

05 / JULIO 2026

SARMENTUM

Tradición y Futuro del Rioja





enoturismo

SPAIN

¡AUMENTA LAS VENTAS Y VISITAS A TU BODEGA SIN PAGAR UN SOLO EURO EN COMISIONES!

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

- Redirección del tráfico a la página web de su bodega
- Presencia en el mercado internacional, posicionamiento en los primeros puestos de Google en mercados emisores de turistas
- Web traducida en 5 idiomas
- Mayor visibilidad, publicaciones exclusivas de su bodega en nuestras RRSS

Para más información contacta con nosotros

☎ 671 318 367 / 608 821 042

✉ info@enoturismospain.com

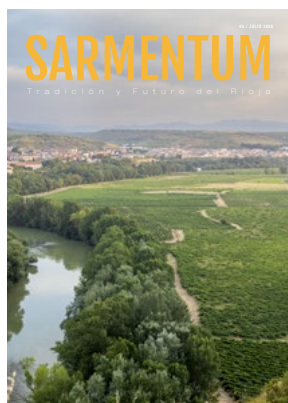
MAS DE 250
BODEGAS REGISTRADAS
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única
Anual desde 185€



www.enoturismospain.com



SARMENTUM, N°05
Tradición y futuro del Rioja

STAFF SARMENTUM

MEDIA MAGAZINES

Calle Guadarrama, 3
28412 Madrid
Teléfono: 608821042

info@mediamagazines.es
www.mediamagazines.es

Dirección y Edición:
Andrés Díaz

Dirección de Publicidad:
Daniel D. Kruik

Suscripciones:
Pauline Kruik

Maquetación y Diseño:
Pablo López

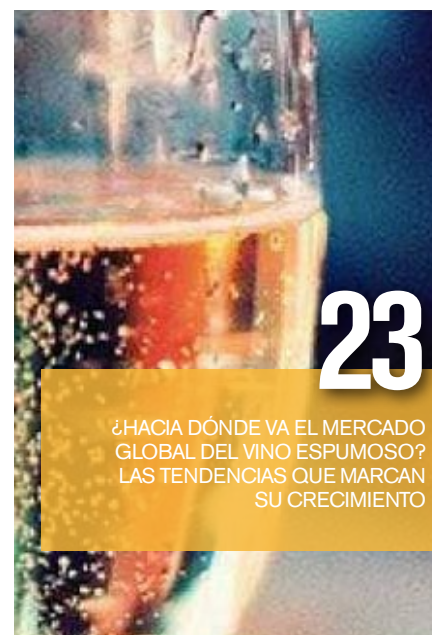
Fotografía de portada cedida por:
Clara Larrea -
Bodega Pago de Larrea



06
ACOLCHADOS ORGÁNICOS:
LA CLAVE PARA AUMENTAR LA
BIODIVERSIDAD DEL SUELO DEL
VIÑEDO Y FRENAR SU DEGRADACIÓN



14
L CONSEJO REGULADOR DE RIOJA
CALIFICA LA COSECHA DE 2025
COMO «EXCELENTE» Y SELECCIONA
SUS VINOS INSTITUCIONALES 2026



23
¿HACIA DÓNDE VA EL MERCADO
GLOBAL DEL VINO ESPUMOSO?
LAS TENDENCIAS QUE MARCAN
SU CRECIMIENTO

SUMARIO

04 EDITORIAL

05 CRÓNICAS

14 ACTUALIDAD
RIOJA

25 INTERNACIONAL

32 ENOTURISMO

33 OBITUARIO

35 INDUSTRIA
AUXILIAR

35 EKINSA

38 EXCELL

Patrocinan este número: BioSystems, Omnia Technologies, Ekinsa, Enolviz,
Enoturismo Spain, Excell Iberica, JD & Alan, Mayoral, Pulltex

La Revista Sarmantum no se hace responsable de las opiniones expresadas por terceros en la misma.
Se prohíbe la reproducción total o parcial de textos, gráficos, infografías, dibujos y fotografías sin la previa autorización.

LA IA

se ha vuelto en tu contra,
y probablemente ni lo sepas



Daniel Díaz
Cofundador de
Enoturismo Spain

COMO COFUNDADOR DE ENOTURISMO SPAIN, llevo tiempo observando algo que empieza a repetirse en las redes sociales, emails y notas de prensa de las bodegas: los mismos textos, las mismas estructuras, los mismos carteles para presentar eventos o describir experiencias. Basta con dedicar diez minutos a recorrer Instagram o LinkedIn para comprobarlo. Publicaciones distintas, bodegas distintas, denominaciones distintas, pero un aire de familia que no debería estar ahí.

TODAS LAS BODEGAS SON “AUTÉNTICAS”. TODAS LAS EXPERIENCIAS SON “EXCEPCIONALES”

¿Casualidad, o síntoma de algo más? La explicación es sencilla: inteligencia artificial. Cada vez son más las bodegas que recurren a Claude, ChatGPT o Gemini para redactar la descripción de una experiencia, el copy de un evento o el cartel. Quien lo hace suele tener la sensación de haber creado algo propio, pensado para su marca. Lo que no sabe es que, a 500, 100, 50 o 10 kilómetros de distancia, otra bodega usa exactamente los mismos adjetivos, la misma estructura de contenidos y los mismos iconos, cambiando solo el nombre y cuatro datos. Porque la IA, si no se le enseña lo contrario, responde igual para todos.

El sector del vino lleva años trabajando en cómo comunicar sus elementos diferenciadores: el terruño, la singularidad de cada parcela, los suelos, las variedades, el proceso de elaboración. Ha sido un aprendizaje lento, construido a base de entender qué busca el consumidor y cómo contárselo de forma que conecte y se enamore de la historia. Y justo cuando el sector empezaba a dominar ese lenguaje propio, ha irrumpido una herramienta capaz de redactar un post completo o el anuncio de un evento con una sola frase.

El resultado es que ese trabajo de años puede quedar neutralizado en segundos. No porque la tecnología sea mala, sino porque se está usando sin criterio. Cuando una bodega publica un texto generado por una IA sin entrenar, sin matizar, sin aportar la voz propia de la marca, el mensaje deja de hablar de su terruño o su viñedo singular para hablar exactamente igual que el de la competencia. Ahí está la verdadera amenaza. La IA se vuelve en contra de la bodega, en contra de su historia y su imagen de marca, cuando termina comunicando

igual que quien compite por el mismo cliente. El uso de la IA sin criterio no ayuda a las bodegas a comunicar mejor: borra, publicación a publicación, lo que las hace reconocibles.

¿HAY QUE DEJAR DE USAR LA IA EN EL DÍA A DÍA DE LA BODEGA?

Rotundamente no. Ha llegado para quedarse, y renunciar a ella no es una opción realista. La diferencia la marcará quien sepa utilizarla con criterio: quienes comprendan cómo aplicarla obtendrán una ventaja competitiva real en costes, tiempos y procesos, frente a quienes la usen como un simple generador de textos genéricos. Esa ventaja no depende de la herramienta, sino de lo que se le entrega antes de pulsar enter. Una bodega que conoce a fondo su marca, su historia y su forma particular de contar lo que la hace distinta puede convertir la IA en un aliado que multiplica esa voz propia. Una bodega que parte de un prompt genérico, sin ese trabajo previo, obtiene exactamente lo que cabía esperar: un texto indistinguible del de cualquier otra.

Conviene pensar en la IA como en un becario con memoria infinita pero sin criterio propio: produce en segundos lo que antes llevaba horas, pero no puede decidir qué es realmente diferencial en una marca si nadie se lo ha explicado antes. Entrenarla con el ADN real de la bodega, en lugar de partir de cero cada vez, es lo que separa a quien la usa como ventaja de quien la usa como atajo.

El riesgo real no es dejar de innovar, es dejar de ser reconocibles. Una bodega que pierde su voz propia no solo publica peor: diluye años de trabajo construyendo una identidad que la distinguía de sus vecinos de subzona, de valle, de denominación. Esa pérdida no siempre se nota de inmediato, pero se acumula publicación tras publicación, hasta que la marca deja de contar algo propio.

El reto no es tecnológico, es de criterio. Antes de publicar el próximo post, el próximo cartel o la próxima descripción de una experiencia, merece la pena hacerse una pregunta incómoda: ¿podría haberlo escrito cualquier otra bodega? Si la respuesta es sí, el problema no lo tiene la inteligencia artificial. Lo tiene la marca.

La IA no sustituye el criterio de marca, lo exige más que nunca.

OIVE Y PNT

revelan sus novedades para seguir potenciando
la I+D+i del sector del vino en 2026

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) han renovado su acuerdo de colaboración para 2026 con el objetivo de reforzar la I+D+i, la digitalización y la sostenibilidad del sector vitivinícola español.

LLEGAN NOVEDADES dentro del acuerdo de colaboración para 2026 que han renovado la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV). Entre lo que viene está potenciar la Escuela de Innovación del Vino, webinars temáticos, jornadas presenciales y un evento para conectar bodegas con proveedores tecnológicos. Ambas organizaciones refuerzan así su compromiso con el impulso de la investigación, el desarrollo y la innovación (I+D+i) en el sector vitivinícola español.

A través de esta adenda al convenio marco, vigente desde 2018, ambas entidades establecen un ambicioso plan de actuación anual que consolida su papel como agentes clave en la dinamización de la innovación, la generación de conocimiento y la mejora de la competitividad del sector.

El plan de actuaciones conjuntas de 2026 articula así un conjunto de actividades alineadas con la Estrategia del Sector Vitivinícola Español-Horizonte 2028 para dar respuesta a retos prioritarios en ámbitos como la innovación, la sostenibilidad, la digitalización, la formación y la coordinación sectorial.

ESCUELA DE INNOVACIÓN DEL VINO, CAPACITACIÓN TÉCNICA Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Entre las principales líneas de actuación destaca el impulso de la Escuela de Innovación del Vino, concebida como un ecosistema digital de



referencia para la capacitación, la divulgación y la transferencia de conocimiento.

Este proyecto incorporará una nueva plataforma web avanzada que integrará formación especializada, repositorios de I+D+i y un buscador inteligente basado en inteligencia artificial, de forma que facilite el acceso a información técnica y estratégica para los profesionales del sector.

Asimismo, el acuerdo contempla un refuerzo significativo de las acciones de capacitación y transferencia de conocimiento, con la organización de 8 webinars temáticos, así como 3 jornadas presenciales destinadas a la reflexión estratégica, la creación de grupos de trabajo y el diseño de futuros proyectos sectoriales de I+D+i.

En cuanto a las temáticas programadas, abarcan desde nuevas tecnologías en procesos enológicos, regeneración y reutilización del agua hasta

sensorización en bodega, viticultura regenerativa y biotecnología en procesos enológicos, con el objetivo de responder a las necesidades de innovación y sostenibilidad del sector.

MÁS INNOVACIÓN

En el ámbito de la innovación aplicada, se impulsará un evento de carácter práctico tipo showroom y matchmaking que permitirá conectar a proveedores tecnológicos con bodegas, favoreciendo la adopción de nuevas soluciones, la mejora de procesos y la modernización del tejido productivo.

En definitiva, la colaboración renovada entre OIVE y PTV refuerza el compromiso conjunto con la modernización del sector vitivinícola español y con la creación de un marco estable que favorezca la innovación, la transferencia tecnológica y la formación continua de los profesionales del sector.

ACOLCHADOS ORGÁNICOS:

la clave para aumentar la biodiversidad del suelo del viñedo y frenar su degradación

David Labarga demuestra en su tesis doctoral, realizada en el ICVV, que el uso de acolchados orgánicos en el viñedo aumenta la biodiversidad del suelo y frena su degradación. La investigación analiza cómo diferentes prácticas agrícolas influyen en la microbiota de la vid y la calidad del mosto.



LA TESIS DOCTORAL de David Labarga Varona, titulada ‘Estudio del impacto de diferentes prácticas agrícolas en vid sobre la microbiota del suelo y el mosto’, demuestra que la aplicación de acolchados orgánicos en el viñedo incrementa la biodiversidad del suelo y mitiga, a largo plazo, su degradación. Su investigación analiza también el efecto de otras prácticas agrícolas — como el empleo de distintos portainjertos o el riego con agua ionizada — en los microorganismos (bacterias y hongos) del suelo y del mosto. La viticultura afronta desafíos como el cambio climático, la degradación del suelo o la pérdida de biodiversidad.

