vinetur

Marqués de Riscal lleva a Nueva York un histórico Reserva Médoc de Rioja

La bodega presentó también Barón de Chirel en el gran encuentro de Wine Spectator

lunes 16 de noviembre de 2026



Marqués de Riscal participó del 22 al 24 de octubre en una nueva edición del New York Wine Experience, organizado por Wine Spectator en Nueva York, con dos referencias de perfiles muy distintos dentro de su catálogo. La bodega alavesa llevó su Reserva Médoc

1956 al seminario 70 Years of Rioja y presentó Barón de Chirel 2020 en las Critics' Choice Grand Tastings, coincidiendo con el 40 aniversario de la primera añada de este último vino.

La presentación del Reserva Médoc 1956 corrió a cargo de Luis Hurtado de Amézaga, director técnico y de producción de Marqués de Riscal. Durante su intervención en el seminario, centró su exposición en la historia de la crianza en barrica en Rioja y en el papel que la bodega atribuye a su propia trayectoria en la extensión de ese método en la región.

La cata 70 Years of Rioja reunió también a Viñedos del Contino, del grupo CVNE, Bodegas Muga y Viñedos de Páganos. La sesión planteó un recorrido por siete décadas de la denominación a través de cuatro vinos de distintas épocas, con la intención de ofrecer una lectura histórica de la evolución de Rioja desde la perspectiva de varios productores.

Sobre el Reserva Médoc 1956, Marqués de Riscal precisa que pasó 45 meses en barrica. La firma lo describe con color rubí y matices teja, notas de fruta caramelizada, aromas balsámicos, vainilla y roble, y una boca apoyada en una acidez fina, taninos suaves y equilibrio. La elección de esa botella situó en primer plano una etapa de la casa ligada a los antiguos Reserva Médoc elaborados en Rioja.

Barón de Chirel 2020 formó parte de las Critics' Choice Grand Tastings, celebradas los días 22 y 23 de octubre en el hotel New York Marriott Marquis, en Times Square. Según los datos facilitados por la organización y difundidos por la bodega, las dos veladas reunieron a cerca de 2.000 aficionados y a enólogos y propietarios de 269 bodegas de distintos países. Los vinos servidos en esas sesiones habían sido seleccionados por los catadores de Wine Spectator y contaban con 90 puntos o más.

La presencia de Barón de Chirel en Nueva York coincidió con el 40 aniversario de su primera añada, la de 1986. Marqués de Riscal vincula el origen de este vino a la recuperación de una práctica histórica de la casa: mezclas especiales elaboradas hasta los años cincuenta con Tempranillo y Cabernet Sauvignon de las mejores cosechas. Según la bodega, aquel proyecto arrancó como un vino experimental y se apoyó en viñas de entre 80 y 110 años, rendimientos bajos y vendimia manual.

La participación conjunta del Reserva Médoc 1956 y de Barón de Chirel 2020 permitió a la firma enseñar en el mismo evento dos momentos separados por más de seis décadas. La bodega, fundada en 1858, mantiene desde sus inicios una relación estrecha con los métodos bordeleses, una línea que enlaza tanto con los antiguos Reserva Médoc como con el nacimiento de Barón de Chirel.

Con motivo de ese aniversario, Marqués de Riscal ha presentado además Barón de Chirel 2021 40th Anniversary Special Edition y Barón de Chirel Rioja Viñas Centenarias. La empresa identifica esta última referencia como el primer vino blanco que elabora en Rioja bajo la marca Barón de Chirel.