vinetur

Rioja busca más hueco en Alemania para sus vinos con años extra de botella

El plan apunta al comercio especializado y la restauración con tintos y blancos que ganan valor con el tiempo

sábado 21 de noviembre de 2026



La Denominación de Origen Calificada Rioja quiere abrir más espacio en Alemania a las añadas con más tiempo de botella, tanto en el comercio especializado como en la restauración. El pasado 11 de noviembre, el Consejo Regulador defendió que el potencial de guarda de sus vinos va más allá de los plazos mínimos de Crianza, Reserva y Gran Reserva, y que las botellas con años adicionales pueden aportar complejidad, equilibrio y estilos distintos a la oferta de tiendas y cartas.

La propuesta parte de uno de los rasgos más conocidos de Rioja: el consumidor puede identificar en la etiqueta el tiempo mínimo de crianza. Esa clasificación, muy asentada en el mercado español y en la exportación, sirve como guía sobre el perfil del vino y su grado de preparación para el consumo. Rudolf Knickenberg, consejero delegado del importador Schlumberger, afirma que esa referencia ayuda también a un público joven a acercarse a vinos maduros, en un momento en el que buena parte de los compradores busca botellas listas para beber y deja la guarda prolongada para aficionados con más experiencia.

Rioja sostiene, sin embargo, que la categoría no define por sí sola el momento óptimo de consumo. A juicio del Consejo Regulador, muchas bodegas plantean la longevidad desde el viñedo y la elaboración. La denominación atribuye esa capacidad a la combinación de influencias climáticas y altitudes distintas, que favorecen vinos concentrados y con una acidez capaz de acompañar su evolución durante años. Junto a la tempranillo, Rioja cita variedades tradicionales como graciano y mazuelo, que pueden aportar estructura, tanino y frescura a los ensamblajes.

Ese trabajo continúa en bodega. El uso de barrica de roble y la posterior estancia en botella se ajustan, según Rioja, al estilo buscado en cada vino. En bodegas históricas, la permanencia en botella forma parte del proceso antes de la salida al mercado, de modo que algunas referencias pasan años afinándose hasta alcanzar el perfil que desea el elaborador. La denominación insiste en que esa capacidad de envejecimiento no se limita a los gran reserva. También la ve en reservas de nivel alto y en vinos de perfil más ligado a su origen, siempre que exista materia prima suficiente, equilibrio y buenas condiciones de conservación.

Ralf Kastner, del importador Deuna, cita como ejemplo Prado Enea 2001. En su opinión, esa añada ha llegado a su mejor momento tras unos 25 años, con fruta presente, madera integrada, frescura y un tanino muy fino. Su valoración resume la idea que Rioja quiere trasladar al canal profesional: una parte del valor del vino aparece con el paso del tiempo y no solo en el momento del lanzamiento.

Ese planteamiento tiene una traducción comercial. Para tiendas especializadas y restaurantes, incorporar añadas maduras permite ampliar el surtido con fases de evolución distintas y con perfiles menos habituales en la oferta corriente. Rioja añade que el factor precio juega a su favor. Ana Margareto, responsable de desarrollo de negocio en Zeter Wein y educadora oficial de Rioja, considera que la denominación puede medirse con Burdeos y Borgoña en calidad y capacidad de guarda, con precios que a menudo siguen siendo más accesibles que los de otras zonas muy reconocidas.

La denominación también quiere poner el foco en los blancos con edad. Mientras la longevidad de los tintos es conocida dentro del sector, Rioja cree que los blancos maduros reciben menos atención de la que merecen. La variedad viura ocupa un lugar central en esa apuesta. Según explica la denominación, es la base de vinos capaces de evolucionar durante décadas, muchas veces fermentados o criados en madera y, en algunos casos, con trabajo sobre lías finas. Rioja sostiene que sus mejores ejemplos conservan la frescura mientras ganan capas aromáticas y matices de sabor.

Margareto cita como referencia un Viña Tondonia Blanco 1973 de López de Heredia. Recuerda que, incluso después de décadas en botella, el vino seguía cambiando en la copa y ofrecía nuevos aromas y sabores pocos minutos después de ser servido. Para la restauración de nivel alto, esa clase de blancos abre opciones de maridaje con platos de setas, quesos curados o pescados de mayor intensidad, y en tienda puede sorprender a consumidores que siguen asociando Rioja casi exclusivamente al tinto.

El discurso sobre la guarda se cruza además con un cambio de hábitos. Rioja admite que la mayoría de los clientes prefiere vinos listos para consumir. Aun así, Rüdiger Dickhöver, de Bodegas Rioja Weinhandels GmbH, observa interés cuando se informa de la capacidad de una botella para seguir mejorando con el tiempo. Según su experiencia, algunos compradores apartan determinadas referencias para un aniversario o una fecha señalada a cinco o diez años vista.

El Consejo Regulador sitúa esta línea de trabajo dentro del peso que la denominación tiene en el sector del vino español. Rioja reúne más de 600 bodegas, unos 14.000 viticultores y presencia en más de 100 mercados internacionales, de acuerdo con los datos de la propia entidad. También recuerda que la zona suma 100 kilómetros de diversidad paisajística y climática y que el enoturismo gana terreno en la región. Sobre

esa base, la denominación intenta reforzar entre importadores, sumilleres y detallistas la idea de que la edad no es solo una categoría legal en la etiqueta, sino una vía para ofrecer estilos distintos y alargar la vida comercial de algunas de sus referencias.