En este contexto, las comunidades microbianas desempeñan un papel clave en la salud de la vid y en la calidad final del vino. Sin embargo, muchas prácticas agrícolas emergentes se han implantado sin una evaluación detallada de su impacto microbiológico. «La microbiota no es un elemento aislado, sino la piedra angular de la salud del viñedo y la calidad del vino. Desempeñan un papel crítico al regular la nutrición de la planta, protegerla contra patógenos y participar activamente en la definición de las características organolépticas del mosto y el vino», explica David Labarga.

Esta tesis analiza cómo distintas estrategias de manejo del viñedo influyen en los microorganismos presentes en el suelo, en la rizosfera (la zona en contacto con las raíces) y en el mosto.

Evalúa tres prácticas encuadradas en el marco de la agricultura ecológica y regenerativa: la aplicación de acolchados orgánicos (paja, restos de poda y sustrato postcultivo de champiñón) frente a tratamientos convencionales; el uso de cinco portainjertos distintos (1103P, R110, 140Ru, 41B y 161-49C) en condiciones de riego y sequía, y el riego con agua ozonizada.

La investigación se ha desarrollado entre 2019 y 2024, en viñedos de la Denominación de Origen Calificada Rioja situados en Logroño, Aldeanueva de Ebro y Arenzana de Abajo.

En total se recogieron 246 muestras de suelo, rizosfera y mosto, cuyo ADN fue analizado mediante técnicas avanzadas de secuenciación genética para identificar tanto los microorganismos presentes como sus funciones.

Acolchados orgánicos, portainjertos y riego con agua ozonizada. En el caso de los acolchados orgánicos, «la principal ventaja de su uso es la mejora integral del ecosistema al incrementar la biodiversidad del suelo y mitigar su degradación», explica David Labarga.

Los cambios en la diversidad microbiana se observaron a partir del tercer año, lo que indica que sus efectos pueden ser lentos y acumulativos. Además, estos acolchados ayudan a regular otros factores clave como la temperatura y la humedad del suelo.

En el ensayo con portainjertos, el riego fue el principal factor modulador de las comunidades bacterianas. Bajo condiciones de sequía aparecieron diferencias asociadas al genotipo del portainjerto, lo que evidencia su importancia en escenarios de estrés hídrico y adaptación al cambio climático.

El investigador explica que «no hay un portainjerto ‘mejor’ que otro de forma absoluta, sino que cada uno ejerce un impacto moderado y característico sobre la microbiota de la rizosfera. En situaciones de estrés, la planta parece ‘seleccionar’ o promover taxones y funciones microbianas específicas que le ayudan a adaptarse y sobrevivir a esas condiciones adversas».

No obstante, el riego con agua ozonizada no produjo cambios significativos en los microorganismos del suelo, lo que plantea dudas sobre su potencial como estrategia sostenible desde el punto de vista microbiológico.

Los resultados muestran que la añada y la localización del viñedo son los factores que más influyen en la composición de bacterias y hongos, por encima de las prácticas agrícolas estudiadas. Aun así, se detectaron efectos específicos, especialmente en el suelo y la rizosfera. Sostenibilidad frente al cambio climático

Este estudio muestra que el impacto de estas estrategias enmarcadas en la agricultura ecológica sobre la microbiota del viñedo es variable y depende en gran medida del contexto ambiental. Además, muchos efectos solo se hacen evidentes tras varios años de aplicación, lo que refuerza la necesidad de evaluar estas estrategias a medio y largo plazo.

Integrar la dimensión microbiológica en la toma de decisiones puede contribuir a diseñar sistemas vitícolas más sostenibles y resilientes. «Entender el viñedo como un conjunto donde el suelo, la planta y los microorganismos están interconectados es vital para asegurar la sostenibilidad del cultivo frente a desafíos como el cambio climático», concluye David Labarga. La tesis ha sido desarrollada en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) –en el marco del en el marco del programa de Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad del Departamento de Agricultura y Alimentación de la Universidad de La Rioja-. La ha dirigido Alicia Pou Mir, científica Titular del CSIC, y ha obtenido la calificación de sobresaliente ‘cum laude’ con mención internacional al título. Para el progreso de su tesis David Labarga ha realizado dos estancias en centros de prestigio internacional –Universidad de Reims Champagne-Ardenne (URCA) y Freie Universität Berlin- y ha contado con un contrato predoctoral FPI/CAR-UR 2022.

Esta investigación ha estado financiada a través de un proyecto nacional (RTI2018-095748-R-I00), uno europeo (PRIMA-MiDiVine project 1564) y fondos FEDER (PR-12-19; PR-06-20; PR-09-21; PR-07-22; PR-12-23). Han colaborado, mediante la cesión de sus viñedos para experimentación, las bodegas Campo Viejo, D. Mateos, Domeco Jarauta y Enocuatro S.L.

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

Presenta:



Soy el Sr. Lobo.
Soluciono problemas.

EL CONSULTORIO DEL SR. LOBO

Caso 16: Butch se está estresando.

Caso 17: Fabienne tiene algo en el vino que no usa en su viñedo.

EL SR. LOBO OS ESPERA EN WWW.EXCELLIBERICA.COM

LA COSECHA 2025

ya tiene sus mejores etiquetas

Grandes Bacos de Oro, Bacos de Oro y Bacos de Plata. El Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, los Premios Baco organizado por la Unión Española de Catadores, anuncian las mejores etiquetas blancas, rosadas y tintas de la añada más reciente en la España vinícola, la 2025.

DIECISIETE GRANDES medallas de oro, todas etiquetas con puntuación superior a los 93 puntos, se alzan a lo más alto del pódium de la cuarenta edición del concurso de vinos más longevo de cuantos se desarrollan en nuestro país, los Premios Baco. Destacan entre estos Grandes Bacos de Oro, el **Premio Luis Hidalgo** para la etiqueta con más alta calificación por parte del jurado, en este caso para el vino Paco & Lola 2025 de la Bodega **Paco & Lola** (DO Rias Baixas). **Nemiña 2025**, la etiqueta de Viña Costeira en la DO Rias Baixas se alza por su parte con el Gran Baco de Oro a la Mejor Nueva Marca de esta última cosecha, y **Manuel Castro**, de Viña Costeira, consigue por vez primera la distinción de Mejor Enólogo de Vinos Jóvenes de España.

Paco & Lola (Mejor Albariño 2025), **Joaquín Rebolledo Godello** (Mejor Godello 2025), **A Telleira Parcelas** (Mejor Treixadura 2025), **Cuatro Rayas Vendimia Nocturna Verdejo** (Mejor Verdejo 2025), **Txakoli Uriarte Zuri** (Mejor Hondarrabi Zuri 2025) y **Pincerna Prieto Picudo Rosado** (Mejor Prieto Picudo 2025) copan el pódium varietal de los Premios Baco, una colección de primer nivel de nuestra escena vinícola autóctona. Un total de 397 vinos fueron evaluados en estricta cata a ciegas por un panel de catadores íntegramente compuesto por miembros de la Unión Española de Catadores.

La Denominación de Origen Rias Baixas, con 51 galardones, lidera con

sus elaboraciones blancas el pódium de los Premios Baco cosecha 2025,

seguido de las DO Ribeiro, Valdeorras, La Mancha y Rueda. Un total de 43 Indicaciones de Origen están incluidas en este palmarés y más de un 85% de los vinos inscritos en los Premios Baco cosecha 2025 obtienen una puntuación superior a los 85 puntos. Datos que muestran tanto la notable calidad como diversidad de la versión joven de la España vinícola en la cosecha más reciente.

Palmarés de medallas de los Premios Baco cosecha 2025 ya disponible en <https://premiosbaco.es/images/docs/Medallas/Medallas-Baco-cosecha-2025.pdf>



LA FUSIÓN DE LOS VINOS

de Rioja con la cocina japonesa:
un éxito en in residence sessions

- **Shinichiro Matsuki de Kinsan, chef del restaurante de Tokio con más de 150 años de historia, ha traído, por primera vez a la capital, la tradición japonesa en una experiencia efímera con todas las plazas agotadas con antelación**
- **La sesión, celebrada del 24 al 28 de junio con un menú exclusivo maridado con vinos de Rioja que han acompañado cada pase, ha funcionado como antesala al desembarco del restaurante de Shinichiro en Madrid a finales de año**
- **DOCa Rioja refuerza con In Residence Sessions By Rioja el papel de la denominación española líder como nexo entre las gastronomías internacionales**

30 DE JUNIO DE 2026. - La última edición de In Residence Sessions by Rioja ha culminado con un rotundo éxito tras la residencia del restaurante japonés Kinsan, que ha colgado el cartel de completo durante todas sus jornadas en Madrid. Del 24 al 28 de junio, el chef Shinichiro Matsuki, sexta generación al frente de este histórico establecimiento de Tokio, ha trasladado a la capital una propuesta única que, habitualmente, solo puede disfrutarse en Japón. Madrid se consolida una vez más como uno de los epicentros europeos de la gastronomía internacional contemporánea, y DOCa Rioja refuerza el papel de la denominación vinícola española líder como nexo entre las gastronomías internacionales gracias a su gran versatilidad.

TRADICIÓN CENTENARIA CON KINSAN Y DOCA RIOJA

Con más de 150 años de historia y seis generaciones dedicadas a la cocina, el restaurante Kinsan representa una de las expresiones más puras de la tradición culinaria japonesa.





Una cocina que, unida a los vinos de la centenaria Denominación de Origen Calificada Rioja, crearon un menú único.

Durante su paso por In Residence Sessions by Rioja, el chef Shinichiro Matsuki ha desplegado una cocina de precisión, marcada por el respeto al producto y la continuidad de técnicas transmitidas a lo largo del tiempo, logrando una excelente acogida por parte del público madrileño y una alta demanda desde el anuncio de la experiencia. La cita ha servido, además, como preludio a la apertura del restaurante Kinsan en Madrid, prevista para finales de este mismo año, generando gran expectación entre profesionales y aficionados a la gastronomía, y que será la primera vez que sale de Japón de forma no efímera.

LOS VINOS DE RIOJA COMO HILO CONDUCTOR DE UNA EXPERIENCIA ÚNICA

La propuesta gastronómica del encuentro se inspiró en la tradición japonesa, con una selección de elaboraciones que combinan técnica, precisión y respeto por el producto. Preparaciones como la anguila (una-gi), junto a otras especialidades como el umaki, el dashi o las tempuras,

dieron forma a un menú que destacó por su equilibrio y sutileza. En este contexto, los vinos de la DOCa Rioja desempeñaron un papel clave, acompañando cada pase y poniendo en valor su extraordinaria versatilidad.

Tintos, blancos, rosados y espumosos demostraron su capacidad para adaptarse a una cocina tan diversa como la japonesa, reforzando la idea de Rioja como una denominación capaz de armonizar con propuestas gastronómicas de cualquier parte del mundo y de enriquecer la experiencia desde el maridaje.

UN ÉXITO QUE REAFIRMA EL POSICIONAMIENTO DE IN RESIDENCE SESSIONS BY RIOJA

Tras diez años, con todas las plazas vendidas, esta primera sesión del ciclo 2026 reafirma el posicionamiento de In Residence Sessions by Rioja como una de las iniciativas gastronómicas más relevantes del calendario madrileño.

El proyecto ha acercado a la ciudad propuestas culinarias de distintos rincones del mundo en formato pop up, experiencias efímeras y exclusivas donde territorio, técnica y creatividad se dan la mano con la Denominación de Origen Rioja.

Tras el éxito de Kinsan, la edición continuará con nuevas citas internacionales a lo largo del año, entre las que destaca la experiencia de El Chato de Bogotá, que se traslada a Madrid del 21 al 25 de octubre, consolidando este proyecto como un puente entre culturas gastronómicas y un escape de la excelencia culinaria global.

IN RESIDENCE SESSIONS 2026

JAPÓN

Kinsan, Tokio
Chef Shinichiro Matsuki
24 – 28 junio 2026

COLOMBIA

El Chato, Bogotá
Chef Álvaro Clavijo
Actual Mejor Restaurante de Latinoamérica según The World's 50 Best Restaurants
21 – 25 octubre 2026

Horarios, precios y reservas

Confirmar, en cada caso, en la web [Inresidence.es](https://inresidence.es)

Lugar

Semilla Food Studio
Calle José Ortega y Gasset, 67

DIGITALIZACIÓN INTEGRAL:

el paso definitivo para multiplicar
la rentabilidad de las bodegas

Junio, 2026

¿ES POSIBLE AUMENTAR la rentabilidad de una bodega optimizando su gestión? La digitalización integral va mucho más allá de cambiar de software; consiste en tener visibilidad real sobre los costes y procesos críticos. Un ERP vitivinícola especializado puede transformar la toma de decisiones, desde el viñedo hasta la botella.

