

# vintae

www.vintae.com

SI DEJÁRAMOS DE SOÑAR, NO SERÍAMOS VINTAE

## EL AÑO EN EL QUE VOLVIMOS A DISFRUTAR

El 2021 ha sido uno de esos años que en Vintae recordaremos por estar lleno de cosas buenas y grandes noticias, a pesar de todo lo que nos rodea. También las hubo en 2020 (y ya sabemos todos que fue un año difícil), pero este que cerramos ha sido para nosotros el año de la vuelta a la normalidad. Hemos seguido creciendo y hemos creado y lanzado al mercado nuevos vinos, adaptándonos a las circunstancias de cada momento. La innovación sigue siendo uno de nuestros motores y continuamos dando pasos firmes para sumar en esa tarea de poner el vino y el viñedo español en el lugar destacado que merecen.

La naturaleza nos lo ha puesto fácil en la mayoría de las zonas durante esta vendimia y estoy seguro de que va a ser una de las mejores añadas de las últimas décadas. Personalmente, no recordaba un otoño como el de este año. Días cálidos, noches frescas, viento norte y ausencia de precipitaciones, las condiciones perfectas para vendimiarse han prolongado durante semanas en zonas como Rioja, Ribera, Navarra o Toro. Un sueño que se ha reflejado en el viñedo, regalándonos unos paisajes otoñales de postal.

Además de cosechar buenos racimos, este año hemos recopilado una buena selección de premios y altas puntuaciones para nuestros vinos, algo que nos reafirma en nuestra filosofía y que demuestra la consolidación de Vintae. Que Decanter elija nuestro Classica Gran Reserva Tinto 2004 como el mejor vino de España, con 98 puntos, es algo que nos llena de orgullo porque es el resultado de muchos años de trabajo y paciente espera. Y es todavía más destacable por la estricta metodología de este concurso, que puntúa mediante cata a ciegas y tiene un panel formado por más de 160 jueces, entre los que se incluyen 44 Masters of Wine y 11 Master Sommeliers. A esa gran distinción se unen otras a nivel internacional, como el reconocimiento de nuestros proyectos en Rioja y Ribera del Duero por parte de Tim Atkin MW o las grandes valoraciones en el ámbito nacional, con buenas puntuaciones en la Guía Peñín o la Guía de vinos de ABC.

Estos grandes resultados nos ayudan en nuestro principal objetivo: poner en valor el vino español,



dentro y fuera de nuestras fronteras. Es un cambio que estamos impulsando junto a buena parte del sector porque en Vintae queremos apostar por hacer vinos que salvaguarden el paisaje, el patrimonio y la historia vitivinícola de nuestro país. Un ejemplo es Viñedos El Pacto, nuestro último lanzamiento, que recupera esos vinos de pueblo tan auténticos, vinos que defienden el valor de la tierra donde nacen. A la vez, con un modo de hacer más lento y cuidadoso, con absoluto respeto por el entorno natural, El Pacto asegura un futuro para esas arcas de Noé de la biodiversidad que son los viñedos viejos de Rioja.

También en 2021 hemos materializado un compromiso con el medio rural con el Proyecto Clea, un nuevo vino y el apoyo económico para un proyecto de emprendimiento femenino que se lleve a cabo de un entorno rural. Y es que es una responsabilidad de todos conseguir fijar población en la España vaciada, y creemos que el sector del vino debe apostar por ello. Porque una fábrica se puede colocar en cualquier lugar, pero un vino nace en el viñedo y está ligado a nuestros pueblos.

Otra de esas responsabilidades que asumimos con gran alegría y energía el año pasado es servir de apoyo e insuflar ánimo en un sector, el de la hostelería, que había sido duramente castigado por la pandemia. Varias campañas e iniciativas después, estamos convencidos de que debemos seguir en ese camino, porque #aquinoserindenadie.

Para 2022 vienen grandes lanzamientos, como las nuevas añadas de Classica, la colección de Grandes Reservas de Rioja, con ese vino de 98 puntos Decanter y el primer Gran Reserva Rosado; también verá por fin la luz el proyecto estrella de I+D+i, los vinos espumosos.

Después de este año tan redondo, y a pesar de los pesares, solo nos queda celebrar, brindar de nuevo para seguir soñando, porque si dejáramos de hacerlo, no seríamos nosotros.

¡Viva el vino y la buena gente!

**RICHI ARAMBARRI**  
CEO de Vintae



▲ Panorámica del Viñedo Singular Riojanda en Navaridas (D.O.Ca. Rioja).

# “LA 2021 HA SIDO UNA VENDIMIA DE ENSUEÑO”

**RAÚL ACHA**  
ENÓLOGO Y DIRECTOR  
TÉCNICO DE VINTAE



Las principales zonas donde Vintae elabora han vivido este año la recogida de la uva casi sin creer las buenas condiciones meteorológicas, que han propiciado una maduración perfecta y traerán vinos “lentos de equilibrio y perfección aromática”, según Acha. La nota negativa la ponen zonas tempranas como Galicia y Priorat, donde gran parte de la cosecha se perdió por las enfermedades fúngicas.

## ¿Cómo ha sido el ciclo vegetativo de este año?

Comenzamos con una primavera seca, tranquila, cero enfermedades. En junio cambió un poco la cosa, tuvimos récord de precipitaciones, en zonas como Ribera y Toro, donde no están acostumbrados a los hongos, incluso se asustaron porque encontraron un poco de mildiu y oidio. Sin embargo, durante julio y agosto se calmó todo, no cayó ni una gota en dos meses. Pero llegó el 1 de septiembre y comenzaron las tormentas, con nuevos récords de precipitaciones en muchas zonas.

En gran parte de Rioja y Ribera del Duero empezamos un periodo de peligro, se alargaban los días de calor, con lluvia, un tiempo muy tropical, y empezaron a ver sombras y miedo, porque llegaron las temidas enfermedades. En las viñas que ya estaban maduras resultó desastroso.

La vendimia se complicó al máximo en Galicia, donde las uvas blancas que se acercaban a la maduración se estaban botritizando. Lo mismo ocurrió en zonas del Mediterráneo o parcelas tempranas en Rioja y Ribera. Allí ha sido una vendimia muy complicada.

## Por suerte, no ha ocurrido lo mismo en otras zonas, ¿por qué?

Porque tuvimos suerte, que llegó a partir de finales de septiembre, con la estabilización del tiempo. Pasamos de un tiempo húmedo tropical a tiempo seco anticiclónico. Es decir, noches frías y días cálidos con humedad relativa baja. Digamos que todo empezó a ponerse idílico. Mirabas las previsiones y veías que todo iban a ser anticiclones, desde Rioja, a Ribera,

gran parte de Toro, Navarra y las zonas de las garnachas aragonesas... Entre el 5 y el 22 de octubre tuvimos días increíbles.

## El sueño de cualquier enólogo.

Y tanto. En vendimia normalmente vives con el estrés de ver qué va a pasar en los próximos tres días, o una semana vista, si decides vendimiar o no... pero este año esperabas y veías que no pasaba nada porque estaba garantizado el tiempo seco. Las noches frías, además, han ayudado a que no se disparase el grado. Ha habido tardes en las que alguna parcela comenzaba a subir el grado, pero la bajada nocturna de temperaturas compensaba. Una vendimia de libro, con la tranquilidad de vendimiar cuando hemos querido. Una vendimia de ensueño. A ver cuándo vuelve otra así.

## ¿Cuál ha sido la parte negativa?

Además de Galicia y Priorat, donde ha sido muy complicado sacar adelante la vendimia, la sombra la pone la escasez de kilos, ha sido una cosecha ligeramente corta, por esa falta de agua del verano, y porque la primavera también fue seca. Pero esto se compensa con el gran equilibrio conseguido.

## ¿Cuál será el perfil de los vinos de añada 2021?

Va a haber potencia, complejidad y mucho equilibrio, porque hemos cortado una uva sanísima. Tendremos buena acidez, graduaciones alcohólicas altas, y vinos plenos. Gracias a la sanidad de la uva, va a haber una gran perfección aromática, serán vinos muy limpios.

## Después de tantas vendimias a tus espaldas, ¿cómo vives el día a día en ese periodo?

Lo vivo a tope porque tengo por un lado todo lo que se está recogiendo, por otro todo lo que ya está cogido, en fermentación en bodega y por otro lado, lo que más me gusta, que es recorrer mil viñas y ver cómo van madurando, como se va acercando poco a poco ese momento de maduración plena. Además, algunos días con la recogida de la uva propia de la familia, con lo que disfrutamos de esos días todos juntos... Es la adrenalina pura, elevada a que de repente te das cuenta de que no sabes ni qué hora es, ni que día es, y en ese momento lo gozas. Tiene también su parte negativa y es que la familia lo sufre. Te das cuenta cuando llegas un día y cenas con los chavales y es una novedad que te vean por la noche, porque a lo mejor hace semanas que no compartes cena o desayuno con ellos, aunque poco a poco lo van entendiendo.

**VICTORIA GARCÍA**  
DIRECTORA TÉCNICA DE  
BODEGA MAETIERRA  
I.G.P. Valles de Sadacia



Este año comenzamos en fechas habituales, el 23 de agosto, aunque diez días más tarde que el año pasado, y es que en 2020 arrancamos inusualmente temprano. La uva llegó al momento de la vendimia en

un estado sanitario perfecto, después de dos meses de ausencia prácticamente total de lluvias, por lo que el viñedo no había sufrido daños por tormentas ni tampoco por enfermedades fúngicas. Excepto algunos picos de temperaturas altas, no fue un verano excesivamente cálido, y eso compensó la falta de agua. Las lluvias intensas de septiembre apenas nos afectaron al encontrarnos ya en la fase final de la vendimia.

Nos vamos a encontrar algo más de grado que en añadas anteriores, pero, como siempre, los Libalis de 2021 serán vinos muy equilibrados y muy ricos aromáticamente.

**OCTAVIO MADURGA**  
ENÓLOGO DE BODEGA  
HACIENDA LÓPEZ DE HARO  
D.O.Ca. Rioja



La vendimia 2021 ha venido marcada por ser una cosecha corta (de menos cantidad que años anteriores), y eso ha traído también un aumento de la calidad de la uva. En la Denominación de Origen

comenzó entre 7 y 10 días más tarde que la de 2020. En Hacienda López de Haro todavía arrancamos más tarde, en concreto el 20 de septiembre, trece días después de la fecha de comienzo de 2020, que fue el 7 de septiembre.

Hacia mediados de vendimia hubo un día de lluvia lo que provocó cierto nerviosismo e intranquilidad por lo que ocurriría en días posteriores, pero la realidad fue que esa agua le vino de lujo a la viña, terminando una maduración de las uvas muy equilibrada. Es cierto que, en los últimos días de vendimia, debido al calor y buen tiempo, el grado comenzó a subir un poquito por encima de lo habitual, pero la vendimia estaba ya prácticamente hecha y en conjunto los parámetros de la uva son muy equilibrados y con mucho color.

Los vinos están completamente condicionados por las características de la uva, y por tanto los vinos del 2021 serán equilibrados en cuanto a grado, acidez y tanicidad, destacando que, en los tintos, este año hay vinos bastante potentes y con mucho color. En vinos blancos, vamos a encontrar colores pálidos (no ha habido oxidaciones, al recoger la uva blanca en un estado sanitario óptimo), aromáticos y equilibrados en boca.



▲ Los habitantes de los viñedos de Aroa Bodegas.

## MARTÍN PADÍN ENÓLOGO DE BODEGA MATSU

D.O. Toro



La añada 2021 ha sido una añada fresca, tuvimos un invierno bastante húmedo para esta zona y la planta ha tenido agua durante todo el ciclo, y la maduración alcohólica y fenólica ha venido muy

equilibrada. Respecto al año pasado, hemos tenido una climatología más fría, y la vendimia ha llegado 8-10 días más tarde que el 2020. Empezamos el 16 de septiembre con el blanco para La Jefa y el 24 con las tintas para el resto de los vinos. Ha habido menos graduación que otros años, pero encontramos una gran compensación entre alcohol y maduración fenólica.

Creo que van a ser vinos bastante más frescos que los últimos cuatro o cinco años, y muy equilibrados. Esta añada encontraremos algo menos de concentración, y serán vinos perfectos para la guarda por su frescura y su gran equilibrio. Aunque hasta ahora no hemos podido ver aun la evolución completa, lo que observamos y estamos catando de 2021, tiene mucha fruta, frescor, pura elegancia, tanino redondo, suave... en definitiva, vinos muy agradables.

## IÑAKI OLABERRI ENÓLOGO DE AROA BODEGAS Y LE NATUREL

D.O. Navarra



Sin duda la 2021 ha sido fuera de lo común. Hemos tenido dos fases, en la primera veníamos de una sequía muy fuerte y llegaron las lluvias, que provocaron cambios en la evolución del grado y acidez, pero

afortunadamente la vendimia de las variedades tempranas continuo su curso sin complicaciones.

Después llegó una segunda fase, más amplia, con un tiempo seco y cálido que vino muy bien, y ayudó a que la uva aguantase perfectamente en la viña hasta alcanzar un buen grado, buena concentración, y una relación grado-acidez muy equilibrada, por ejemplo en nuestras Garnachas.

La uva ha llegado muy sana a bodega, por lo que encontraremos vinos de gran calidad. Los de esa segunda fase de vendimia vienen con grados algo más altos, pero muy equilibrados, y aromáticamente muy limpios.

## IRIA OTERO ENÓLOGA DE ATLANTIS

D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeiro y  
D.O. Valdeorras



Este año comenzamos con una brotación bastante temprana, a principios de marzo ya teníamos la viña brotada. A mediados de junio comenzó a llover mucho, cogió a la viña en plena floración y afectó bastante.

Aun así, gracias a la sequía veraniega, las viñas que se recuperaron no tuvieron grandes problemas de hongos. Sí hubo muy pocas horas de sol y poco calor durante el verano, lo que provocó que la maduración se retrasase. Finalmente tuvimos fechas de vendimia muy habituales, sobre el 20 de septiembre en Rías Baixas y Ribeiro, y el 10 en Valdeorras. Eso sí, en septiembre tuvimos muchos días de lluvia salpicados, así que se empezó, se tuvo que parar varios días, luego se continuó o en algunas zonas decidimos esperar un poco. Fue el caso de Valdeorras, donde la Godello estaba muy estresada por la falta de agua y recibió la lluvia de buena gana, de ahí que esperásemos a recogerla, intentando que mantuviese una buena estructura.

Tras todo este ciclo tan complicado, al final encontramos vinos muy buenos, eso sí, con una estructura más ligera que los últimos años. Tienen algo menos de grado que las últimas cosechas, pero en cuanto a acidez y equilibrio están muy bien, son más fluidos. Es cierto que veníamos de 5 o 6 añadas de mucho calor y grados cada vez más altos. Esta 2021 nos recuerda un poco a los vinos que se hacían hace una década, más atlánticos y más frescos.



▲ Viña vieja en Valdechuecas Viñedo Singular.


**I+D+i**

# VINOS ESPUMOSOS EN LA RIOJA

**PEDRO BALDA**  
DOCTOR EN ENOLOGÍA Y  
DIRECTOR DE I+D+i

La 2021 ha sido una añada muy buena, ha habido una maduración progresiva a lo largo de todo el periodo vegetativo, que ha sido muy seco, con lo cual la uva ha estado en perfectas condiciones. Hemos tenido noches muy frescas, lo que favorece una maduración aromática ideal.

También ha habido mucho sol, muy positivo sobre todo en las zonas extremadamente altas donde tenemos los viñedos de espumosos. Este año hemos introducido nuevas prácticas de deshojado para incrementar la exposición al sol y conseguir más intensidad aromática.

La vendimia fue tardía, en comparación con años anteriores, arrancamos dos semanas más tarde, a finales de septiembre, son fechas muy avanzadas para espumosos, ha habido añadas en las que hemos comenzado en la primera mitad de septiembre.

Además de ser una gran cosecha cualitativamente, a nivel cualitativo también hemos conseguido un rendimiento habitual de cultivo, incrementando un poco el volumen, pero superando en calidad a otras añadas.

Estamos ante una añada muy buena por su buena acidez, grados idóneos para la elaboración de espumosos, aromas intensos y muy cualitativos. Ese incremento de la exposición al sol mediante deshojado nos ayuda a elaborar vinos base más aromáticos y nos ha permitido mejorar la calidad de la acidez, aportando una estabilidad mayor a largo plazo, con vinos vivaces que soportarán largas guardas.



## MEDALLERO VINTAE

En los últimos meses hemos coleccionado un buen repertorio de grandes puntuaciones para muchos de nuestros vinos a nivel nacional e internacional.

Los **Decantar World Wine Awards 2021** coronaron nuestro **Classica Hacienda Lopez de Haro Gran Reserva Tinto 2004** como el mejor vino español del concurso, con **98 puntos**, la máxima puntuación otorgada en cata a ciegas por un jurado formado en su mayoría por *Master of Wine* y *Master Sommelier*. Sale al mercado en 2022, como su compañero de colección, el nuevo **Classica Hacienda López de Haro Gran Reserva Rosé 2009**, que obtuvo 95 puntos. **Hacienda López de Haro Crianza 2018** consiguió 91 puntos y 90 se llevaron **Hacienda López de Haro Rosé 2020** y **El Picaro de Matsu 2020**.

Los Bardos consiguieron buenas puntuaciones en el Ribera Report de Tim Atkin MW, con 92 puntos para **Bardos Suprema 2018** y **Bardos Reserva 2018**, y 91 para **Bardos Romántica Crianza 2019**.

La Guía Peñín ha puntuado con calificaciones sobresalientes nuestros riojas: 93 puntos para **Classica Hacienda Lopez de Haro Gran Reserva Tinto 2001**, **Classica Hacienda Lopez de Haro Gran Reserva Blanco 2012** y los nuevos vinos de Viñedo Singular: **Valdechuecas Viñedo Singular 2019** y **Riojanda Viñedo Singular 2019**. Otra novedad, el blanco de Viñedos el Pacto, **El Pacto del Alto Najerilla 2020** se llevó 92 puntos en la prestigiosa guía española.

Y otro blanco top que ha sido novedad de este 2021, **La Jefa de Matsu 2018**, acaba de conseguir 93 puntos en al Guía de Vinos del Diario ABC, dirigida por Pilar Caverro.

Visítanos en [www.vintae.com](http://www.vintae.com) o sigue nuestras aventuras en: