MATEO & CO. WE COOK BRANDS
mateoandco.es

CONDE DE LOS ANDES

Conde de los Andes proyecta su legado hacia el futuro: el tiempo como el ingrediente maestro del vino con identidad propia





En el barrio de bodegas de Ollauri, tres edificios históricos y una espectacular red de caladas subterráneas albergan Bodegas Ollauri-Conde de los Andes. Estamos en pleno corazón de Rioja Alta, muy cerca de Haro y Briones, en un pequeño municipio con una larga tradición vitivinícola, reflejada en sus casas solariegas del siglo XVII y XVIII.

Desde 2014, y de la mano de la familia Murúa, Bodegas Ollauri retoma una tradición que se remonta varios siglos atrás. Fue en 1896 cuando Federico Paternina creó la moderna bodega donde sus antepasados hacían y guardaban vino desde el siglo XV.

Un proyecto con raíces profundas, pero vivo y en movimiento. Una forma de entender el vino que mira al pasado pero que construye su presente y su futuro botella a botella, elaborando vinos con identidad propia.

Los vinos de Conde de los Andes nacen del tiempo, la observación paciente y el profundo respeto por la tierra. Cada botella refleja generaciones de conocimiento vitícola y una selección minuciosa de viñedos únicos, donde solo las mejores parcelas y las uvas más excepcionales forman parte de nuestros vinos.

Nuestros viñedos (control de 23 ha) se extienden entre la Rioja Alta - Briñas, Haro y Ollauri- y los paisajes privilegiados de Rioja Alavesa, en Labastida. Un territorio singular donde la naturaleza ha creado un mosaico de pequeños microterroirs que aportan profundidad, complejidad y elegancia a cada vino.

Conde de los Andes, una forma de entender el vino que mira al pasado pero que construye su presente y su futuro botella a botella



Aquí, la influencia atlántica se funde con el carácter mediterráneo y la serenidad continental del invierno. Este equilibrio climático permite una maduración pausada y precisa de la uva, preservando frescura natural, acidez vibrante y una gran capacidad de envejecimiento.

Las viñas, muchas de entre 55 y más de 100 años, crecen en pequeñas parcelas de baja producción, en vaso y sobre suaves terrazas que descienden desde las proximidades del río Ebro hasta las laderas de la Sierra de Toloño. Son viñedos antiguos, asentados en suelos calcáreos y franco-arcillosos, pobres en materia orgánica pero muy ricos en personalidad.



Cada parcela tiene su propia identidad, distintas orientaciones, altitudes entre 400 y 600 metros y condiciones únicas que convierten cada vendimia en una interpretación irrepetible del paisaje.

En Conde de los Andes trabajamos principalmente con Tempranillo y Viura, variedades históricas de esta tierra, acompañadas de pequeñas producciones de Garnacha y Malvasía que aportan matices, sutileza y carácter.

El resultado son vinos que hablan de origen, autenticidad y tiempo. Vinos elegantes, profundos y emocionales, capaces de expresar con honestidad la esencia más noble de Rioja.

Respeto, excelencia y continuidad generacional como los pilares de su presente y su porvenir



Conde de los Andes, una de las bodegas más representativas de la tradición vitivinícola de la Rioja Alta, reafirma su filosofía de elaboración situando el tiempo, el respeto y la excelencia en el centro de su propuesta.

Lejos de ser únicamente una colección de vinos estática, la bodega se consolida como una historia viva que se extiende a lo largo de generaciones, demostrando que su proyecto continúa evolucionando activamente hacia el futuro.



La bodega entra de este modo en una fase clave donde las elaboraciones perfeccionadas durante los últimos años constituyen el presente y el porvenir de la marca.

Esta manera de hacer, fundamentada en la paciencia y la artesanía, demuestra que el paso de los años es, en realidad, uno de los grandes ingredientes del vino cuando se trabaja bajo estándares de máxima calidad.



