LA PRENSA DEL RIOJA
VINO, GASTRONOMÍA y TURISMO
Nº 256
3er Trimestre 2026

Entre la memoria de la viña y la inteligencia de los algoritmos

VENDIMIA 2026: EL NUEVO RITMO DEL VIÑEDO • ESPECIAL INDUSTRIA AUXILIAR

SÜBR
Protección perfecta para vinos de alta gama
Elija la permeabilidad más baja del mercado para una evolución homogénea en cada botella.
SÜBR
SÜBR
VINVENTIONS
www.vinventions.com

EDITORIAL

Un viñedo centenario, una vendimia algorítmica y adelantada

Rioja es, a lo largo de su historia, calidad. En viñedos que han empezado a ser localizados y señalados como centenarios están establecidos los algoritmos y los datos para indicar según la orientación, la climatología, el agua, el calor y muchos más condicionantes la cantidad y calidad de la uva que se vendimiará.

Los datos recogidos por la DO Ca Rioja en todos los viñedos de la denominación suponen un exponente de la aplicación de los algoritmos y de la tecnologías a los procesos de cuidado del viñedo y luego de producción y elaboración. La industria auxiliar, protagonista de este número de La Prensa del Rioja, también se suma a esta informatización de los procesos. Todos son protagonistas de la calidad.

El adelanto de la vendimia tanto en las variedades blancas como en las tintas ha provocado que el calendario del otoño avance también más rápido. Si el clima nos lo permite, tendremos después de todos los actos de la vendimia y las fiestas relacionadas con ellas, un hueco más grande para eventos de enoturismo, un gran protagonista en esta época del año y que tanto sigue faltando por comunicar. Lo que no se comunica no existe. Se puede vender producto, se puede vender evento y eso no significa que se venda marca.

El mercado evoluciona y marca tendencias. Rioja ha sabido durante toda su historia adaptarse y evolucionar. Ha sabido sobreponerse porque su base, el vino de calidad, es la mejor de todas las opciones. Con la industria auxiliar, los datos, la IA y los algoritmos todo seguro que será mejor. Seguro que el otoño abre nuevas puertas.

Ya en otoño, el 1 de octubre de 2025, me hacía con la dirección de la revista. Hace pocos días me hacían referencia a que habían pasado un email a Javier, por si era el que llevaba esos temas. Javier Pascual sigue llevando muchos, desde el asesoramiento personal y como director honorífico. En 1985, en el primer número escribía: “cifraremos nuestras jóvenes esperanzas en un vértice claro. donde convergen la calidad y prestigio del vino de nuestra tierra y el cálido apoyo que los lectores presten a sus irradiaciones”. Por mi parte, la vendimia de este año en La Prensa del Rioja es también de calidad y prestigio.

Gracias al equipo de trabajo, el mejor posible. Gracias a los que nos acompañan y apoyan, que hacen posible que Rioja tenga un medio de comunicación especializado y de calidad. Y gracias, por supuesto, a los lectores. Hoy los datos y el algoritmo es muy importante en la era de la comunicación, pero los lectores y sus muestras de que nos siguen y nos leen son “irradiación” para nosotros.

TIEMPO DE VINOS
Jorge Solana. Editor.

Sumario

Editorial

pág. 3 Un viñedo centenario, una vendimia algorítmica y adelantada, por ***Jorge Solana***

En portada

pág. 4 Entre la memoria de la viña y la inteligencia de los algoritmos, por ***Mirian Terroba***

pág. 8 Así protege Rioja la confianza en cada botella, por ***Mirian Terroba***

pág. 11 El nuevo ritmo de la viña, por ***Mirian Terroba***

Especial Industria Auxiliar

pág. 12 Una mirada científica más allá de la vid y el vino, por ***Mirian Terroba***

pág. 14 La industria auxiliar, clave para afrontar los retos del sector vitivinícola desde la innovación, por ***Mirian Terroba***

pág. 15 Noticias de la industria auxiliar

pág. 18 Noticias de la Asociación Enólogos de Rioja

Consejo Regulador

pág. 30 Rioja abre la crianza a pequeños elaboradores al eliminar el requisito mínimo de 50 barricas
- El Consejo Regulador propone mantener la limitación de nuevas plantaciones de viñedo
- Kinsan conquista Madrid con una experiencia que une la tradición japonesa y los vinos de Rioja
- Rioja convierte Nueva York en el punto de encuentro de la afición española durante el Mundial

Actualidad de Rioja

pág. 34 Concurso de Vinos de La Rioja

pág. 36 Noticias del vino

pág. 42 El Descorche, por ***Javier Pascual***

PORTADA: Viñedo Centenario

Entre la memoria de la viña y la inteligencia de los algoritmos

Mientras la inteligencia artificial ayuda a interpretar el comportamiento de cada parcela, Rioja protege el mayor patrimonio de viñedo viejo de España para convertir el conocimiento y el origen en sus grandes elementos diferenciales

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

Una cepa plantada hace más de un siglo hunde sus raíces en el mismo suelo donde ha sobrevivido a guerras, heladas, sequías y profundas transformaciones del paisaje agrícola. Sobre esa misma parcela, un satélite registra su evolución campaña tras campaña. A partir de esas imágenes, junto con miles de datos agronómicos y climáticos, un algoritmo es capaz de anticipar cómo responderá ese viñedo en la próxima vendimia.

Puede parecer que la inteligencia artificial y las viñas centenarias pertenecen a mundos distintos. Que una mira exclusivamente al futuro y la otra únicamente al pasado. Sin embargo, ambas responden a una misma visión del viñedo.

Mientras los modelos predictivos ayudan a comprender mejor el comportamiento de cada parcela y ofrecen nuevas herramientas para una viticultura cada vez más precisa, la protección y puesta en valor de las viñas centenarias recuerda que el mayor activo de Rioja no reside únicamente en la tecnología, sino también en un patrimonio construido lentamente durante más de un siglo.

Una aporta conocimiento. La otra aporta identidad. Esa doble apuesta se refleja en las iniciativas que el Consejo Regulador ha impulsado en los últimos meses: un proyecto de inteligencia artificial para conocer mejor el comportamiento del viñedo, una plataforma digital que pone esa información al servicio de los viticultores y un programa para identificar y señalizar los viñedos centenarios de la denominación. Observadas en conjunto, todas ellas forman parte de una misma estrategia que devuelve el protagonismo a la viña y convierte el conocimiento del territorio en uno de los principales factores de diferenciación de Rioja.

Porque ninguna inteligencia artificial puede crear una viña centenaria. Pero tampoco basta con conservar ese patrimonio si no se dispone del conocimiento necesario para afrontar desafíos como el cambio climático, la sostenibilidad o la gestión de un viñedo cada vez más complejo.

No es un cambio menor. Durante buena parte del siglo XX, la denominación construyó su prestigio sobre las categorías de envejecimiento. Después llegaron los vinos de municipio y los Viñedos Singulares, que devolvieron protagonismo al origen.

Hoy ya no basta con explicar dónde nace un vino; el reto consiste en comprender, proteger y gestionar mejor cada parcela. No se trata únicamente de incorporar nuevas tecnologías ni de conservar las cepas más antiguas.

Se trata de construir un modelo en el que el conocimiento científico y el patrimonio vitícola se refuercen mutuamente.

Cuando el viñedo empieza a hablar con datos

La apuesta por la inteligencia artificial es probablemente la mejor expresión de esa nueva etapa.

Durante la primera edición de las Jornadas ABC de la Excelencia, organizadas por la Asociación de Bodegas por la Calidad (ABC), el director general del Consejo Regulador, Pablo Franco, presentó la evolución del proyecto que la DOCa Rioja desarrolla desde 2022 para estimar la producción del viñedo mediante modelos predictivos capaces de combinar información histórica, imágenes de satélite, datos climáticos y observaciones de campo.

El objetivo va mucho más allá de anticipar el volumen de la cosecha. Se trata de construir un sistema que aprenda campaña tras campaña y sea capaz de interpretar cómo responde el viñedo ante condiciones meteorológicas cambiantes, distintas prácticas de cultivo o problemas sanitarios.

Pero antes de entrenar cualquier algoritmo fue necesario resolver un desafío mucho más terrenal. “Nuestra gran complicación es digitalizar”, reconoció Franco durante su intervención. Durante más de dos décadas, el

Referente del viñedo viejo

Durante mucho tiempo las viñas viejas fueron parcelas de baja producción que sobrevivieron gracias a la decisión de generaciones de viticultores de conservarlas, pese a que replantarlas resultaba más rentable. Sin embargo, el creciente interés del consumidor por el origen, la autenticidad y la singularidad llevó a Rioja a convertir ese patrimonio en un elemento diferenciador.

El primer paso llegó en 2018, cuando el Consejo Regulador incorporó a su normativa de etiquetado las menciones “Viñas Viejas”, “Viñas Centenarias” y “Viñedos Prefiloxéricos”. Tres años después, en 2021, aprobó el Plan de Potenciación del Viñedo Viejo y Centenario, que impulsó la identificación y certificación de estas parcelas mediante un amplio trabajo técnico de revisión documental y verificación sobre el terreno.

La estrategia se reforzó en 2025 con la actualización de la normativa de etiquetado, que estableció criterios más exigentes de antigüedad y trazabilidad para utilizar estas menciones. Fruto de ese proceso, Rioja cuenta hoy con 8.642 hectáreas de viñedo viejo y 240 parcelas centenarias certificadas, el mayor inventario de este patrimonio en España.

Los verdaderos guardianes del patrimonio

La primera señalización como viñedo centenario se instaló en la finca de José Antonio Rubio, en Elciego. No fue una elección casual. Su parcela, plantada en 1920, simboliza a miles de viticultores que durante décadas conservaron cepas poco productivas cuando lo más rentable habría sido sustituirlas por nuevas plantaciones.

Durante la presentación del proyecto, Rubio explicó que mantener ese viñedo nunca respondió únicamente a razones económicas. "Es un orgullo para mí y para mi familia. Se conservan por una cuestión sentimental".

Probablemente esa frase resume mejor que cualquier dato estadístico el valor de este patrimonio. Antes de que existieran inventarios, certificaciones o planes de protección, fueron generaciones de viticultores quienes decidieron conservar unas cepas que hoy constituyen uno de los principales activos diferenciales de Rioja.

Han sido ellos quienes, generación tras generación, mantuvieron parcelas de escasa producción y elevado coste de cultivo cuando lo más rentable habría sido arrancarlas y plantar viñedos nuevos. Gracias a esa decisión, Rioja conserva hoy un patrimonio que ninguna otra denominación española posee en semejante dimensión.

Ese legado ha sido también la base sobre la que numerosas bodegas han construido algunos de sus vinos emblemáticos. Por ejemplo, Marqués de Riscal elabora su vino 150 Aniversario con uvas procedentes de viñas de más de 80 años, tanto de viñedos propios como de viticultores con los que mantiene una relación desde hace generaciones. En Rioja Oriental, Bodegas Queirón ha basado su proyecto en la recuperación del patrimonio vitícola de Quel y elabora El Arca a partir de una parcela de garnachas plantada en 1892, superviviente a la filoxera y considerada una de las viñas históricas más singulares de la Denominación.

En otros casos, la propia etiqueta reivindica expresamente la edad de las cepas. Es el caso de Tarón Cepas Centenarias, elaborado con uvas de viñedos de más de un siglo; Viña Ane Centenaria, nacido de una parcela de 125 años en San Vicente de la Sonsierra; Pijus Magnificus e Incontinencia Summa Blanco, procedentes también de esa misma viña centenaria; Proelio Viñedos Viejos Garnacha y La Canal del Rojo, elaborados con viñas de más de ochenta años en el Alto Najerilla; Óbalo Las Arenas, procedente de una finca plantada en 1941 y otras parcelas cercanas a los noventa años; Gaudium, de Marqués de Cáceres, elaborado con viñas viejas y algunas parcelas prefiloxéricas; o El Mirón del Humilladero, de Bodegas Paco García, nacido de un viñedo plantado en 1880, considerado uno de los más antiguos de Rioja.

Sobre ese patrimonio heredado han construido también su identidad numerosas bodegas, como por ejemplo Remelluri, Artuke, Bideona, Sierra de Toloño, Contino, Abel Mendoza, Ostatu o Luis Ángel Casado, que llevan años poniendo en valor las viñas viejas como una expresión del territorio, el paisaje y la historia de Rioja.

Consejo Regulador había acumulado una enorme cantidad de información agronómica —datos fenológicos, estimaciones de producción o seguimientos de campo— que debía ser recuperada, ordenada y georreferenciada para que pudiera ser interpretada por los modelos predictivos.

La tecnología, insistió, solo es tan buena como la información con la que aprende. Por eso advirtió de que "es muy importante cómo tomamos el dato y de qué manera lo tomamos", recordando que una información poco fiable puede comprometer todo el comportamiento del sistema.

El primer modelo desarrollado integró cerca de 1.650 variables de entrada y permitió entrenar 170 modelos predictivos distintos hasta seleccionar los de mayor precisión. Conforme avanzaban las campañas, la inteligencia artificial fue aprendiendo a reconocer automáticamente aspectos como la presencia de cubiertas vegetales, las marras, determinados estados fenológicos o los efectos de fenómenos meteorológicos.

"El sistema al final lo que hace es pensar y darte una propuesta", resumió Franco para explicar una tecnología cuyo objetivo no es sustituir al técnico ni al viticultor, sino ofrecer una herramienta de apoyo basada en el análisis masivo de datos.

La campaña de 2025 constituyó una prueba especialmente exigente. Aunque el algoritmo no había sido entrenado para reconocer el mildiu, detectó una importante reducción del potencial productivo de numerosas parcelas.

"El modelo redujo casi en 2.000 kilos por hectárea sin saber que había mildiu", explicó el director general. Aquella experiencia permitió desarrollar posteriormente un modelo específico para incorporar esta enfermedad y mejorar todavía más la precisión de las predicciones.

Los resultados obtenidos confirman además que el sistema mejora conforme aumenta el conocimiento disponible sobre cada parcela. "Si tú aportas información específica, el grado de precisión sube de una manera brutal", afirmó.

Facilitar la toma de decisiones

Ese conocimiento ha dejado de ser una herramienta exclusiva del Consejo Regulador para convertirse también en un servicio dirigido a los propios viticultores.

El director general del Consejo Regulador, Pablo Franco, presentó la evolución de un proyecto basado en inteligencia artificial durante la primera edición de las Jornadas ABC de la Excelencia organizadas por la Asociación de Bodegas por la Calidad

Alejandra Rubio, Raquel Pérez y José Antonio Rubio en una parcela situada en las inmediaciones de Elciego, donde el Consejo Regulador ha instalado el primer monolito identificativo de un Viñedo Centenario de Rioja.

La puesta en marcha del Sistema Digital de Información Agroclimática y Predicción de la Cosecha representa el primer gran paso en esa dirección. La plataforma permitirá consultar desde cualquier dispositivo información personalizada de cada parcela inscrita en la denominación, incluyendo datos agroclimáticos, cartografía de precisión, documentación administrativa y estimaciones de producción obtenidas mediante los modelos predictivos desarrollados por el Consejo.

La herramienta no pretende reemplazar la experiencia del viticultor, sino facilitar la toma de decisiones durante la campaña y ofrecer una visión mucho más precisa del comportamiento de cada explotación. En cierto modo, constituye la traducción práctica de todo el conocimiento generado por el proyecto de inteligencia artificial.

Lo que ningún algoritmo puede crear

Mientras Rioja aprende a interpretar su viñedo mediante millones de datos, la denominación trabaja también para proteger aquello que ningún algoritmo puede fabricar: el tiempo.

Porque si la inteligencia artificial necesita información para aprender, las viñas centenarias acumulan más de un siglo de memoria agronómica escrita sobre el terreno. No es casualidad que Rioja concentre la mayor superficie de viñedo viejo y centenario de España.

Ese patrimonio constituye hoy uno de los argumentos más sólidos para diferenciar a la Denominación en un mercado donde la autenticidad, el paisaje y el vínculo con el territorio adquieren un valor creciente.

La presentación del proyecto de señalización e identificación de los viñedos centenarios, integrado en la agenda Somos Rioja, simboliza esa otra línea estratégica de la denominación. La iniciativa permitirá identificar sobre el terreno estas parcelas mediante monolitos de acero corten y acercar este patrimonio al conjunto de la sociedad y al enoturismo.

Durante la presentación del proyecto, la presidenta del Consejo Regulador, Raquel Pérez Cuevas, definió estas viñas como “un tesoro cultivado a través de generaciones”, recordando que muchas de ellas han sobrevivido a guerras, crisis económicas y profundas transformaciones sociales hasta convertirse en uno de los grandes elementos diferenciales de Rioja.

En ese mismo acto, la directora técnica del Consejo Regulador, Alejandra Rubio, explicó el trabajo desarrollado para identificar las parcelas conforme a los criterios de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y puso el acento en su extraordinario valor agronómico.

Las definió como “auténticas joyas del paisaje vitícola”, no solo por la calidad de los vinos que producen, sino también por la biodiversidad que conservan, su capacidad de adaptación al cambio climático y el legado vegetal que representan para las generaciones futuras. Hoy Rioja cuenta con 8.642 hectáreas de viñedo viejo y ha identificado alrededor de 240 parcelas centenarias, un patrimonio único en el panorama vitivinícola español.

No se trata únicamente de catalogar parcelas, crear nuevas menciones de etiquetado o elaborar un inventario. Se trata de reconocer oficialmente un patrimonio que los viticultores han conservado durante generaciones y de convertirlo en una de las grandes señas de identidad de la Denominación.

Porque las viñas centenarias no pueden fabricarse. Solo pueden heredarse, cuidarse y transmitirse. Y, en un momento en el que el vino busca diferenciarse a través del origen y la autenticidad, pocas historias resultan tan poderosas como la de unas cepas que llevan más de cien años escribiendo, vendimia tras vendimia, la historia de Rioja.

Así protege Rioja la confianza en cada botella

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

La directora de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, Alejandra Rubio, explica cómo el sistema de control de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) garantiza al consumidor el origen, la autenticidad y la calidad del vino de Rioja

Cuando un consumidor elige una botella de Rioja, puede tener la certeza de que las uvas proceden de la Denominación, que el vino ha sido elaborado conforme a unas normas comunes, que cumple unos estándares de calidad y que todo el proceso ha sido verificado antes de llegar a sus manos. Esa confianza se sustenta en un sistema de control y certificación que garantiza el cumplimiento de esos requisitos.

La respuesta está en la pequeña contraetiqueta del Consejo Regulador. Apenas unos centímetros de papel que representan meses de trabajo y una cadena de controles que comienza mucho antes de la vendimia y que no termina cuando el vino sale al mercado. Detrás de cada botella certificada existe un sistema que acompaña al vino desde la viña hasta la copa y que constituye uno de los principales pilares sobre los que se ha construido el prestigio internacional de la DOCa Rioja.

Mucho antes de que términos como trazabilidad, certificación o seguridad alimentaria se incorporaran al lenguaje habitual del sector vitivinícola, Rioja ya había entendido que la reputación de una denominación no depende únicamente de la calidad de sus vinos, sino también de la credibilidad de los controles que la respaldan. Durante décadas, el Consejo Regulador ha desarrollado un modelo de certificación que no se limita a cumplir las exigencias legales, sino que las supera mediante un sistema propio de inspección, análisis y seguimiento que constituye uno de los más completos entre las grandes regiones vitivinícolas.

Quien mejor conoce ese engranaje es Alejandra Rubio. Hace un año asumió la dirección de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, convirtiéndose en la primera mujer que ocupa esta responsabilidad. Pero su historia con Rioja comenzó mucho antes. Acumula veinticinco vendimias en la casa: primero como ayudante técnica de inspección, después como veedora y ahora al frente del Órgano de Control.

"Ese recorrido te da una visión muy completa del territorio y permite entender cómo funciona realmente Rioja", explica. No es una observación casual. Porque el trabajo del Órgano de Control no consiste únicamente en inspeccionar. Su misión es mucho más amplia: construir, día tras día, las garantías que sostienen la confianza del consumidor.

La garantía empieza en la viña

La contraetiqueta es el símbolo visible de la certificación, pero la garantía comienza muchos meses antes de que exista el vino. "Nuestro objetivo principal es que tanto los viñedos como las bodegas y los vinos cumplan las normas para ser Rioja".

La afirmación de Rubio resume un trabajo que acompaña al vino prácticamente durante toda su vida. Los Servicios Técnicos gestionan el registro de viñedos y bodegas, inspeccionan parcelas, supervisan las prácticas de cultivo y los rendimientos autorizados, verifican la evolución del viñedo, controlan la recepción de la vendimia, toman muestras durante la elaboración, certifican los vinos mediante análisis físico-químicos y sensoriales, supervisan su envejecimiento y continúan realizando controles cuando las botellas ya se encuentran en el mercado.

"No hay un control más importante que otro. Es una cadena. No puedes saltarte ninguno porque todos forman parte del proceso".

Esa idea resume probablemente mejor que ninguna otra el modelo de certificación de Rioja.A lo largo del ciclo vegetativo, los técnicos inspeccionan las parcelas mientras un sistema basado en inteligencia artificial permite estimar la producción, detectar incidencias y anticipar la planificación de la vendimia con una precisión cada vez mayor. Pero la tecnología no sustituye el conocimiento del territorio.

"Más que cambios, Rioja ha vivido una evolución constante", explica Rubio. "Ahora utilizamos inteligencia artificial para estimar la producción de toda la Denominación, pero al final todo sigue basándose en la tierra, en la uva y en el trabajo que hacen los viticultores. Eso no ha cambiado en cien años."

Durante las semanas previas a la vendimia, los Servicios Técnicos recogen muestras de uva repartidas por toda la Denominación. Esas muestras se analizan en los laboratorios acreditados de las estaciones enológicas de La Rioja, Álava y Navarra y sus resultados se difunden mediante boletines periódicos que ayudan a viticultores y bodegas a decidir el momento óptimo de recolección.

Rubio reivindica otra faceta menos conocida de los Servicios Técnicos: el apoyo permanente a viticultores y bodegas. "Queremos ayudar a los viticultores. Ellos conocen mejor que nadie sus viñas y nosotros ponemos a su disposición información que pueda servirles para tomar decisiones". Ese trabajo de acompañamiento forma parte de la actividad diaria del departamento y responde a un mismo objetivo: "Queremos proteger a toda la gente que hace bien las cosas."

"No habría un control más importante que otro. Es una cadena. No te puedes saltar ninguno"

El propósito es preservar la calidad de la cosecha y proteger el valor de la Denominación reforzando uno de los sistemas de garantía más exigentes del sector. "Todos queremos lo mismo: mejorar la calidad de Rioja, proteger su prestigio y que el consumidor siga confiando en nuestros vinos."

Para Rubio, ese sistema de trazabilidad constituye uno de los pilares del modelo Rioja: Cuando el primer remolque entra en una bodega, un vigilante del Consejo Regulador comprueba la entrega, registra la tarjeta del viticultor, verifica el pesaje y deja constancia digital de toda la operación. El mismo procedimiento se repetirá con el siguiente remolque. Y con el siguiente. Así hasta el último día de campaña.

"Todas las entregas de uva que entran en las bodegas de Rioja se registran. Desde el primer remolque hasta el último"

La dimensión del operativo explica por sí sola la importancia de este momento. Cerca de una treintena de profesionales trabajan específicamente en el desarrollo del Plan Especial de Seguimiento de este año, a los que se suman más de 130 vigilantes de vendimia distribuidos por las bodegas elaboradoras.

Cada entrega queda vinculada a la tarjeta personal del viticultor, donde figuran las parcelas inscritas, las variedades autorizadas y los rendimientos asignados. Durante la última campaña se procesaron telemáticamente las entregas correspondientes a 12.554 tarjetas de viticultor. "Todas las entregas de uva se registran. Desde el primer remolque hasta el último. Sabemos de dónde procede esa uva y podemos seguir su recorrido durante todo el proceso de elaboración."

Ese registro constituye el primer gran eslabón de una trazabilidad que permitirá seguir el recorrido del vino hasta su certificación. Gracias a él es posible relacionar posteriormente cada vino con las uvas que le dieron origen, garantizando que el producto que llegará al consumidor responde realmente a lo que identifica la contraetiqueta.

Merecer ser Rioja

La vendimia no certifica el vino. Solo abre la siguiente fase del proceso. Entre noviembre y abril, el Consejo Regulador desarrolla un programa sistemático de recogida de muestras en todos los depósitos de las bodegas elaboradoras. Ningún vino queda fuera del sistema de verificación.

"Ningún vino puede ser Rioja sin superar tanto los análisis físico-químicos como el análisis organoléptico"

A partir de ese momento, cada vino debe superar dos pruebas complementarias antes de poder ser certificado. Por un lado, los análisis físico-químicos realizados en los laboratorios acreditados de las estaciones enológicas de La Rioja, Álava y Navarra verifican que el vino cumple todos los parámetros establecidos en el pliego de condiciones.

Por otro, el Panel de Cata del Consejo Regulador comprueba "que los vinos cumplen exactamente las características definidas para Rioja."

La renovación metodológica culminada en 2022, desarrollada junto al Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), permitió estandarizar los atributos sensoriales, reforzar la formación de los catadores y aumentar la objetividad del sistema. Actualmente el panel está integrado por 134 profesionales. Cada vino es evaluado por cinco jueces independientes y durante el último ejercicio fueron analizadas 2.176 muestras, lo que supuso cerca de 11.000 valoraciones sensoriales.

Solo cuando supera tanto los análisis físico-químicos como la evaluación sensorial obtiene la certificación de la Denominación y puede comercializarse como Rioja. "Ningún vino puede ser Rioja sin superar tanto los análisis físico-químicos como el análisis organoléptico."

Los vinos que no alcanzan los estándares exigidos quedan fuera de la Denominación y deben abandonar la bodega dentro de los plazos establecidos, bajo la supervisión del propio Órgano de Control.

La obtención de la certificación tampoco pone fin al proceso. Los Servicios Técnicos continúan verificando las existencias de vino en depósitos, barricas y botellas, supervisan los procesos de envejecimiento y controlan el uso de las contraetiquetas y precintas oficiales utilizadas por las bodegas embotelladoras.

Al mismo tiempo, el producto terminado sigue siendo objeto de muestreos tanto en las propias bodegas como en el mercado. "Podemos tomar muestras en una bodega o comprar una botella en el mercado. El proceso vuelve a ser exactamente el mismo: análisis físico-químico y panel de cata".

La filosofía no cambia. El objetivo es comprobar que el vino que llega al consumidor conserva las mismas características por las que fue certificado meses antes. Es un control permanente que convierte la certificación en un proceso continuo y no en un simple trámite administrativo.

La confianza no se imprime en una contraetiqueta. Se construye mucho antes de que la botella llegue al mercado. En Rioja, esa confianza descansa sobre miles de inspecciones, análisis, catas y verificaciones que acompañan al vino desde la viña hasta la comercialización. Un trabajo silencioso que el consumidor rara vez ve, pero que explica por qué una pequeña contraetiqueta sigue siendo, décadas después, uno de los principales símbolos de garantía.

El nuevo ritmo de la viña

La vendimia más temprana llega a su recta final con una evolución favorable de la maduración, pese a las altas temperaturas, y estrena nuevas medidas de control y normas para la elaboración de vinos de menor graduación

Al cierre de esta revista, (11 de septiembre), la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja encaraba la recta final de una vendimia que ya ha hecho historia por su carácter excepcionalmente temprano. La campaña 2026, iniciada con las primeras recolecciones el 6 de agosto en Viñedos de Aldeanueva y Bodegas Ilurce, se sitúa como la más temprana de la historia de la denominación, con varias semanas de adelanto respecto al calendario habitual. La vendimia afrontaba sus últimos compases con una evolución favorable de la maduración de la uva y unas previsiones meteorológicas que podían contribuir a completar en buenas condiciones la recolección de las parcelas todavía pendientes.

El adelanto ha marcado una campaña que ha obligado a intensificar el seguimiento de la evolución del viñedo y de la maduración. A lo largo de estas semanas, las uvas han avanzado con rapidez en su proceso de maduración. Si los primeros controles apuntaban a cierto retraso de los parámetros de maduración alcohólica, la acumulación de azúcares se ha acelerado posteriormente hasta registrar en el último boletín un notable incremento del grado alcohólico probable. Al mismo tiempo, la acidez total y el ácido málico han descendido progresivamente y el pH ha aumentado, mientras que los parámetros de madurez fenólica —IPT, antocianos e índice de color— han mostrado una evolución especialmente positiva en el tramo final.

Las altas temperaturas han sido uno de los factores a vigilar durante la campaña. Desde el Consejo Regulador se ha recomendado prestar especial atención a las parcelas sometidas a mayor estrés hídrico y térmico, ya que el calor registrado durante las últimas semanas ha influido en el comportamiento de la baya. El peso medio se ha mantenido estable o incluso ha descendido ligeramente en algunas muestras. En las parcelas que permanecieran pendientes de vendimia, los Servicios Técnicos han aconsejado seguir especialmente la evolución de la acidez total, el ácido málico y el pH. La previsión de temperaturas nocturnas más frescas para los últimos días podía, por su parte, favorecer la evolución de la madurez fenólica.

Nuevas reglas

Más allá de su excepcional calendario, la campaña 2026 está marcada por la aplicación de nuevas medidas destinadas a reforzar el control y adaptar la producción a las necesidades del sector. La vendimia se desarrolla bajo las normas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador, con el respaldo del 97 % del sector, dentro del denominado Plan de Equilibrio.

El rendimiento amparable se mantiene en el 90 % para las variedades tintas, con un máximo de 5.850 kilos por hectárea, mientras que para las variedades blancas se sitúa en el 100 %, con un límite de 9.000 kilos por hectárea. También se mantienen los rendimientos de transformación, fijados en el 69 % para la uva tinta y el 70 % para la blanca. Cualquier exceso de producción deberá destinarse a destilación. Con estas medidas, Rioja busca ajustar la oferta a la demanda y contribuir a preservar el valor de sus vinos.

La campaña incorpora además un refuerzo específico de la vigilancia del viñedo a través del Plan Especial de Seguimiento Vitivinícola, que reúne 24 medidas para intensificar los controles antes, durante y después de la vendimia.

El operativo mantiene herramientas ya implantadas, como el sistema de predicción de cosecha basado en inteligencia artificial, pero incorpora nuevas actuaciones dirigidas a reforzar la vigilancia de las parcelas y a supervisar aquellas explotaciones que permanezcan sin vendimiar una vez finalizada la campaña. También se intensifica el seguimiento de los operadores que incumplieron las normas en ejercicios anteriores.

Entre las novedades se encuentra el Buzón del Inscrito, un canal confidencial para comunicar incidencias relacionadas con el viñedo. El dispositivo se completa con el refuerzo de cerca de una treintena de profesionales que se suman al equipo habitual de vendimia.

Primera vendimia con vinos de menor graduación

2026 es también la primera campaña en la que se aplican las modificaciones del pliego de condiciones que permiten elaborar y amparar vinos de menor graduación alcohólica. Rioja podrá comercializar tintos, blancos y rosados con hasta un grado y medio menos de alcohol, mientras que en los espumosos la reducción podrá alcanzar un grado.

La modificación afecta también a la graduación mínima exigida para las uvas blancas, que pasa del 10,5 % al 9 % vol. En las variedades tintas se mantiene el mínimo del 11 % vol.

La nueva posibilidad de elaboración responde a la evolución de las tendencias de consumo y amplía el margen de las bodegas para adaptar sus vinos a una demanda que busca perfiles con menor contenido alcohólico, manteniendo al mismo tiempo el amparo y la identidad de Rioja.

María José Motilva, directora del grupo MedWine

David Gramaje, responsable del grupo BIOVITIS

Una mirada científica más allá de la vid y el vino

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

La investigación que se desarrolla en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) abarca campos muy diferentes, pero comparte un mismo propósito: aportar respuestas a los retos de la vid y el vino. BIOVITIS, MedWine y Model3DBio son tres ejemplos de esta diversidad científica: desde la prevención de enfermedades de la vid hasta el estudio de la relación entre vino, alimentación y salud, pasando por la inteligencia artificial y la modelización molecular.

Tres ámbitos distintos que reflejan una ciencia cada vez más multidisciplinar, en la que el conocimiento de los procesos biológicos se combina con nuevas tecnologías para comprender mejor los desafíos de una viticultura y una enología que afrontan un futuro cada vez más complejo y encontrar soluciones aplicables al sector.

Anticiparse a las enfermedades de la vid

Las enfermedades de la madera continúan siendo uno de los principales problemas sanitarios del viñedo. El grupo BIOVITIS, dirigido por el investigador científico del CSIC David Gramaje, centra su trabajo en comprender por qué enferman las plantas y cómo prevenir y controlar estas enfermedades de una forma más eficaz y sostenible. En este campo, una de las principales dificultades es la complejidad de estos procesos: en las enfermedades de la madera intervienen más de 130 especies de hongos y los síntomas pueden tardar años en hacerse visibles.

Por eso, BIOVITIS ha ampliado el foco de su investigación. Además de estudiar los patógenos, analiza el microbioma de la planta y del suelo, el clima, el manejo agronómico y la fisiología vegetal para entender qué factores favorecen la aparición y evolución de las enfermedades. Como explica Gramaje, "hoy resulta imprescindible incorporar otros elementos como el microbioma, el clima, el suelo, el manejo agronómico o la fisiología vegetal".

Las nuevas técnicas de secuenciación permiten conocer las comunidades de microorganismos asociadas a la vid y detectar desequilibrios que pueden ofrecer pistas sobre el estado sanitario de la planta incluso antes de que aparezcan los síntomas. El objetivo es avanzar hacia una sanidad vegetal preventiva, basada en la monitorización y en la toma de decisiones más precisas.

> *Tres grupos de investigación del ICVV muestran la diversidad de una ciencia que estudia la salud del viñedo, la relación entre vino y alimentación y el potencial de la inteligencia artificial para afrontar los nuevos retos del sector*

Esta filosofía también se aplica al uso de fitosanitarios. BIOVITIS ha participado en la adaptación a La Rioja de un modelo epidemiológico capaz de predecir el riesgo de infección por mildiu, una herramienta que en determinadas campañas ha permitido reducir tratamientos sin comprometer la protección del cultivo. El grupo trabaja además en control biológico, estudiando microorganismos capaces de competir con los patógenos o estimular las defensas de la planta.

La idea que resume esta línea de trabajo es clara: "No tendremos que esperar a que aparezcan los síntomas para actuar en el viñedo", señala Gramaje. La investigación busca así pasar de reaccionar ante la enfermedad a anticiparse a ella, con estrategias más precisas y sostenibles.

El vino desde la alimentación y la salud

El grupo MedWine, dirigido por la científica del CSIC María José Motilva, aborda el vino desde una perspectiva diferente: la relación entre sus compuestos bioactivos, la alimentación y la salud. Su investigación se centra especialmente en los polifenoles del vino, presentes de forma natural en la uva y durante el proceso de elaboración, y en cómo estos compuestos pueden interactuar con el organismo y con la microbiota.

Pero el grupo no estudia el vino de manera aislada. Su propósito, en palabras de Motilva, es "entender qué aporta el vino más allá del alcohol". Para

ello, la investigación se sitúa dentro del contexto de la dieta mediterránea y combina disciplinas como la nutrición, la química analítica, la microbiología, la biología molecular y las técnicas ómicas.

Una de sus principales líneas analiza la relación entre alimentación, microbiota oral e intestinal y salud cerebral. En colaboración con investigadores y profesionales sanitarios de La Rioja, el grupo estudia muestras biológicas y numerosos datos sobre alimentación y hábitos de vida para identificar posibles señales relacionadas con el envejecimiento saludable y el deterioro cognitivo.

Esta aproximación permite ir más allá de los cuestionarios alimentarios. El análisis de metabolitos derivados de los polifenoles presentes en la orina puede aportar biomarcadores objetivos de determinados patrones de alimentación, mientras que el estudio conjunto de microbiota, metabolitos y otros marcadores biológicos permite obtener una visión más completa de estos procesos.

Otra de las líneas es WinAging, un estudio de intervención que analiza el posible papel de los polifenoles del vino en el envejecimiento saludable. Para estudiar específicamente el efecto de estos compuestos se utiliza vino tinto desalcoholizado rico en polifenoles, evitando que el alcohol actúe como factor de confusión.

MedWine trabaja además en la revalorización de coproductos de la vinificación, como hollejos y semillas, aprovechando su contenido en fibra y compuestos bioactivos para desarrollar nuevos ingredientes y alimentos.

Su aportación combina así salud, alimentación y sostenibilidad, buscando conocer mejor qué ocurre con los compuestos del vino en el organismo y explorar nuevas aplicaciones para los recursos que genera la propia actividad vitivinícola.

Convertir los datos en conocimiento

El tercer ejemplo muestra hasta qué punto la investigación del ICVV se apoya también en las nuevas herramientas digitales. El grupo Model3DBio, dirigido por Juan Fernández-Recio, desarrolla modelos computacionales, inteligencia artificial y metodologías de análisis de datos que permiten a otros investigadores abordar cuestiones complejas relacionadas con la vid y el vino.

"Creamos herramientas computacionales para resolver los retos del vino", resume Fernández-Recio. Una de sus principales líneas se centra en las proteínas y en el estudio de su estructura tridimensional, función e interacciones. Estos modelos ayudan a comprender cómo una mutación puede modificar la estructura de una proteína y, con ello, determinados caracteres de la vid.

La aplicación de estos conocimientos se extiende también a la enología. En proyectos como OENOPROT, Model3DBio colabora con otros grupos del

Juan Fernández-Recio, director del grupo Model3DBio

ICVV para estudiar y mejorar enzimas utilizadas durante la elaboración del vino. El objetivo es modificar sus propiedades para hacerlas más estables o eficaces y conseguir aplicaciones como reducir el uso de bentonita o favorecer la elaboración de vinos con menor graduación alcohólica.

La inteligencia artificial abre además nuevas posibilidades para analizar grandes volúmenes de información procedente de suelos, hojas, mostos, imágenes o espectros infrarrojos. Los modelos pueden detectar patrones que no resultan evidentes a simple vista y convertir esos datos en información útil para la toma de decisiones y para nuevas investigaciones.

El carácter transversal del grupo hace que sus herramientas puedan aplicarse a ámbitos muy distintos, desde la genética y la microbiología hasta la enología. Su aportación es, en definitiva, poner la modelización y la inteligencia artificial al servicio de la investigación para transformar datos complejos en conocimiento útil para el sector.

En el foro 'Fortaleciendo la cadena de valor del vino', organizado por AUX Rioja en Riojaforum participaron Belinda León, consejera de Economía, Innovación, Empresa y Trabajo Autónomo del Gobierno de La Rioja; Raquel Pérez, presidenta del Consejo Regulador de la DOCa Rioja; Elena Ceca, presidenta de AUX Rioja; Juan Park, director de Wine Intelligence para España; Amaya Cervera, de Spanish Wine Lover; Alberto Ruffoni, sumiller; David García Herce, de Brener; Rafael Suárez, de Dolmar Productos; Aroa Ovejas, de Tenomar; Felipe García, de Hideco; Joseph Antoine López, de STEF; Daniel Martínez San Pedro, de Tonelería Murua; y Gonzalo Villar, socio director de QE2 y moderador de la mesa redonda.

La industria auxiliar, clave para afrontar los retos del sector vitivinícola desde la innovación

El foro 'Fortaleciendo la cadena de valor del vino', organizado por AUX Rioja, destacó la innovación y la tecnología como herramientas esenciales para mejorar la competitividad del sector vitivinícola. La mesa redonda reunió a representantes de la industria auxiliar, que mostraron cómo las soluciones aplicadas a la energía, tonelería, laboratorio, logística, gestión del agua y productos enológicos permiten optimizar recursos y procesos y afrontar retos como la presión de costes, el cambio en los hábitos de consumo y las nuevas exigencias de sostenibilidad.

Participaron en la mesa redonda David García Herce, director de Brener; Rafael Suárez, gerente de Dolmar Productos; Aroa Ovejas, CEO de Tenomar; Felipe García, director de Hideco; Joseph Antoine López, director comercial de la unidad de negocio de productos refrigerados de STEF; y Daniel Martínez San Pedro, director comercial de Tonelería Murua. El debate estuvo moderado por Gonzalo Villar, socio director de QE2.

Los participantes coincidieron en que la innovación ya no se limita al producto final, sino que afecta a todos los eslabones de la cadena de valor, desde la producción hasta la distribución. En este sentido, la industria auxiliar se consolida como un socio estratégico para las bodegas en ámbitos como la digitalización, la automatización de procesos, la eficiencia energética, la sostenibilidad, la logística especializada y la mejora de la competitividad.

David García Herce, de Brener, subrayó la profunda transformación experimentada por el mercado energético en los últimos años, marcada por la pandemia, la crisis derivada de la guerra en Ucrania, el crecimiento de las energías renovables y la volatilidad de los precios. Defendió la necesidad de que las bodegas comprendan mejor el funcionamiento del mercado eléctrico para adaptar sus consumos y aprovechar las nuevas dinámicas de precios. Según explicó, la flexibilidad en determinados procesos productivos puede traducirse en ahorros significativos, como ya ocurre en algunas

El foro 'Fortaleciendo la cadena de valor del vino', organizado por AUX Rioja, puso de relieve el papel estratégico de la innovación y la tecnología para mejorar la competitividad de las bodegas

bodegas que han optimizado su estrategia de compra energética en función de la estacionalidad.

Daniel Martínez San Pedro, de Tonelería Murua, centró su intervención en la investigación aplicada al uso de la madera en la crianza. Explicó los avances del Proyecto Origen, desarrollado junto a la Universidad de La Rioja y diversas bodegas, para analizar la influencia de diferentes procedencias de roble en la evolución del vino. Defendió la recuperación del roble americano y destacó la necesidad de adaptar las barricas a nuevos estilos de consumo, más frescos, ligeros y menos marcados por la madera. La tendencia, señaló, pasa por la personalización de las soluciones frente a modelos estandarizados.

Aroa Ovejas, de Tenomar, explicó cómo los laboratorios están evolucionando hacia un enfoque más preventivo, centrado en anticipar problemas de estabilidad antes del embotellado para evitar incidencias posteriores más complejas y costosas. Destacó también el crecimiento de las bebidas desalcoholizadas como uno de los principales retos analíticos, debido a su mayor sensibilidad microbiológica y a la necesidad de desarrollar nuevos métodos de control y estudios de vida útil. Asimismo, señaló avances en investigación orientados a la detección temprana de defectos aromáticos mediante tecnologías que combinan cromatografía y análisis sensorial.

Joseph Antoine López, de STEF, recordó que la calidad del vino depende no solo de su elaboración, sino también de su conservación y transporte. Subrayó la importancia de la logística a temperatura controlada, la trazabilidad en tiempo real y la digitalización de los procesos para garantizar que el producto llegue al consumidor en condiciones óptimas. Proteger el vino frente a las variaciones térmicas durante el transporte es, señaló, clave para preservar su calidad y la reputación de las marcas.

Felipe García, de Hideco, centró su intervención en la gestión del agua como uno de los recursos estratégicos del sector. Explicó sistemas capaces de recuperar hasta el 90 % del agua utilizada en determinados procesos industriales, reduciendo tanto el consumo como los costes asociados al tratamiento. También abordó la complejidad de la depuración de aguas residuales en el sector vitivinícola y defendió soluciones adaptadas a las características de cada bodega. La sostenibilidad, afirmó, debe entenderse no solo como un compromiso medioambiental, sino también como una vía para mejorar la eficiencia y la rentabilidad.

Por su parte, Rafael Suárez, de Dolmar Productos, explicó cómo la innovación en productos enológicos busca facilitar el trabajo diario en un contexto marcado por la falta de mano de obra especializada. Bajo el concepto 'Make it Easy', señaló que se desarrollan soluciones orientadas a simplificar procesos como la fermentación, la preparación de levaduras o la nutrición del vino. También destacó la importancia de combatir problemas recurrentes como la oxidación en vinos blancos y rosados mediante soluciones que permitan preservar mejor sus cualidades aromáticas y sensoriales.

Pese a la diversidad de ámbitos representados, todos los participantes coincidieron en una idea común: la industria auxiliar se ha convertido en un actor estratégico para la competitividad del sector vitivinícola. La innovación ya no se circunscribe a la elaboración del vino, sino que abarca la energía, el agua, la logística, el análisis, la crianza y los procesos enológicos.

La capacidad de anticipación, la optimización de los recursos y la adaptación a las nuevas exigencias regulatorias y del mercado se consolidan así como factores clave para el futuro del sector.

Sin Filtros plantea una forma de abordar la comunicación en el sector: partir del conocimiento, contrastarlo con la experiencia y dejar espacio para el debate. Más que ofrecer respuestas definitivas, el proyecto busca contribuir a una conversación informada sobre una cuestión que sigue abierta: cómo influye el cierre en la evolución del vino

¿Cual es el papel del cierre en la evolución del vino?

¿Qué papel desempeña el cierre en la evolución de un vino? La pregunta lleva años ocupando a las bodegas y sigue sin admitir respuestas sencillas. La transferencia de oxígeno, la presencia de TCA y otros compuestos, el comportamiento de los distintos sistemas de cierre o la interacción entre el corcho y el vino son cuestiones en las que intervienen múltiples variables y cuyo análisis requiere investigación, conocimiento y perspectiva.

J·VIGAS impulsa Sin Filtros, un espacio de diálogo con profesionales que combina investigación, conocimiento y experiencia para abordar cómo los distintos sistemas de cierre pueden influir en el vino a lo largo del tiempo

"En J·VIGAS llevamos años trabajando para entender qué papel desempeña el cierre en la evolución del vino. Es una cuestión compleja, en la que intervienen muchos factores y para la que no existen respuestas simples. Por eso creemos que es necesario combinar investigación, conocimiento y experiencia para avanzar en su comprensión", explica Raul Vigas, gerente de J·Vigas.

Con este punto de partida, J·VIGAS ha puesto en marcha Sin Filtros, un proyecto que combina divulgación técnica y cata comparativa para abordar estas cuestiones desde la experiencia y el intercambio con los profesionales del sector. Cada sesión se estructura en dos partes. La primera corre a cargo de Raquel de Nadal, directora de Sostenibilidad e Innovación de J·VIGAS, que presenta estudios, avances y líneas de investigación, tanto de la compañía como de expertos y entidades vinculados al sector. El objetivo es aportar contexto y evidencias sobre algunos de los factores que intervienen en la evolución del vino y en el comportamiento de los sistemas de cierre.

La segunda parte traslada el debate a la copa. Se realiza una cata comparativa de vinos cerrados con corcho natural y tapones de microgranulado, con la intención de observar sus diferencias y recoger las percepciones de los profesionales participantes. "No buscamos partir de una conclusión ni demostrar una determinada idea. La cata permite comparar, observar qué ocurre en el vino y escuchar las percepciones de los profesionales. Esa conversación también nos ayuda a formular nuevas preguntas", señala Raquel de Nadal. Las primeras sesiones de Sin Filtros se han celebrado en Rioja, Ribera del Duero, Cataluña y Borgoña, junto a enólogos y otros profesionales del mundo del vino. Cada encuentro aporta nuevas observaciones y, también, nuevas preguntas sobre una relación —la del vino con su cierre— que solo puede entenderse plenamente cuando se observa a lo largo del tiempo.

"Hay procesos relacionados con la evolución del vino que necesitan tiempo para poder analizarse correctamente. Por eso creemos que es importante contrastar la investigación con la experiencia y generar espacios en los que los profesionales puedan compartir sus observaciones", añade Raul Vigas.

El CEO de Crealis sostiene que el futuro del sector pasa por integrar innovación, sostenibilidad y capacidad de respuesta en un momento en el que el cierre ha adquirido un papel estratégico en la diferenciación de las marcas de vino

Enrico Bracesco: «El mercado del vino exige proveedores más ágiles e integrados»

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

El grupo Crealis ha iniciado una nueva etapa corporativa con una reorganización estratégica que persigue ofrecer una respuesta más ágil y coordinada a los desafíos que afronta el sector del vino y las bebidas espirituosas. La compañía, especializada en soluciones de cierre para vino, destilados, aceite de oliva y otras bebidas premium, unifica ahora bajo una única marca todas las capacidades que hasta ahora se distribuían entre diferentes enseñas del grupo.

«Las bodegas ya no eligen entre diseño, sostenibilidad o rendimiento técnico; exigen las tres cosas»

El consejero delegado de Crealis, Enrico Bracesco, explica que esta transformación responde a un cambio profundo del mercado. «El sector del vino y las bebidas espirituosas está experimentando una profunda transformación impulsada por cambios estructurales de largo recorrido», señala. A ello se suma un contexto económico marcado por la incertidumbre, donde las variaciones de la inflación, los aranceles o la evolución de la demanda obligan a las empresas a reaccionar con rapidez. «Operamos en un mercado que está cambiando profundamente, donde las expectativas tanto de los consumidores como de las marcas evolucionan con rapidez. Esto genera nuevas oportunidades, pero también exige una mayor agilidad e innovación», afirma.

Con esta reorganización, Crealis busca simplificar la relación con sus clientes mediante un modelo basado en un único interlocutor y una oferta integrada. «Al unificarnos bajo una única marca aportamos mayor claridad, coherencia y fuerza comercial. Esto nos permite actuar como un único socio global, ofreciendo una propuesta integral y fluida para todas las soluciones de cierre», destaca Bracesco.

La compañía aspira así a convertirse en un auténtico one-stop shop para la industria de las bebidas. En la práctica, esto significa que los clientes ya no tendrán que dirigirse a diferentes equipos en función del tipo de cierre que necesiten, sino que contarán con un único punto de contacto para acceder a todo el catálogo de soluciones. Detrás de esta simplificación comercial existe también una profunda integración de procesos industriales, conocimiento técnico y capacidad productiva.

Crecimiento apoyado en el valor añadido

Dentro de esta nueva estrategia, Crealis reforzará especialmente su presencia en el segmento de los tapones de cabeza o bar tops, destinados principalmente a bebidas espirituosas y aceites de oliva premium, donde la diferenciación y la imagen de marca tienen un peso creciente.

No obstante, los vinos tranquilos y espumosos seguirán constituyendo el núcleo del negocio del grupo. A ello se suman otras categorías como la cerveza, el agua premium, el vinagre o los condimentos, sectores en los que la empresa también desarrolla soluciones específicas. Según Bracesco, el objetivo es consolidar el liderazgo en los segmentos de mayor valor añadido sin perder la fortaleza alcanzada en el mercado vitivinícola.

La innovación continúa siendo uno de los principales ejes de desarrollo de la compañía. Crealis destina entre el 6 % y el 8 % de su facturación anual a investigación, nuevos materiales, tecnologías y mejora continua de sus procesos industriales.

«Nuestra prioridad es mantenernos a la vanguardia. Para lograrlo es imprescindible invertir de forma constante en innovación, en nuestras herramientas industriales y en nuestros equipos», asegura el consejero delegado.

Esta estrategia no se limita a la incorporación de nueva tecnología. El grupo también apuesta por la formación, la captación y la retención del talento como elementos esenciales para mantener su competitividad. «El rendimiento industrial no se decreta; se construye. Depende tanto de la tecnología como de las capacidades y el compromiso de nuestros equipos», subraya.

«Queremos ofrecer un único punto de acceso a todas las soluciones disponibles y ser un socio sencillo, claro y directo para la industria de las bebidas»

La sostenibilidad, eje estratégico

La sostenibilidad ocupa igualmente un papel protagonista en la hoja de ruta del grupo. Crealis trabaja en la reducción de su huella de carbono, el desarrollo de materiales reciclados y de origen biológico y el diseño de soluciones cada vez más circulares.

Entre los avances registrados durante el último año destaca una reducción del 24,4 % de su huella de carbono global entre 2024 y 2025, un importante incremento del consumo de electricidad procedente de fuentes renovables y el desarrollo de nuevas gamas Green Tech, como Symbiosis, Virtuo y R Derma.

Los objetivos para 2030 incluyen reducir un 42 % las emisiones directas y asociadas al consumo energético respecto a 2022 y disminuir un 25 % las emisiones de la cadena de valor, reforzando al mismo tiempo la incorporación de materiales reciclados, soluciones de origen biológico y diseños más ligeros.

El cierre, un elemento clave para construir marca

Para Crealis, el cierre ha dejado de ser un simple componente funcional y se ha convertido en un elemento estratégico dentro del posicionamiento de las marcas de vino.

Bracesco recuerda que un estudio de neuromarketing desarrollado junto a SenseCatch demuestra que «nueve de cada diez consumidores eligen botellas con cápsula o cierre porque transmiten calidad y tradición», además de incrementar la atención y el vínculo emocional con el producto. Esa percepción también repercute en el valor comercial, ya que los consumidores están dispuestos a pagar un precio superior por vinos que incorporan cierres de mayor calidad.

En paralelo, el concepto de envase evoluciona hacia soluciones capaces de integrar diseño, sostenibilidad y rendimiento técnico. Las bodegas ya no priorizan uno de estos factores sobre los demás, sino que demandan productos que combinen diferenciación estética, responsabilidad medioambiental y fiabilidad técnica, al tiempo que permitan adaptarse a las nuevas exigencias regulatorias europeas.

España y Rioja, mercados estratégicos

España continúa siendo uno de los países prioritarios para el desarrollo de Crealis, tanto por su peso en la producción mundial de vino como por su relevancia en otros segmentos como el agua premium, donde dos compañías españolas figuran entre los principales clientes internacionales del grupo.

En este contexto, Rioja desempeña un papel especialmente destacado. La región alberga la planta de producción de Lapuebla de Labarca y constituye uno de los principales centros de actividad de Crealis Iberia.

«Esta fuerte implantación local refuerza nuestra cercanía con los clientes estratégicos y mejora nuestra capacidad para ofrecer soluciones personalizadas y de alta calidad a los productores de vinos premium», concluye Enrico Bracesco.

Miembros de la Asociación en Olite durante una visita a la DO Navarra

Jornada sobre desalcoholización

La Asociación Enólogos de Rioja, un punto de encuentro para la formación, la innovación y la divulgación del vino

La Asociación Enólogos de Rioja (AER) mantiene una intensa actividad orientada a uno de sus principales objetivos: ofrecer a sus asociados herramientas para afrontar los retos técnicos, científicos y profesionales de una industria vitivinícola en constante evolución. A través de un calendario que combina formación, divulgación, representación y conocimiento práctico, la organización se ha consolidado como un punto de encuentro para los profesionales de la enología en Rioja.

La labor de la AER parte de una función esencial de representación y defensa de los intereses de los enólogos. La asociación trabaja para favorecer el reconocimiento legal de la profesión, su titulación y protección jurídica y profesional, además de representar a sus miembros ante organismos públicos y privados y promover cualquier actuación que pueda redundar en beneficio del colectivo.

> *La AER refuerza su papel como espacio de representación y aprendizaje para los profesionales del sector a través de catas, jornadas técnicas, viajes de estudio y encuentros especializados*

Pero junto a esta dimensión institucional, la formación continua ocupa un lugar central en su actividad. El objetivo es facilitar a los asociados el acceso a los últimos conocimientos científicos y técnicos, nuevas tecnologías, investigaciones y tendencias que afectan directamente al trabajo en bodega y viñedo. Las actividades desarrolladas en los últimos meses son una muestra de esta filosofía.

Aprender, compartir, avanzar

Uno de los encuentros recientes fue la IX Cata de Vinos Ecológicos, un estudio dedicado en esta ocasión a cinco referencias galardonadas con el Gran Ecovino de Oro en el Concurso Ecovinos 2026.

La jornada fue presentada por Antonio T. Palacios e Íñigo Crespo y se estructuró en tres bloques. El primero permitió conocer la situación actual del viñedo ecológico en Rioja, España y el mundo, con una revisión de los datos más recientes ofrecida por Crespo, secretario general de los Premios Ecovino y director de Cultura Permanente.

A continuación, Antonio Palacios, profesor asociado de Análisis Sensorial de la Universidad de La Rioja y gerente de Laboratorios Excell Ibérica, realizó el análisis organoléptico de las referencias seleccionadas. La sesión concluyó con un espacio dedicado a curiosidades y experiencias, en el que las preguntas y aportaciones de los enólogos participantes enriquecieron el debate.

La iniciativa refleja una de las señas de identidad de la AER: convertir la cata en una herramienta de formación y análisis profesional, y no únicamente en una actividad de degustación.

La formación también sale de las aulas y llega directamente al viñedo y a las bodegas. Es el planteamiento de la 'Serie de Viajes Ligeros', una iniciativa concebida para estudiar in situ denominaciones y zonas vitivinícolas próximas.

En su séptima edición, celebrada el 30 de mayo, el destino fue la D.O. Navarra. El programa se centró en las subzonas de Baja Montaña y Ribera Alta, con visitas a Máximo Abete, en San Martín de Unx, y Bodegas Javier Ochoa, en Olite, como representantes de las dos zonas objeto de estudio.

El recorrido permitió a los asociados participantes desarrollar un aprendizaje sensorial directamente relacionado con el viñedo y la elaboración. La jornada terminó con un almuerzo basado en productos de proximidad en el Restaurante Asador El Preboste de Olite.

Este formato permite a los profesionales ampliar su perspectiva sobre otras zonas productoras, conocer diferentes modelos de elaboración y contrastar experiencias con las de su propio entorno.

La AER también ha impulsado el conocimiento de diferentes territorios vitivinícolas a través de la cata de vinos de Grandes Pagos de España, dirigida por el enólogo Luis Valentín.

Los 30 asistentes y 16 estudiantes participantes, guiados por Antonio T. Palacios en el Aula Espejo, realizaron un recorrido sensorial por distintas zonas de España a partir de vinos de ocho bodegas seleccionadas: Valenciso, Clos d'Agon, Finca Montepedroso, Numanthia, Valdespino, Art Laietà, Cortijo Los Aguilares y Pago de Vallegarcía.

La actividad volvió a poner de manifiesto la importancia que la asociación concede a la cata comparativa como instrumento de conocimiento, análisis y actualización profesional.

La microbiología del vino también ha tenido su espacio en el programa formativo de la AER. La asociación organizó una MasterClass centrada en Brettanomyces, una de las cuestiones microbiológicas que puede plantear importantes desafíos durante la elaboración y crianza de los vinos.

La jornada reunió dos perspectivas complementarias. Philippe Nunes, enólogo y consultor de Hubert de Bouard Consulting, abordó el manejo enológico global para prevenir contaminaciones indeseables. Sandra Dias, ingeniera y enóloga de Laboratoire Excell France, centró su intervención en los aspectos microbiológicos de las contaminaciones por Brettanomyces.

La actividad, desarrollada en la Universidad de La Rioja y abierta al conjunto del sector, ejemplifica además otra de las líneas de trabajo de la aso-

ciación: poner el conocimiento generado para sus asociados a disposición de un ámbito profesional más amplio.

Tecnología para un nuevo escenario

La actualización tecnológica constituye otro de los pilares de las actividades de la AER. En colaboración con sus casas colaboradoras, la asociación ha acercado a sus miembros las últimas novedades en materia de procesos, automatización y soluciones para la industria vitivinícola.

Entre estas iniciativas se encuentra la jornada técnica organizada con Enartis en la Bodega Institucional de La Grajera, en Logroño, centrada en la integración de Enartis y Parsec y en las posibilidades que ofrece la combinación de soluciones enológicas con sistemas avanzados de control y automatización de los procesos productivos.

La jornada incluyó asimismo información sobre las novedades de los sensores WineGrid y contó con la participación de Piermario Ticozzelli, CEO de Enartis Sepsa; Leo Forte, CEO y director técnico de Parsec, y Rogerio Nogueira, CEO de WineGrid.

En una línea similar, la AER ha acercado a sus asociados la Fermentis Academy, una jornada con contenidos relacionados con la selección de levaduras, la optimización de la madurez de la vendimia, la producción y aplicación de enzimas y nuevas soluciones enológicas. El programa combinó ponencias técnicas y catas de aplicación, favoreciendo una aproximación práctica a los contenidos.

Entre las cuestiones que mayor interés han despertado recientemente se encuentra la desalcoholización del vino, un ámbito que está ganando protagonismo a medida que cambian los hábitos de consumo y aparecen nuevas categorías de productos.

La AER dedicó una jornada monográfica a este fenómeno bajo el título ‘Es el momento: desalcoholizar suma, no resta’, un encuentro que reunió a 98 profesionales en la Bodega Institucional de La Grajera.

La jornada, inaugurada por el presidente de la AER, Alberto Alcantarilla, abordó la cuestión desde distintos ángulos: regulación, tecnología, consumo, elaboración y análisis sensorial.

Francisco Montiel, de Omnia Technologies, presentó los métodos de desalcoholización fraccionada a baja temperatura, mientras que Silvia Cedeño, de BevZero Services, explicó soluciones tecnológicas relacionadas con el aroma y la precisión de los procesos. Fernando Moreno, de Víctor & Amorim, analizó los retos asociados al embotellado de calidad de los vinos desalcoholizados.

El programa incorporó además la perspectiva normativa, con la intervención de Marian Nalda, del Consejo Regulador, sobre las novedades relacionadas con la graduación alcohólica en la DOCa Rioja, y la visión del sumiller Iván Sánchez sobre la evolución de los perfiles de consumo.

Como cierre, Antonio T. Palacios dirigió un análisis sensorial de seis vinos desalcoholizados. La combinación de ponencias y cata permitió a los asistentes aproximarse a un fenómeno que puede tener un peso creciente en el futuro de la industria.

El conjunto de estas iniciativas refleja los principales ámbitos de actuación de la Asociación de Enólogos de Rioja: la representación y defensa de los profesionales, la formación continua y la divulgación de la cultura del vino. Una programación que combina contenidos científicos y técnicos con el conocimiento directo de otros territorios, la cata y el análisis de las nuevas tendencias que están transformando el sector.

Miembros de la Asociación en Bodegas Valdemar

Cata de vinos de Grandes Pagos de España

Excursión a la “Cantábrica Alavesa”

Jornada técnica en el Centro de la Cultura del Rioja

Cata de vinos premiados con Gran Ecovino de Oro en el Concurso Ecovinos 2026

Excellent Cork cumple casi una década compensando su huella de carbono

Texto: Mirian Terroba
redaccion@laprensadelrioja.com

La capacidad de anticiparse ha definido la trayectoria de Excellent Cork, líder nacional en la fabricación de tapones para vino y licores. Primero, mediante la innovación aplicada al desarrollo de soluciones como el tapón patentado DUO; después, incorporando la sostenibilidad como un eje estratégico de su actividad, años antes de que el cálculo y la gestión de la huella de carbono comenzaran a generalizarse en el ámbito empresarial.

La gestión de las emisiones forma parte de la estrategia empresarial de la compañía desde 2018, una apuesta temprana por la sostenibilidad que hoy se traduce en una reducción superior al 20 % de sus emisiones

En 2018, cuando el cálculo de la huella de carbono apenas formaba parte de la estrategia empresarial de la mayoría de las compañías, Excellent Cork decidió dar un paso más allá. No solo comenzó a medir las emisiones derivadas de su actividad, sino que asumió el compromiso de compensarlas íntegramente y trabajar de forma continuada para reducirlas. Una filosofía que, ocho años después, sigue marcando la hoja de ruta de la empresa y que hoy cobra especial relevancia en un contexto en el que la normativa europea y nacional impulsa a las organizaciones a gestionar y reducir su impacto ambiental.

Para Excellent Cork, la sostenibilidad nunca ha sido una respuesta a una obligación legal, sino una decisión estratégica basada en la mejora continua, la innovación y la responsabilidad empresarial.

Como explica Alberto Hernández Sola, Adjunto a Dirección de Excellent Cork, “cuando iniciamos este camino, muy pocas empresas hablaban de huella de carbono y menos aún daban el paso de compensarla. Para nosotros, calcular las emisiones era solo el principio. El verdadero compromiso consiste en actuar sobre ellas, invertir en su reducción y compensar aquellas que todavía no es posible evitar”.

Un compromiso que va más allá del cálculo

Hoy calcular la huella de carbono es una práctica cada vez más extendida. Sin embargo, en Excellent Cork siempre han entendido que medir las emisiones solo tiene sentido cuando esos datos sirven para actuar.

Desde 2018, la empresa calcula anualmente sus emisiones, las registra y compensa el 100 % de su huella de carbono mediante proyectos ambientales que, además de generar beneficios climáticos, incorporan un componente social y de desarrollo sostenible.

En 2024, Excellent Cork registró unas emisiones de 231,49 toneladas de CO_2 equivalente correspondientes a los alcances 1 y 2. La compañía compensó íntegramente esta huella mediante una estrategia desarrollada junto a la consultora Omawa.

El 10 % de las emisiones se destinó a un proyecto de restauración forestal en la finca La Enebrosilla (Ávila), contribuyendo a la recuperación de un ecosistema afectado por incendios, mientras que el 90 % restante respaldó el Proyecto Hidroeléctrico Zhejiang Tangcun, certificado internacionalmente para fomentar la generación de energía renovable.

Reducir el impacto, el siguiente paso

La estrategia ambiental de Excellent Cork no se limita a compensar las emisiones generadas. La compañía trabaja de forma continua para mejorar la eficiencia de sus procesos productivos y disminuir su impacto ambiental.

Los resultados obtenidos en 2025 reflejan este compromiso. La huella de carbono se redujo hasta 183,25 toneladas de CO_2 equivalente, lo que supone una disminución superior al 20 % respecto al ejercicio anterior. Esta evolución demuestra que la estrategia de sostenibilidad de Excellent Cork no se limita a neutralizar su impacto, sino que busca reducirlo de forma progresiva mediante la mejora continua de sus procesos y la eficiencia operativa.

Asimismo, la ratio de emisiones descendió hasta 1,6 toneladas de CO_2 por cada millón de tapones fabricados, consolidando un modelo productivo más eficiente.

Mirar toda la cadena de valor

Consciente de que la mayor parte del impacto ambiental de una empresa se encuentra fuera de sus instalaciones, Excellent Cork ha dado un paso más calculando de forma voluntaria su Alcance 3 conforme a la norma ISO 14064.

Este análisis ha permitido identificar que el mayor volumen de emisiones procede de la adquisición de materias primas, una información que servirá para seguir desarrollando acciones de mejora junto con proveedores y colaboradores.

Según explica Alberto Hernández Sola, «no basta con reducir las emisiones dentro de nuestras instalaciones. Si queremos avanzar hacia una industria realmente sostenible debemos analizar toda la cadena de valor y trabajar conjuntamente con proveedores y colaboradores. Solo así podremos generar un impacto positivo duradero».

Una forma de entender la empresa

En Excellent Cork la sostenibilidad forma parte de la manera de desarrollar el negocio desde hace años. Lo que comenzó en 2018 como una decisión voluntaria se ha convertido en un modelo de gestión basado en tres pilares: medir, reducir y compensar.

Para Alberto Hernández Sola, esa continuidad es precisamente el principal valor del proyecto." La sostenibilidad no se demuestra con una certificación o con una acción aislada. Se demuestra manteniendo el compromiso año tras año, invirtiendo recursos y buscando constantemente nuevas formas de mejorar. Ese es el camino que hemos seguido desde 2018 y que queremos seguir recorriendo en el futuro».

Collection by Diam apuesta por la tecnología de precisión para recuperar la esencia del corcho

Collection by Diam representa la apuesta de Diam Bouchage por unir la tecnología de sus tapones con la imagen y las sensaciones asociadas al corcho natural. El producto, desarrollado para vinos de alta gama, combina un corazón de corcho microaglomerado con una fina hoja de corcho cuidadosamente seleccionada que recubre las distintas caras del tapón.

> *El tapón combina un núcleo de corcho microaglomerado con una fina hoja de corcho natural, uniendo la apariencia y las sensaciones del corcho tradicional con un control preciso de la oxigenación*

El resultado busca conservar una de las señas de identidad más reconocibles del vino: el aspecto y la textura de un tapón de corcho natural. Para conseguirlo, Diam ha desarrollado una técnica de revestimiento de alta precisión, protegida por una patente europea, que permite aplicar la hoja de corcho sobre los dos espejos y el cuerpo del tapón.

Pero detrás de esa apariencia tradicional se encuentra la tecnología que caracteriza a Diam. Tanto el núcleo como las hojas de corcho son sometidos a un proceso de limpieza mediante CO_2 supercrítico que elimina los compuestos responsables del denominado "sabor a corcho", en particular el TCA. De esta manera, Collection busca combinar la naturalidad del corcho con la seguridad organoléptica de los tapones tecnológicos de la compañía.

Otro de sus elementos diferenciales es el control de la transferencia de oxígeno. La fabricación permite obtener una elevada homogeneidad entre tapones, tanto en sus propiedades mecánicas como en su comportamiento frente al oxígeno, un aspecto especialmente relevante para vinos destinados a una larga crianza en botella.

Parte de la experiencia de consumo

La propuesta también pone el foco en la experiencia de abrir una botella. La apariencia, el tacto y el tradicional sonido del descorche forman parte de un ritual que Collection pretende recuperar para los vinos de alta gama, sin renunciar a las prestaciones técnicas de un cierre desarrollado para controlar la evolución del vino.

De esta forma, Collection no busca únicamente reproducir la apariencia de un tapón tradicional, sino recuperar también las sensaciones que acompañan al descorche. La propia propuesta de Diam pone el acento en los cinco sentidos: desde la imagen y la textura del corcho hasta el sonido del "pop", pasando por la neutralidad aromática del cierre y la conservación del vino sin interferencias.

Tecnología aplicada al corcho

Collection by Diam se integra en la evolución tecnológica desarrollada por Diam Bouchage durante las últimas dos décadas. La compañía francesa, perteneciente al grupo Oeneo, produce alrededor de 2.000 millones de tapones al año y está presente en más de 85 mercados internacionales.

Uno de los principales hitos de la empresa fue el desarrollo del proceso Diamant®, basado en el uso de CO_2 supercrítico para limpiar el corcho y eliminar los compuestos volátiles que pueden afectar a la calidad sensorial del vino, especialmente el TCA. A esta tecnología se suma el desarrollo de diferentes niveles de permeabilidad al oxígeno, con el objetivo de adaptar el comportamiento del cierre a las necesidades de cada vino.

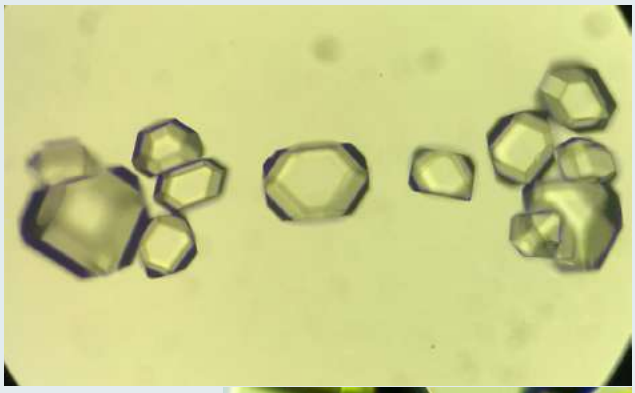
La innovación se ha convertido así en uno de los principales ejes de Diam Bouchage, que trabaja también en nuevas materias primas de origen biológico y en soluciones que permitan mejorar tanto las prestaciones como la sostenibilidad de sus tapones.

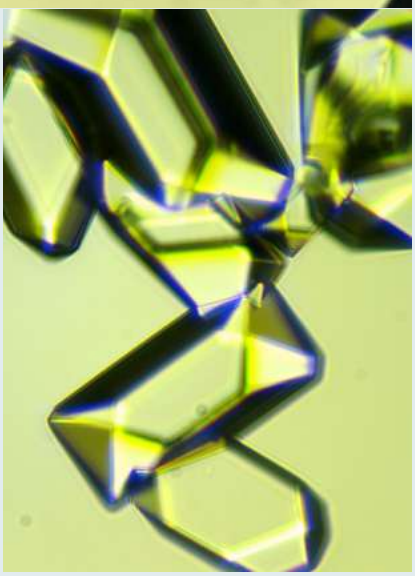
Collection by Diam se suma a esta estrategia con una propuesta que mira precisamente hacia la tradición: utilizar la tecnología para recuperar la estética y las sensaciones del corcho natural, manteniendo al mismo tiempo el control y la homogeneidad que caracterizan a los cierres tecnológicos.

La propuesta está dirigida especialmente a vinos de alta gama y plantea una nueva forma de entender el tapón, no solo como elemento de cierre, sino como parte del último gesto enológico y de la experiencia de abrir una gran botella.

Cómo anticiparse a la precipitación del tartrato cálcico

La estabilización tartárica se ha centrado tradicionalmente en el bitartrato de potasio, pero el aumento de los problemas asociados al tartrato cálcico plantea nuevos retos para las bodegas. Su cristalización, lenta e impredecible, puede producirse incluso tras el embotellado y depende principalmente del pH y de las concentraciones de calcio y ácido tartárico. Aunque no afecta a la seguridad del vino, sí puede perjudicar su aspecto visual y la percepción de calidad.





Enartis presenta una nueva solución frente a la inestabilidad cálcica para reducir la aparición de cristales en botella

Las técnicas tradicionales de estabilización tartárica presentan limitaciones frente al tartrato cálcico. La estabilización por frío y los coloides protectores resultan poco eficaces, mientras que el ácido metatartárico tiene una duración limitada y la electrodiálisis y las resinas, aunque eficaces, implican costes, consumo energético y posibles modificaciones del perfil sensorial.

Favorecer la cristalización en bodega

Ante estas limitaciones, Enartis presenta ENOCRISTAL Ca, una solución basada en L(+) tartrato cálcico micronizado para abordar específicamente la inestabilidad causada por el tartrato de calcio, explica Carolina Sánchez Carnerero Coordinadora de Proyectos de Enartis.

El producto se añade al depósito desde el final de la fermentación alcohólica "y actúa como núcleo de cristalización, acelerando la formación y precipitación del tartrato cálcico en la bodega".

De esta manera, apunta Carolina Sánchez Carnerero Coordinadora de Proyectos de Enartis, la cristalización se produce durante el proceso de elaboración, antes del embotellado, "con el objetivo de reducir significativamente el riesgo de que los cristales aparezcan posteriormente en la botella".

La propuesta de Enartis parte así de una problemática cada vez más relevante dentro de la estabilización tartárica: una precipitación lenta y difícil de predecir que puede manifestarse cuando el vino ya ha sido embotellado. Frente a ella, "ENOCRISTAL Ca ofrece una solución específica basada en el uso de L(+) tartrato cálcico micronizado como núcleo de cristalización".

El desarrollo se incorpora de este modo a las estrategias de estabilización tartárica avanzada, con el objetivo de favorecer la precipitación del tartrato cálcico en bodega y reducir su aparición posterior en botella, preservando así el aspecto visual del vino.

Un vino, 5.000 etiquetas

El Rayo Olarra Edición Especial MUWI demuestra cómo la industria gráfica puede convertir el packaging en una herramienta de diferenciación y construcción de marca, haciendo de cada botella una pieza única y trasladando al consumidor el concepto de que, como los rayos, no hay dos iguales.

La iniciativa, desarrollada por Bodegas Olarra junto a Calcco, Impar Eventos, Hola Jorge, Cartonajes Santorromán y Riojadhesivos, llevó la personalización del etiquetado a una escala poco habitual: más de 5.000 botellas, cada una con una etiqueta diferente, pero todas reconocibles como parte de una misma identidad visual. Riojadhesivos aportó la solución técnica de impresión digital con datos variables en HP Indigo 6K. La propuesta se completó con estampación holográfica variable y un elemento común en relieve, garantizando que cada botella fuera diferente sin perder la coherencia de marca. El proyecto demuestra cómo la tecnología gráfica permite personalizar a gran escala y convertir el packaging en una herramienta de diferenciación. Su innovación fue reconocida con el Premio Nacional AIFEC a la Mejor Etiqueta del Año en la categoría de bebidas, por su dificultad técnica, calidad de impresión y combinación de técnicas y acabados.

«Queremos poner de relieve la innovación útil, concreta y directamente aplicable»

El director de Vinitech-Sifel destaca la importancia de la tecnología, la adaptación y la diversificación para afrontar los retos del sector vitivinícola

El sector vitivinícola atraviesa «probablemente una de las etapas más complejas de su historia». Así lo considera Emmanuel Viollet, director de Vinitech-Sifel, quien señala que ante este escenario, Viollet considera que los profesionales necesitan algo más que una feria y reivindica Vinitech-Sifel como «un espacio donde comprender las transformaciones en curso, comparar soluciones y tomar decisiones fundamentadas». La aspiración de esta 25ª edición es que cada visitante pueda llevarse «respuestas concretas y aplicables» para optimizar costes, adaptar las prácticas de cultivo, diversificar la actividad o encontrar nuevas salidas comerciales. En definitiva, ofrecer soluciones «más eficientes, sostenibles y resilientes».

En materia de innovación, el director destaca la convergencia de tecnologías como «la robótica autónoma, la inteligencia artificial, las herramientas de apoyo a la toma de decisiones, las tecnologías de pulverización de precisión y los sensores conectados». Sin embargo, advierte de que la innovación no se limita a la tecnología e incluye nuevos itinerarios técnicos, soluciones de biocontrol, innovaciones enológicas vinculadas a los vinos de baja graduación o sin alcohol y nuevos modelos de comercialización.

Para Viollet, lo fundamental es que estas innovaciones abandonen los laboratorios para demostrar «su utilidad económica y operativa sobre el terreno». Precisamente, subraya, «es esta innovación útil, concreta y directamente aplicable la que Vinitech-Sifel desea poner de relieve».

La robotización, la inteligencia artificial y la agricultura de precisión han dejado de ser únicamente una apuesta de futuro. «Ya no nos encontramos en una lógica de anticipación, sino de adaptación», afirma. El aumento de los costes, las dificultades para encontrar mano de obra, las exigencias medioambientales y la necesidad de mantener la competitividad están convirtiendo estas herramientas «progresivamente en herramientas indispensables».

La agricultura de precisión permite aplicar «la dosis adecuada en el lugar y el momento precisos», mientras que la robótica contribuye a paliar la escasez de trabajadores y la inteligencia artificial ayuda a anticipar riesgos y optimizar decisiones. No obstante, reconoce que «no todas las explotaciones avanzarán al mismo ritmo» y considera que la cuestión ya no es si estas tecnologías tendrán impacto, sino «cómo hacerlas rentables y adaptarlas a la realidad del terreno».

Poner en valor la excelencia técnica

Uno de los elementos novedosos serán los Vinitech Games, una iniciativa que parte de una convicción: «detrás de cada innovación y de cada desafío hay, ante todo, hombres y mujeres profesionales del sector». Las pruebas, que incluyen poda virtual, conducción de tractor, coctelería o rodamiento de barriles, buscan poner en valor «la excelencia técnica» y fomentar la unión del sector. Además, Viollet considera que constituyen «una herramienta magnífica para acercar a las generaciones», demostrando que estos oficios requieren «destreza técnica, agilidad y una auténtica experiencia».

Emmanuel Viollet, director de Vinitech-Sifel

Otro de los grandes asuntos será la evolución de los hábitos de consumo. Viollet observa que «las expectativas de los consumidores están evolucionando» y que las nuevas generaciones buscan «mayor diversidad, moderación, personalización y experiencias». En este contexto, los productos «No-Low», las bebidas efervescentes, los cócteles a base de vino y otras expresiones enológicas amplían la oferta. «No se trata de contraponer estas categorías al vino tradicional», sino que responden «a momentos de consumo diferentes» y permiten ampliar la oferta sin renunciar a la identidad. Para las bodegas, considera «urgente aprovechar las oportunidades de diversificación y creación de valor».

Por otro lado, los visitantes podrán conocer soluciones relacionadas con «la gestión del agua, los nuevos equipos de precisión, el biocontrol, la agroecología» y las estrategias de adaptación varietal. El programa incluirá la Cumbre de Agroecología y conferencias sobre los resultados de programas de investigación como Vitilience.

Las startups tendrán asimismo un papel destacado. Viollet considera que «desempeñan un papel fundamental», ya que aportan «nuevos enfoques, nuevos usos y una gran capacidad de innovación», especialmente en ám-

bitos como la recopilación de datos, la inteligencia artificial, la robótica, la trazabilidad y los servicios digitales.

No obstante, apunta que su verdadero valor está en «su capacidad para colaborar con todo el ecosistema», desde viticultores y cooperativas hasta centros de investigación, empresas industriales y distribuidores. Con el mayor Start-up Village de la historia del salón, Vinitech-Sifel pretende dar visibilidad a estas compañías y facilitar el contacto entre innovación y necesidades reales.

Plataforma internacional de intercambio y desarrollo

Vinitech-Sifel aspira a actuar como «una plataforma internacional de intercambio y desarrollo», facilitando que los proveedores presenten sus innovaciones, se reúnan con compradores y socios procedentes de 70 países y detecten nuevas oportunidades comerciales.

Después de 25 ediciones, Vinitech-Sifel ha evolucionado con el sector. Si antes los visitantes acudían principalmente para conocer maquinaria y proveedores, hoy buscan también «información fiable, experiencias compartidas, análisis de mercado y el intercambio de ideas». Por ello, Viollet defiende una feria que combine negocio con «inspiración, prospección, formación y creación de contactos».

Para 2026, Vinitech-Sifel aspira a ser «un acelerador de decisiones», reuniendo soluciones, conocimientos y experiencias para ayudar a los profesionales. Durante tres días, podrán comparar cientos de soluciones, asistir a más de 70 conferencias y compartir experiencias, ahorrando tiempo en la toma de decisiones. La edición se presenta así como «una invitación a pasar a la acción» y transformar los desafíos en oportunidades, bajo el lema «Comprometidos a afrontar los desafíos».

> *«Lo fundamental es que estas innovaciones abandonen los laboratorios para demostrar su utilidad económica y operativa sobre el terreno»*

Amorim Cork lanza ALØ®, la primera línea de tapones naturales dedicada a los vinos NoLo

Con ALØ®, Amorim consolida el corcho como el cierre premium para los vinos NoLo. Esta nueva gama responde al crecimiento de las bebidas sin alcohol o con bajo contenido alcohólico con soluciones adaptadas a los retos de calidad, conservación y puesta en valor de este tipo de vinos tranquilos y espumosos.

El «pop» del tapón de corcho se convierte en un nuevo símbolo para las bebidas sin alcohol o con bajo contenido alcohólico. En un momento en el que la categoría NoLo («No Alcohol / Low Alcohol») experimenta un fuerte crecimiento a escala mundial, Amorim presenta ALØ®, una innovadora línea de tapones de corcho diseñada específicamente para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos sin alcohol o con bajo contenido alcohólico.

Detrás de esta innovación técnica hay una profunda transformación del mercado del vino. El consumidor NoLo ya no busca únicamente reducir el consumo de alcohol; también demanda una experiencia completa, con diseño, emoción y los códigos propios del universo del vino. En ese contexto, el corcho refuerza su papel como elemento diferenciador y generador de valor.

Neutralidad sensorial y mayor control

Los vinos NoLo, con perfiles más delicados y equilibrios más frágiles, plantean nuevas exigencias técnicas a los sistemas de cierre, como el control microbiológico, la neutralidad sensorial, la protección aromática y la estabilidad a largo plazo.

Para responder a estos desafíos, Amorim ha desarrollado un enfoque específico que combina tratamientos antimicrobianos, controles de calidad reforzados y protocolos de seguridad adaptados a esta categoría. En concreto, la gama ALØ® cumple un estándar microbiológico de ≤ 1 UFC para el corcho destinado a vinos NoLo.

«NoLo ya no puede tratarse como una simple variación técnica del vino tradicional. Estos productos requieren soluciones de cierre adaptadas no solo a su especificidad, sino también a su posicionamiento de mercado», explica José Manuel Amorim, director comercial para España.

«Creemos que esta transformación marca el inicio de una nueva etapa para la industria del vino: la del vino premium sin alcohol o con bajo contenido alcohólico, que debe ofrecer una experiencia diferencial sin renunciar a las máximas exigencias técnicas. Con ALØ®, aspiramos a posicionar el corcho como un actor central en esta nueva generación de vinos».

Para Amorim, el segmento NoLo ha dejado de ser una tendencia emergente para consolidarse como una categoría con vocación de permanencia en el mercado mundial de las bebidas. Tradicionalmente considerado un nicho, este segmento evoluciona ahora hacia propuestas de mayor calidad, con perfiles aromáticos más precisos, envases premium y experiencias de consumo más sofisticadas, lo que también eleva las exigencias para toda la cadena de valor del vino.

Ensayos concluyentes

Antes de su lanzamiento, ALØ® fue probado en vinos desalcoholizados y NoLo en Francia y España durante periodos de almacenamiento de hasta 14 meses.

Los ensayos demostraron: una neutralidad sensorial inigualable; la estabilidad de los compuestos aromáticos; la preservación del equilibrio y la intensidad aromática; la plena compatibilidad de los tapones de corcho natural y microgranulado con los vinos NoLo.

Estos resultados confirman la capacidad del corcho para acompañar la premiumización del segmento sin comprometer la calidad ni la conservación. La gama ALØ® abarca vinos tranquilos, espumosos y espirituosos NoLo, e incorpora tecnologías desarrolladas por Amorim como Naturity®, Xpür®, Neutrocork®, Spark® y Twist & Pop®.

Además, la solución es compatible con las líneas de embotellado existentes, lo que facilita su integración en los procesos industriales de los productores.

Amorim Cork, unidad de negocio de Corticeira Amorim, es el mayor productor y proveedor mundial de tapones de corcho. La compañía trabaja con los principales productores de vino y espumoso y cuenta con una red internacional de filiales en los principales países vitivinícolas. Atiende a más de 20.000 clientes con una amplia gama de soluciones, desde tapones de corcho natural hasta cierres técnicos, combinando calidad, innovación y sostenibilidad. Con más de 150 años de historia y una firme apuesta por la I+D, ha desarrollado tecnologías como NDtech®, Naturity® y Xpür®, orientadas a garantizar los más altos estándares de calidad y la protección de los mejores vinos del mundo.

La nueva gama de cierres responde a las exigencias técnicas y de posicionamiento de los vinos sin alcohol o con bajo contenido alcohólico, reforzando el papel del corcho en la premiumización del segmento

Más capacidad para elevar el acabado de las etiquetas premium

Etilisa continúa avanzando en su estrategia de crecimiento y refuerza su posición como uno de los referentes en el ámbito de las etiquetas premium con la incorporación de una nueva máquina de acabados de última generación de la firma británica AB Graphic. La nueva tecnología, que entra en funcionamiento este mes de septiembre, permitirá a la compañía riojana incrementar de forma significativa su capacidad operativa y abordar pedidos de mayores dimensiones manteniendo los estándares de calidad y servicio que caracterizan a la empresa.

La adquisición se enmarca en el proceso de expansión iniciado por Etilisa hace un año con el estreno de sus nuevas instalaciones, concebidas precisamente para ampliar la capacidad productiva, incorporar tecnología avanzada y reforzar el equipo humano. Esta apuesta por la inversión tecnológica permite ahora a la compañía dar un nuevo paso en su evolución y consolidar su posicionamiento en un mercado cada vez más exigente, en el que el diseño, la calidad de impresión y los acabados tienen un peso determinante.

La nueva máquina de AB Graphic incorpora un amplio conjunto de soluciones para el acabado de etiquetas, entre ellas un desbobinador de un metro de diámetro con corona y alineador de banda, Big Foot de 50 toneladas, flexografía de última generación, serigrafía plana de alta velocidad, laminación y una unidad de troquel con Gap Master.

La empresa riojana Etilisa consolida su liderazgo en impresión digital de etiquetas de alta calidad incorporando una nueva línea de acabados de AB Graphic para satisfacer la creciente demanda

Uno de los principales elementos diferenciales del nuevo equipo es su anchura de trabajo, de 430 milímetros de paso de papel y 420 milímetros de acabados. Esta dimensión permitirá a Etilisa optimizar los tiempos de producción y aprovechar mejor cada tirada, pudiendo trabajar un mayor número de etiquetas en un mismo ciclo y mejorar así la eficiencia especialmente en pedidos de mayor volumen.

"Con esta adquisición en Etilisa queremos satisfacer la demanda generada por nuestros clientes actuales para servir pedidos de cantidades mayores a precios muy competitivos, garantizando la misma calidad de siempre y, sobre todo, el mismo servicio. Asimismo, ofreceremos este servicio también a clientes potenciales", destaca Diego Castillo, gerente de Etilisa. La nueva incorporación también tiene un impacto directo en el empleo. La puesta en marcha del equipo ha supuesto la creación de tres nuevos puestos de trabajo, correspondientes a maquinistas especializados en procesos de acabados.

Vínculo con la especialización

Etilisa nació en 2010 como complemento de Etiquetas DC, fundada en 1996 y especializada en el sector del calzado. Desde entonces, ha evolucionado hasta especializarse en la impresión digital de etiquetas de alta calidad.

En 2022, la compañía se incorporó al grupo francés Labelys Group, formado por 23 empresas fabricantes de etiquetas adhesivas, reforzando así su capacidad de crecimiento y su presencia en el mercado i nternacional.

Los Premios VID consolidan su papel como referencia del diseño aplicado al vino

Los Premios VID mantienen abierto hasta el próximo 30 de octubre el plazo de inscripción para su cuarta edición, una convocatoria con la que el certamen organizado por el Club de Marketing de La Rioja refuerza su proyección nacional y su apuesta por el diseño, el branding y el packaging como herramientas estratégicas para el sector vitivinícola.

La principal novedad de esta edición es la incorporación de nuevas entidades colaboradoras como ADG-FAD, AEBRAND, Hispack, Gràffica e InfoPack, que contribuirán a ampliar la difusión del certamen y a estrechar la conexión entre el mundo del vino y las industrias creativas.

«Los Premios VID nacieron para reconocer el mejor diseño aplicado al mundo del vino, pero hoy representan un espacio de encuentro entre bodegas, diseñadores, agencias y fabricantes que comparten una misma visión sobre el valor estratégico del diseño», destaca Paula Zúñiga, presidenta del Club de Marketing de La Rioja.

SÜBR, un tapón a la altura para los grandes vinos

En la elaboración de grandes vinos, cada decisión técnica cuenta. Y esta exigencia no termina cuando el vino sale de la barrica para entrar en la botella. La elección del tapón desempeña un papel esencial durante esta última etapa, especialmente cuando se trata de vinos destinados a madurar un largo periodo. Con SÜBR, Vinventions propone una nueva generación de tapones fabricados con gránulos de corcho natural y un aglutinante innovador y biodegradable, sin poliuretano, combinando naturaleza y tecnología de vanguardia.

La nueva generación de cierres de Vinventions combina materiales de origen natural, precisión y tecnología para los vinos de larga guarda

Una de las principales características de SÜBR es su bajísima permeabilidad al oxígeno. Según Marco Antonio Lozano, Director comercial España y Portugal de Vinventions, SÜBR ofrece la permeabilidad más baja del mercado, una característica especialmente relevante para los vinos concebidos para una evolución prolongada en botella. El control del oxígeno constituye, uno de los parámetros fundamentales que el enólogo debe considerar a la hora de seleccionar el tapón más adecuado para el perfil y los objetivos de cada vino.

A esta característica se suma otro criterio esencial: la uniformidad de botella en botella, explica Lozano. SÜBR se beneficia de un proceso de coextrusión, una tecnología desarrollada para garantizar una elevada uniformidad y constancia de las prestaciones del tapón. Para una bodega, esta regularidad permite abordar la evolución del vino con una mayor homogeneidad entre las diferentes botellas de una misma producción, un aspecto particularmente importante cuando se trabaja con vinos de guarda.

Pero no todos los vinos ni todas las bodegas tienen las mismas necesidades. Por ello, SÜBR se articula en torno a una gama de tres tapones: F, F+ y M, concebida para responder a diferentes exigencias en términos de permeabilidad y estética. Esta diversidad permite a cada bodega elegir la solución SÜBR más adecuada en función del vino, de sus objetivos de evolución y del posicionamiento deseado.

La dimensión estética también forma parte de la elección del cierre. SÜBR conserva los códigos asociados al tapón tradicional y ofrece una estética adaptada a vinos que buscan combinar exigencia técnica y presentación cuidada. De este modo, la tecnología aplicada al cierre no implica renunciar a la experiencia y a los gestos tradicionalmente vinculados al descorche de una botella de vino.

Otro aspecto destacado es la ausencia de sabor a corcho, señala el Director comercial. SÜBR ofrece así a bodegas y enólogos una solución que consigue preservar el perfil sensorial del vino y evitar que el tapón interfiera negativamente en la experiencia de degustación.

Su concepción incorpora además una característica diferencial en la elección de los materiales: SÜBR utiliza un aglutinante biodegradable y sin poliuretano. Este enfoque refleja la voluntad de Vinventions de asociar naturaleza y tecnología en el desarrollo de sus soluciones de cierre.

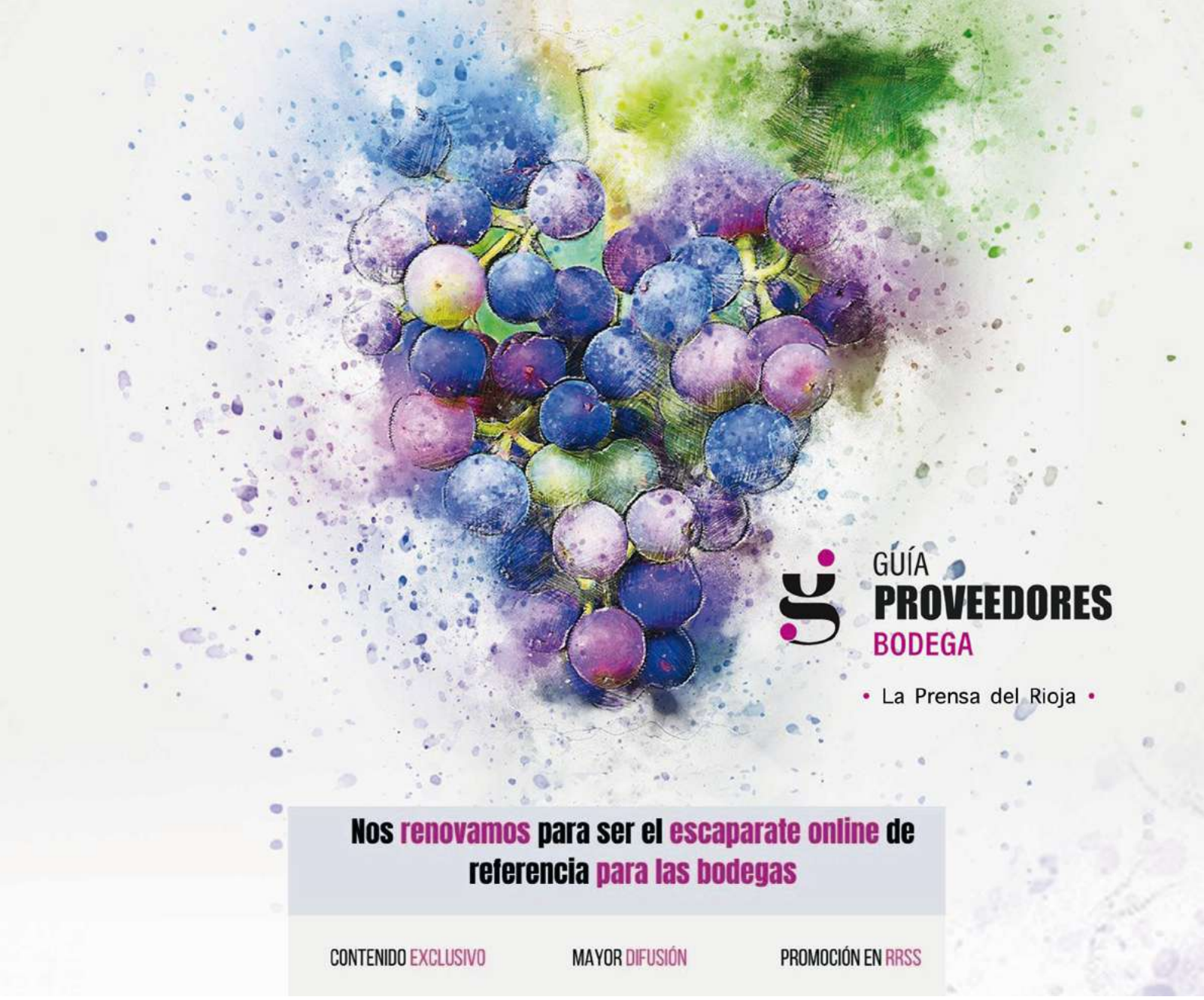
La elección del tapón adquiere una importancia particular en los vinos destinados a una guarda prolongada en botella. «Permeabilidad, regularidad, neutralidad sensorial y estética son parámetros que deben considerarse en función del perfil de cada vino y de su trayectoria prevista» recuerda Marco Antonio Lozano.

Con sus tres soluciones F, F+ y M, SÜBR busca responder a esta diversidad de necesidades, combinando control del oxígeno, regularidad de botella en botella y diferentes opciones estéticas. Una nueva generación de tapones concebida para garantizar la perfecta evolución y estar, a la altura de los grandes vinos.

ENOMAQ 2027 busca las mejores innovaciones y trayectorias del sector vitivinícola

La edición de ENOMAQ 2027, que celebrará su 25 edición del 26 al 28 de enero de 2027 en Feria de Zaragoza, llega con importantes novedades en su programa de reconocimientos, coincidiendo con el rebranding del salón. En esta nueva convocatoria se incorporan tres nuevos galardones: dos nuevas distinciones dentro de los Premios Excelencia ENOMAQ y una categoría específica para reconocer al Mejor AOVE Nacional.

ENOMAQ mantiene sus principales reconocimientos a la innovación tecnológica, la excelencia empresarial y la trayectoria profesional. Entre ellos destacan el Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas, los Premios Excelencia ENOMAQ y el Premio Enólogo, con categorías como Trayectoria Profesional Sobresaliente y Creación Vino Singular. El programa se completa con galardones para los sectores del aceite y la cerveza, incluido el nuevo premio al Mejor AOVE Nacional y el reconocimiento a la creación de cerveza artesanal.Las empresas y profesionales interesados en participar podrán presentar sus candidaturas hasta el próximo 12 de noviembre de 2026.



¿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!

Rioja abre la crianza a pequeños elaboradores al eliminar el requisito mínimo de 50 barricas

La elaboración de vinos de crianza en Rioja será más accesible para pequeños elaboradores. El Consejo Regulador de la DOCa Rioja ha aprobado la eliminación del requisito que obligaba a disponer de un mínimo de 50 barricas para obtener la consideración de bodega criadora, una modificación que permitirá a más operadores elaborar vinos Crianza, Reserva y Gran Reserva.

La presidenta del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, Raquel Pérez Cuevas, destaca que esta decisión responde al compromiso de la Agenda Somos Rioja de situar a los inscritos en el centro: "La Agenda Somos Rioja nació para situar a los inscritos en el centro. Hoy damos un paso más en ese compromiso, flexibilizando nuestra estrategia, con una medida que facilita la actividad de nuestros operadores, especialmente de los pequeños proyectos y de quienes quieren emprender y desarrollarse profesionalmente dentro de la Denominación, favoreciendo también el relevo generacional".

La decisión flexibiliza el acceso a los vinos con indicación de envejecimiento sin modificar los estándares de calidad de la DOCa Rioja y se enmarca en la Agenda Somos Rioja para ofrecer más apoyo al sector

El acuerdo, aprobado por unanimidad, supone una modificación del Pliego de Condiciones y los Estatutos de la Denominación orientada a dotar al sector de nuevas herramientas de adaptación y competitividad, facilitando la incorporación de nuevos operadores a unas categorías de envejecimiento que constituyen uno de los principales activos cualitativos de Rioja.

Hasta ahora, para obtener la consideración de bodega criadora y elaborar vinos con estas menciones, los operadores debían disponer de unas existencias mínimas de 225 hectólitros de vino en proceso de envejecimiento, de los que al menos la mitad debían estar contenidos en un mínimo de 50 barricas.

Con la nueva medida, se elimina este requisito específico de almacenamiento en barrica, permitiendo desarrollar esta actividad sin necesidad de alcanzar un número mínimo de recipientes. La modificación facilita así la entrada de proyectos de menor dimensión en las categorías de envejecimiento de Rioja.

Más oportunidades para nuevos proyectos

La decisión responde al proceso de escucha activa y diálogo permanente impulsado por el Consejo Regulador con los inscritos, con el objetivo de identificar aspectos susceptibles de simplificación o mejora para adaptar la normativa a la realidad actual del sector. La iniciativa se integra en el eje "Servicio al Inscrito" de la Agenda Somos Rioja, que busca una Denominación más cercana, ágil y útil para viticultores y bodegas.

El Consejo Regulador subraya que la eliminación del requisito de las 50 barricas no modifica las exigencias de calidadvinculadas a la elaboración de estos vinos. Las instalaciones y controles establecidos por la DOCa Rioja continuarán garantizando los estándares asociados a la Denominación. La medida favorece especialmente a pequeños elaboradores y jóvenes profesionales que quieran desarrollar vinos de crianza dentro de Rioja, reduciendo una barrera de entrada para acceder a estas categorías. En este sentido, el Consejo Regulador considera que la flexibilización contribuye a reforzar la diversidad del tejido productor y el relevo generacional dentro de la Denominación.

El Consejo Regulador propone mantener la limitación de nuevas plantaciones de viñedo

El Pleno del Consejo Regulador de la DOCa Rioja ha acordado trasladar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la recomendación de no autorizar nuevas plantaciones de viñedo en la zona de producción de la Denominación durante el próximo año. La medida se enmarca en el Plan para la Recuperación del Equilibrio y responde a los avances logrados tras varios años de aplicación de esta estrategia.

Con este acuerdo, el Consejo Regulador reafirma una línea de actuación basada en la responsabilidad colectiva y el consenso entre los distintos operadores del sector. El objetivo es seguir priorizando la estabilidad y el fortalecimiento del valor de la Denominación, consolidando un modelo que contribuya a su sostenibilidad económica a medio y largo plazo.

La recomendación responde al compromiso del sector por mantener el equilibrio entre el potencial productivo y la evolución del mercado, una estrategia que busca preservar la competitividad y el prestigio de la DOCa Rioja, al tiempo que protege la rentabilidad de viticultores y bodegas.

La presidenta del Consejo Regulador, Raquel Pérez Cuevas, destaca el compromiso del sector con una gobernanza basada en el consenso, la anticipación y la mejora continua, así como con la evolución de la Denominación sin renunciar a los estándares de calidad y los valores que sustentan su prestigio internacional.

Kinsan conquista Madrid con una experiencia que une la tradición japonesa y los vinos de Rioja

La cocina tradicional japonesa y los vinos de Rioja han demostrado ser una combinación ganadora. La residencia del restaurante japonés Kinsan en la última edición de In Residence Sessions by Rioja ha finalizado con todas las sesiones completas, confirmando el interés del público madrileño por propuestas gastronómicas internacionales de carácter exclusivo.

Durante cinco días, del 24 al 28 de junio, el chef Shinichiro Matsuki trasladó a Madrid la filosofía culinaria del establecimiento familiar que dirige en Tokio desde hace seis generaciones. La propuesta permitió degustar por primera vez en España una cocina que hasta ahora solo podía disfrutarse en Japón y que, a finales de este año, contará con un restaurante permanente en la capital, el primero que abrirá fuera de su país de origen.

El menú diseñado para la ocasión puso el foco en el respeto por el producto y en la cocina tradicional japonesa, con elaboraciones como el unagi, el umaki, el dashi o distintas tempuras. Cada plato estuvo acompañado por una selección de vinos de la DOCa Rioja, elegidos para resaltar los matices de cada elaboración y mostrar la capacidad de la denominación para integrarse en cocinas de culturas muy diferentes.

La experiencia vuelve a situar a Madrid como escenario de algunas de las propuestas gastronómicas internacionales más destacadas del momento y consolida el papel de In Residence Sessions by Rioja como una plataforma para acercar restaurantes de referencia mundial al público español mediante formatos efímeros y exclusivos.

Para la DOCa Rioja, la iniciativa refuerza además el posicionamiento de sus vinos como un elemento capaz de conectar distintas tradiciones culinarias. La diversidad de estilos presentes en la denominación —desde blancos y rosados hasta tintos y espumosos— permitió construir un recorrido enológico adaptado a cada pase del menú, poniendo de relieve la versatilidad de Rioja en el ámbito de la alta gastronomía.

Tras el éxito de esta primera cita de la edición 2026, el ciclo continuará en octubre con la llegada de El Chato, el restaurante bogotano del chef Álvaro Clavijo, considerado actualmente el mejor de Latinoamérica según The World's 50 Best Restaurants. Con ello, In Residence Sessions by Rioja mantiene su apuesta por reunir en Madrid algunos de los proyectos culinarios más influyentes del panorama internacional.

Rioja convierte Nueva York en el punto de encuentro de la afición española durante el Mundial

Desde el primer partido de la fase de grupos hasta la gran final, miles de seguidores nacionales e internacionales respondieron a la convocatoria impulsada por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja en colaboración con el Mercado Little Spain. Jornada tras jornada, el emblemático espacio de Manhattan registró un lleno absoluto para vivir cada encuentro en un ambiente marcado por el deporte, la gastronomía española y los vinos de Rioja.

Durante el campeonato, miles de aficionados disfrutaron de una experiencia que combinó los vinos de Rioja con la gastronomía española en un ambiente de celebración y apoyo a la Selección. La iniciativa registró una excelente acogida, congregando a miles de personas y consolidando a Rioja como un punto de encuentro para la afición en Estados Unidos y un destacado embajador de la Marca España en uno de los mayores acontecimientos deportivos del mundo.

«Rioja ha acompañado a la afición española durante todo el Mundial, convirtiendo cada partido en una experiencia compartida. Hemos visto cómo personas de diferentes nacionalidades se reunían para celebrar el fútbol, nuestra gastronomía y nuestros vinos, confirmando que Rioja es un símbolo de encuentro y celebración también fuera de nuestras fronteras», destaca Iñigo Tapiador, director de Marketing y Comunicación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja.

La activación forma parte de la estrategia internacional de promoción de la DOCa Rioja, presente en 139 países, para reforzar el posicionamiento del vino español en mercados estratégicos como Estados Unidos y vincular los valores de excelencia, autenticidad y celebración a uno de los mayores acontecimientos deportivos del mundo.

Rioja acompaña el reconocimiento a José Andrés como Personaje del Año 2026 de Vanity Fair

La Denominación de Origen Calificada Rioja volvió a vincular su imagen a uno de los grandes nombres de la gastronomía española con motivo de la entrega del premio Personaje del Año 2026, concedido por Vanity Fair España al chef José Andrés. La gala, celebrada en el Hotel Santo Mauro de Madrid, reunió a representantes del ámbito gastronómico, empresarial, cultural y social para reconocer la trayectoria del cocinero asturiano, considerado uno de los principales embajadores internacionales de la cocina española.

La participación de Rioja en este encuentro responde a la estrategia de la Denominación de asociarse a referentes que contribuyen a proyectar internacionalmente la gastronomía y el estilo de vida españoles. En este caso, además del reconocimiento a la carrera de José Andrés, el homenaje puso el foco en la dimensión humanitaria de su trabajo a través de World Central Kitchen, organización que ha servido ya más de 350 millones de comidas en contextos de emergencia en distintos países. Los vinos de la DOCa estuvieron presentes durante toda la velada.

Los ELLE Gourmet Awards brindan con Rioja

La Embajada de Italia en Madrid acogió una nueva edición de estos galardones, que en su undécima convocatoria reunieron a algunas de las figuras más relevantes del panorama culinario, cultural y social.

En esta ocasión, la Denominación de Origen Calificada Rioja tuvo un papel protagonista como vino oficial y exclusivo del evento, acompañando los brindis de premiados e invitados durante una velada dedicada a reconocer el talento, la innovación y la capacidad de inspiración de profesionales y proyectos vinculados al universo gastronómico.

Durante la celebración, los asistentes pudieron disfrutar de una selección de vinos de la DOCa Rioja en sus diferentes expresiones: blanco, tinto, rosado y espumoso, una muestra de la diversidad y calidad de una Denominación estrechamente ligada a la gastronomía y a los grandes momentos de encuentro.

Publicación de referencia para los amantes del vino de Rioja

ESTÉS DÓNDE ESTÉS,
¡**LÉENOS!**

www.laprensadelrioja.com

CONCURSO DE VINOS DE LA RIOJA

VINO BLANCO

Primer Premio

Vega Vella Eco

Blanco de tonos amarillo limón, limpio y brillante. En nariz destacan los aromas de fruta tropical como mango, piña y kiwi, junto con notas cítricas de lima y pomelo. En boca es fresco, potente y equilibrado, con una marcada expresión mineral. La Sauvignon Blanc aporta una agradable acidez, mientras que la Garnacha Blanca suma untuosidad y cremosidad. Ideal con pescados blancos, mariscos, arroces y pastas. Un vino vibrante que combina frescura y elegancia.

Bodegas Cornelio Dinastía
(Navarrete)

Segundo Premio

MR Garnacha Blanca 2025

Blanco joven de la añada 2025, elaborado con Garnacha Blanca selección. De color amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz predominan los aromas cítricos y las notas herbales de heno fresco, acompañados por delicados matices de miel y flores blancas. En boca es amplio, fresco y equilibrado, con una textura agradable y un final limpio y elegante. Un vino expresivo y versátil, con 12,5º de graduación alcohólica, ideal para disfrutar en cualquier ocasión.

Bodegas Marqués de Reinosa, S. Coop (Autol)

Tercer Premio

15 Arrobas 7 Cántaras

Es un vino joven de la D.O.Ca. Rioja elaborado con Macabeo (Viura). De color amarillo brillante con reflejos verdosos, limpio y atractivo. En nariz destacan aromas de fruta blanca y cítrica, acompañados de delicadas notas florales que aportan frescura y elegancia. En boca es fresco, equilibrado y agradable, con buena acidez y un paso armonioso. Un blanco expresivo y versátil, ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces, aperitivos y platos ligeros.

Bodegas Señorío de la Estrella
(San Asensio)

VINO TINTO

Primer Premio

Chirimendo

Es un tinto joven elaborado con Tempranillo procedente de viñedos propios, siguiendo el tradicional método de Maceración Carbónica de Rioja. De color atractivo, destaca en nariz por sus intensos aromas de fruta roja fresca, con recuerdos de cereza, fresa y dulces matices que evocan la infancia. En boca es suave, delicado y afrutado, con un paso fresco y agradable. Carácter tradicional y expresión frutal para disfrutar como aperitivo o acompañar aves, carnes y platos de cuchara.

Bodegas Castillo de Mendoza
(San Vicente de la Sonsierra)

Segundo Premio

Campolosa

Es un tinto joven de color rojo morado brillante, con menisco violeta y capa media. En nariz destaca por su alta intensidad aromática, con una marcada presencia de fruta roja, con recuerdos de fresa. En boca es redondo, goloso y voluminoso, con un paso suave, equilibrado y un final largo con notas de mora y fresa. Un vino fresco y afrutado, ideal para aperitivos, platos ligeros y disfrutar en buena compañía.

Bodega San Miguel S. Coop
(Ausejo)

Tercer Premio

Mi Villa

Tinto joven elaborado con una cuidada maceración prefermentativa y fermentación en depósitos de acero inoxidable para preservar al máximo sus aromas frutales. De color rojo cereza brillante con ribetes violáceos, destaca en nariz por sus intensos aromas de mora, grosella y plátano. En boca es fresco, vivo y agradable, con un paso suave y un final largo con recuerdos de fruta roja. Ideal para acompañar aperitivos, pastas, arroces, carnes blancas y quesos ligeros.

Bodegas Perica
(San Asensio)

VINO ROSADO

Primer Premio

Señorío de Valdiestro

Rosado elaborado 100% con Garnacha mediante el método de sangrado, con fermentación en depósitos de acero inoxidable. De color rosa frambuesa, limpio y brillante. En nariz destacan los aromas intensos de frutas rojas como fresas y frambuesas, con delicadas notas florales. En boca es fresco, afrutado y equilibrado, con buena acidez y un final largo y agradable. Un vino expresivo, elegante y versátil, ideal para aperitivos, pescados y arroces.

Bodegas Najerilla S. Coop.
(Arenzana de Abajo)

Segundo Premio

Marqués de Reinosa

Rosado de elaboración cuidada, que refleja un perfecto equilibrio entre frescura, expresión aromática y elegancia visual. De carácter joven y afrutado, destaca por sus intensos recuerdos de fruta fresca y una acidez bien integrada que aporta viveza, armonía y un paso agradable en boca. Un vino fresco, equilibrado y con personalidad propia, con una gran capacidad de disfrute con aperitivos, pescados, arroces y platos ligeros.

Bodegas Marqués de Reinosa, S. Coop (Autol

Tercer Premio

15 Arrobas 7 Cántaras

Es un vino joven de la D.O.Ca. Rioja elaborado con Viura y Garnacha. De color rosa brillante y limpio, destaca en nariz por sus aromas de fruta roja fresca, como fresas y frambuesas, con delicadas notas florales. En boca es fresco, equilibrado y afrutado, con buena acidez y un final agradable y persistente. Ideal para aperitivos, pescados y arroces.

Bodegas Señorío de la Estrella
(San Asensio)

VINOS DE PUEBLO

Primer Premio

Sonsierra Tempranillo

Vino tinto fresco y expresivo, elaborado con Tempranillo, que refleja el carácter y personalidad de esta zona. De color rojo picota con ribetes violáceos, destaca en nariz por sus aromas de mora y fresa, acompañados de sutiles notas de caramelo de violeta, regaliz y matices minerales. En boca es fresco, goloso y equilibrado, con una marcada presencia frutal y un final agradable. Ideal para acompañar arroces, carnes rojas, embutidos y quesos suaves.

Bodegas Sonsierra
(San Vicente de la Sonsierra)

Segundo Premio

Marqués de Reinosa Reserva

Vino tinto que refleja la esencia y personalidad de su origen, elaborado para expresar al máximo el carácter del Tempranillo de la zona. Su cuidada crianza aporta equilibrio entre fruta y madera, dotándolo de estructura, profundidad y elegancia. Un vino con identidad propia, donde la tradición y el terruño se unen para ofrecer una experiencia intensa y armoniosa. En boca muestra un carácter envolvente, con un final persistente y lleno de matices.

Bodegas Marqués de Reinosa, S. Coop (Autol)

Tercer Premio

Queirón Mi Lugar 2021

Vino tinto de color profundo y capa alta, con tonos rojo picota y elegantes reflejos rubí. En nariz destaca por su gran intensidad y complejidad, con una explosión de frutos rojos y negros como cereza, frambuesa, arándano y ciruela madura, junto a notas balsámicas de monte bajo, especias y sutiles recuerdos de tostados, café y tabaco. En boca es carnoso, goloso y persistente, con taninos suaves y pulidos, buena estructura y una acidez equilibrada que aporta frescura.

Bodegas Queirón
(Quel)

La organización destaca que el elevado nivel del certamen contribuirá a impulsar las ventas y reforzar el prestigio internacional de los vinos de Rioja Alavesa tras una edición que reunió 176 muestras

Los Premios de la Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa distinguen a los mejores vinos de la DOCa Rioja

La XXXIII edición del Concurso de Vinos de la Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa ha reconocido a los mejores vinos elaborados por bodegas de la DOCa Rioja en un certamen que, un año más, confirma el elevado nivel cualitativo de las elaboraciones presentadas y su papel como escaparate de referencia para el sector.

La entrega de los Premios Vendimia 2026, organizada por la Cuadrilla de Rioja Alavesa con el apoyo de la Diputación Foral de Álava, el Gobierno Vasco, Vital Fundazioa y el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, se ha celebrado en el edificio Arkabia de Vitoria-Gasteiz.

Durante el acto, el presidente de la Cuadrilla de Rioja Alavesa, Txema Elvira, subrayó que «el muy alto nivel del concurso de Vinos de la Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa impulsará las ventas de nuestros vinos y consolida la alta calidad de nuestros productos en los mercados internacionales». Asimismo, destacó que el certamen constituye «una referencia magnífica» por su singularidad, al reunir vinos elaborados por bodegas de Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Oriental, ofreciendo una visión global de la calidad de la denominación.

En esta edición, los máximos galardones han recaído en Alútiz 2025 (Bodegas Pascual Berganzo) como mejor tinto joven; Valsarte 2022 (Solana de Ramírez Ruiz) en la categoría de crianzas; Familia Valdelana Reserva 2021 (Bodegas Valdelana) entre los reservas; Muñarrate 2025 (Bodegas Solabal) como mejor rosado; HPM 2025 (Hermanos Pascual Miguel) en blancos jóvenes; Viña El Flako 2023 (Hermanos Frías del Val) entre los blancos fermentados en barrica; Tanka 2019 (Florentino Martínez Rubio) como vino de autor; Juan Valdelana Finca La Medika 2022 (Bodegas Valdelana) en tintos de viñedo singular y Finca La Pared de los Curas 2022, también de Bodegas Valdelana, en blancos de viñedo singular.

El concurso ha reunido 176 muestras, cuyo plazo de inscripción finalizó el pasado 30 de junio. Los vinos fueron evaluados durante los primeros días de julio por un jurado integrado por 25 profesionales de la cata, consolidando el prestigio técnico del certamen.

Por localidades, Elciego ha sido el municipio más destacado con ocho premios, impulsado especialmente por los seis galardones obtenidos por Bodegas Valdelana. Le siguen Villabuena de Álava/Eskuernaga, con cinco reconocimientos; Laguardia, con cuatro; Ábalos, con tres; Cordovín y Baños de Ebro, con dos cada uno; y Samaniego y Andosilla, con un premio respectivamente.

La ceremonia contó también con la participación de la consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Amaia Barredo; la diputada foral de Agricultura, Noemí Agirre; Arantza Ibáñez de Opacua, de Vital Fundazioa; María del Mar Calleja, del Ayuntamiento de Kripan; Alejandra Rubio, en representación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja; Rosa García, presidenta de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa; y Paula Pascual, de la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA).

PREMIOS VENDIMIA 2026

Tinto joven
1.º Alútiz 2025 – Bodegas Pascual Berganzo (Samaniego)
2.º Fos 2025 – Bodegas Fos (Elciego)
3.º García Huici 2025 – Bodegas García Huici (Villabuena de Álava)
Mención Especial Maceración Carbónica: Alútiz 2025 – Bodegas Pascual Berganzo (Samaniego)

Tinto crianza
1.º Valsarte 2022 – Solana de Ramírez Ruiz (Ábalos)
2.º Finca Barronte 2023 – José Basoco Basoco (Villabuena de Álava)
3.º Hermanos Frías del Val 2023 – Hermanos Frías del Val (Villabuena de Álava)

Tinto reserva
1.º Familia Valdelana 2021 – Bodegas Valdelana (Elciego)
2.º Distercio 2019 – Florentino Martínez Rubio (Cordovín)
3.º Finca Ratón 2020 – Gómez de Segura Ibáñez (Laguardia)

Rosados
1.º Muñarrate 2025 – Bodegas Solabal (Ábalos)
2.º Obalo 2025 – Bodegas Obalo (Ábalos)
3.º Bagordi 2025 – Bodegas Bagordi (Andosilla)

Blanco joven
1.º HPM 2025 – Hermanos Pascual Miguel (Baños de Ebro)
2.º Eguren Ugarte 2025 – Eguren Ugarte (Laguardia)
3.º Bagordi 2025 – Bodegas Bagordi (Andosilla)

Blanco fermentado en barrica
1.º Viña El Flako 2023 – Hermanos Frías del Val (Villabuena de Álava)
2.º Entresierras 2023 – Viña Salceda (Elciego)
3.º Eguren Ugarte 2023 – Eguren Ugarte (Laguardia)

Vinos de autor
1.º Tanka 2019 – Florentino Martínez Rubio (Cordovín)
2.º Florentino Martínez Maturana 2022 – Florentino Martínez Rubio (Cordovín)
3.º Terran de Vallobera 2021 – Vallobera (Laguardia)

Tintos de viñedo singular
1.º Juan Valdelana Finca La Medika 2022 – Bodegas Valdelana (Elciego)
2.º Santa Cruz de Valdelana 2021 – Bodegas Valdelana (Elciego)
3.º Finca Senda de las Damas 2021 – Bodegas Valdelana (Elciego)

Blancos de viñedo singular
1.º Finca La Pared de los Curas 2022 – Bodegas Valdelana (Elciego)
2.º Finca Tronco Negro 2022 – Bodegas Valdelana (Elciego)
3.º Las Laderas de José Luis 2023 – Dominio de Berzal (Baños de Ebro)

Marqués de Riscal lleva la certificación sostenible a la viña

El viñedo gana protagonismo en las estrategias de sostenibilidad de las grandes bodegas. Marqués de Riscal acaba de certificar no solo sus instalaciones de Elciego y Rueda bajo el estándar Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP), sino también la gestión de sus viñedos, una decisión voluntaria que acredita con verificación externa su compromiso ambiental desde el origen del vino.

Este aspecto constituye uno de los elementos más relevantes del reconocimiento. Aunque el esquema de certificación no exige incluir la actividad vitícola, Marqués de Riscal ha decidido hacerlo de forma voluntaria para acreditar que su estrategia de sostenibilidad comienza en el propio origen del vino. De este modo, el proceso certificado abarca desde el manejo del viñedo hasta la elaboración, la crianza, el envejecimiento en barrica y el embotellado.

Impulsada por la Federación Española del Vino, la certificación Sustainable Wineries for Climate Protection es actualmente uno de los estándares de referencia para evaluar la sostenibilidad en el sector bodeguero español. Su metodología analiza la actividad de las empresas desde cuatro grandes ámbitos: gobernanza, desempeño ambiental, compromiso social y sostenibilidad económica.

En el apartado ambiental, la auditoría contempla aspectos como la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, la eficiencia energética, el uso de energías renovables, la gestión responsable del agua, la minimización de residuos y la conservación de la biodiversidad. La dimensión social evalúa las relaciones laborales, la seguridad y salud, la vinculación con el territorio y la cultura local, mientras que el bloque económico analiza cuestiones relacionadas con la resiliencia empresarial, la innovación, la eficiencia y la capacidad de adaptación a nuevos escenarios de mercado.

Agricultura regenerativa como eje del modelo

La incorporación del viñedo a la certificación refleja el peso que han adquirido las prácticas de agricultura regenerativa dentro del modelo de gestión de Marqués de Riscal. La bodega trabaja desde hace años en iniciativas destinadas a aumentar el carbono orgánico del suelo y favorecer la captura de CO_2 mediante cubiertas vegetales permanentes, al tiempo que impulsa actuaciones agroforestales con plantación de árboles, setos y otros elementos que incrementan la biodiversidad del entorno.

Otro de los pilares del proyecto es la recuperación de la fertilidad biológica del suelo. Para ello se limita el laboreo, se incorpora materia orgánica procedente de compost natural y se reutilizan los restos de poda triturados, favoreciendo el desarrollo del microbioma edáfico. Según la bodega, un suelo vivo mejora la simbiosis entre las raíces y los microorganismos beneficiosos, optimizando la absorción de agua y nutrientes y aumentando la resiliencia natural de la vid frente a enfermedades criptogámicas.

Las actuaciones se complementan con técnicas de hidrología regenerativa, entre ellas la implantación de las plantaciones siguiendo las curvas de nivel mediante el sistema keyline, una práctica que reduce la erosión provocada por las lluvias y mejora la infiltración del agua en el terreno. El mantenimiento de una estructura del suelo menos alterada también favorece la conservación de la fauna edáfica, fundamental para el equilibrio del ecosistema vitícola.

La obtención de esta certificación refuerza una trayectoria en la que la innovación ha sido una constante desde la fundación de Marqués de Riscal en 1858. La bodega fue pionera en la introducción de métodos bordeleses en Rioja, en el embotellado de vinos de calidad y, décadas más tarde, en la expansión hacia la Denominación de Origen Rueda para la elaboración de vinos blancos.

En los últimos años, esa vocación innovadora también se ha trasladado al ámbito del enoturismo con el Hotel Marqués de Riscal, diseñado por Frank O. Gehry, y al reconocimiento internacional de su patrimonio vitícola, culminado con la distinción como Mejor Viñedo del Mundo 2024 otorgada por el prestigioso ranking World's Best Vineyards.

Con la incorporación del viñedo a la certificación SWfCP, Marqués de Riscal se sitúa entre las bodegas que apuestan por una visión integral de la sostenibilidad, entendida como una estrategia que comienza en el viñedo y acompaña al vino durante todo su ciclo de producción.

La histórica bodega incorpora el viñedo al alcance de la SWfCP, un reconocimiento que evalúa la sostenibilidad ambiental, social, económica y de gobernanza del sector vitivinícola

La XIII Cata Solidaria contra el Cáncer descorcha dos añadas históricas de Rioja

Gimileo celebró el 15 de agosto la XIII Cata Solidaria contra el Cáncer, organizada por la Asociación Vigila la Sal de Gimileo. El encuentro, celebrado en Bodegas Cor de Mei, combinó cultura del vino y solidaridad.
La jornada contó con la colaboración de Bodegas Cor de Mei, Muga, Martínez Lacuesta, Gómez Cruzado, Ramón Bilbao, CVNE, Beronia, Señorío de Líbano y Valenciso.

Conducida por Manuel Ruiz Hernández, la cata tuvo como protagonistas dos históricas añadas de Rioja, Viña Albina Reserva 1976 y Coto de Imaz Rioja 1970. La apertura de ambas botellas se realizó mediante la técnica del degüello, un procedimiento especialmente indicado para vinos antiguos cuando el corcho se encuentra deteriorado y existe riesgo de que se rompa durante su extracción.

Además, los asistentes pudieron disfrutar de una selección de vinos cedidos por las bodegas colaboradoras, ampliando el recorrido por distintos estilos y elaboraciones de Rioja y poniendo en valor la diversidad de la denominación. La iniciativa, con un donativo de 25 euros y Fila 0, alcanza ya trece ediciones y se consolida como una cita que une vino y solidaridad en apoyo de la lucha contra el cáncer.

SUBSIERRA crea una red para reforzar el modelo de viticultura ecológica

La asociación bodeguera SUBSIERRA ha presentado en Laguardia su nueva Red de Viticultores, una iniciativa concebida para fortalecer la colaboración entre bodegas y viticultores, impulsar la transferencia de conocimiento y consolidar un modelo de viticultura ecológica vinculado al territorio.

La presentación tuvo lugar en Espacio Villa Lucía durante una jornada técnica que reunió a más de medio centenar de viticultores y cerca de 65 asistentes, entre representantes de las bodegas asociadas, profesionales del sector y personas vinculadas al proyecto.

La Red de Viticultores SUBSIERRA nace con el objetivo de crear una comunidad estable de profesionales comprometidos con una forma de entender el viñedo basada en el origen, la sostenibilidad y la cooperación. La iniciativa busca ofrecer acompañamiento técnico, favorecer el intercambio de experiencias y reforzar el papel del viñedo como eje estratégico del proyecto colectivo que impulsa la asociación.

Como parte de la jornada, el programa incluyó una sesión técnica dedicada a la aplicación de la inteligencia artificial en viticultura. Bajo el título Inteligencia artificial para la predicción de rendimientos y enfermedades, Carlos Tarragona Pérez, cofundador y CEO de Spectral GEO, presentó distintas herramientas basadas en análisis de datos e imágenes para mejorar el seguimiento del viñedo. La ponencia abordó aplicaciones orientadas a la estimación de cosechas, la detección temprana de enfermedades y el apoyo a la toma de decisiones agronómicas durante la campaña.

Con esta iniciativa, SUBSIERRA pretende ampliar la implicación de los viticultores en el desarrollo del proyecto, fortalecer la relación entre el sector productor y las bodegas y generar una red de colaboración que contribuya a preservar el paisaje vitícola y el patrimonio agrícola de Rioja Alavesa y Rioja Alta. La asociación considera que el futuro del viñedo pasa por combinar el conocimiento tradicional con la incorporación de nuevas herramientas tecnológicas, siempre desde una perspectiva alineada con la viticultura ecológica y la sostenibilidad del territorio.

"Los Otros de Ondarre" suma El Terco, un singular rosado Gran Reserva

El Terco es un rosado de larga crianza, muy limitado y poco habitual, que destaca por su elaboración guiada por la evolución del propio vino y su carácter gastronómico. Es la nueva referencia de Bodegas Ondarre dentro de su colección Los Otros de Ondarre, un proyecto centrado en poner en valor pequeños viñedos de Viana y su entorno. Se trata de un Rosado Gran Reserva 2021 elaborado al 100% con la variedad Mazuelo, procedente de dos parcelas de secano situadas en los parajes de San Miguel y El Cerradillo. Estas viñas, plantadas en los años ochenta, se asientan en laderas de suelos someros de textura arcillo-limosa y con alto contenido en carbonatos, lo que aporta identidad y carácter al vino desde el origen.

Su elaboración estuvo marcada por la evolución natural del propio vino. Tras entrar en barrica en enero de 2022, fue desarrollando su perfil de forma progresiva, mostrando en cada cata mayor complejidad, estructura y equilibrio. Este comportamiento llevó a prolongar su crianza hasta los 30 meses en barrica, ajustando el proceso a su evolución real. El resultado es una producción muy limitada de 2.642 botellas. En copa presenta un color coral pálido con reflejos de albero y ámbar, mientras que en nariz ofrece gran complejidad aromática. En boca es amplio, profundo y persistente, con un final largo y un sutil amargor elegante.

Marcas históricas de Rioja cambian de manos

Félix Solís Avantis y Muriel Wines se han adjudicado varias de las marcas históricas que salieron a subasta dentro del proceso de liquidación de Marqués de la Concordia / United Wineries. Félix Solís ha adquirido las marcas Federico Paternina, Lagunilla y Rioja Santiago, mientras que Muriel Wines se ha hecho con la marca Marqués de la Concordia y el conjunto de registros marcarios asociados.

La operación se enmarca en el proceso concursal del antiguo Grupo Arco, posteriormente integrado en la estructura de Marqués de la Concordia / United Wineries. La subasta pública, celebrada online a finales de julio, permitió la adjudicación separada de distintos activos marcarios del grupo.

En el caso de Félix Solís, la incorporación de Paternina, Lagunilla y Rioja Santiago refuerza su presencia en la DOCa Rioja, donde ya cuenta con marcas como Arnegui y Castillo de Albai. El grupo destaca el carácter histórico de las tres enseñas y su intención de impulsar su desarrollo comercial y presencia internacional.

Por su parte, Muriel Wines incorpora Marqués de la Concordia a su portfolio, en una operación que la compañía define como un nuevo paso en su estrategia de crecimiento y diversificación. La marca mantendrá su identidad propia y el grupo analizará ahora sus oportunidades de desarrollo, desde el posicionamiento y el portfolio hasta los mercados y canales prioritarios.

Familia Torres reivindica el viñedo de Rioja con Locos del Vino

Con Locos del Vino, Familia Torres refuerza su apuesta por una forma de entender el vino en la que el origen, la autenticidad y la creatividad ocupan un papel protagonista. Impulsada por Torres Essentials, la división de vinos para el gran público de Familia Torres, la nueva gama reúne referencias de Rioja, Rías Baixas, Rueda y Ribera del Duero, combinando la identidad de cada denominación de origen con un espíritu inconformista y una narrativa propia.

En esta primera etapa de lanzamiento en España, la colección cuenta con dos referencias: un blanco de perfil atlántico y un Tempranillo Crianza de la DOCa Rioja, presentado bajo el nombre de Locos del Vino Rioja. El tinto pone el foco en el paisaje vitícola de la DO y en uno de sus elementos más característicos: los guardaviñas, pequeñas construcciones tradicionales vinculadas históricamente al trabajo en el viñedo. La marca articula este concepto a través del personaje del "Mago de Guardaviñas", una narrativa con la que busca conectar territorio, tradición y cultura vitícola.

Elaborado a partir de Tempranillo, Locos del Vino Rioja presenta una marcada intensidad aromática, con predominio de los frutos rojos y un fondo ligeramente especiado. En boca mantiene un perfil fresco, con taninos dulces, estructura y un final largo y frutal, dentro de un estilo accesible y orientado al disfrute gastronómico.

ECOTARDEO pone en valor la diversidad del vino ecológico de Rioja

Bajo el lema «La Rioja ecológica. Se brinda. Se comparte. Se vive.», la primera edición de ECOTARDEO reunió este miércoles en Venta Moncalvillo a más de 150 profesionales, prescriptores, representantes institucionales y medios de comunicación en una cita concebida para mostrar la diversidad, la calidad y el potencial del vino ecológico de la DOCa Rioja. La iniciativa, impulsada por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER), contó con la colaboración del Consejo Regulador de la DOCa Rioja y el respaldo del Gobierno de La Rioja.

Lejos del formato de una cata convencional, el encuentro apostó por una experiencia abierta y dinámica que permitió a los asistentes recorrer libremente los distintos espacios, conversar con los elaboradores y descubrir las 32 referencias presentadas por las 24 bodegas participantes, todas ellas certificadas en ecológico por el CPAER.

En esta primera edición participaron 24 bodegas, que presentaron 32 referencias certificadas en ecológico por el CPAER dentro de la DOCa Rioja. El recorrido comenzó con una copa de espumoso ecológico y se estructuró en tres estaciones temáticas —«Frescura», «La singularidad del origen» y «Carácter y tiempo»—, concebidas para mostrar la diversidad de estilos y perfiles que ofrece actualmente la producción ecológica riojana.

La propuesta gastronómica, diseñada por los hermanos Echapresto, puso el foco en productos ecológicos de La Rioja, reforzando la conexión entre el vino y el patrimonio agroalimentario de la comunidad.

Un segmento en crecimiento dentro de Rioja

Más allá del carácter experiencial del evento, ECOTARDEO sirvió para poner de relieve la evolución que está experimentando la viticultura ecológica en la denominación. En la actualidad, más del 8 % del viñedo de la DOCa Rioja cuenta con certificación ecológica, una superficie cultivada por más de 300 viticultores y elaborada por alrededor de un centenar de bodegas.

Estas cifras reflejan la consolidación de una categoría que ha dejado de ser una propuesta de nicho para convertirse en una realidad con peso creciente dentro de Rioja, impulsada por la demanda de consumidores cada vez más interesados en modelos de producción sostenibles sin renunciar a la calidad ni a la identidad de origen.

Raquel Pérez llevará el liderazgo de Rioja a la presidencia de Barcelona Wine Week 2027.- La presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja, Raquel Pérez Cuevas, asumirá la presidencia del Comité Organizador de Barcelona Wine Week (BWW) 2027 tras el nombramiento aprobado por el Consejo de Administración de Fira de Barcelona. La designación sitúa al frente del principal salón profesional del vino español a una de las figuras con mayor peso institucional del sector, en una etapa marcada por la necesidad de fortalecer la competitividad del vino español tanto en el mercado nacional como en el exterior.

El relevo llega después de siete años de liderazgo de Javier Pagés, expresidente de la DO Cava, quien ha presidido Barcelona Wine Week desde su creación en 2019 y ha acompañado el crecimiento de un certamen que, en apenas unas ediciones, se ha consolidado como uno de los principales puntos de encuentro entre bodegas, distribuidores, compradores internacionales y prescriptores.

Bodegas Campillo presenta María La Viuda 2021 en el Museo Guggenheim Bilbao.- Bodegas Campillo, perteneciente a Familia Martínez Zabala, eligió el Museo Guggenheim Bilbao para presentar oficialmente Campillo María La Viuda 2021, la primera añada de un vino de producción limitada que llega al mercado avalado por un Gran Bacchus de Oro. El acto reunió a más de un centenar de profesionales de la hostelería y sirvió para reforzar el vínculo histórico entre la bodega y uno de los principales iconos culturales del país.

La elección del Museo Guggenheim Bilbao como escenario respondió al vínculo histórico entre ambas instituciones: en 1991, Bodegas Campillo acogió la firma del acuerdo que hizo posible la llegada del museo a la ciudad.

ABC impulsa las Jornadas de la Excelencia para impulsar la reflexión en el sector

La Asociación de Bodegas por la Calidad (ABC) ha puesto en marcha las Jornadas ABC de la Excelencia, una nueva iniciativa dirigida a los profesionales del sector vitivinícola que nace con el objetivo de crear un espacio de formación, reflexión y debate sobre los principales retos y oportunidades del Rioja.

Hasta el momento, la iniciativa ha celebrado dos encuentros, dedicados a dos ámbitos estrechamente ligados a la construcción de valor: el viñedo y el origen, por un lado, y la comunicación, el marketing y el posicionamiento, por otro.

La primera jornada tuvo lugar el 1 de julio en Bodegas Torre de Oña y reunió a expertos y profesionales para abordar cuestiones como la adaptación del viñedo al cambio climático, la aplicación de la inteligencia artificial, la conservación de los viñedos viejos y el papel del terroir en los vinos de calidad.

El segundo encuentro, celebrado el 10 de septiembre en la Bodega Institucional de La Grajera, llevó el debate al mercado bajo el título "El arte de hacerse deseable". Expertos del ámbito académico, empresarial, la distribución y la comunicación analizaron las claves para reforzar el posicionamiento del Rioja y trasladar al consumidor el valor de sus vinos.

Con estas jornadas, ABC apuesta por generar conocimiento y compartir experiencias en torno a los factores que determinan la excelencia del Rioja, desde el cuidado del viñedo hasta la capacidad de comunicar su valor y hacerlo reconocible en los mercados.

Vintae culmina la adquisición de Bodegas Riojanas

La inscripción en el Registro Mercantil del Plan de Reestructuración de Bodegas Riojanas, homologado previamente por el Juzgado de lo Mercantil nº 6 de Logroño, ha culminado el proceso por el que Vintae se convierte en el accionista mayoritario de una de las bodegas históricas de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

La operación, anunciada el pasado mes de mayo, se hace efectiva mediante la entrada de Gevisa Wine Capital, sociedad cabecera de Vintae, que pasa a controlar el 90% del capital de Bodegas Riojanas tras una reducción de capital y una ampliación simultánea por compensación de créditos. La compañía mantendrá su condición de sociedad cotizada y continuará negociando sus acciones en el mercado continuo.

El acuerdo supone una inversión de 12 millones de euros por parte de Gevisa Wine Capital, alcanzada con las entidades financieras adheridas al Plan de Reestructuración, e incluye además una línea de financiación de hasta cinco millones de euros que Vintae pondrá a disposición de la bodega para respaldar su nueva etapa.

Con esta operación, el grupo riojano incorpora a su estructura no solo Bodegas Riojanas, sino también Bodegas Torreduero (DO Toro), Bodegas Viore (DO Rueda) y una participación del 56% en Veiga Naúm (DO Rías Baixas), junto con sus viñedos, instalaciones, activos productivos y marcas comerciales.

¿Cuál es la mejor receta con vino?

El vino dará un paso más en su vínculo con la alta gastronomía con la celebración de la primera edición del Concurso Nacional de Cocina con Vino, un certamen inédito en España que convertirá al vino en el auténtico protagonista de las elaboraciones culinarias. La cita tendrá lugar el próximo 27 de octubre de 2026 en el marco de Gastrónoma – Feria Gastronómica del Mediterráneo, en Valencia. El campeonato nace fruto del acuerdo de colaboración entre la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y Gastrónoma, con el objetivo de crear un espacio donde el vino deje de ser únicamente un acompañante de la mesa para consolidarse como un ingrediente capaz de aportar complejidad, técnica y creatividad a la cocina contemporánea.

Las bases de participación y el calendario de inscripciones se darán a conocer próximamente a través de la página web oficial del concurso, www.cocinaconvino.es, desde donde podrán inscribirse cocineros de todo el territorio nacional.

La Prensa del Rioja será medio oficial del primer Concurso Nacional de Cocina con Vino, una colaboración que refuerza el compromiso de la publicación con la cultura del vino y su estrecha relación con la gastronomía, una labor que desarrolla desde hace más de 40 años.

Javier Pascual
Consejero y Fundador de La Prensa del Rioja

El Descorche

Espíritu colaborativo frente a las crisis del vino

El dramatismo con el que nos abruman los titulares sobre la crisis que atraviesa el sector del vino no es nada nuevo, como nos muestra la evolución histórica del sector, cuyo estudio resulta tan frecuentemente menospreciado. La situación actual se nos presenta como una carrera desbocada hacia el apocalipsis, descripción que se diferencia muy poco de las que podemos encontrar en épocas pasadas, coincidiendo con las crisis cíclicas del vino. Resulta obvio que no por ser pasado cualquier tiempo fue mejor. Sólo fue anterior. Me ha parecido por ello que puede resultar interesante -e incluso didáctico- examinar algunos análisis publicados durante esas etapas difíciles para el sector vitivinícola. Así me lo hizo ver Cristina Forner (Bodegas Marqués de Cáceres) con motivo de mi intervención en la jornada 'Pioneros Exportadores desde 1907' de la asociación de bodegas exportadoras 'Esencia Rioja', en la que expuse uno de esos casos históricos. El paralelismo entre la situación actual y la pasada, a la vista de lo ocurrido desde entonces, representa para Cristina "una motivación para mantener la esperanza y confiar en el resultado de trabajar por la excelencia como apuesta de futuro".

"La atmósfera está muy pesada, los pulmones de Europa respiran mal", aseguraba el presidente de la Asociación de Exportadores de Vinos de Rioja en los prolegómenos de uno de los periodos históricos más difíciles (Guerra Civil española), no solo para la industria vinícola, sino para el conjunto de la humanidad (Segunda Guerra Mundial). El mensaje de unidad que lanzaba constituye un magnífico ejemplo del espíritu que ha animado tradicionalmente a los líderes del sector con una mayor visión de futuro. Sin conocer aún la magnitud de la catástrofe que se avecinaba, Germán Álvarez, director general de Bodegas Franco Españolas, apelaba a "una unión perfecta de viticultores y vinicultores con los comerciantes y exportadores". El panorama que describía en la crónica publicada por 'La Rioja Industrial' en 1935 resultaba desolador. Un mercado mundial de vinos "completamente desquiciado: sobra vino en todas partes y la descomposición comercial se acentúa". Las referencias a Francia ("se asfixian con tanto vino") y España ("el Gobierno, con la mejor voluntad, dictando leyes y más leyes procurando favorecer a los viticultores"), ofrecen paralelismos con la situación actual, que parece adolecer del mismo mal: "un sobrante de vino por efecto de la baja del consumo". "Hay que desengañarse, se consume menos vino que el que se produce", concluía Germán Álvarez tras citar "la descepación de 100.000 hectáreas de viña que ha decretado el Gobierno francés".

"El grito en el Cielo no basta", aseguraba el presidente de los exportadores riojanos. Su recomendación para afrontar una situación tan difícil era "comprimirse y mirar la situación de frente". "Una unión perfecta de viticultores y vinicultores con los comerciantes y exportadores. Que digan lo que quieran los que más gritan. Es necesario compenetrarse y para ello hay que desterrar esa aureola de ladrones y explotadores que tienen las grandes casas vitivinícolas. No vale gritar, hay que pensar y pensar bien. No vale gritar, hay que obrar y obrar bien". Un mensaje muy representativo de la actitud que ha permitido a Rioja ir superando etapas y consolidar su posicionamiento entre las regiones vinícolas más prestigiosas del mundo.

Los artículos del máximo representante de la organización que agrupaba a las bodegas exportadoras de la recién creada Denominación de Origen Rioja reflejaban las estrategias que desde sus inicios marcaron el rumbo de Rioja, entre las que destaca la capacidad para organizarse y actuar colectivamente con el foco puesto en la calidad del producto y la orientación al mercado.

Desde 1985
LA PRENSA DEL RIOJA

LA PRENSA DEL RIOJA
www.laprensadelrioja.com
info@laprensadelrioja.com

Director
Jorge Solana Aguado

Director Adjunto
José Ignacio Junguitu

Director Honorífico
Javier Pascual Corral

Redacción
Mirian Terroba Gonzalo
(redaccion@laprensadelrioja.com)

Publicidad y Marketing
Mónica Peña Fernández
(publicidad@laprensadelrioja.com)

D.L.: LO - 588 - 1985
ISSN 2479-8622.

RECONOCIMIENTOS
2024
Premio Planeta Rioja
2017
Gourmand Awards 'Best Wine Magazine in the World'
2015
Premio Rioja Capital
2010
Premio FECOES
1996
Premio Imagen del Rioja
1994
Premio al Fomento Turístico de la Comunidad Autónoma de La Rioja
1993
Mención de Excelencia de la OIV en publicaciones

Edita: ENOTURISMO 360

ELEVE LA IMAGEN DE SU BOTELLA

DESDE EL DISEÑO HASTA LA PRODUCCIÓN, NUESTRO EQUIPO LE ACOMPAÑARÁ CON LA GAMA MÁS COMPLETA DE SOLUCIONES DE CIERRE

Crealis

RIVERCAP AHORA ES CREALIS IBERIA

Camino del Soto, 29, 01306 Lapuebla de Labarca
Carrer de França, 23, 08700 Igualada

www.crealisgroup.com

Close to you Open to the future

Cuando todo tiene sentido

Ver una presentación natural, concebida como un homenaje al corcho.

Oír el “pop” de un momento suspendido en el que todo empieza.

Tocar una textura auténtica, fruto de una precisión patentada.

Oler la pureza, sin trazas de TCA*, sin interferencias.

Saborear un vino intacto, fiel a la intención del enólogo.

*TCA cedible ≤ al límite de cuantificación de 0,3 ng/l

Collection BY DIAM

www.diam-cork.com