

Hablan los expertos: los vinos que marcan la semana

Entre tantas etiquetas y botellas que pueblan los estantes de las vinotecas, contar con una buena recomendación se convierte en un regalo para los sentidos. Esta semana, en “Hablan los Expertos” **Antonio Armas**, CEO de la prestigiosa vinoteca tinerfeña [El Gusto por el Vino](#), comparte con los lectores de **Canariasgourmet.es** dos sugerencias que bien podrían convertirse en protagonistas de sobremesas memorables. Una desde la Rioja más noble. La otra, nacida en altura y **con acento canario**. Dos **vinos** que, pese a hablar idiomas distintos, comparten una misma verdad: la elegancia no necesita alzar la voz.



Antonio Armas

Marqués de Murrieta Reserva 2020: clasicismo que emociona

Hay **vinos** que no necesitan presentación, y el Marqués de

Murrieta Reserva 2020 es uno de ellos. Elaborado en la histórica Finca Ygay, en el corazón de la Rioja Alta, este vino es un homenaje al saber hacer y a la constancia. Su ensamblaje –**82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo y 3% Garnacha**– da como resultado un tinto de profunda complejidad, criado durante 21 meses en barricas de roble americano que aportan matices sin robarle protagonismo a la fruta.



Antonio Armas lo define como “un reserva con músculo, que no pierde la finura. Está en un punto excelente para beber, y va

a evolucionar de forma espectacular en botella". Con notas de fruta negra madura, hierbas aromáticas, sándalo y un [fondo](#) especiado muy sutil, su **paso por boca** es tan elegante como persistente. Ideal para acompañar un **cordero al horno** o una **tabla de quesos curados**, es también perfecto para abrir sin prisas en una buena conversación.

Ferrera Blanco Seco 2024: Canarias en clave de frescura

La segunda recomendación de la semana viene firmada por una bodega que está dando que hablar en el panorama del **vino ecológico** canario. El **Ferrera Blanco Seco 2024**, elaborado con Listán Blanco 100% en los viñedos de altura de Arafo, sorprende por su equilibrio, frescura y autenticidad.

Vinificado con mimo, este blanco realiza una criomaceración de 72 horas antes de **fermentar** de forma espontánea, lo que permite preservar los aromas primarios de la uva y dotarlo de una personalidad vibrante. En nariz despliega notas de **albaricoque fresco**, plátano, hinojo y flores blancas, mientras que en boca se muestra limpio, con una acidez muy bien integrada que invita a seguir bebiendo.



Medalla de Plata en Agrocanarias 2023



Antonio Armas subraya que **“es uno de los blancos más honestos y expresivos del mercado insular. Ideal para mariscos, pescado a la brasa o incluso como vino de aperitivo”**. No en vano, ha sido reconocido con Medalla de Plata en Agrocanarias 2023, consolidando su lugar entre los mejores blancos de las Islas.

Hablan los expertos: El arte de recomendar con conocimiento

La selección de Armas no es casual: responde al equilibrio entre lo clásico y lo contemporáneo, entre la elegancia y la

expresión directa del terroir. Son dos formas de entender el vino que se complementan en la mesa y en la copa.



Hablan los expertos: Antonio Armas

En palabras del propio Antonio: “Una buena vinoteca no está solo para vender botellas. Está para acompañar, para descubrir, para emocionarse. Y estos dos vinos, aunque de estilos muy distintos, logran precisamente eso: emocionarte”.

Y si bien uno nace bajo el influjo de la **nobleza riojana** y el otro se cría entre lavas y nubes en plena isla de **Tenerife**, no es difícil encontrar en ambos una misma pasión por la excelencia. Quizás porque, como bien saben los **grandes vinos**, las raíces son lo que da sentido al viaje.

