

Carmelo Rodero

CLIPPING PRENSA

a partir del 1 de noviembre de 2024



Carmelo Roderó

prensa en papel



**CARMELO RODERO
CRIANZA 2021. D. O.
RIBERA DEL DUERO.**

Con una crianza de quince meses en barrica nueva de roble francés, de este *coupage* de 90 % tempranillo y 10 % cabernet sauvignon, resulta* un vino de color picota violáceo, muy complejo en nariz, con aromas de cerezas, moras, arándanos, regaliz, balsámicos ahumados y maderas nobles. En boca expresa una gran viveza, potente, equilibrado, con un carnoso recorrido y una retronasal fragante y larga. Un vino para disfrutar.



TROFEO

noviembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021



El otoño tiene su gastronomía particular y un gusto perfilado para los vinos. Estos puedes descorcharlos listos para disfrutar.

BRINDIS OTOÑALES

C. R. Crianza
Carmelo Rodero
2021

Con un 90% de tempranillo y 10% cabernet sauvignon, en la elaboración de este vino se refleja el saber hacer de **Beatriz Rodero**, directora técnica y enóloga de la bodega que su padre, **Carmelo Rodero**, convirtió en una de las emblemáticas de la Ribera del Duero. En los aromas de frutos rojos maduros y especias se percibe el carácter del viñedo. Las notas bien integradas de su crianza de 15 meses en barricas de roble francés aportan complejidad sin restar un ápice de frescura. El resultado es un vino con cuerpo y agradable, con una gran versatilidad para poder disfrutarlo.
27,00 euros



Gran Rodma
Finca Rodma
2020

Llega la nueva añada del vino más exclusivo de la bodega que dirige la familia **Martín Rodríguez** (Grupo Valdecuevas). El enólogo, **Antonio Nieto**, solo elabora este vino en las mejores cosechas con uvas tempranillo de viñedos de más de 60 años. Tras un meticuloso proceso de elaboración, el resultado es un vino sedoso, complejo y elegante. Calificada como una añada excepcional, Gran Rodma 2020 tiene un potencial de guarda de hasta 2045. Este vino representa la dedicación de Finca Rodma a la producción de vinos únicos que reflejan la esencia de su terroir.
52,90 euros



Bestizo
Emilio Moro
2023

Fiel a su compromiso con la evolución, Bodegas Emilio Moro presenta su primer vino elaborado con uva menencia, un nuevo hito que marca su trayectoria de crecimiento y expansión. Este lanzamiento refuerza la apuesta de la bodega que preside **Javier Moro** por explorar nuevas variedades, sin perder de vista el origen y la tradición que definen su legado. De aroma imponente, basado en la combinación de fruta roja con hueso, Bestizo 2023 se ha convertido en la mejor combinación entre lo fresco y lo elegante, gracias a un excelente trabajo del enólogo **Álvaro Maestro**.
17,40 euros



Reserva Espumoso
Barón de Ley
2020

Desde que en 2017 el Consejo Regulador de Rioja autorizara la elaboración de espumosos en la Denominación, pocas bodegas se han atrevido con este tipo de vinos. Uno de los últimos en presentarse ha sido este Reserva Espumoso de la bodega que preside **Eduardo Santos-Ruiz**, un blane de noirs que combina lujo y tradición en cada burbuja. Elaborado por el enólogo **Pablo Tascón** con uva garnacha, su aroma destaca por las sutiles notas de flores y fruta blancas con roble bien integrado. En boca es fresco, untuoso y equilibrado, con notas cítricas y matices de panadería.
14,65 euros



Tapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 91. NOVIEMBRE 2024. 1€



"SALSEO" ENTRE MARCAS
Los gigantes de la alimentación no siempre se llevan bien.

¡NO TE RÍAS!
¿Qué harías con un taller? Más de lo que se oye Silvia Abril.

EXTRAVAGANCIAS DE BACKSTAGE
Las estrellas de rock piden a veces cosas muy extrañas.

TAPAS

noviembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021

VINOS

Texto Pablo Álvarez



189
LIFE

EL PAS DE L'ESTUDIANT

D.O. Montsant

Josep Grau Viticultor

El viticultor **Josep Grau** rinde homenaje con este vino al camino que los niños de la Serra d'Almos recorrerían cada día para ir al colegio en Capçanes, en el Montsant (Cataluña). Teniendo en cuenta que la bodega Josep Grau es un proyecto familiar situado en el municipio de Marçà, El Pas de l'Estudiant se trata de un vino tinto elaborado por garnacha peluda, cariñena y un pequeño porcentaje de garnacha blanca. Un vino suave que se va desenvolviendo en boca hasta abrir toda su complejidad.

PVP: 39,50 €

NUMANTHIA 2019

D.O. Toro

Numanthia Termes

Bodega pequeña dentro de un grupo enorme (el LVMH), esta bodega de Toro se caracteriza por intentar intervenir de forma mínima en sus parcelas de viñas viejas (algunas prefiloxéricas). Tras un año complicado en lo climático (que obligó a una vendimia temprana y una extracción cuidadosa), Numanthia 2019 presenta un aroma armado y profundo, de color picota y reflejos rubí en copa, con notas de fruta negra y hierba aromática en boca. Un vino elegante y complejo, con personalidad.

PVP: 53 €

VALDECUEVAS

D.O. Rueda

Bodega Valdecuevas

Desde su fundación, en el corazón de la D.O. Rueda, Valdecuevas ha sabido conjugar la tradición vitivinícola con la innovación, buscando la máxima calidad en cada añada. La bodega lanza la añada 2023 de su Verdejo Fermentado en Barrica, un vino que refuerza su posición como uno de los grandes referentes en los blancos de la región, fruto de una cuidadosa elaboración que refleja el compromiso de la bodega con la calidad.

PVP: 15,90 €

CARMELO RODERO

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Rodero

En 1989, **Carmelo Rodero** y **Elena**, su mujer, tomaron la decisiva y audaz decisión de crear su propio vino. Ahora sus hijas, **Beatriz** y **María Rodero**, toman el testigo de manos de su padre y así continuar con el objetivo que se marcó su padre y que ha supuesto su gran éxito para la bodega. Este crianza de 2021 es un vino tinto que envuelve los sentidos con su equilibrio y elegancia. Un reflejo del esfuerzo y la pasión por crear vinos de esta bodega.

PVP: 27 €

BARDOS VILLÁVARO

D.O. Ribera del Duero

Bardos

Bardos es el proyecto que la compañía de vinos Vintae, con **Ricardo Arambarri** como director general, desarrolla en la Ribera del Duero desde 2004, concretamente en la zona de la D.O. con mayor altitud: el Páramo de Corcos. En el límite de la ribera soriana, a más de 1.000 metros de altitud, encontramos vides –algunas con más de 140 años– que darán un vino plagado de matices de alta montaña, fresco y complejo, rebosante de fruta, elegancia y equilibrio.

PVP: 37,25 €



FORBES

noviembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021

Vinos para acertar

CLÁSICOS O VANGUARDISTAS, TODOS SON ELEGANTES Y CON CARÁCTER. AQUÍ TIENES ALGUNAS NOVEDADES PARA REGALAR O REGALARTE.

POR AINA DE CASTRO

CAUCE 2023

La primera incursión en el mundo del vino de Cristina Oria es un verdejo, vibrante, fresco y suave, de Rueda. La etiqueta, diseñada por Hugo Fontela, se inspira en la naturaleza (10,99 €).



