CVNEws. En el mundo hay dos tipos de noticias: las que se olvidan y las que se leen con una copa en la mano

CVNEws!

Nº6

Otoño 2026

"No, esto no es una prueba de micro. Esto es rock and roll".

(Good Morning, Vietnam, 1987, Barry Levinson)

Impresiones de vendimia

Llega el otoño y hacemos un obligado repaso a la vendimia en todas nuestras bodegas. Adelanto generalizado y minuciosidad en la recogida han marcado la pauta, desde Cava hasta Rias Baixas.

CVNE: el desafío del calor

La vendimia 2026 volvió a estar marcada por las altas temperaturas y el adelanto del ciclo vegetativo. Según explica desde Haro **María Larrea, directora técnica de CVNE, la campaña fue "excepcionalmente temprana"**, con las primeras uvas entrando en bodega a finales de agosto y una vendimia que se prolongó hasta el 24 de septiembre.

La gran prioridad fue encontrar el equilibrio entre madurez, frescura y graduación alcohólica en un contexto de calor persistente. Para ello fue fundamental adaptar el momento de vendimia a las características de cada parcela. Afortunadamente, la ausencia de lluvias durante la recolección permitió trabajar con una uva en excelente estado sanitario.

Los primeros vinos muestran color intenso, buena concentración, taninos amables, volumen en boca y un prometedor potencial de guarda.



Vendmia en CVNE, Rioja

Contino: precoz y excepcional



Fermentación de mostos de la vendimia 2026, Viñedos del Contino- Rioja Alavesa

La vendimia 2026 fue la más temprana que recuerdan en Viñedos del Contino (Laserna, Rioja Alavesa); empezó el 31 de agosto y terminó el 23 de septiembre, impulsada por una primavera cálida y un verano de temperaturas elevadas que aceleraron la maduración de la uva. La diversidad de suelos y microclimas de la finca fue clave para preservar el equilibrio, especialmente en las parcelas más viejas y calcáreas, donde se mantuvieron la frescura y la finura características de los vinos de la casa.

Según explican Jorge Navascués, el principal reto fue conservar la acidez y el equilibrio en un contexto de calor persistente, adaptando tanto el momento de vendimia como el trabajo en bodega a las particularidades de cada parcela.

Las sensaciones son muy prometedoras: una cosecha marcada por la madurez, la concentración y la elegancia, que apunta a convertirse en un gran año para los vinos de Contino.

Roger Goulart: equilibrio y volumen claves para la larga crianza

En los viñedos del Penedès, 2026 ha supuesto **la recuperación del viñedo tras una época de sequía que ha durado varios años, una magnífica noticia que despierta el optimismo junto a la prudencia.** El Consejo Regulador del Cava rebajó el rendimiento de las parcelas y la vendimia fue, también, temprana, muy temprana: comenzó a finales de julio, en nuestro caso, con la recogida de la chardonnay, y también fue precoz cuando tocó vendimiar macabeo y xarel·lo. Al solaparse la recolecta en algunas zonas, comenta Pedro Muñoz, “tuvimos que ser muy certeros con las fechas para preservar la acidez natural de la uva” que, por otro lado, llegó muy sana. Los primeros vinos de esta cosecha muestran frescura y equilibrio, con volumen y concentración que hacen prever muy buenas aptitudes para las largas crianzas.

Viña Real: opulencia y frescura en armonía

Como ocurrió en buena parte de Rioja, las altas temperaturas aceleraron el ciclo vegetativo y adelantaron la vendimia. Cuenta Eva de Benito que la recolección comenzó el 31 de agosto y finalizó el 21 de septiembre, permitiendo una **recogida selectiva y pausada para que cada parcela alcanzara su punto óptimo de madurez.**

La extraordinaria sanidad de la uva compensó los desafíos derivados del calor, y los primeros vinos ya muestran el perfil que caracteriza a Viña Real: intensidad aromática, frescura, volumen y elegancia. La enóloga destaca una añada de gran potencial, con vinos de color profundo, taninos nobles y capacidad de guarda, fieles al carácter de Rioja Alavesa y al estilo de la casa de Laguardia.



Uvas de tempranillo la vendimia 2026, Viña Real- Rioja Alavesa



Uvas de la variedad xarel·lo, Roger Goulart-Penedès

La Val, diversidad y contraste

Con un invierno que fue húmedo y alternó con una primavera y verano de calor y ausencia de lluvias, el ciclo vegetativo en las parcelas de La Val se adelantó, y el pistoletazo de comienzo de vendimia se dio el 19 de agosto, marcando un hito en la historia de la bodega como la **fecha de vendimia más temprana desde su fundación (una precocidad que fue la tónica en toda la DO Rias Baixas)**. El objetivo fue obtener un grado alcohólico moderado y pHs bajos, para mantener la acidez y frescura característica de los vinos. Vilachán, en O Rosal, fue la finca más temprana, a la que siguió Taboexa, un viñedo joven que también maduró pronto, "en contraste con Arantei, nuestro viñedo más viejo, que maduró de forma pausada y equilibrada, dándonos uvas de calidad extraordinaria", explica Luis Garrido.



