vinetur

Conde de los Andes presenta en Esperit Roca 20 vinos para unir su legado y su nueva etapa

La bodega de Ollauri mostró referencias históricas, vinos actuales y dos elaboraciones de 2024 ante profesionales del sector

miércoles 17 de junio de 2026



Conde de los Andes celebró este martes, 16 de junio, en el restaurante Esperit Roca de Girona un encuentro centrado en el pasado, el presente y el futuro de la bodega de Ollauri. La cita reunió a profesionales del sector en una cata dirigida de 10 vinos y continuó después con otras 10 referencias servidas junto a un menú preparado para la ocasión por el equipo del restaurante.

La sesión estuvo conducida por Javier Murúa, director de Muriel Wines, y por Raúl Igual, Advanced Sommelier by the Court of Master Sommeliers y embajador de marca. La selección completa se articuló en torno a 20 vinos con los que la bodega quiso mostrar su trayectoria histórica, su trabajo actual y las líneas de elaboración que prepara para los próximos años.

Murúa situó la jornada dentro de una etapa de expansión de la marca y de proyección de la casa de Ollauri. A su juicio, la forma de entender el vino ha cambiado con el paso del tiempo. “Durante décadas 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”, afirmó. También sostuvo que en los próximos años se valorarán más la identidad de los vinos, la sostenibilidad y la capacidad de transmitir una historia propia.

El director de Muriel Wines subrayó además el peso que tiene la conservación de botellas antiguas dentro del proyecto. Según explicó, la bodega custodia un patrimonio que forma parte tanto de su propia historia como de la historia del vino de Rioja. En esa línea, precisó que entre un 15% y un 20% de la producción de cada vino, según la añada, se guarda para su conservación.

Raúl Igual defendió que los vinos de Conde de los Andes conectan con el público por su carácter reconocible y por su vínculo con la cultura vinícola española. En su intervención, señaló que abrir botellas de 1950 o 1976 permite acercarse no solo a un vino, sino también a una forma de entender la vida, la historia y la relación con la naturaleza. Igual presentó la cata como un ejercicio hecho desde el respeto al legado recibido y con la intención de prolongarlo hacia las siguientes generaciones.

Uno de los ejes del encuentro fue la Colección Histórica de la bodega. Conde de los Andes afirma que conserva más de 450.000 botellas a 40 metros de profundidad en galerías subterráneas de casi un kilómetro y medio en Ollauri, excavadas desde finales de la Edad Media. Esas botellas permanecen en sus envases originales y constituyeron el punto de partida de la cata.

Dentro de ese bloque se sirvieron el Tinto 1950, el Tinto 1981, el Blanco 1976, el Blanco 1983 y el Blanco 2013, con el objetivo de mostrar décadas de elaboración de Tempranillo y Viura, las variedades históricas de la casa. Entre ellos, la bodega puso el foco en el Blanco 1976, elaborado principalmente con Viura y un pequeño porcentaje de Malvasía, vendimiado a finales de septiembre y criado en barricas de roble americano hasta su embotellado entre 1980 y 1981.

También ocupó un lugar central el Tinto Colección Histórica 1950. La bodega detalló que procede de una añada calificada como Normal, con 48 meses de crianza oxidativa en roble americano, reposo en tinos y depósitos de hormigón y embotellado manual en torno a 1957. Ese tramo de la cata se cerró con los Blancos Semidulces históricos de 1964, 1994 y 2003.

La parte dedicada al presente reunió vinos con los que Conde de los Andes quiso mostrar la evolución de su trabajo en Rioja Alta y Rioja Alavesa. La bodega controla 23 hectáreas de viñedo repartidas entre Briñas, Haro y Ollauri, en Rioja Alta, y Labastida, en Rioja Alavesa. Según explica la firma, esas parcelas forman un mosaico de pequeños terruños con distintas orientaciones, altitudes y suelos.

En ese apartado se presentaron Los Capítulos, una línea formada por Malvasía 2018, Garnacha 2018 y Viura 2020. El Capítulo II, Garnacha 2018, procede de parcelas plantadas entre 1910 y 1940 a los pies de la Sierra de Cantabria y fue criado durante 16 meses en barrica usada. El Capítulo III, Viura 2020, incorporó una fermentación maloláctica espontánea, una práctica poco habitual en blancos por su acidez, que la bodega considera responsable de una mayor complejidad aromática sin perder estructura.