Digitalizar una bodega va mucho más allá de implementar un nuevo software y cambiar algunos procesos. Se trata de tener una visibilidad amplia de sobre cuáles son los costes reales

del negocio y cuáles son los principales problemas que están reduciendo su rentabilidad.

Esto normalmente se puede lograr con un sistema especializado, un ERP para bodegas que no sea simplemente una herramienta de facturación, sino que aporte control total sobre la vendimia, los viñedos, la administración, la trazabilidad, el almacén y la logística.

A continuación se muestra cómo abordar una digitalización completa de una bodega, un aspecto que puede

ser la solución definitiva para tener una visión clara del negocio y poder aumentar los beneficios.

Por qué las bodegas que no digitalizan dejan dinero sobre la mesa

Muchas veces los empresarios en el sector vitivinícola perciben la digitalización como una inversión tecnológica costosa. Pero, en realidad, no llegan a ver que el coste de la falta de trazabilidad e integración de procesos en su bodega es mucho mayor, y cada año puede ir empeorando. A continuación 3 elementos clave que hacen



La calidad a su servicio

CUENTE CON EL APOYO DE SU ESPECIALISTA EN SUMINISTRO DE BODEGA

MANGUERAS CON CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA,
RACORERÍA EN INOXIDABLE, RODETES Y ELEMENTOS PARA
VENDIMIA.



www.mayoralsi.es | info@mayoralsi.es

www.facebook.com/mayoralsi | [@MayoralTools](https://twitter.com/MayoralTools)

Pol. Ind. Cantabria I. C/ Naval, 1. Logroño. La Rioja





perder dinero a las bodegas por una falta de planificación y control a través de software.

La trazabilidad manual como fuente de errores y pérdidas

Por lo general, todas las bodegas aplican sistemas para asegurar el control de la trazabilidad del producto. Los riesgos de no hacerlo son mucho mayores y pueden implicar sanciones.

El problema es cómo se hace y cuánto tiempo lleva. Si se sigue un modelo de control manual puede haber numerosos fallos que den lugar a situaciones inesperadas

El coste de no conectar producción, stock y ventas

Si la gestión del almacén no está plenamente alineada con el resto de la empresa pueden producirse otras ineficiencias.

Lo normal en estos casos es que la falta de coordinación entre el almacén y el departamento comercial genere muchos desajustes.

Normativa y etiquetado: el riesgo de gestionarlo sin sistema

Todas las bodegas procuran cumplir la normativa; la cuestión es cómo y si se hace de forma eficiente con un software que permita controlar toda la documentación.

Qué significa digitalizar integralmente una bodega

Se trata de conectar todos los procesos del negocio para que la información fluya de forma automática y en tiempo real.

Del viñedo a la botella

Una digitalización integral permite controlar todo el ciclo productivo, desde que se recibe la uva hasta el embotellado y distribución final del vino.

Gestión de producción vinícola, fermentación y crianza con datos reales

Operar con un sistema ERP vitivinícola implica que los responsables de producción puedan monitorizar cada fase de elaboración y registrar cualquier incidencia.

Control de stock, almacén y expedición en tiempo real

Es necesario disponer de información actualizada sobre existencias, movimientos de almacén y pedidos para que no haya errores logísticos y roturas de stock.

Cómo impacta un ERP sectorial en la rentabilidad de una bodega

Un ERP especializado para bodegas ayuda a optimizar recursos, reducir costes operativos, por lo que puede ser decisivo para que se incremente la rentabilidad de la empresa.

Reducción de mermas y mejora del rendimiento productivo

El control preciso de procesos movimientos de producto permite detectar más fácilmente las pérdidas innecesarias y mejorar la eficiencia en cada etapa de la elaboración del vino.

Facturación, contabilidad y cumplimiento normativo sin duplicar trabajo

La integración de las distintas áreas administrativas del negocio ayuda notablemente a eliminar tareas repetitivas y facilita el cumplimiento de las obligaciones fiscales de las bodegas.

Toma de decisiones basada en datos, no en intuición

Como empresario en el sector vitivinícola, es fundamental disponer de una herramienta que permita identificar claramente oportunidades de mejora y actuar con mayor seguridad.

¿Qué debe contemplar un ERP pensado para el sector vitivinícola?

Más allá de las típicas funcionalidades de un software de gestión tradicional, un ERP para bodegas debe incluir herramientas para control de la trazabilidad, gestión de depósitos y barricas, seguimiento de procesos enológicos, gestión documental, gestión de la vendimia, integración financiera y soluciones para cumplir con la normativa del sector.

¿Cuándo sabe una bodega que necesita digitalizarse de verdad?

Si se han detectado ineficiencias derivadas de la falta de integración de procesos y centralización de datos, o hay duplicidades administrativas, o falta de coordinación, es el momento preciso de digitalizar una bodega.

Y también en el caso de que hasta ahora se hayan usado herramientas tradicionales para una gestión manual de la bodega. El ERP para bodegas ayuda a controlar el negocio de manera mucho más eficaz y evita errores.

Pulltex®
wine concepts for wine lovers

Modelo Basic



fiable



clásico

Modelo ClickCut



innovador



internacional

...los mejores sacacorchos !!!

Pulltex®
Murcia, 33-B P.I. Can Calderón
08830 Sant Boi de Llobregat
Barcelona - SPAIN

Tel. (34) 936 358 155
Fax (34) 936 524 760
locair@pulltex.com
www.pulltexwt.com

EL CONSEJO REGULADOR

de Rioja califica la cosecha de 2025 como
«Excelente» y selecciona sus vinos
institucionales 2026

La DOCa Rioja otorga la máxima calificación a una añada marcada por la singularidad climática y un ciclo de gran interés vitivinícola. El proceso de valoración, avalado por 134 profesionales, destaca el equilibrio, la estructura y el elevado potencial de envejecimiento de los vinos de 2025.



EL PLENO DEL CONSEJO Regulador de la DOCa Rioja ha ratificado oficialmente la calificación de “Excelente” para la cosecha de 2025.

Esta decisión se fundamenta en un riguroso proceso de control de calidad en el que se han analizado un total de 2.176 muestras.

Un panel de cata compuesto por 134 profesionales ha sido el encargado de emitir cerca de 11.000 valoraciones sensoriales, garantizando la autenticidad y los estándares de la denominación.

BALANCE DE LA COSECHA DE 2025

Durante la sesión plenaria se ha hecho también balance de la cosecha de 2025, donde se han confirmado las sensaciones y primeros controles al término de la campaña, que ya pronosticaban una vendimia de una calidad extraordinaria, a la altura de la conmemoración del Centenario de Rioja. Asimismo, en el Pleno se ha señalado que la cosecha del 2025, caracterizada por una marcada singularidad climática y un exigente contexto sanitario, fue gestionada con éxito por

el sector en su conjunto, dando lugar a un ciclo de gran interés vitivinícola. El año estuvo condicionado por un régimen de precipitaciones superior al habitual durante las fases clave del desarrollo vegetativo, especialmente en primavera y en el periodo de floración. Estas condiciones favorecieron una presión significativa de mildiu, que obligó a los viticultores a extremar los cuidados en el viñedo. A pesar de ello, pudieron controlar adecuadamente la enfermedad, aunque tuvo impacto sobre los rendimientos, que se situaron en niveles históricamente bajos en algunas zonas.

Tras este periodo más complejo, el ciclo evolucionó hacia una fase final de maduración óptima, acompañada de condiciones climáticas favorables. Esta circunstancia permitió una vendimia escalonada, selectiva y realizada sin urgencias, facilitando la recolección de la uva en su momento óptimo y con un excelente estado sanitario. El informe elaborado por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador de la DOCa revela que, en términos generales, la campaña 2025 ha estado marcada por la adversidad inicial, pero con una resolución muy positiva del ciclo, gracias tanto a la mejora de las condiciones meteorológicas en la fase final como al alto nivel de profesionalización y tecnificación del sector vitivinícola riojano.

ANÁLISIS DE LA COSECHA POR TIPOLOGÍA DEL VINO

Por colores, esta añada de Rioja presenta unos vinos blancos y rosados limpios, frescos, aromáticos y florales con la conveniente acidez, con muy buena estructura en boca, consolidando la creciente calidad observada durante las últimas campañas. En el caso de los tintos, se trata de vinos muy equilibrados, con mayor estructura que en años anteriores y de alta complejidad. Destaca, además, su gran potencial aromático de fruta roja y una gran variedad de aromas positivos.

Se constatan también valores de polifenoles e intensidad colorante elevados, propios de añadas excepcionales.

En este contexto, Alejandra Rubio, directora técnica del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, explicó que *“esta cosecha ‘Centenaria’ es reflejo de la propia Denominación, pues se da un equilibrio entre dificultad y saber hacer que vuelve a poner de manifiesto la capacidad de adaptación del sector ante condiciones cada vez más variables e impredecibles”*. Y concluyó que *“estamos ante vinos de cualidades positivas muy notorias, destacando entre los jóvenes su gran calidad, frescura e identidad de los territorios y diversidad de Rioja; además de presentar un elevado potencial de envejecimiento”*.

SELECCIÓN DE LOS VINOS INSTITUCIONALES 2026

El Consejo Regulador ha seleccionado también los ocho vinos institucionales para 2026. En total, 158 vinos de 59 bodegas de la DOCa han participado en la cata ciega llevada a cabo para seleccionar las referencias institucionales. El panel de cata ha estado formado por un comité mixto de expertos del sector.

Los ocho vinos elegidos reflejan la gran diversidad vitivinícola de la Denominación de Origen Calificada

Rioja y se presentan con las etiquetas corporativas del Consejo, expresamente diseñadas para cada una de las categorías.

El resultado final de la selección en cada una de las categorías ha sido el siguiente:

- **Vino blanco genérico 2025**
 - Bodegas Valdemar, S.L. de Oyón (Álava)
- **Vino blanco fermentado en barrica 2025**
 - Viñedos del Ternerero, S.L. de Miranda de Ebro (Burgos)
- **Vino rosado genérico 2025**
 - Bodegas y Viñedos Ilurce, S.A.T. de Alfaro (La Rioja)
- **Vino tinto genérico 2025**
 - Bodegas Campoameno, S.A. de Alfaro (La Rioja)
- **Vino tinto crianza 2023**
 - José Basoco Basoco de Villabuena de Álava (Álava)
- **Vino tinto reserva 2022**
 - Bodegas Ramírez de la Piscina, S.L. de San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
- **Vino tinto gran reserva 2017**
 - Bodegas Faustino, S.L. de Oyón (Álava)
- **Vino espumoso reserva 2021**
 - Viñedos de Aldeanueva, S. Coop. de Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

Estos vinos representarán a la Denominación en sus actos institucionales a lo largo del año.

BioSystems



Gestión integral de la acidez y estabilidad en tus vinos

EasyCheck — EasyCheck es un sistema automático que determina la estabilidad tartárica y cálcica del vino con rapidez y precisión.

Flash2 — Valorador automático que permite medir parámetros decisivos durante el proceso enológico.

BioSystems y Steroglass combinan años de experiencia para ofrecer soluciones analíticas completas para la industria del vino, con un amplio portafolio de analizadores, reactivos y el soporte técnico especializado.

Food & Beverage analysis

24 países | 12.000 kits comercializados
4.000.000 de análisis realizados por clientes



¿Necesitas más información?

foodbeverage@biosystems.global
www.biosystems.global

lo que desvelan las BÚSQUEDAS EN GOOGLE

sobre los intereses del consumidor de vino

¿Confirman las tendencias la inclinación hacia la frescura por el consumidor? ¿Es real el «sorpasso» de los vinos blancos? ¿Se consolida la categoría «No-Lo»? ¿Y cuáles son las preferencias en tintos? Las búsquedas en Google sobre tipos de vino dibujan una interesante fotografía de las predilecciones de sus usuarios sobre este apasionante mundo.



Que levante la mano quien no haga búsquedas en Google ya. Y sí cada vez son más las personas que se arrancan a hacer preguntas a las diferentes plataformas de IA, sea Gemini, ChatGPT, Claude, Perplexity... Sin embargo Google sigue dándonos pistas muy interesantes sobre lo que consumidores y gente apasionada por el vino están buscando en el rastreador más empleado por los usuarios. Las tendencias durante este año 2026 sobre los tipos de vino más buscados en Google muestran un giro profundo en las preferencias por parte de los consumidores de vino. El interés actual prioriza los vinos blancos, las opciones con bajo contenido alcohólico y tendencias como los tintos para beber fríos.

Los datos reflejan que las nuevas generaciones buscan frescura y métodos artesanales, impulsando la popularidad de categorías como los vinos naranjas y los blancos de mínima intervención. En conjunto, lo que más se busca deja una visión sobre cómo la salud y la curiosidad están transformando la industria vinícola.

1. El gran sorpaso: blancos y «blanc de noirs»

Por primera vez, el interés por los vinos blancos ha superado al de los tintos en volumen de búsqueda, eso es lo que detalla Gemini, el asistente de IA de Google:

- Vinos blancos con cuerpo: Se buscan variedades con textura y volumen, como godello sobre lías y garnacha blanca.

• Tintos «en blanco»: El fenómeno del blanco malbec y el blanco cabernet sauvignon (vinos blancos elaborados con uvas tintas) ha crecido un +20%, atrayendo a quienes buscan la estructura de una uva tinta con la frescura de un blanco.

No son detalles que extrañen especialmente, ya la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha hecho análisis donde hablan acerca del consumo de blancos y rosados, que muestra un crecimiento internacional sostenido, mientras que los tintos enfrentan un declive relativo. El motivo: el consumidor actual busca vinos más ligeros para consumir durante todo el año, rompiendo la estacionalidad del vino tinto, preferido en épocas más frías.

Los consumidores buscan activamente variedades como chardonnay, sauvignon blanc, riesling y en España, godello o albariño.

2. Vinos «Orange» y de mínima intervención

El interés por lo artesanal ha convertido a los vinos con contacto de piel en un término de búsqueda masivo.

• Vinos naranja (Orange Wines): Las búsquedas de Skin Contact Wine han subido un 15%. Los usuarios buscan botellas con texturas tácticas y perfiles aromáticos complejos (como los elaborados en ánfora).

• Vinos naturales: El consumidor busca activamente términos como «vino sin sulfitos» o «agricultura regenerativa».

El volumen de consultas en Google para términos de este tipo ha mostrado un comportamiento explosivo comparado con el vino convencional:

Vino naranja / Orange wine: Ha registrado un aumento del +11% al +15% en el volumen de búsquedas respecto al año anterior.

Vinos naturales / mínima intervención: Los términos relacionados con «vinos sin sulfitos» y «agricultura regenerativa» han crecido un +10.5%,

impulsados por la demanda de transparencia en el etiquetado.

Y añade otra búsqueda que llega con fuerza, la de los vinos ancestrales (pét-nat). Dentro de la mínima intervención, las búsquedas de espumosos ancestrales han subido un +12%, superando en ritmo de crecimiento a los espumosos tradicionales.

3. La era del «No-Lo» (sin o bajo alcohol)

Es la categoría que más rápido crece en Google.

• Vino sin alcohol (zero alcohol): Las búsquedas han aumentado un 16% en lo que va de año. Ya no se busca solo por necesidad médica, sino por estilo de vida saludable.

• Vinos desalcoholizados premium: El interés se ha desplazado de las marcas genéricas de supermercado hacia bodegas de renombre que ofrecen versiones 0.0 de alta calidad.

El interés en Google por alternativas sin alcohol ha alcanzado niveles

Francesca
POMPE ENOLOGICHE

ARMONIA PERFECTA

UN EQUIPO ÚNICO PATENTADO!

Caterina® **Francesca®** **JOY®**



récord este año, señalan que impulsado por una mayor sofisticación del producto. Así las consultas relacionadas con «vinos desalcoholizados prémium» y «espumosos 0.0» han crecido a un ritmo de doble dígito. Los usuarios ya no buscan solo «vino sin alcohol», sino marcas específicas y métodos de elaboración (como la ósmosis inversa o columnas de conos giratorios).

A continuación los hitos relacionados con esta preferencia:

- Nuevo concepto de consumo y perfil del consumidor: Ha surgido con fuerza el concepto de «Zebra Striping», que consiste en alternar una copa con alcohol y una sin alcohol en la misma ocasión social. Sobre el perfil del buscador: más del 50% de la Generación Z y los Millennials buscan activamente formas de reducir su consumo sin dejar de beber vino, utilizando Google para encontrar cartas de vinos «No-Lo» en restaurantes y bares de moda.

- Expansión del «No» sobre el «Lo»: El segmento de 0.0% alcohol está creciendo más rápido que el de bajo alcohol, capturando el 90% de la innovación en la categoría.

- Desestacionalización: Las búsquedas de estos vinos ya no se concentran solo en «Dry January» (enero seco), sino que se mantienen constantes durante todo el año, lo que indica que el «No-Lo» es ahora una opción de consumo cotidiano.

- Una categoría No-Lo: Certámenes como el IWC han creado categorías específicas y jurados dedicados

exclusivamente a juzgar vinos de baja graduación y sin alcohol.

¿Cómo impacta en Google?: Esto ha generado un pico de búsquedas de «vinos sin alcohol premiados», ya que el consumidor busca una validación de calidad similar a la que ofrecen los puntos Parker o la Guía Peñín en el vino tradicional.

La pista que ofrece Gemini es que la mejora en la tecnología de desalcoholización ha sido el principal catalizador de las búsquedas. En 2026, la búsqueda de «sabor auténtico en vino sin alcohol» es una de las mayores preocupaciones del usuario, y las bodegas que invierten en tecnología de vanguardia están capturando la mayor parte del tráfico orgánico.

4. Tintos para beber fríos («chillable reds»)

La tendencia de enfriar el tinto ha transformado las búsquedas. Se buscan variedades específicas que mantengan su elegancia a bajas temperaturas:

- Garnachas ligeras: Especialmente de zonas como la Sierra de Gredos o Cebreros.

- Mencía y uvas del Loira: Vinos con alta acidez y poca extracción que se buscan para maridajes veraniegos.

La tendencia de los «chillable reds» (tintos para beber fríos) ha pasado de ser una de las categorías con mayor crecimiento en búsquedas y recomendaciones sommelier.

Se ha registrado un aumento del 18% en la demanda de tintos que soportan temperaturas de servicio entre los 10°C y 14°C. Esto ha impulsado búsquedas específicas de variedades como mencía, trepat y garnachas de altura.

Las guías de referencia están incluyendo apartados o etiquetas sobre la «frescura y fluidez» de los tintos. La garnacha de la Sierra de Gredos (España) y la pinot noir (especialmente de zonas frías) lideran las búsquedas de «tintos para verano» en Google.

Gemini atribuye a las cartas de vinos de los restaurantes con estrella Michelin y wine bars de vanguardia como la fuente primaria de este cambio de hábito.

5. Los clásicos imbatibles (intención de compra)

Aunque las tendencias cambian, cuando se trata de regalar, los usuarios siguen confiando en

Los términos más buscados en Google España para compra directa son:

- D.O.Ca. Rioja: Con un fuerte interés en reservas de Marqués de Riscal y Marqués de Cáceres.

- D.O. Ribera del Duero: Liderando con marcas como Pago de Carraovejas o Emilio Moro.

- Burbujas prémium: El cava gran reserva está ganando terreno frente al prosecco en búsquedas de «mejor relación calidad-precio» para celebraciones.

EL TXAKOLIN TOPAKETA

reúne en Donostia a las 22 bodegas
de Getariako Txakolina

La cita celebrada en el Boulevard registró la venta de unas 600 copas en tres horas



EL BOULEVARD DE DONOSTIA

acogió este sábado, 27 de junio, una nueva edición del Txakolin Topaketa, el encuentro promovido por el Consejo Regulador de la D.O. Getariako Txakolina para acercar al público la diversidad de sus elaboraciones y reforzar el vínculo entre vino, gastronomía y cultura local en Gipuzkoa.

La jornada se desarrolló entre las 11:30 y las 14:30 horas en una gran barra colectiva en la que participaron las 22 bodegas inscritas en la denominación de origen.

El formato permitió a los asistentes probar en un mismo espacio los distintos txakolis elaborados bajo el sello Getariako Txakolina y comparar perfiles dentro de una misma zona productora.

Desde el Consejo Regulador explican que el encuentro se ha asentado con los años como una cita abierta al público dentro del calendario local. La propuesta se aleja del esquema habitual de otras ferias del vino al concentrar toda la oferta en una única barra, pensada para favorecer la

conversación y la degustación compartida. Las bodegas presentes fueron Agerre, Aitaren, Aizpurua, Akarregi Txiki, Ameztói, Arregi, Basa Lore, Blai, Gaintza, Gañeta, Hika, Hiruzta, Inazio Urruzola, K5, Katxiña, Moko-roa, Rezabal, Sagarmiña, Talai Berri, Txomin Etxaniz, Ulacia y Zudugarai. La denominación de origen señala que en la cita pudieron apreciarse los distintos matices del Txakoli de Getaria, elaborado con la variedad autóctona Hondarrabi Zuri. Entre los rasgos que identifica en estos vinos figuran su frescura y su aguja natural.

SISTEMAS DE
**LAVADO A PRESIÓN
Y TRATAMIENTO DE
BARRICAS**



Mejora el rendimiento de tu empresa

ASISTENCIA, MANTENIMIENTO, REPARACIONES Y REPUESTOS

a tu medida



CAJAMAR Y LA FEV

presentan el primer “Barómetro sobre
la sostenibilidad del sector vitivinícola en España”

Este informe completo supone una radiografía inédita del avance de las bodegas certificadas con el sello Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP) y muestra el sólido avance del sector en sostenibilidad y los altos niveles de cumplimiento en los cuatro pilares analizados: medioambiental, económico, social y de gobernanza.



CAJAMAR Y LA FEDERACIÓN Española del Vino (FEV) han presentado en Madrid el primer Barómetro sobre la sostenibilidad del sector vitivinícola en España, una herramienta que ofrece una radiografía inédita del avance de las bodegas certificadas con el sello Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP) a partir de 118 indicadores verificados. Con ellos, se analiza el desempeño del sector a partir de cuatro grandes dimensiones —económica, social, ambiental y de gobernanza— y permitirá realizar un seguimiento objetivo, comparable y verificable de la sostenibilidad en las bodegas españolas, así como observar la evolución del sector a lo largo del tiempo y comunicar con transparencia resultados verificables ante el mercado, los reguladores, los inversores y los consumidores.

La puesta en marcha de este Barómetro es fruto de la colaboración entre Cajamar y la FEV, que en 2025 impulsaron la digitalización del certificado SWfCP para facilitar el seguimiento continuo de indicadores y la elaboración de informes agregados sobre la sostenibilidad del sector.

Este primer informe nace con vocación de continuidad y aspira a consolidarse como referencia para medir la evolución de la sostenibilidad en las bodegas españolas y para comunicar, con credibilidad y rigor, los avances reales de una industria estratégica para la economía y el medio rural, y colaborar con la transformación sostenible del vino español y con la generación de conocimiento útil para acompañar al sector en un entorno cada vez más exigente.

Así, en esta primera edición, el estudio toma como base una muestra de 84 bodegas de las 148 actualmente certificadas, con una facturación agregada de 2.477 millones de euros, equivalente a aproximadamente el 29%

de la cifra de negocio total del sector vitivinícola español, que en 2023 alcanzó los 8.490 millones de euros. Entre él se evidencia un avance sólido y generalizado en sostenibilidad, con un mayor grado de cumplimiento en el pilar de gobernanza (84 %) y en la dimensión económica (82 %), seguidos de la dimensión social (76 %) y la medioambiental (69%).

La bienvenida de la presentación del Barómetro ha corrido a cargo del presidente de Cajamar, Eduardo Baamonde, que ha afirmado que “para Cajamar, el sector vitivinícola representa mucho más que una actividad económica: es parte esencial del territorio, de las comunidades rurales a las que llevamos décadas acompañando. Por eso, cuando nos planteamos cómo contribuir en el ámbito de la sostenibilidad en el vino, lo hicimos con la misma vocación que orienta todo nuestro trabajo: rigor, independencia y utilidad práctica para quienes toman decisiones cada día en el viñedo y en la bodega”. En esa línea, ha añadido: “El Barómetro que hoy presentamos junto a la Federación Española del Vino es un instrumento de diagnóstico y de gestión, construido sobre más de cien indicadores verificados, pensado para que el sector conozca dónde está, pueda trazar con claridad el camino

hacia donde debe ir y trasladarlo a la sociedad y al mercado de forma transparente y contrastable”. Por su parte, el director general de la FEV, José Luis Benítez, ha señalado que el informe presentado hoy es un buen ejemplo del espíritu con el que nació el certificado SWfCP y que guía el desempeño de todas las bodegas que lo han obtenido hasta la fecha: la mejora continua. “Siempre hemos tenido la convicción de que el nuestro es un sector sostenible por naturaleza, pero ahora podemos asegurarlo y decirlo bien alto con datos contrastados y con el aval que nos dan los avances obtenidos por las bodegas en los últimos diez años a través de un certificado que hoy es líder en el sector y goza de un altísimo reconocimiento de las autoridades y los principales eslabones de la cadena de valor del vino”, ha concluido. A continuación, el director del Servicio de Estudios y Publicaciones de Fundación Cajamar, Ignacio Atance, y el responsable de Estrategia Agroalimentaria en Plataforma Tierra, Pablo Resco, han presentado los principales resultados de la publicación. Atance ha explicado que “este barómetro nace de una convicción: que medir bien es el primer paso para mejorar. El sector vitivinícola español afronta presiones simultáneas —climáticas, regulatorias, de mercado— que exigen respuestas basadas en evidencia, no en percepciones. Lo que hemos construido con la FEV es una fotografía rigurosa del estado de la sostenibilidad en el vino español, con vocación de repetirse en el tiempo y convertirse en referencia para todo el sector e incluso otros sectores”.

PRINCIPALES CONCLUSIONES

En materia de gobernanza, el sector muestra un elevado nivel de madurez organizativa, con estructuras consolidadas de gestión responsable, transparencia y control, mientras que en el ámbito económico destaca la integración de la sostenibilidad como palanca estratégica, con la totalidad de las bodegas colaborando en iniciativas de innovación sostenible y redes sectoriales. En lo que respecta a la dimensión social, refleja avances significativos en empleo, arraigo territorial y transferencia de conocimiento, si bien se identifican áreas de mejora en indicadores más exigentes como igualdad de género o certificaciones laborales. Asimismo, el sector vitivinícola tiene una dimensión territorial incuestionable. La sostenibilidad del vino es también del territorio, ya que es un sector que fija población, conserva el paisaje y contribuye a asegurar el futuro. Así, el 80 % de las bodegas genera o mantiene empleo, más del 80 % protege el suelo y la biodiversidad, y el 95 % trabaja en la preservación de la cultura vitivinícola local.

En lo referente al plano ambiental, el informe confirma que el sector ha pasado de los compromisos a los resultados verificables: el 100 % de las bodegas mide su huella de carbono y dispone de planes de reducción, el 88 % ha logrado disminuir sus emisiones, el 81 % ha reducido el consumo de agua y el 79 % el de energía.

Asimismo, el uso de energías renovables está plenamente implantado en



ACTYLAB **testo**

VISITE NUESTRA TIENDA ONLINE
www.actylab.com



actylab.com
Calle Oeste, 17. Logroño
Tfno: 941 216 764
actylab@actylab.com

Registrador de humedad y temperatura 175 H1

El datalogger testo 175 H1 para la medición y el registro de la temperatura y la humedad ambiente



Registrador de humedad y temperatura Saveris 2 - H1. Wi-Fi

Desde su smartphone, Tablet, y PC, puede acceder a los registros de temperatura y humedad de las instalaciones en todo momento y desde cualquier parte





las bodegas analizadas, ya que el 100 % cumple con los objetivos establecidos en este ámbito, combinando autogeneración y contratación de energía verde. A ello se suman avances significativos en eficiencia energética, con un 79 % de bodegas que ha logrado reducir su consumo respecto a su año base, y en gestión del agua, donde la totalidad de las bodegas participantes mide y planifica su uso y el 81 % ha conseguido ya reducciones verificables. En paralelo, el barómetro refleja un alto grado de madurez en economía circular, con el 98 % de las bodegas que dispone de planes de reducción de residuos y un 73 % que alcanza tasas de valorización superiores al 90 %, lo que evidencia una integración consolidada de modelos de gestión sostenible. Además, se observa una creciente implicación en la protección del entorno, con la mayoría de las bodegas desarrollando medidas activas de conservación del suelo y la biodiversidad y utilizando prácticas de viticultura más sostenibles, lo que refuerza el vínculo entre la sostenibilidad ambiental y el cuidado del territorio. La jornada ha concluido con una mesa redonda sobre el compromiso con la sostenibilidad en el sector vitivinícola español, moderada por la FEV, en la que han participado el presidente de la Interprofesional del Vino de España (OIVE) y presidente del Consejo Sectorial Vitivinícola de Cooperativas Agroalimentarias de España, Fernando Ezquerro; el presidente de Bodegas Familiares Matarromera, Carlos Moro, y el director general de Operaciones de Freixenet, Josep Palau.



INSTALACIONES, MANTENIMIENTOS Y EQUIPOS PARA BODEGA

DISTRIBUIDOR OFICIAL Y SERVICIO TÉCNICO



📍 P. Industrial Cantabria I. C/ Las Balsas 12, Pab 10. 26009 Logroño (La Rioja)

☎ 670 741 631 / 600 453 429 / 610 118 538 ✉ info@jduenas.es 🌐 www.jduenas.es

¿hacia dónde va el mercado global del vino espumoso?

LAS TENDENCIAS QUE MARCAN

su crecimiento

Julio, 2026. ¿Cómo está evolucionando el mercado global del vino espumoso? Las claves las da el primer «Sparkling Report» de ProWein. Entre los datos: un mercado de 54.700 millones de dólares marcado por la premiumización, ¿que categorías y zonas son las más exitosas? ¿Y qué tipo está experimentando un auge imparable?.



Foto: Challenge International du Vin

EL SECTOR VITIVINÍCOLA internacional se enfrenta a un escenario complejo, caracterizado por cambios en los hábitos de consumo y cierta incertidumbre económica.

Sin embargo, el vino espumoso emerge como uno de los segmentos más dinámicos y resilientes, superando en desempeño a muchas otras categorías de la actividad vitícola.

En relación a esta tendencia, ProWein ha publicado su primer «Sparkling Report», un estudio exhaustivo que analiza los desarrollos actuales y las

proyecciones de un mercado que se estima alcanzará los 54.700 millones de dólares en 2025.

RESILIENCIA Y NUEVAS DINÁMICAS DE CONSUMO EN EL MERCADO GLOBAL

A pesar de la disminución general en el consumo de vino, los espumosos mantienen una tendencia positiva gracias a su capacidad de adaptación. El informe destaca que están surgiendo nuevas ocasiones de consumo y que diversos grupos de consumidores están integrando esta categoría en sus hábitos.

Esta transformación está permitiendo que el producto gane relevancia más allá de las celebraciones tradicionales, consolidando su presencia en el mercado internacional.

EL IMPULSO DE LA PREMIUMIZACIÓN Y LAS NUEVAS REGIONES EMERGENTES

Uno de los pilares del crecimiento actual es el segmento premium. Mientras que algunas categorías tradicionales enfrentan dificultades por la coyuntura económica, los vinos espumosos de alta calidad y con una fuerte identidad ligada al terroir, y de



alternativas sin alcohol siguen viendo aumentada su demanda global.

El informe identifica comportamientos específicos por categorías:

- **El informe cubre categorías establecidas como Prosecco, Champagne, Crémant, Cava, Sekt alemán y austriaco, Franciacorta y Lambrusco.**

- **Así como regiones emergentes y países productores como el Reino Unido, Hungría, California y Tasmania.**

Entre los hallazgos clave del informe se encuentra el impulso continuo del segmento prémium. Mientras que algunas categorías tradicionales enfrentan desafíos debido a las condiciones económicas y al cambio en la demanda de los consumidores, otras categorías continúan expandiéndose. El Crémant, en particular, está experimentando un fuerte crecimiento con volúmenes de ventas récord; el Prosecco sigue fortaleciendo su liderazgo en

el mercado internacional, y las regiones emergentes están estableciendo cada vez más su identidad.

EL SEGMENTO SIN ALCOHOL COMO MOTOR DE CRECIMIENTO ESTRATÉGICO

Una de las conclusiones más relevantes del «Sparkling Report» es la consolidación de los espumosos sin alcohol como una de las categorías de más rápido crecimiento en la industria. En mercados maduros como el alemán, las ventas ya superan los 22 millones de botellas anuales, y los analistas prevén que las tasas de crecimiento de dos dígitos se mantengan durante los próximos ejercicios.

En palabras de Frank Schindler, director de ProWein Düsseldorf: «El mercado global del vino espumoso está experimentando una transformación emocionante. Junto a las regiones productoras establecidas, estamos viendo el surgimiento de nuevos mercados, nuevos estilos y nuevas ocasiones de consumo. Con el 'Sparkling

Report', nuestro objetivo es proporcionar a la industria una orientación valiosa y una visión general concisa pero completa de los desarrollos actuales», afirma Frank Schindler, director de ProWein Düsseldorf. Este fenómeno responde a una transformación profunda en los estilos y preferencias de los consumidores, ofreciendo a las bodegas una vía de expansión clave para el futuro cercano.

UN RECURSO PARA LOS PROFESIONALES DEL SECTOR

El informe, concebido por la consultora A2 Wine & Things bajo la dirección de la experta Alexandra Wrann, periodista de vinos y graduada DipWSET, busca proporcionar una hoja de ruta clara para productores y distribuidores.

La publicación del «Sparkling Report» complementa el formato «Sparkling Visions» presentado en la feria ProWein 2026, ampliando la oferta de conocimiento técnico disponible para el sector durante todo el año.

LA UE OBLIGA

al vino a cambiar de etiqueta

El nuevo sistema muestra energía y alérgenos en la botella, mientras el resto de datos pasa a un código QR

LA UNIÓN EUROPEA ha puesto en marcha desde el 18 de marzo nuevas normas para el etiquetado del vino que cambian la información visible en las botellas y obligan a adaptar parte del sector. La medida afecta a los vinos que se producen a partir de esa fecha y ya se deja ver en los lineales de algunos mercados europeos, entre ellos el neerlandés.



El cambio principal es que la etiqueta física debe incluir el valor energético, identificado con el símbolo E, y la información sobre alérgenos. El resto de los datos nutricionales y la lista completa de ingredientes pasan a un código QR impreso en la botella. Ese acceso digital debe llevar solo a información técnica del producto, sin publicidad ni recogida de datos personales.

La Comisión Europea sostiene que esta fórmula permite al consumidor tomar decisiones con más información al comprar vino. En la práctica, el sistema obliga a las bodegas y a los importadores a rehacer etiquetas, revisar sus fichas técnicas y adaptar sus procesos de envasado.

La norma también fija una terminología común para las categorías con menos alcohol o sin alcohol. A partir de ahora, la UE armoniza expresiones como alcohol-free, alcohol-reduced, partially dealcoholized wine y dealcoholized wine. Los límites son precisos: un vino puede llamarse alcohol-free 0.0% si no supera el 0,05% de alcohol; dealcoholized wine si queda por debajo del 0,5%; partially dealcoholized wine si mantiene entre 0,5% y el mínimo de su categoría; y alcohol-reduced si baja al menos un 30% respecto al grado habitual de esa variedad o estilo.

Ese cambio tiene efectos directos en marcas que trabajan con vinos sin alcohol o con bajo contenido alcohólico.

Hasta ahora, cada país usaba términos propios y eso complicaba la venta en varios mercados. Con una definición común, las empresas pueden usar una misma denominación en toda la Unión.

Otra novedad afecta a las denominaciones de origen protegidas. Antes, un vino con indicación geográfica perdía esa protección si se sometía a dealcoholización. Con la nueva regulación, un Chianti, un Champagne o un Rioja pueden pasar por ese proceso sin perder su nombre de origen, siempre que la etiqueta indique con claridad que se trata de un producto reducido o dealcoholizado y mantenga el acceso digital a ingredientes y nutrición.

J·VIGAS

1887

La excelencia se siente, no se exhibe.

RIOJA CONSOLIDA

su propuesta en suiza con una experiencia
exclusiva en el incónico beau-rivage
palace de lausana

- **Cerca de una treintena de destacados importadores, sumilleres, periodistas especializados y líderes de opinión suizos participaron en una nueva edición del encuentro “Rioja Prestige Tasting”**
- **25 referencias de Rioja brillaron con luz propia y elevaron el menú de uno de los restaurantes más sofisticados de Europa**
- **La cita tuvo lugar en el Restaurant Pic at the Beau-Rivage Palace, referente internacional de la alta gastronomía europea distinguido con dos estrellas Michelin**

6-05-2026 -. La Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja volvió a reunir en Suiza el pasado fin de semana a algunas de las voces más influyentes del panorama vitivinícola del país en una nueva edición del exclusivo “Rioja Prestige Tasting”.

El encuentro de cerca de una treintena de importadores, periodistas especializados, sumilleres y prescriptores se desarrolló en uno de los escenarios gastronómicos más prestigiosos del país: el emblemático restaurante con dos estrellas Michelin Pic at the Beau-Rivage Palace de Lausana, uno de los grandes referentes europeos de la alta cocina y la sofisticación culinaria. La octava edición de esta cita ya consolidada e imprescindible para los prescriptores de vino de calidad en Suiza comenzó con una exclusiva cata de 16 vinos dirigida por el reputado periodista, docente y experto en vino David Schwarzwälder, quien guio a los asistentes a través de un recorrido por la diversidad de estilos, la evolución contemporánea y la excelencia de Rioja.

La selección puso el foco en tendencias de la Denominación, incluyendo la nueva generación de vinos blancos procedentes de viñedos viejos y propuestas y grandes referencias de productores más históricos que reflejan la riqueza y variedad dentro de la misma Denominación.

“En esta ocasión hemos escogido una muestra de vinos de Rioja de altísima calidad, tanto tintos como blancos, que dan cuenta de las novedades y de los estilos también más tradicionales que alberga la DOCa”, explica Schwarzwälder. “Ninguna gran Denominación en el mundo ofrece un abanico de estilos tan variado y de tanta calidad como la DOCa Rioja; tiene un dinamismo único”, concluye el experto.

Posteriormente, los invitados disfrutaron de una cena maridada concebida bajo la filosofía gastronómica de la reputada chef Anne-Sophie Pic con una propuesta de platos refinados, expresivos y perfectamente armonizados y elevados con una cuidada selección de vinos de Rioja.

Entre la cata y la cena, los asistentes pudieron degustar 25 referencias excepcionales de Rioja en una velada que da buena cuenta del prestigio y buen posicionamiento que los vinos de la DOCa tienen en el país helvético.

Esta experiencia impulsada por el Consejo Regulador forma parte de la intensa estrategia de promoción internacional orientada a consolidar el liderazgo global de Rioja, fortalecer su posicionamiento en mercados prioritarios y seguir impulsando su diversidad y propuesta de valor y calidad entre profesionales y consumidores de todo el mundo.

Para cualquier duda o consulta puede contactar con:

Amanda De La Santísima Trinidad,
communication@riojawine.com
Responsable de Comunicación y
Eventos CR DOCa RIOJA

Tel: (+34) 941 500 648 / 679 75 24 33

EL VINO EUROPEO GANA

terreno en mercosur con la rebaja de aranceles

Bruselas prevé que las exportaciones comunitarias al bloque suban hasta un 50% cuando el acuerdo esté plenamente vigente

LA ENTRADA EN APLICACIÓN provisional del acuerdo comercial entre la Unión Europea y Mercosur, desde el pasado 1 de mayo, puede cambiar las ventas de vino europeo en Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay.

a Comisión Europea calcula que las exportaciones comunitarias a ese bloque podrían aumentar hasta un 50% cuando el pacto esté plenamente desplegado.

La portavoz de la Representación de la Comisión Europea en España, María Canal Fontcuberta, explicó este martes en Madrid que el vino y el aceite de oliva figuran entre los productos europeos que más se beneficiarán de la rebaja gradual de aranceles. En el caso del vino, el gravamen de entrada en Mercosur es ahora del 35%, una barrera que irá desapareciendo con la puesta en marcha del acuerdo.

Fontcuberta intervino en una mesa redonda sobre acuerdos comerciales y aranceles celebrada en el III Agroforum, organizado por Alianza Rural y IESE Business School. Allí señaló que las exportaciones de la Unión Europea a los países de Mercosur representan en torno al 6% del total y que el nuevo marco abre más margen para vender alimentos y bebidas europeas en ese mercado.

La Comisión sitúa además el impacto económico del pacto en un aumento del PIB de la UE del 0,05% cuando todo el acuerdo esté vigente. En el lado latinoamericano, la previsión es de un



avance del 0,25%. Bruselas presenta este pacto como una herramienta para reforzar la posición comercial europea frente a Estados Unidos y China.

La portavoz subrayó también que el acuerdo incluye contingentes arancelarios limitados para productos

sensibles, como las aves de corral, y salvaguardias bilaterales que pueden activarse con rapidez.

Añadió que las normas sanitarias y fitosanitarias seguirán siendo obligatorias para cualquier producto que entre en el mercado europeo.

CHINA ACOGERÁ

el gran congreso mundial
de la viña y el vino de la OIV

**La OIV reunirá en Yinchuan a expertos para debatir sobre innovación,
sostenibilidad y futuro del sector vitivinícola**



CHINA ACOGERÁ del 12 al 16 de octubre el 47º Congreso Mundial de la Viña y el Vino y la 24ª Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). La cita tendrá lugar en Yinchuan, en la región china de Ningxia, por invitación del Gobierno de la República Popular China.

La OIV ha abierto ya la llamada a comunicaciones para investigadores y profesionales de todo el mundo. El plazo para enviar resúmenes termina el 31 de mayo, mientras que los trabajos finales de las ponencias aceptadas podrán presentarse hasta el 30 de septiembre.

El congreso reunirá a especialistas en viticultura, enología, salud, seguridad, derecho y economía para tratar asuntos científicos, técnicos y económicos del sector. La organización ha fijado cuatro sesiones de trabajo:

viticultura, con propuestas sobre producción de uva más resistente y sostenible; enología, centrada en la innovación técnica y la adaptación al futuro del vino; economía y derecho, con modelos legales y económicos para un mercado cambiante; y seguridad y salud, con atención a la producción, el consumo y la sostenibilidad social dentro de la cadena vitivinícola.

La reunión se celebrará bajo el lema “Shaping new paradigms for the global Vine and Wine sector: transforming to meet challenges, innovating to ignite vitality, and sustaining to anchor a shared future”.

La OIV plantea esta edición como un espacio para debatir sobre los cambios que atraviesa el sector y sobre las vías para adaptar la producción y el consumo a nuevas exigencias científicas y comerciales.

China llega a esta cita como el miembro más reciente de la OIV, a la que se incorporó en 2024. También será el primer nuevo miembro en el segundo siglo de vida de la organización. Según los datos difundidos por la OIV, el país cuenta con la tercera mayor superficie plantada de viñedo del mundo. Además, figura como undécimo consumidor e importador de vino y es el primer productor mundial de uva de mesa, con el 43% de la producción mundial.

En las últimas décadas, China ha desarrollado una producción de vinos de calidad en distintas zonas del país. Ningxia es una de las regiones que más atención ha recibido por parte del sector por su avance en viñedo y elaboración. La celebración del congreso en Yinchuan sitúa a esta zona en el centro de las conversaciones internacionales sobre viña y vino durante esos días.

LA OIV

quiere llevar el vino a la Unesco
como patrimonio cultural

Bruselas endurece las advertencias sobre alcohol mientras el sector defiende su valor histórico y social

LA ORGANIZACIÓN Internacional de la Viña y el Vino quiere llevar a la Unesco la defensa del vino como patrimonio cultural, en un momento en que el sector ve cómo avanzan en Bruselas las etiquetas de advertencia sobre el alcohol y cómo parte de los consumidores más jóvenes se aleja de esta bebida. La propuesta se puso sobre la mesa el 13 de abril en Verona, durante Vinitaly, en una mesa redonda organizada junto al Ministerio de Agricultura de Italia bajo el título “Reconocer el valor cultural de la vid y del vino”. El mensaje fue claro desde el inicio.

El ministro italiano de Agricultura, Francesco Lollobrigida, dijo ante un auditorio lleno que una botella de vino no es solo una botella de alcohol. Según explicó, dentro hay tierra, cultura, trabajo, empresa, identidad y tradición. Su intervención tuvo peso porque la hizo delante de un comisario europeo, tres ministros extranjeros y el responsable del organismo científico del sector vitivinícola. John Barker, director general de la OIV, abrió el debate con una idea parecida. Sostuvo que el vino no es solo un producto económico, sino un bien cultural que forma parte de la historia humana desde hace más de 8.000 años. Añadió que el sector debe transmitir ese valor a las nuevas generaciones sin perder su vínculo con los cambios en los hábitos de consumo.

La discusión llegó en un momento delicado para el vino en Europa. En varias instituciones comunitarias se estudian medidas para reforzar las advertencias sanitarias sobre las bebidas alcohólicas. En paralelo, productores y organizaciones del sector temen que el vino quede reducido a su contenido alcohólico y pierda su dimensión social, agrícola y patrimonial.

Lollobrigida fue uno de los más duros con esa línea regulatoria. Rechazó que el vino pueda tratarse como una sustancia peligrosa sin más matices y criticó las propuestas de etiquetado que salen de Bruselas. A su juicio, esas medidas no reflejan lo que representa esta bebida para muchos territorios europeos. Desde Georgia, el ministro David Songulashvili llevó el argumento todavía más lejos. Recordó que su país tiene 8.000 años de historia vinculada al vino y afirmó que esa bebida forma parte del ADN nacional. Citó además las 500 variedades autóctonas de uva del país y la tradición del qvevri, reconocida por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial en 2013.

Songulashvili habló también de una campaña contra el vino y defendió que Georgia puede aportar pruebas históricas de su relación con esta bebida. Serbia siguió una línea parecida. Su ministro Dragan Glamočić explicó que la viticultura serbia se remonta al emperador romano Marco Aurelio Probo y anunció que su país ha iniciado el trámite para inscribir las bodegas históricas de Negotin en la lista del Patrimonio Mundial de la Unesco.

En esa misma mesa intervino Sandro Sartor, presidente de Wine in Moderation, quien defendió que en los países donde el vino está integrado desde hace siglos en la vida cotidiana se consume con moderación y responsabilidad. Frente a eso, sostuvo que cuando no existe esa raíz cultural, el consumo suele ser más ocasional y menos ligado a pautas responsables.

Marzia Varvaglionne, presidenta del Comité Europeo de Empresas del Vino, puso cifras al argumento económico y turístico. Señaló que 15 millones de personas visitaron bodegas europeas

el año pasado y generaron más de 17.000 millones de dólares. Añadió que existen cerca de 1.700 denominaciones protegidas en Europa, cada una vinculada a un lugar concreto y a una historia familiar o empresarial.

La OIV quiere ahora dar un paso más y buscar un reconocimiento internacional más amplio para la cultura del vino. Barker dejó abierta la puerta a una candidatura ante la Unesco como marco para esa protección. Italia ya ha seguido ese camino con su cocina, inscrita recientemente en la lista patrimonial del organismo. El debate no se limita a Europa. En Estados Unidos también han cambiado las señales para el sector. En enero de 2025, el entonces cirujano general Vivek Murthy pidió incluir advertencias sobre cáncer en las bebidas alcohólicas. Más tarde, el Departamento de Salud y Servicios Humanos y el Departamento de Agricultura publicaron nuevas guías alimentarias para 2025-2030 en las que sustituyeron los límites clásicos por una recomendación más amplia: consumir menos alcohol para mejorar la salud.

Ese giro regulatorio afecta también a vinos como los californianos Cabernet Sauvignon o Pinot Noir, o los Tempranillo elaborados en Texas, porque forma parte del debate internacional sobre cómo debe presentarse esta bebida al consumidor. Una eventual declaración de la Unesco no cambiaría por sí sola las leyes sobre etiquetado, pero sí podría influir en la forma en que gobiernos e instituciones hablan del vino.

Barker cerró su intervención con una idea sencilla: reconocer el vino como cultura no busca que la gente beba más, sino que participe en una experiencia cultural compartida.



RIOJA FORTALECE SU PRESENCIA EN ALEMANIA

con una exclusiva cita para profesionales del sector

- Rioja reunió a 50 profesionales en Berlín en una nueva edición de “Rioja Wine Update”, para abrir nuevas oportunidades de mercado conectando a los importadores con nuevas referencias
- 46 bodegas de la Denominación participaron en la iniciativa, mostrando la enorme diversidad y calidad que entraña Rioja
- La DOCa celebrará nuevos encuentros y actividades también en el último semestre del año, como el “Rioja Meininger’s Sommelier Summit”, un encuentro para 60 reconocidos sumilleres del país que tendrá lugar en noviembre

17 DE JUNIO DE 2026.– La Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja ha celebrado una nueva edición de su iniciativa “Wine Update” en Berlín, un encuentro exclusivo que reunió a 50 profesionales del sector, entre importadores, distribuidores, sumilleres, prescriptores y periodistas alemanes, para profundizar en la diversidad y calidad de sus vinos y mostrar tendencias dentro de la Denominación.

El evento tuvo lugar en Firespace Berlín, un emblemático espacio reconvertido que presume hoy de ser uno de los restaurantes de referencia de la capital alemana.

