



La Rioja Alta. S.A.  
CLUB DE COSECHEROS  
RESERVA 2010  
RIOJA

La Rioja Alta. S.A.  
CLUB DE COSECHEROS  
RESERVA 2010  
RIOJA

La Rioja Alta. S.A.  
CLUB DE COSECHEROS  
RESERVA 2010  
RIOJA

La Rioja Alta. S.A.  
CLUB DE COSECHEROS  
RESERVA 2010  
RIOJA

La Rioja Alta. S.A.  
CLUB DE COSECHEROS  
RESERVA 2010  
RIOJA

CLUB DE COSECHEROS  
LA RIOJA ALTA, S.A.  
RESERVA 2011

GRUPO LA RIOJA ALTA, S.A.  
MARZO 2026-JULIO 2026

GRUPO

*La Rioja Alta, S.A.*



**3** EDITORIAL

**4** 10 SORBOS CON... SARAH HARMON

**6** ROBERTO FRÍAS, VITICULTOR DEL AÑO

**8** ENTREVISTA: ¿ES FELIZ EL VINO ESPAÑOL?

**10** LA EXCELENCIA DE 2021

**12** EL VINO, MOTOR DE UN FUTURO SOSTENIBLE

**14** FERMENTANDO

**16** 50 ANIVERSARIO CLUB DE COSECHEROS – CONFIANZA, EXCLUSIVIDAD Y PASIÓN

**18** 50 ANIVERSARIO CLUB DE COSECHEROS – DE LA RIOJA ALTA, S.A. HASTA MÉXICO

**19** 50 ANIVERSARIO CLUB DE COSECHEROS – DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

**20** 50 ANIVERSARIO CLUB DE COSECHEROS – RESERVA 2021

**22** ENTREVISTA: ALBA Y SOFÍA ATIENZA (LACRIMA TERRAE)

**24** NACE EL INSTITUTO ESPAÑOL DEL VINO: UNA NUEVA APUESTA FORMATIVA

**26** OBITUARIO: DON PEDRO SANTA CECILIA

**27** EL VINO VUELVE A HABLAR LATÍN

**28** NOTICIAS BREVES

**30** CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS



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



EDITORIAL

# Medio siglo de confianza compartida

**C**umplir cincuenta años no es solo una cifra. Es la confirmación de una relación sólida, sostenida en el tiempo por algo mucho más profundo que una transacción comercial: la confianza. Desde 1976, nuestro Club de Cosecheros ha sido una idea innovadora que convirtió una forma de entender el vino en un compromiso mutuo. Reservar una bodega —con ilusión, con paciencia, con la certeza de que el tiempo es aliado— es un acto de fe en nuestro trabajo y en nuestra palabra. Y esa confianza, que usted deposita en nosotros dos años antes del descorche, es el mayor reconocimiento que podemos recibir.

Durante estas cinco décadas, hemos asumido esa responsabilidad con rigor y pasión. Solo en las mejores cosechas seleccionamos las parcelas que darán vida a un Reserva exclusivo, concebido para reflejar la elegancia, la finura y la tipicidad que definen a nuestras bodegas. Cada edición es fruto del cuidado extremo, del respeto por el origen y del deseo de emocionar.

El Club de Cosecheros es hoy el club de vinos más antiguo de España. Pero su verdadero valor no reside en la antigüedad, sino en la fidelidad. En quienes, año tras año, han renovado su confianza. En quienes han hecho de “su vino” parte de su historia personal. Nos emociona comprobar cómo esa relación ha traspasado generaciones. Cómo padres, hijos y ahora nietos continúan formando parte de esta comunidad. Y cómo nuevos socios, cada vez más jóvenes, se suman movidos por el amor al vino, por el respeto a nuestras bodegas y por el deseo de vivir el vino como experiencia compartida.

El Club no es solo una edición limitada ni un privilegio exclusivo. Es un vínculo. Es pertenencia. Es saber que detrás de cada botella hay un compromiso mutuo que se mantiene intacto tras cincuenta años. Gracias por estar.

Gracias por confiar. Seguimos brindando juntos, con idéntica ilusión y la misma responsabilidad que aquel primer día.



## 10 Sorbos con...

*Sarah* **HARMON**

Tras liderar LinkedIn en España y Portugal durante casi seis años, la actual Directora General de ODIL0 cuenta con más de un cuarto de siglo de experiencia internacional liderando empresas tecnológicas y de innovación como Microsoft, Habitissimo y SNGULAR siempre con un enfoque en el crecimiento estratégico, la transformación digital y la creación de culturas inclusivas y de alto rendimiento.

Estadounidense de 57 años, de los que acumula ya 25 viviendo en España, Sarah Harmon ha sido reconocida en varias ocasiones como una de las 100 líderes más influyentes de España (MERC0), con premios como Top 100 Mujeres Líderes (2014–2016), LinkedIn EMEA New Hire of the Year 2015 y el Círculo de Excelencia del Club Platino 2010 en Microsoft.

Combina su carrera con un fuerte compromiso con la sostenibilidad, la igualdad de género y el impulso

del talento, participando activamente en iniciativas como Women to Watch y Foundation 29. Licenciada en Periodismo por la Universidad de Kansas y con un MHA en la Gillings School of Global Public Health de la Universidad de Carolina del Norte, inició su carrera en el sector salud, desarrollando soluciones tecnológicas aplicadas a la sanidad. Su experiencia internacional incluye roles destacados como gerente de negocio y directora de eHealth en compañías como Cerner Corporation y United Healthcare.

**1** **UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ**  
*The Left Hand of Darkness* de Ursula K. Le Guin.  
Es inolvidable para mí porque desmonta con delicadeza lo que creemos saber sobre la identidad, el poder y las relaciones. Es ciencia ficción en su máxima expresión: no predice el futuro, sino que nos ayuda a comprender el presente con más empatía e imaginación.

**2** **UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO**  
*Star Trek: La nueva generación*.

**3** **UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO**  
La Bodega del Capricho en Jiménez de Jamuz (León).

**4** **UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS**  
Pizza o cualquier combinación de pan y queso.

**5** **UNA PLAYA PARA DESCONECTAR**  
Platja des Carbó en Mallorca.

**6** **UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO**  
Ciudad del Cabo, Sudáfrica.

**7** **UNA BEBIDA PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE**  
Una margarita preparada al momento, con hielo e ingredientes frescos y con tajín en el borde de la copa. Mi vino favorito del Grupo La Rioja Alta, S.A es Finca Martelo, como también confesé en una entrevista reciente en El País.

**8** **UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO**  
Phinda Forest Lodge en Phinda National Reserve (Sudáfrica).

**9** **UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE**  
*Fragile*, de Sting.

**10** **UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA**  
Michelle Obama.

# ROBERTO *Frías* VITICULTOR *del Año*



Nuestro Director de Viticultura reconocido en el informe anual Rioja 2026 de Tim Akin MW, uno de los prescriptores internacionales más influyentes.

Un merecido reconocimiento que pone en valor una trayectoria de más de tres décadas dedicada a la viña, así como una forma de entender su pasión basada en el conocimiento técnico, el respeto por la tradición

y una profunda vinculación con la tierra gracias a una herencia vitícola que se remonta a generaciones. Nacido en Cenicero (La Rioja) en 1968, Roberto Frías es Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y Máster en Enología y Viticultura por la Universidad de La Rioja. Ha desarrollado una sólida carrera profesional en España y en el extranjero antes de incorporarse a nuestra bodega, donde coordina y define toda la estrategia vitícola integrando siempre criterios de sostenibilidad, precisión y respeto por cada cepa.

#### ¿QUIÉN FUE LA PRIMERA PERSONA EN LA QUE PENSÓ CUANDO CONOCIÓ LA NOTICIA?

No me acordé de nadie en concreto y, a la vez, me acordé de todo el mundo. Me pasaron por la mente muchas imágenes y recuerdos de mi vida profesional, desde mis inicios hace casi 30 años hasta hoy. También supuso un alivio de toda la tensión acumulada por las dificultades que nos planteó la añada 2025 que, evidentemente, apareció de forma destacada en esa ráfaga de imágenes que te comento.

#### DE LOS MUCHOS MENSAJES DE FELICITACIÓN QUE HA RECIBIDO,

#### ¿ALGUNO QUE LE HAYA HECHO ESPECIAL ILUSIÓN?

Me hicieron especial ilusión tres: el de nuestro Presidente, Guillermo 'Padre', cuando me felicitó al ser propuesto como candidato. Me llamó por teléfono tremendamente emocionado diciéndome que, seguramente, le hacía mucha más ilusión el nombramiento a él que a mí. También el de nuestro Director General, Guillermo 'Hijo', quien me dijo textualmente que se alegraba muchísimo por mí y que le hacía más ilusión esta distinción que cualquier premio que hubiéramos recibido con anterioridad. Y por supuesto, el de mi padre, quien al borde del llanto, sólo fue capaz de decir: "Ay, hijo, hijo". Estas tres palabras tuvieron para mí mucho significado e hicieron que se me arrugara la piel hasta no caber dentro de ella.