Cepas de albarño de la finca Vilachán, en O Rosal. La Val- Rias Baixas

Bela, adelanto y fruta roja



Tempranillo sobre suelos arcillosos durante la vendimia, Bela- Ribera del Duero

También Ribera del Duero se ha enfrentado a su vendimia más temprana. En Bela, la uva comenzó a cosecharse el 7 de septiembre y se acabó el 3 de octubre, dos semanas antes que en 2025. La campaña 2026 fue más cuantiosa y la precocidad implicó que la uva conservara su acidez natural y un grado alcohólico moderado.

Durante la vendimia hubo temperaturas diurnas de más de 30ºC, con noches templadas en las que se mantuvo la actividad vegetativa. Pero **la uva llegó a bodega en excelente estado y la ausencia de lluvia alejó la amenaza de enfermedades fúngicas.**

Los primeros vinos de 2026 se muestran expresivos, con aromas frutales, buenos niveles de acidez y pH, taninos maduros y sabrosos, buen equilibrio y un **notable potencial de crianza media y larga**. Mantienen un carácter fresco gracias al predominio de la fruta roja.

Virgen del Galir: año propicio para que la naturaleza siga su curso

Valdeorras, y Virgen del Galir, vivieron una vendimia temprana que marcó un nuevo récord al comenzar el 18 de agosto debido al intenso calor del verano, que se alargó durante toda la recolección.

La maduración, explica Miguel Tienda, se aceleró y obligó a vendimiar pronto para mantener la frescura, la acidez y los pHs bajos y obtener una buena madurez. Pero después de este reto, y una vez la uva está procesada y los vinos han fermentado en los distintos recipientes de la bodega, la sanidad y pureza de esta cosecha favorece la mínima intervención en bodega, con godellos de perfil herbal y cítrico.



Viñedo de Virgen del Galir en As Ermitas, Valdeorras.

Imperial, un clásico para la eternidad



Botellas de Imperial de las añadas 2009 a 2019 para la cata con Jacobo García Andrade

La sección ***Rioja Focus*** de **James Suckling** volvió a fijarse en uno de nuestros grandes vinos: **Imperial Gran Reserva**, con una **retrospectiva de añadas entre 2009 y 2019.**

Más allá de las puntuaciones, el artículo sobrevuela la idea de que **los vinos de clase mundial muestran la añada sin perder nunca la identidad de su estilo.** García Andrade señala en su repaso a Imperial cómo ha evolucionado a lo largo de su historia reflejando el territorio de Rioja Alta del que procede, con viñedos que tradicionalmente forman parte de su ensamblaje final, como el de Torremontalbo. Imperial exhibe la cosecha con elegancia y finura, y sigue siendo un gran vino en añadas frescas y también cálidas. Los favoritos, en esta ocasión, fueron 2016 y 2018, de los que el catador destacó una característica esencial: ambos **pueden disfrutarse ahora, pero envejecerán, comenta "como indiscutiblemente hace un clásico de Rioja".**

La Val, motivos para celebrar

Se dice que nadie es profeta en su tierra. Sin embargo, para La Val, el refrán admite excepciones, especialmente este otoño.

La bodega gallega logró un doble reconocimiento en la última edición de la Festa do Viño do Condado do Tea, celebrada en Salvaterra do Miño, donde **La Val Condado fue distinguido con la Medalla de Oro y La Val Orballo obtuvo Medalla de Plata.** Un resultado especialmente significativo para un vino elaborado precisamente en el estilo tradicional del Condado do Tea, que se alzaba así con el máximo reconocimiento en su propia tierra.

Y de Galicia al escenario internacional. Apenas unas semanas después, **La Val Albariño 2025 fue seleccionado como *Wine of the Week* por *JancisRobinson.com***, una de las publicaciones más influyentes del mundo del vino. Bajo el título ***Exemplary Albariño for a Song***, la periodista Tara Q. Thomas destacó el vino entre los miles de albariños que hoy compiten en el mercado global, valorando tanto su calidad como el trabajo que hay detrás.

La autora lo descubrió en Nueva York durante una cata organizada en el marco de la Climate Week y vinculada a International Wineries for Climate Action (IWCA), donde CVNE presentó algunas de sus iniciativas en materia de sostenibilidad. En su artículo, **Thomas profundiza en el trabajo vitícola desarrollado por Oliver Weiss y en la labor enológica liderada por Luis Garrido**, al tiempo que reflexiona sobre el excelente momento que vive Rías Baixas en los mercados internacionales.



Portada del artículo sobre La Val Albariño en JancisRobinson.com

Bela suma nuevos reconocimientos de la crítica internacional

Los vinos de Bela siguen cosechando elogios entre algunos de los prescriptores más influyentes del mundo.
Entre ellas destacan las recientes puntuaciones publicadas por ***Vinous***, donde **Áurea Minerva 2023 alcanzó 96 puntos**, mientras que **Heredad Arano 2022 recibió 94 .**

Además, la catadora para España de Jeb Dunnuck, **Virginie Boone, destacó también Áurea Minerva 2023**, al que otorgó 94 puntos, definiéndolo como "un Ribera integrado, fino y pleno de matices de fruta negra, balsámicos, especiados y notas terrosas". En su informe también obtuvieron excelentes valoraciones Heredad Arano y Bela, con 91 y 90 puntos.

Una nueva muestra del gran momento que vive el proyecto de Ribera del Duero de CVNE y de la consistencia de unos vinos que siguen ganando reconocimiento tanto dentro como fuera de España.

Bangkok a golpe de tapa, vino...y tuk tuk

Hay muchas formas de descubrir una ciudad. En Bangkok, decidimos hacerlo al estilo CVNE: con una copa en la mano y una tapa con la que acompañarla.

Así nació el **Tuk Tuk Tapas Tour by CVNE**, una iniciativa que reunió a profesionales de la restauración, prescriptores e influencers de la capital tailandesa en un recorrido muy especial por ocho de sus restaurantes. El plan era sencillo: subir a bordo de uno de los iconos más reconocibles de la cultura local, el tuk tuk, y recorrer Bangkok disfrutando de diferentes maridajes de tapas españolas y vinos de CVNE.

A lo largo de la jornada, los participantes descubrieron referencias como Cune Blanco, Monopole Clásico Reserva, Viña Real Reserva o Cune Gran Reserva, acompañadas por propuestas gastronómicas tan diversas como croquetas, tortilla, patatas bravas, empanada o costilla de vaca. Una experiencia itinerante que convirtió la ciudad en un gran espacio de encuentro entre dos culturas gastronómicas.

Pero, más allá de los vinos y las tapas, lo mejor fue comprobar cómo **la comida y el vino siguen siendo un lenguaje universal.** Entre parada y parada surgieron conversaciones, nuevas conexiones y muchas ganas de seguir descubriendo el estilo de vida español. Porque, a veces, la mejor manera de contar quiénes somos es invitar a otros a sentarse a nuestra mesa... aunque esa mesa vaya sobre tres ruedas recorriendo las calles de Bangkok.



Momentos de la jornada Tuk Tuk Tapas Tour 2026 en Bangkok

Pedaleando por una buena causa

Este otoño, CVNE colaboró como patrocinador de **Cycle Together, una iniciativa solidaria que reunió a profesionales del vino y la hostelería en un recorrido ciclista entre Londres y Brighton en memoria de John Osborne**, una figura muy querida y respetada por el sector.

La recaudación del evento se destinó a The Drinks Trust, organización benéfica que presta apoyo a trabajadores de la industria de las bebidas y la hostelería. Entre los participantes estuvo **nuestro director de exportación, Carlos Delage**, que se sumó a una jornada marcada por el compañerismo, el recuerdo y el compromiso con una causa especialmente significativa para la comunidad internacional del vino.

Y es que algunas rutas merecen recorrerse, más que por el destino, por aquellos a quienes recordamos en el camino.

¡Echa un vistazo a las fotos en nuestro Hall of Fame!

HALL OF FAME



TIM ATKIN CATA RIOJA



JACOBO GARCÍA ANDRADE & MARÍA LARREA



MASTERCLASS- BANGKOK

VIRGINIE BOONE & MIGUEL TIENDA



CYCLE TOGETHER

DELAGE X2???







JORGE NAVASCUÉS CON MUCHO GUSTO



con mucho gusto

MESA PARA DOS

El enólogo volante que es un hombre feliz

Jorge Navascués trabaja en cuatro denominaciones de origen de España, la garnacha es su bandera y le encanta brindar junto a su familia

POR MARIANO MILÁN

Jorge Navascués, en el plato de la redacción de HERALDO esta semana.

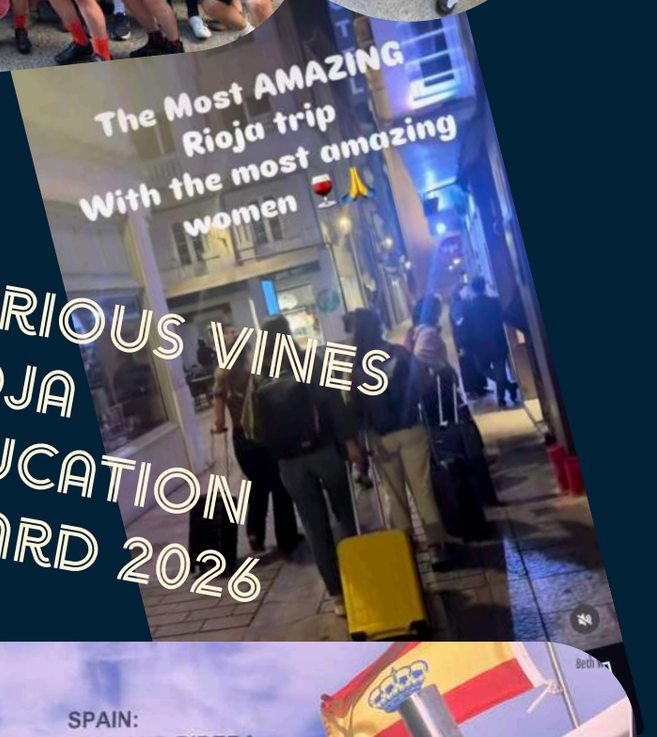
«Es un orgullo que tres varias generaciones de viticultores, por fin tengamos la firme de nuestra propia bodega»

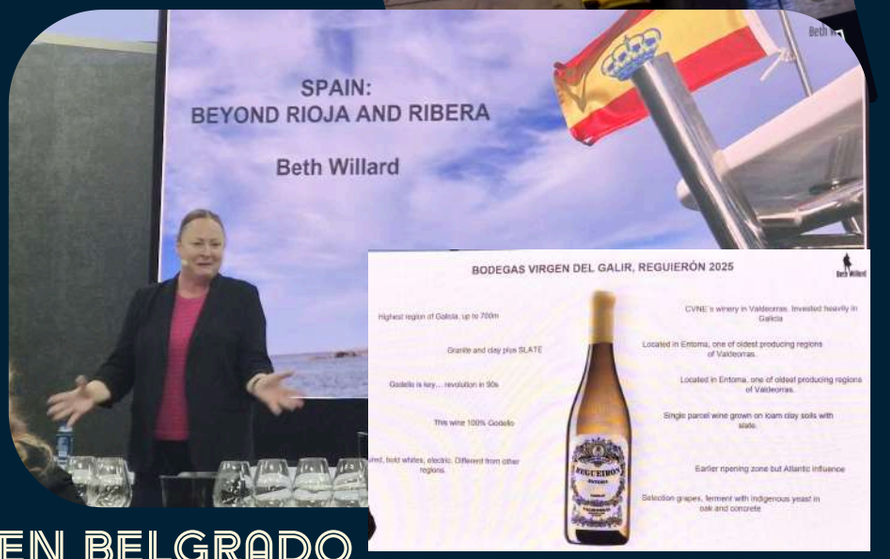
«Deseo ir a casa de mi padre para ver qué vinos ha comprado y poder catar juntos, como siempre, a ciegas»

CUNE BAILARINA & BOBO'S EN LISBOA



CURIOUS VINES RIOJA EDUCATION AWARD 2026





BETH WILLARD & REGUEIRÓN EN BELGRADO

No te vayas sin...

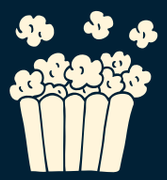
Echa un vistazo a nuestras recomendaciones de ocio de este número

Una película
Annie Hall (Woody Allen, 1977).
La gran Diane Keaton nos dejó esta joya que en breve cumple medio siglo, una película basada en su relación con Allen que hoy es un auténtico icono, imitada... pero inimitable.

Un vino
Viña Real Gran Reserva
Un gran vino no necesita excusas para descorcharse, la celebración es el propio descorche. ¿Cuándo no apetece algo así?

Una canción
Jelene (Dolly Parton).
Se fue Dolly Parton, pero quedan sus canciones, como esta, inspirada por una mujer hermosa que coqueteaba en Nashville con el marido de Dolly. Un clásico al que volver de vez en cuando.

Play



Cheers!



Sing



¡Hasta el próximo número de CVNEws!

©2026. Todos los derechos reservados. CVNE