Esta visión se traduce en una forma de entender el vino que mira con orgullo al pasado, pero que construye su realidad botella a botella, concibiendo elaboraciones con una identidad propia e inconfundible. El objetivo final trasciende la excelencia técnica: busca preservar un patrimonio cultural líquido capaz de emocionar a largo plazo.

Un recorrido por la historia, el presente y el futuro: su razón de ser

TESTIMONIO DE UN TERRITORIO ÚNICO

Con este horizonte, Conde de los Andes sigue trazando un camino donde cada nueva añada aspira a convertirse en el testimonio de un territorio único, garantizando que el legado de sus históricos calados subterráneos continúe escribiéndose con fuerza en las próximas décadas.

Desde hace tiempo el vino estuvo muy ligado a la tradición y al consumo cotidiano. Hoy existe una mayor curiosidad por el origen, por los viñedos, por las personas que están detrás de cada botella y por la singularidad de cada territorio. El consumidor busca autenticidad y experiencias. En el futuro esta tendencia se intensificará: se valorará aún más la identidad de los vinos, la sostenibilidad y la capacidad de transmitir una historia verdadera, como la de Conde de los Andes.

PROPUESTAS CERCANAS, HONESTAS Y CON IDENTIDAD CULTURAL

Los vinos de Conde de los Andes continúan consolidándose como un referente indiscutible y reconocible para el gran público gracias a su autenticidad y arraigo en la historia vitivinícola del país. La bodega subraya la estrecha conexión emocional que sus elaboraciones despiertan en el consumidor, al ser percibidas como propuestas cercanas, honestas y profundamente ligadas a la identidad cultural.

Abrir una botella histórica de la casa, como las míticas añadas de 1950 o 1976, se convierte en un viaje en el tiempo que trasciende el mero acto de la consumición. Estos vinos representan una forma de entender la vida, una interpretación de la historia y un absoluto respeto por la naturaleza y sus ciclos.

Ollauri, la conexión de la memoria líquida con la viticultura del mañana

MÁS DE 450.000 BOTELLAS
A CUARENTA METROS DE PROFUNDIDAD

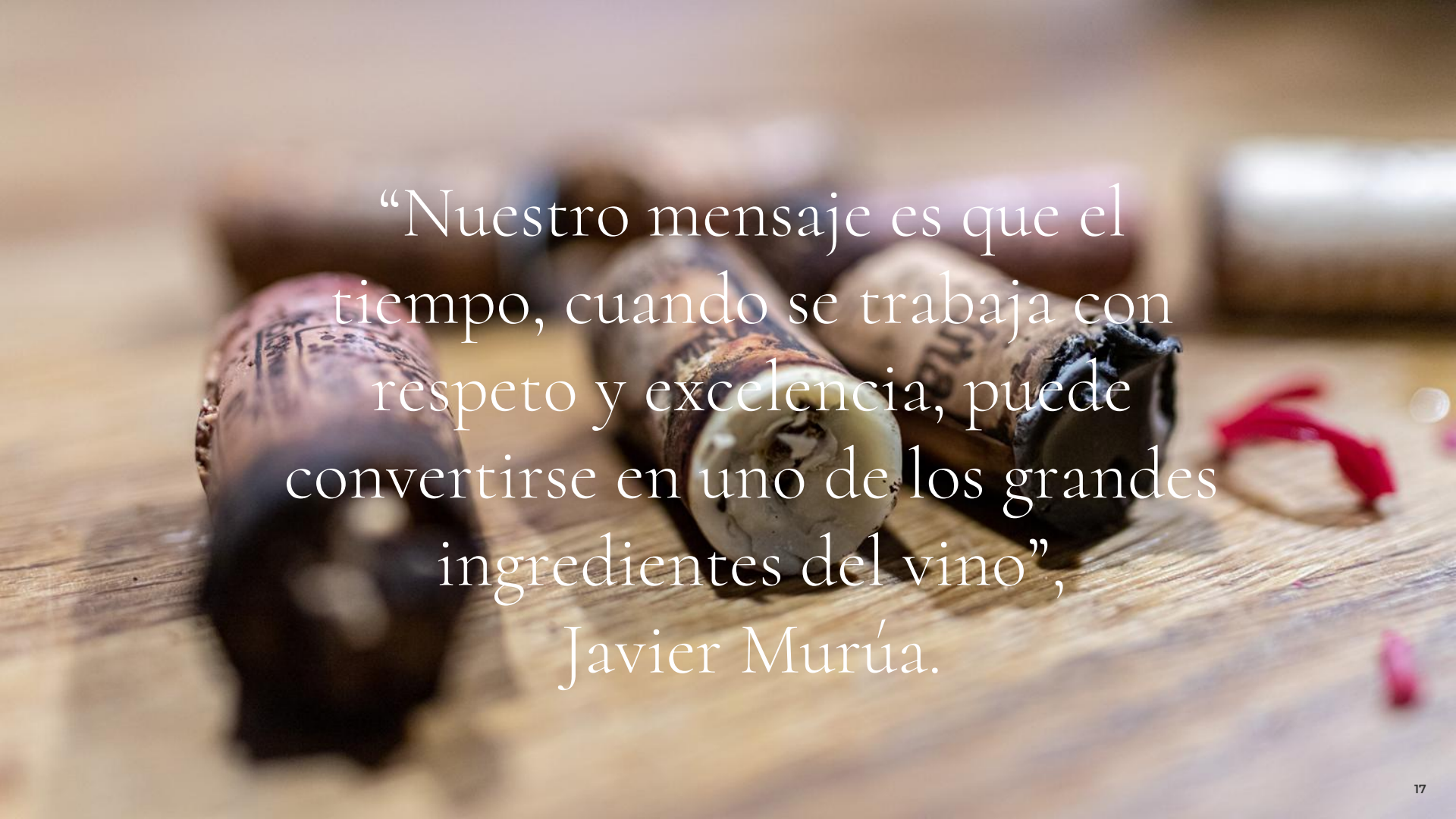
CALADOS DE OLLAURI

Pocas bodegas del mundo pueden ofrecer lo que Conde de los Andes atesora en los calados de Ollauri: más de 450.000 botellas a cuarenta metros de profundidad en galerías subterráneas de casi un kilómetro y medio, excavadas desde finales de la Edad Media, con vinos que permanecen en las mismas botellas originales. Un territorio singular donde la naturaleza ha creado un mosaico de pequeños microterroirs que aportan profundidad, complejidad y elegancia a cada vino.

Los vinos actuales de la bodega reflejaron el trabajo de un equipo que, sin renunciar a sus raíces, está ampliando los límites de lo que se puede hacer en Rioja Alta, donde los viñedos (control de 23 ha) se extienden entre la Rioja Alta -Briñas, Haro y Ollauri- y los paisajes privilegiados de Rioja Alavesa, en Labastida.

Aquí, la influencia atlántica se funde con el carácter mediterráneo y la serenidad continental del invierno. Este equilibrio climático permite una maduración pausada y precisa de la uva, preservando frescura natural, acidez vibrante y una gran capacidad de envejecimiento.

Nuevos vinos, el reflejo del futuro


“Nuestro mensaje es que el tiempo, cuando se trabaja con respeto y excelencia, puede convertirse en uno de los grandes ingredientes del vino”,
Javier Murúa.



Conde de los Andes se basa en un patrimonio irrepetible que pertenece tanto a la historia de la bodega como a la identidad misma del vino de Rioja. Son conscientes de que cada botella que conservan y protegen durante décadas es algo único; por eso, su cuidado requiere una atención minuciosa, un conocimiento profundo y un compromiso inquebrantable. Entendiendo como su deber ético el garantizar que este legado líquido llegue a las futuras generaciones en las óptimas condiciones posibles.



Guiados por esta firme filosofía, conciben los nuevos vinos que están desarrollando en la actualidad. No buscan la inmediatez, sino que nazcan como el reflejo fiel del futuro que está por venir, con la vocación de perdurar y trascender en el tiempo.