#### SIEMPRE HA DICHO QUE PREFIERE TRABAJAR EN LA TRASTIENDA, PERO DE VEZ EN CUANDO UN RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL ASÍ ES PARA SENTIRSE MUY ORGULLOSO.

Por supuesto, a nadie le amarga un dulce y menos si son así. Soy bastante introvertido y no suelo ser capaz de exteriorizar mis sentimientos con facilidad, pero reconozco que esta distinción me hizo muchísima ilusión y me provocó una felicidad desbordante, por mí y por todo mi equipo que va a muerte conmigo como una auténtica piña. Por ellos siento un gran orgullo.

#### Y MÁS, COMO DICE, SI LLEGA DESPUÉS DE UN 2025 QUE EN EL VIÑEDO HA SIDO ESPECIALMENTE COMPLICADO PERO QUE TUVO UN FINAL FELIZ.

Como decían antaño los viticultores, "*las pasamos más putas que en vendimias*". La añada 2025 nos puso a prueba desde la brotación hasta que el enero ya se encontraba en una fase muy avanzada. Mildiu, viento, tormentas, pedrisco... Parecían las Siete Plagas del Apocalipsis. Tuvimos que apretar los dientes y no ceder porque el más mínimo descuido o error, se saldaba cobrándose una buena parte de la cosecha. Afortunadamente, a mitad de julio dejó de llover y el tiempo

seco y soleado nos acompañó durante la maduración y la vendimia. Fue un alivio ver cómo las cosas se arreglaban y el esfuerzo realizado se recompensaba con una cosecha fantástica en cantidad, pero, sobre todo, en calidad.

#### ¿CÓMO DEFINIRÍA EL 'ESTILO DE VITICULTURA' QUE DEFIENDE ROBERTO FRÍAS?

Es reflejo fiel del estilo de nuestra bodega. Como solemos decir, “*somos clásicos de vanguardia*” y, en viticultura, lo mismo. Manejamos los viñedos de una forma muy artesanal y manual, poniendo mucha pasión e ilusión y una fuerte componente romántica, indisoluble de una viticultura de calidad. Nos gusta que las botas se manchen barro y se les desgaste la suela, patear el terreno y tratar a cada planta de tú a tú como si tuviera identidad propia. A la vez, contamos con todas las herramientas de última generación que alivian el trabajo de nuestros empleados y nos permiten responder de forma rápida a cualquier situación adversa y tomar decisiones de una forma más científica que empírica.

#### EL CAMBIO CLIMÁTICO ES UNA REALIDAD QUE LLEVAMOS VARIOS AÑOS CONSTATANDO EN LA VIÑA. ¿EN QUÉ NIVEL SITÚA SU PREOCUPACIÓN?

Es mi principal preocupación y lo que más desazón me causa. No solo por la viticultura en sí, sino por la humanidad misma. El proceso está ocurriendo demasiado rápido y, cuando algo se sucede con tanta celeridad, la capacidad de adaptación, tanto nuestra como la de las plantas, es limitada porque no hay tiempo suficiente. Hasta el momento, en las zonas en las que trabajamos, el efecto está siendo positivo porque creo que nunca antes se han hecho tantos vinos de alta calidad como ahora, pero en lo sucesivo... No sé... Prefiero no pensar.

#### ESTOS ÚLTIMOS AÑOS, EL PROYECTO DE VIÑEDOS ARTESANALES HA SIDO UNO DE LOS EJES ESTRATÉGICOS DE LA CASA. ES VITICULTURA DE SIEMPRE, DE LA DE VERDAD. ¿QUÉ HA APRENDIDO DE ESTAS VIEJAS CEPAS?

He corroborado su capacidad de resistencia ante situaciones adversas y su generosidad para dar un fruto de la máxima calidad aun cuando parece que el mundo se hunde a su alrededor. Me recuerdan a los numantinos: resiliencia, resistencia, adaptación, austeridad... Tienen muchas características que, como persona, me gustaría apropiarme. Como viticultor, me retrotrae a mi infancia cuando iba detrás de mi abuelo Millán mojando los cortes que él hacía, mientras podaba, con sulfato de hierro o cuando mi padre me dejaba probar a manejar “el rusal” cuando se labraban las viñas con caballerías. Un viaje al pasado haciendo una viticultura que tiene mucho futuro. Auténtica emoción.

#### SEGURO QUE DE ESAS YA MÁS DE 80 HECTÁREAS DE VIÑEDOS ARTESANALES REPARTIDOS EN 200 PEQUEÑAS PARCELAS HAY ALGUNA POR LA QUE SIENTE PARTICULAR DEVOCIÓN.

El hecho de que sean casi 200, con mucha dispersión, diferentes ubicaciones y condiciones ambientales, hace que cada una tenga su propia identidad y que la uva refleje fielmente haciéndola única. Siempre se suelen comparar estas cosas con los hijos de uno: cada uno es diferente, pero a todos se les quiere por igual. Pero si me tengo que mojar un poco, hay varias de ellas que me hacen un ‘tilín’ especial: El Portil, La Revilla, Las Naves, El Pisón, El Somo, etc.

#### Y MÁS RETOS PROFESIONALES: UN VIÑEDO EN ESPIRAL, PLANTACIONES EN ALTURA, NUEVAS VARIEDADES EXPERIMENTALES, ...

Ante los retos del cambio climático hay que intuir qué cosas nos pueden ayudar para minimizar sus efectos. Por ello estamos introduciendo algunas novedades como plantaciones en altura buscando que las vides se desarrollen en un ambiente más fresco y la maduración pueda darse como toda la vida, de forma lenta, gradual y en su momento. Además, plantaciones en *keyline* buscando proteger el suelo de las escorrentías y de la erosión, también plantaciones en vaso porque tienen mejor comportamiento en condiciones de mayor aridez y elevada insolación. También estamos experimentando con nuevas variedades tanto en la Ribera como en Rías Baixas y, respecto al viñedo en espiral de Áster, creo que no se puede inducir más variabilidad en un viñedo que cada planta tenga una orientación y una exposición diferente y seguro que se refleja en la complejidad del vino que obtengamos.

#### LA ÚLTIMA. ¿QUÉ VINO HA RESERVADO PARA BRINDAR CON LOS SUYOS POR ESTE PREMIO?

Con el elenco que tenemos en la casa, la elección no es fácil. Para celebrarlo, nuestro Presidente nos invitó a una cata de Gran Reserva 890. Un lujo al alcance de muy pocos. Fue como viajar en el tiempo, porque es un vino único sea cual sea la añada. Pero mi debilidad es El Camino, que será el vino con el que brindaré en familia. Su origen, su calidad, su estilo, su mensaje, la historia que transmite (reflejada fielmente en el vídeo de presentación en el que aparecen mi padre y mi hija) y los recuerdos que me evoca hacen que, para mí, sea el más indicado para esta ocasión.



# ¿Es **FELIZ** el *vino español*?

La Fundación para la Cultura del Vino ha presentado en Barcelona Wine Week el I Informe sobre la Felicidad en el Trabajo en el Sector del Vino, un estudio pionero que identifica los principales retos y oportunidades de mejora en un sector clave para el territorio, la cultura y la proyección internacional de España.

**E**l 50% de las personas que trabajan en el sector del vino considera su trabajo una fuente principal de felicidad y el 48,7% (casi 2 puntos

mejor de la media mundial) siente que esto ocurre realmente. Son dos de las principales conclusiones de este primer Informe sobre la Felicidad en el Trabajo en el Sector del Vino, impulsado por la Fundación para la Cultura del Vino en colaboración con Happyforce, The Wine Studio y The Human Studio.



Lejos de plantear un diagnóstico negativo, el informe sitúa al sector ante una oportunidad estratégica de evolución y con base sólida para construir mejores experiencias laborales en una actividad con características muy particulares: profundamente ligada al entorno rural y a la tierra, pero al mismo tiempo altamente internacionalizada, culturalmente simbólica y con un enorme potencial para integrar innovación en todas sus áreas.

El estudio, realizado a partir de más de 800 respuestas de profesionales de toda la cadena de valor en España, muestra que el vino es un sector que retiene talento, pero que no siempre logra convertir esa permanencia en orgullo y recomendación. El Employee Net Promoter Score (eNPS) se sitúa en -4, un dato cercano a neutro y que, además, es notablemente mejor que el eNPS de empresas de España, que actualmente es de -7.27. Esta 'zona gris' en la que se sitúan el 40% de los profesionales es especialmente relevante en un sector donde el trabajo no es solo un empleo, sino una forma de

vida ligada al territorio, a la tradición y a la continuidad generacional.

Aunque el sector tiene una brecha estructural entre lo que promete y sostiene en el tiempo, esa brecha en el caso español es menor que la media mundial e incluso un 73% de los profesionales continuaría ligado al mundo de vino si decidiera cambiar de trabajo. El informe subraya también que el sector del vino parte de una posición singular: combina entornos rurales, estructuras medianas y pequeñas y una fuerte vinculación emocional con el vino, con una creciente exposición a mercados internacionales, innovación tecnológica y nuevos modelos de trabajo.