CÔTE DES ROSES ROSÉ GÉRARD BERTRAND

Este rosado de Languedoc, Francia, sorprende por su punto salino y es la pareja perfecta del marisco y los platos sutilmente especiados. La botella es delicada y preciosa (11 €).



CARMELO RODERO CRIANZA 2022

Este tinto evoca los atardeceres de Ribera del Duero, el mejor partner para una chuletilas de cordero al sarmiento o un chuletón de buey a la brasa (26,90 €).

VEGAMAR PRIVÉE 18 BRUT NATURE RESERVA ECOLÓGICO

Elaborado en Requena, Valencia, es un cava de burbuja fina, ideal para acompañar al jamón ibérico, los quesos de oveja, pescados y aves (9,99 €).



BESTIZO 2023

El primer vino de Emilio Moro elaborado con uva mencía. Un tinto que destaca por su vitalidad. Perfecto con carnes blancas, embutidos y ensaladas (17,40 €).



TRES NAUS GRAN RESERVA 2017 BRUT NATURE

Un espumoso fresco y natural, que se elabora con las uvas tradicionales de la D. O. Cava. Muy versátil (19,80 €).



CONDE DE SAN CRISTÓBAL RESERVA ESPECIAL 2019

Edición limitada con la esencia del terruño y la pureza de la tinta fina de Ribera del Duero. Deslumbra por su potencia y su equilibrio. Memorable (43 €).

SAN COBATE LA FINCA 2020

Uno de esos riberaes reconciliado con su zona porque busca el terruño y la clase. De tinta fina, destaca por su equilibrio, finura y frescura (18,50 €).



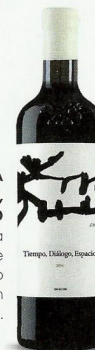
JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA ROSÉ

Tradicionalmente original, quiere reescribir la historia del rosado y descubrir lo nuevo del universo espumoso (23,50 €).



ABADÍA RETUERTA TIEMPO, DIÁLOGO, ESPACIO

Un homenaje a Chillida en edición limitada e inspirado en su grabado Sin título, de 1963. Con seis tipos de uva (290 €).



FOTOS: DR.



ELLE GOURMET

invierno de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021



SOBREMESA ULTRA PREMIUM

1. Clase Azul Tequila Reposado es famoso por su licorera de cerámica, por ser elaborado de forma artesana en México, por su delicadeza: reposa ocho meses en barricas de whisky (179,90 €). 2. Le Tribute, la ginebra mediterránea presenta una edición especial navideña: Countryside (79 €). 3. Rémy Martin XO, edición especial de la icónica maison de coñac en su 300 aniversario (290 €). 4. St-Germain, el sutil licor de flores de saúco francés (39,25 €). 5. Santa Teresa 1796 Speyside, el ron que amarán los amantes del whisky (59,90 €). 6. Burlanegra, un curioso ron envejecido en botas de Jerez y con un toque de agua de mar (28,95 €).

CON BURBUJAS

1. Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva 2019 (D.O. Cava), mejor espumoso de España 2024 según el Ministerio de Agricultura (19,95 €). 2. Krug Grande Cuvée 172ème Edition, un ensamblaje sublime de 146 vinos de once años diferentes (314 €). 3. Laurent-Perrier Cuvée Rosé, un champán 100% pinot noir elaborado con la técnica de maceración y presentado cada año en una bella funda metálica (99,90 €). 4. Dom Pérignon x Basquiat, un champán edición limitada con mucho arte (269 €). 5. Tres Naus Gran Reserva, cava elaborado por Domenio en la primera catedral del vino, en Rocafort de Queralt (16 €).



Una bodega muy especial

1. Portia Prima La Encina, ideal con carnes (17 €). 2. La Mar de Terras Gauda, un sorprendente Rías Baixas (22 €). 3. El Buen Alfaro, vino de tinaja de Pradorey (132 €). 4. Faustino I Gran Reserva Blanco, novísimo (24 €). 5. Carmelo Rodero Crianza, elegante y goloso (27 €). 6. Bagús, de López Cristóbal, merecidamente premiado (36 €). 7. Pago del Cielo, el vino icono de Torres en Ribera del Duero (75 €). 8. Izadi El Regalo Blanco Viñedo Singular, excepcional (45 €). 9. Ferratus Origen, fresco y moderno (25 €).



WOMAN

diciembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021



Vall Llach Mas d'en Caçador '22

TINTO. VINO DE PARAJE. Celler Vall Llach
ZONA: DOC PRIORAT. VARIEDAD: GARNACHA
CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA
EVOLUCIÓN: HASTA 2028-2029. PRECIO: 93 €

94 Albert Costa parece empeñado en tocar todos los palos posibles del Priorat. Desde hace años desarrolla, parece que por convicción y no por imperativos comerciales, alternativas en un capítulo de blancos alumbrado (perdón por el juego) con el tradicional Llum, lo que no significa que descuide los tintos, con un sensacional Mas de la Rosa y otros vinos que no desmerecen a la estrella. En zona de Carifena tenía pendiente el reto de la Garnacha y este vino de paraje (concepto interesante poco explorado en otras zonas) se apunta a ese reto y, al mismo tiempo, al de los prioratos frescos. Fino carácter frutal-floral (frutillos, flores azules), marcados minerales (hierro), especias y monte bajo. Excelente paso de boca, fresco, con relieve pero fluido, equilibrado, sabroso, amplio, sugestivo.



El Pas de l'Estudiant '22

TINTO. JOSEP GRAU VITICULTOR
ZONA: DO MONTSANT
VARIEDADES: 90% GARNACHA PELUDA, 7% CARIÑENA, 3% GARNACHA BLANCA
EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 38 €

88 Se dice que en tiempos remotos sin especificar un joven colegial pasaba por la finca en su recorrido diario de cinco kilómetros para acudir a la escuela de Capcanes. Eso dio el nombre al pago vitícola que Josep Grau ha recuperado después de 40 años de abandono en los que fue invadido por el bosque. El estudio de los muretes de piedra de los bancales sitúa su origen en 150 años atrás. Con El Pas de l'Estudiant conmemora sus veinte años como viticultor de la DO Montsant y es un tinto sustentado en variedades singulares de la zona para dar prestaciones muy características de Montsant. Frescura, fluidez y grato paso de boca pero con profundidad en sus rasgos frutales y peso en una boca fresca y sugerente, con relieve y finura, muy frutal.



Carmelo Rodero Raza '21

TINTO RESERVA. BODEGAS RODERO
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIEDADES: 90% TEMPRANILLO, 10% CABERNET SAUVIGNON
CRIANZA: 21 MESES EN BARRICA
EVOLUCIÓN: MÁS DE 2030. PRECIO: 40 €

97 La familia Rodero introduce un cambio en la marca y en la etiqueta del tinto reserva para añadir Raza al nombre del bodeguero. Beatriz Rodero, la enóloga, aprovecha para modificar ligeramente el estilo de un vino que mira al entorno cercano y es fruto de la composición de vinos procedentes de pagos de las distintas pedanías de Pedrosa de Duero. En este estreno vira hacia mayor frescura y finura, con elegante perfil frutal matizado por notas balsámicas y florales, fondos minerales (humus) y recuerdos de tinta, con la crianza bien ensamblada. Estructura y noble fuerza pero con nervio y discurrir fluido, equilibrado en acidez y alcohol, sabroso, expresivo y elegante en los aromas de boca, con muchas notas elegantes, largo posgusto.



