vinetur

Enate prepara el relevo generacional para adaptarse al nuevo mercado del vino

Club de Gourmets sitúa a la familia Nozaleda ante el reto de atraer nuevos consumidores

miércoles 2 de septiembre de 2026



Club de Gourmets ha presentado este miércoles, 2 de septiembre, el número de septiembre de su revista con una portada centrada en Luis Nozaleda y en el momento que atraviesa Enate, una de las bodegas con más nombre de la DOP Somontano. La apertura de la edición la firma María Pérez-Pla bajo el título “Nozaleda. Mirando hacia delante”, una conversación que sitúa en primer plano la adaptación del grupo al mercado del vino y la preparación del relevo generacional.

La entrevista, publicada este martes, 1 de septiembre, reúne a Luis Nozaleda Arenas, fundador de la bodega, y a Luis Nozaleda Pastor, su hijo y actual director. En esa charla, ambos repasan la evolución de Enate y de Laus, la otra bodega del grupo en Somontano, y vinculan el siguiente paso de la empresa al relevo en áreas como la viticultura. Nozaleda Pastor sostiene que una transición bien hecha apenas debe percibirse y la relaciona con la entrada de nuevas herramientas técnicas en el viñedo y en la elaboración. Nozaleda Arenas, por su parte, admite que en muchas empresas familiares los fundadores prolongan su presencia más de la cuenta y defiende ceder espacio a generaciones mejor formadas y más próximas al consumidor que viene.

Una parte central de la conversación gira sobre Somontano y la pérdida de empuje comercial que, a juicio de la familia Nozaleda, vivió la zona después del auge de hace unas dos décadas. Nozaleda Arenas lo atribuye a varios factores y recuerda que, desde la llegada de Enate en 1991, el mercado español ha cambiado por completo. En sus palabras, ahora hay más de seis mil bodegas y un número de marcas que duplica esa cifra, lo que aumenta la presión entre operadores y dificulta competir mediante precios para firmas como la suya.

La respuesta del grupo, según exponen padre e hijo en la entrevista, pasa por ampliar la oferta sin apartarse de la identidad de cada bodega. Nozaleda Pastor relaciona esa línea con los nuevos hábitos de consumo y con la necesidad de atraer a públicos jóvenes. En ese marco sitúa los dos frizzantes Blum, uno de garnacha tinta y otro de garnacha blanca, y el desarrollo de un vino desalcoholizado en Laus. Sobre esta última categoría, sostiene que el producto aún está en una fase de mejora técnica y compara su situación con la de la cerveza sin alcohol de hace tres décadas, cuando la aceptación era mucho menor que ahora.

El diálogo también entra en la distancia que a veces separa el lenguaje del vino y al consumidor medio. Nozaleda Arenas ironiza con que puede ser un “analfabeto sensorial”, pero no alguien incapaz de reconocer un buen vino, mientras que Nozaleda Pastor admite que parte del sector cae a veces en un tono excesivamente pomposo que genera rechazo. Esa idea encaja con uno de los mensajes de fondo de la entrevista: vender vino exige producto, relato y puesta en escena, pero sin perder de vista el disfrute del cliente.

Otro de los asuntos que Club de Gourmets lleva a la apertura es la venta exterior. En la conversación, Nozaleda Arenas cifra la exportación de la compañía en torno al 25% de la producción y la sitúa en 40 países. La empresa, añade, mantiene un plan de crecimiento fuera de España. Nozaleda Pastor concreta que ese trabajo llega ya a varios mercados europeos, a algunos de Sudamérica y a Japón, donde, según dice, funciona bien su blanco fermentado en barrica.

Sobre el negocio internacional, ambos mencionan las diferencias regulatorias con países productores como Chile, Argentina, Australia o Nueva Zelanda, además del efecto de los aranceles. Nozaleda Arenas reclama más inversión institucional y una estrategia mejor coordinada para atraer visitantes a las denominaciones de origen españolas. En ese punto, la entrevista se detiene en Madrid, donde el grupo cuenta con Las Moradas de San Martín. Padre e hijo defienden que la capital tiene una singularidad poco habitual por contar con vinos amparados por denominación de origen en su entorno y explican que trabajan con el Gobierno regional, la DO y hosteleros para aumentar la presencia de esos vinos en las cartas. Nozaleda Arenas añade que la Comunidad de Madrid prevé dedicar un millón de € a promover el enoturismo.

La relación entre vino y arte, una de las señas más conocidas de Enate, ocupa también un espacio propio. Nozaleda Arenas anuncia en la entrevista que la bodega prepara la etiqueta de un vino nuevo con una obra de Frida Kahlo y asegura que el contrato con los descendientes de la artista ya está firmado. Nozaleda Pastor apunta además que la imagen elegida no responde al retrato más conocido que suele asociarse al nombre de Kahlo.

Junto a la apertura sobre Nozaleda y Enate, Club de Gourmets reserva otra parte amplia del número a la gastronomía y el viaje. Reyes López firma “Flandes gastronómico. Diamantes flamencos”, un recorrido por una región que la revista presenta unida a su patrimonio histórico y artístico y a una cocina apoyada en productos locales. Pepe Barrena se ocupa de “Maca de Castro. Del puerto al huerto”, centrado en la cocinera mallorquina y en los tres negocios de su grupo entre Alcudia y Palma.

El vino mantiene peso propio en el resto del sumario. La revista incluye “Premios 42 GVG 2027. En la gloria”, firmado por Ignacio Crespo, a partir de la votación de los lectores de la Guía Vinos Gourmets sobre nombres del vino español, además de la elección de Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2018 como bodega del mes y de Ukan 2021 en el espacio “Bodega plus”. A ello se suman piezas como “Arribes del Duero: Recuperando el territorio”, “Catas Gourmets” y “Gourmets al día”.

La edición se completa con contenidos de viajes, producto, restauración y oficios de la gastronomía. Entre ellos figuran “Costa Rica: Armonía natural”, “¡Manda huevos!” sobre materia prima, “Street Food Donostiarra: De pintxos”, “Escancia con clase” por el 50 aniversario de Club de Gourmets, “Con carácter: Yo, peckador”, “Château des Tesnières: Chefa top en castillo bretón”, “Fuera de foco: Montes”, “Don Quijote pediría pan para rebañar”, “Latidos Gourmetour: Prévelle”, “Susurros Madrid”, “Susurros Francia”, “Gourmets sostenible: Desechos valiosos”, “Mesa Revuelta”, una receta de piña colada en el apartado de cócteles y “La Ley del Gourmet: Se buscan camareros”.