Este informe constituye un punto de partida para generar reflexión, diálogo y acción colectiva. Convertir el bienestar individual en bienestar sectorial es clave para reforzar la reputación interna, garantizar el relevo generacional y asegurar la sostenibilidad del sector a medio y largo plazo.

“

*El sector del vino en España no tiene problemas de rechazo, tiene un reto de evolución y su transparencia demuestra madurez y voluntad de mejora ya que medir es el primer acto de responsabilidad*”

**ALEX RÍOS**

CEO de Happyforce



“

*Hay compromiso, vocación y arraigo y lo que necesitamos es convertir esas fortalezas en experiencias laborables sostenibles. El sector del vino no tiene un problema de rechazo, tiene un reto de evolución*”

**MERITXELL JUVÉ**

Cuarta generación de la familia Juvé y vicepresidenta de la Fundación para la Cultura del Vino



“

*Este contexto ofrece una oportunidad única para reforzar el bienestar y la conciliación en entornos rurales, contribuyendo a la fijación de talento en el territorio, integrar innovación no solo en el viñedo o la bodega, sino también en la organización del trabajo, el liderazgo y la gestión de personas y convertir la cultura, el propósito y el arraigo en verdaderos motores de compromiso sostenible*”

**ELISA ERREA**

CEO de The Wine Studio y The Human Studio



# LA EXCELEN

## VIÑA ALBERDI RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL

Por primera vez en más de cinco décadas de historia de la marca, Viña Alberdi se ofrecerá con la doble distinción de Selección Especial y Reserva, reflejando la excepcionalidad de esta añada, probablemente la mejor en Rioja desde 2001.

**E**sta cosecha reunió todas las condiciones para convertirse en un vino verdaderamente extraordinario: maduración perfecta, equilibrio impecable y la tipicidad que caracteriza a nuestros viñedos más emblemáticos. Un vino que representa la máxima expresión de Viña Alberdi, un Reserva destinado a acompañar generaciones y a evolucionar con elegancia en botella. Es un homenaje a la historia de nuestra casa, a quienes confían en nosotros y a la pasión compartida por el vino. Es un vino para disfrutar, para guardar y para brindar, un Rioja que dejará huella en los recuerdos y en los paladares de quienes lo aprecien.

“Su personalísima tipicidad, elegancia, evolución y alta capacidad de guarda hacen que estemos ante uno de los mejores Viña Alberdi de nuestra historia.”

JULIO SÁENZ – Enólogo

**Uvas:** 100% Tempranillo de los viñedos Mayorita, Las Monjas, El Palo y El Bardal en Rodezno y Alto del Rey en Labastida.

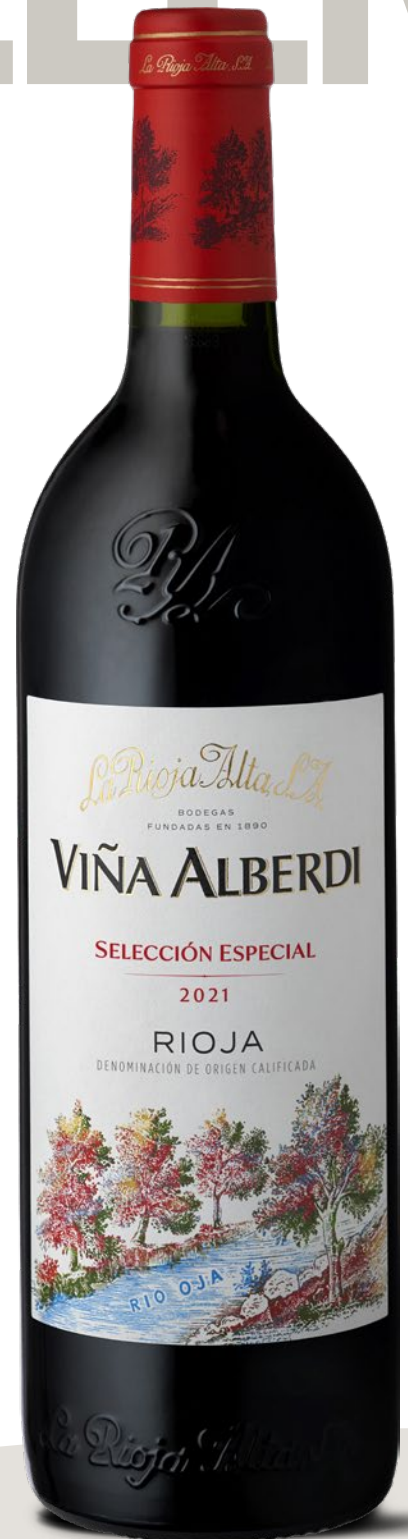
**Vendimia y elaboración:** Manual, con selección de racimos en el campo, que transportamos refrigerados a la bodega para mantener su integridad. Tras un suave despallado y estrujado, las uvas pasaron por mesas de selección óptica para escoger las que mejor se adaptaban a este vino. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica transcurrieron de forma natural en depósitos.

**Envejecimiento:** Criado durante dos años en barricas de roble americano de fabricación propia, nuevas el primero año y de 4 vinos el segundo año. Realizamos cuatro trasiegos tradicionales, de barrica a barrica. Embotellado en junio de 2024.

**Nota de cata:** De capa alta, granate intenso con ribete rubí, limpio y brillante, que denota buena evolución y concentración. Destaca su intensidad aromática con notas de fruta roja madura -grosella, frambuesa y cereza- que se integran armoniosamente con matices balsámicos y especiados procedentes de su crianza: vainilla, canela, cedro, caramelo y ligeros tostados. En boca es amplio y envolvente, con una entrada fresca y equilibrada. Taninos dulces, bien pulidos y elegantes, aportando estructura sin perder finura. Final largo y persistente, con un retrogusto complejo que confirma su buena evolución en botella y su notable potencial de guarda.

**Maridaje:** Extraordinaria versatilidad gastronómica. Es un perfecto acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando idóneo con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

**Formatos disponibles:** 37,5 cl; 75 cl; y 150 cl.



# CIA DE 2021

## FINCA MARTELO



Convertido en un icono de Rioja Alavesa, presentamos esta nueva cosecha de Finca Martelo. Pura finura, rusticidad, terruño y fruta que se ven potenciados gracias al aporte, por primera vez, de uvas procedentes de los Viñedos Artesanales de Torre de Oña. Para deleite de los Martelistas.

**O**tro gran paso en la historia de Finca Martelo, la expresión más elegante y amable de nuestro saber hacer en la bodega Torre de Oña. Un 2021 complejo, fino y sereno, pensado para quienes quieren sentir en cada copa lo mucho que ofrecen unos viñedos con alma e identidad de Rioja Alavesa, subzona que por primera vez tras cinco cosechas de la marca queda expresamente reflejada en su etiqueta.

“La inclusión en su coupage de uvas de nuestros Viñedos Artesanales supone un punto de inflexión. Su carácter frutal y la elegancia de la añada se ve reflejada en la tipicidad de este gran vino.”

**JULIO SÁENZ** – Enólogo

**Uvas:** 95% Tempranillo y 5% Mazuelo, Graciano, Garnacha e incluso Viura de los viñedos Martelo, Camino de la Iglesia y Altos de Las Cuevas en el entorno de la bodega y, por primera vez, uvas procedentes de nuestros Viñedos Artesanales en la zona de Elvillar (Álava).

**Vendimia y elaboración:** Manual en cajas de 20 kg que permanecieron refrigeradas en la bodega hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y minucioso análisis en las mesas de selección óptica, las uvas se encubaron durante 5 días a una temperatura inferior a 9°C, realizando una maceración prefermentativa en frío obteniendo un mosto más concentrado en aromas y color. Tras la fermentación alcohólica, el vino completó la fermentación maloláctica durante 2 meses en barricas de roble americano y francés nuevo, con batonnage semanal.

**Envejecimiento:** 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) con cuatro trasiegos por el método tradicional. Tras 6 meses en depósito para redondear la mezcla, lo embotellamos en junio de 2024.

**Nota de cata:** Limpio y brillante, de color rojo rubí vivo con ribete rosado amplio. Nariz de intensidad media-alta, muy fresca y expresiva, con marcada tipicidad de la zona. Destacan los aromas de sotobosque, cereza, mora, frambuesa y arándanos rojos, con elegantes matices procedentes de la crianza: clavo, pimienta negra, vainilla, galleta escocesa y regaliz. Entrada amable y fresca, equilibrado, con buena estructura y acidez bien integrada. Taninos dulces, finos y sedosos, que aportan elegancia y definición.