Ramón Bilbao Selección de la Familia '19

TINTO RESERVA. BODEGAS RAMÓN BILBAO
ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDAD: TEMPRANILLO
CRIANZA: FERMENTADO EN TINAS DE ROBLE, MALOLÁCTICA Y 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
EVOLUCIÓN: HASTA 2029-2030. PRECIO: 24 €

97 Se estrena la marca aunque no el vino. Por esas cosas del registro de marcas o del consejo regulador, o de ambos, el que fue Reserva Original y después solo Original ha desembocado en Selección de la Familia. Se mantienen elaboración y crianza y el estilo, que habla claramente de Rioja Alta y el entorno de Haro. Consistente y al mismo tiempo fresco y fino, con relieve pero sin puntas, muy frutal en los aromas, con cierta complejidad incipiente y fondos de tinta. Gran equilibrio en la boca, con cuerpo, nervio y firmes taninos, rotundo en sabores, amplio en aromas, persistente.



Cuentaviñas Septeno '22

TINTO. CUENTAVIÑAS
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: TEMPRANILLO
CRIANZA: 12-16 MESES EN TINA DE ROBLE FRANCÉS Y BARRICAS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 100 €

96 El joven proyecto de Eduardo Eguren avanza por la senda del progresivo refinamiento de sus vinos, acorde con el también paulatino conocimiento de las viñas, con querencia por las zonas más altas de San Vicente de la Sonsierra, el término de Peciña y el paraje de La Canoca. El suelo marca de forma definitiva la gama de vinos, ampliada este año con un blanco notable y este Septeno, que es el séptimo Cuentaviñas tinto, seis en Rioja y otro en Ribera del Duero. Tiene la doble virtud de la profundidad y el dominio frutal, de la fuerza y la frescura. Aromas de frutos negros bien maduros, flores azules y regaliz, discreta crianza. Cuerpo, relieve y nervio, ni pastoso ni duro, sabroso, expresivo, muy fino.



Mariuca '23

TINTO. FINCA ESCONDIDA
ZONA: DO CEBREROS
VARIEDAD: GARNACHA
CRIANZA: 7 MESES EN BARRICA
EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 16 €

91 La sierra de Gredos es toda una promesa como zona de futuro y tiene un atractivo especial como meta del suelo vinícola de gentes como Usúe Aburto, dedicada a tareas de la prensa especializada que no ha resistido la tentación de hacer un vino y la ha afrontado con ilusión y buen tino. Puede parecer un divertimento por la corta producción y porque no hay bodega propia, pero el trabajo de la pareja propietaria, la viña de Garnacha de menos de 3,5 hectáreas y el resultado final hablan de un proyecto serio. Fruta y frescura a raudales para un tinto que muestra bien el carácter de la variedad, con fina fragancia frutal y floral y acertado toque de crianza. Equilibrado y fresco, con relieve pero fluido, sabroso, sugestivo en aromas, de trago largo y grato.

PLANETA VINO

noviembre-diciembre de 2024

RAZA



Carmelo Roderó

prensa online

La cata | Los vinos destacados de la primera semana de noviembre



Enrique Belver

Viernes, 1 de noviembre 2024, 19:24

+ Seguir

Carmelo Rodero 2021



Si tuviéramos que definir este vino solamente por una cualidad, entonces tendríamos que decir que el cuidado que recibe el viñedo sería su seña de identidad. La Familia Rodero se distingue por elaborar unos grandes vinos tintos muy elegantes y de gran calidad. En este crianza del 2021 se integran dos variedades de uva, tempranillo y cabernet-sauvignon con un resultado espectacular. Aromas a cacao, café y regaliz. En boca está muy redondo.

Bodega: Carmelo Rodero

D. O.: Ribera del Duero

Añada: 2021

Temperatura de servicio: 13-16°C

Precio aprox.: 30 €

Calificación: 8,5 / 10

DIARIO SUR

link al artículo:

<https://www.diariosur.es/malagaenlamesa/vinos/cata-vinos-recomendados-1730485224-20241101000000-nt.html>

1 de noviembre de 2024



Carmelo Rodero, lección de vino

Carmelo ha creado una bodega que asombra al mundo desde hace 33 años en la Ribera del Duero.

Javier Fernández de Angulo



1 noviembre, 2024

Carmelo pertenece a una larga estirpe de viticultores, creció entre viñedos y amó el vino desde su adolescencia, proveedor de las uvas de Vega Sicilia, pronto supo del poder de la calidad, de trabajo bien hecho y del esfuerzo.

¿El espíritu familiar es parte del éxito de la bodega?

No es parte, es el éxito total, es todo, máximo cuando tienes unas hijas que se vuelcan en cuerpo y alma, estoy gratamente sorprendido de su aportación a la bodega, como trabajan, lo bien que lo hacen, son sencillas, trabajadoras y con vocación. Me siento un hombre privilegiado sabiendo que todo lo que he creado con esfuerzo y sacrificio continuará porque viene la familia detrás y lo harán tan bien o mejor que yo. Es lo mejor que me ha pasado en la vida.

Estás en una denominación de origen que exige muchas normas. ¿Es posible unir innovación y tradición?

Yo creo que estamos en una zona privilegiada dentro de España, y dentro de la Ribera con 8 o 10 pueblitos que nos permite tener nuestros viñedos de gran calidad. Llevo muchos años plantando viñas, y conozco el campo. A veces no podemos poner tanta innovación porque hay mucha rigidez, pero por otra parte hay que agradecer al Consejo de Denominación de Origen que ajusta a qué las uvas que crecen sean muy buenas, lo que queremos es mejorar la calidad de nuestros vinos.

Hay un debate sobre la incorporación de los jóvenes al mundo del viñedo, ¿Crees que el vino es una pasión que se hereda?

Con esa pasión se nace. Lo más importan- te en la vida es trabajar en lo que te gusta, y he tenido la suerte de trabajar en el campo desde muy joven y eso me faccha y lo disfruto. Los jóvenes aprenden lo que ven, en mi casa lo han visto. Tengo a mi hija Beatriz, enóloga con experiencia en el campo, y a María otra experta en marketing y ventas. Un equipo perfecto.

La clave del reconocimiento internacional de etiquetas como la de Carmelo Rodero Crianza que ha sido muy premiada. ¿Tiene algún secreto?

No hay ningún secreto, el vino se lo ha ganado. La gente sabe seleccionar los vinos y el boca a boca hace a la marca sólida. Respetto a las listas tengo que agradecer su labor, a veces no estoy a favor, pero siempre con respeto, agradezco a los periodistas y a los que elaboran esas listas.

¿La tecnología del vino está cambian- do mucho?

Esto está cambiando, con las redes sociales, el mundo digital y la tecnología, ahora todo lleva mucha velocidad, pero es más fácil que un vino de calidad se expanda. El mundo del vino es tremendamente complejo. Se puede hacer un mal vino de buena uva, pero no se puede hacer un buen vino de mala uva. La base es fundamental, la materia prima está en el campo. Yo tengo un sistema de vinificación por gravedad que patenté en 2004, con grandes resultados. Siempre busco mejorar la calidad del vino, con tipos de barricas, sistemas de vinificación, tecnología, cosechas, etc. Mejorar la calidad es fruto de la inquietud por excelencia.

¿Piensas en otros tipos de vino?

Solo hago vinos tintos, estuve a punto de hacer algo con variedad de vino blanco, pero mi planteamiento es seguir en mi región aunque me tñentan otras regiones. Una bodega fuera de la zona representa un gran esfuerzo y un problema más, y de momento tenemos mucho trabajo en nuestra bodega.

¿Qué lecciones le ha dado el vino?

Te da lecciones continuas y te llevas muchas sorpresas. Lo más importante es tener las cosas claras, con fuerza de voluntad, teniendo paciencia, no ser avariciosos y pensar que la calidad está por encima de todo. Llevamos 33 años en el mercado y te vas haciendo un hueco, no debe pretenderse estar en la cumbre de manera inmediata.

¿Sueñas con algún vino?

Está en mi cabeza y a punto de salir un nuevo vino que es lo que le faltaba a esta bodega, un vino equilibrado, fresco y con frutos que ahora llevará la palabra Raza, Carmelo Rodero Raza. Además hemos logrado un vino que va a salir al mercado en breve, que dará la tala y será nuestro estándar. Hemos podido hacer un vino excepcional de edición limitada, que nos dará una imagen y será una prueba de que podemos hacer cosas grandes. Estamos muy contentos. Algo muy sorprendente.

¿De los valores del campo qué des-tacas?

En el campo todo es prioridad, el éxito o el fracaso de una bodega es de todo un equipo, y todos los detalles son importantes. Yo creo en la cepa vieja, que se autorregula y se adapta a los cambios.

¿Cómo ves el futuro de la Ribera del Duero?

Creo que tenemos el privilegio de estar en la mejor zona de España, pero no tenemos que descuidarnos y pensar que está todo hecho, hay que mejorar siempre. Tenemos uvas de calidad y debemos conservar nuestras viñas aceptando la producción limitada. En España se producen los mejores vinos con la relación precio-calidad y eso es clave para el futuro.

GENTLEMAN

link al artículo:
<https://gentleman.com.mx/carmelo-rodero-leccion-de-vino/>

1 de noviembre de 2024



CULTURA

Vinos para nuevos horizontes

 POR LAURA GRANI · 4 DE NOVIEMBRE DE 2024 · 6 MIN. LECTURA

El mundo del vino es un universo en constante evolución, donde cada bodega, cada viñedo y cada variedad aportan un toque único. Para quienes disfrutan explorando, hemos seleccionado vinos que destacan por su carácter audaz, su respeto por la tradición o sus enfoques innovadores. Etiquetas provenientes de diversas regiones y estilos, que invitan a descubrir nuevos horizontes, combinando pasión, técnica y un compromiso con la autenticidad.

Con la llegada del otoño, el paisaje vinícola cobra una energía renovada, trayendo propuestas que capturan la esencia de cada terruño, bodega y región. Las temperaturas refrescan, los colores se intensifican y los vinos toman protagonismo con una paleta de sabores ideal para esta época. **Cada botella de esta selección refleja el carácter único de su bodega, ya sea por la historia de su tierra, la creatividad de sus enólogos o su compromiso con técnicas tradicionales e innovadoras.** Desde opciones frescas y ligeras hasta vinos profundos y complejos, cada uno está listo para transformar cualquier ocasión en un momento inolvidable.

TSM 2021 – Bodegas Carmelo Rodero



Carmelo Rodero, el fundador de la bodega, pertenece a una familia viticultora y decidió fundar su propia bodega en los años '90. Desde entonces, ha cultivado un legado de calidad y tradición que se ha transmitido con éxito a sus hijas, Beatriz y María. *TSM* es su creación icónica, un *coupage* de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot que aporta complejidad y estructura.

De color rojo picota profundo, este vino despliega aromas de moras y ciruelas con notas de cacao, café tostado y un toque balsámico. En boca, es potente y estructurado, con taninos firmes y una acidez que lo equilibra. Perfecto para platos de carnes rojas y caza, este vino es el equivalente a esa historia memorable que no dejas de contar. Un gran vino para brindar por las ocasiones especiales.
PVP: 60 €

CRÓNICA LIBRE

link al artículo:

<https://www.cronicalibre.com/cultura/vinos-nuevos-horizontes-otono/>

11 de noviembre de 2024

RIBERA

El auge del consumo de blancos y rosados alerta a las bodegas

I.M.L. / Aranda de Duero - miércoles, 13 de noviembre de 2024

La presencia minoritaria de estas variedades en la oferta ribereña, y el rango elevado de precios de los tintos, puede llevar a los consumidores a decantarse por las propuestas de otras zonas vitivinícolas

Los cambios de tendencias en el consumo de vino es una de las variables que manejan las bodegas de la DO Ribera del Duero para estimar a medio plazo su nivel de ventas. En los últimos meses, han detectado que el gasto en las variedades blanco y rosado ha consolidado la curva ascendente que ya comenzó el año pasado, en detrimento de los clásicos tintos que son el santo y seña de esta comarca vitivinícola. «Antes el clarete sólo lo pedían los mayores de aquí, ahora en una ronda de gente joven hay más copas de blanco y de rosado, y muchos son de fuera de aquí, como de Rueda, porque sus blancos son más baratos que los nuestros», reconoce un experimentado camarero en uno de los establecimientos con mayor carta en barra de la capital ribereña.

Lo que se detecta en la barra también se ve en el balance de ventas de las bodegas y las que más lo detectan son aquellas que incluyen en su oferta una mayor variedad de vinos. «Hemos notado un aumento de ventas de nuestros claretes, de hecho ya lo tenemos agotado a estas alturas del año, mientras que los tintos van parecidos a otras campañas o algo por encima», apunta Fernando Ortiz, de Territorio Luthier. «Aquí todavía se consume más tinto que otra cosa, pero los distribuidores que trabajan en otras zonas, como Madrid o el norte de España, colocan ahora con menos esfuerzo los rosados, mientras que hay tal saturación de tintos de Ribera que les está costando más», reconoce un bodeguero de la DO que lleva cuatro años elaborando claretes para «abrir el mercado, la gente joven prefiere vinos más fáciles de beber y esos son los futuros consumidores».

A esta tendencia, que va en contra de los afamados tintos ribereños, se añaden otros dos detalles que empiezan a ser habituales en el mercado nacional. «Ahora se buscan vinos más baratos, lo que va en contra de la Ribera del Duero, porque la fama de grandes vinos trae aparejada la opinión de que son más caros», expone María Rodero, de bodegas Carmelo Rodero. A esto suma que «hay un punto de incertidumbre en el mercado porque ha habido un freno en la demanda después del repunte del consumo de vino que se dio después del covid», lo que según Rodero hace que las bodegas controlen con lupa estos cambios en las tendencias para poder adelantarse y afrontarlos sin que afecte a su cuenta de resultados.

Este escenario que empieza a apuntarse en el sector enológico todavía no se deja ver en los números de ventas de este año. Hasta el mes de octubre, el Consejo Regulador había entregado a las bodegas 75,5 millones de contraetiquetas, lo que supone 2,2 millones más que el año pasado a 31 de octubre. Los bodegueros reconocen que «el último trimestre del año las ventas suben de forma exponencial», como verbaliza María Rodero, de cara a la campaña navideña. «Con las fiestas que se avecinan y los regalos de empresa o lo que sea, esperamos un incremento de ventas en la recta final del año», coincide Ortiz, por lo que se podría llegar a las cifras de entrega de contraetiquetas para sacar los vinos al mercado de 2022, cuando se llegó a 82 millones.