La excelencia que caracteriza a la DOCa y por la que es conocida en Alemania estuvo presente tanto en la excepcional cata de 16 vinos dirigida por el reputado prescriptor David Schwarzwälder, quien profundizó en las particularidades y atributos de cada referencia que posicionan a Rioja como referente internacional, como en la segunda parte de la jornada, en la que se pudieron degustar 30 referencias de vino adicionales en formato de cata libre. “A través de este ejercicio hemos mostrado las grandes tendencias de la vitivinicultura de calidad que hay en Rioja, desde grandísimos vinos blancos, de viñedos viejos, así como de variedades recuperadas y también excelentes tintos frescos de viñedos de altura, novedades y vinos históricos que muestran el enorme potencial de Rioja”, explicó Schwarzwälder.

En total, 46 bodegas de la DOCa participaron en la iniciativa puesta en marcha por el Consejo Regulador en la que los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer nuevas propuestas y tendencias de la Denominación, que conviven con las referencias más emblemáticas. “Es impresionante ver cómo la DOCa Rioja, una de las regiones vinícolas más populares del mundo, está en constante evolución sin perder su identidad”, comentaba un minorista que participó en la jornada. “Rioja está haciendo un trabajo excelente al combinar la tradición con nuevas necesidades de vinos alegres, afrutados, pero



también complejos y con carácter de terruño. Conocer nuevos proyectos de bodegas y volver a catar algunos clásicos es esencial; quedo satisfecho de estar bien surtido de vinos blancos y tintos de Rioja”, concluía. “Además de lo que conoces, descubres vinos blancos de Rioja, también de Viñedo Singular... Tengo mucha información actualizada y novedades. Sin duda, ha despertado mi apetito por Rioja”, confesaba una periodista especializada que asistió a la cata.

FOCO EN LOS PROFESIONALES ALEMANES

Presente en 139 países, Alemania es uno de los principales mercados de la Denominación de Origen Calificada. Con el objetivo de seguir reforzando su actividad comercial y presencia en esta geografía, Rioja aborda el segundo semestre del año con una intensa agenda de actividades e iniciativas.

Una de las más notables, “Rioja Meininger’s Sommelier Summit” se organizará en noviembre, conformando uno de los encuentros profesionales más relevantes para los sumilleres de habla alemana, donde 60 reconocidos expertos se darán cita para profundizar sobre las tendencias, calidad y diversidad de la DOCa a partir de una exquisita selección de vinos de Rioja, ofreciendo a los asistentes una experiencia de alto nivel.

El carácter pionero de Rioja le ha posicionado como la marca más exportada de vinos de España, gracias al reconocimiento de su excelencia, regida por los más altos estándares de calidad y una rigurosa normativa, trazabilidad y autenticidad de sus vinos que le han llevado a ser un referente global. Iniciativas como estas refuerzan la presencia de la Denominación a nivel internacional y propician nuevas oportunidades comerciales.



BURDEOS ROMPE

su imagen solemne para seducir
a nuevos consumidores del vino

La región francesa se abre al enoturismo, la gastronomía y una experiencia más accesible para seguir siendo relevante

BURDEOS ESTÁ CAMBIANDO su imagen y también su forma de presentarse ante el público. La transformación no se limita al viñedo o a las bodegas. Afecta al paisaje urbano, a la oferta cultural, a la manera de recibir visitantes y al relato con el que una de las regiones vinícolas más conocidas del mundo intenta adaptarse a un nuevo momento.

Esa es la idea central del artículo publicado por La Revue du vin de France el pasado 26 de junio, firmado por Jérôme Baudouin, que analiza cómo Burdeos modifica su “rostro” tras años en los que su nombre estuvo ligado a una tradición muy marcada y a una imagen de prestigio clásico. El texto plantea que la ciudad y su entorno vitivinícola buscan abrirse a otros públicos y dejar atrás una percepción demasiado rígida o reservada para iniciados.

El cambio tiene una dimensión urbana. En las dos últimas décadas, Burdeos ha vivido una renovación amplia de sus espacios públicos, sus riberas y sus equipamientos culturales. Esa evolución ha ayudado a que la ciudad gane

atractivo para visitantes que no llegan solo por el vino. El resultado es una oferta más amplia, en la que conviven patrimonio, gastronomía, museos, restauración y experiencias ligadas al viñedo.

También hay un cambio en la forma de contar el vino. Durante mucho tiempo, Burdeos fue asociado a clasificaciones históricas, grandes châteaux y un lenguaje técnico que podía resultar lejano para parte del consumidor. Según la publicación francesa, esa región intenta ahora mostrarse de una manera más accesible. El objetivo es acercarse a personas más jóvenes, a viajeros con intereses diversos y a compradores menos ligados a los códigos tradicionales del vino premium.

Ese movimiento importa al sector de bebidas porque Burdeos sigue siendo una referencia para buena parte del mercado internacional del vino. Cuando una zona con ese peso modifica su discurso, su oferta de visitas o su relación con el consumidor, puede influir en otras regiones productoras y en la forma en que distribuidores, hostelería

y tiendas especializadas presentan sus vinos. También puede afectar al modo en que se construye el valor de marca en segmentos de alta gama. La revisión de imagen llega además en un periodo de cambios para el viñedo bordelés. En los últimos años, la región ha tenido que convivir con ajustes de producción, presión económica sobre parte de los productores y nuevas exigencias comerciales. A eso se suma la necesidad de responder a hábitos de consumo distintos a los de décadas anteriores. En ese escenario, renovar la relación con el visitante y con el comprador aparece como una vía para mantener presencia y atractivo. Burdeos no renuncia por ello a su herencia. La fuerza de su nombre sigue apoyándose en siglos de historia vitivinícola, en denominaciones muy conocidas y en propiedades con gran reconocimiento. Lo que cambia es la manera de articular ese legado con propuestas más abiertas. La ciudad ofrece ahora un marco más amplio para entender el vino como parte de una experiencia cultural y gastronómica, no solo como producto de lujo o símbolo social.

LUTO EN RIBERA DEL DUERO:

fallece Iván Sanz Cid, director de
Dehesa de los Canónigos

Julio, 2026. Iván Sanz Cid, director general de la emblemática bodega Dehesa de los Canónigos, ha fallecido junto a su esposa y dos de sus hijos en un trágico accidente de tráfico



RIBERA DEL DUERO y el conjunto del sector vitivinícola nacional han recibido con profundo pesar la noticia del fallecimiento de Iván Sanz Cid, director general de la reconocida bodega Dehesa de los Canónigos. El bodeguero perdió la vida en un trágico accidente de tráfico ocurrido en la autovía A-67, a la altura de Herrera de Pisuerga (Palencia) el pasado 5 de julio.

En el siniestro también fallecieron su esposa, Irene Garijo, y dos de sus hijos, de 17 y 14 años. Su hija menor, de 9 años, es la única superviviente del accidente y se encuentra ingresada en estado grave en el Hospital de Burgos. Esta tragedia familiar golpea de nuevo a la bodega apenas un año después del deceso de su padre y fundador, Luis Sanz Busto. La familia confirma además que la menor, Carlota, «ha sido intervenida quirúrgicamente y se encuentra estable, dentro de la gravedad».

Un perfil profesional volcado en la modernización y la excelencia Iván Sanz Cid, ingeniero técnico agrícola con formación en dirección de empresas, desempeñaba el cargo de CEO en la bodega familiar. Junto a su hermana, Belén Sanz Cid, responsable de la dirección técnica y enología, formaba un tándem

fundamental para el éxito de la firma. Ocupaba el cargo de director general de Dehesa de los Canónigos, así como máximo responsable de Comunicación y Asuntos Públicos. Bajo su liderazgo, Dehesa de los Canónigos experimentó una etapa de modernización y expansión internacional, logrando llevar sus vinos a más de 20 países. Su gestión no solo se limitó a la comercialización, sino que también destacó por un firme compromiso con el enoturismo y diversos proyectos solidarios.

CONSTERNACIÓN EN LA MILLA DE ORO DEL VINO

El accidente tuvo lugar alrededor de las 16:20 horas en el kilómetro 83 de la A-67, cuando la familia regresaba de Cantabria hacia Valladolid. Según las investigaciones preliminares de la Guardia Civil, el vehículo sufrió una salida de vía y dio varias vueltas de campana sin otros automóviles implicados.

La noticia ha generado una inmensa oleada de condolencias desde todos los ámbitos del sector y de las instituciones de Castilla y León. Bodegas vecinas de la Milla de Oro del Vino, representantes políticos de la Junta de Castilla y León y diversas entidades sociales han manifestado públicamente su dolor.

La asociación Vitartis que representa los intereses de la industria agroalimentaria de Castilla y León indica que «Sanz Cid, de 48 años, había entrado a formar parte de la Junta Directiva de Vitartis en marzo de 2025, de la mano del actual presidente, Santiago Miguel. Previamente, fue el anfitrión de la Asamblea General que tuvo lugar en las instalaciones de Dehesa de los Canónigos, en Pesquera de Duero (Valladolid), en marzo de 2024, cuando asumió la presidencia Santiago Miguel».

Vitartis quiere destacar el “compromiso” de Iván Sanz con la industria alimentaria de Castilla y León, así como “su disposición a participar en las actividades puestas en marcha en el seno de la Asociación para contribuir a mejorar la competitividad y productividad de un sector estratégico para la Comunidad, consciente del papel fundamental que juegan bodegas tan emblemáticas como Dehesa de los Canónigos”.

En palabras de Santiago Miguel: “Iván era un gran empresario, muy comprometido con su familia, su empresa y su entorno, pero sobre todo era una gran persona y un buen amigo”. Y añade: “No le olvidaremos, ni a él ni a su familia. Ha sido una tragedia para todos”.





excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

CUBIERTAS VEGETALES

en Rioja: una herramienta clave
para el futuro del viñedo

**Antonio Palacios, Eduardo Leiva, Graciela Palacios y Marcos Herce; Laboratorios
Excell Ibérica S.L.; C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño, La Rioja;
www.excelliberica.com; Tel: 941 445106;**

LA VITICULTURA EN RIOJA está profundamente ligada a la tradición, al conocimiento acumulado durante generaciones y a una forma de entender el viñedo basada en la observación y la experiencia. Sin embargo, en este contexto, la implantación de cubiertas vegetales sigue siendo todavía una práctica muy poco extendida. Existe una percepción generalizada entre muchos viticultores de que su uso puede suponer un riesgo, especialmente por la posible competencia hídrica o por la dificultad de manejo que conllevan. Esta idea, aunque

comprensible, no se corresponde con lo que se observa en campo cuando las cubiertas se aplican con criterios técnicos, incluso en condiciones de secano.

Lejos de ser un problema, la cubierta vegetal puede convertirse en una de las herramientas más eficaces para mejorar el funcionamiento del sistema suelo-planta, regulando rendimiento, evitando erosión, facilitando el trabajo del suelo, aumentando la biodiversidad, etc... No se trata simplemente de “cubrir” el suelo, sino de trabajarlo, y para

ello es fundamental entender que no existe un único tipo de cubierta vegetal, sino diferentes estrategias que responden a objetivos agronómicos muy concretos.

En primer lugar, es importante distinguir entre cubiertas vegetales espontáneas y cubiertas sembradas. Las cubiertas espontáneas son aquellas que nacen de forma natural en el viñedo, a partir del banco de semillas presente en el suelo. Su principal ventaja es su bajo coste y su buena adaptación al medio, ya que están formadas por especies

autóctonas que responden bien a las condiciones locales. Sin embargo, presentan una gran variabilidad y menor control sobre su composición, lo que puede dificultar su manejo si no se realiza un seguimiento adecuado.

Por otro lado, las cubiertas sembradas permiten al viticultor seleccionar las especies en función de los objetivos que persigue en cada parcela. Esta capacidad de elección es clave cuando se busca intervenir activamente en el funcionamiento del suelo. Dentro de este grupo, se pueden diferenciar varios tipos según su ciclo y función:

- **Cubiertas de ciclo corto**, generalmente sembradas en otoño y eliminadas en primavera. Su objetivo principal es proteger el suelo durante el invierno, mejorar la infiltración del agua y aportar biomasa sin competir en exceso durante los momentos críticos del viñedo. Son especialmente útiles en zonas con limitación hídrica.

- **Cubiertas de ciclo largo**, que permanecen durante más tiempo en el terreno. Estas permiten un mayor desarrollo radicular y una mejora más profunda de la estructura del suelo, aunque requieren un manejo más cuidadoso para evitar competencia excesiva.