**Maridaje:** Un vino perfecto para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida a la perfección con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

**Formatos disponibles:** 75 cl y 150 cl.

# EL VINO, MOTOR DE UN FUTURO *sostenible*

**EL VINO ES UNA DE LAS EXPRESIONES CULTURALES MÁS ANTIGUAS DE NUESTRA HISTORIA, PERO TAMBIÉN UNO DE LOS SECTORES QUE HOY SE ENCUENTRA EN PRIMERA LÍNEA FRENTE A LOS GRANDES RETOS DEL SIGLO XXI. BBVA HA PUBLICADO RECIENTEMENTE UN ESTUDIO QUE PLANTEA UNA IDEA CLARA: GARANTIZAR EL FUTURO DEL SECTOR PASA POR INTEGRAR LA SOSTENIBILIDAD EN CADA ETAPA DEL PROCESO, DESDE EL VIÑEDO HASTA LA MESA.**

**L**a vitivinicultura es un pilar económico, social y territorial en países como España, Chile o Argentina. Genera empleo, fija población rural y proyecta identidad cultural al mundo. Pero su fuerte dependencia del clima la hace especialmente vulnerable al calentamiento global, a la escasez de agua y a los fenómenos meteorológicos extremos. Frente a este escenario, la sostenibilidad deja de ser una opción y se convierte en una estrategia de resiliencia.

Un vino sostenible es aquel que equilibra tres dimensiones inseparables: el cuidado del medioambiente, el impacto positivo en las personas y comunidades, y una gobernanza responsable y transparente. En el viñedo, esto implica apostar por prácticas agrícolas sostenibles, ecológicas o regenerativas: reducir el uso de químicos, proteger la biodiversidad, cuidar el suelo y optimizar el consumo de agua. En la bodega, supone mejorar la eficiencia energética, reutilizar residuos, reducir emisiones y repensar materiales y procesos. El monográfico subraya también la dimensión social del vino. Las bodegas no solo producen botellas: generan empleo local, mantienen paisajes vivos, impulsan el enoturismo y preservan tradiciones. La igualdad de género, las condiciones laborales justas y el consumo responsable forman parte esencial de esta sostenibilidad.



La gobernanza completa el modelo. Medir impactos, anticipar riesgos, cumplir normativas y adoptar certificaciones como *Sustainable Wineries for Climate Protection* permite a las empresas mejorar su competitividad y alinearse con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Tecnología, innovación y financiación sostenible actúan como aceleradores del cambio: agricultura de precisión, inteligencia artificial, energías

renovables y nuevos modelos de negocio ayudan a producir mejores vinos con menor impacto.

La conclusión es tan sencilla como poderosa: el futuro del vino dependerá de su capacidad para adaptarse sin perder su esencia. Cuidar la tierra, a las personas y al territorio no solo protege el legado vitivinícola, sino que lo fortalece. Porque solo un vino sostenible puede seguir contando su historia durante los próximos siglos.



*transparencia*

*comunidad*

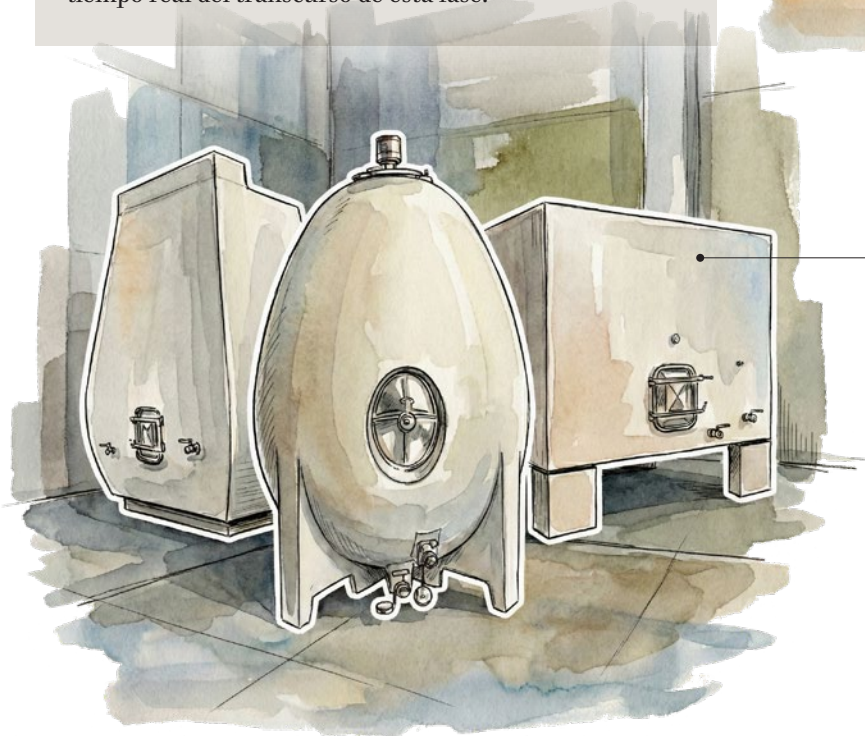
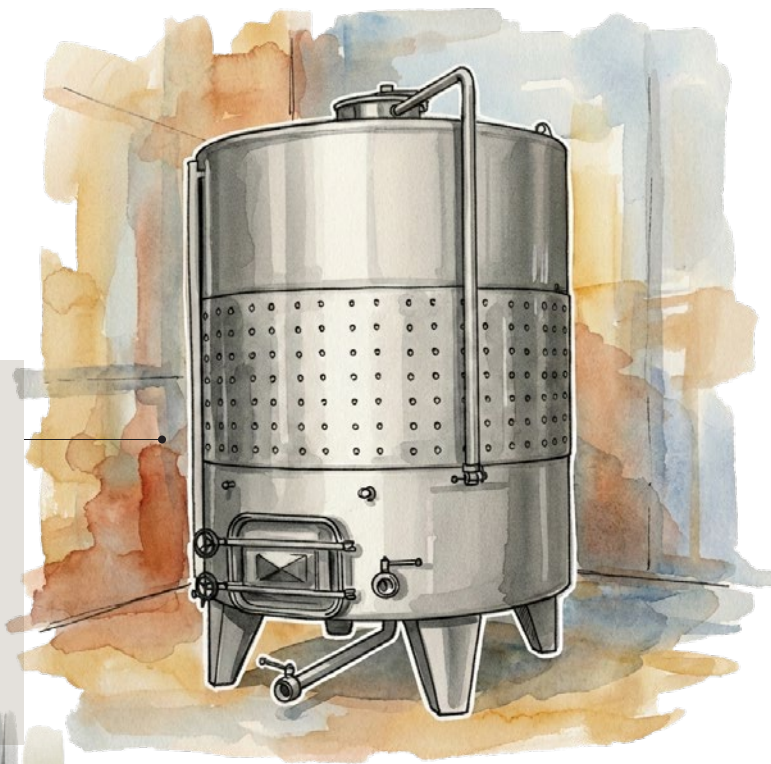
*medioambiente*

# FERMENTA

**M**ateriales, formas y tamaños influyen en la oxigenación, la temperatura, la extracción de compuestos y la expresión aromática. Por ello, la elección del depósito no es casual, sino una decisión técnica y, a la vez, estilística. A continuación, repasamos los principales tipos de depósitos de fermentación utilizados en la elaboración de vinos de calidad, sus características y su impacto en el resultado final.

## DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE

Son los más extendidos en bodegas modernas. Fabricados en acero inoxidable alimentario, destacan por su higiene, durabilidad y control preciso de la temperatura, gracias a las camisas de refrigeración integradas. Permiten fermentaciones limpias y controladas, ideales para preservar aromas primarios, frescura y pureza varietal. En nuestro caso, cada depósito está provisto de sensores que miden las cinéticas de fermentación, informando en tiempo real del transcurso de esta fase.



## DEPÓSITOS DE HORMIGÓN

El hormigón ha vivido un claro renacimiento en las últimas décadas. Puede presentarse en diferentes formas (truncocónica, cúbica, ovoide) y suele estar revestido o micro-poroso. Su principal virtud es que permite una microoxigenación natural sin aportar aromas externos, favoreciendo fermentaciones más estables y vinos con mayor volumen y textura en boca.

# NDDO

Es, sin lugar a dudas, uno de los momentos clave en la elaboración del vino. En esta fase, el mosto se transforma en vino gracias a la acción de las levaduras. Pero no solo importa la bioquímica del proceso: el tipo de depósito de fermentación condiciona de forma decisiva el perfil final del vino.



## TINOS Y CUBAS DE MADERA

Tradicionalmente elaborados en roble, los depósitos de madera aportan una ligera oxigenación y, en algunos casos, aromas y taninos propios del material. Son habituales en la fermentación de vinos tintos de alta gama, donde se busca complejidad, estructura y una integración temprana de la madera, aunque requieren un manejo muy cuidadoso.

## ÁNFORAS Y TINAJAS DE BARRO O CERÁMICA

Inspiradas en métodos ancestrales, las ánforas vuelven a utilizarse en proyectos que buscan una expresión más pura del terroir. Suelen ser de barro cocido o cerámica y pueden enterrarse parcial o totalmente. Favorecen fermentaciones suaves y una microoxigenación constante, sin influencia aromática directa, dando lugar a vinos de carácter muy singular.



Además del material, la forma del depósito influye en la dinámica de fermentación:

Los depósitos troncocónicos u ovoides favorecen la circulación natural del vino y las lías, los depósitos de gran capacidad aportan estabilidad térmica, y los depósitos pequeños permiten una vinificación más precisa parcela a parcela. No existe un depósito “mejor” que otro de forma absoluta.