DIARIO DE BURGOS

link al artículo:

<https://www.diariodeburgos.es/noticia/z5138ea7d-a225-da2a-15889ebdf-defde06/202411/el-auge-del-consumo-de-blancos-y-rosados-alerta-a-las-bodegas>

13 de noviembre de 2024



ACTUALIDAD > POPULARES > VINOS & LICORES

LOS GRANDES VINOS DE CARMELO RODERO VISITAN MADRID Y PRESENTAN «RAZA»

14/11/2024



por Celso Vázquez Mancoske

En una comida de prensa, organizada en el restaurante Alhambra y desde Pedrosa de Duero de la mano de sus creadores, han llegado a presentar unas referencias exclusivas de la Bodega Carmelo Rodero.

Tres fueron los grandes vinos, de las distintas referencias de la Bodega, que nos acompañaron en un menú acorde con la categoría y magnitud de los vinos.

Los vinos de Carmelo Rodero marcan siempre diferencia con sus semejantes, impresionando con una mayor suavidad y nobleza.

Además uno de los vinos era la premisa, y es del que primero hablaremos porque es el último que tomamos, Carmelo Rodero-Raza.

Saló el mercado con la añada 2021, impulsado por la idea de producir un vino en honor a los valores de la familia y de su tierra, Pedrosa de Duero. Realizando ese carácter y esa fuerza que los diferencia.

Esportados, elegantes, suaves, balanceados, este "nuevo vino" es a la vez intenso y ligero. Posee la elegancia de su predecessor y mejora su frescura. A lo largo de su creación, «Raza» se rigió por los mismos criterios de exigencia que rigen la composición de otros vinos como «Raza» de Valdepeñas o el «TSM», del que hablaremos más adelante.

El primer vino que nos acompaña para unirlos. Strach individual de Empañada Cullaga. Cosecha de uva y brinche de steel tank, en el Carmelo Rodero Cosecha 2021.

Un vino que seduce a la vista y también en nariz, pero es la boca la que realmente se vende a sus encantos, gracias a un tacto fuertemente granulado y a una acidez equilibrada. Combina fines notas de cereza, cítricos, pimienta y corallo derivados del roble con la perfecta madurez y la justa intensidad de una uva de calidad excepcional. Los sabores se repiten por cada trago de la boca, pero no chocan, pues están perfectamente integrados en la jugosidad de la fruta.

Es un vino sumamente equilibrado y amable, es un vino imponente en su juventud y elegante en su madurez.

Seguimos con el mismo vino acompañando a un nuevo 65, con salsa de trufa y foie, magnífico acompañamiento.

Continuamos con el menú y con los vinos, el siguiente fue uno de los grandes de la Bodega, el «TSM» como señala María Rodero «Cualidad de grande Mayor».

Carmelo Rodero TSM 2021, está elaborado con uvas de la variedad Tinta del país (75%), Cabernet Sauvignon (10%) y Merlot (15%) procedentes de viñedos propios de más de 40 años. Se realiza una elaboración tradicional con un seguimiento del control de fermentación y maceración. Por último, este vino se crea 17 meses en barricas nuevas 100% roble francés.

En nariz, gran personalidad y extraordinaria riqueza de matices, destacando los aromas propios de los grandes vinos elaborados lentamente por una crianza respetuosa. En boca es carnoso, de gran cuerpo, pero excelente equilibrio, dando lugar a un vino de postguiso muy largo, persistente y de agradable recuerdo.

En la sobremesa seguimos en una animada conversación celebrando nuevamente los vinos acompañando a los postres: tarta a los 3 reches sobre pasta filo y Petit - Four variada.

Bodega Rodero cuenta con una amplia gama de productos que abarca desde vinos más jóvenes e intensos, hasta otros más maduros con una excepcional complejidad, estructura y elegancia.

Ahora la Bodega ha hecho un salto generacional, siguiendo con el apoyo del alma de los vinos Carmelo Rodero, sus hijos han tomado los mandos, por un lado María Rodero, directora comercial de la bodega desde 2013, continúa su formación en Administración y Dirección de Empresas con experiencia en el sector bancario en España y experiencia en países anglosajones.

En la actualidad lidera el equipo comercial de Bodega Rodero. Su liderazgo ha sido clave para abrir nuevos mercados y fortalecer la presencia internacional de la empresa.

Y Benito Rodero, Director Técnico de la bodega desde 2006. Formado en ingeniería agrícola, amplió sus conocimientos en botánica, obteniendo el Diploma Nacional enología. Su experiencia internacional incluye estancias en St. Emilion, Napa Valley y Sudáfrica, donde perfeccionó su maestría enológica. Su liderazgo técnico y visión innovadora continúan elevando la calidad y el prestigio de la bodega.



elTROTAMANTELES.es

link al artículo:

<https://eltrotamante.es/los-grandes-vinos-de-carmelo-rodero-visitan-madrid-y-presentan-raza/>

14 de noviembre de 2024



Carmelo Rodero RAZA

Por José A. Prado | 14 de noviembre de 2024 Tiempo libre

Es el nuevo e ilusionante proyecto de la Bodega Rodero en Ribera de Duero, un vino reserva 2022 en edición limitada elaborado con una temporalidad y cabernet sauvignon con una crianza en barrica de roble francés durante 20 meses.

Compartir en

El proyecto que comenzó en 1993 Carmelo Rodero en la localidad de Pedrosa del Duero, dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero, sigue creciendo. Y la bodega afronta una lucionante etapa en la que la segunda generación tiene mucho que aportar. María Rodero, directora comercial, y Rodrigo Rodero, director técnico de Bodega Rodero, han creado el vino de la casa, una bodega pequeña, y hace unos años se incorporaron a este proyecto con ideas que empezaban a dar sus frutos.



La novedad más reciente de Bodega Rodero es RAZA, un vino tinto Reserva de la cosecha 2022 elaborado con una temporalidad (90% cabernet sauvignon 10%) en vendimia manual con selección en campo, vinificación por gravedad con el sistema CO2 y crianza durante 20 meses en barrica nueva de roble francés de 225 litros. El embotellado de las primeras unidades se inició en agosto de 2023 y están de salir a la venta.



Si quieres hacer honor a la fuerza y el carácter de esta bodega familiar, elaborada con uvas de parcelas ubicadas en Pedrosa de Duero, Carmelo Rodero define a RAZA como un "vino de pueblo", perfecto para compartir con amigos y familiares. Chuletón y asado. Este carácter viene marcado por una añada 2022 que tuvo unas condiciones climáticas excepcionales, con la barrica Filanensa en invierno y un verano cálido y seco que permitió la maduración. Por la falta de precipitaciones, el uvaño fue seco y el vino se benefició de la maduración, y la cosecha se calificó de excelente a pesar de las condiciones adversas.



Procesó la elegancia y la fuerza de su producción, el Reserva 2020, pero con un toque más suave y balanceado, más fresco. La elegancia, con notas impresionantes, transmite un aire moderno, aunque en su proceso de elaboración se han seguido estrictos protocolos en tintero y los mismos criterios de exigencia con los que se elaboran los grandes vinos de Bodega Rodero, como Pago de Valtervey y TSM. La bodega, en un estilo clásico que impide pasar la luz durante el envejecimiento, tiene un poco de modernidad, pero de la gran tradición, y esto lo es.



Durante la presentación de RAZA a un grupo de prensa en un restaurante de Madrid, Rodrigo Rodero, enólogo y director técnico de Bodega Rodero, nos comentó que es un vino que en su opinión merece un reconocimiento absoluto de calidad, donde la fuerza media y la fuerza se marcan con una intensidad natural. Tiene profundos matices de frutos rojos como mora o ciruela, connotación con delicados matices especíales, lo que hace de la bebida un vino de gran calidad, envejeciendo con una densidad envidiable, perfectamente equilibrada.



Carmelo Rodero es un apasionado de su trabajo, que a los 18 años empezó a echar una mano en los labores del campo y el cultivo de la tierra. En 1988, Carmelo y su mujer Elena tomaron la decisión de crear su propia bodega y en 1993, Carmelo y su hijo Rodrigo Rodero, que durante más de tres décadas ha fundado sus raíces en la tradición y la pasión por la tierra. Bodega Rodero y María Rodero representan a una segunda generación que tiene que preservar y con ganas de hacer cosas innovadoras. Con RAZA nos han demostrado que el mundo del vino es muy abierto y la tradición de la bodega está integrada. Más información en www.bodegaperdura.com

VIDA PREMIUM

link al artículo:

https://vidapremium.com/tiempo-libre/970686910/Carmelo-Rodero-RAZA.html#foto_5

14 de noviembre de 2024

Revista gastronómica de actualidad

VINOS Y RESTAURANTES


[Home](#) [VINO](#) [RESTAURANTES](#) [GASTRONOMÍA](#) [DESTILADOS](#) [MISCELÁNEA](#) [Descubre VyR](#)

VINO

Bodegas Carmelo Rodero presenta Raza 2021

15-noviembre-2024

Bodegas Carmelo Rodero presentó ayer su nuevo vino en el restaurante La Taverna del Clínic de Barcelona.



Desde 1991, Bodegas Carmelo Rodero se erige como un emblema de dedicación y excelencia en la viticultura, reflejo del espíritu emprendedor de Carmelo Rodero, que decidió fundar esta bodega en la Ribera del Duero, y que hoy inspira a sus hijas, Beatriz – directora técnica– y María – directora comercial–, a continuar con la visión propia de una nueva generación pero con el mismo objetivo: elaborar vinos de la mayor calidad y reflejar con autenticidad el terruño, llevando a cabo una viticultura sostenible.

Su último lanzamiento es Raza 2021, un crianza elaborado con 90 % tempranillo y 10% cabernet sauvignon con 20 meses en barrica nueva de roble francés

En nariz, despliega un impresionante abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se

expresa con una intensidad sublime. Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil. En boca, su entrada es sedosa, evoluciona con una densidad envolvente, perfectamente equilibrada. Un vino perfecto para maridar con carnes a la parrilla, chuletones y asados.

VINOS Y RESTAURANTES

link al artículo:

<https://www.revistavinosyrestaurantes.com/bodegas-carmelo-rodero-presenta-raza-2021/>

15 de noviembre de 2024

[Inicio](#) > [Uncategorizad](#) > Bodegas Rodero presenta Raza: un vino con historia y distinción

Uncategorizad

Bodegas Rodero presenta Raza: un vino con historia y distinción

Por [Alicia Gomez Muñoz](#) · 1049

Esta semana, en el elegante entorno del restaurante Alabaster, se ha realizado el **lanzamiento de Carmelo Rodero Raza**, el más reciente vino de **Bodegas Rodero**, que llega al mercado con la añada 2021. Esta nueva propuesta nace con un propósito claro: **rendir homenaje a las raíces de la bodega y al terruño de Pedrosa de Duero**. Este vino representa la esencia de su tierra de origen, capturando su carácter genuino y la fuerza que distingue a los vinos de la Ribera del Duero.

Un Vino de Carácter Único

Raza se distingue por una autenticidad que resuena en cada sorbo, mostrando una elegancia sutil pero profunda. Al catarlo, nos encontramos con una textura sedosa y un equilibrio notable, logrando la difícil combinación de intensidad y delicadeza que lo convierte en una verdadera joya enológica. Este vino no solo mantiene la elegancia característica de Bodegas Rodero, sino que añade una frescura vibrante, una expresión que le otorga una personalidad única en la gama de la bodega.

Calidad y Exclusividad en Cada Botella

Siguiendo los mismos estándares de calidad que han dado fama a otros vinos de la bodega, como *Pago de Valtarreja* y *TSM*, **Carmelo Rodero Raza** se elabora con una meticulosa selección de uvas y un cuidado extremo en cada etapa del proceso. Disponible en una edición limitada, estará a la venta a partir de la próxima semana, invitando a los amantes del vino a descubrir una nueva expresión del terroir de Pedrosa de Duero.

Bodegas Carmelo Rodero: Una Historia de Pasión y Familia

La historia de Bodegas Carmelo Rodero es, sin duda, una historia de sueños cumplidos, dedicación y esfuerzo. Esta bodega es el reflejo del espíritu emprendedor y visionario de Carmelo Rodero, quien, desde los 13 años, comenzó su relación con la tierra. En 1989, junto a su esposa Elena, tomó la decisión de crear un vino propio que reflejara la esencia de sus viñedos y la pasión que había marcado su vida.

Con el paso de los años, la visión de Carmelo ha evolucionado y hoy inspira a sus hijas, quienes continúan este legado familiar. Cada botella de Carmelo Rodero cuenta una historia de tradición, tierra y pasión, siendo mucho más que un vino: es una conexión con la historia y la naturaleza de la Ribera del Duero.

Raza 2021, con su elegancia y frescura, es un fiel reflejo de esta historia, un tributo a sus raíces y una promesa del futuro de Bodegas Rodero. Una invitación a sumergirse en el alma de Pedrosa de Duero, en cada sorbo.

ACTUAL GASTRO

link al artículo:

<https://www.actinalgastro.com/bodegas-rodero-presenta-raza-un-vi-no-con-historia-y-distincion/>

18 de noviembre de 2024

Los 10 mejores vinos tintos Ribera del Duero según expertos: los más recomendados con buena relación calidad precio

Si lo tuyo es un buen Ribera, prepárate para descubrir los mejores tintos según su relación calidad-precio en esta lista intachable curada por expertos

Por Álvaro Galindo | PUBLICADO 20/11/2024

Los 10 mejores vinos tintos Ribera del Duero, según los expertos

- 1



EL MEJOR BARATO

San Cobate 2020

[Leer más](#)

17 € EN DECANTALO
- 2



90% TINTA, 10% CABERNET

Carmelo Rodero Reserva 2020

[Leer más](#)

39 € EN DECANTALO
- 3



MONOVARIETAL DE TINTA

Cepa 21 2021

[Leer más](#)

20 € EN DECANTALO
- 4



100% TEMPRANILLO

Goyo García Villicultor Finca Los Quemados

[Leer más](#)

27 € EN DECANTALO
- 5



EL MEJOR RIBERA

Hacienda Monasterio Reserva 2019

[Leer más](#)

69 € EN DECANTALO
- 6



18 MESES EN BARRICA

Emilio Moro Malleolus 2021

[Leer más](#)

37 € EN DECANTALO
- 7



EL MEJOR VINO DEL MUNDO

Matarronera Crianza 2020

[Leer más](#)

36 € EN DECANTALO
- 8



12 MESES EN BARRICA

Pago de los Capellanes Crianza 2022

[Leer más](#)

27 € EN DECANTALO
- 9



EL PARVIENTO DE ROBERT PARES

Finca Villacreces Pruno 2021

[Leer más](#)

10 € EN DECANTALO

Comparativa de vinos tintos de Ribera del Duero en relación calidad-precio: aquí los mejores

Los mejores vinos tintos de Ribera del Duero son, sin duda, una joya de la enología española. Su tradición, combinada con la calidad excepcional y la diversidad de sabores que ofrecen, los coloca entre los mejores del mundo. Además, su relación calidad-precio es difícil de superar, haciendo que sean accesibles para todos los amantes del vino, como tú y como nosotros. Elige un vino de esta región es hacer un viaje a través de la historia y la cultura vitivinícola del país porque cada botella es un hito al "terroir", a la dedicación y a la pasión de sus productores. Aquí tienes las que, seguro, te van a enamorar.



2

90% TINTA, 10% CABERNET

Carmelo Rodero Reserva 2020

39 € EN DECANTALO

93 puntos: Sticking tiene uno de los más universales "clásicos" de Ribera del Duero, un vino con carácter y elegancia donde los haya. Su color rubí brillante es solo el comienzo; al acercar la copa, notas intensas de frutos negros y regala van a cautivar. En boca, es suave y equilibrado, con un final que deja un ligero toque de madera. Perfecto para maridar con carnes rojas asadas o un buen queso curado, es como una copa de lujo en cada sorbo.

Variedades	90% Tinta del País, 10% Cabernet Sauvignon
Alcohol	14,00%
Distribución de origen	D.O. Ribera del Duero
Botella	Carmelo Rodero



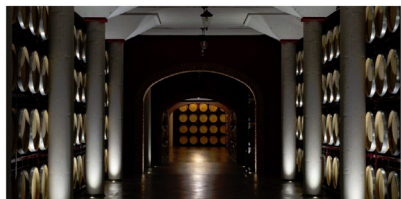
Carmelo Rodero

ESQUIRE.COM

link al artículo:

https://www.esquire.com/es/donde-comer-beber/g62731087/mejores-vinos-tintos-ribera-duero-relacion-calidad-precio/

21 de noviembre de 2024



SYBARITES

UN TEMPLO PARA EL BUEN GUSTO

on noviembre 21, 2024

More in SYBARITES:



CONJUNTADOS CON NUESTROS AMIGOS... noviembre 20, 2024



THE DAIMORE EN MADRID octubre 22, 2024



CONJUNTADOS CON NUESTROS AMIGOS... noviembre 20, 2024



THE DAIMORE EN MADRID octubre 22, 2024



INUSUAL Y DIVERSO julio 30, 2024

More in SYBARITES:



CONJUNTADOS CON NUESTROS AMIGOS... noviembre 20, 2024



THE DAIMORE EN MADRID octubre 22, 2024



CONJUNTADOS CON NUESTROS AMIGOS... noviembre 20, 2024



THE DAIMORE EN MADRID octubre 22, 2024



INUSUAL Y DIVERSO

BODEGAS CARMELO RODERO: LA ILUSIÓN

La historia de esta bodega es la historia de la vida de Carmelo Rodero, quien a los 13 años de edad se entregó al cultivo y cuidado de la tierra. Su pasión por el terruño lo llevó a adquirir viñedos, construyendo poco a poco un patrimonio de valor incalculable.



«Y llega 1989... El matrimonio formado por Carmelo y Elena toma la decisión de crear su propio vino»

Este vino no sería uno cualquiera, sino una expresión pura de los diferentes parcelas que con tanto esfuerzo habían cultivado. Así nació Bodega Carmelo Rodero, con ambición y enorme responsabilidad por la tierra de hermanos del Ebro, un proyecto que desde entonces ha sido sinónimo de vinos que no sólo se disfrutan, sino que cuentan una historia de pasión, tierra y tradición.



Elena Beceña y María Rodero, directoras técnica y comercial, forman el testigo de manos de su padre, con el firme propósito de que sus vinos sigan la senda de prestigio marcada y siendo un referente de calidad.



Más información:

BODEGAS RODERO - INSTAGRAM - FACEBOOK

Alberto Zapata para LEXQUISITE Mag

L'EXQUISITE

link al artículo:
<https://lexquisite.es/un-templo-para-el-buen-gusto/>

21 de noviembre de 2024



Destinos
Gastronomía
Cultura

GASTRONOMÍA

El vino de la semana: Carmelo Rodero Raza 2021

Un vino con la firma de un grande de Ribera del Duero, Bodegas Rodero, que da sentido al eslogan 'uva, ciencia, vino y arte'

Jordi Catalá
21 Nov 2024 10:00
Actualizado 21 Nov 2024 12:58

Comentarios

ECONOMÍA DIGITAL

link al artículo:
<https://www.economiadigital.es/tendencias hoy/gastronomia/vino-carmelo-rodero.html>

21 de noviembre de 2024



COMER

BEBER

DORMIR



Carmelo Rodero Raza 2021, fuerza y carácter



BEBER VINOS, CERVEZAS Y DESTILADOS, CATA DE VINOS, CERVEZAS Y DESTILADOS, EN PORTADA

23 NOVIEMBRE, 2024

"Vino de pueblo", muy fiel a su terruño. Genial homenaje a sus raíces y a una tierra recia como Pedrosa del Duero (Burgos).



Nueva añada de **Carmelo Rodero Raza**, espectacular, con ese punto de intensidad y a su vez fresca que lo convierte en un tinto ribereño muy rico en matices. Mágica simbiosis de cinco parajes que conforman Pedrosa de Duero (parajes de Quintana, de Boada, de Valcabado, de Guzmán y de Pedrosa) en la DO Ribera del Duero, "a fin de poner en valor la identidad de esa zona", en opinión de María Rodero, directora comercial de la bodega.

Un reserva de la cosecha 2021, sedoso, complejo, persistente, creado bajo los mismos criterios de exigencia mantenidos en otros grandes vinos de la bodega como **Pago de Valtierra** o **TSM**. Fresco, sutil, elaborado con tempranillo (90%) y cabernet sauvignon, procedentes de cepas de 30 años plantadas entre 837 y 862 metros de altitud, con una crianza de 20 meses en barrica nueva de roble francés.

Un vino que, en palabras de Beatriz Rodero, enóloga y directora técnica de la bodega, reúne un maravilloso abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se expresa a sus anchas. "Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especíacos, aportando una complejidad sutil en boca. Su entrada sedosa evoluciona con una densidad envolvente, perfectamente equilibrada". Pruébalo con carnes a las parrilla, chuletones y asados. ¡Vas a alucinar!

Mejores Coctelerías TOP COCKTAIL BARS 2024

Con 3 estrellas:

- **14 de la Rosa** (Barcelona)
- **Angelita** (Madrid)
- **El Niño Perdido** (Valladolid)
- **Quattro Teste** (Lisboa)
- **Red Frog** (Lisboa)
- **Sala de Personal** (Mallorca)
- **Con 2 estrellas:**
- **Saddle** (Madrid)
- **Salmon Guru** (Madrid)
- **Santos y Desamparados** (Madrid)
- **Savas** (Madrid)
- **Monkey Mash** (Lisboa)
- **Moonlight** (Zaragoza)

en el sector de bebidas).

ETIQUETAS

Aceite Almería Baleares

Barcelona Bares de vinos

Bocados gourmet Café

Cantabria Cava Cervezas

Champagne Chiringuitos

Comer bueno y

barato Coruña Cuenca Cádiz

Cócteles Destilados

Espumosos Ferias

gastronómicas Hoteles de

playa Hotel gastronómico

Hotel rural Hotel urbano

Madrid Málaga Menorca

Mercados Personajes

Pontevedra Restaurantes

RUEDA Rutas gastronómicas

Salamanca San Sebastián Sevilla Sida

Supermercados Tabernas Tapas

Tiendas gourmet Vermut

Vinos buenos y

baratos Vinos top

COME BEBER DORMIR

link al artículo:

<https://www.comerbeberdormir.com/carmelo-rodero-raza-2021/>

23 de noviembre de 2024



27 Nov 2024

Un año más, las Aves de España vuelven a ser las protagonistas en la celebración de Acción de Gracias de AVIANZA

La Asociación Avianza celebra Acción de Gracias con un menú especial de pavo español y maridaje de Bodegas Carmelo Rodero. Participa en el sorteo para ganar un pavo y productos tradicionales de la festividad.