- **Cubiertas permanentes**, que se mantienen de forma continua en el viñedo, normalmente en calles alternas. Su función es estabilizar el sistema a largo plazo, mejorar la biodiversidad y reducir la erosión, aunque exigen un alto nivel de control técnico y disponibilidad de agua suficiente.

- **Mezclas de especies**, donde se combinan cereales y leguminosas. Este tipo de cubiertas es especialmente interesante porque permite equilibrar el aporte de carbono y nitrógeno: mientras los cereales generan biomasa y estructuran el suelo, las leguminosas fijan nitrógeno atmosférico, contribuyendo a una nutrición más equilibrada. Lo normal es hacerlo de forma cíclica, combinándose en calles alternas. La elección entre unas u otras no responde a una decisión estándar, sino que debe adaptarse a las características de cada parcela y a

los objetivos del viticultor. En este sentido, la experiencia en campo demuestra que el éxito de las cubiertas vegetales depende más de su gestión que de su simple implantación. En viñedos donde se trabaja de forma parcelaria, ajustando las cubiertas en función del vigor, del tipo de suelo o de la respuesta del cultivo, se ha observado una mejora progresiva del equilibrio del sistema.

Uno de los aspectos más relevantes es la transformación del suelo. A medida que aumenta la materia orgánica y se activa la vida microbiana, el suelo mejora su estructura, incrementa su capacidad de infiltración y retención de agua y permite un desarrollo radicular más profundo de la vid. Esto reduce la sensibilidad al estrés hídrico y desmonta, en gran medida, el temor a la competencia por el agua cuando la cubierta está bien manejada. Las gramíneas destacan por su sistema radicular fibroso, buena cobertura del suelo y capacidad de estructurarlo, crean calles más firmes y estables para el tránsito de maquinaria, cubren rápido el suelo y protegen frente a lluvia intensa y escorrentía. Sus raíces finas crean porosidad y favorecen infiltración de agua, mejorando la estructura. En parcelas vigorosas ayudan a contener exceso vegetativo, además de aportar biomasa cuando se siegan o incorporan, aumentando la materia orgánica. Las especies más adaptadas para La Rioja son: *Festuca arundinacea*, *Festuca rubra*, *Avena sativa* y *Bromus hordeaceus*.

Las leguminosas tienen una ventaja clave: fijan nitrógeno atmosférico gracias a las bacterias simbióticas de las raíces. Reducen la necesidad de fertilización nitrogenada por su aporte natural, y mejoran la biología del suelo, mediante la estimulación de la actividad microbiana y la diversidad rizosférica formando un residuo vegetal con buena descomposición. Especialmente útiles en terrenos con baja fertilidad. Las especies más frecuentes son: *Trifolium repens*, *Trifolium subterraneum*, *Trifolium incarnatum*, *Medicago sativa*, *Medicago truncatula*.

Muchas bodegas usan mezclas entre ambas porque combinan ventajas: la gramínea estructura y protege,

y la leguminosa nutre y dinamiza. Si se busca frenar vigor, más gramínea. Si se busca fertilidad, más leguminosa. Si hay mucha sequía, especies poco competitivas y de ciclo corto. Si hay pendiente/erosión, gramíneas persistentes.

Un aspecto muy relevante es la profundidad de las raíces. En zonas secas, la cubierta puede competir por agua. Por eso se maneja con siega temprana, destrucción parcial, cubierta alterna y especies de bajo consumo. En condiciones de secano, lo mejor es emplear plantas con raíces más superficial (de 0 a 30 cm), el trebol y la Festuca rubra. Las especies con raíces medias (de 30 a 80 cm) presentan buen equilibrio entre cobertura y mejora del suelo, como a la *Avena sativa*, se emplean para producir competencia moderada en parcelas fértiles y en condiciones de regadío, Las plantas de raíces profundas (más de 80 cm) – son útiles para abrir perfil, reciclar nutrientes profundos y mejorar resiliencia, pero pueden competir más, y son de difícil control si no se maneja bien.

Además, en los últimos años, el manejo de cubiertas vegetales se está viendo reforzado por el uso de bioestimulantes y compuestos de origen natural, especialmente aquellos derivados de algas. Estos productos actúan como complemento, favoreciendo tanto el desarrollo de la cubierta, como la actividad biológica del suelo. El uso de extractos de algas, por ejemplo, puede estimular el crecimiento radicular, mejorar la resistencia al estrés hídrico y activar la microbiología del suelo, lo que potencia los efectos positivos de la cubierta vegetal. Asimismo, otros compuestos orgánicos, como los aminoácidos, los ácidos húmicos y fúlvicos o los microorganismos beneficiosos, contribuyen a acelerar los procesos de descomposición de la materia orgánica y a mejorar la disponibilidad de nutrientes. De este modo, la cubierta vegetal deja de ser una práctica aislada para integrarse dentro de una estrategia más amplia de manejo del suelo, donde la biología cobra un papel central. La combinación entre cubierta vegetal y bioestimulación, permite avanzar hacia sistemas más eficientes, con menor dependencia de insumos químicos y mayor capacidad de autorregulación.



Ahora bien, para que todo este sistema funcione correctamente, es imprescindible conocer en profundidad qué está ocurriendo en el suelo y en la planta. Aquí es donde el análisis agronómico adquiere un papel fundamental. La toma de decisiones no puede basarse únicamente en la observación, sino que debe apoyarse en datos objetivos que permitan ajustar el manejo de forma precisa.

En viñedo se usan bastante las cubiertas “autosembrables”, es decir, especies que completan su ciclo, producen semilla y vuelven a nacer espontáneamente en otoño o primavera sin tener que resembrar cada año. El objetivo ideal en viticultura de climas cálidos es precisamente ese: una cubierta que nazca en otoño compita moderadamente en invierno y desaparezca o reduzca vigor en verano. Las más utilizadas en este ámbito suelen ser gramíneas autosembrables como Festucas, Vulpia, Brachipodium, Cebada y Avena, Leguminosas autosembrables como Trifolium y Veza, así como mezcla de ellas.

En este contexto, los laboratorios especializados en agronomía se convierten en un aliado estratégico para el viticultor.

Su trabajo permite interpretar la evolución del suelo y del cultivo, aportando información clave para optimizar el uso de cubiertas vegetales.

Entre los principales servicios agronómicos que debe ofrecer un laboratorio, destacan:

- **Análisis de suelo completos**, que permiten conocer parámetros como la materia orgánica, el nitrógeno total, la relación C/N, el pH, la caliza, la capacidad de intercambio catiónico y la disponibilidad de macro y micronutrientes.

- **Estudio de la actividad biológica del suelo**, mediante indicadores como la vitalidad biológica (actividad ATPasa) o la carga microbiana (DNA total), fundamentales para evaluar el impacto real de la cubierta vegetal. Además de los análisis de esporas del Miltiu en suelo mediante PCR.

- **Análisis foliares**, que permiten diagnosticar el estado nutricional de la planta durante la campaña.

- **Análisis de sarmientos**, clave para conocer las reservas de la vid en la madera de invierno y su equilibrio fisiológico.

- **Caracterización de la materia orgánica**, diferenciando sus fracciones y evaluando su estabilidad.

- **Detección de residuos y contaminantes**, como son los pesticidas y el cobre, muy útil en estrategias de manejo sostenible.

Gracias a este tipo de herramientas, el viticultor puede medir el efecto real de las cubiertas vegetales, ajustar su manejo y maximizar sus beneficios. La combinación entre prácticas agronómicas, bioestimulación y análisis técnico, es lo que permite transformar una técnica infrutilizada en una ventaja competitiva.

En definitiva, las cubiertas vegetales representan una oportunidad clara para la viticultura en La Rioja. No solo mejoran el suelo y el equilibrio del viñedo, sino que abren la puerta a un modelo más sostenible, eficiente y preparado para el futuro.

El verdadero reto no está en decidir si utilizarlas, sino en aprender a gestionarlas con conocimiento. Y en ese camino, contar con herramientas de análisis como las que ofrece los Laboratorios Excell Ibérica supone una diferencia clave para avanzar con seguridad y precisión.



LAVABARRICAS AUTOMÁTICO 4 ESTACIONES



EKINSA

INGENIERÍA DE LIMPIEZA

e higienización para la bodega moderna

En el mundo del vino, la calidad no depende solo de la viña, de la fermentación o de la crianza. También se sostiene en todo aquello que ocurre alrededor del proceso: la limpieza de los recipientes, la seguridad microbiológica, la homogeneidad de las operaciones y el control con el que trabaja la bodega en su día a día. En ese terreno, menos visible pero decisivo, EKINSA ha construido una especialización muy concreta.

CON UNA TRAYECTORIA de varias décadas ligada a la limpieza industrial y al desarrollo de maquinaria técnica, la empresa ha consolidado una línea de trabajo especialmente orientada al sector vitivinícola. Su propuesta gira en torno al tratamiento de barricas y otros recipientes de bodega, entendiendo que la higiene no es una tarea secundaria, sino una parte esencial de la calidad del vino y de la eficiencia operativa.

Ese enfoque se refleja en una gama de soluciones que abarca **desde lavabarricas manuales y semiautomáticos hasta sistemas automáticos, lavafudres y otros equipos auxiliares.** Más allá de la amplitud de catálogo, lo que define a EKINSA es su manera de entender el proceso: no como una suma de máquinas aisladas, sino como un conjunto de operaciones que deben ser eficaces, seguras y repetibles.

En ese sentido, la firma ha apostado por integrar distintas tecnologías de limpieza e higienización, como el agua caliente, el vapor o el ozono, dentro de protocolos capaces de adaptarse a las necesidades de cada bodega. La clave no está solo en limpiar, sino en hacerlo con criterio técnico, reduciendo la variabilidad, mejorando los tiempos de trabajo y reforzando el control sobre cada fase del proceso.

Uno de los aspectos más interesantes de EKINSA es precisamente esa capacidad para moverse entre distintos niveles de necesidad. Sus soluciones pueden responder tanto a bodegas que buscan optimizar una operación concreta como a instalaciones que requieren un mayor grado de automatización y rendimiento.

Esa flexibilidad le permite posicionarse como un socio técnico, más que como un simple proveedor de maquinaria.

En un sector donde cada detalle influye, **la limpieza de barricas, fudres y recipientes sigue siendo una de esas tareas que condicionan mucho más de lo que parece.** Afecta a la seguridad, al ritmo de trabajo y a la consistencia del resultado final. EKINSA ha hecho de ese ámbito una especialidad propia, aportando soluciones que combinan experiencia, tecnología y conocimiento práctico de la bodega. Porque, al final, cuidar el vino también empieza mucho antes de volver a llenar una barrica.

PARA CONTACTAR / EKINSA

Polígono Industrial de Castejón,
parcelas 3132.
Apartado de Correos nº 46 31590 Castejón (Navarra)
Teléfono: (+34) 948 770350
Fax: (+34) 948 770264
info@ekin-sa.com
www.ekin-sa.com

permeare

FRILLI



Libero Wine es la solución tecnológica avanzada de Omnia Technologies para una desalcoholización de alta calidad, con el máximo respeto por el vino, posicionándose como un referente innovador y exclusivo en el sector del vino y las bebidas.

¿Por qué elegir Libero Wine?

- Preservación de las características varietales y fidelidad aromática, sin comprometer el sabor
- Máxima flexibilidad: permite una desalcoholización parcial o total (<0,5%), según las necesidades de producción
- Alta concentración hidroalcohólica recuperada (>90%), con un elevado valor comercial
- Recuperación completa del agua vegetal y ausencia de aguas residuales con residuos de alcohol

Más información:

www.omniatechnologiesgroup.com/es/desalcoholizacion



Expresión natural para tus Tintos



Te ayudamos en tu selección:



Seedtan

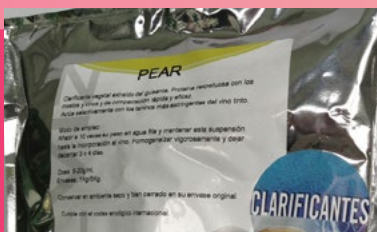
Tanino proantocianídico de pepita de uva.
Colabora en la estabilización del color por su configuración
y centros reactivos. Aporta estructura y cuerpo.



Goma Arábica Seyal

VOLUGRAN Actúa proporcionando al vino más cuerpo y redondez,
reduce el amargor y la astringencia.

VOLUGOM Aporta volumen y redondez en boca. Participa también
en la estabilidad coloidal.



Pear

Clarificante para tintos que precipita de forma selectiva los
taninos más astringentes. Respeta los vinos de crianza
manteniendo su estructura y perfilando su boca.

Accede al área de productos en nuestra web:

