



BA

GRUPO LA RIOJA ALTA, S.A.
NOVIEMBRE 2025-MARZO 2026

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

3 EDITORIAL

4 10 SORBOS CON... RAMÓN FREIXA

6 LA VIÑA TIENE LA ÚLTIMA PALABRA

8 ENTREVISTA: RAQUEL PÉREZ CUEVAS

9 UN PURASANGRE LLAMADO 'RIOJA ALTA'

12 EL BRINDIS, TAN ANTIGUO COMO UNIVERSAL

14 UNA CATA DE GRAN ALTURA

16 INNOVAR DESDE LA TIERRA

18 UN PATRIMONIO DE TODOS

20 12 BRINDIS PARA DESPEDIR EL AÑO

22 LA INTELIGENCIA DEL ROBLE

24 ENTREVISTA: INES SALPICO

25 LA BOTELLA QUE VIAJÓ AL ESPACIO

26 OPINIÓN: BRINDAR EN TIEMPOS REVUELTOS

28 NOTICIAS BREVES

30 CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es
almizcle?

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

FOTO DE PORTADA: Viñedo en espiral de
Áster en Anguix (Burgos)



La claridad de una excelente vendimia

Esta vendimia número 135 en nuestra casa permanecerá muchos años en nuestra memoria colectiva. No solo por su complejidad, sino por la satisfacción —profunda y consciente— que nos deja. En un contexto de incertidumbre en el sector, hemos vivido una campaña que nos devuelve algo esencial: la claridad. En el diagnóstico, en las decisiones y en el rumbo.

Ha sido un año tremendamente exigente. El *mildiu*, el pedrisco y una meteorología caprichosa pusieron a prueba la fortaleza de nuestros viñedos y la profesionalidad de quienes los atienden. Pero, cuando todo parecía más incierto, la fortuna quiso acompañarnos: las semanas previas a la vendimia y el propio periodo de recolección nos brindaron una bonanza meteorológica inesperada, casi milagrosa, que permitió completar el ciclo en condiciones óptimas. Esa tregua del tiempo, unida a la serenidad y al rigor de nuestro equipo, en el campo y en la bodega, ha sido clave para firmar una cosecha que nos llena de orgullo.

Nunca hemos medido el éxito por el volumen, sino por la calidad. Cada decisión ha respondido a esa convicción.

Menos cantidad, más precisión, más autenticidad. En bodega, esa misma filosofía se ha traducido en paciencia, control y respeto absoluto por los tiempos. La calidad no se improvisa: se construye con rigor, experiencia y fidelidad al origen.

Por eso, más allá de cifras, lo que celebramos es la actitud. La de quienes entienden que la excelencia no es un destino, sino un camino continuo; que el vino que perdura nace de la exigencia, del conocimiento y, a veces, también de un golpe de suerte. Sabemos que el sector atraviesa dificultades: pero creemos que la respuesta está en reivindicar el valor del viñedo y del vino como opción de vida, como motor económico, cultural e identitario.

Cerramos esta magnífica vendimia con una certeza: el futuro del vino no se medirá en litros, sino en verdad, autenticidad y excelencia. Porque la grandeza del vino nunca estuvo en la cantidad, sino en su alma y este año, también, en la fortuna de un cielo generoso.



10 Sorbos con...

Ramón FREIXA

Desde hace décadas, Ramón Freixa (Castellfollit de Riubregós, 1971) es uno de los nombres más reconocibles y respetados de la gastronomía española. Creció entre hornos y recetas familiares y heredó de sus padres el restaurante “El Racó d'en Freixa”, manteniéndolo con estrella Michelin desde 1998. Con su llegada a Madrid en 2009, abrió su restaurante homónimo en el hotel Único, galardonado al poco tiempo con dos estrellas Michelin, instalándose como cocinero de referencia tanto por su elegancia técnica como por su capacidad de innovación.

Ahora Freixa emprende una nueva etapa con un proyecto personal muy ambicioso: en la calle Velázquez de Madrid ha levantado un restaurante que conjuga tradición y vanguardia, con dos espacios diferenciados —uno de cocina tradicional y otro de autor— dentro de un mismo concepto. Un paso que marca no solo un giro profesional, sino también una declaración de intenciones: mantener el vínculo con sus raíces mientras mira hacia adelante con confianza.

1

UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ

El Principito. De niño te lleva a un mundo mágico y de adulto te hace reflexionar.

2

UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO

Mujeres al borde de un ataque de nervios y *Philadelphia*.

3

UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO

El Celler de Can Roca invita al disfrute y la sobremesa.

4

UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS

Imposible resistirse a unas buenas croquetas de jamón.

5

UNA PLAYA PARA DESCONECTAR

Cala Montjoi me sigue evocando sosiego... y El Bulli.

6

UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO

Shangái me sorprendió y nunca olvidaré ver mi cara en carteles por toda la ciudad anunciando McDonald's.

7

UNA BEBIDA PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE

Una copa de vino entre viñedos. Mi vino favorito de La Rioja Alta, S.A. es Gran Reserva 904.

8

UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO

Atrio y Palacio Paredes Saavedra en Cáceres.

9

UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE

Que tinguem sort, de Lluís Llach.

10

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

Alguno de esos personajes, siempre con una buena copa en la mano, como Sue Ellen (*Dallas*) o Alicia Florrick (*The Good Wife*) que despiertan el deseo de un buen sorbo.

La **VIÑA** *tiene la* **ÚLTIMA PALABRA**

El balance de la vendimia 2025 en nuestras cuatro bodegas no puede ser más esperanzador. Una cosecha marcada por el esfuerzo, la paciencia y el respeto por el viñedo que nos deja uvas de una calidad excepcional. La naturaleza, una vez más, ha demostrado que sabe recompensar el trabajo bien hecho.

Para nuestros viñedos de La Rioja Alta, S.A. como de Torre de Oña, la campaña ha sido una de las más complejas de los últimos años, con fuerte presión de mildiu y tormentas de granizo que afectaron al 70% del viñedo. Sin embargo, el minucioso control sanitario y un final de ciclo climático excelente nos permitieron recoger una uva sana, de madurez fenólica plena y de una calidad que la sitúa entre las mejores del siglo XXI. El equilibrio climático y la madurez progresiva nos ofrecerán grandes vinos con una expresión frutal intensa y taninos suaves.

En Áster (Ribera del Duero), la vendimia se desarrolló entre el 25 de septiembre y el 4 de octubre, bajo cielos despejados y con marcados contrastes térmicos entre el día y la noche. El viñedo, equilibrado y con una sanidad impecable, ofreció uvas de altísima calidad que auguran vinos de gran estructura, fresca y elegancia.

Por su parte, en Lagar de Fornelos (Rías Baixas) la vendimia comenzó de forma temprana, el 22 de agosto, y se extendió hasta el 15 de septiembre. El verano seco y soleado propició una uva de gran concentración aromática y perfecta sanidad, evitando las lluvias de finales de campaña.

Viñedo San Felices (Haro)



Finca Fuentecoyo en Anguix (Burgos)



Finca Silvosa en O'Rosal (Pontevedra)

Viñedo Artesanal Curillos en Lanciego (Álava)



RAQUEL PÉREZ CUEVAS

NUEVA PRESIDENTA DEL CONSEJO REGULADOR D.O.C.A. RIOJA

HAN TRANSCURRIDO YA CUATRO MESES DESDE SU TOMA DE POSESIÓN. ¿PASA DEMASIADO LENTO O DEMASIADO RÁPIDO EL TIEMPO CUANDO UNA ES PRESIDENTA DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.C.A. RIOJA?

Cuando se vive con intensidad y pasión un trabajo todo discurre a una velocidad increíble. Han pasado apenas cuatro meses desde que me incorporé, con la vendimia casi a las puertas, y queda gran parte del Centenario de Rioja, de la campaña anual y muchos eventos. No hemos parado y, en momentos de tanta actividad, cada hora y cada día cuentan, porque hay que aprovecharlos al máximo y tanto el puesto como el momento requieren una dedicación absoluta. Eso sin contar todo el trabajo que hay detrás en el día a día que no trasciende pero que es vital.

SU ESTRENO HA COINCIDIDO CON LA CELEBRACIÓN DEL CENTENARIO DE RIOJA, CON EL NUEVO ANUNCIO DE LOS ARANCELES, CON UNA 'SUFRIDA' VENDIMIA,... NO NEGARÁ QUE SU ATERRIZAJE EN EL CARGO HA SIDO EMOCIONANTE.

Muy emocionante. Estaba íntimamente convencida de que iba a ser así. Lo dije el día que tomé posesión: he venido a dar el máximo en estos cuatro años porque Rioja se merece lo mejor de nosotros. Hay que evolucionar ciertas cosas y lo vamos a hacer. De hecho, ya lo estamos haciendo. Además, estamos viviendo el Centenario de nuestra D.O. y eso también hace que se multipliquen las actividades. Pero estoy feliz y me siento con fuerzas para afrontar estos cuatro años sin bajar la guardia.