Cada material y formato responde a un objetivo enológico concreto, al estilo de vino que se desea elaborar y a la filosofía de la bodega. En la enología contemporánea, la convivencia de distintos tipos de depósitos permite a los elaboradores afinar al máximo la expresión de cada vino, combinando tradición, innovación y conocimiento técnico.

# Confianza, exclusividad y pasión

**E**n el mundo del vino, pocas relaciones alcanzan la profundidad que otorga el tiempo. Un sobresaliente ejemplo es nuestro Club de Cosecheros, el club de vinos más antiguo de España y uno de los proyectos más singulares de nuestro sector. Una forma distinta de entender el vínculo con clientes y amigos que descorchamos en 1976 y cuya filosofía y vigencia siguen intactas, cinco décadas después.

## UNA IDEA NACIDA DE LA HISTORIA

A mediados del siglo XIX, la devastadora plaga de filoxera obligó a los *négociants* franceses a buscar nuevos vinos más allá de sus fronteras. Llegaron pronto a Rioja, donde seleccionaban y reservaban vinos que, tras su envejecimiento, regresaban en ferrocarril hacia tierras galas. Aquella práctica histórica sembró una idea que, décadas después, decidimos reinterpretar: ofrecer a nuestros amigos y mejores clientes la posibilidad de reservar su propia barrica con nosotros.

Así nació el Club de Cosecheros. No como una acción comercial puntual, sino como un proyecto de largo recorrido. Una cuestión de confianza mutua. El socio adquiere una barrica completa —240 botellas— o media barrica —120 botellas— de su vino, dos años antes de su salida al mercado. Durante ese tiempo, el vino continúa su crianza en nuestras instalaciones, evolucionando con la paciencia y el cuidado que caracterizan a nuestra casa.

## SOLO EN LAS MEJORES COSECHAS

El Club de Cosecheros es también una declaración de exigencia. Únicamente en las mejores añadas seleccionamos cuidadosamente parcelas excepcionales para elaborar un Reserva exclusivo, que no puede encontrarse en el mercado y que está destinado exclusivamente a nuestros socios y a sus allegados.

Se trata de vinos que interpretan con fidelidad la personalidad y el carácter único de nuestras bodegas. De esta forma, en La Rioja Alta, S.A., plasmamos en cada edición la elegancia, la finura y la tipicidad que definen nuestra casa de Haro: complejidad aromática, equilibrio, capacidad de guarda y extraordinaria versatilidad gastronómica. Con el paso del tiempo, esta filosofía se extendió a otras dos bodegas del grupo, enriqueciendo el proyecto con nuevas expresiones del territorio. Así trasladamos la idea en 1997 a Torre de Oña donde elaboramos un Reserva que conjuga la tradición artesana de Rioja Alavesa con la singularidad de una finca que despliega todo el carácter de su terruño y, en 2002, a Áster en Ribera del Duero donde el profundo conocimiento de cada viñedo y la evolución enológica en esta región se manifiestan en un vino que, manteniendo la elegancia, incorpora potencia, intensidad frutal y estructura.

## VENTAJAS EXCLUSIVAS PARA NUESTROS SOCIOS

A lo largo de estos cincuenta años, el Club de Cosecheros se ha convertido en algo verdaderamente entrañable. Ha traspasado generaciones y nos ha permitido formar parte de la vida de nuestros socios, acompañándolos en celebraciones, aniversarios y momentos irrepetibles. Además, formar parte como socio implica acceder a un conjunto de privilegios diseñados en exclusiva para enriquecer la experiencia del vino.



Acceso exclusivo a espacios privados como El Garaje del Club de Cosecheros.



Personalización de etiquetas con la leyenda elegida por el socio.



Recepción del vino en su domicilio sin coste de transporte.



Visitas gratuitas a nuestras cuatro bodegas, para el socio y sus acompañantes. Precios especiales en catas y visitas temáticas.



Uso prioritario y en condiciones especiales de comedores privados, espacios de reuniones y casas de enoturismo.



Acceso a la biblioteca enológica-gastronómica del Salón Don Guillermo.



Inclusión en el programa de puntos del Club, canjeables por regalos exclusivos.



Área privada en nuestra página web con tarifas especiales en vinos y productos seleccionados.



Acceso preferente a nuevas añadas en formato *en primeur*.



Disponibilidad exclusiva de añadas antiguas y formatos especiales.



Recepción de nuestra revista cuatrimestral y del Catálogo de Navidad.

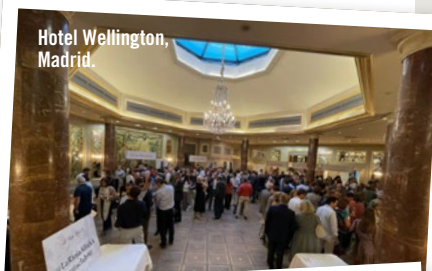


Invitación a eventos exclusivos para socios.

### EVENTOS EXCLUSIVOS PARA LOS SOCIOS

- Cata Los 90+ en Madrid
- Cata Los 90+ en Bilbao
- Cata Los 90+ en San Sebastián
- Fiesta de la Vendimia en Torre de Oña
- Fiesta 75 Aniversario de Viña Ardanza

Hotel Wellington,  
Madrid.



San Mamés,  
Bilbao.



Torre Iberdrola,  
Bilbao



NOS UNE LA CULTURA DEL VINO  
ARDOAREN KULTURAREN INGURUAN SAT EGINEZ  
Los 90+ de  
La Rioja Alta, S.A.



Hotel Londres,  
San Sebastián.

Torre de Oña,  
Párganos.



La Rioja Alta, S.A.,  
Haro.



DE LA RIOJA ALTA, S.A.

# hasta México



**E**l Club de Cosecheros también ha traspasado fronteras y México ocupa un lugar muy especial en su historia. Allí contamos con una comunidad de socios fieles que han mantenido viva la esencia del Club con el mismo entusiasmo y compromiso que el primer día.

A lo largo de los años, hemos celebrado en distintas ciudades mexicanas catas y eventos de presentación en los que hemos podido compartir, de manera cercana, la filosofía que da sentido a este proyecto único: la confianza mutua, la reserva anticipada de una barrica y la elaboración de un vino exclusivo que no se encuentra en el mercado.

En estos encuentros, nuestros socios han tenido la oportunidad de degustar las últimas ediciones del Club, profundizar en los detalles de cada cosecha y conocer de primera mano el trabajo que hay detrás de cada vino. Han sido momentos de diálogo, aprendizaje y celebración, en los que el vino se convierte en puente cultural entre Rioja y México.

La relevancia de esta relación se refleja también en nuestra presencia institucional. Hasta México se ha desplazado en varias ocasiones nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal, así como recientemente el Adjunto a la Dirección General Alex de Aranzabal y también nuestros enólogos Julio Sáenz y Miguel Muela reafirmando con su participación la importancia que concedemos a esta comunidad de socios. Su cercanía y sus palabras han fortalecido aún más un vínculo que se ha consolidado con el paso del tiempo. En este camino compartido desempeña un papel fundamental nuestra Export Manager en México, Alejandra Ceja, quien ejerce como perfecta embajadora del Club de Cosecheros al otro lado del Atlántico.

# De GENERACIÓN en GENERACIÓN

Detrás de cada barrica hay una gran historia personal o familiar. Un vino que, de una manera muy especial, se comparte con los más allegados y que en este medio siglo ha asistido a grandes momentos vitales. Como ejemplo, la de estas tres distintas 'generaciones' de socios que nos cuentan en primera persona qué es para ellos pertenecer a nuestro Club de Cosecheros.

## LA EMOCIÓN DE LA PRIMERA BARRICA

PABLO ROGADO

*“Llegué a Bilbao sin imaginar que el primer día en el Colegio Mayor de Deusto iba a marcarme para siempre. Aún no había deshecho la maleta y ya estaba formando un grupo que hoy sigue siendo familia. Nos entendimos al instante. Un flechazo de amistad. De esos que no necesitan explicación y que el tiempo no desgasta.*

*Hoy la vida nos ha llevado por caminos distintos. Castellón, Madrid, Logroño, México, Alemania. Estamos repartidos, pero nunca lejos del todo. Seguimos viéndonos al menos una vez al año. Como si bastara una mesa, una conversación y una copa para volver a ser los mismos. Por eso compartir una barrica en el Club de Cosecheros tenía todo el sentido. Somos cinco amigos. Lo justo para que sea algo íntimo, cuidado, nuestro.*

*Nuestra barrica hemos llamado 'V Central'. Un guiño al lugar donde empezó todo y a los años en los que aprendimos a compartir.*

*Cada uno ha seguido su camino. Yo trabajo en el mundo de la inversión, otros viven fuera, pero este proyecto nos vuelve a unir. Estamos a punto de recibir el vino de nuestra primera barrica. Y no puedo evitar pensar que no llega solo vino. Llegan los años compartidos, las risas, las decisiones importantes. Ser nuevo socio del Club de Cosecheros es entender que algunas cosas no se improvisan. Se cuidan. Se esperan. Y se disfrutan juntos. Nuestra amistad ya tenía historia. Ahora también tiene vino.*”



## CUANDO TODO ENCAJA

TRISTÁN ELÓSEGUI

*“Gracias a la enorme cantidad y calidad de vinos que tenemos en España, elegir el más adecuado para cada ocasión puede convertirse en una tarea casi inabarcable. Cada bodega tiene su personalidad, su historia, su forma de entender la tierra. Y eso es parte de la riqueza que tenemos.*

*Sin embargo, cuando pruebas una buena variedad de vinos, empiezas a darte cuenta de que no es fácil encontrar todo lo que realmente buscas. En mi caso, busco el equilibrio entre calidad incuestionable, intensidad en boca, profundidad aromática y, sobre todo, coherencia. Que todo encaje.*

*Para mí, el Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A. representa esa combinación difícil de encontrar. Es un vino con carácter, con estructura y con un aroma elegante y persistente. Es calidad de producto por delante de todo. Sin artificios.*

*En lo personal además tiene un significado especial por lo que este vino representa en mi familia. Es volver a esos momentos especiales cada vez que lo tomamos.*”



## MEMORIAS DE UN DISFRUTÓN

JUAN LUIS RAMOS

*“Es para mí un orgullo y hasta cierto punto un ejercicio de memoria contar mi relación con La Rioja Alta, S.A. Una relación que se inició hace ya demasiados años, cuando era un joven notario que comenzaba su vida profesional. Desde entonces, el Club de Cosecheros siempre ha estado presente en mi vida. En un primer momento, como gran aficionado. Después como socio y titular de la barrica, del que para mí es el mejor vino del mundo.*

*Nuestros vinos siempre han sido los mejores compañeros. Junto a ellos he disfrutado los mejores momentos que una persona pueda desear. Primero con mi mujer, después con nuestros amigos y finalmente con nuestros hijos. La conclusión a la que llego es que este es parte de mi legado. Haber conseguido que mis hijos compartan un recuerdo de sus padres ligado a algo tan único como es el vino del Club de Cosecheros. Sé que perseverarán en cuidar esta herencia, que es la memoria de su padre.*”

Cuadro con etiquetas históricas del Club de Cosecheros, regalo de la familia con motivo del 80 cumpleaños de D. Juan Luis Ramos.



# RESERVA 2021, EL CLUB DEL 50 CUMPLEAÑOS



“Creo que estamos ante una de las grandes cosechas de Rioja, que nos ha permitido elaborar un vino para el Club de Cosecheros que sobresale por su intensidad de color, manifiesta tipicidad y gran equilibrio. La estructura de sus taninos augura un enorme potencial de guarda”.

JULIO SÁENZ – Enólogo

Muy pronto nuestros socios recibirán en sus hogares la nueva edición del Club Reserva 2021, un vino símbolo de una celebración muy especial: el 50 aniversario del Club de Cosecheros. Celebrar medio siglo de historia merecía una cosecha a la altura. Y la 2021 lo es.



## LA COSECHA

En nuestros viñedos disfrutamos de una añada excelente, con uvas de extraordinaria calidad. La meteorología acompañó de forma óptima durante todo el ciclo con una primavera generosamente lluviosa que permitió a la viña acumular reservas hídricas suficientes para afrontar un verano seco y caluroso. La maduración fue pausada y homogénea, alcanzando un estado sanitario y fenólico impecable. La tercera semana de septiembre iniciamos una vendimia manual, escalonada y selectiva. Las uvas, transportadas en pequeñas cajas y refrigeradas hasta bodega, conservaron intacta su frescura y pureza aromática.

## EL VIÑEDO Y LA UVA

100% Tempranillo, procedente de una cuidada selección de viñedos propios situados en Labastida (Álava) y Rodenzo (La Rioja). Dos enclaves complementarios que aportan estructura, profundidad y elegancia y que reflejan con nitidez la personalidad de nuestros terruños.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Ya en bodega, enfriamos los racimos y tras un ligero despalillado, realizamos una selección óptica grano a grano bajo nuestros exigentes criterios de calidad. La fermentación alcohólica se prolongó durante 17 días preservando la expresión varietal y la intensidad cromática. Tras el descubado y el prensado de los ho-

llos, el vino completó la fermentación maloláctica afinando su textura y equilibrio. En junio de 2022 inició su crianza en barricas de roble americano, fabricadas artesanalmente con duelas secadas en nuestras instalaciones durante tres años. Realizamos cuatro trasiegos manuales, respetando los tiempos y la evolución natural del vino. Tras la mezcla definitiva y una ligera clarificación y filtración, el embotellado comenzó en julio de 2024. Desde entonces, el vino reposa en nuestros botelleros donde el paso del tiempo le ha aportado redondez, finura y armonía.

## CATA

Limpio y brillante, con un atractivo color rojo picota y un elegante borde. En nariz se muestra expresivo y fresco, con intensos aromas de frutas rojas de sotobosque —fresas silvestres, arándanos rojos y frambuesas— que evolucionan hacia delicadas notas balsámicas procedentes de su cuidada crianza en barrica de roble americano. Matices de vainilla, café tostado, caramelo y un sutil toque de canela aportan complejidad y profundidad. En boca ofrece un paso vibrante, equilibrado y sedoso. Su buena acidez aporta frescura, mientras que los taninos, finos y bien integrados, le confieren estructura sin perder amabilidad. El final es amplio y persistente, con un retrogusto que continuará afinándose con su evolución en botella.

El cuadro que hemos elegido para esta edición es 'Composición con equipaje' obra del pintor Cristóbal Toral en 2001. Se trata de un óleo sobre lienzo de 33x41 cm perteneciente a una colección particular. Al igual que sucede en muchas obras de este gran artista gaditano, donde el equipaje simboliza los viajes y las historias que nos acompañan, esta botella refleja un recorrido vital. Un largo viaje de tiempo y memoria que culmina en una copa de vino compartida, llena de emoción y significado.



*La Rioja Alta, S.A.*  
**CLUB DE COSECHEROS**  
RESERVA 2021

**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# Alba y Sofía

## ATIENZA

FUNDADORAS DE LACRIMA TERRAE

En el mundo del vino, combinar pasión, conocimiento y cercanía no siempre es fácil. Dos hermanas, Alba y Sofía Atienza, fundadoras de Lacrima Terrae, han logrado precisamente eso: acercar el universo del vino a todos, conectando generaciones y haciendo que disfrutar de una buena copa sea una experiencia accesible y emocionante. Sus más de 300.000 seguidores en Instagram así lo atestiguan a diario.

**VUESTRO PROYECTO NACE EN REDES SOCIALES, UN ENTORNO RÁPIDO Y EFÍMERO. ¿CUÁL ES VUESTRA CLAVE PARA CONSTRUIR CREDIBILIDAD EN UN MEDIO DONDE TODO PARECE DURAR UNOS SEGUNDOS?**

Por un lado, el rigor técnico. Simplificar el vino sin perder precisión es complicado, porque cuando haces las cosas accesibles corres el riesgo de quedarte en la superficie. Nosotras cuidamos muchísimo el contenido y, ante cualquier duda, preguntamos a Tao Platón. Y si alguna vez nos hemos equivocado, hemos rectificado. Eso también forma parte de la credibilidad. Por otro lado, creemos que transmitimos autenticidad y cercanía. Una cosa que nos dicen mucho cuando nos conocen en persona es “sois iguales que en Instagram” y nos parece muy bonito que transmitamos lo mismo en persona que en cámara.

**SIMPLIFICAR EL VINO SIN BANALIZARLO ES UNO DE VUESTROS GRANDES ACIERTOS. ¿DÓNDE ESTÁ, PARA VOSOTRAS, LA LÍNEA QUE NUNCA SE DEBE CRUZAR AL COMUNICAR?**

Tenemos varias líneas ‘rojas’ a la hora de comunicar: no hablar mal de ningún vino, marca o del sector en general ya que creemos que todo el mundo lo está haciendo lo mejor que sabe y puede. Además, no comparar marcas entre sí y no generar miedo o inseguridad en el consumidor. No hacemos contenido del tipo: “Si estás haciendo esto, lo estás haciendo mal”. Nuestro objetivo es quitar miedos y prejuicios, no añadirlos.

Sabemos que la polémica, la crítica o el miedo generan alcance en redes, pero creemos que es una mala inversión a largo plazo. Las redes pueden parecer superficiales, pero detrás del buen contenido hay estrategia. Al menos, así lo entendemos nosotras.

**¿HAY BODEGAS QUE SIENTEN VÉRTIGO ANTE LA COMUNICACIÓN DIGITAL? ¿QUÉ ERROR VEIS**

**MÁS HABITUALMENTE CUANDO UNA MARCA TRADICIONAL INTENTA “HABLAR EN REDES”?**

Más que vértigo, vemos desconexión. Muchas bodegas —tradicionales o no— comunican desde el “qué quiero contar” en lugar de desde el “qué me interesa a mi audiencia”. Qué les estoy ofreciendo para que me sigan. Cuando el foco está solo en uno mismo, en vez de conectar produce el efecto contrario. Las redes no son un tablón de anuncios, son una conversación.

**HABÉIS CONSEGUIDO QUE MILES DE PERSONAS PIERDAN O REDUZCAN EL MIEDO AL VINO. ¿RECORDÁIS EL MOMENTO EN EL QUE FUISTEIS CONSCIENTES DE QUE ESTABAI INFLUYENDO DE VERDAD EN CÓMO LA GENTE BEBE Y ENTIENDE EL VINO?**

Cuando empezamos a recibir mensajes de gente diciendo: “le estoy perdiendo el miedo al vino y ahora salgo con amigas a probar cosas nuevas”, “es la primera vez que voy a una cata y no me siento tonto”, “gracias a vosotras siento que el vino es para mí”. Hubo un momento muy clave en Madrid Fusión cuando una chica que trabajaba como camarera nos dijo que se había metido a estudiar sumillería porque ver a dos chicas jóvenes como ella dedicándose al vino le había inspirado.

**VUESTRO LENGUAJE HUYE DEL TECNICISMO, PERO EL CONOCIMIENTO ESTÁ AHÍ. ¿CÓMO SE APRENDE A DECIDIR QUÉ CONTAR... Y QUÉ NO HACE FALTA CONTAR?**

Nos ayudó mucho que al empezar no sabíamos tanto. Éramos literalmente el consumidor al que quería-



## “NUESTRO OBJETIVO ES QUITAR MIEDOS Y PREJUICIOS, NO AÑADIRLOS.”

mos llegar. Aunque ahora nos hemos formado, seguimos pensando en nuestro “yo” del pasado. Cada vez que escribimos un guion nos preguntamos: “¿esto lo va a entender alguien que no sabe?”, “¿le va a resultar útil?”

Además, nuestro círculo cercano no es *winelover*. Son justo el público al que queremos hablar. Cuando tenemos dudas, les pedimos que nos validen el contenido. Es nuestro mejor filtro.

**¿CREÉIS QUE EL SECTOR DEL VINO, EN GENERAL, SE HA COMUNICADO HISTÓRICAMENTE MÁS PARA SÍ MISMO QUE PARA EL CONSUMIDOR FINAL?**

Sí, porque las bodegas hasta hace poco no han necesitado dirigirse al consumidor para vender el vino. La comunicación directa al consumidor ha cobrado importancia en los últimos años.

**DESDE VUESTRA EXPERIENCIA, ¿HAY CONCEPTOS DEL VINO SIGUEN SIENDO INNECESARIAMENTE COMPLEJOS PARA EL PÚBLICO Y QUIZÁS DEBERÍAN REPLANTEARSE?**

Sí, conceptos como *terroir* o descripciones del vino como “marcada mineralidad”, “entrada punzante”, “volumen”, “verticalidad” resultan abstractos si no tienes un nivel alto de conocimiento y generan confusión y distanciamiento en los consumidores. Todos los productos (coches, tecnología, etc.) tienen sus tecnicismos, pero no pretenden que el consumidor los conozca para poder acceder a ellos. El esfuerzo porque los consumidores entiendan el vino debe de ser nuestro, no suyo.

**EN UN MOMENTO EN EL QUE SE HABLA TANTO DE ATRAER A NUEVOS CONSUMIDORES, ¿QUÉ CREÉIS QUE EL VINO TODAVÍA NO HA SABIDO ESCUCHAR DE ELLOS?**

Las generaciones más jóvenes conectan de otra manera con las marcas. Tienen un paladar más acostumbrado a

sabores dulces, se cuidan más y tienen una forma distinta de vivir el ocio: conciertos, festivales, experiencias más dinámicas donde la botella y

la imagen tradicional del vino no siempre encajan. Eso implica tres cosas: Relatos distintos que conecten con su manera de entender el mundo, Productos adaptados a su paladar y preferencias y formatos diferentes, como las latas.

**HABÉIS TRABAJADO TAMBIÉN ASESORANDO A MARCAS. ¿QUÉ ES LO PRIMERO QUE DEBERÍA PREGUNTARSE UNA BODEGA ANTES DE EMPEZAR A COMUNICAR?**

Qué soy y qué me diferencia de la bodega de al lado. Puede parecer muy básico, pero en nuestra experiencia muy pocas bodegas han hecho esta reflexión.

**EL VINO ESTÁ LIGADO A TERRITORIO, TIEMPO Y MEMORIA. ¿CÓMO SE TRASLADA ESE RELATO A FORMATOS BREVES SIN PERDER EMOCIÓN?**

Para nosotras la clave no es tanto qué cuentas, sino cómo lo cuentas. Se trata de encontrar el ángulo que permita a la audiencia conectar emocionalmente y entender lo que estás diciendo. Por ejemplo, los vinos Matsu de Vintae transmiten visualmente quién está detrás del vino y qué representa. Esa fuerza narrativa no habría sido la misma con un texto largo en la contraetiqueta.

**¿QUÉ OS GUSTARÍA QUE CAMBIASE EN LA FORMA DE HABLAR DE VINO DENTRO DE DIEZ AÑOS GRACIAS, EN PARTE, A PROYECTOS COMO EL VUESTRO?**

Que no hace falta “adornar” el vino con toda una liturgia y un lenguaje complicado para ponerlo en valor. El vino tiene valor por sí mismo: por todo el trabajo que hay detrás, por el campo, por la historia, por su sabor, por su capacidad para conectar personas...

**SI TUVIERAIS QUE DESMONTAR UN SOLO “MITO” DEL VINO QUE TODAVÍA PESA DEMASIADO, ¿CUÁL SERÍA?**

Que hay forma “correcta” y una “equivocada” de consumir vino.



# NACE EL INSTITUTO ESPAÑOL DEL VINO: *una nueva apuesta formativa*

para el Desarrollo de la Gastronomía y el Turismo que aspira a convertirse en la primera institución académica del vino de habla hispana con proyección internacional. El anuncio, realizado a finales del pasado año, ha generado un notable interés tanto en el ámbito gastronómico como en el vitivinícola, al integrar formación especializada, cultura y técnica en un solo proyecto.

Este proyecto nace con una ambición clara: ofrecer una formación que combine conocimiento científico, técnica aplicada y cultura del vino desde una perspectiva global y práctica. Su primer gran proyecto académico será el lanzamiento de la primera edición del Máster en Alta Sumillería, prevista para septiembre de este año, un programa diseñado para formar profesionales de alto nivel capaces de responder a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo y globalizado.

Este paso formativo, pionero en el ámbito hispanohablante, sitúa al vino como objeto de estudio profundo y profesional, desplazándolo de la sola dimensión del consumo o la hostelería para colocarlo en la centralidad de la educación especializada. En palabras del propio comunicado del grupo, el IEV pretende ser “un referente académico y profesio-

**E**l mundo del vino español ha recibido un impulso inédito con la presentación del Instituto Español del Vino (IEV), una iniciativa promovida por el Grupo Paraguas junto al Instituto

“que conecte la ciencia y la técnica del vino con su dimensión cultural y social”.

La apuesta educativa se enmarca en la estrategia más amplia del Grupo Paraguas —fundado por Marta Seco y Sandro Silva— de posicionarse como un actor clave en la cultura del vino dentro de la alta gastronomía. Junto con este instituto, el grupo ha consolidado espacios como The Library, un concepto que combina tienda, restaurante y club privado dedicado al vino, y que ha servido como plataforma para poner en valor la diversidad de etiquetas españolas e internacionales.

La creación del IEV también se acompaña del fortalecimiento de la infraestructura de gestión y conservación del vino del propio grupo, como la reciente inauguración de La Bodega de Lagasca, un almacén central con capacidad para más de 75.000 botellas que garantiza el control logístico y de calidad del producto.

La iniciativa del Grupo Paraguas se inserta en un momento de creciente atención hacia la formación en el mundo del vino, donde otras organizaciones también han venido desarrollando programas, títulos y actividades educativas, aunque ninguno con la ambición de carácter académico y hispano-global que plantea este nuevo instituto. Su enfoque hacia la Alta Sumillería, disciplina de gran proyección dentro de la restauración y la comunicación vitivinícola, abre una nueva vía profesional para quienes desean profundizar en el conocimiento, la interpretación y la difusión del vino.

Con esta apuesta, el sector ve surgir no solo un centro educativo, sino un proyecto que puede contribuir a reforzar la presencia del vino español en el mundo, tanto desde la formación de sus futuros profesionales como desde la consolidación de una cultura del vino integral, que abarque desde la tierra hasta la copa.



# DON PEDRO SANTA CECILIA

El alma mater de Bodega Santa Cecilia en Madrid, una de las grandes casas de venta de vinos de nuestro país, falleció el pasado 18 de noviembre a los 97 años de edad.

**D**edicó su vida al vino con una entrega silenciosa y una convicción profunda. Su reciente marcha deja un vacío difícil de nombrar, pero también un legado inmenso, tejido con trabajo honesto, visión y una humanidad poco común. Fue un profesional irrepetible y, sobre todo, un hombre bueno, cercano y generoso, de esos que dejan huella sin necesidad de alzar la voz.

Con espíritu emprendedor y una intuición extraordinaria, supo construir en tiempos complejos un proyecto que hoy forma parte de la memoria del sector. Bodegas Santa Cecilia, nacida en 1922, se convirtió bajo su impulso en una referencia imprescindible del vino en Madrid y en España: pionera, inquieta, capaz de evolucionar sin perder el alma. D. Pedro entendió antes que muchos que

la tradición no es inmóvil, sino un diálogo constante entre pasado y futuro.

Para La Rioja Alta, S.A., su figura quedará siempre ligada a la gratitud. A su confianza, a su lealtad inquebrantable, al afecto sincero que siempre mostró hacia nuestros vinos y a tantos años de camino compartido con respeto y complicidad. Hoy su mayor legado continúa vivo en sus hijos, Maite, Pedro y Gonzalo, herederos no solo de un nombre y una empresa, sino de una forma de entender el trabajo, la vida y el vino. En ellos perdura su ejemplo, su pasión y la elegancia con la que supo hacer las cosas. Que encuentren consuelo en el orgullo de lo construido y en el profundo cariño que Don Pedro sembró a su alrededor, y que hoy florece en forma de recuerdo, admiración y gratitud.



# El vino VUELVE A HABLAR LATÍN

Un grupo internacional de científicos logra recrear un vino romano elaborado hace aproximadamente 2.000 años, siguiendo las huellas que dejaron los antiguos productores del Imperio. Un trabajo riguroso que combina análisis químicos, restos arqueológicos y textos clásicos.

prejuicio. Al analizar los restos encontrados en antiguos recipientes, descubrieron que aquellos vinos podían ser mucho más complejos de lo que creíamos, con perfiles aromáticos estables y una sorprendente riqueza sensorial. Un resultado que ha dejado perplejos incluso a los propios investigadores: un vino con notas que hoy asociaríamos a frutos secos, especias y cierta profundidad oxidativa.

Uno de los grandes protagonistas de esta historia son los *dolia*, enormes vasijas de barro donde

**D**urante mucho tiempo se asumió que los vinos romanos eran rudos y poco refinados. Sin embargo, esta investigación de científicos de las universidades de Gante y Varsovia desmonta ese

el vino fermentaba, se decantaba y envejecía. Todo sucedía en un mismo espacio, bajo tierra, protegido de los cambios de temperatura, lo que revela que los romanos ya habían comprendido la importancia del recipiente, del control térmico y del tiempo. Sabían cómo transformar la uva en un producto estable, transportable y valorado.

Desde nuestra mirada contemporánea, este vino romano recreado actúa como un espejo. Nos recuerda que la viticultura siempre ha sido un equilibrio entre tradición e innovación, entre respeto por lo heredado y voluntad de mejora. Que muchas de las preguntas que hoy nos hacemos —cómo preservar la identidad, cómo trabajar con el tiempo, cómo dejar hablar al viñedo— ya estaban presentes hace dos milenios. Un hallazgo que refuerza una idea poderosa: no somos los primeros en buscar la excelencia, ni tampoco los últimos en aprender del pasado.



## EXCLUSIVO ESTUCHE DE LUJO PARA UNA AÑADA ETERNA

Sin ninguna duda, la cosecha 2001 en Rioja es una de esas añadas que quedarán para siempre en la memoria. Ahora, gracias a esta edición muy limitada de este exclusivo estuche de lujo de madera que acabamos de presentar, los grandes coleccionistas tienen una ocasión única de conseguir seis botellas extraordinarias que guardamos en nuestra bodega. Una cata horizontal con una botella de Viña Alberdi Selección Especial, Viña Arana, Gran Reserva 904 y Gran Reserva 890 Selección Especial y dos botellas de Viña Ardanza Reserva Especial.

## NUEVA INSTALACIÓN DE ENERGÍA SOLAR

Continuamos reforzando nuestra gran apuesta por las energías renovables y recientemente hemos instalado un campo solar fotovoltaico para autoconsumo en nuestra casa de Haro con una previsión de generación de aproximadamente el 40% del consumo anual de la bodega, del que el 78% se destinará a consumo directo y el resto se verterá a la red como energía limpia.



## PRESENTES EN LOS GRANDES SALONES INTERNACIONALES DE BARCELONA Y PARÍS

Un año más hemos acudido a dos de las más importantes ferias para el sector profesional: *Barcelona Wine Week* y *Wine Paris 2026*. Dos salones internacionales a los que acudimos con stand propio y en el que nuestros equipos comerciales han podido recibir la visita de prescriptores, compradores y clientes de todo el mundo que han tenido la oportunidad de conocer y disfrutar de las nuevas cosechas de todos nuestros vinos.



## EN LOS ACTOS DE CLAUSURA DEL CENTENARIO DE RIOJA

Una gran Cena de Gala puso el colofón perfecto a los actos del centenario de la D.O.Ca. Rioja en la que estuvimos representados por nuestro Director General, Guillermo de Aranzabal Bittner y al que también asistieron grandes bodegueros amigos de nuestro Barrio de la Estación de Haro. Un evento en el que Gran Reserva 890 de la cosecha 2011 fue servido en la extraordinaria selección de vinos que se pudieron disfrutar en la cena servida por los chefs Francis Paniego, Ignacio Echapresto, Miguel Caño, Ikaro y Ajonegro y a la que también asistieron prescriptores internacionales, líderes de opinión y periodistas especializados.



## IMPLANTAMOS EL PLAN MEJORA 2026

Motivación, proactividad, valentía, implicación, creatividad, tecnología,... Son algunos de los pilares del Plan Mejora 2026 que hemos comenzado a implementar en nuestras cuatro bodegas y en el que participa activamente toda nuestra plantilla mediante la presentación de ideas e iniciativas que contribuyan a mejorar la calidad de los procesos y trabajos que desarrollamos en todos los diferentes departamentos. Un ambicioso proyecto que incluye interesantes charlas como la que recientemente hemos disfrutado a cargo de Palacios Alimentación. Su CEO, Pedro Domínguez y su Director del Área de Personas, Carlos Barraqué, presentaron a todo nuestro equipo los casos de éxito que, en diferentes ámbitos, ha vivido internamente esta gran compañía alimentaria fundada en 1960 en Albelda de Iregua.

## VIÑA ARDANZA SOLIDARIO 2026 EN MARCHA

El pasado 28 de febrero finalizó el plazo de presentación de proyectos candidatos a la edición 2026 de nuestro programa de cooperación Viña Ardanza Solidario. Un año más, cerca de una veintena de ONG y Asociaciones españolas nos han presentado sus propuestas en países empobrecidos, principalmente en África, para optar a ser cofinanciados gracias al 1% de nuestro beneficio neto consolidado. El Comité de Asignación capitaneado por la consejera Maite de Aranzabal es el encargado ahora de estudiar a fondo todos los planes de desarrollo presentados y decidir cuáles son las propuestas seleccionadas.



## LAGAR DE FORNELOS

Reservas: 986 625 875  
lagar@riojalta.com



## La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346  
info@riojalta.com



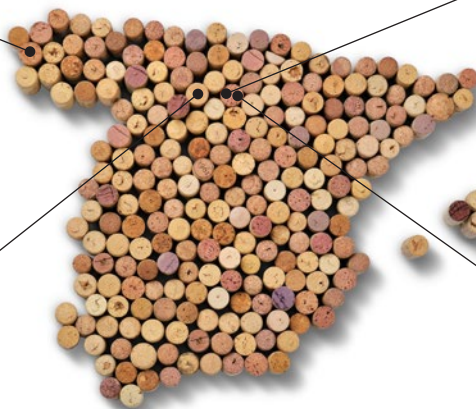
## áster

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](mailto:club@riojalta.com)  
y entrará en el sorteo de un estupendo obsequio con productos de nuestra tienda.

#### CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR

¿CÓMO SE LLAMA EL SISTEMA DE PLANTACIÓN  
DE VIÑEDOS QUE USAMOS SIGUIENDO  
LAS CURVAS DE NIVEL DEL SUELO?

Respuesta: Keyline.

Ganador: M.G.M. Socio 070T de Oñate (Gipuzkoa).

Nueva pregunta: ¿Cuál fue la primera cosecha elaborada  
del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A.?

#### ¿QUÉ ES UNA ANDANA?

Cada una de las filas horizontales de barricas que se apilan  
una al lado de la otra y, a menudo, una sobre otra para el  
envejecimiento del vino.

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  
PROENSA PEÑÍN TIM ATKIN PARKER

## 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

## Viña Ardanza > 2019



96 95 95 94 94  
GOURMETS PROENSA PEÑÍN  
PARKER DECANTER

## Viña Alberdi > 2021



93  
TIM ATKIN

## 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 DECANTER  
TIM ATKIN

## Finca San Martín > 2021



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

## 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





Rioja Alta  
Club de cosecheros  
RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

Rioja Alta  
Club de cosecheros  
RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

RESERVA 1999  
Club de Cosecheros  
de Rioja Alta  
RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

RESERVA  
1999  
Club de Cosecheros  
de Rioja Alta S.A.  
RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

Rioja Alta  
Club de cosecheros  
RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD