejecimiento sobresaliente.

La singularidad del vino se refuerza con la incorporación de viñedos injertados con tempranillos originales del siglo XIX, cultivados en los suelos arcillo-calcáreos de Rioja Alavesa, aportando un sello de autenticidad que potencia la identidad del Reserva.

La Condenada y A Kimi, entre los mejores vinos

Además de a Marqués de Riscal, La Guía de Vinos 2026 de La Vanguardia ha reconocido a otros dos vinos de la Denominación de Origen Calificada Rioja: La Condenada, de Bodegas y Viñedos Artuke, en Baños de Ebro, fue galardonado como Mejor Vino Tinto, mientras que en la categoría Mejor Relación Calidad-Precio, el premio recayó en A Kimi, de Bodegas La Cueva del Americano, en Briones.

La guía, dirigida por Lluís Tolosa y escrita por Ferran Centelles, Meritxell Falgueras, María José Huertas, Alicia Estrada y Zoltan Nagy reúne una selección de 100 vinos imprescindibles, a los que los autores les asignan una valoración basada en criterios como calidad, originalidad o relación calidad-precio.



Tim Atkin en una cata dirigida por Beth Willard en la Universidad de La Rioja, en la que participó durante su visita a Rioja para preparar el informe de este año. (Foto: UR)

El Tiznado 2023 logra 100 puntos de Tim Atkin

El Rioja 2026 Special Report del británico Tim Atkin, con 232 páginas y 941 notas de cata de vinos superiores a 90 puntos, vuelve a situar a Rioja en el foco internacional. Destaca El Tiznado 2023 de Eduardo Eguren, con 100 puntos. Además, tres vinos alcanzaron los 99 puntos —Torre Muga 2021, La Condenada 2023 y el blanco Viña Tondonia Gran Reserva 2005—, varios se sitúan en 98, y un total de 150 referencias obtuvieron 95 puntos o más, lo que evidencia la diversidad y el alto nivel cualitativo de la región.

Atkin señala que, pese a la baja producción de las añadas 2024 y 2025, la calidad ha mejorado significativamente, destacando los tintos de 2021 como de los mejores de la historia reciente de Rioja. El informe resalta la diversidad estilística y la identidad única de sus vinos, tanto tintos como blancos, y subraya que Rioja combina excelencia, variedad y buena relación calidad-precio, consolidándose como una región competitiva internacionalmente.

Rioja lidera los Wines of the Year 2025 de Decanter

Rioja vuelve a situarse en el epicentro del panorama vinícola internacional tras encabezar la selección Wines of the Year 2025: Spain & Portugal de la revista Decanter, una de las publicaciones de referencia del sector a nivel mundial. La relevancia de Rioja se hace patente desde el inicio del ranking, un hecho que refleja con claridad la diversidad y el dinamismo que la publicación pone en valor.

La clasificación arranca con cinco vinos de la denominación, una presencia destacada que subraya el momento que atraviesa la DOCa. En la selección figuran Monopole Clásico Gran Reserva 2018 (CVNE), Jesús Acha, Senda de Haro Blanco 2018 (Viñedos El Pacto), La Bendecida 2022 (Carlos Sánchez), La Quinta Cruz Mazuelo 2022 (Miguel Merino) y UV 2022 (Remírez de Ganuza), referencias que abarcan distintos enfoques generacionales, varietales y estilísticos y que ilustran la amplitud de miradas que conviven hoy en Rioja.



Muga 2021 es el mejor vino de 2025, según Wine Spectator

La prestigiosa revista norteamericana Wine Spectator ha reconocido a Muga 2021 como el mejor vino del año 2025, uno de sus máximos galardones anuales. Este reconocimiento destaca la combinación de excelencia enológica, fidelidad al origen y sólida presencia internacional de la bodega de Rioja, dentro de la categoría de vinos con un precio de venta en Estados Unidos inferior a 40 dólares. Cada año, Wine Spectator identifica aquellos vinos que destacan por expresar claramente el carácter de su denominación o variedad, mantener volúmenes significativos y estar ampliamente disponibles, sin comprometer la calidad final. En la edición de 2025, el Top Wine Value of the Year sitúa a Muga 2021 a la cabeza, como el ejemplo más representativo de este equilibrio global.

Elaborado a partir de variedades autóctonas —tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano—, Muga 2021 fermenta en tinajas de roble y envejece durante 24 meses en barricas propias (80% roble francés y 20% americano), seguido de un mínimo de 12 meses de afinamiento en botella. Este proceso refleja la combinación de tradición, control técnico y precisión que caracteriza el estilo de la bodega.



Clemente García Garnacha Afinado en Barro culmina la renovación de imagen de marca

La nueva añada de Clemente García Garnacha Afinado en Barro llega con una imagen renovada que culmina el proceso de transformación de la bodega iniciado hace un año. Este rediseño refuerza su apuesta por vinos auténticos y con personalidad, poniendo en valor la garnacha y la tradición enológica de Rioja Alta desde una visión moderna que une pasado, presente y futuro, y refleja los valores y la filosofía de la bodega. Es un vino muy exclusivo, con solo 630 botellas, elaborado con garnacha de viñedos recuperados plantados por el abuelo del actual enólogo en Baños de Río Tobía (Rioja Alta). Las uvas se cultivan de forma ecológica y se vendimian a mano en pequeñas cajas. El vino se cría durante 14 meses en tinaja de barro, un método tradicional que resalta la pureza de la fruta, dando como resultado un vino fresco, afrutado y elegante, con aromas de fresa y frambuesa y una boca sedosa. Se recomienda servir entre 15 y 17 °C. La nueva imagen de la bodega incorpora el símbolo del oso, que representa fortaleza, valentía, liderazgo y conexión con la naturaleza, además de estar vinculado etimológicamente al apellido García, relacionado con el término vasco “(h)artz”, que significa oso.





Experiencias, cultura y entorno rural refuerzan el valor del vino de Rioja como destino

FITUR 2026 volvió a situar al territorio de la DOCa Rioja como un referente del enoturismo, con la participación de administraciones, rutas del vino y ayuntamientos que mostraron la diversidad del destino a través de propuestas que combinan patrimonio, gastronomía, cultura e innovación. La feria reforzó la colaboración entre instituciones y sector turístico y evidenció el papel del turismo del vino como motor económico y de desarrollo territorial.

La estrategia turística presentada apostó por la sostenibilidad, la digitalización y la creación de experiencias vinculadas al territorio. La comunidad autónoma de La Rioja destacó con la presentación de la Plataforma Inteligente de Destino, basada en Big Data e inteligencia artificial, y con la futura exposición AutorIA en el Monasterio de Yuso, mientras que diversos municipios promocionaron su oferta enogastronómica, cultural y patrimonial.

También participaron activamente Logroño, que presentó su programa "Logroño, experiencias 2026" centrado en vino, gastronomía y cultura, y territorios como Rioja Oriental y Rioja Alavesa, que mostraron proyectos de agroturismo, sostenibilidad y valorización del paisaje y del patrimonio vitivinícola. En conjunto, FITUR consolidó la imagen de Rioja como un destino enoturístico integral, capaz de atraer visitantes nacionales e internacionales mediante experiencias auténticas y ligadas al territorio.



Bodegas Franco-Españolas supera los 80.000 visitantes en 2025.-

Franco-Españolas Vino & Experiencias ha cerrado 2025 como el destino de enoturismo y cultura del vino más visitado de La Rioja, con 80.164 visitantes, una facturación de 2,1 millones de euros y un crecimiento del 32% respecto al año anterior. La bodega continúa consolidándose como un polo de ocio cultural y experiencias en el norte de España.

Borja Eguizábal, CEO de la bodega, explica que "estos datos confirman que Franco-Españolas se ha convertido en un lugar donde el vino se vive desde múltiples perspectivas. El enoturismo es una puerta de entrada al mundo del vino, capaz de generar ventas de alto valor y un vínculo real con los visitantes".

La Vuelta a España solidaria 'El vino que apaga el fuego' acabará en Haro.-

La ciudad de Haro se prepara para acoger la meta de la séptima Vuelta a España solidaria del Movimiento Ultreya, que se celebrará del 4 al 11 de julio de 2026, consolidándose como un evento que fusiona deporte, turismo y solidaridad en la España rural. El recorrido de 1.400 km de Ultreya 2026, por territorios vitivinícolas con etapas en Rioja Alavesa y Rioja Alta, busca visibilizar las zonas afectadas por los incendios forestales y proteger su patrimonio cultural. La alcaldesa de Haro, Guadalupe Fernández, y Alfonso Maestro, gerente de la Ruta del Vino de Rioja Alta, destacaron en su presentación en FITUR la llegada de Ultreya 2026 a Haro, resaltando su impacto turístico, social y el papel de Rioja Alta como territorio que une vino, patrimonio y compromiso con el mundo rural.



Ocho bodegas de Rioja se integran en 'Spain Through Its Wineries', iniciativa que apuesta por el vino como puerta de entrada a España -

La iniciativa 'Spain Through Its Wineries' (STIW), promovida por el Foro de Marcas Renombradas Españolas (FMRE), se ha presentado en FITUR como un proyecto consolidado de enoturismo premium, sostenible y orientado al viajero internacional. El proyecto sitúa el vino como una auténtica puerta de entrada a España, utilizando la experiencia en bodega para conectar al viajero internacional con el territorio, la cultura y la identidad del país.

En esta red participan ocho bodegas de Rioja: Bodegas Beronia, Bodegas Marqués de Cáceres, Vivanco, Montecillo, Marqués de Vargas, Ramón Bilbao, Heraclio Alfaro y CM Matarromera, reforzando la presencia de una de las regiones vitivinícolas más emblemáticas de España dentro de un proyecto de alcance nacional e internacional.





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 ICVV avanza como centro de referencia en investigación vitivinícola

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

La competitividad futura de la Denominación de Origen Calificada Rioja depende, en buena medida, de su capacidad para integrar conocimiento científico en la toma de decisiones técnicas. En ese escenario, el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) se ha consolidado como una infraestructura estratégica para el conjunto del sector vitivinícola.

Ubicado en la Finca La Grajera (Logroño), el ICVV es un centro público participado por el Gobierno de La Rioja, el CSIC y la Universidad de La Rioja, que aborda de forma integral toda la cadena de valor: desde el material vegetal en campo hasta la estabilidad y calidad sensorial del vino en bodega. Su estructura científica se articula en dos grandes áreas —Viticultura y Enología— que combinan investigación básica, desarrollo tecnológico y validación experimental en condiciones reales.

En Viticultura, el trabajo abarca genética y genómica, ecofisiología, estudio de interacciones con patógenos y plagas, y tecnologías de producción y viticultura de precisión. En Enología, las líneas incluyen microbiología y biotecnología enológica, química y análisis sensorial, tecnología de elaboración y crianza, así como investigaciones vinculadas a vino y salud. Todo ello se apoya en laboratorios especializados, servicios analíticos avanzados, una bodega experimental y amplias colecciones varietales, herramientas esenciales para ofrecer respuestas aplicables al sector.

La orientación práctica es uno de los rasgos diferenciales del instituto. Adaptación al cambio climático, selección de material vegetal más resistente, reducción del grado alcohólico, desarrollo de vinos sin alcohol, mejora de la estabilidad sensorial o valorización de subproductos vitivinícolas son algunas de las líneas con impacto directo en la gestión técnica de bodegas y viticultores. La reciente creación de una Oficina de Transferencia y Comunicación refuerza, además, la conexión con las empresas y facilita el acceso a los resultados científicos.

Con el objetivo de acercar esta actividad científica al sector y al público especializado, La Prensa del Rioja inicia una serie de artículos dedicada a conocer en detalle las principales líneas de investigación y proyectos que se desarrollan en el ICVV. A través de distintas charlas con algunos de sus investigadores, se abordarán los avances más relevantes en viticultura y enología, su aplicación práctica en viñedo y bodega, así como su contribución a la adaptación del sector vitivinícola a los retos actuales y futuros.

La genética de la vid: clave para la viticultura del futuro

Dentro de esta estructura científica, el Grupo VITIGEN -Genética y Genómica de la Vid-, dirigido por Javier Ibáñez, ejemplifica cómo la investigación básica puede transformarse en herramientas estratégicas para la viticultura. Junto a él trabajan Pablo Carbonell-Bejerano, Javier Tello y Carolina Royo, quienes aportan experiencia en genética, genómica, ecofisiología y desarrollo de metodologías analíticas avanzadas para el estudio de la vid.



Javier Ibáñez, director del Grupo VITIGEN (Genética y Genómica de la Vid)



“El viticultor ve los cambios en el campo; nosotros tratamos de entender qué los provoca”, explica Ibáñez. El grupo desarrolla su actividad en dos grandes líneas: la primera se centra en la conservación y caracterización de la diversidad genética de la vid, incluyendo variedades, clones, variantes somáticas y vides silvestres, así como la generación de nueva variación mediante cruzamientos controlados. Esta línea no solo permite catalogar y conservar el material existente, sino crear recursos genéticos que servirán para investigaciones futuras y para la mejora de variedades adaptadas a los retos del viñedo.

La segunda línea busca desentrañar la base genética de caracteres de interés para la viticultura: color, compacidad del racimo, tolerancia a enfermedades, resistencia a sequía o adaptación al cambio climático. “Todas estas propiedades tienen una base genética, y nuestro objetivo es identificar qué genes son responsables de que unas variedades se comporten de una manera y otras de otra”, afirma Ibáñez.

Entre los hitos más relevantes del grupo se encuentra la determinación del origen genético del Tempranillo, identificando como progenitores al Albillo Mayor (Turruntés en Rioja) y al casi desaparecido Benedicto, hallazgo que ha revalorizado estas variedades minoritarias y ha permitido su recuperación en viñedos antiguos. Otro logro destacado fue la caracterización de la mutación que dio lugar al Tempranillo Blanco, un proceso genético complejo que afectó a varios cromosomas y fragmentos del genoma, modificando no solo el color sino también el comportamiento de la planta.

El equipo también descubrió la base genética de la ausencia de semillas en la uva de mesa, un avance que explica todas las variedades actuales sin pepitas derivadas de Sultanina. Además, han estudiado caracteres como la tasa de cuajado, el número de flores, desarrollo del fruto, viabilidad del polen y compacidad de racimos, desarrollando herramientas analíticas y metodologías propias para agilizar estos procesos y caracterizar material vegetal de manera precisa.

En respuesta al cambio climático, el grupo analiza clones de Tempranillo con racimos menos compactos, lo que reduce la incidencia de botritis y facilita una maduración uniforme, y estudia la tolerancia de variedades como Graciano a quemaduras solares y al estrés térmico. “El objetivo es ofrecer

al viticultor material vegetal que se comporte mejor frente a nuevas adversidades y entender los mecanismos genéticos detrás de estas diferencias”, señala Ibáñez.

En conjunto, la labor del grupo VITIGEN demuestra cómo la investigación genética aplicada, apoyada en colecciones amplias y estructuradas de viñedo, invernaderos y laboratorio, puede transformar el conocimiento científico en herramientas estratégicas para el sector. Estas colecciones permiten conservar y caracterizar variedades históricas y minoritarias, mantener clones y variantes somáticas, y evaluar nuevas combinaciones obtenidas mediante cruzamientos controlados. Además, sirven como recurso fundamental para estudios sobre caracteres agronómicos y enológicos, facilitando la identificación de clones y variedades adaptadas a distintas condiciones climáticas y con mayor resistencia a enfermedades. Gracias a esta infraestructura, el equipo puede reproducir experimentos, comparar materiales y transferir conocimiento directamente al viticultor, contribuyendo a mejorar la sostenibilidad, la resiliencia y la competitividad del sector vitivinícola de Rioja.



Javier Ibáñez en uno de los laboratorios del área de Viticultura del ICVV

El ICVV crea la Oficina de Transferencia y Comunicación

El Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino ha puesto en marcha la Oficina de Transferencia y Comunicación (OTC), una nueva estructura destinada a reforzar el vínculo entre la investigación científica, el sector vitivinícola y la sociedad. La iniciativa busca que los resultados de los grupos de investigación no permanezcan solo en los laboratorios, sino que se traduzcan en soluciones aplicables a bodegas y viticultores.

La oficina, liderada por Diego López Llaría e Isidoro Laguna Ullán, actuará como una “antena tecnológica” para detectar necesidades del sector y facilitar proyectos conjuntos de I+D+i, asesoramiento técnico y acceso a recursos avanzados. Según Laguna, “la ciencia que no se ve es ciencia que no existe”, destacando la importancia de la comunicación como parte esencial de la investigación aplicada.

Con esta estructura, el ICVV refuerza su estrategia de transferencia tecnológica y se consolida como un puente entre investigación, innovación y sociedad, facilitando que la ciencia tenga un impacto real en la viticultura de Rioja.





La especialización profesional impulsa el crecimiento de SIEB y Agrovid

Las ferias Agrovid y Salón Ibérico de Equipamiento para Bodegas (SIEB), celebradas a finales de enero en la Feria de Valladolid, cerraron su última edición con la asistencia de 4.723 visitantes profesionales, lo que supone un incremento del cinco por ciento respecto a la convocatoria celebrada en marzo de 2024. El perfil técnico y especializado de los asistentes confirma la consolidación de ambos certámenes como espacios clave para el negocio, la innovación y el análisis estratégico del sector vitivinícola. La edición de 2026 ha reunido a más de 130 empresas procedentes de España, Portugal, Italia y Bélgica, distribuidas en una superficie expositiva de 8.000 metros cuadrados, y ha contado con una intensa agenda de actividades profesionales. A lo largo de las tres jornadas se celebraron más de doce mesas redondas y encuentros técnicos en los que se abordaron cuestiones como la protección de suelos, el comportamiento de variedades minoritarias, experiencias productivas en diferentes climas, las tendencias de los vinos del futuro y el impacto de la nueva normativa europea.



Lallemand Oenology certifica la vinificación segura y trazable de su quitosano fúngico

El quitosano es una herramienta cada vez más valorada en la vinificación moderna, especialmente para controlar microorganismos indeseados y como parte de estrategias para reducir el uso de dióxido de azufre. Pero más allá de sus propiedades funcionales, el origen del quitosano es clave para garantizar el cumplimiento normativo, la seguridad del producto y la protección del consumidor.

En este contexto, Lallemand Oenology refuerza sus estándares de trazabilidad y autenticidad tras la adopción de la nueva Resolución OIV OENO-OIV 728-2025, que reconoce oficialmente el método analítico de Relación Isotópica Estable (SIR) para determinar el origen del quitosano. Este método recientemente aprobado permite distinguir de manera fiable el quitosano de origen fúngico derivado exclusivamente de *Aspergillus niger* y *Agaricus bisporus*, los únicos orígenes aceptados por el Código Enológico. Los derivados de fuentes no fúngicas, como los crustáceos, no están permitidos y pueden presentar riesgos de alergenicidad. Nuevo método SIR y logotipo KitoZyme™ garantizan el origen y la conformidad con la normativa OIV para todos los productos



Orisha Agrifood Ibérica impulsa la transformación digital del sector agroalimentario

Orisha Agrifood Ibérica ha iniciado oficialmente sus operaciones como nueva compañía unificada tras la integración de las empresas españolas Ayanet TIC, Gregal y Tipsa S.L. De esta fusión nace un nuevo actor que se consolida como parte de Orisha Agrifood, unidad de negocio del grupo francés especializada en soluciones tecnológicas para el sector agroalimentario y con presencia en más de diez países.

La nueva etapa reúne el talento, la experiencia y la cartera de clientes de tres compañías con más de cuatro décadas de trayectoria en el desarrollo e implantación de soluciones para el sector agroalimentario. Esta unión dota a la organización de un sólido respaldo financiero y una clara vocación de crecimiento, permitiéndole abordar proyectos de mayor envergadura y ofrecer un servicio aún más robusto y especializado.

Cork Supply obtiene la certificación B Corp y refuerza su compromiso con la sostenibilidad

Cork Supply, empresa líder en la producción de corcho con más de 40 años de historia en Estados Unidos y Europa, ha alcanzado un nuevo hito en su trayectoria: la certificación B Corp, el estándar internacional que reconoce a las empresas que cumplen altos criterios de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad corporativa. Desde que Jochen Michalski comenzó a importar corchos hace más de cuatro décadas, Cork Supply ha sido pionera en la innovación sostenible, desde la apertura de su primer laboratorio de control de calidad en Portugal hasta la introducción de garantías únicas para sus productos. Esta filosofía de sostenibilidad forma parte del ADN de la compañía y se extiende a todo el Harv 81 Group, que abarca cápsulas de madera, tapones para espirituosos (Bartops), barricas y alternativas de roble. "Nuestro propósito siempre ha ido más allá del negocio en sí. Vemos la sostenibilidad como un deber hacia nuestros equipos, nuestras comunidades y el planeta, creando valor a largo plazo para todos", señala Jochen Michalski, fundador y presidente del grupo.



ENOMAQ celebra su 50 aniversario con nueva identidad

ENOMAQ, el Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para bodegas, almazaras e industria cervecera, celebra su 50 aniversario con un rebranding integral. La próxima edición se celebrará del 26 al 28 de enero de 2027 en Feria de Zaragoza, bajo su nueva nomenclatura: Salón Internacional de Maquinaria y Técnicas para el Cultivo, la Elaboración y el Envasado de la Industria de Bebidas y Alimentos Líquidos.

Este cambio de nombre e imagen refleja la evolución del sector, cada vez más interconectado, y busca reforzar la unidad entre los distintos ámbitos productivos. La renovación mantiene íntegramente los sectores históricos de ENOMAQ, con especial atención al sector vitivinícola, al tiempo que amplía horizontes de negocio e integra nuevos ámbitos estratégicos dentro de la industria de bebidas y alimentos líquidos. El certamen conserva su claim, "La esencia que nos une", que adquiere un significado renovado en esta etapa.



La Estación Enológica de Haro se moderniza para reforzar su capacidad técnica

La Estación Enológica de Haro ha completado la primera fase de su reforma integral, un proyecto que moderniza sus infraestructuras y refuerza su capacidad técnica, científica y operativa. La intervención sobre los tres edificios históricos del complejo, con una inversión total prevista de 7,76 millones de euros, permitirá finalizar las obras en junio de 2026. La 'Enológica' es un centro público de referencia en La Rioja dedicado al análisis, control de calidad e investigación del vino. Ofrece servicios a bodegas, viticultores y consejos reguladores, garantizando la trazabilidad, autenticidad y excelencia del vino de la región, y emplea tecnologías avanzadas como la Resonancia Magnética Nuclear (RMN) para prevenir fraudes y apoyar la innovación en el sector vitivinícola. El presidente del Gobierno de La Rioja, Gonzalo Capellán, y la consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente, Noemí Manzanos, han visitado las instalaciones para conocer los avances. Durante la visita se destacó la importancia de esta primera fase, que ha renovado por completo el edificio principal, donde se concentran los laboratorios centrales y los espacios administrativos del centro.





Javier Pascual
Consejero y Fundador de La Prensa del Rioja

El Descorche

Tiempo de celebraciones y tiempo de alianzas: cien motivos más para bridar

Las celebraciones organizadas para conmemorar el centenario de la creación de la DO Rioja han sido tan oportunas como necesarias para reafirmar la importancia de todo lo conseguido y renovar la ilusión por el sentido de pertenencia entre los propios integrantes del sector. Confío haber contribuido a ese fin en la medida de lo posible con el libro 'Rioja 100x100'. Una vez puesto el 'broche final' a las actividades programadas, se abre un nuevo tiempo para las alianzas, de igual manera que ocurrió en aquella etapa fundacional. La historia que hoy podríamos contar de los últimos cien años de la región vitivinícola riojana sería muy diferente sin la 'alianza estratégica' que dio lugar a la creación del Consejo Regulador un año y medio después del reconocimiento legal de la denominación. Conjugación de los intereses de los diferentes actores y modelos empresariales que convivían en el sector vitivinícola riojano resultó crucial para establecer un

modelo de 'organización del sector y su gobernanza' que fuera capaz de dar cabida a todos y permanecer en el tiempo. Bien es cierto que debió ser el Gobierno de Primo de Rivera el que buscara una solución salomónica para la gestión de la denominación y creara el Consejo Regulador por Real Decreto de 22 de octubre de 1926 (Gaceta de Madrid nº 302 de 29-10-1926). El 11 de enero de 1927 se constituyó oficialmente en Logroño el Consejo Regulador con quince miembros, seis de la provincia de Logroño, cuatro de Alava y dos de Navarra, más tres representantes ministeriales. En su mayoría eran cargos políticos de las Diputaciones Provinciales, técnicos como el director de la Estación Enológica de Haro y miembros de organizaciones sectoriales como la Asociación de Vitivinicultores (creada en 1925) y la de Bodegas Exportadoras. La presidencia recayó en Enrique

Herreros de Tejada, presidente de la Diputación Provincial de Logroño. En el nuevo organismo dependiente del Ministerio de Trabajo, Comercio e Industria estaban representadas las instituciones políticas, además de las organizaciones profesionales del sector. Hasta la puesta en marcha del Consejo Regulador, la Denominación de Origen Rioja solo existía sobre el papel. La Real Orden del 6 de junio de 1925, un texto de tan solo 250 palabras que autorizaba a la región riojana la creación con el carácter de marca colectiva de un precinto sobre los envases, resolvía la capacidad para imponer sanciones contra el uso ilícito de la marca colectiva y obligaba a delimitar la zona de producción amparada. Se reconocía así oficialmente a la primera Denominación de Origen de España, pero todo estaba por hacer. El proceso de intensos debates que paulatinamente fueron configurando el modelo de Rioja se prolongó cinco años desde la presentación del proyecto al Gobierno en 1923 hasta la aprobación del primer Reglamento en 1928, lo que da una idea de la complejidad que adquirió el diseño del nuevo modelo organizativo. La redacción final de este Reglamento fue la primera misión asumida por el Consejo Regulador, junto a la delimitación geográfica de la "Denominación vinícola Rioja", el registro como sello de garantía de la marca colectiva, la regulación de su utilización y la denuncia de los fraudes y su sanción. Aunque en algunos casos las discrepancias existentes parecían insalvables por la virulencia de las polémicas que se suscitaban, acabarían resolviéndose una vez constituido el Consejo Regulador.

"La creación del Consejo Regulador en octubre de 1926 fue decisiva para que la DO Rioja pasara del mero reconocimiento legal a convertirse en una realidad"



LA PRENSA DEL RIOJA

www.laprensadelrioja.com
info@laprensadelrioja.com

Director

Jorge Solana Aguado

Director Adjunto

José Ignacio Junguaitu

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



Publicación de referencia para los amantes del vino de Rioja

ESTÉS DÓNDE ESTÉS,
¡LÉENOS! ✓



www.laprensadelrioja.com