vinetur

Rioja reúne a 91 sumilleres europeos para afianzar su presencia en la alta restauración

La gira alcanzó más de 50 restaurantes, incluidos más de 20 con estrella Michelin, en cuatro mercados prioritarios

miércoles 25 de noviembre de 2026



La Denominación de Origen Calificada Rioja ha reunido a 91 sumilleres vinculados a más de 50 restaurantes europeos, entre ellos más de 20 con estrella Michelin, en una gira profesional celebrada entre abril y noviembre en Reino Unido, Irlanda, Suiza y Alemania. El Consejo Regulador informó este miércoles, 25 de noviembre, de que el programa, denominado Rioja Somms Table, se desarrolló en siete sesiones y permitió catar 68 referencias de la denominación en encuentros dirigidos a responsables de vino de la alta restauración.

Los actos se celebraron en algunos de los espacios elegidos por Rioja para este ciclo. Entre ellos figuran Memories, en el Grand Resort Bad Ragaz de Suiza, con tres estrellas Michelin y 18 puntos Gault Millau; HIDE, en el barrio londinense de Mayfair, con una estrella Michelin, cuya sesión tuvo lugar en la sala Hide and Seek Room; el Ten Trinity Square Private Club, situado en el Four Seasons Hotel London at Tower Bridge; Sticks & Stones Winebar, en Múnich, y UNioN Wine Bar & Kitchen, en Irlanda. La denominación sitúa esos cuatro países entre sus mercados prioritarios en Europa.

Según trasladan desde Rioja, el formato se concibió para reforzar la relación con sumilleres que tienen capacidad de decisión sobre las cartas de vino y los maridajes en restaurantes de alto nivel. Cada parada combinó cata y conversación profesional, con selecciones preparadas por los sumilleres anfitriones junto al Consejo Regulador.

La elección de este perfil profesional no es menor. En restauración, el sumiller suele intervenir en la compra de referencias, en la construcción de la bodega del restaurante y en la recomendación directa al cliente. Para una denominación con fuerte actividad exterior, entrar o mantenerse en ese canal puede aportar presencia estable y ventas de mayor valor por botella.

El repertorio presentado en la gira reunió vinos de perfiles y añadas muy distintos. Entre las referencias citadas por Rioja aparecen Remelluri Blanco 2021, Castillo Ygay Gran Reserva 2012 y Viña Albina Gran Reserva 1978, junto a Kalamity Blanco 2024, de Oxer Wines; Barón de Chirel 2018, de Marqués de Riscal; Roda I Reserva 2019; el espumoso Viña Pomal Reserva Brut 2020; Conde Valdemar Tempranillo Blanco 2025 y Contino Reserva 2021. La propia denominación interpreta esa mezcla como una muestra de la variedad de estilos y proyectos presentes en su territorio.

Las sesiones estuvieron dirigidas por profesionales de varios países. Rioja cita a Amanda Wassmer-Bulgin, candidata a Master of Wine en Suiza; a David Schwarzwälder, Justin Leone y Maximilian Wilm en Alemania, este último reconocido como Best Sommelier Germany 2019; a Mícheál Móran-Kennedy, presidente del Gremio de Sumilleres de Irlanda, y a Jonathan Wright junto a Beatrice Bessi en Reino Unido. Bessi ejerce como head sommelier en Chiltern Firehouse y es educadora certificada de Rioja.

El Consejo Regulador sostiene que esta ronda de encuentros le permite afianzar su relación con prescriptores de la restauración europea en un momento en el que la exportación sigue siendo una pieza básica para la denominación. De acuerdo con las cifras que maneja el propio organismo, Rioja está presente en 139 países y concentra el 39,1% del volumen de exportaciones españolas de vino con denominación de origen, además de más del 40% de su valor.

Rioja añade que su estructura productiva reúne cerca de 600 bodegas y más de 13.000 viticultores repartidos en unas 65.000 hectáreas y 144 municipios de Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. Esa base, apunta el Consejo Regulador, permite acudir a este tipo de citas con vinos de procedencias y estilos diferentes, desde etiquetas históricas hasta elaboraciones recientes.