vinetur

Madrid reúne 116 vinos de guarda de Rías Baixas ante más de 450 profesionales

El salón reunió 62 bodegas con elaboraciones limitadas pensadas para mostrar su potencial de envejecimiento

lunes 16 de noviembre de 2026



Madrid ha acogido este lunes, 16 de noviembre, la tercera edición del Salón Rías Baixas de Colección, una cita centrada en vinos con crianza de la Denominación de Origen Rías Baixas. La jornada ha reunido a más de 450 profesionales y ha permitido catar, comparar y degustar 116 marcas de 62 bodegas, todas ellas de producción limitada y con añadas que iban de 2012 a 2024.

El encuentro se ha celebrado en el hotel Hyatt Thompson de la capital. La propuesta ha girado en torno a la capacidad de guarda de estos vinos y a su evolución con el paso del tiempo, dos aspectos que la organización quiso poner en valor ante distribuidores, sumilleres, hosteleros y otros especialistas del sector. La presencia de cosechas muy separadas entre sí ha permitido probar en una misma jornada vinos jóvenes y otros con más de una década de recorrido en botella.

La organización señaló que las añadas presentes en el salón fueron calificadas en su momento como Buena, en la mayoría de los casos Muy Buena, y en algún caso Excelente. Esa base ha servido para articular un recorrido que no se limitó a una muestra comercial, sino que buscó ofrecer una lectura comparada de distintas tipologías de vinos con crianza de Rías Baixas.

El salón se repartió entre un túnel del vino y un showroom. El primero reunió 72 marcas de 45 bodegas. El segundo ofreció 44 vinos de 17 bodegas. Ambos espacios registraron una afluencia constante durante la jornada, con especial interés por las referencias menos habituales y por aquellas que se elaboran en series cortas.

La cita volvió a contar con la colaboración de la Unión Española de Catadores. Junto a la zona de degustación libre, el programa incluyó cuatro masterclass que completaron todas sus plazas. En total fueron 100 asistentes, 25 por sesión, y 60 vinos catados en ese formato. Para muchos profesionales, este tipo de sesiones sirve para comparar estilos, observar la respuesta del vino al paso del tiempo y afinar criterios de compra, carta y prescripción.

La primera masterclass llevó por título Juventud y Complejidad y estuvo dirigida por Pol Samón, sumiller del restaurante Smoked Room, del grupo Dani García. En su sesión se analizaron 17 vinos de distintas tipologías con añadas comprendidas entre 2022 y 2024. El enfoque estuvo centrado en el perfil de los vinos más jóvenes y en cómo se

expresa la crianza en referencias todavía cercanas a su salida al mercado.

Después intervino Laura Sánchez Lara, periodista freelance de Metrópoli y El Cocinillas, además de sumiller, con la sesión Madurez y Evolución I. En ese bloque se cataron y comentaron 15 marcas de las añadas 2023 y 2024. El recorrido permitió comparar elaboraciones recientes con planteamientos distintos de crianza, tanto en estructura como en expresión aromática.

Por la tarde tomó el relevo Laura López Altares, directora de la revista Mi Vino, al frente de Madurez y evolución II. Su cata reunió 15 referencias de las añadas 2012, 2018, 2019 y otras comprendidas entre 2021 y 2023. La selección amplió el rango temporal del salón y dio entrada a vinos con más desarrollo en botella, una parte del programa pensada para medir la evolución de la denominación en varias campañas.

El cierre quedó en manos de María José Huertas, sumiller del restaurante de Paco Roncero, con la masterclass Longevidad sin límites. En esa sesión se cataron 16 vinos de la añada 2012 y de las campañas situadas entre 2017 y 2023. La propuesta puso el foco en la duración de estos vinos y en su comportamiento con varios años de guarda, uno de los argumentos sobre los que giró toda la jornada.

El salón ha servido así para reunir en Madrid una oferta muy concreta de Rías Baixas: vinos con crianza, producciones limitadas y una amplia horquilla de añadas. Para la denominación, la presencia de 62 bodegas y 116 marcas en un mismo espacio da una idea del interés de esta categoría entre los profesionales, al tiempo que refuerza una línea de trabajo orientada a enseñar que Rías Baixas no se limita a los vinos de consumo inmediato y puede ofrecer también referencias preparadas para evolucionar durante años.