vinetur

El sector del vino en Rioja pone la memoria en el centro de su futuro

El encuentro reunió a bodegas y sumilleres con catas sobre legado, formación y relevo generacional

miércoles 7 de octubre de 2026



El Centro de la Cultura del Rioja, en Logroño, acogió este lunes, 5 de octubre, EL VINO · ACTO II, la segunda edición del encuentro impulsado por la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja y la Escuela de Sumillería de La Rioja. La jornada reunió a sumilleres, profesionales de hostelería, bodegas, alumnado y otros agentes del vino en un programa de cuatro conversaciones con catas a ciegas. El eje de la cita fue la memoria, el legado, la transmisión del conocimiento y el futuro del sector vitivinícola, y el cierre llegó con un homenaje IN MEMORIAM a profesionales del vino y la gastronomía

fallecidos en los últimos años.

La primera entrega del proyecto había puesto el acento en el presente y el futuro del vino. En esta ocasión, la organización orientó el encuentro hacia aquello que, a su juicio, hace posible ese porvenir: las personas, la tierra, el aprendizaje, la identidad y el relevo entre generaciones. Durante unas cuatro horas, cada bloque combinó diálogo y la cata a ciegas de dos vinos, con la idea compartida de que buena parte de lo que sostiene al vino en Rioja procede de decisiones y conocimientos transmitidos con el paso del tiempo.

La primera conversación corrió a cargo de Bodegas Muga bajo el título “Tradición en evolución: construyendo el futuro”. Juan Muga repasó asuntos ligados al trabajo en viñedo, la sostenibilidad, la adaptación al cambio climático, la investigación, la evolución de los estilos de vino, los mercados internacionales y el papel de las nuevas generaciones. La intervención defendió que mantener la identidad de una bodega no implica inmovilidad, sino decidir qué elementos deben conservarse y cuáles necesitan cambiar para que el proyecto siga teniendo sentido dentro de varias décadas.

El segundo bloque llegó de la mano de Bodegas Marqués de Vargas con la conversación “Lo que permanece”. María Vecino situó el viñedo dentro de una historia familiar que arranca en 1840 y planteó la tierra como un bien que una generación recibe, cuida y entrega a la siguiente en las mejores condiciones posibles. En esa idea, el vino aparece como una forma de memoria: en cada botella quedan una añada, unas decisiones de trabajo y una manera de interpretar un lugar.

La conversación sirvió también para recordar a Ana Barrón, que durante años estuvo al frente de la dirección técnica de Marqués de Vargas. La bodega vinculó ese recuerdo con el trabajo de Graciela Palacios, formada junto a Barrón y después responsable de asumir la dirección técnica. Ese relevo dentro del equipo abrió una reflexión sobre cómo se transmite el conocimiento en una casa de larga trayectoria y qué responsabilidad implica continuar el trabajo de quien estuvo antes.

El tercer turno fue para el sumiller Federico de Moura con “El sumiller y su compromiso de superación”. Su intervención llevó el debate al terreno profesional y personal, con referencias a la formación continua, los concursos, el entrenamiento, la gestión de la

presión y la capacidad de comunicación. De Moura defendió que el conocimiento técnico es solo una parte de la labor del sumiller y situó al mismo nivel la escucha, la interpretación de lo que busca el cliente y la construcción de confianza.

También vinculó esa preparación con el intercambio entre compañeros. En un ámbito donde los concursos tienen peso, De Moura sostuvo que los grupos de estudio, la formación compartida y la generosidad entre profesionales sirven para elevar el nivel de la sumillería. Su planteamiento conectó con uno de los asuntos que recorrió toda la jornada: nadie aprende solo y el oficio se apoya en lo que otros enseñaron antes.

Conde de los Andes cerró el programa de conversaciones con “Memoria que mira al futuro”. La bodega partió de sus calados históricos, sus antiguas añadas y un patrimonio acumulado durante siglos para hablar de la responsabilidad de gestionar esa herencia sin dejarla inmóvil. La intervención abordó la recuperación y reinterpretación de ese patrimonio, el trabajo individualizado de parcelas, las distintas formas de crianza y la intención de elaborar vinos capaces de evolucionar durante décadas.

En ese bloque, la memoria se presentó como una fuente de conocimiento práctico. La posibilidad de abrir botellas elaboradas hace muchas décadas, señalaron desde la bodega, permite entender mejor de dónde viene Rioja y qué decisiones han marcado su recorrido. A la vez, ese mismo ejercicio lleva a preguntarse qué vinos se elaboran ahora para que otras generaciones puedan mantener esa misma conversación dentro de 50 o 100 años.

El acto terminó con un vídeo IN MEMORIAM dedicado a profesionales del vino y la gastronomía fallecidos en los últimos años. El homenaje recordó a sumilleres, cocineros, enólogos, viticultores, bodegueros, periodistas gastronómicos y otras figuras que realizaron aportaciones en distintos ámbitos del sector. Antes de la proyección, el equipo de la Escuela de Sumillería de La Rioja resumió el sentido de la mañana con una idea: “Ninguno de nosotros empieza de cero”.

La misma intervención añadió otra frase que marcó el cierre del encuentro: “No podemos evitar su ausencia, pero sí podemos cuidar lo que nos dejaron”. Con ese planteamiento, la organización quiso subrayar que el legado no se limita a nombres o

cargos, sino que sigue presente en conocimientos transmitidos, formas de trabajar, equipos formados y proyectos que continúan en marcha.

Después de las ponencias, los asistentes pasaron a “Vinos y platos”, un espacio pensado para prolongar las conversaciones y probar vinos de las bodegas colaboradoras de la Escuela de Sumillería de La Rioja. La cita se celebró en el Centro de la Cultura del Rioja dentro del trabajo conjunto que la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja y la Escuela desarrollan en torno a la formación, la divulgación y la cultura del vino.