vinetur

Ramón Bilbao reinventa su apuesta por Rueda para llevar el blanco más allá de la mesa

La bodega lanza un nuevo blanco para el consumo por copas y los encuentros informales

jueves 24 de septiembre de 2026



Ramón Bilbao ha abierto una nueva etapa en su proyecto de Rueda coincidiendo con el décimo aniversario de su bodega en la denominación. La firma, integrada en Zamora Company, ha renovado su Verdejo con una crianza de seis meses sobre lías finas y ha lanzado Ramón Bilbao Fresco, un blanco elaborado con 85% Verdejo y 15% Sauvignon Blanc. Con este movimiento, la empresa quiere ampliar el papel de sus blancos desde la mesa hasta el consumo por copas y los encuentros informales.

La compañía presentó esta estrategia el pasado 2 de septiembre y la vincula a un mayor peso del vino blanco en los hábitos de consumo. Ramón Bilbao sostiene que las temperaturas más altas y la búsqueda de opciones más flexibles han ampliado las ocasiones en las que se bebe este tipo de vino, tanto en comidas como en aperitivos, terrazas o reuniones sociales.

La base del proyecto sigue en Rueda, donde la bodega trabaja con viñedos situados a 770 metros de altitud. La empresa señala que el viento y la variedad de suelos ayudan a conservar el carácter de las uvas blancas y a trasladar al vino rasgos propios de la zona. En la elaboración, añade, combina materiales como el hormigón y el acero inoxidable para tratar cada referencia de forma diferenciada.

La principal novedad dentro de la gama es la evolución de Ramón Bilbao Verdejo. Se trata de un vino elaborado al 100% con esta variedad y orientado a un consumo más ligado a la gastronomía. La bodega ha incorporado una crianza sobre lías finas de seis meses, una práctica que, en palabras de su equipo técnico, aporta más complejidad, estructura y una textura más amplia en boca. El cambio alcanza también a la imagen de la botella, con una nueva etiqueta que acompaña el reposicionamiento del vino dentro del segmento premium de blancos.

Sara Bañuelos, enóloga de Ramón Bilbao Rueda, afirma que este Verdejo busca apartarse de perfiles más tropicales y marcados por la fermentación para ofrecer una expresión con más profundidad. La bodega describe el resultado como un vino con fruta compleja, intensidad aromática y notas herbáceas propias de la variedad, entre ellas el hinojo.



La otra novedad es Ramón Bilbao Fresco, una referencia pensada para consumos más informales. El vino mezcla Verdejo y Sauvignon Blanc en proporción 85%-15% y se presenta como una opción más ligera, aromática y fácil de beber. Según la compañía, reúne notas tropicales y matices herbales, con un paso por boca ágil y un punto goloso. Su orientación comercial está ligada al servicio por copas y a momentos como el aperitivo, el tardeo, el afterwork o las reuniones entre amigos.

Con estas dos incorporaciones, Ramón Bilbao intenta cubrir dos usos distintos dentro del blanco de Rueda. Por un lado, un verdejo con más volumen y vocación de mesa; por otro, un vino pensado para consumo inmediato y ocasiones menos formales. La bodega

asocia ambos lanzamientos a “Hechos para Sentir”, su plataforma de marca, con la que busca relacionar el trabajo en viñedo y bodega con la experiencia del consumidor.

El portafolio de Ramón Bilbao en Rueda se completa con Ramón Bilbao Sauvignon Blanc y Finca Las Amedias. La empresa presenta esta última etiqueta como su propuesta más exclusiva en la denominación y como una de las referencias que mejor representa su trabajo en la zona. Dentro de esa misma línea, recuerda que Sara Bañuelos fue reconocida como enóloga revelación por el crítico británico Tim Atkin.

Ramón Bilbao nació en Haro en 1924 y forma parte de Zamora Company, grupo familiar español dedicado a vinos y espirituosos. La matriz opera en más de 80 países, cuenta con más de 580 empleados y registró una cifra de negocio neta de 255 millones de euros en 2025, según los datos facilitados por la compañía.