vinetur

Rioja en femenino: Sí se puede

Estas son las 6 damas riojanas que tantas alegrías (y grandes vinos) nos han dado y que seguro que nos seguirán dando

viernes 30 de noviembre de 2018

ESCRITO POR ZOLTAN NAGY



Los triunfos femeninos contrastan con el momento que vive el mundo del vino. De mi último viaje a esta región privilegiada, vi que las mujeres mandan ya en La Rioja. Cada vez más en las bodegas el número de las mujeres trabajadoras supera al de los hombres, bienvenidas sean.

El vino es mezcla de cultura, paisaje y gastronomía, y en el mundo entero se bebe vino de Rioja. Estas mujeres son parte del día a día de la actual y futura construcción de la región. Provincia llena de historias que deben ser contadas y ser fuente de inspiración

para otras mujeres y hombres también. La historia está metida en los huesos de todas ellas, como el vino en la sangre de sus familias. Estamos delante de una generación de jóvenes, con proyectos singulares, revolucionarios que hay que seguir de cerca.

Estas son las damas riojanas que tantas alegrías (y grandes vinos) nos han dado y que seguro que nos seguirán dando.

1. BÁRBARA PALACIOS- BARBAROT BODEGAS



De familia vinícola de esas de toda la vida, Bárbara tuvo vocación por el vino bastante tarde, tanto que en su casa no se lo creían. Se decidió a estudiar un BTSA (Técnico Superior Agrícola) en Bordeaux y después un DUAD (Diploma Universitario de Aptitud a la Degustación) de la Universidad de Bordeaux.

Su fuerte es la disciplina, perseverancia y conocimiento a la hora de tomar decisiones, muy importantes de cara al futuro de la bodega. En 2005, empezó a hacerse cargo de los viñedos de la familia, alternando con viajes al hemisferio sur para trabajar y

aprender de las distintas vendimias. En esa época todavía sin tener aún bodega propia. Fue en 2008 cuando se decidió por fin, que esto le hace feliz, así consigue tener sus propias instalaciones y ocuparse del viñedo que sus padres le habían cedido. En 2010 retomo sus estudios y curse el Grado en Enología en la Universidad de La Rioja. Entonces se dedicó a viajar y a coger experiencia por el mundo, desde Francia e Italia, California y Australia y Nueva Zelanda. De ahí, Chile y Argentina. No todas sus cosechas fueron embotelladas, sólo cuando estas presentaban la calidad suficiente. Elabora vinos de añada por eso en 2012 y 2013 no tuvo cosecha y ya en 2014 volvió a por todas. Sigue demostrando su valor, tenacidad y excelencia a través de sus vinos.

2. LETICIA PÉREZ CUEVAS - BODEGAS ONTAÑON



"*Para que un vino haga historia tiene que pasar por la barrica*"

Leticia es de la generación de la familia Pérez Cuevas, una familia cuya bodega-museo fue fundada en Logroño hace más de 25 años bajo un ámbito artesano familiar, el cual todavía hoy perdura con éxito, y cuenta con una larga experiencia en la viticultura

riojana. Ella y su familia entienden la elaboración y cultivo del vino como un hecho artesanal que nos transporta a los orígenes de la civilización Mediterránea. Entiende el vino como una obra de arte, desde la tierra hasta la copa. La nueva bodega se ha trasladado a la localidad riojana de Aldeanueva de Ebro, conexión vital de la tierra a la gente y la cultura.

3. ANA ISABEL MUGA - BODEGAS MUGA



Todo empezó en la primavera del 98 cuando se le ofreció la oportunidad de hacer una doble licenciatura en ADE y Comercio Exterior con el programa Erasmus. Llevaba 4 años en Madrid estudiando en la Universidad San Pablo CEU. Su infancia la había pasado en San Sebastián y siempre estuvo muy unida a la cultura francesa. De niña estudio en el Liceo Francés de San Sebastián.

Cada día se lo toma como un nuevo reto. Ana Isabel, siempre está abierta a nuevas ideas o proyectos y su cabeza no para de pensar en nuevas oportunidades para reinventarse o mejorar como persona en el día a día. Actualmente está con un proyecto en África Subsahariana, en Benín. Es un proyecto solidario que realizan desde bodega a través de un Club de Socios, "Club de los 300". En el 2017 cambian "Vino por la VIDA" para que más de 3000 niños nazcan sanos y bien alimentados. Han construido en el Norte de Benín, un centro de maternidad y un centro de Recuperación Nutricional dando formación a las mujeres de la zona para que aprendan a cocinar y alimentar bien a sus hijos. ¡Estuvo en persona en enero del 2017 y le reconfortó ver que todo ello es posible con un poco de esfuerzo y dinero, claro está! Ana brilla por su valentía, por su visión y por su sonrisa al ver esto hecho realidad. Tiene previsto viajar estas navidades para ver más de cerca como todo ello es ya una realidad! Alma solidaria, gente de gran corazón también Bodegas Muga es ganadora del Premio a la Empresa Familiar del Año 2017.

4. MARÍA MARTÍNEZ - BODEGAS PATROCINIO



Delante de esta cooperativa, que elabora vinos que reflejan la pureza de las uvas de Uruñuela, el pueblo de los 'cigüeñeros'. Basándose en el Tempranillo, la seña de identidad de la DOCa Rioja, han creado una serie de vinos tintos que transmiten el alma de sus tierras.

Bodegas Patrocinio participa activamente en varios proyectos. A través de ellos, mantiene un compromiso constante con el medio ambiente, la viticultura y la innovación. El vino "Lágrimas de María" nació con primera añada en el 2008, un deseo de estrechar lazos con los consumidores y acercarlos a la bodega por medio de la figura de María Martínez, quien elabora una gama personal, de corte moderno, en la que los aromas y sabores frutales son los protagonistas.

5. SARA BAÑUELOS - BODEGAS RAMÓN BILBAO



Nació en Zafra, una pequeña ciudad de Badajoz, aunque toda su sangre es riojana y pasó la niñez a caballo entre Logroño y Miranda de Ebro. Por ello, se considera una ciudadana del mundo. Le gusta conocer las costumbres de cada sitio, lo que se hacía antaño y como se hace ahora y gastronómicamente hablando, probar nuevos sabores y texturas para ampliar el abanico de sabores en su mente. Como segunda pasión, tiene el baloncesto.

Desde el principio ha estado arraigada al mundo del vino, su familia es de La Rioja, y siempre ha sido algo que le ha interesado mucho. Desde que empezó a estudiar Ingeniería Agrícola compaginaba sus estudios con becas y trabajos de investigación relacionados con la enología y la vitivinicultura. Ha estado trabajando desde que acabó los estudios en diferentes bodegas. Primero en La Rioja, conociendo las diferentes formas de trabajo en bodegas pequeñas, grandes, familiares, cooperativas... para explorar donde le gustaría quedarse, y después en Rueda a raíz de su incorporación en Bodegas Ramón Bilbao para poder conocer al máximo la región.

Es Directora Técnica de Bodegas Ramón Bilbao (Rueda) junto con Rosana Lisa (Responsable de I+D+i) y ahora mismo tienen por delante unos años de mucho trabajo al frente de este gran proyecto que afrontan con toda la pasión y ganas, ya que las dos conocen bastante bien desde sus inicios y han estado implicadas en muchas de sus fases.

6. SANDRA BRAVO MARTIN - BODEGAS SIERRA DE TOLOÑO



Estudio Ingeniería/enología entre La Rioja y Toulose, y de allí empezó a trabajar en bodegas de Burdeos, Italia, Nueva Zelanda, California, hasta que aterrizó en la zona de Priorat. Allí aprendió la artesanía de los vinos y la pasión por el trabajo en los viñedos. De todas estas experiencias, especialmente de la última en la zona del Priorat, se llevó esa filosofía de mínima intervención y respeto por la tierra, para su tierra.

En 2012 arranca su proyecto personal, Sierra de Toloño, donde muestra la frescura y la mineralidad de la sierra que protege los viñedos. Un proyecto valiente, y libre en Rioja, con mucho recorrido por delante. Sandra trabaja con variedades autóctonas como el Tempranillo y la Viura, dando vida a vinos lleno de energía, originales y con expresividad definida.