TODO ELLO SIN OLVIDAR SU CARGO DE DIRECTORA GENERAL EN BODEGAS ONTAÑÓN. ¿CÓMO HACE PARA GESTIONAR AMBAS RESPONSABILIDADES SIN MORIR EN EL INTENTO?

“QUISIERA QUE DEDICARSE AL VIÑEDO FUERA UNA OPCIÓN DE VIDA REAL”

Me siento bodeguera. Es una pasión que he vivido en casa con mis padres desde que era niña. Rioja es tierra de viñedos y bodegas y me encanta formar parte de la de mi familia que surge de una pasión desbordada de años y años de trabajo y

dedicación sin horas. Me formé al máximo y gracias a que hablo tres idiomas he sido capaz de contar Rioja viajando por el mundo. Son casi treinta años a pie de viña, de bodega y de escalerilla de avión y eso te marca, te da un carácter, una piel de bodeguera en la que me siento absolutamente feliz y realizada. Y luego, hemos sido capaces en la familia de formar un gran equipo de extraordinarios profesionales que ahora me permiten delegar con confianza absoluta. Además, en el Consejo Regulador me he encontrado con un equipo comprometido y preparado.

HABLEMOS DE LA RECIÉN FINALIZADA VENDIMIA 2025 EN RIOJA. ¿CUÁL ES SU BALANCE GENERAL DE UNA CAMPAÑA QUE HA SIDO TODO UN DESAFÍO PARA VITICULTORES Y BODEGAS PERO QUE HA TENIDO, PARECE, UN FINAL BASTANTE MÁS POSITIVO DE LO ESPERADO EN CUANTO A LA CALIDAD DE LA UVA RECOGIDA?

Está prácticamente finalizada, no ha concluido aún del todo, y aunque aún es un poco pronto para hacer un balance definitivo, podemos decir que ha sido una campaña exigente, sobre todo desde el punto de vista de la viticultura, pero muy positiva en términos de calidad. Quiero poner en valor su esfuerzo, por saber adaptarse con agilidad y lidiar con los retos (como lluvias, granizo, focos de enfermedades, etc.) complejos.

Ha sido una cosecha más corta, pero de mucha calidad; han sacado adelante una uva sana, equilibrada y con gran potencial. Ahora entra en juego el saber hacer de nuestras bodegas, que transformarán y exprimirán a la perfección ese buen trabajo realizado en campo dando lugar a grandes vinos de Rioja, a la altura de la exigencia de excelencia que esta Denominación mantiene.





ESA SATISFACCIÓN CONTRASTA CLARAMENTE CON LA PREOCUPACIÓN GENERALIZADA POR LA PÉRDIDA DE CALIDAD DE VIDA DEL SECTOR, LA MERMA DE LA PRODUCCIÓN Y LOS BAJOS PRECIOS DE LA UVA. INCLUSO SE HABLA DE TRISTEZA EN EL CAMPO RIOJANO. ¿COMPARTE Y LE PREOCUPA ESPECIALMENTE ESTE DIAGNÓSTICO?

No sé muy bien a qué satisfacción se refiere. Lo que me siento es muy orgullosa es de la profesionalidad de la gente del campo que ha lidiado con maestría con un año que ha sido como una tormenta perfecta de calamidades con el mildiu y pedrisco arruinando muchos viñedos. Y desde luego, con el trabajo de las bodegas en un final de ciclo muy exigente y del que esperamos lo mejor. Y permítame un segundo apunte: el Consejo Regulador no tiene entre sus atribuciones fijar los precios de las uvas. El precio lo pone el mercado y existe una regulación gubernamental a través de la Ley de la Cadena alimentaria. Mi preocupación va mucho más allá, yo tengo una inquietud que compartí en mi discurso de posesión: quisiera que dedicarse al viñedo (y al campo en general) fuera una opción de vida real, con un horizonte de porvenir, que se pudiera elegir verdaderamente si es el camino que la gente desea tomar. Lo digo pensando en los jóvenes, principalmente. Lo que no puede suceder es que, queriendo ese camino, no sea posible y abandonen la idea. Porque hay mucho que aportar. El campo ha de ser rentable.

¿QUÉ MEDIDAS SON NECESARIAS IMPULSAR PARA RECUPERAR LA MOTIVACIÓN Y EL BIENESTAR DE QUIENES TRABAJAN LA VIÑA, UN SECTOR TAN ESENCIAL PARA LA ECONOMÍA DE LA REGIÓN Y DEL PAÍS, Y ASEGURAR EL RELEVO GENERACIONAL?

Este ha de ser un objetivo compartido por todos los agentes económicos y sociales de la región y de todo el país, porque una de las almas fundamentales de España es su esencia rural, la importancia del campo y no solo desde el prisma económico, también cultural e identitario: está en nuestra forma de ser y entender la vida. Todo, siendo realistas, pasa porque el vino recupere ese prestigio social y la relevancia en el consumo. Creo que todos los agentes tenemos nuestra responsabilidad, todas las administraciones han de estar implicadas en promover la

vida rural y en que la gente quiera volver a quedarse en el campo no solo como una solución, sino como una esperanza vital, con fe en su porvenir.

UNA DE LAS NOVEDADES HA SIDO LA REDUCCIÓN EN LOS RENDIMIENTOS DE UVA TINTA AMPARADOS Y EL INCREMENTO DE LOS CONTROLES EN PRODUCTO TERMINADO. ¿CÓMO VALORA LA EFECTIVIDAD DE ESTAS MEDIDAS PARA PRIORIZAR LA CALIDAD Y EL EQUILIBRIO PRODUCTIVO?

Ha sido un ejercicio de responsabilidad por parte del Consejo. La reducción de rendimientos generalizada al 90% fue una medida aprobada unánimemente antes de que yo llegara a la Presidencia. Conviene aclarar que posteriormente no se han reducido los rendimientos, lo que se ha hecho es asignar rendimientos máximos por municipio en función de la realidad que había en el campo. Esta campaña ha sido especialmente complicada y decidimos actuar con anticipación para preservar la calidad que es nuestra máxima, es decir, hicimos nuestro trabajo, que es garantizar el origen y la calidad de los vinos de Rioja. Nos hemos apoyado en nuestra herramienta predictiva y de monitorización del viñedo a partir del uso de IA y en el expertice y el trabajo de nuestros servicios técnicos. Y se habilitó un procedimiento para que los viticultores pudieran solicitar una revisión al alza de sus parcelas situadas en cada municipio precisamente porque los rendimientos totales máximos se mantenían. En definitiva, es una muestra más de la autoexigencia por parte de todos los que integramos Rioja.

¿CÓMO VALORARÍA UNA MAYOR LIBERTAD DE PRÁCTICAS CULTURALES EN EL VIÑEDO QUE, RESPETANDO AL MÁXIMO LOS RENDIMIENTOS, PERMITA LA CLARA DIFERENCIACIÓN DEL PRECIO DE LA UVA EN FUNCIÓN DE SU CALIDAD?

La determinación del precio de la uva no es competencia, insisto, del Consejo Regulador. Es cada bodega la que llega a determinados acuerdos con sus proveedores, en el caso de que compren uva, en función de distintos parámetros. Lo lógico es que se pague más por un buen producto, como en cualquier ámbito empresarial. Nuestro reglamento establece los rendimientos máximos tras los plenos y debe velar por que se respeten, estos y otras cuestiones de las prácticas culturales del viñedo, siempre en función de la calidad, el origen y la sostenibilidad.

OTRO GRAN FRENTES ES LA CAÍDA GENERALIZADA DEL CONSUMO DE VINO. ANTE ESTA DIFÍCIL COYUNTURA, ¿NO PARECE SENSATO APOSTAR EFECTIVAMENTE POR UN MODELO DE 'PREMIUMIZACIÓN' EN RIOJA REFORZANDO SU POSICIÓN ENTRE LOS GRANDES VINOS DEL MUNDO FRENTE A UN MODELO DE VOLUMEN Y BAJOS PRECIOS?

No sé a qué o a quién se refiere con el modelo de volumen y bajos precios: Rioja tiene que seguir apostando por la calidad, se elabore una botella o mil. Lo sensato y necesario —porque es el único camino— es aportar excelencia en todos los estratos en los que se dividen los consumidores: desde los vinos más exclusivos a los vinos que se disfrutan. El vino siempre ha sido transversal en la sociedad. Hemos de estudiar las causas

que han conllevado esta bajada en el consumo global y ofrecer nuevos horizontes e ideas y vinos de calidad para todos los que lo demanden. Y Rioja somos capaces, como pocas D.O. del mundo, de ofrecer estas respuestas. Tampoco conviene olvidar que, a pesar de todo, Rioja sigue siendo el vino favorito de los consumidores españoles, mantiene cuota de mercado y, en un mercado internacional convulso, las exportaciones fueron bien. La comercialización de Rioja creció el año pasado cerca de un 1% —que no es suficiente, porque no nos conformamos, porque queremos más— pero hay que poner en valor la resiliencia de esta D.O. en momentos tan duros como estos. Y eso es gracias también a esa calidad sostenida en el tiempo, que los consumidores reconocen y buscan, por la confianza que les genera la marca. Considero que Rioja, avanzando por la senda de la calidad y apoyándose en su diversidad de porfolio, de operadores —que eso es de una riqueza tremenda— y en esa vuelta al origen, es capaz de satisfacer las inquietudes y necesidades de los consumidores.

EN LA ASOCIACIÓN DE BODEGAS POR LA CALIDAD LLEVAMOS AÑOS RECLAMANDO UNA CLARA DIFERENCIACIÓN ANTE EL CONSUMIDOR DE LOS VINOS QUE GARANTIZAN LA CALIDAD EN RIOJA FRENTE A AQUELLOS QUE NO ALCANCEN UNA CALIDAD CONTRATADA, EVITANDO ASÍ UNA COMPETENCIA DESLEAL. ¿CÓMO VALORA ESTA RECLAMACIÓN?

Rioja siempre garantiza la calidad, eso es precisamente lo que nos ha permitido estar donde estamos, celebrando un Centenario, una efeméride que ninguna otra D.O. en España puede conmemorar. La calidad del vino de Rioja y que los consumidores la hayan reconocido y buscado, siempre es una de las claves de haber llegado hasta aquí.

Rioja es una Denominación Calificada desde 1991, el escalón más alto de la pirámide y solo hay dos en España y la primera también en lograrlo. Eso es por algo, nadie nos ha regalado nada: siempre nos hemos autoexigido mucho, más que nadie, y con el estatus de 'Calificada' tenemos que cumplir una normativa mucho más exigente, como el embotellado en origen y exclusivo, por ejemplo. Y hemos seguido, y seguiremos, apostando unívocamente hacia la calidad. Reforzamos, por ejemplo, el panel de cata profesional del Consejo para hacerlo más exigente y hoy podemos decir que es uno de los sistemas más rigurosos del mundo. Es una cuestión de coherencia. En Rioja no hay atajos: todo se somete a los controles más estrictos porque debemos entender la calidad como un compromiso colectivo, no una meta puntual. Ser Rioja significa precisamente eso: la certeza, a partir de una exquisita trazabilidad y rigor, de que cada vino que lleva nuestro sello refleja lo que somos: excelencia y origen.

¿PUDIERA TENER SENTIDO AVANZAR HACIA UN MODELO EN EL QUE LA REPRESENTATIVIDAD VAYA UNIDA MÁS AL VALOR QUE AL VOLUMEN Y QUE EL QUE MÁS APOORTE A LA MARCA RIOJA ESTÉ MEJOR REPRESENTADO EN EL CONSEJO?

Ya se ha trabajado en esta dirección, no es nuevo. La representatividad no está solo en función del volumen y los litros que se elaboran, también se pondera el precio medio de exportación por categorías. Es decir, no vale lo mismo un litro de Crianza que de Reserva. Y se pueden seguir tomando nuevas medidas

si el sector así lo considera. De hecho, este año, se ha aprobado aumentar la representatividad de quien demuestre que su valor medio de venta es el doble de la media del mercado. Son pasos que hay que ir dando poco a poco y con coherencia.

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, DESDE RIOJA ALAVESA PRINCIPALMENTE, SE HAN ALZADO VOCES RECLAMANDO MAYOR DIFERENCIACIÓN. ¿CUÁL ES EL MENSAJE DE LA ACTUAL PRESIDENTA PARA QUIENES SIGUEN SINTIENDO QUE SU IDENTIDAD NO ESTÁ SUFICIENTEMENTE RECONOCIDA?

Soy amante de Rioja Alavesa, admiradora de sus vinos, sus bodegas, sus gentes y sus paisajes y de una historia que merece todo el reconocimiento. Cada subzona posee un encanto extraordinario y una diversidad asombrosa y única. No es lo mismo un vino de San Asensio que uno de San Vicente; al igual que uno de Cripán y otro de Lanciego. O de Quel, mi pueblo, y Murillo de Río de Leza. Y son vinos de las mismas zonas de producción e, incluso, del mismo municipio. Esa diversidad es consustancial a nuestra esencia, es la esencia misma de Rioja. Rioja es una conjunción histórica de diversidades, es una alianza entre todos los pueblos, entre todas las bodegas que tiene sus raíces en el origen mismo de la D.O. mucho antes de que se estableciera. La D.O. nace por la necesidad de proteger y diferenciar lo que era Rioja y lo que no lo era, lo que era bueno y lo que no. Hemos recordado mucho este origen en el Centenario. En los últimos años se ha generado entre todos los protagonistas del sector herramientas que expresan esa diversidad: los Viñedos Singulares, los Vinos de Pueblo, las menciones de zona, las variedades autóctonas, etc. son figuras que dan visibilidad y ponen en valor el origen y la singularidad de cada territorio, desde la subzona, desde un pueblo, a la expresión más recoleta y mínima de un viñedo. Creo que el camino no es separarse, sino seguir construyendo, sumando. La reciente resolución sobre Viñedos de Álava así lo ha confirmado, reconociendo que el modelo de Rioja funciona y que dentro de él caben todas las sensibilidades. Mi mensaje es claro: Rioja es un proyecto común en el que todos tienen cabida y así ha sido durante 100 años. La diversidad no es una amenaza, es nuestra fortaleza. Y creo sinceramente que eso es lo que nos ha hecho llegar hasta aquí y lo que nos hará mirar al futuro con confianza.



UN PURASANGRE LLAMADO

‘Rioja Alta’

Hay nombres que nacen del corazón, y otros que nacen —literalmente— de una copa de vino. Así ocurrió con ‘Rioja Alta’, un caballo de carreras británico cuyo nombre rinde homenaje a nuestra bodega y a esos momentos en los que la pasión y la inspiración se encuentran.



Todo comenzó, según nos contaban entre risas desde las cuadras de Micky Hammond Racing, tras una cena en la que las botellas de *La Rioja Alta, S.A.* se convirtieron en protagonistas. “*Después de la enésima botella, decidimos que necesitábamos un caballo llamado Rioja Alta. ¡Las mejores decisiones se toman después de un buen vino!*”, recuerdan.

Hijo del prestigioso Australia (GB) y de Pavement (IRE), este purasangre inglés combina nobleza y fuerza, con una elegancia natural que le ha llevado a firmar un prometedor palmarés: 15 carreras disputadas, ocho de ellas entre los tres primeros puestos y una reciente victoria el 21 de

julio de 2025, donde cruzó la meta el primero de diez participantes.

Quienes lo cuidan lo describen como un caballo sereno y afectuoso, de carácter dulce y mirada tranquila. “*Río (el diminutivo con el que le conocen) tiene un espíritu relajado, muy caballero, y es uno de los favoritos del establo*”, confiesan con orgullo sus cuidadores.

Su nombre, sin embargo, va más allá de una anécdota: representa una conexión entre el mundo del vino y el del deporte, entre la paciencia del viñedo y la velocidad de la pista. Dos universos diferentes unidos por una misma idea: la pasión, la dedicación y el gusto por hacer las cosas con alma.



El brindis, TAN ANTIGUO COMO UNIVERSAL

Cada diciembre, millones de copas chocan al unísono en un sonido que parece contener todos los buenos deseos del mundo. Brindar es, quizás, el acto más sencillo y más humano de todos los rituales sociales: un instante de pausa, de celebración compartida, de esperanza líquida. Pero ¿de dónde procede esta costumbre?

Aunque no existe una única versión sobre su origen, los historiadores coinciden en que el brindis hunde sus raíces en la Antigüedad. Los griegos ya alzaban sus copas en honor a los dioses y a los anfitriones,

convencidos de que el vino —considerado un don divino— era símbolo de unión y confianza. En los banquetes romanos, el anfitrión probaba el vino antes de servirlo a sus invitados, para demostrar que no había veneno: un gesto que pronto se convirtió en símbolo de amistad y respeto mutuo.

La palabra “brindis”, sin embargo, llegaría mucho más tarde. Su origen más aceptado proviene del alemán *bring dir's*, que significa literalmente “yo te lo ofrezco”. Se popularizó en Europa en el siglo XVI, cuando los soldados de los Tercios españoles, tras una victoria militar en Flandes, alzaron sus copas exclamando *bring dir's!* —“te lo ofrezco”—, en señal de celebración. Aquella expresión se castellanizó pronto y acabó bautizando al propio acto de brindar.

