



GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



3 EDITORIAL

4 10 SORBOS CON... MERCEDES MARTÍN

6 LOS NUEVOS MAPAS DEL VINO

8 REVOLUCIÓN DIGITAL EN NUESTROS VIÑEDOS

10 NUEVA COSECHA 2023. EL CAMINO CONTINÚA

11 VIÑA ARDANZA SOLIDARIO: CULTIVANDO FUTURO

12 EL SEXTO VIAJE, TAMBIÉN INOLVIDABLE

14 ENTREVISTA: CELINE PÉREZ DIRECTORA BARCELONA WINE WEEK

16 VINOTECA EL LABORATORIO

18 50 ANIVERSARIO CLUB DE COSECHEROS – UNA FIESTA MEMORABLE

20 ENTREVISTA: INÉS SATRÚSTEGUI DIRECTORA GENERAL DEL GRUPO PEÑÍN

22 ALGO ESTÁ CAMBIANDO

24 LAGAR DE CERVERA 2025: EL VERANO SABE MEJOR CUANDO MIRA AL ATLÁNTICO

25 OPINIÓN: LAURA LÓPEZ ALTARES

26 CUANDO EL FUEGO EMPEZÓ A PENSAR

28 NOTICIAS BREVES

30 CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es
empireumático?

Respuesta en página 30

EDITA

La Rioja Alta, S.A.

Dpto. de Comunicación

prensa@riojalta.com

Av. de Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja)

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: mastres.com



Lo que permanece

Hay decisiones que no se comprenden en el corto plazo, porque responden a una forma de mirar el tiempo más larga, más exigente y más responsable. En el vino, esa mirada distingue lo circunstancial de lo que permanece. Hoy vuelve a cobrar sentido al analizar el impacto de las bodegas que apuestan por la calidad. Una apuesta que no es coyuntural, sino estructural. Y que define la relación del sector con su entorno. Porque el tiempo, en el vino, es siempre una medida de coherencia.

Un reciente estudio de la Universidad de Zaragoza para la Asociación de Bodegas por la Calidad de Rioja (ABC) a la que pertenecemos confirma una realidad ya presente en el día a día del sector. La excelencia no es solo un atributo del vino, sino un modelo de desarrollo con impacto directo en el territorio. No se trata únicamente de producir mejor, sino de construir valor de forma más sólida y duradera. Esa diferencia explica por qué la calidad se traduce en impacto real. Un impacto que trasciende lo económico. Y alcanza también lo social.

El informe señala que estas bodegas duplican su impacto económico y social respecto a la media del sector. No por escala, sino por enfoque y coherencia en el tiempo. La orientación hacia el valor

añadido y la proyección internacional refuerza estructuras más estables, pero también más comprometidas con su entorno inmediato. Es un modelo que combina competitividad y responsabilidad territorial. Y que consolida la posición de Rioja en el contexto global. Desde una base más sólida.

Ese compromiso se expresa en decisiones cotidianas que definen proyectos como el de nuestra familia de bodegas. La relación estable con viticultores, la exigencia constante en cada cosecha y la visión del tiempo como aliado son expresiones de una misma filosofía. Hacer del rigor una forma de continuidad. Y de la coherencia un principio operativo. No siempre visible, pero siempre presente en cada decisión.

También lo es la apertura desde hace décadas de nuestras bodegas al visitante a través del enoturismo. No como actividad accesoria, sino como parte de la identidad del proyecto. Permite explicar el vino desde la experiencia directa y el contacto con el origen. Compartir el viñedo, el proceso y el trabajo que hay detrás de cada botella es una forma de devolver al territorio parte de lo que aporta. Y de generar valor más allá del producto final. En una relación de reciprocidad sostenida en el tiempo.



10 Sorbos con...

Mercedes **MARTÍN**

Mercedes Martín (Écija, 1989) ha construido una trayectoria única en el lugar donde la ciencia se encuentra con la emoción y la conciencia colectiva. Oceanógrafa, meteoróloga y divulgadora, ha hecho de la comunicación climática una forma de acercar el planeta a las personas, transformando datos y fenómenos complejos en historias capaces de conmovir, despertar preguntas y generar compromiso.

Desde la presentación y edición de *Tu Tiempo* en Antena 3 Noticias, informa integrando la crisis climática en la conversación cotidiana con una mirada profundamente humana. Su trabajo, reconocido con galardones como el premio a la Mejor Informadora del Tiempo, el reconocimiento Egresado de las Universidades Públicas de Andalucía o su inclusión en la lista Forbes 100 Más Creativos en el Mundo de los Negocios, refleja una manera de comunicar.

Licenciada en Ciencias del Mar y especializada en Oceanografía, Ciencias Ambientales y Meteorología, Mercedes amplió su formación en Munich y Londres

antes de descubrir que su verdadera vocación no era solo estudiar el planeta, sino ayudar a comprenderlo. Formó parte de la expedición internacional Homeward Bound en la Antártida junto a mujeres científicas de todo el mundo, una experiencia que reforzó todavía más su compromiso con el liderazgo, la sostenibilidad y la transformación social. Hoy compagina su labor en televisión con proyectos como Biennial B, el congreso internacional que une ciencia, arte y cultura desde una mirada sostenible y multidisciplinar.

1

UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ

No es fácil elegir solo uno. Ahora mismo pienso en *El infinito en un junco*, de Irene Vallejo; *Una habitación propia*, de Virginia Woolf; *Apegos feroces*, de Vivian Gornick; y *Limónov*, de Emmanuel Carrère.

2

UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO

El botón de nácar, de Patricio Guzmán.

3

UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO

Como vivo en Madrid, seguramente lo llevaría a Charrúa.

4

UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS

Un buen tomate con aceite de oliva, sal y pan.

5

UNA PLAYA PARA DESCONECTAR

Cualquiera donde el sol se ponga y haya un arenal infinito. Quizá por eso las playas de Cádiz y algunas de Portugal, en la zona de Sesimbra, siguen siendo mis favoritas.

6

UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO

Más que una ciudad, un continente: la Antártida. No hay nada igual.

7

UNA BEBIDA PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE

Mi vino favorito de La Rioja Alta, S.A., Viña Arana Gran Reserva 2017.

8

UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO

Explora Patagonia National Park.

9

UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE

Qué difícil. ¿Te puedo dejar varias? *To Build a Home*, de The Cinematic Orchestra; *Fade Into You*, de Mazzy Star; *Café de Flore*, de Matthew Herbert; o *The Road*, de Portishead.

10

UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA

Habría sido un privilegio brindar con Josefina Castellví.

Los **NUEVOS** mapas *del vino*

Durante siglos, el mapa del vino parecía inmutable. Las grandes regiones vitivinícolas del mundo ocupaban lugares bien definidos, asociados a un clima concreto, una tradición determinada y una forma casi hereditaria de entender el paisaje. Rioja, Borgoña, Toscana o Burdeos parecían territorios destinados naturalmente al vino, como si siempre hubieran estado ahí y nada pudiera alterar ese equilibrio. Sin embargo, el viñedo mundial está empezando a cambiar de lugar.

Las temperaturas más cálidas, las vendimias adelantadas y la búsqueda de nuevas condiciones climáticas están impulsando una transformación silenciosa que ya puede observarse en numerosos países. Hoy, algunas de las zonas vitivinícolas más dinámicas del planeta se encuentran en lugares que hace apenas unas décadas parecían impensables para producir vinos de calidad.

Uno de los ejemplos más sorprendentes es Inglaterra. Tradicionalmente alejada del imaginario vinícola europeo, el sur del país vive un auténtico auge de los vinos espumosos. Condados como Sussex o Kent producen ya etiquetas que compiten en catas internacionales con grandes maisons de Champagne. El aumento de temperaturas y los suelos calcáreos han convertido parte del paisaje inglés en un territorio especialmente favorable para variedades como Chardonnay o Pinot Noir.

Algo similar sucede en regiones del norte de Europa como Bélgica o Dinamarca, donde pequeños productores están comenzando a elaborar vinos cada vez más reconocidos. También en zonas de gran altitud, desde la Patagonia argentina hasta áreas montañosas del Priorat o la Sierra de Gredos,

donde el viñedo busca frescura y equilibrio frente al calor creciente.

En España, este movimiento también se percibe claramente. Muchas bodegas exploran parcelas más elevadas, orientaciones diferentes o variedades históricas que durante años quedaron relegadas. La recuperación de viñedos antiguos y la vuelta a prácticas más adaptadas al entorno forman parte de esta nueva geografía del vino.

Pero estos nuevos mapas no hablan únicamente de clima. También reflejan una transformación cultural. El consumidor contemporáneo siente cada vez más curiosidad por descubrir territorios inesperados, vinos con identidad singular y paisajes alejados de las rutas tradicionales.

En el fondo, el vino continúa haciendo lo que siempre ha hecho: adaptarse al tiempo. Porque el viñedo nunca ha sido algo estático. Es un organismo vivo que se desplaza lentamente con la historia, con la naturaleza y con las personas que lo cultivan.

Quizá por eso el gran mapa del vino mundial siga dibujándose vendimia tras vendimia, generación tras generación. Y quizá esa capacidad de evolucionar sea precisamente una de las razones por las que el vino continúa fascinándonos.

6 EJEMPLOS DE CÓMO ESTÁN CAMBIANDO LOS MAPAS DEL VINO



INGLATERRA: ESPUMOSOS QUE MIRAN A CHAMPAGNE

El sur de Inglaterra, especialmente Sussex y Kent, vive una auténtica revolución vitivinícola. El aumento de temperaturas y los suelos calcáreos han permitido el auge de espumosos de gran calidad elaborados con Chardonnay y Pinot Noir, hasta el punto de competir en catas internacionales con algunas referencias de Champagne.



DINAMARCA: VINO EN LATITUDES IMPENSABLES

Hace apenas veinte años parecía imposible hablar de vino danés. Hoy existen pequeños proyectos que trabajan variedades resistentes al frío y producen vinos frescos y vibrantes, impulsados por veranos más largos y técnicas vitícolas adaptadas al clima nórdico.



SIERRA DE GREDOS: LA ALTITUD COMO REFUGIO

En España, muchas bodegas –también nosotros– están mirando hacia viñedos de altura. La Sierra de Gredos se ha convertido en uno de los ejemplos más interesantes gracias a garnachas finas, frescas y elegantes cultivadas en parcelas montañosas que conservan equilibrio frente al calor.



PATAGONIA: EL SUR QUE GANA PROTAGONISMO

Las regiones más australes de Argentina están despertando enorme interés internacional. El clima frío y los fuertes contrastes térmicos permiten elaborar vinos precisos y muy frescos, especialmente Pinot Noir y Chardonnay.



BÉLGICA: PEQUEÑAS PRODUCCIONES, GRAN CALIDAD

Bélgica empieza a consolidarse como una región emergente para vinos espumosos y blancos. Aunque la producción sigue siendo limitada, la calidad y singularidad de algunos proyectos está captando la atención de sumilleres y aficionados.



RECUPERACIÓN DE VARIEDADES HISTÓRICAS

Muchas zonas españolas están recuperando variedades locales que habían quedado relegadas durante décadas. Uvas mejor adaptadas al entorno y a las nuevas condiciones climáticas vuelven hoy a ocupar un lugar protagonista en numerosos proyectos vitivinícolas.

REVOLUCIÓN DIGITAL EN NUESTROS VIÑEDOS



La imagen romántica del viticultor que observa el cielo esperando que la naturaleza dicte su ley está experimentando una transformación fascinante en nuestras fincas. En La Rioja Alta, S.A. tenemos claro que el respeto absoluto a la tradición y al *terroir* no está reñido con la adopción de las tecnologías más disruptivas del mercado. Al contrario: la tecnología se ha convertido en nuestro mejor aliado para escuchar y proteger la tierra.

Para ello hemos desplegado un ecosistema digital integral, que abarca desde la raíz misma de la cepa hasta el control minucioso de la vendimia, posicionándonos como un referente internacional en la aplicación de la Inteligencia Artificial (IA) y la robótica en el sector del gran vino. El cuidado de nuestro viñedo ya no se basa en estimaciones generales, sino en datos empíricos capturados en tiempo real. Así optimizamos cada recurso y protegemos el medio ambiente.



SONDAS DE HUMEDAD

Para que nuestra uva alcance la excelencia, el agua que recibe debe ser exacta. Por eso, utilizamos sensores colocados a profundidades clave de 20, 40, 60 y 80 centímetros. Esta tecnología nos permite mapear cómo absorbe el agua la tierra y definir con precisión milimétrica la duración óptima de nuestros riegos por goteo, evitando el desperdicio de agua y el estrés innecesario de la planta.

ADIÓS DEFINITIVO A LOS HERBICIDAS QUÍMICOS

Nuestro compromiso con la sostenibilidad nos ha llevado a erradicar los productos químicos en el control de malas hierbas. En su lugar, aplicamos dos sistemas mecánicos y ecológicos punteros. Son el XPOWER, un sistema con el que eliminamos las malezas mediante descargas eléctricas (electrocución) dirigidas y el GRASSKILLER, dispositivo que deshierba utilizando exclusivamente agua a alta presión.



ESTACIONES CLIMÁTICAS

Nuestros viñedos cuentan con sus propios guardianes climáticos. Disponemos de estaciones que miden continuamente variables clave como la humedad, temperatura, radiación solar, viento y pluviometría. Toda esta información la vinculamos directamente a la plataforma predictiva de la Universidad de Piacenza, que es capaz de modelizar los ciclos biológicos de plagas y hongos. Así, nuestro equipo de viticultura actúa de forma preventiva antes de que aparezca cualquier problema.

DRONES MULTIESPECTRALES Y DE TRATAMIENTO

El aire es nuestro nuevo espacio de optimización. Contamos con dos tipos de aeronaves autónomas que sobrevuelan nuestras propiedades: drones multiespectrales, equipados con cámaras especiales capaces de captar diferentes longitudes de onda y que nos permiten elaborar detallados planos de vigor analizando la salud de cada planta desde el cielo y drones para tratamientos. Son auténticos gigantes aéreos con una capacidad de carga de 100 kg y de eficiencia abrumadora al lograr tratamientos dirigidos en apenas 6 minutos por hectárea, frente a los 30 minutos que requiere uno de nuestros tractores tradicionales.



ASISTENTE GPS Y TRACTOR AUTÓNOMO INTERCEPAS

La conducción y el laboreo en nuestras fincas han alcanzado la máxima autonomía y precisión. Nuestro asistente GPS es un sistema de guiado satelital para nuestros tractoristas que va remarcando digitalmente en una pantalla las zonas ya tratadas. ¿El resultado? Cero duplicidades y cero omisiones. El tractor autónomo intercepas es un robot terrestre que realiza el labrado mecánico entre las hileras de viñedo de forma completamente autónoma, optimizando los tiempos de trabajo sin necesidad de conductor.

GPS EN CAMIONES REFRIGERADOS:

Hacemos la vendimia protegiendo el fruto del calor exterior. Monitorizamos en tiempo real, mediante sensores satelitales, tanto la ubicación exacta como la temperatura de transporte de nuestra flota de camiones refrigerados. Esto nos garantiza que la cadena de frío no se rompa en ningún momento y nos permite sincronizar al minuto la recepción de la uva en nuestras instalaciones.



MESAS DE SELECCIÓN ÓPTICA

Una vez que la uva entra en nuestras cuatro bodegas, nos despedimos de las cribas manuales tradicionales para confiar en la tecnología mediante un sistema de visión artificial de última generación que analiza nuestros granos de uva uno a uno a gran velocidad. El software discrimina instantáneamente según parámetros de tamaño, color y textura que hemos preestablecido, expulsando mediante ráfagas de aire cualquier elemento no deseado (restos de tallos, hojas o granos defectuosos). Solo lo que es perfecto se convierte en nuestro vino.

ANÁLISIS MULTIPARAMÉTRICO IN-HOUSE

Hemos acelerado drásticamente nuestro control de calidad analítico. Utilizando tecnología multiparamétrica avanzada, nuestro laboratorio es capaz de examinar el estado sanitario y la composición de la uva recibida en un tiempo récord de menos de 5 segundos. Analizamos bajo esta metodología absolutamente todo de forma interna (*in-house*): desde la uva y el mosto, hasta el vino terminado, nuestros corchos y los materiales auxiliares.





