vinetur

Conde de los Andes reúne a diez restaurantes para contar sus vinos desde la mesa

Sumilleres de toda España eligen platos y referencias ligadas al origen, la añada y la cocina de cada casa

jueves 19 de noviembre de 2026



Conde de los Andes ha presentado este jueves, 19 de noviembre, una iniciativa con diez restaurantes de distintos puntos de España para mostrar cómo sus vinos se interpretan en la mesa. El proyecto, bajo el nombre 10 mesas para descubrir España a

través de Conde de los Andes, reúne a sumilleres de locales de Alicante, Girona, Asturias, Vigo, Madrid, Guipúzcoa, Almería, Málaga, A Coruña y Teruel, que proponen un plato y una referencia de la bodega riojana a partir de afinidades de producto, recuerdos de una añada o modos de elaboración.

La bodega de Ollauri sitúa esta acción en una idea sencilla: un vino no solo se sirve, también se cuenta. Por eso ha puesto el foco en los profesionales de sala, que son quienes trasladan al comensal el origen de una botella, la historia de una cosecha o el sentido de un maridaje. La empresa sostiene que esa labor ayuda a unir el relato del viñedo con la cocina de cada casa.

En la iniciativa participan BonAmb, en Jávea, con Enrique García Albelda; Can Enric, en Girona, con Joan Juncà; Casa Farpón Asador, en Asturias, con Juan Luis García Ruiz; De Tapa En Cepa, en Vigo, con Óscar Cidanes Domínguez; Dani Brasserie, en Madrid, con Claudia Gozalbes Mendoza; Kaia Kaipe, en Guipúzcoa, con Oliva Ridruejo; La Costa, en Almería, con Francisco Manuel Freniche González; Los Patios de Beatas, en Málaga, con Julián Sanjuan; Taberna O'secreto, en A Coruña, con Xurxo Rivas; y YAIN, en Teruel, con Raúl Igual Ibáñez.

El recorrido recoge propuestas muy distintas. En BonAmb, Capítulo III se sirve con una falsa morcilla de Burgos. En Can Enric, Joan Juncà ha elegido el Tinto Gran Reserva 2003 para una becada ligeramente hecha a la parrilla con leña de encina. Esa cosecha tiene, además, un valor añadido para el restaurante, ya que coincide con el año en que obtuvo su primera estrella Michelin.

En Casa Farpón Asador, la Colección Histórica 2005 se asocia a una chuleta a la brasa Asturiana de los Valles Discarlux. En Kaia Kaipe, Duermevela 2016 se vincula a una sopa de pescado y al tiempo de reposo que exige su preparación. La bodega explica que esa elección pone en relación las horas de cocina con la guarda del vino. En YAIN, el Tinto 2018 acompaña un ternasco de Aragón IGP guisado a la pastora, una elaboración que Raúl Igual relaciona con el perfil sereno y elegante de esa referencia.

La empresa no ha detallado en esta presentación los platos elegidos por los diez restaurantes, pero sí sostiene que el conjunto permite ver cómo vinos de añadas y perfiles distintos encuentran sitio en cocinas con personalidad propia. El hilo común,

añade, está en el producto de cada territorio, en la memoria ligada a ciertas cosechas y en la afinidad entre procesos lentos, tanto en la cocina como en la bodega.

Juan Luis García Ruiz, de Casa Farpón Asador, resume esa idea en una frase: “Queremos que detrás de cada botella haya un territorio, una historia y una manera de trabajar que podamos reconocer y transmitir al cliente”. En la misma línea, Claudia Gozalbes Mendoza, de Dani Brasserie, considera que la trayectoria de la casa riojana añade contenido a la recomendación en sala y permite ofrecer al comensal algo más que una descripción de aromas o sabores.

Conde de los Andes difundirá las historias de estas diez mesas en sus redes sociales, con publicaciones dedicadas a cada restaurante. El objetivo, según la bodega, es acercar al público tanto el maridaje como la relación que cada establecimiento mantiene con los vinos elaborados en Ollauri.

La iniciativa encaja con la forma en que la marca quiere situarse en el mercado. Conde de los Andes afirma que su filosofía se apoya en el tiempo, el respeto al origen y la continuidad entre generaciones. Javier Murúa, director de Muriel Wine, lo resume así: “Nuestro mensaje es que el tiempo, cuando se trabaja con respeto y excelencia, puede convertirse en uno de los grandes ingredientes del vino”.

Esa idea se traduce también en decisiones de producción. La bodega guarda entre un 15% y un 20% de la producción de cada vino, en función de la añada, con la intención de mantener parte de su historia para las próximas décadas. La empresa presenta esa reserva como una manera de dar continuidad a su patrimonio y de permitir que futuras generaciones puedan acceder a botellas conservadas durante años.

Uno de los argumentos que utiliza para reforzar ese mensaje está en sus instalaciones de Ollauri. En sus calados se conservan más de 450.000 botellas a 40 metros de profundidad, en galerías subterráneas de casi un kilómetro y medio excavadas desde finales de la Edad Media. Para la bodega, ese fondo histórico permite poner en relación los vinos actuales con otras etapas de Rioja y con otra forma de leer la tierra y sus ciclos.

La firma sitúa el origen de su etapa reciente en 2014, cuando la familia Murúa tomó las riendas de Bodegas Ollauri. La compañía recuerda también que la bodega moderna fue creada en 1896 por Federico Paternina, sobre una tradición familiar que se remonta al siglo XV en ese mismo enclave de Rioja Alta.

En la actualidad, Conde de los Andes controla 23 hectáreas de viñedo repartidas entre Briñas, Haro y Ollauri, en Rioja Alta, y Labastida, en Rioja Alavesa. La bodega atribuye a esa ubicación una combinación de influencias atlánticas, mediterráneas y continentales que favorece una maduración pausada, con frescura natural y buena capacidad de envejecimiento.

La empresa añade que muchas de sus viñas tienen entre 55 y más de 100 años, repartidas en pequeñas parcelas de baja producción, en vaso y sobre terrazas suaves que descienden desde las proximidades del Ebro hasta las laderas de la sierra de Toloño. Trabaja principalmente con tempranillo y viura, junto a pequeñas producciones de garnacha y malvasía.

Con este proyecto gastronómico, la bodega traslada esa misma lectura del tiempo y del origen al servicio en sala. La intención de Conde de los Andes es que cada restaurante participante muestre, desde su propia cocina, cómo un vino puede dialogar con platos muy distintos sin perder el vínculo con el lugar del que procede.