Para hacer tangible esta promesa de futuro, han convertido el respeto en una metodología estratégica: dependiendo de la añada, guardan en la bodega entre un 15% y un 20% de la producción de cada vino. No entendido como un almacenamiento, sino como una inversión en la memoria colectiva del mañana, asegurando que su historia se siga compartiendo, botella a botella, dentro de cincuenta años.

Un estilo de vino propio



La firma riojana entra en una nueva fase estratégica donde las elaboraciones gestadas en los últimos años toman el protagonismo absoluto, definiendo el presente y el futuro de la marca.

Este nuevo capítulo pone en valor una manera de hacer única y una filosofía de producción relevante que busca la trascendencia. La bodega subraya que su propósito actual se centra en plasmar el esfuerzo diario por crear un estilo de vino propio que, además de poseer un profundo sentido de lugar ligado al viñedo de Ollauri, se define por la sensibilidad y el trabajo del factor humano.

Entre sus principales objetivos está que el consumidor final descubra una expresión auténtica de Rioja, una botella capaz de contar la historia de un lugar, de unas viñas y de las personas que la hicieron posible. Que cada botella genere un diálogo con el pasado, independientemente del momento de su elaboración.

“Al igual que el arte y la cultura, el vino detalla la forma de vida de cada lugar en cada momento. Conservar botellas durante décadas para que puedan ser disfrutadas hoy es una enorme responsabilidad y también un privilegio”.

Innovación técnica y sostenibilidad para liderar el futuro del vino

La bodega de Ollauri consolida un proyecto en constante evolución que mezcla sus raíces históricas con las demandas de sostenibilidad e identidad que exigirá el mercado del mañana.

Así, la bodega redobla su apuesta por la vanguardia enológica al definir las líneas de lo que denomina los "vinos del futuro". Ante un escenario global donde las tendencias sectoriales exigen una mayor sostenibilidad, autenticidad en el relato y una identidad propia e inconfundible, Conde de los Andes se posiciona a la cabeza de la innovación técnica y conceptual sin perder el vínculo con su origen.



10 mesas para descubrir España a través de Conde de los Andes

Una ruta gastronómica
por España a través de
sus restaurantes, sumilleres y
prescriptores



Los sumilleres de 10 restaurantes explican cómo conectan su propuesta con la filosofía de Conde de los Andes

La presencia de Conde de los Andes en las mejores mesas del país responde a una filosofía compartida con la alta gastronomía: el equilibrio perfecto entre el respeto a la tradición y la visión de porvenir. Los sumilleres de estos diez restaurantes coinciden en que la bodega es capaz de embotellar la esencia de un territorio y un legado histórico que va mucho más allá de los simples matices del vino.

Definiéndola como una bodega que comparte su forma de entender la cocina: respetar lo clásico adaptándolo al presente con una puesta en escena única.

Al igual que la alta cocina actual, la bodega comparte una forma muy personal de entender el respeto a las raíces: la capacidad de embotellar el territorio y el trato al producto sin enmascarar su esencia pura. Es, en definitiva, una apuesta por recuperar y proteger un legado clásico, adaptándolo magistralmente para que sea valorado en el presente y proyecte todo su prestigio hacia el futuro.

Detrás de cada botella de Conde de los Andes conviven una historia, un territorio y una manera de trabajar transparente que se traslada directamente al plato. Para los profesionales de la sala, recomendar estos vinos supone ofrecer una experiencia única, un relato; una oportunidad para demostrar que España es un país vitivinícola que todavía tiene la capacidad de sorprender a todos los niveles.





BonAmb Javea (Alicante)
Enrique García Albelda, sumiller

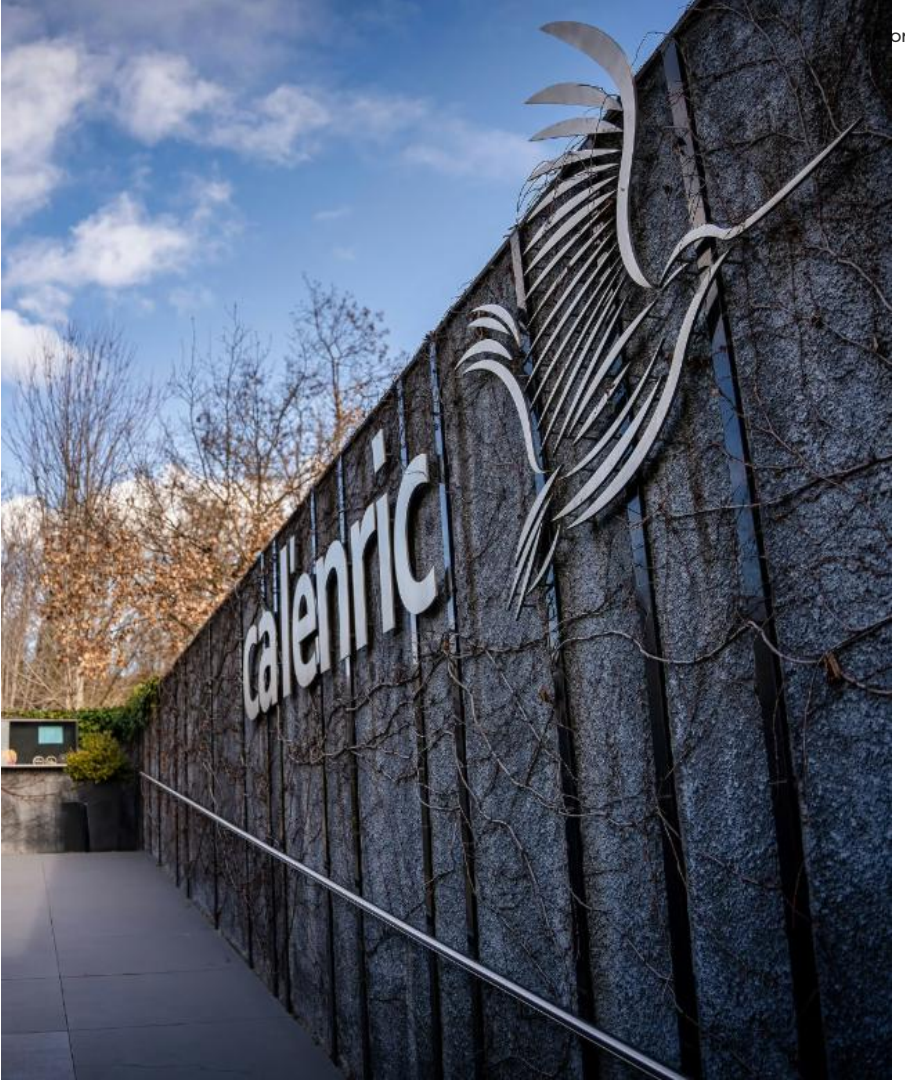


PLATO ELEGIDO: Falsa Morcilla de Burgos
VINO: Conde de los Andes Capítulo III Viura 2020

“ Buscamos peculiaridad, simbiosis con el plato, ediciones especiales que nuestros clientes no encuentren en otros lados, algo que nos distinga, que nos haga diferentes

Conde de los Andes encaja en nuestra idea de calidad y exclusividad, explicar a nuestros clientes, muchos de ellos extranjeros, y con países sin viñedos, contar la historia en este caso con Capítulo III que no es una variedad tan conocida para ellos como por ejemplo la Verdejo, y explicarles que proviene de plantaciones tan antiguas como 1940, 1960, 1973 les fascina, les asombra descubrir que somos un país que todavía sorprende en todos los niveles.

Conde de los Andes Capítulo III armoniza perfectamente con esta temporada y los platos de nuestro chef Alberto Ferruz. ”



Ca l'Enric (Girona)
Joan Juncà, sumiller



PLATO ELEGIDO: Becada
VINO: Conde de los Andes
Colección Histórica Tinto 2003

"

Si tuviera que elegir un vino de Conde de los Andes, escogería dos. Los dos son del año 2003, tanto el tinto Gran Reserva 2003 como el blanco, el blanco dulce.

2003 para nosotros es un año importante en nuestra casa porque conseguimos la primera estrella Michelin. Y esta fue la idea de encontrar un vino de una añada con la que podemos explicar muchísimas cosas de ese momento.

Y si hiciera un maridaje con un plato del tinto del año 2003, para mí sería la becada. La becada, ligeramente hecha a la parrilla, con leña de aquí, de nuestros bosques de encina. Una auténtica maravilla de caza para disfrutarlo con un gran Conde de los Andes del año 2003.

"



Casa Farpón Asador (Asturias)
Juan Luis García Ruiz, sumiller



PLATO ELEGIDO: Chuleta a la Brasa Asturiana de los Valles 'Discarlux'
VINO: Conde de los Andes Colección Histórica Tinto 2005

"Buscamos que la materia prima sea la protagonista, tratarla con respeto y dejar que el fuego haga su parte, sin complicar lo que ya es bueno.

El vino forma parte esencial de esa experiencia. Queremos que acompañe la mesa, que dialogue con nuestra cocina y que también permita descubrir nuevas historias, territorios y formas de entender el producto. Para nosotros, compartir un buen vino alrededor de una mesa forma parte de la experiencia tanto como la propia comida.

Queremos que detrás de cada botella haya un territorio, una historia y una manera de trabajar que podamos reconocer y transmitir al cliente.

A la hora de incorporarlo a nuestra carta, valoramos especialmente que tenga identidad propia y que pueda aportar algo diferente, pero también que tenga sentido en nuestra mesa y dialogue con nuestra cocina y con el producto que trabajamos."



De Tapa En Cepa (Vigo)
Óscar Cidanes Domínguez, sumiller

PLATO ELEGIDO: Cochinillo deshuesado, cremoso de naranja, hinojo y naranja
VINO: Conde de los Andes Colección Histórica Tinto 2005



"

Tanto el vino y nuestra cocina queremos que sea una mezcla entre producto, servicio, buen ambiente, trabajo y honestidad. Que tenga identidad, buena evolución en el tiempo, particularidad, seriedad, constancia...

Conde de los Andes es una mezcla entre tradición y porvenir; una apuesta por la recuperación, por continuar un legado y en adaptar todo ello para que se valore en el presente y en el futuro.

CONDE LOS ANDES CAPITULO III VIURA aporta mucha complejidad, frescura, aportes tostados de la crianza en madera, volumen.

"



Dani Brasserie Four Seasons Madrid (Madrid)
Claudia Gozalbes Mendoza, sumiller



PLATO ELEGIDO: Tartar de atún, salsa diosa verde y mango
VINO. Conde de los Andes Colección Histórica Blanco 2013

"La personalidad de nuestro restaurante es el alma mediterránea traída al cielo de Madrid, acompañado del lujo de nuestro hotel Four Seasons.

Es una bodega con historia y eso nos apasiona, a la hora de recomendarlo siempre es un añadido poder transmitir al cliente algo más que los simples matices del vino.

La selección de la bodega es Conde De Los Andes Blanco 2021, porque encaja para cualquier momento."



Kaia Kaipe (Guipúzcoa)
Oliva Ridruejo, sumiller



PLATO ELEGIDO. Sopa de Pescado
VINO. Conde de los Andes
Duermevela Blanco 2016

“

Kaia Kaipe se denomina por una casa a la que siempre se quiere volver. Siendo protagonista la historia y recorrido a lo largo de todos estos años.

Con el vino buscan que nos haga sentir para poder así, después, transmitirlo a sus clientes.

La cercanía del paisaje de Conde de los Andes con el nuestro hace que de alguna manera conecten, así como su forma de valorar la historia de la bodega va de la mano en cómo lo valoramos nosotros en la nuestra.

Duermevela 2016 hace referencia al reposo, a la pausa, a lo que sí y a lo que no, estás ahí... eso mismo pasa con ese plato elegido, necesitamos horas y horas, pausa, el paso del tiempo sin prisas.

”



La Costa (Almería)
Francisco Manuel Freniche Gonzalez, sumiller



PLATO ELEGIDO: Brownie de chocolate, leche rizada, gel de amareto, helado y crujiente de café
VINO: Conde de los Andes Colección Histórica Blanco Semidulce 1994

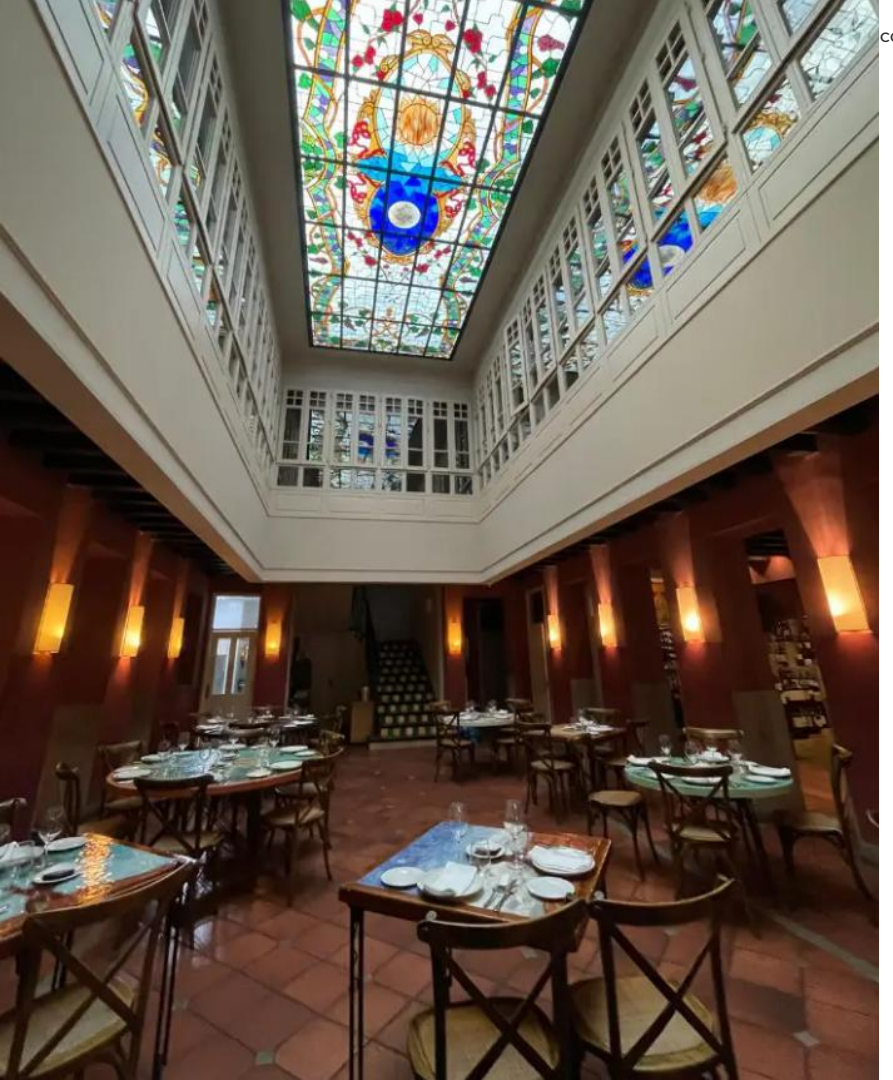
“

Nuestro restaurante es un reflejo de su entorno, una comarca que defiende el producto agrícola mas innovador de Europa, siendo el referente en servicio de verduras a toda la comunidad europea.
.

Nuestra cocina refleja ese respeto a lo tradicional, interpretándolo de forma muy personal, platos que se defienden por su calidad, presentación y puesta en escena. Conde de los Andes es esa bodega capaz de embotellar esa historia, el trato sin enmascarar su esencia, combinando la importancia de lo clásico y el concepto moderno en sus vinos.