En el próximo "Hablan los expertos" no se pierdan las recomendaciones de Jonatan García Lima de Bodegas Suertes del Marqués

Bodegas Masaveu: Murua, Pagos de Araiz, Leda, vinos con calidad suprema

Bodegas Masaveu, perteneciente al grupo empresarial Corporación Masaveu, nace en 1974 cuando esta familia adquiere Bodegas Murua en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Por [Ángel Marques Ávila. Periodista](#)

Bodegas Masaveu. En sus inicios, en esta bodega se elaboraba **vino** de forma privada fruto de la pasión de esta

familia y su vínculo con el mundo vinícola, pero posteriormente se decide apostar por la **comercialización** remodelando y adaptando la bodega e impulsándola a los más altos estándares de calidad con la elaboración de **excelentes vinos**.

Comienza así una aventura que ha ido creciendo hasta estar presente a día de hoy en diferentes partes y regiones del país: **Murua** (DOCa Rioja), **Fillaboa** (DO Rías Baixas), **Pagos de Araiz** (DO Navarra), **Leda** (Vino de la Tierra de Castilla y León) y **Valverán** (Asturias). En estas zonas, Masaveu Bodegas elabora **vinos blancos, rosados y tintos** de diferentes variedades y características, y también crea un producto innovador, pero de raíces tradicionales, como es la **sidra de hielo**.

Los años setenta...comienzos

A pesar de comenzar en los años setenta con las bodegas, la pasión de esta saga por el vino y el viñedo se aprecia mucho antes, ya a [mediados del siglo XIX](#) la familia poseía plantaciones de viñedo en **Castellar del Vallés**, de donde era **Federico Masaveu Rivell**.



Bodegas Masaveu. En sus inicios, en esta bodega se elaboraba vino de forma privada.

En esta zona de la provincia de Barcelona se iniciaron los pasos que un siglo más tarde continuarían sus descendientes desde el norte de España, concretamente **Asturias**, donde acabó asentándose esta familia con el paso de los años y donde fraguaron un grupo de empresas en diferentes sectores y negocios: **Corporación Masaveu**.

Es en 1998 cuando el testigo de las bodegas es tomado por José Masaveu Herrero, quien organiza, reestructura y comienza a profesionalizar el grupo de bodegas. Una vez más, la pasión y valor que representa el vino son lo que lleva a la familia Masaveu a que uno de sus miembros se dedique en cuerpo y alma a las bodegas hasta la actualidad.

Calidad exquisita

Bodegas Murua, tiene a su disposición un total de 51 parcelas propias de distintas variedades que componen las más de 80 hectáreas, situadas en la Rioja Alavesa (Elciego, Laguardia, Villabuena de Álava, Leza, Lanciego y Navaridas). La finca que rodea la bodega está dividida en 8 pagos plantados con distintas variedades: con matices como la orientación, la exposición solar de los racimos, el terroir, etc. se consiguen los mejores resultados con cada tipo de uva, en la que el rendimiento de la viña es muy bajo y el nivel de auto exigencia muy alto.



1998 cuando el testigo de las bodegas es tomado por José Masaveu Herrero

El equipo tiene las metas muy claras y poniendo todos nuestros recursos humanos y tecnológicos al servicio de un único objetivo: la mejora constante para seguir elaborando los

mejores vinos que jamás hubiéramos podido elaborar. Y así desde El ciego, en la Rioja Alavesa, Bodegas Murua lleva desde la Edad Media y, especialmente desde 1974 cuando se integró en Masaveu Bodegas, trabajando en la evolución del Rioja para conquistar paladares y mercados.

Joya

Esta bodega elabora un Reserva, este vino vigía, basado en ofrecer la mejor evolución entre los aromas terciarios y la amplia gama de aromas que ofrecen las parcelas que esta bodega posee en la Rioja Alavesa. Se trata de un vino, desde mi punto de vista, extenso y complicado que procede de un paciente trabajo de viticultura educada con el medio ambiente y con la costumbre de La Rioja.

Elaborado con tempranillo, graciano y mazuelo y fermentación a temperatura controlada con un seguimiento puntual de la maceración. La fermentación malo láctica y el decantado se realizan en barricas de roble francés y americano.

Centenario

Bodegas Leda, localizada en Tudela de Duero, Valladolid, fue impulsada en sus inicios en el año 1998 por el prestigioso enólogo Mariano García, vinculado a algunos de los proyectos vinícolas más importantes de España. La familia Masaveu se une a este proyecto en el año 2009 para posteriormente elaborar vinos con una filosofía de agricultura ecológica de máximo respeto al viñedo



La familia Masaveu se une a este proyecto en el año 2009

Esta bodega es la apuesta por viñedos centenarios del Valle del Duero, la búsqueda de lo auténtico, la selección de los suelos más ricos. Pero, sobre todo, simboliza el concepto de bodega “multiterroir” que conecta la esencia de la uva tempranillo con la expresión de unas 20 hectáreas de viñedos seleccionados de distintas zonas de Castilla y León dando como resultado vinos de increíble potencia y personalidad.

El equipo de esta bodega suma conocimientos, ilusión y trabajo para crear los singulares vinos de Leda

Buque insignia

Leda Viñas Viejas es el vino que encarna los principios de Bodegas Leda. Un vino tinto multiterroir elaborado a partir de uvas de tempranillo de viñedos de 70 y 100 años, con

rendimientos bajos entre 2.000 y 2.500 Kg/Ha, procedentes de dos de las zonas más emblemáticas de Castilla y León: Ribera del Duero y Toro.

Crianza, posee un envejecimiento de 23 meses en barricas nuevas de roble francés (85%), americano (10%) y español (5%). Se trata según nos dicen en esta bodega es el “buque insignia”, con una producción que varía dependiendo de la calidad de la añada, entre 2.000 y 12.000 botellas.



Se trata de un vino cien por cien Tempranillo, animoso, pues creo que invita a tomarlo con asiduidad, por su propia idiosincrasia, a simple vista destaca su color rojo picota intenso, muy brillante. Desprende en nariz matices como grosella, frambuesa, arándanos.

En boca resulta atractivo, con muy buena distribución y unión, se aprecian taninos equilibrados y un final gustoso y elegante, yo lo resumiría diciendo que es un vino para

deleitarse en su plenitud con una buena compañía, en la mesa, para comentarlo mutuamente.

La más internacional

Para entender un lugar, una historia hay que conocer su pasado y sus inicios. Bodegas Pagos de Araiz, comienza a concebirse en el año 2000 cuando la familia Masaveu adquiere una finca a las afueras de Olite, en Navarra. Hoy en día en esos terrenos hay [150 hectáreas de viñedos](#) de distintas variedades de uvas (tempranillo, graciano, garnacha, merlot, cabernet sauvignon y syrah) y unas instalaciones de 14.000 m²., y se ha convertido en una de las bodegas más destacadas de Navarra.

La elaboración tradicional, junto con una buena y excelente materia prima y la realización de vinificaciones diferenciadas por variedades y parcelas, permite a esta bodega crear vinos complejos y equilibrados.



Crianza, posee un envejecimiento de 23 meses en barricas nuevas de roble francés (85%), americano (10%) y español (5%).

De todas las bodegas de Masaveu, es la más internacional, siendo merecedora en 2021 del Premio Alimenta Navarra en la categoría de Internacionalización.

Aprovechando el uso de la tecnología y la innovación, la bodega navarra viene realizando una fuerte apuesta por la sostenibilidad con el desarrollo de varios proyectos de investigación dirigidos a respetar y mejorar el ecosistema que rodea las labores vitivinícolas. En esta línea, Pagos de Araiz coordina el proyecto Oivina, que propone el desarrollo de un modelo predictivo para luchar contra el oídio.

Exquisitez

En esta bodega se elaboran vinos diferentes, pero como nos señalan “siempre con una cualidad común que representa a todas

las firmas de Masaveu Bodegas; la búsqueda constante de mejora para ofrecer vinos de una calidad excepcional”.

Esta bodega de Navarra mantiene el sello de Wineries For Climate Protection que acredita que en el presente es una bodega medioambientalmente sostenible.

Genuino

Pagos de Araiz Crianza, se caracteriza fundamentalmente por tener una delicada elaboración y crianza por separado de cada variedad, realizada en barricas de roble francés o americano. Tras ello, se selecciona el ‘coupage’ final que irá a la botella, donde reposa durante varios meses antes de salir al mercado.



Todas las variedades proceden de nuestras fincas de Pagos de Araiz de 150 ha de viñedos, que tienen una media de 20 años,

cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados. Las variedades que componen este vino; tempranillo 30%, merlot 30%, syrah 20% y cabernet sauvignon 20%.

Se trata de un vino fácil de beber, de ánimo independiente y genuino y atrevido bajo una innegable seña de calidad que caracteriza a los vinos que elabora esta familia, "Hay un vino para cada momento y un momento para cada vino".

Rioja inicia la vendimia con expectativas de alta calidad y menor cosecha

La vendimia en la Denominación de Origen Calificada (DOPa) Rioja ha comenzado oficialmente este miércoles con la recogida de las primeras uvas blancas en Viñedos de Aldeanueva de Ebro.

Efeagro

Las expectativas son de una alta calidad, aunque más ajustada en cantidad que la anterior, que podría situarse en el entorno de los [400 millones de kilos de uva](#).

El estado sanitario del viñedo es óptimo en el conjunto de las 65.811 hectáreas productivas de la Denominación, a la que pertenecen las **comunidades riojana, vasca y navarra**; y las expectativas cualitativas son muy altas, aunque todavía quedan unas semanas para que se generalice la vendimia en Rioja, que

son claves para la calidad final del fruto.

En este sentido se han pronunciado, en declaraciones a Efeagro, el Grupo Rioja, la dirección de Viñedos de Aldeanueva -la mayor cooperativa de Rioja, con 3.000 hectáreas- y las organizaciones [agrarias ARAG-Asaja](#) y UAGR-COAG.

En cantidad, se espera un rendimiento moderado, debido, principalmente, a la falta de lluvias durante la primavera y el verano, lo que ha reducido la presión de las enfermedades fúngicas (mildiu y oidio) y permitirá una maduración equilibrada de las uvas, han detallado.

Las primeras **uvas** en cortarse, a partir de las 6:00 de este miércoles, han sido de la variedad tempranillo blanco, situadas en parcelas más altas de Rioja Oriental de los viñedos de Aldeanueva (La Rioja), firma que marca tradicionalmente el comienzo de la vendimia en la DOCa.



Vendimia en La Rioja. Efeagro/Raquel Manzanares

Abel Torres, director general de Viñedos de Aldeanueva, ha detallado que el ciclo vegetativo de la uva en Aldeanueva de Ebro ha sido “*muy sano*”, ya que en algunos momentos ha sido necesario regar ante la falta de lluvia, lo que ha permitido controlar el mildiu y el oídio, de modo **que la uva tiene “gran calidad”**.

“El estado sanitario del viñedo es perfecto” en los viñedos de esta cooperativa, aunque queda la parte *“más delicada de controlar”* antes de la vendimia, ya que *“si llueve en exceso, puede haber problemas y si hay demasiada sequía, provocará una merma en la cantidad de la cosecha”*, ha precisado a pie de las tolvas, a las que se han dirigido los primeros remolques de uva.

A falta de ver cómo se desarrollará el mes de septiembre, la impresión de las fuentes consultadas es la de lograr una cosecha más corta que la del año anterior, debido **a la presencia de menos racimos y menos peso.**

Desde el punto de vista sanitario, *“nos encontramos con una campaña, a priori, excelente”*, por esa *“falta de lluvias y de fenómenos meteorológicos adversos”*, lo que, unido a la diferencia térmica entre día y noche de las últimas semanas, han dado lugar a *“una uva sana y de gran calidad”*, han indicado en ARAG-Asaja.

La UAGR conviene también en que, *“salvo incidentes puntuales y localizados de pedrisco, las viñas muestran muy buen aspecto a lo largo de toda la región”*.

Esta organización ha añadido que *“los viticultores, con su profesionalidad, han solventado las enfermedades fúngicas con un mayor empleo de fitosanitarios en aquellas zonas afectadas por las tormentas, lo que incrementa los costes de producción”*.

Incertidumbre precios de la uva

La mayoría de los viticultores riojanos se enfrentan a la vendimia sin conocer los precios que recibirán por sus uvas, ya que, a pesar de que es obligatorio, ***“los contratos brillan por su ausencia”***, según la UAGR-COAG.

Esta organización pide a las autoridades competentes que vigilen la formalización de estos contratos y que en ellos se refleje que el precio que recibirán los viticultores sea superior a los costes de producción, como indica la Ley de la

Cadena Alimentaria.

En ARAG-Asaja también indican que esta semana comenzarán a vendimiarse las variedades más tempranas de blanco en la zona Oriental y los viticultores *“aún no conocen los precios, dado que las bodegas no han presentado el preceptivo contrato”*.

Vendimia segura

Para el Grupo Rioja -la mayor asociación de bodegas de la Denominación-, *“los precios dependerán, como siempre, de la oferta y de la demanda, pero todavía persiste el desequilibrio en la ratio, debido **al descenso en ventas motivado por la pandemia**”*.

“En todo caso, Rioja volverá a registrar precios en origen muy por encima de la mayor parte de las denominaciones de origen españolas y sus bodegas cumplirán, como siempre, con la Ley de la Cadena Alimentaria”, ha asegurado en esta asociación bodeguera.



La mayoría de los viticultores riojanos se enfrentan a la vendimia sin conocer los precios que recibirán por sus uvas

Por su parte, Abel Torres, también vocal del Consejo Regulador de la DOPCa Rioja, ha recalcado que *“no se conocen operaciones de uva”*, aunque su impresión personal es que *“serán ligeramente superiores a los del año pasado”*.

Según datos de la Consejería de Agricultura de La Rioja, el precio medio percibido por el agricultor por la uva tinta de la cosecha de 2020 se situó en el intervalo de 0,62 y 0,67 euros el kilo y entre 0,50 y 0,56 para las blancas.

El dispositivo especial de Cáritas para atender a los trabajadores temporales agrarios de Alfaro (La Rioja) ya ha comenzado a funcionar, al igual que el albergue, con todas las medidas necesarias para prevenir la propagación de la covid-19, han confirmado a Efeagro en el Ayuntamiento.

A medida que avance la vendimia, el resto de localidades con albergues y dispositivos para temporeros abrirán sus instalaciones con todas las medidas de seguridad, como es el caso de Logroño, que abrirá del 14 de septiembre al 13 de octubre.

Los **Gobiernos de La Rioja, País Vasco y Navarra** y los Ayuntamientos afectados mantienen una estrecha colaboración para proteger la salud de los trabajadores y garantizar la actividad agraria, han señalado a Efeagro en el Ejecutivo riojano.

Este año, el Gobierno de La Rioja asumirá de nuevo la realización y coste de las pruebas PCR a los trabajadores temporales agrarios desplazados a su territorio e implementará el protocolo para las campañas agrarias con los criterios y recomendaciones respecto al alojamiento, transporte y operativa, en consonancia con las recomendaciones del Ministerio de Sanidad.

De la misma forma, realizará cualquier actualización del protocolo que sea necesaria conforme a la evolución epidemiológica y el contexto sanitario y habilitará, **de nuevo, el cordón de albergues** para los trabajadores temporales

agrarios desplazados sin contrato de trabajo, en diálogo y colaboración constante con las administraciones locales.