Con el paso del tiempo, el brindis fue adoptando matices culturales y sociales. En Francia se hacía en honor al amor; en Inglaterra, por la reina o por la patria; en España, por la amistad, la salud o el futuro. En todos los casos, el gesto de chocar las copas, dicen algunos antropólogos, servía también para “activar” los cinco sentidos: ver, oler, saborear, oír el sonido del cristal... y, sobre todo, sentir el momento compartido.

Hoy, en tiempos de mensajes efímeros y celebraciones virtuales, el brindis conserva intacta su esencia: la del encuentro, la palabra sincera, el deseo que viaja en el cristal. Por eso, cuando en esta Navidad levante su copa, recuerde que está repitiendo un gesto que acompaña a la humanidad desde hace más de dos mil años. Y que, más allá de su origen, el brindis sigue siendo —ayer, hoy y siempre— la forma más hermosa de decir: *salud*.



CINCO CURIOSIDADES DEL BRINDIS



1. EL SONIDO DEL CRISTAL.

La tradición de chocar las copas nació en la Edad Media. Se decía que al hacerlo, el tintineo ahuyentaba a los malos espíritus y sellaba la sinceridad del brindis.

2. EL BRINDIS SIN ALCOHOL.

En algunos países como Hungría o Japón, brindar con agua se considera de mala suerte, ya que se asocia a los funerales o a la ausencia de vida.



3. “CHIN-CHIN”, UNA ONOMATOPEYA GLOBAL.

Aunque lo asociamos a Occidente, la expresión *chin-chin* proviene del saludo chino *qing qing*, que significa “por favor, beba”. Los marineros europeos la adoptaron en el siglo XVIII y la popularizaron en las tabernas del mundo.

4. LOS BRINDIS IMPOSIBLES.

En Francia, brindar cruzando las copas sobre otras se considera de mal augurio. En Alemania, hay que mirar a los ojos a quien se brinda, o se dice que tendrás siete años de mala suerte amorosa.



5. EL BRINDIS MÁS FAMOSO.

El brindis de La Traviata, de Giuseppe Verdi, es sin duda el más célebre de la historia de la ópera. Desde 1853 acompaña celebraciones, anuncios y brindis reales en todo el mundo.

Cata Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.

Una cata DE GRAN ALTURA

La planta 29 de la Torre Iberdrola de Bilbao,
un escenario único para un gran salón de
cata con más de 600 invitados.





En un escenario de altura, la planta 29 de la Torre Iberdrola, el pasado 6 de octubre celebramos una nueva edición de nuestra 'Cata Los 90+', una cita muy especial en la que quisimos agasajar a algunos de nuestros mejores clientes privados, profesionales de la hostelería, socios del Club de Cosecheros en Bizkaia y amigos de la casa.

Durante toda la jornada, en formato salón, los asistentes pudieron disfrutar de una selección de nuestros vinos más reconocidos y mejor valorados, todos ellos con puntuaciones superiores a los 90 puntos otorgadas por la crítica nacional e internacional. Distribuidos en mesas de cata, los invitados tuvieron la

oportunidad de recorrer las últimas cosechas destacadas, disfrutando de vinos que combinan la esencia del clasicismo riojano con una visión contemporánea y moderna de la elaboración y del terruño, tanto en Rioja Alavesa, Ribera del Duero como en Rías Baixas.

Así, se pudieron degustar los albariños de Rías Baixas Lagar de Cervera 2024 y Pazo de Seoane 2024, Finca Martelo de Torre de Oña (Rioja Alavesa), los vinos de Áster —en Ribera del Duero— Áster El Espino y Finca El Otero, además de los tintos de la bodega de Haro: Viña Alberdi, Viña Arana, Viña Ardanza y el emblemático Gran Reserva 904, del que se degustó la recién presentada nueva cosecha 2016. Una

colección de vinos con gran demanda y muy apreciados en tierras vizcaínas, uno de nuestros mercados nacionales más importantes y estratégicos desde hace muchas décadas.

A la cita, que sirvió también para presentar las últimas ediciones de los Clubes de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A., Torre de Oña y Áster, acudieron más de 600 invitados reafirmando así nuestro profundo vínculo con Bilbao y Bizkaia y nuestro firme compromiso con la máxima calidad, ofreciendo solo en las mejores cosechas excelentes vinos que reflejan, en perfecta armonía, la tradición del clasicismo riojano y la modernidad de un estilo contemporáneo.



INNOVAR *desde la* TIERRA

**MÁS DE 80 HECTÁREAS
REPLANTADAS CONSOLIDAN
NUESTRO COMPROMISO CON
UNA VITICULTURA SOSTENIBLE,
INNOVADORA Y FIEL AL PAISAJE**

2025 ha sido un año clave para reafirmar nuestra convicción de que el viñedo es el corazón de todo lo que hacemos. A lo largo de estos meses, hemos impulsado un ambicioso programa de replantación y nuevas plantaciones que abarca más de 80 hectáreas en las cuatro bodegas. Estas actuaciones —concebidas desde la sostenibilidad, el respeto al entorno y la innovación técnica— refuerzan un modelo de viticultura propio, profundamente enraizado en la tradición pero abierto al futuro, y consolidan nuestra apuesta por un cultivo responsable que garantice el legado de nuestros vinos para las próximas generaciones.

LA RIOJA ALTA, S.A. — *Rioja Alta* NUEVAS PLANTACIONES EN EL CORAZÓN DEL VIÑEDO HISTÓRICO

El compromiso con el viñedo se ha materializado también en la incorporación de 13 nuevas hectáreas de Tempranillo en los municipios de Rodezno, Zarratón y Haro.

Estos nuevos viñedos han sido plantados en suelos cuidadosamente seleccionados por su capacidad de drenaje, estructura y orientación, ideales para vinos de guarda y larga crianza. Una inversión que asegura la continuidad de la excelencia de nuestros Grandes Reservas y consolida el vínculo entre el origen y la calidad de nuestras elaboraciones.

LAGAR DE FORNELOS — *Rías Baixas* REPLANTACIONES QUE REFUEZAN LA IDENTIDAD GALLEGA

En el valle del Rosal, Lagar de Fornelos ha completado la replantación de 13,7 hectáreas de albariño en emparrado tradicional, sistema emblemático de la zona, que preserva su tipicidad y garantiza una maduración equilibrada. A ello se suman 3,74 hectáreas en espaldera con variedades autóctonas como Caíño Blanco, Treixadura y Godello, en una clara apuesta por la diversidad varietal y la recuperación de cepas históricas. Un impulso que refuerza el carácter atlántico, varietal y de identidad gallega de los vinos Lagar de Cervera, Pazo de Seoane y Lindeiros, fieles a su origen y a la expresión de su paisaje.

TORRE DE OÑA — *Rioja Alavesa* VIÑEDOS ARTESANALES Y SOSTENIBILIDAD EN ALTURA

El proyecto Viñedos Artesanales, que da nombre a una nueva forma de entender la viticultura en Torre de Oña, ha avanzado de manera decisiva en 2025.

Este año se han arrancado 34 hectáreas en Párganos, de las cuales 12 ya han sido replantadas, y se ha iniciado la plantación de 13,5 hectáreas en el municipio de Kripán, a más de 750 metros de altitud —una de las zonas más elevadas de Rioja Alavesa—, con una de las parcelas superando incluso los 800 metros. La técnica principal utilizada es el sistema keyline, que sigue las curvas naturales del terreno para distribuir el agua de manera más eficiente y sostenible, reduciendo la erosión y mejorando la salud del suelo. Además, Torre de Oña culminará en 2025 la ampliación de su bodega de elaboración, con 10 nuevos tanques de vinificación de 6.000 litros destinados a microvinificaciones selectivas dentro del proyecto Viñedos Artesanales.





ÁSTER — *Ribera del Duero* **PRIMER VIÑEDO EN ESPIRAL DE ESPAÑA**

En la finca Áster hemos dado un paso pionero con la creación del primer viñedo en espiral de España, una plantación experimental de una hectárea concebida dentro de un proyecto de I+D+i para estudiar cómo varía el comportamiento de la vid en función de la exposición solar según la orientación de las cepas. Además, de forma complementaria, se han reinjertado 2,5 hectáreas con la variedad Malbec, como ensayo para analizar su adaptación a las condiciones climáticas de la Ribera del Duero.

Una apuesta por la innovación agronómica que refuerza nuestra vocación de investigación y desarrollo en el viñedo.

Un patrimonio *DE TODOS*

El vino no solo se bebe: también se contempla, se pisa, se huele. Es cultura líquida y memoria sólida. Desde 1972, la UNESCO protege bajo el sello de *Patrimonio de la Humanidad* aquellos paisajes que, por su valor histórico, agrícola y estético, son testimonio de la relación entre el ser humano y la tierra. Entre ellos, los viñedos ocupan un lugar especial: reflejan siglos de trabajo, sabiduría y belleza. Viajamos juntos por algunos de los paisajes del vino más emblemáticos del planeta.



SAINT-ÉMILION (Francia)

A orillas del Dordoña, el pueblo medieval de Saint-Émilion y sus colinas cubiertas de viñas fueron declarados Patrimonio de la Humanidad en 1999. Este paisaje bordelés, donde la piedra caliza se confunde con el color ámbar del vino, es símbolo del equilibrio entre tradición monástica, arquitectura gótica y

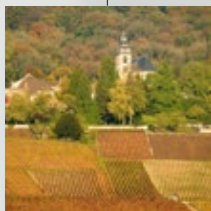
viticultura de precisión. Aquí nació la idea moderna del *terroir*.



LOS "CLIMATS" DE BORGÑA (Francia)

Desde 2015, los *climats* —más de 1.200 pequeñas parcelas perfectamente delimitadas en torno a Beaune y Dijon— son Patrimonio Mundial. Cada una tiene su historia, su suelo y su personalidad, labrada

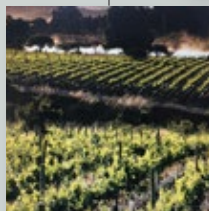
a lo largo de mil años. Este mosaico de microterruños es una de las obras más refinadas de la agricultura europea.



CHAMPAGNE (Francia)

El lugar donde las burbujas se convirtieron en arte. La UNESCO reconoció en 2015 los *Coteaux, Maisons et Caves de Champagne*, un triángulo de colinas, bodegas y galerías subterráneas que simbolizan la excelencia de la elaboración tradicional. Bajo la

tierra, decenas de kilómetros de *crayères* (canteras de tiza) guardan millones de botellas en reposo.



VALLE DE COLCHAGUA (Chile)

Fuera de Europa, la viticultura también ha merecido la protección de la UNESCO. En Chile, el Valle de Colchagua, dentro del corredor del vino del Valle Central, figura en la

lista tentativa por su paisaje agrícola y cultural excepcional. Cuna de grandes Cabernet Sauvignon y Carmenère, simboliza la expansión del vino en el Nuevo Mundo.



VALLE DEL ALTO DOURO (Portugal)

El río Douro serpentea entre terrazas infinitas talladas por el hombre durante siglos. Declarado Patrimonio Mundial en 2001, este paisaje monumental es la cuna del vino de Oporto y ejemplo sublime de viticultura heroica. Las quintas se aferran a pendientes imposibles donde cada cepa parece un acto de fe.



WACHAU (Austria)

A orillas del Danubio, los viñedos en terrazas de Wachau forman un paisaje que parece detenido en el tiempo. Sus muros de piedra seca, monasterios y castillos fueron reconocidos en 2000 como Patrimonio de la Humanidad. Aquí, el Riesling y el Grüner Veltliner se expresan con una pureza cristalina que refleja la serenidad del río.



TOKAJ (Hungria)

Vinum regum, rex vinorum —el vino de reyes, el rey de los vinos—, así lo definió Luis XIV. Desde 2002, la región de Tokaj, en el noreste húngaro, está protegida por la UNESCO. Sus bodegas excavadas en toba volcánica y su tradición en la elaboración del vino dulce Aszú la convierten en un santuario del vino europeo.



LAVAUX (Suiza)

Entre Lausana y Montreux, los viñedos de Lavaux desafían la gravedad sobre el lago Lemán. Declarados Patrimonio Mundial en 2007, son fruto de ocho siglos de trabajo manual y de un prodigioso equilibrio entre agua, sol y piedra. Desde sus terrazas, el paisaje parece un anfiteatro natural dedicado al vino.



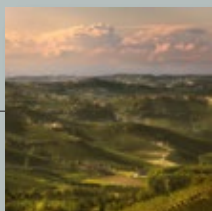
VALLE DEL RIN MEDIO (Alemania)

Desde Bingen hasta Coblenza, el Rin dibuja un escenario de castillos, leyendas y laderas cubiertas de viñas. Reconocido por la UNESCO en 2002, este valle concentra algunos de los Rieslings más elegantes del mundo y encarna el romanticismo paisajístico que inspiró a poetas, pintores y viajeros.



PAISAJE CULTURAL DEL VINO Y EL VIÑEDO DE TOKAJ (Eslovaquia)

Compartido con Hungría, este territorio vitícola histórico conserva la continuidad de un paisaje que ha sobrevivido a imperios y fronteras. Su reconocimiento refuerza la idea de que el vino, más que un producto, es una herencia cultural transnacional.



LANGHE-ROERO Y MONFERRATO (Italia)

En el corazón del Piemonte, este paisaje de suaves colinas alberga algunos de los vinos más prestigiosos de Italia: Barolo, Barbaresco y Moscato d'Asti. La UNESCO lo declaró Patrimonio en 2014 por su armonía entre naturaleza y arquitectura rural, y por su contribución a la cultura vitícola universal.



LAS TERRAZAS DE LA ISLA DE PICO (Azores, Portugal)

En mitad del Atlántico, los viticultores azorianos levantaron muros de piedra negra volcánica para proteger las cepas del viento y la sal. Es uno de los paisajes más extremos del mundo del vino, declarado Patrimonio Mundial en 2004.

12 BRINDIS *para* DESPEDIR *el* AÑO

Doce vinos, doce momentos, un solo sentimiento:
celebrar lo vivido y brindar por lo que vendrá.

I

Por los comienzos

LAGAR DE CERVERA

Cada año empieza con una ilusión renovada, como cada añada en el viñedo. Lagar de Cervera nos recuerda que cada nuevo ciclo guarda promesas por cumplir.

II

Por el trabajo bien hecho

FINCA SAN MARTÍN

Horas de poda, vendimia y paciencia. En cada sorbo, la recompensa al esfuerzo constante. Finca San Martín simboliza la satisfacción de haber dado lo mejor de nosotros mismos.

III

Por los reencuentros

VIÑA ALBERDI

Los mejores brindis son los que nos reúnen alrededor de una mesa. Viña Alberdi, siempre amable y versátil, acompaña las risas, las confidencias y los abrazos que el tiempo no borra.

IV

Por los días que dejan huella

VIÑA ARDANZA

Hay vinos que se convierten en parte de nuestra historia. Viña Ardanza, clásico eterno de Rioja, nos invita a celebrar los momentos que permanecen, los que nos definen.

V

Por los amigos que son familia

FINCA MARTELO

En torno a Finca Martelo se comparten confidencias, afectos y celebraciones. Redondo y sincero, como las amistades que crecen con los años.

VI

Por la calma

PAZO DE SEOANE

Hay vinos que son un refugio. Pazo de Seoane, elegante y sereno, nos enseña que también hay que brindar por los silencios, por la pausa y la armonía.

VII

Por la tradición

GRAN RESERVA 904

Símbolo de la herencia y la paciencia. En cada copa de Gran Reserva 904 se siente la elegancia atemporal del Rioja clásico, ese que nos recuerda de dónde venimos y por qué seguimos creyendo en el tiempo.

VIII

Por los viajes

LINDEIROS Y EL CAMINO

Dos vinos que celebran la diversidad de los caminos del vino: vibrantes, elegantes y con almas de paisaje, uno a orillas del Atlántico y otro en Rioja Alavesa. Juntos, nos invitan a brindar por los trayectos que nos transforman y los horizontes que nos esperan.

IX

Por los aprendizajes

ÁSTER

Cada añada enseña algo nuevo. Honesto, estructurado y directo, Áster nos recuerda que la madurez se alcanza con experiencia, pero también con curiosidad.

X

Por la naturaleza

ÁSTER EL ESPINO

Fruto del respeto a la tierra, de la viticultura precisa y sostenible. Áster El Espino refleja la fuerza del terruño y la armonía entre el hombre y la viña.

XI

Por los que ya no están (y siempre estarán)

GRAN RESERVA 890

Hay vinos que son memoria, como Gran Reserva 890. Este gigante clásico de nuestra historia encierra tiempo, emoción y legado. Un brindis silencioso por quienes nos enseñaron a mirar al futuro con gratitud.

XII

Por el futuro

FINCA EL OTERO

Poderoso y elegante, Finca El Otero siempre encarna lo mejor de lo aprendido y lo que aún está por venir. Porque cada cosecha es una promesa, y cada brindis, un comienzo.



LA INTELIGENCIA del *ROBLE*

Unimos tradición e innovación para
seguir elevando la excelencia

En La Rioja Alta, S.A. creemos que cada paso hacia la excelencia nace del equilibrio entre respeto y evolución. Desde hace más de un siglo cuidamos con precisión artesanal cada detalle de la crianza, y hoy, sin renunciar a esa esencia, damos un nuevo paso adelante con la implantación de un sistema pionero de trazabilidad de barricas basado en Inteligencia Artificial y tecnología RFID (Radio Frequency Identification).

Este innovador proyecto nos permite seguir el recorrido de cada barrica en tiempo real, desde su fabricación hasta el embotellado, garantizando un control absoluto y una trazabilidad precisa que refuerzan la seguridad y calidad de nuestros vinos.

Cada una de nuestras barricas —más de 30.000 unidades de roble americano y francés— cuenta ahora con un pequeño dispositivo RFID, una especie de “huella digital” que almacena toda su historia: el tipo y origen de la madera, el lote de fabricación, los lavados realizados, su ubicación y las condiciones durante la crianza.

Gracias al uso de lectores de radiofrecuencia y al análisis inteligente de los datos obtenidos, podemos detectar patrones, optimizar procesos y tomar decisiones más precisas. Este avance, habitual en sectores como la automoción o la logística, representa en nuestro caso una revolución silenciosa: la tecnología se adapta al método tradicional sin alterarlo, preservando la autenticidad de nuestro oficio.



1. IDENTIFICACIÓN DE CADA BARRICA

Cada unidad incorpora un chip RFID con su “DNI”: tipo de madera, origen, fabricante y año de incorporación.

2. REGISTRO AUTOMÁTICO DE DATOS

Los lectores de radiofrecuencia captan la información sin contacto directo y la envían al sistema central.



Con esta nueva herramienta, mejoramos la gestión del parque de barricas, reducimos errores y profundizamos en el conocimiento del comportamiento del roble, información que nos ayudará a seguir perfeccionando el arte de la crianza.

Este proyecto se suma a otras iniciativas de innovación que ya hemos desarrollado, como el sistema de visión artificial para la trazabilidad de

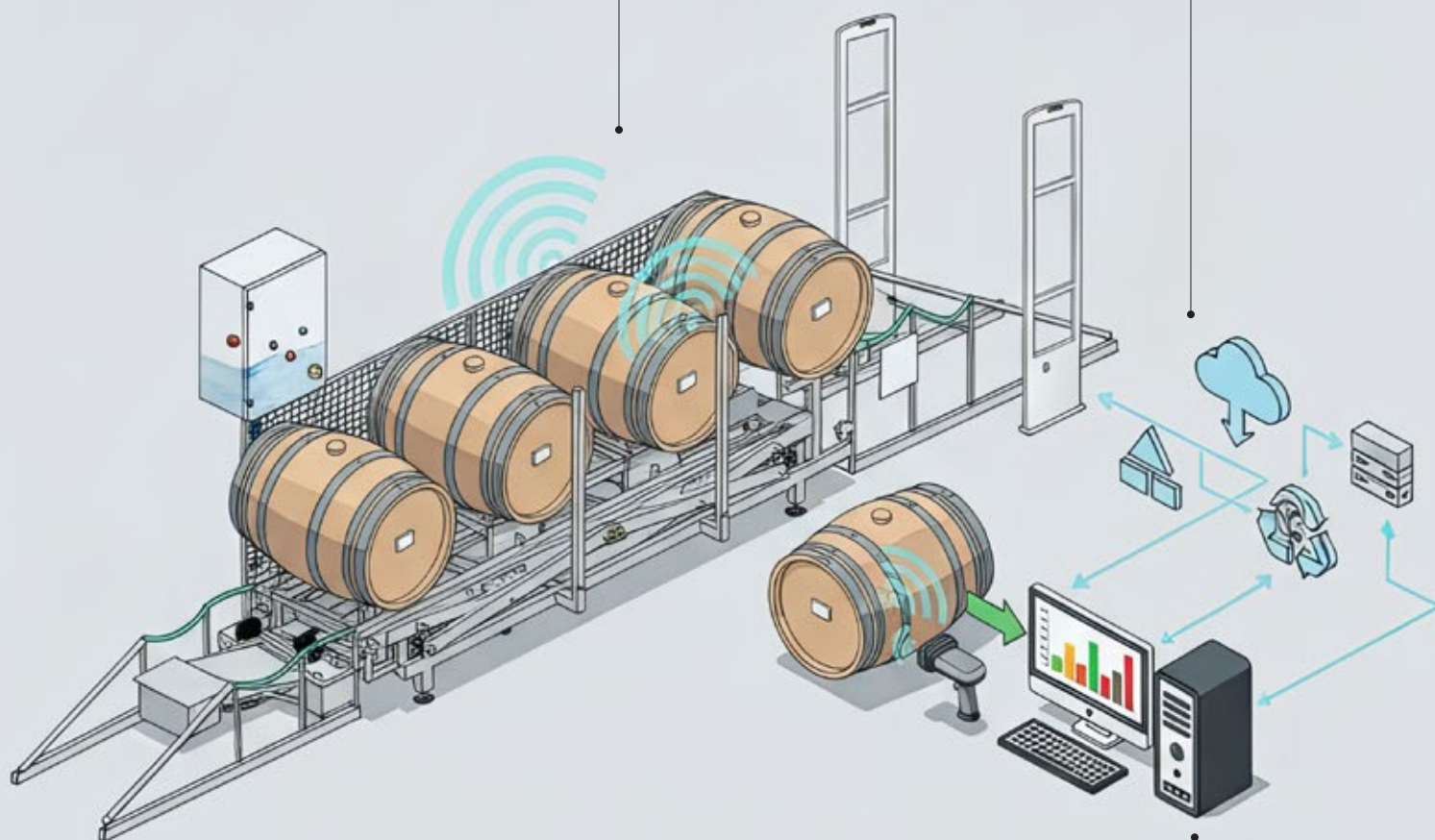
botellas o los sensores inteligentes instalados en cajas y estuches. Todo ello forma parte de una misma filosofía: mantener vivo el espíritu clásico de nuestros vinos mientras aplicamos las herramientas del futuro. Porque para nosotros, la innovación no consiste en cambiar lo que funciona, sino en mejorar lo que amamos.

3. CONTROL DE UBICACIÓN Y ESTADO

Podemos conocer en todo momento dónde se encuentra cada barrica y su historial de uso y lavados.

4. INTEGRACIÓN CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Los datos se procesan para detectar patrones, prever incidencias y mejorar la gestión global del parque.



5. MEJORA CONTINUA Y SOSTENIBILIDAD

La trazabilidad completa nos permite optimizar procesos, reducir costes y minimizar errores sin perder el alma artesanal.

6. INNOVAR SIN RENUNCIAR AL ORIGEN

La tecnología se pone al servicio del tiempo, la madera y la experiencia. La esencia sigue siendo la misma: el vino manda.

Ines SALPICO

EDITORA REGIONAL PARA ESPAÑA, PORTUGAL Y LATINOAMÉRICA EN DECANTER

Es una de las voces más influyentes en la crítica internacional del vino. Nacida en Lisboa y formada inicialmente como arquitecta, muy pronto encontró en el vino su verdadera vocación, forjada en los viñedos familiares de Ribatejo y consolidada en Londres, donde trabajó como sumiller antes de incorporarse a la revista *Decanter*. Desde 2019, ejerce como editora regional para España, Portugal y Sudamérica, y como jurado en importantes certámenes internacionales. Ines Salpico combina la sensibilidad con rigor analítico, lo que la convierte en una referencia imprescindible para entender la proyección actual y futura del vino español en el mundo.

¿CUÁNTAS VECES LE HAN PREGUNTADO Y SE HA PREGUNTADO QUÉ HACE UNA ARQUITECTA CATANDO Y ESCRIBIENDO SOBRE VINOS?

Si, es una pregunta frecuente. La verdad es que ha sido un recorrido inesperado pero muy orgánico. Diría que casi inevitable. Ya tenía una tradición de conocimiento y pasión por el vino en la familia y cuando uno está en el mundo del vino es imposible salir. Queda parte de nuestra identidad. Por otro lado, la formación como arquitecta influencia mucho la manera como trabajo y escribo sobre vino.

¿QUÉ APRENDIÓ DE AQUELLAS VISITAS A LOS VIÑEDOS DE SU FAMILIA EN RIBATEJO? ¿SIGUE SIENDO UN LUGAR PARA REFUGIARSE Y DESCONECTAR?

No solo las visitas al viñedo de mi abuelo en Ribatejo sino también a los campos de olivo de mi abuela en Alentejo. Es toda una visión holística de paisaje e identidad. Estos sitios —y las personas que los hacen— me enseñaron a estar realmente conectada en el espacio y en el tiempo con un lugar y una tradición. Es esencial —sobre todo hoy en día, con toda la tecnología y una cantidad de (des)información sin precedentes— tener una conciencia fuerte de uno mismo y de lo que es realmente importante.

¿Y DE SU EXPERIENCIA COMO SUMILLER?

Fue un aprendizaje esencial —a nivel profesional— pero también a nivel personal. Creo que todas las personas deberían tener una experiencia en hostelería: es una escuela de ética profesional, trabajo en equipo y humildad. Me ha entrenado el paladar, abierto perspectivas y enseñado a comunicar (y conectar) con personas de todos los caminos de la vida.

RECIBIÓ LA LLAMADA DE DECANTER EN 2019. ¿CUÁNTO LE COSTÓ TOMAR LA DECISIÓN DE INCORPORARSE COMO EDITORA A UN MEDIO DE TANTO PRESTIGIO?

Lo vi desde luego como una oportunidad privilegiada para repensar y enfocar mi trayectoria profesional. Llegué al equipo primero como *freelance* para luego quedarme. Ha sido —y sigue siendo— un re-

corrido de mucho trabajo, determinación y responsabilidad. No se trata solo de producir contenido para los lectores, es sobre todo la responsabilidad de hacer justicia a todo el trabajo que supone cada botella de vino.

¿Y QUÉ BALANCE PROFESIONAL HACE DE ESTOS SEIS INTENSOS AÑOS EN LOS QUE NO HA PARADO DE VIAJAR, CATAR,...?

Ha sido un privilegio poder ver, in loco, la evolución (en muchos casos la revolución) de muchas de las zonas que cubro para Decanter. Y la pasión, determinación y talento de tantos viticultores, enólogos y emprendedores, enfrentando a tantos retos y siempre buscando oportunidades. Por el medio vivimos una pandemia, tuve dos niñas y perdí a mi padre. ¡Seis años muy intensos e importantes sin duda! A nivel profesional y personal.

¿EXISTE EL VINO '100 PUNTOS' PARA INES SALPICO?

Los vinos '100 puntos' son como las brujas: no creo en ellos pero que los hay, los hay... La cuestión es que los grandes vinos son entidades vivas, en constante evolución: tendrán '*momentos* 100 puntos' en los que todo está en equilibrio nivel estructural y expresivo, pero no es un estado absoluto.

¿QUÉ LUGAR OCUPA ACTUALMENTE EL VINO ESPAÑOL EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL SEGÚN SU PUNTO DE VISTA Y EXPERIENCIA?

Hay mucho interés y curiosidad. El consumidor internacional sabe que España garantiza calidad y una diversidad singular. Hay cada vez más una valoración del vino español en el ámbito *fine wine*. Este es un espacio en el que, frente a los cambios en los mercados internacionales, el vino español tiene cada vez más visibilidad y potencial de crecimiento.



¿QUÉ TENDENCIAS OBSERVA ENTRE LAS NUEVAS GENERACIONES DE CONSUMIDORES DE VINO Y QUÉ OPORTUNIDADES ABRE ESTO PARA EL VINO ESPAÑOL?

El consumidor más joven busca alternativas con menos alcohol. Es algo que seguro afectará algunas regiones donde el cambio climático supone un riesgo constante de sobre-maduración técnica y pérdida de equilibrio. Por otro lado, busca también vinos con carácter y un sentido de identidad fuerte. Es una oportunidad importante para zonas de España con *terroirs* únicos y muchas variedades autóctonas, todavía no valoradas en todo su potencial y con una capacidad de adaptación increíble. Además, también ofrecen un punto de diferenciación. Esto es esencial: el consumidor más joven (el consumidor de mañana) quiere vinos con identidad e historia.

¿EN QUÉ MOMENTO ESTÁ EL CONSUMO DE VINO EN UN PAÍS COMO UK, UNO DE LOS PRINCIPALES MERCADOS PARA EL VINO ESPAÑOL?

Es un periodo complicado, en UK y en el mundo. La incertidumbre es lo peor: afecta la confianza de los consumidores y de la industria en general. Con lo cual es un momento en el que los sectores más tradicionales del mercado huyen del riesgo y no quieren hacer inversiones importantes. Los consumidores beben menos —pero también beben mejor!— Es un mercado donde hay consumidores muy interesados y muy interesantes, que buscan diversidad y autenticidad,

“EL CONSUMIDOR MÁS JOVEN QUIERE VINOS CON IDENTIDAD E HISTORIA”

saben bastante de vino, y, además, son muy fieles a los productores y estilos que les gustan.

¿CUÁL CONSIDERA QUE ES HOY EL MAYOR RETO —Y LA MAYOR OPORTUNIDAD— PARA EL VINO ESPAÑOL EN EL MERCADO GLOBAL?

El mayor reto es consolidar la presencia en nuevos mercados, desestabilizados por un cocktail sin precedentes: cambios en los hábitos de consumo, aranceles, inflación, conflictos geopolíticos. Esto ya está afectando a los productores y viticultores y hay que buscar dinámicas de cooperación y estrategias de largo plazo para sobrevivir a esta tormenta. Una estrategia posible es la apuesta en lo que representa la mayor oportunidad: la consolidación de los vinos con identidad de tiempo y lugar, de variedades autóctonas y de vinos que ofrecen calidad y precios atractivos —a nivel medio y premium— no en el *entry level*. La oportunidad está en liberar el vino español de los juegos de *commodity* y posicionarlo como un producto artesanal de valor añadido.

RECIENTEMENTE HA VIAJADO, ENTRE OTRAS ZONAS, A RIOJA Y RIBERA DEL DUERO. ¿QUÉ PANORAMA GENERAL HA VISLUMBRADO EN AMBAS REGIONES? ¿EN QUÉ MOMENTO ENOLÓGICO CREE QUE NOS ENCONTRAMOS?

Es un momento muy interesante en el que la innovación se une a la tradición para volver a conectar con la esencia de las dos. Los productores buscan más pureza, transparencia y expresión —de *terroir* y añada—. Y hay cada vez más confianza y determinación en salir al mercado con una personalidad y estilo únicos, sin replicar modelos internacionales y sin estar rehén del argumento calidad/precio. Rioja y Ribera del Duero tienen su propio lugar en el canon clásico del vino (a nivel mundial) y hay que seguir haciendo hueco.

¿HA PERCIBIDO QUIZÁS MÁS PREOCUPACIÓN POR LA SITUACIÓN DEL SECTOR DEL VINO QUE EN ANTERIORES VISITAS?

Es inevitable que haya mucha incertidumbre. No solo por los retos específicos que afectan al sector sino también por el contexto económico y geopolítico global. Pero veo mucha energía y capacidad de adaptación en el mundo del vino. Creo que es un momento difícil pero también muy interesante y dinámico. Son, en periodos de crisis, cuando los grandes talentos catalizan las mejores transformaciones.



La botella **QUE VIAJÓ AL ESPACIO**

¿Puede el vino envejecer entre las estrellas? Esa fue la pregunta que un grupo de científicos y viticultores franceses se propuso responder cuando, en 2019, enviaron una botella de Pétrus 2000, uno de los vinos más prestigiosos de Burdeos, a la Estación Espacial Internacional.

Durante catorce meses, el vino orbitó la Tierra a más de 27.000 kilómetros por hora, en un entorno de microgravedad y radiación cósmica, completamente ajeno a las condiciones terrestres que tradicionalmente rigen la crianza.

El experimento, impulsado por la empresa *Space Cargo Unlimited*, buscaba explorar cómo el envejecimiento del vino —uno de los procesos naturales más complejos y delicados— podría verse afectado por la ausencia de gravedad, la presión atmosférica distinta y la radiación. En paralelo, doce botellas gemelas permanecieron en Burdeos, en condiciones idénticas de temperatura y oscuridad, para servir de referencia.

Cuando la botella regresó a la Tierra en 2021, un selecto grupo de enólogos, catadores y científicos se reunió para compararlas. El resultado sorprendió a todos: el vino “espacial” presentaba una evolución acelerada, con taninos más redondeados,

aromas más complejos y un perfil que muchos describieron como “más maduro” que su homólogo terrestre. No se trataba de un vino mejor ni peor, sino diferente, como si el tiempo hubiese corrido de otro modo fuera de nuestro planeta.

Más allá de la anécdota, el experimento abrió una fascinante ventana al futuro: ¿podría el espacio convertirse algún día en una nueva frontera para la crianza del vino? ¿Qué nos enseña sobre el papel del tiempo, el entorno y la gravedad en el arte de elaborar grandes vinos?

Quizás el verdadero valor de esta botella cósmica no esté en su sabor, sino en su simbolismo. Porque, en el fondo, el vino siempre ha sido una forma de explorar: del terruño al cosmos, del suelo a las estrellas.



Brindar *en* tiempos revueltos



ANA LÓPEZ-CANO

Fundadora de LópezCano Consulting y experta en consultoría estratégica a bodegas

Nuestro sector atraviesa un momento decisivo. El consumo muestra una tendencia descendente en nuestro país y un estancamiento global que obliga a repensar modelos. A ello se suman la presión del cambio climático, la competencia de otras bebidas y unas reglas de juego internacionales cada vez más complejas.

Aun así, hay motivos sólidos para el optimismo. En mi día a día profesional observo que quienes buscan continuar avanzando comparten una constante: no se conforman con elaborar buen vino, sino que buscan apoyarse en una hoja de ruta clara, ya sea reorganizando la que tienen o comenzándola desde cero, siempre con vocación de permanencia.

El futuro pasa por tres claves. La primera, definición de rumbo y enfoque estratégico: decidir en qué segmentos competir, cómo posicionarse y con qué propuesta de valor. La segunda, consistencia en toda la cadena: que lo que se comunica esté respaldado por hechos, desde la viña hasta la copa del consumidor. Y la tercera, diversificación selectiva: abrir mercados y canales de manera ordenada, priorizando aquellos que reconocen y aprecian la diferenciación, generando retorno sin comprometer la esencia de la marca.

Entre las fortalezas del vino español destacan la diversidad de territorios, la riqueza cultural y una capacidad probada de innovar sin perder identidad. La cuestión no es si tenemos futuro, sino cómo lo mantenemos y lo elevamos en un entorno que exige más claridad, coherencia y determinación.

Brindar en tiempos revueltos no es ingenuidad, es reconocer que los desafíos existen, pero también que contamos con la solidez y la visión necesarias para seguir consolidando y elevando el prestigio de nuestros vinos en el mundo. Y levantar la copa, hoy, es reafirmar que ese camino está en nuestras manos. Así que, ¡salud!

NUEVAS EDICIONES DEL CLUB DE COSECHEROS DE TORRE DE OÑA Y ÁSTER

Damos la bienvenida a una nueva edición del Club de Cosecheros de nuestras bodegas de Rioja Alavesa y Ribera del Duero que acaban de abrir su suscripción para la reserva de barricas. En el caso de Áster, el vino elegido por el enólogo Miguel Muela es un Reserva 2023, procedente de una de las mejores cosechas de nuestra historia. La maduración lenta nos ha permitido elaborar y seleccionar un vino del Club de gran expresión frutal, estructura y equilibrio, perfecto reflejo de nuestro terruño en Anguix (Burgos). Por su parte, el enólogo de Torre de Oña Julio Sáenz ha escogido otra gran añada en el viñedo de Páganos (Álava), la 2021, para la elaboración de un vino que volverá a cautivar a los amantes de los grandes vinos de Rioja Alavesa y que también sobresale por su capacidad de guarda, lo que garantiza que nuestros Socios puedan disfrutar de su evolución durante muchos años. Si está interesado en suscribir una o media barrica de estas dos ediciones tan especiales, puede contactar con aster@riojalta.com o con info@torredeona.com.



ÉXITO DEL CURSO DE ENOVITICULTURA Y CATA PARA SUMILLERES 2025

Coincidiendo con nuestra vendimia, hemos celebrado en nuestra bodega de Haro la edición 2025 de nuestro Curso Intensivo de Enoviticultura y Cata para sumilleres. Tres días de formación para una selección de grandes profesionales de sala procedentes de reconocidos restaurantes del país. En esta edición nos acompañaron, entre otros, los restaurantes Rocacho, Mendi Goikoa o El Paraguas que conocieron de primera mano cómo elaboramos nuestros vinos, desde el viñedo hasta la bodega y catando grandes referencias del mundo.



ENTRADAS AGOTADAS EN TIEMPO RÉCORD PARA LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN 2026

La nueva edición de La Cata del Barrio de la Estación, que se celebrará el 13 de junio de 2026 en Haro, ha vuelto a demostrar su enorme poder de convocatoria al agotarse todas las entradas en tiempo récord. En apenas unas horas, los 3.500 pases disponibles volaron, confirmando a este encuentro como una de las grandes citas enológicas del mundo. Durante la jornada, las bodegas centenarias del Barrio —entre ellas La Rioja Alta, S.A.— ofrecerán doce vinos de referencia, maridados con creaciones de reconocidos chefs con Estrella Michelin, música en directo y experiencias únicas. Una cita que cada dos años convierte el histórico enclave de Haro en un auténtico templo del vino, la gastronomía y la cultura riojana.

LA RIOJA ALTA, S.A. EN LA PRESIDENCIA DE LA FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

La Fundación para la Cultura del Vino ha anunciado el relevo en su presidencia, que desde octubre ha pasado a manos de La Rioja Alta, S.A. representada por nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal Agudo, quien sucede a Pedro Ruiz Aragonese, CEO de Alma Carraovejas, tras un periodo especialmente activo al frente de la entidad. La designación responde al carácter rotatorio de este cargo entre las bodegas patronas de la Fundación, que actualmente está integrada por las bodegas Alma Carraovejas, Juvé & Camps, La Rioja Alta, S.A., Marqués de Riscal, Bodegas Muga, Terras Gauda y Tempos Vega Sicilia así como por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La vicepresidencia en este nuevo ciclo corresponderá a Juvé & Camps mediante su Consejera Delegada, Meritxell Juvé.



NUESTROS VINOS, PROTAGONISTAS DE LA SERIE 'ENOLÓGICA' DE PRIME VIDEO.

Nuestro Viñedo Artesanal San Felices, nuestras afamadas chuletilas al sarmiento, Viña Alberdi, Viña Ardanza y nuestro Director General Guillermo de Aranzabal Bittner son protagonistas en uno de los capítulos de la segunda temporada de la serie de televisión 'Enológica' que se emite a través de la plataforma Prime Video. El actor y sumiller David Janer es el encargado de conducir nuevamente esta exitosa serie en la que el enoturismo y la cultura del vino de La Rioja están muy presentes.

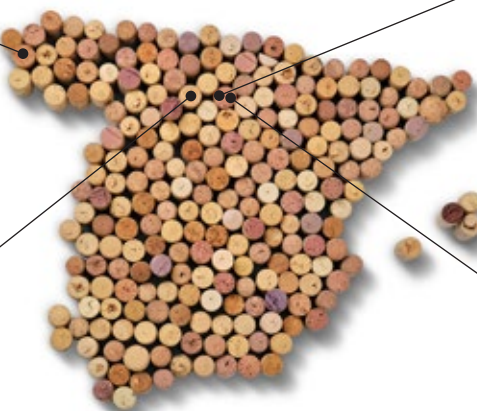
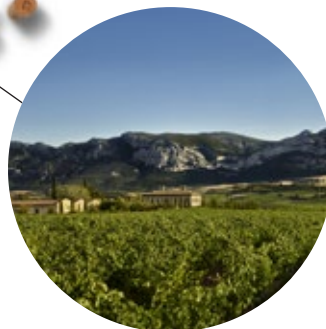


LAGAR DE FORNELOS

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

¿QUÉ PUESTO HEMOS OCUPADO EN LA LISTA DE 'BODEGAS MÁS ADMIRADAS DEL MUNDO 2025' DE DRINKS INTERNATIONAL?

Respuesta: Tercer puesto.

Ganador: Socio 23C, J.R. E. G. de Gipuzkoa.

Nueva pregunta: ¿Cómo se llama el sistema de plantación de viñedos que usamos siguiendo las curvas de nivel del suelo?

¿QUÉ ES ALMIZCLE?

Término referido al aroma dulzón de algunas variedades aromáticas de uvas como la Moscatel, la Riesling y la Gewürztraminer.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club



Gran Reserva 890 > 2011



98 97 97 96
J. SUCKLING PEÑÍN TIM ATKIN PARKER

Gran Reserva 904 > 2016



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

Viña Arana Gran Reserva > 2017



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

Viña Ardanza > 2019



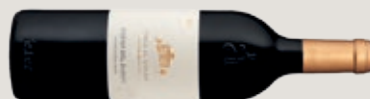
95 95 94 94
PROENSA PEÑÍN PARKER DECANTER

Viña Alberdi > 2020



93 93 92 92 92 92
J. SUCKLING GOURMETS PARKER PEÑÍN TIM ATKIN DECANTER

Áster Finca El Otero > 2021



99 96 96 95 95 94
PROENSA GUÍA ABC GOURMETS TIM ATKIN J. SUCKLING PEÑÍN

Áster El Espino > 2021



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

Áster > 2021



93 92 92 92 91
J. SUCKLING PEÑÍN PROENSA GOURMETS WINE SPECTATOR

El Camino > 2021



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

Finca Martelo > 2019



98 98 96 95 94 94
PROENSA SOBREMESA VIVIR EL VINO GUÍA ABC PARKER PEÑÍN
SEMANA VITIVINÍCOLA

Finca San Martín > 2021



93 92 91 91 91
PROENSA PARKER J. SUCKLING TIM ATKIN WINE SPECTATOR

Lindeiros > 2022



99 95 94
PROENSA PEÑÍN J. SUCKLING

Pazo de Seoane > 2024



97 91
PROENSA PEÑÍN

Lagar de Cervera > 2024



99 92
PROENSA PEÑÍN