La selección del presente incluyó también las Ediciones Especiales Duermevela. El Duermevela Blanco 2017, elaborado con 100% Viura, pasó 24 meses en barrica nueva de roble francés. El Duermevela Tinto 2016, 100% Tempranillo, tuvo 36 meses de crianza y se elaboró con una técnica que, tras el descube, deja escurrir el vino durante toda la noche entre pieles y pepitas antes del prensado del orujo.

Junto a esas referencias se sirvieron los vinos regulares Blanco 2015, Tinto 2015, Tinto 2018 y Blanco 2022. Sobre el Tinto 2018, la bodega explicó que inaugura su concepto de multicrianza, con una parte del vino en barrica de roble francés, otra en bocoyes de 500 litros y otra en huevos de hormigón y granito, antes del ensamblaje final por parcelas según su estado de maduración.

El tramo final estuvo dedicado a los llamados vinos del futuro. Conde de los Andes presentó por primera vez Garnacha 2024 y Malvasía 2024, dos elaboraciones que marcan, en palabras de la bodega, la dirección técnica y conceptual de esta nueva

etapa. Ambos vinos incorporan crianza en huevo de granito, un recipiente que, según la casa, mantiene las lías en suspensión, refuerza la frescura y aporta una expresión mineral distinta a la de la madera.

La Garnacha 2024 procede de parcelas plantadas entre 1910 y 1940 a los pies de la Sierra de Cantabria. Su rasgo diferencial, según la bodega, es que realizó la fermentación maloláctica al mismo tiempo que la alcohólica, con el objetivo de potenciar su perfil aromático y su frescura. La Malvasía 2024 procede de la parcela Riaran, en Haro, plantada en 1975, y se presenta sin paso por madera para preservar el carácter de la variedad.

Tras la cata dirigida, Esperit Roca sirvió un menú especial acompañado por 10 vinos de la bodega. En los pases de blancos se ofrecieron Conde de los Andes Malvasía Capítulo I 2018 con espárrago blanco a la sal; Conde de los Andes Malvasía Capítulo I 2024 con mar y montaña vegetal; Conde de los Andes Blanco 2015 con Toda la gamba; Conde de los Andes Viura Capítulo III 2020 con Cigala Artemisa; y Conde de los Andes Blanco 1983 con lenguado a baja temperatura con hinojo y bergamota.

En los tintos se sirvieron Conde de los Andes Tinto 2015 y Conde de los Andes Garnacha Capítulo II 2018 con cochinillo con manitas de cerdo y pepino de mar, además de Conde de los Andes Tinto 1981 con cordero “Ramat de Foc”. El apartado de semidulces reunió Conde de los Andes Colección Histórica 1994 y 2003 con Lluvia de Primavera, y Conde de los Andes Colección Histórica 1964 con chocolate blanco caramelizado con fresitas del bosque.

Murúa explicó que la intención de la jornada era mostrar que Conde de los Andes “no es solo una colección de vinos, sino una historia viva que se extiende a lo largo de generaciones”. A su juicio, la cata permitió comprobar cómo el viñedo, el territorio y la paciencia pueden dar lugar a vinos capaces de emocionar décadas después de su elaboración. También defendió que el proyecto entra en una fase en la que los vinos elaborados en los últimos años representan ya el presente y el futuro de la marca.

En esa misma línea, el director de Muriel Wines señaló que la bodega busca construir un estilo propio con sentido de lugar y con la huella de las personas que participan en su elaboración. Su aspiración, añadió, es que dentro de 50 años una botella de Conde

de los Andes siga ofreciendo una expresión auténtica de Rioja y mantenga su capacidad de transmitir la historia de un lugar, de unas viñas y de quienes la hicieron posible.

Conde de los Andes tiene su sede en el barrio de bodegas de Ollauri, donde tres edificios históricos y una red de calados subterráneos albergan Bodegas Ollauri-Conde de los Andes. La actual etapa del proyecto comenzó en 2014 con la familia Murúa al frente. La bodega sitúa el origen de su trayectoria moderna en 1896, cuando Federico Paternina creó la bodega sobre un enclave donde sus antepasados hacían y guardaban vino desde el siglo XV.

La firma trabaja principalmente con Tempranillo y Viura, junto a pequeñas producciones de Garnacha y Malvasía. Sus viñas, muchas de ellas de entre 55 y más de 100 años, se asientan en pequeñas parcelas de baja producción, en vaso y sobre terrazas suaves situadas entre las proximidades del Ebro y las laderas de la Sierra de Toloño, a altitudes de entre 400 y 600 metros.