NUEVA COSECHA 2023

EL CAMINO CONTINÚA

ALGUNOS CAMINOS SE RECORREN DEPRISA. OTROS MERECEMOS DETENERSE, MIRAR ALREDEDOR Y ENTENDER TODO LO QUE SUCEDE MIENTRAS AVANZAMOS.

El Camino nació así. Desde la calma. Desde el respeto por una forma de viticultura que todavía escucha a la tierra y entiende el vino como una suma de pequeños gestos hechos a mano. Cuando presentamos la primera cosecha, en 2021, quisimos rendir homenaje a esos viñedos artesanales que sobreviven al tiempo gracias a personas que siguen cuidando cada cepa como si formara parte de su propia historia. Hoy, ese viaje continúa.

Esta nueva cosecha 2023 vuelve a hablarnos de paisaje, de autenticidad y de esa belleza silenciosa que solo poseen los lugares que conservan verdad. Viñas viejas arraigadas a suelos pobres y pedregosos, parcelas pequeñas trabajadas con paciencia y una manera de hacer vino donde importa más acompañar que intervenir.

Porque hay vinos que buscan impresionar desde el primer instante. Y otros que prefieren quedarse poco a poco. El Camino pertenece a esa segunda categoría: vinos que hablan bajo, pero permanecen mucho tiempo en la memoria.

Cada copa parece contener algo más que fruta, frescura y equilibrio. Contiene el paso de las estaciones, el esfuerzo invisible de quienes trabajan el viñedo y esa sensación cada vez más escasa de que algunas cosas todavía pueden hacerse sin prisa.

Quizá por eso El Camino emociona de una manera distinta. Porque conecta con una forma de entender el vino más humana, más pausada y más ligada al origen. Una forma de mirar hacia adelante sin olvidar de dónde venimos. Y porque, igual que ocurre con los grandes viajes, hay caminos que no se recuerdan únicamente por el destino, sino por todo lo vivido mientras avanzábamos.



CUATRO NUEVOS PROYECTOS PARA SEGUIR

Cultivando Futuro

Una convocatoria que ha vuelto a reflejar el enorme interés y alcance de este programa solidario, con más de 25 proyectos presentados procedentes de distintos lugares del mundo. Todas las propuestas compartían un mismo objetivo: mejorar las condiciones de vida de comunidades rurales a través de la agricultura, el emprendimiento local y la sostenibilidad. Tras el riguroso proceso de selección, los proyectos elegidos por nuestro Comité de Asignación han sido cuatro iniciativas profundamente ligadas a la tierra y al desarrollo comunitario.

Viña Ardanza Solidario continúa consolidándose como uno de los proyectos sociales más comprometidos de nuestro sector, demostrando que el vino también puede convertirse en una herramienta de transformación y desarrollo en comunidades especialmente vulnerables. Este año, destinaremos más de 200.000 euros a la cofinanciación de cuatro nuevos proyectos agrícolas impulsados por ONG y asociaciones españolas en países en vías de desarrollo.

Todos comparten algo esencial: la voluntad de generar oportunidades duraderas a través de la agricultura y del trabajo colectivo. Proyectos que ayudan a construir autonomía, formación, empleo y futuro allí donde más se necesita. Porque cultivar la tierra siempre ha significado mucho más que producir alimentos. Significa también arraigo, dignidad y esperanza. Y precisamente ahí, en esa manera de entender el compromiso a largo plazo, reside el verdadero espíritu de Viña Ardanza Solidario.

PAÍS: ETIOPÍA – ONG: ASOCIACIÓN SENDERA

Impulsará un programa de emprendimiento agropecuario, seguridad alimentaria y ahorro comunitario dirigido a mujeres rurales de Meki, fortaleciendo su autonomía económica y social.



PAÍS: R.D. CONGO – ONG: FUNDACIÓN JUAN BONAL

Desarrollará el proyecto *Semillas con futuro*, destinado a fortalecer la cooperativa agrícola de Mukila y facilitar la transición desde una agricultura de subsistencia hacia modelos capaces de generar estabilidad y acceso al mercado.



PAÍS: PERÚ – ONG: EGOAIZIA

Pondrá en marcha la primera fase de un innovador modelo de agronegocio circular y cooperativo junto a productores y productoras de palta, apostando por un crecimiento sostenible y compartido.



PAÍS: MOZAMBIQUE – ONG: FUNDACIÓN MOZAMBIQUE SUR

Continuará avanzando en la segunda fase de un proyecto centrado en el fortalecimiento integral y la certificación ecológica de la cadena de valor de la moringa en distintas comunidades rurales de Mozambique.



El sexto viaje, también inolvidable

HARO VOLVIÓ A CONVERTIRSE EL 13 DE JUNIO EN EL GRAN EPICENTRO DEL VINO A NIVEL INTERNACIONAL. EN SU SEXTA EDICIÓN, LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN SE CONSOLIDÓ COMO EL GRAN EVENTO ENOTURÍSTICO DE ESPAÑA, CELEBRADO EN LA MAYOR CONCENTRACIÓN DE BODEGAS CENTENARIAS DEL MUNDO, REUNIENDO A 3.500 ASISTENTES EN UNA JORNADA DEDICADA AL VINO, LA GASTRONOMÍA Y LA CULTURA.



Las entradas, agotadas hace muchos meses en apenas minutos, ya avanzaban el nivel de expectación de una cita que, edición tras edición, se ha consolidado como referencia en el calendario de aficionados llegados de toda España y de países como Argentina, Puerto Rico, Alemania, Singapur, Corea del Sur, Estados Unidos, Reino Unido, Francia, Islandia o México. Desde primera hora, el Barrio se llenó de vida, de movimiento y de ese ambiente compartido que solo se produce cuando seis bodegas históricas abrimos nuestras puertas al unísono. Un año más, nuestro querido Barrio volvió a articular un recorrido común en el que cada bodega mostró su propia identidad dentro de un relato compartido.

Traspassando nuestra pérgola vegetal, Viña Ardanza 2020 y Viña Arana Gran Reserva 2017, los vinos que elegimos para esta gran cita acompañaron el recorrido de la jornada, dos interpretaciones del tiempo y del estilo de la casa que dialogaron con los visitantes a lo largo del día.



La propuesta gastronómica, desarrollada junto al restaurante Erre de Roca del cocinero Alberto Molinero desde su nueva ubicación en Ventas de Armentia (Álava), se materializó en una deliciosa 'Albóndiga de wagyu XL con salsa périgourdine, brioche de patata y trufa', concebida para acompañar la estructura y complejidad de nuestros dos vinos.

Entre las actividades enológicas, nuestra trasiega artesanal a la luz de la vela volvió a ocupar un

lugar destacado, acercando al público uno de los procesos más tradicionales de la elaboración del vino y poniendo en valor el trabajo silencioso que hay detrás de cada botella. La jornada se desarrolló en un entorno donde la historia y el presente conviven de forma natural, reforzando el carácter único del Barrio de la Estación como espacio enoturístico de referencia.



Celine PÉREZ

DIRECTORA BARCELONA WINE WEEK

BARCELONA WINE WEEK CERRÓ SU ÚLTIMA EDICIÓN CON UNAS CIFRAS RÉCORD: 1.350 BODEGAS, CASI 26.000 VISITANTES PROFESIONALES Y CERCA DE 13.700 REUNIONES DE NEGOCIO. SU DIRECTORA HACE BALANCE DEL ÉXITO DE LA FERIA DE REFERENCIA INTERNACIONAL DEL VINO ESPAÑOL.

¿EN QUÉ MOMENTO SINTIÓ QUE BWW DEJABA DE SER UNA FERIA EMERGENTE PARA CONVERTIRSE EN UNA GRAN CITA INTERNACIONAL DEL VINO ESPAÑOL?

Hay un momento muy especial en el que dejas de explicarte y empiezas a escuchar al sector hablar de ti. En ese punto entendimos que BWW ya no era una feria emergente, sino una cita imprescindible: cuando vimos que una de cada tres bodegas españolas decidía estar presente y que compradores internacionales la marcaban como parada obligatoria en su calendario.

EN APENAS SEIS EDICIONES, BARCELONA WINE WEEK HA LOGRADO ALGO QUE PARECÍA MUY DIFÍCIL: REUNIR EN UN ÚNICO ESPACIO A GRANDES GRUPOS BODEGUEROS, PEQUEÑAS BODEGAS FAMILIARES, DENOMINACIONES HISTÓRICAS Y NUEVOS PROYECTOS.

¿CUÁL CREE QUE HA SIDO EL VERDADERO SECRETO DE ESA CONVIVENCIA Y DE ESE ÉXITO?

Más que un secreto, ha sido una convicción: representar fielmente la realidad del vino español. Aquí conviven grandes grupos, bodegas familiares y nuevos proyectos porque el tejido empresarial vitivinícola en España es así, diverso. Y BWW ha sabido respetar esa pluralidad sin imponer un único modelo, sino creando un espacio donde todos se sientan parte.

EXISTE CIERTO DEBATE EN TORNO AL FUTURO DE LAS FERIAS PROFESIONALES. HAY QUIEN CONSIDERA QUE EL FORMATO TRADICIONAL ESTÁ AGOTADO FRENTE AL ENTORNO DIGITAL SIN EMBARGO, BWW NO DEJA DE CRECER. ¿POR QUÉ SIGUE SIENDO IMPORTANTE ENCONTRARSE FÍSICAMENTE ALREDEDOR DEL VINO?

Porque el vino no se entiende sin cercanía. Es un producto que se toca, se huele, se comparte... y también se negocia desde la confianza. En tres días se generan conexiones que difícilmente podrían construirse en lo digital con la misma intensidad. Y respecto al ámbito ferial, en tanto que punto de encuentro interpersonal irremplazable, es la herramienta de marketing más poderosa que existe.



“EN UN MUNDO ACELERADO, EL CONSUMIDOR BUSCA RAÍCES, AUTENTICIDAD Y PROPÓSITO”

¿CÓMO SE CONSIGUE EQUILIBRAR HOY UNA EXPERIENCIA INSPIRADORA, CASI EMOCIONAL, CON UNA FERIA CLARAMENTE ORIENTADA AL RETORNO COMERCIAL?

Para nosotros no son dos cosas inconexas. La emoción abre la puerta, pero el método la convierte en negocio. Apostamos por crear contenidos de valor, y entre ellos también se incluye un fuerte programa de compradores y herramientas de matchmaking que convierten la inspiración en oportunidades comerciales concretas.

¿CREE QUE ESPAÑA HA APRENDIDO POR FIN A COMUNICAR MEJOR LA ENORME DIVERSIDAD DE SU MAPA VITIVINÍCOLA?

Creo que hemos avanzado mucho, pero todavía tenemos margen de mejora. España tiene uno de los mapas vitivinícolas más ricos del mundo, y ahora empezamos a contarlo mejor, con más coherencia y orgullo. BWW ayuda precisamente a estructurar ese relato y a presentarlo de forma clara y atractiva a los mercados internacionales.

EL CRECIMIENTO INTERNACIONAL DE LA EDICIÓN 2026 HA SIDO ESPECIALMENTE SIGNIFICATIVO.

¿QUÉ MERCADOS LE PARECEN MÁS ESTRATÉGICOS PARA EL VINO ESPAÑOL EN LOS PRÓXIMOS AÑOS?

Además de mercados tradicionales como EE.UU. o Europa, vemos gran potencial en Canadá, Japón, Corea del Sur, México o Brasil. La clave es diversificar y reducir dependencias de mercados muy concretos, abriendo nuevas oportunidades de negocio y explorar vías de crecimiento.

EN LA ÚLTIMA EDICIÓN SE HABLÓ MUCHO DE “LAS GRANDES SAGAS FAMILIARES DEL VINO”. ¿CREE QUE EL CONSUMIDOR VUELVE A VALORAR ESPECIALMENTE LA AUTENTICIDAD, EL ORIGEN Y LAS HISTORIAS FAMILIARES DETRÁS DE LAS BODEGAS?

Absolutamente. En un mundo acelerado, el consumidor busca raíces, autenticidad y propósito. Las sagas familiares aportan un legado insustituible y único: tiempo, memoria y una forma de entender el vino profundamente sabia.

¿QUÉ TENDENCIAS O CAMBIOS PERCIBE HOY EN EL SECTOR CUANDO RECORRE LOS PASILLOS DE LA FERIA?

Observo un sector en transformación: más atento al consumidor, más flexible y más valiente. Hay

interés por nuevos formatos, por vinos más frescos o incluso sin alcohol, pero también una apuesta clara por el valor, la calidad y la intrahistoria de cada vino.

BARCELONA WINE WEEK HA SABIDO PROYECTAR UNA IMAGEN CONTEMPORÁNEA, ELEGANTE Y MUY CUIDADA DEL VINO ESPAÑOL. ¿QUÉ PAPEL JUEGAN HOY ASPECTOS COMO EL DISEÑO, LA GASTRONOMÍA, EL LIFESTYLE O INCLUSO LA CULTURA EN LA MANERA DE COMUNICAR EL VINO AL MUNDO?

Son fundamentales. El vino ya no se comunica solo desde lo técnico, sino desde una experiencia global que abarca aspectos como la gastronomía, la cultura, el territorio y el estilo de vida. Todo ello refuerza su posicionamiento internacional.

IMAGINE BARCELONA WINE WEEK DENTRO DE DIEZ AÑOS.

Mi proyección a futuro de BWW pasa por nuestra propia capacidad de reinventarnos constantemente, fruto de la escucha activa del sector y de cómo evolucionan los mercados. El reto será mantener y amplificar esa actitud en cada edición, sin perder, al mismo tiempo, lo esencial de BWW: la calidad de su propuesta, el conocimiento sectorial que aporta y, sobre todo, su capacidad de generar negocio real. Porque si seguimos garantizando retorno a las bodegas participantes, estaremos correspondiendo a las expectativas de todas las firmas que apuestan por nuestro proyecto.

DESPUÉS DE ESTOS AÑOS ¿QUÉ SIGUE EMOCIONÁNDOLE CADA VEZ QUE SE ABREN LAS PUERTAS DE BWW?

La primera mirada al abrir puertas: ese instante en el que miles de profesionales entran con expectativas, proyectos, ilusión. Saber que detrás de cada conversación puede haber una historia que empieza... eso sigue siendo lo más emocionante.

Vinoteca *El Laboratorio*

DONDE EL TIEMPO SE GUARDA EN BOTELLAS

Hay espacios concebidos para trabajar. Otros, para celebrar. Y algunos muy excepcionales nacen para emocionar. El Laboratorio, la nueva vinoteca de La Rioja Alta, S.A. que recibe ese nombre debido a que se ubica en un antiguo laboratorio de la bodega de Haro, pertenece a esta última categoría. Un lugar silencioso y casi hipnótico donde el vino, la arquitectura, el diseño y el paso del tiempo dialogan entre sí de una manera natural y profundamente elegante.



Diseñado por la interiorista María Villalón —responsable también del universo estético de El Garaje del Club de Cosecheros—, este nuevo espacio prolonga esa misma mirada contemporánea y cálida que combina sobriedad, ma-

teria y emoción. Cada detalle parece pensado para acompañar al vino sin restarle protagonismo: madera, piedra, luz tenue y una atmósfera envolvente que invita a detenerse. En el centro del espacio emerge una pieza escultórica única creada por

Fernando Oriol, artista sevillano especializado en el trabajo del acero. Su lámpara monumental no solo ilumina la estancia: la transforma.

Pero El Laboratorio es mucho más que un espacio de diseño. Es también un lugar concebido para custodiar





la memoria líquida de la bodega. Su gran vinoteca albergará hasta 20.000 botellas y conservará todas las cosechas de La Rioja Alta, S.A. desde 1890 hasta hoy. Más de un siglo de historia reunido en un único espacio donde cada botella

representa una vendimia, un paisaje y una forma de entender el tiempo.

Aquí tendrán lugar algunas de las catas más especiales de nuestra casa. Verticales históricas, encuentros privados y experiencias irrepetibles concebidas

para disfrutar el vino desde la calma, el conocimiento y la emoción.

Porque hay lugares que simplemente se visitan. Y otros que dejan la sensación de haber entrado, aunque solo sea por un instante, en el corazón mismo del tiempo.

Una fiesta MEMORABLE

Hay celebraciones que no se planifican solo en un calendario, sino en la memoria colectiva de quienes las viven. El pasado 30 de mayo, en Torre de Oña, el 50 aniversario del Club de Cosecheros de La Rioja Alta S.A. se convirtió en uno de esos momentos que permanecen: una jornada tejida entre viñedos, vino, amistad y gratitud compartida. En el corazón de la Rioja Alavesa, abrimos sus puertas a una historia viva que sigue creciendo con cada vendimia. Nuestra finca de Párganos se transformó en escenario y protagonista de un aniversario que celebró el pasado, honró el presente y brindó por el futuro.



SOBRE MAPA ILUSTRADO DE TORRE DE OÑA

(Doble página: recorrido por espacios de la finca y sus experiencias)

**VISITAS GUIADAS CON ROBERTO FRÍAS,
DIRECTOR DE VITICULTURA**

Entre hileras de cepas y bajo la luz suave de mayo, los visitantes descubrieron el alma del paisaje.

La explicación cercana y apasionada de Roberto Frías convirtió cada parcela en una historia: suelo, clima y tiempo entrelazados en la promesa de cada vendimia.

**CATA COMENTADA DE VIÑEDOS ARTESANALES
2022, CON EL ENÓLOGO JULIO SÁENZ**

Un vino concebido para la excelencia, reservado para grandes casas como Arzak. La cata se vivió como un ejercicio de precisión y emoción, donde cada sorbo revelaba la sutileza de una elaboración que nace de la paciencia y el respeto por el origen.

DEGUSTACIÓN DE 12 VINOS DEL GRUPO

El recorrido en copa reunió la diversidad y personalidad de las cuatro bodegas del grupo, incluidos los clubes de cosecheros de La Rioja Alta, Torre de Oña y Bodegas Áster. Un diálogo entre estilos, terruños y generaciones que mostró la riqueza de un proyecto común.

**ZONA GASTRO: SELECCIÓN DE PLATOS
TRADICIONALES Y VINOS DE LA CASA**

El sabor de la tierra también se sirvió en mesa. Recetas tradicionales, honestas y reconocibles, encontraron su mejor compañía en los vinos de la casa, creando un espacio de encuentro donde la gastronomía fue lenguaje de celebración.

MÚSICA EN VIVO

Cuando el vino ya había abierto conversaciones y risas, la música tomó el relevo. Notas en directo que flotaban entre la arquitectura y el paisaje, acompañando la jornada hasta convertirla en recuerdo.

CONCURSO FOTOGRÁFICO

Cada invitado se convirtió en narrador visual. Instantes robados al movimiento, detalles del paisaje, copas levantadas y sonrisas espontáneas compitieron en un concurso que celebró la mirada personal sobre un día irrepetible.

CARICATURAS EN VIVO

Entre trazos rápidos y miradas cómplices, las caricaturas pusieron el toque desenfadado de la jornada. Retratos que exageraban con cariño lo esencial: la alegría de compartir.

INÉS SATRÚSTEGUI

NUEVA DIRECTORA GENERAL
DEL GRUPO PEÑÍN

Asume la Dirección General de Grupo Peñín en un momento clave para una de las voces más influyentes del vino español. Su nombramiento marca el inicio de una etapa en la que experiencia, conocimiento del sector y visión de futuro se combinan para seguir impulsando el papel del grupo como referente dentro y fuera de nuestras fronteras.

¿CÓMO AFRONTA PERSONALMENTE ESTE RETO Y QUÉ SIGNIFICA PARA USTED ASUMIR EL LIDERAZGO DE UNA MARCA TAN RECONOCIDA DENTRO Y FUERA DE ESPAÑA?

Con muchísima ilusión y con una gran responsabilidad. Peñín es una marca con un enorme prestigio y una trayectoria muy sólida, en España y a nivel internacional. Asumir a la dirección supone, sobre todo, el compromiso de cuidar ese legado y preparar a la compañía para los nuevos retos del

mercado. Estamos en un momento muy interesante para el vino español y Peñín tiene la capacidad y la credibilidad necesaria para seguir siendo una referencia, evolucionando con el sector sin perder su esencia.

TRAS NUEVE AÑOS EN PEÑÍN VINCULADA A DISTINTAS ÁREAS ESTRATÉGICAS, ESPECIALMENTE INNOVACIÓN Y NEGOCIO DIGITAL. ¿QUÉ ASPECTOS CONSIDERA ESENCIALES PRESERVAR DEL Y CUÁLES CREE QUE NECESITAN EVOLUCIONAR?

Hay varios elementos que forman parte del ADN de Peñín y que son irrenunciables: el rigor, la independencia, la cercanía al sector y el enorme conocimiento acumulado durante décadas. La confianza que bodegas, profesionales y consumidores depositan en la marca se ha construido sobre esos pilares. Al mismo tiempo, el contexto ha cambiado muchísimo. Hoy la información se consume de otra manera, los tiempos son más rápidos y el público es mucho más diverso. Por eso necesitamos seguir evolucionando en la forma de comunicar, en los formatos digitales, en el uso combinado de datos y tecnología y en cómo acercar el vino a las nuevas audiencias, especialmente en el ámbito internacional y también entre las generaciones más jóvenes. La clave está en evolucionar sin perder credibilidad.

¿CÓMO CREE QUE HA CAMBIADO EL PAPEL DE LAS GUÍAS ESPECIALIZADAS EN UN ENTORNO DOMINADO POR LA INMEDIATEZ DIGITAL Y LAS REDES SOCIALES?

Las redes sociales han democratizado muchísimo la conversación sobre el vino, y eso tiene aspectos muy positivos porque amplían el interés y acercan el sector a más personas. Pero precisamente en un entorno tan saturado de información y opiniones rápidas, el papel de las guías especializadas sigue siendo muy relevante.

Hoy se valora más que nunca el criterio experto, el contexto y la capacidad de análisis. Una guía no es solo una puntuación; es conocimiento, continuidad y una visión global del sector. La diferencia está en que ahora debemos convivir con nuevos canales y adaptar la manera de comunicar ese contenido para seguir siendo útiles y accesibles.

¿CÓMO IMAGINA LA EVOLUCIÓN FUTURA DE LA GUÍA PEÑÍN Y QUÉ EQUILIBRIO CREE QUE DEBE EXISTIR ENTRE EL PAPEL Y LO DIGITAL?



No es una cuestión de sustituir un formato por otro, sino de entender qué aporta cada uno. El papel sigue teniendo un valor enorme como objeto de consulta, de colección y también como símbolo de prestigio dentro del sector. El entorno digital, en cambio, permite actualización constante, segmentación, internacionalización y una relación mucho más dinámica con el usuario. Cada formato aporta algo diferente y alcanza a un usuario diferente. El presente (ya no podemos hablar de futuro) pasa por integrar ambos mundos de manera inteligente, y en eso estamos trabajando desde hace años.

DESDE SU NUEVA POSICIÓN, ¿CUÁLES DIRÍA QUE SON HOY LAS GRANDES FORTALEZAS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA ESPAÑOL Y QUÉ ASPECTOS SIGUEN PENDIENTES DE MEJORAR?

Estamos siendo testigos de una transformación extraordinaria. Vivimos uno de los mejores momentos de nuestra historia: nunca ha habido tanta calidad de una forma tan transversal, en zonas, estilos y categorías. España tiene fortalezas únicas —diversidad, patrimonio vitícola, variedades autóctonas y talento técnico—, pero todavía tenemos margen de mejora en la construcción de valor, en la comunicación internacional. Necesitamos simplificar ciertos discursos y conectar mejor con consumidores que buscan experiencias más emocionales, cercanas y menos complejas. En Peñín trabajamos precisamente para contribuir a poner en valor y dar visibilidad a toda esa riqueza y calidad de forma ordenada y segmentada bajo una mirada crítica, imparcial y rigurosa.