Conde de los Andes colección histórica blanco semidulde 1994 con Brownie de chocolate, dulce de leche, gel de amareto con helado y crujiente de café es una combinación emocionante, los toques de evolución como el café, esa complejidad del amaretto y ese recuerdo tostado que ensambla perfectamente con la leche rizada y el chocolate dejando un agradable rastro de frescor.

”



Los Patios De Beatas (Málaga)
Julián Sanjuan, sumiller

PLATO ELEGIDO: Presa ibérica
VINO: Conde de los Andes Colección Histórica Blanco 2013



“ Nos gusta jugar y complacer a los que nos visitan dándoles los más vinos posibles con medias copas y pequeños bocados. Nos gustan los vinos que sean singulares que trasmitan de donde vienen ya que nosotros intentamos realizar una fotografía y explícasela al comensal.

Una Bodega centenaria con mucha historia y una herencia espectacular. Fue diseñada para hacer vinos de autor, únicos en su época y ese carácter lo sigue teniendo actualmente. Habéis sabido rehabilitar respetando al máximo esa herencia

Blanco 2013 de la colección histórica acompañado con unos Raviolis de atún rojo y salsa de queso payoyo. ”



Taberna O'secreto (A Coruña)
Xurxo Rivas, sumiller

PLATO: Pulpo encebollado "protestante"
VINO: Conde de los Andes Blanco 2016



"Mimar la calidad de la materia prima, cuidar nuestra selección de vinos y aportar toda la calidez que podamos con quien nos visita, ya sea para disfrutar de un vino, a picar algo de manera informal o sentarse tranquilamente a comer...

Su gran historia y legado, su gran apego a la tierra, el disponer de sus añadas "actuales" pero también de "colección. Seguir cosecha tras cosecha elaborando vinos de calidad, respetando toda esa trayectoria y pensando al mismo tiempo en el futuro, para que sean vinos que, en muchos casos, se disfruten dentro de años...

Conde de los Andes Blanco 2016, por su carácter y complejidad, por su textura en boca y persistencia y por como ese paso del tiempo también nos transmite emoción y respeto."



YAIN (Teruel)
Raúl Igual Ibáñez, sumiller



PLATO ELEGIDO: Ternasco de Aragón IGP guisado a la pastora
VINO: Conde de los Andes Tinto 2018

"Queremos mantener nuestra identidad sin perder la perspectiva de continuar avanzando y evolucionando hacia una cocina consciente y actual. Queremos que el cliente sienta que la evolución no está reñida con la tradición, y que la cercanía, la hospitalidad y el cariño sean los valores humanos que definan lo que hacemos.

El vino es el único alimento que se guarda para compartir con aquellas personas que más se aprecian, los mejores vinos son aquellos que cuentan historias.

Conde de los Andes es historia viva de la enología española, es hablar de tesón, de trabajo, de tradición, de reflexión, de superación y adaptación. Conde de los Andes tiene ese aura de elegancia serena, moldeada por el respeto, la humildad y el conocimiento que da la experiencia, desde un lugar paciente y pausado.

Conde de los Andes tinto 2018 maridando un Ternasco de Aragón IGP cocinado a "la pastora".Conde de los Andes Tinto es un vino de cuerpo amplio y tanino redondo, es un vino sereno y elegante que refleja perfectamente el momento buen momento actual de la bodega e invita a tomar con platos pausados y sabrosos."



Conde de los Andes

https://www.bodegasollauri.com/es

C/ Sol de la Cabra s/n
Ollauri, La Rioja

@condedelosandes

Contacto de comunicación

Lourdes Sevilla · Mateo&Co · lourdess@mateoandco.es

MATEO & CO.

WE COOK BRANDS

mateoandco.es

Las ideas, imágenes y demás contenidos propuestos son propiedad exclusiva de Mateo&Co.
(Mateo Comunicaciones S.L.) y no pueden ser utilizados sin su consentimiento.