¿QUÉ TENDENCIAS PERCIBE EN LA MANERA DE ACERCARSE AL VINO Y CÓMO CREE QUE LAS BODEGAS DEBEN ADAPTARSE SIN PERDER AUTENTICIDAD?

Las nuevas generaciones buscan autenticidad, transparencia y experiencias más cercanas. Hay menos interés por los códigos tradicionales y más curiosidad por las historias, el origen, la sostenibilidad o la personalidad de los proyectos. También se consume el vino de una forma más flexible y menos ritualizada. Eso obliga a las bodegas a comunicar de

“NO HAY NADA MÁS SOCIAL QUE UN VINO”

otra manera, más sencilla y más humana, pero sin caer en la frivolidad. Creo que el gran reto es adaptarse sin caer en artificios innecesarios. La autenticidad sigue siendo lo más valioso que tiene el vino.

¿CREE QUE ESPAÑA COMUNICA HOY MEJOR SUS VINOS QUE HACE QUINCE AÑOS? ¿QUÉ REGIONES, ESTILOS O DISCURSOS LE PARECEN ESPECIALMENTE INTERESANTES EN ESTE MOMENTO?

Sí, hay una mayor conciencia sobre la importancia del relato, del origen y de la diferenciación. Además, han surgido proyectos muy interesantes que están ayudando a posicionar una imagen de mayor diversidad y sofisticación. Me parece especialmente interesante cómo muchas regiones están reivindicando el paisaje, sus variedades locales y su singularidad, alejándose de los mensajes más homogéneos. También veo muy relevante el trabajo de zonas históricas que están reinterpretando su tradición con una mirada contemporánea. Más que una única tendencia, lo interesante es precisamente la pluralidad que hoy ofrece el vino español. Aunque convivamos con ello desde siempre, no debemos olvidar que la diversidad que posee España es un valor único y diferencial.

LOS SALONES Y ENCUENTROS PROFESIONALES SIGUEN DESEMPEÑANDO UN PAPEL IMPORTANTE DENTRO DEL SECTOR. ¿QUÉ VALOR DIFERENCIAL CONTINÚAN APORTANDO LAS FERIAS DEL VINO EN PLENA ERA DIGITAL?

La tecnología facilita muchísimo el acceso a la información y el contacto, pero hay algo insustituible en la conversación presencial, en la cata compartida y en la capacidad de generar confianza cara a cara. Las ferias y salones permiten descubrir tendencias, abrir mercados y conectan a personas de una manera muy eficiente. Siguen siendo fundamentales para el networking y para construir relaciones duraderas dentro del sector. Creo que nuestro valor diferencial está en los criterios de selección. Nuestros

eventos están contruidos desde la calidad y la segmentación, lo que permite generar entornos mucho más cualificados, tanto para las bodegas como para los profesionales que asisten.

¿QUÉ APRENDIZAJE LE HA DEJADO SU ANTECESOR ADOLFO GATELL ANTES DE ASUMIR ESTA NUEVA RESPONSABILIDAD?

He tenido la oportunidad de trabajar muy de cerca con Adolfo durante estos años y esa etapa me ha permitido conocer en profundidad tanto la compañía como el sector. Ha sido un periodo de mucho aprendizaje sobre la complejidad del negocio, la importancia de la capacidad de adaptación y el valor de mantener una visión de largo plazo. Afronto esta nueva etapa con una mirada muy centrada en consolidar el posicionamiento de Peñín, impulsar su evolución y seguir reforzando los pilares que siempre han definido a la compañía: el rigor, la independencia y la cercanía al sector.

MÁS ALLÁ DE LO PROFESIONAL, DESPUÉS DE TANTOS AÑOS VINCULADA AL MUNDO DEL VINO, ¿QUÉ ES LO QUE MÁS LE SIGUE EMOCIONANDO DE ESTE SECTOR?

Que detrás de cada vino siempre hay personas, territorio e historias. Es un sector con una enorme conexión cultural y humana. El vino tiene la capacidad de unir tradición e innovación, emoción y conocimiento, y además está profundamente ligado a la manera en que compartimos y nos relacionamos. Esa dimensión humana es lo que hace que nunca deje de ser interesante. No hay nada más social que un vino.

SEGURO QUE EL ‘FUNDADOR’ JOSÉ PEÑÍN TAMBIÉN LE HA DADO ALGÚN CONSEJO QUE NO OLVIDA. ¿NOS LO DESVELA?

José Peñín siempre ha defendido algo muy sencillo pero muy importante: escuchar mucho y mantener la curiosidad. Entender el vino desde el territorio, desde las personas y desde la capacidad de seguir aprendiendo constantemente. Esa actitud de observación, independencia y curiosidad permanente forma parte del espíritu original de Peñín y sigue siendo nuestro motor a día de hoy.

ALGO *está cambiando*

Durante años, el vino pareció quedar relegado a un segundo plano en ciertos entornos culturales. Frente a la inmediatez de nuevas tendencias de consumo y estilos de vida más rápidos, el vino quedó asociado, en ocasiones, a un universo excesivamente formal o distante. Sin embargo, algo está cambiando. Poco a poco, el vino vuelve a aparecer en conversaciones, películas, restaurantes, viajes y reuniones sociales como un símbolo contemporáneo de disfrute pausado, autenticidad y conexión humana.

La transformación resulta especialmente visible en el mundo audiovisual. En los últimos años, series y películas internacionales han recuperado el vino como parte natural de escenas vinculadas al placer cotidiano, la gastronomía o el tiempo compartido. Producciones recientes ambientadas en Italia, Francia o California incorporan viñedos, mesas largas y rituales en torno al vino no como un lujo ostentoso, sino como una expresión de calidad de vida.

También las redes sociales están contribuyendo a esta nueva mirada.

Frente a la estética acelerada que dominó durante años el entorno digital, comienza a imponerse una narrativa más serena: cenas lentas, sobremesas, escapadas rurales, wine bars íntimos o reuniones entre amigos donde una botella abierta forma parte de la experiencia. El vino aparece menos vinculado al protocolo y más relacionado con momentos reales y emocionales.





En ciudades como Madrid, Barcelona, Londres o Nueva York, el auge de nuevos bares de vino refleja igualmente esta evolución. Espacios contemporáneos, informales y cuidados donde conviven jóvenes aficionados, cocineros, diseñadores o viajeros que buscan descubrir vinos con historia y personalidad. El interés ya no se centra únicamente en el prestigio de una etiqueta, sino en lo que esa botella representa.

En paralelo, el enoturismo ha dejado de ser únicamente una visita a una bodega. Hoy se buscan paisajes, arquitectura, arte, gastronomía, silencio o desconexión. El vino se convierte así en una puerta de entrada a una forma distinta de vivir el tiempo.

Tal vez por eso el vino está recuperando fuerza cultural precisamente ahora, en un momento marcado por la velocidad y la saturación constante. Porque abrir una botella exige detenerse. Servir una copa implica compartir. Y recordar un vino memorable casi siempre significa recordar también a las personas, el lugar y el instante en que fue disfrutado.

Más que regresar, quizá el vino nunca se fue del todo. Simplemente estaba esperando un momento en el que volviéramos a valorar aquello que no puede acelerarse.



EL VINO VUELVE A LAS SERIES Y PELÍCULAS

Producciones recientes ambientadas en Italia, California o Francia han recuperado el vino como parte natural de escenas ligadas a la gastronomía, la amistad y el placer cotidiano. El vino ya no aparece como un símbolo elitista, sino como parte de una vida bien vivida.



EL ENOTURISMO COMO EXPERIENCIA VITAL

Las visitas a bodegas evolucionan hacia propuestas más completas: arquitectura, paisaje, bienestar, gastronomía o arte. El viajero no busca únicamente degustar vino, sino vivir una experiencia emocional alrededor de él.



EL AUGE DE LOS WINE BARS CONTEMPORÁNEOS

Ciudades como Madrid, Barcelona, Londres o Nueva York viven una expansión de bares de vino modernos, informales y cuidados. Espacios donde el vino se disfruta sin rigidez y donde nuevas generaciones descubren etiquetas, regiones y estilos.



LA NUEVA GASTRONOMÍA REIVINDICA EL VINO

Muchos restaurantes contemporáneos están recuperando el valor cultural del vino a través de cartas más personales, sumillerías cercanas y maridajes menos rígidos. El vino vuelve a ocupar un lugar central en la experiencia gastronómica.



REDES SOCIALES MÁS PAUSADAS Y EMOCIONALES

Frente a la estética acelerada de años anteriores, crecen los contenidos relacionados con sobremesas, viajes lentos, cenas entre amigos o escapadas rurales. El vino aparece asociado a momentos auténticos y compartidos.



EL VINO COMO ANTÍDOTO CONTRA LA PRISA

En una época marcada por la velocidad y la hiperconexión, abrir una botella, esperar, compartir y conversar se percibe casi como un acto de resistencia cotidiana. El vino reaparece así vinculado al tiempo lento y a la conexión humana.

NUEVA COSECHA LAGAR DE CERVERA 2025

El verano SABE MEJOR CUANDO MIRA *al Atlántico*

Hay vinos que simplemente acompañan el verano. Y otros que parecen contenerlo dentro de la botella. Lagar de Cervera 2025 pertenece a esta segunda categoría: un albariño luminoso, vibrante y profundamente atlántico que vuelve a demostrarnos por qué Rías Baixas sigue siendo uno de los grandes paisajes emocionales del vino español.

Procedente de viñedos propios de nuestra casa Lagar de Fornelos situados entre O Rosal y Cambados, esta nueva cosecha refleja con precisión todo aquello que hace reconocible a un gran albariño: frescura, tensión, expresión aromática y una elegancia natural que nunca necesita imponerse. Estas son algunas razones para invitarle a no dejar escapar esta nueva añada.



PORQUE SABE A ATLÁNTICO

Su perfil salino, fresco y mineral recuerda permanentemente la cercanía del océano y la influencia del clima atlántico que define los viñedos de O Rosal y Salnés.

PORQUE EL ALBARIÑO VIVE UNO DE SUS GRANDES MOMENTOS

Nunca antes hubo tanto interés internacional por los grandes blancos atlánticos españoles. Lagar de Cervera forma parte de esa generación de albariños precisos, gastronómicos y elegantes que están conquistando cartas de vino de medio mundo.

PORQUE CONVIERTE CUALQUIER APERITIVO EN UN PLAN

Unas ostras, unas anchoas, unas conservas bien elegidas o simplemente unas aceitunas al sol. Pocos vinos entienden tan bien el arte del aperitivo largo.

PORQUE GALICIA ESTÁ MÁS PRESENTE QUE NUNCA

La cultura atlántica vive un momento de enorme atractivo gastronómico y emocional. Paisaje, producto, cocina y vino forman hoy uno de los imaginarios más deseados del verano español.

PORQUE DETRÁS HAY UNO DE LOS MAYORES VIÑEDOS EN PROPIEDAD DE ALBARIÑO DE RÍAS BAIXAS

La historia de Lagar de Cervera es también la historia de una apuesta pionera de nuestra casa por Galicia y por el potencial de los grandes vinos blancos atlánticos. Hoy contamos con más de 100 has propias de albariño.

PORQUE ES UN VINO QUE HUELE A VERANO DESDE LA PRIMERA COPA

Fruta blanca, cítricos, flores, melocotón, pera, recuerdos de limón y un delicado fondo salino construyen un perfil aromático limpio, expresivo y enormemente apetecible.

PORQUE FUNCIONA IGUAL DE BIEN DESCALZO QUE EN UNA GRAN MESA

Tiene algo muy difícil: sofisticación sin rigidez. Puede acompañar un sushi, un pescado a la brasa o una comida improvisada frente al mar con la misma naturalidad.

PORQUE CADA AÑADA MANTIENE UNA PERSONALIDAD RECONOCIBLE

En un mundo donde muchos vinos cambian constantemente, Lagar de Cervera conserva una identidad muy clara: frescura, pureza varietal y elegancia atlántica. Y eso explica buena parte de su fidelidad entre aficionados.

PORQUE HAY VINOS QUE NO ESPERAN AL OTOÑO

Lagar de Cervera 2025 nace para disfrutarse ahora. Recién abierto, compartido y acompañado de luz larga, conversación tranquila y ganas de verano. Quizá por eso cada nueva cosecha termina convirtiéndose, para muchos aficionados, en una de las primeras señales de que el verano ya ha comenzado.

XXX *xx*

XXXX

XXX
xxx

xxxxx



CUANDO *el* *fuego* EMPIEZO *a* PENSAR

Cincuenta años de la Nueva Cocina Vasca, la revolución silenciosa que convirtió la tradición en vanguardia y cambió para siempre la forma de entender la gastronomía

Hay cocinas que alimentan y otras que, sin avisar, cambian la manera en que un país se mira a sí mismo. La Nueva Cocina Vasca pertenece a ese segundo territorio, donde el fuego no solo cocina, sino que piensa. Hace cincuenta años, entre el rumor del Cantábrico y la disciplina de los caseríos, un grupo de cocineros

decidió que la tradición era demasiado valiosa para dejarla intacta. No querían romperla, sino reescribirla con respeto y atrevimiento a partes iguales. En San Sebastián, el aire olía a mercado y a mar, pero también a insatisfacción creativa, a la intuición de que algo nuevo estaba a punto de nacer sin necesidad de proclamarlo.

No hubo un manifiesto ni una fecha exacta para la revolución. Hubo mesas de trabajo, fogones encendidos y conversaciones que se alargaban más que los servicios. En lugares como Arzak o Akelarre, la cocina dejó de ser un oficio para convertirse en una forma de pensamiento. Juan Mari Arzak fue una de las primeras voces que entendió

que el recetario vasco no debía archivar, sino abrirse como un mapa vivo. Pedro Subijana aportó precisión técnica y ambición creativa desde la disciplina de Akelarre, mientras Luis Irizar, casi como un maestro invisible, ordenaba el conocimiento y lo transmitía a nuevas generaciones.

El producto seguía siendo intocable en su esencia, pero dejaba de ser un destino para convertirse en un punto de partida. El pescado del Cantábrico, la huerta, el caserío, todo empezaba a reinterpretarse con una sensibilidad nueva, influida por la nouvelle cuisine francesa, pero profundamente arraigada en la identidad vasca. Karlos Arguiñano, con el tiempo, haría de esa cocina un lenguaje cercano, demostrando que la revolución también podía hablar en voz baja y llegar a las casas. José Juan Castillo o Ramón Roteta aportaban la continuidad de una cocina que no quería perder el hilo de su memoria.

Mientras tanto, en otros fogones, nombres como Tatus Fombellida, Xabier Zapirain o Manolo Iza exploraban sin estridencias nuevas formas de entender el producto y la técnica, consolidando un movimiento que no tenía centro único, sino múltiples focos encendidos. Jesús Mangas y Ramón Zugasti partici-



paban de esa misma energía de transición, donde lo viejo y lo nuevo convivían sin conflicto, pero con tensión creativa. Pedro Gómez o Patxi Quintana representaban esa generación que entendió que la cocina de mercado podía ser también un espacio de libertad.

Ricardo Idiáñez y Telesforo Elósegui mantenían viva la raíz, recordando que ninguna vanguardia tiene sentido sin memoria. Y en ese equilibrio delicado entre innovación y respeto se fue construyendo un lenguaje propio, que más tarde encontraría continuidad en figuras como Martín Berasategui, capaz de llevar esa herencia a una dimensión internacional sin perder el pulso original.

Con el paso de los años, la Nueva Cocina Vasca dejó de ser un movimiento para convertirse en una forma de entender la cocina contemporánea. Elena Arzak heredó no solo un restaurante, sino una filosofía: la de seguir preguntando a la tradición sin traicionarla. Hilario Arbelaitz defendió la pureza del producto como un acto casi moral, mientras Andoni Luis Aduriz empujaba los límites hacia territorios conceptuales donde la cocina se cruzaba con el arte y la reflexión.

Karlos Arguiñano, desde otro registro, completó el círculo: demostró que la revolución no solo vivía en los restaurantes de alta cocina, sino también en la mesa cotidiana, en la risa, en la sencillez bien hecha. Y así, sin estridencias, el movimiento vasco terminó influyendo en la alta gastronomía internacional, donde hoy conceptos como territorio, producto o emoción son ya parte del lenguaje global.

Cincuenta años después, lo que queda no es un estilo cerrado, sino una manera de mirar. La certeza de que la cocina no es solo técnica ni solo tradición, sino una conversación constante entre ambas. Y que, en ese diálogo, el fuego sigue aprendiendo a pensar.

Los precursores de la Nueva Cocina Vasca: Karlos Arguiñano, José Juan Castillo, Juan Mari Arzak, Tatus Fombellida, Pedro Subijana, Ramón Roteta, Patxi Quintana, Luis Irizar, Ricardo Idiáñez y Xabier Zapirain.

Foto: Restaurante Arzak





CERTIFICADO SUSTAINABLE WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION EN NUESTRAS CUATRO BODEGAS

Nuestras bodegas Áster (Ribera del Duero) y Lagar de Fornelos (Rías Baixas) también han logrado el certificado Sustainable Wineries for Climate Protection, sumándose así al resto de bodegas de nuestro grupo (La Rioja Alta, S.A. y Torre de Oña) que ya contaban con este reconocimiento internacional. Un exigente sello que acredita una gestión responsable basada en la sostenibilidad medioambiental y el cuidado de la naturaleza, factores esenciales y determinantes en la elaboración de todos nuestros vinos.

CONVENCIÓN CON TODO NUESTRO GRAN EQUIPO

El pasado 21 de abril fue un día muy especial para todos los que conformamos la familia de la bodega con la celebración en Haro de nuestra convención anual a la que acudieron también los compañeros de Áster, Lagar de Fornelos y Torre de Oña. Una jornada informativa, formativa y lúdica que sirvió para estrechar lazos, compartir nuestra pasión y brindar juntos por todo lo que está por venir. Porque detrás de una gran bodega y de un gran vino hay algo esencial: un gran equipo.



JORNADA SOBRE IA Y BODEGAS DE LA FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

La Fundación para la Cultura del Vino de la que formamos parte junto a otras grandes bodegas españolas (Muga, Juve&Camp, Alma Carraovejas, Vega Sicilia, Terras Gauda y Marques de Riscal) organizó el pasado día 12 de junio en Caixa Forum Madrid una interesante jornada formativa de carácter muy práctico en el que especialistas de empresas referentes como EY, DHL o Sacyr –con experiencia directa en la implantación de IA– permitió conocer casos reales y oportunidades extrapolables al mundo del vino.

FUNDACIÓN PARA LA
**CULTURA
DEL VINO**

Grandes retos
JORNADA FORMATIVA

**IA
Y BODEGAS:**
REALIDAD PRÁCTICA Y
OPORTUNIDADES DE FUTURO

📅 12 DE JUNIO DE 2026

📍 CaixaForum Madrid
(Paseo del Prado, 36)



CALICATA EN TORRE DE OÑA

Calicata es el nombre que recibe una excavación que permite observar visualmente el subsuelo. Un nuevo atractivo que acabamos de inaugurar en nuestro viñedo de Torre de Oña y que permite a los visitantes conocer las características de los suelos de nuestra bodega de Rioja Alavesa y apreciar su gran aptitud vitícola. Les invitamos a reservar su visita y conocer en primera persona nuestros viñedos, también bajo tierra, ubicados en un lugar muy especial bajo la Sierra de Cantabria.

NUEVOS ESTUCHES DISPONIBLES

Inspirados en algunas de las imágenes que ilustran nuestro Catálogo de Verano 2026, hemos lanzado una nueva colección de cajas de madera de tres botellas decoradas para vestir esta manera de una manera muy especial nuestros vinos Viña Alberdi, Viña Arana Gran Reserva y Viña Ardanza. Un toque muy contemporáneo que hará las delicias de los coleccionistas, perfectas para decorar diferentes estancias y bodegas domésticas como ya ocurre con la colección de diseños vintage de la bodega.



SALÓN GRANDES BLANCOS DE ESPAÑA

Nuestra casa gallega Lagar de Fornelos no podía falta un año más a la cita del Salón de los Grandes Blancos de España que se celebró el pasado 1 de junio en el Hotel VP Plaza España Design de Madrid. Un encuentro que sirvió para presentar a profesionales y catadores la nueva cosecha 2025 de Lagar de Cervera y de Pazo de Seoane y en el que tampoco faltó nuestro gran blanco de guarda Lindeiros con su añada 2022.

LAGAR DE *F*ORNELOS

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346
info@riojalta.com



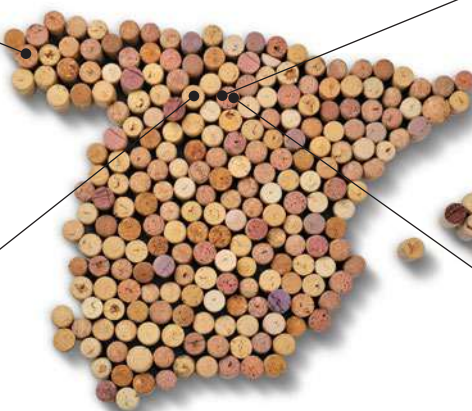
áster

Reservas: 947 522 700
aster@riojalta.com



TORRE DE OÑA

Reservas: 945 621 154
info@torredeona.com



PARTICIPE EN NUESTRO CONCURSO

Responda a la nueva pregunta enviando un e-mail a club@riojalta.com
y entrará en el sorteo de un estupendo obsequio con productos de nuestra tienda.

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR

¿CUÁL FUE LA PRIMERA COSECHA ELABORADA DEL CLUB DE COSECHEROS DE LA RIOJA ALTA SA?

Respuesta: 1976.

Ganador: XXXX

Nueva pregunta: *¿Qué dos vinos de nuestra bodega se disfrutaron en La Cata del Barrio de la Estación 2026?*

¿QUÉ ES EMPIREUMÁTICO?

Término que se utiliza para describir aromas a quemado, ahumado o cocido, como café, caramelo, tostado o notas de crianza.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

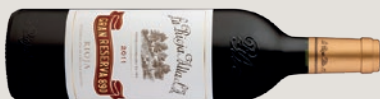
La Rioja Alta, S.A.

95+ club

Cosechas históricas



Gran Reserva 890 > 2011



100 99 98 97 97 96
 GUÍA ABC GOURMETS J. SUCKLING
 PEÑÍN TIM ATKIN PARKER
 PROENSA

Gran Reserva 904 > 2016



97 97 96 96 96 96
 J. SUCKLING GUÍA ABC PEÑÍN
 PARKER TIM ATKIN PROENSA

Viña Arana Gran Reserva > 2017



96 95 94 93 93
 J. SUCKLING GUÍA ABC PEÑÍN
 GOURMETS PROENSA PARKER
 DECANTER TIM ATKIN
 VINOUS

Viña Ardanza > 2020



94 92
 PARKER VINOUS

Viña Alberdi > 2021 Selección Especial



94 92 91
 PARKER VINOUS WINE SPECTATOR

Áster Finca El Otero > 2021



99 95 95 95 95 95
 PROENSA GOURMETS GUÍA ABC
 TIM ATKIN J. SUCKLING PEÑÍN

Áster El Espino > 2021



96 95 95 95 94 93
 GOURMETS J. SUCKLING PROENSA
 DECANTER GUÍA ABC PEÑÍN

Áster > 2022



92 90
 J. SUCKLING PEÑÍN

El Camino > 2021



100 100 98 96 96 96
 PROENSA VIVIR EL VINO GOURMETS
 DECANTER PARKER TIM ATKIN

Finca Martelo > 2021



99 95+ 95 94 93 92
 PROENSA PARKER GOURMETS
 PEÑÍN J. SUCKLING
 TIM ATKIN DECANTER

Finca San Martín > 2022



91 91
 PARKER VINOUS

Lindeiros > 2022



99 95 95 94 94 93
 PROENSA PEÑÍN GUÍA ABC
 J. SUCKLING DECANTER TIM ATKIN

Pazo de Seoane > 2024



97 93 93 91 91
 PROENSA J. SUCKLING GOURMETS
 PEÑÍN TIM ATKIN

Lagar de Cervera > 2024



99 94 93 92 92
 PROENSA GOURMETS J. SUCKLING
 TIM ATKIN PEÑÍN