EVENTOS

- La Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola ha organizado, un año más, la cena de Acción de Gracias junto al chef Manu Berganza (Azotea Grupo) y el maridaje de Bodegas Carmelo Rodero
- El evento, que tuvo lugar en el restaurante Cornamusa de Madrid, reunió a destacados representantes del sector agroalimentario, así como a periodistas e influencers relacionados con la alimentación, la gastronomía y lifestyle
- Además, desde Aves de España se llevará a cabo un sorteo en colaboración con Taste of America -a través de sus perfiles de Instagram- donde se regalarán 15 pavos de origen España y diferentes guarniciones clásicas americanas

AVINEWS.COM

link al artículo:

<https://avinews.com/pavo-espanol-en-accion-de-gracias/>

27 de noviembre de 2024



ÚLTIMAS NOTICIAS

Fallece Álvaro Nogués, destacado cooperativista agrario de la Ribera Alta



Inicio • Aves • Un año más, las Aves de España vuelven a ser las protagonistas en la celebración de Acción de Gracias de AVIANZA



AVES

Un año más, las Aves de España vuelven a ser las protagonistas en la celebración de Acción de Gracias de AVIANZA

27/11/2024

Avianza, la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, ha celebrado, por tercer año consecutivo, la tradicional fiesta de Acción de Gracias con el pavo y las Aves de España como grandes protagonistas. Para ello, el chef elegido fue Manu Berganza, que lidera las cocinas de Azotea Grupo y elaboró, en el restaurante Cornamusa (Madrid), un completo menú de pavo asado con sus tradicionales guarniciones y también compartió su técnica de trinchado con los asistentes.

Durante este evento culinario, que contó con la asistencia de un nutrido grupo de invitados entre los que se encontraban representantes del sector agroalimentario español, periodistas y reconocidos influenciadores del ámbito gastronómico y de lifestyle, Avianza continuó promoviendo el consumo de carne avícola, en general, y de pavo en particular, una de las opciones más versátiles y saludables del mercado. Y como no, poniendo en valor la carne certificada con el sello Aves de España, una distinción que certifica la Calidad, la Sostenibilidad y la Seguridad Alimentaria del producto avícola español.

Además, en esta ocasión, Avianza contó con la colaboración de Bodegas Carmelo Rodero, que elaboraron un maridaje perfecto para acompañar al pavo. Su fundador, Carmelo Rodero, y su directora técnica y enóloga, Beatriz Rodero, compartieron con los asistentes la historia de su compañía y los pormenores de los caldos de la velada: Carmelo Rodero Crianza 2022, Carmelo Rodero Raza 2021 y Carmelo Rodero TSM.

AGENDA

ÚLTIMA HORA



Fallece Álvaro Nogués, destacado cooperativista agrario de la Ribera Alta

29 Nov 24



L'Ajuntament d'Alcalà-Alcossebre Alcalà-Alcossebre quantifica els danys provocats per la DANA en 300.000 euros

28 Nov 24



ITE crea el primer biosensor para plantas que monitoriza la calidad del ambiente a través de la savia

28 Nov 24



Los regantes alertan de que 3 de cada 10 obras hidráulicas no se han construido y de un agujero de 3.000 millones en la inversión en estas infraestructuras

28 Nov 24



Conselleria de Agricultura flexibiliza los requisitos de la PAC para agricultores y ganaderos afectados por las condiciones climáticas adversas

28 Nov 24



La Diputació de Castelló reforça la lluita contra els incendis amb la posada en marxa de les Brigades Rurals d'Actuació Forestal

28 Nov 24

AGRONEWS COMUNITAT VALENCIANA

link al artículo:
<https://www.agronewscomunitatvalenciana.com/un-ano-mas-las-aves-de-espana-vuelven-ser-las-protagonistas-en-la-celebracion-de-accion-de-gracias>

27 de noviembre de 2024



VÍDEO || ¡Elige Aves de España para celebrar Acción de Gracias!



Por **Beatriz Depares**

Responsable de contenidos de CÁRNICA

28/11/2024 • [Avícola de carne](#)

Compartir:



Hoy es el **Día de Acción de Gracias** y por ello, **AVIANZA** ha celebrado, por tercer año consecutivo, esta tradicional cena consolidando al pavo y las Aves de España como protagonistas de esta festividad. "Es un placer para nosotros seguir fomentando Acción de Gracias, una festividad con una connotación tan bonita como es el agradecimiento y en el que todo gira en torno a un pavo" asegura **Jordi Montfort**, secretario general de AVIANZA.

Durante su intervención, Montfort destacó el papel del **pavo** como una opción saludable y versátil, perfecta tanto para las festividades como para la vida diaria. Durante el acto también se puso en valor el sello **Aves de España**, que certifica la calidad, sostenibilidad y seguridad alimentaria del producto avícola español.

Acción de Gracias, apuntó, "es una celebración que nos permite seguir dándole valor a las Aves de España, al trabajo de miles de granjeros y profesionales de una cadena de producción que emplea a más de 40.000 personas y que es una de las tres principales productoras de carne avícola en Europa. Por todo esto, el aunar esta tradición estadounidense con una materia prima de calidad como es el pavo español, nos parece la combinación perfecta".

Un menú especial y un maridaje perfecto

El evento tuvo lugar el pasado miércoles en el restaurante **Cornamusa**, en Madrid, y contó con la presencia de representantes del sector agroalimentario, periodistas e influencers del ámbito gastronómico y lifestyle.

Para la ocasión, el chef **Manu Berganza**, de Azotea Grupo, diseñó un menú especial basado en pavo asado, acompañado de guarniciones clásicas de Acción de Gracias. Además, compartió con los asistentes técnicas de trinchado y preparación del pavo.

La cena estuvo maridada con los vinos de **Bodegas Carmelo Rodero**, y los enólogos de la bodega explicaron los detalles de cada vino y su proceso de elaboración.

CÁRNICA

link al artículo:

<https://carnica.cdecomunicacion.es/sector/avicola-de-carne/148995/aves-espana-protagonistas-accion-de-gracias-avianza>

28 de noviembre de 2024

Viernes, 29 de noviembre de 2024

NOTICIAS

ARTÍCULOS

MULTIMEDIA

NOVEDADES

AGENDA

DIRECTORIO
EMPRESAS

DOCUMENTOS

LEGISLACIÓN

REVISTA

Área de clientes

Usuario o eMail

Password

☐ No cerrar sesión

Gestión de claves

Artículos

Legislación

Empresas cármicas

Revista on line

eurocarne

¿Quieres ser cliente?
• Abonarse
• PublicidadCompetencia en
líneas y procesos.handtmann
Ideas con future.Disefecto, fabricador probado en
Middletown, Connecticut, E.U.A.4CL
Corta Corta Patas
de PorcinoJARVIS
ESPAÑAEMBUTIDOS
CURADO-
MADURADOSProblemas
sensoriales

Jacinto Arnau

DESCARGAR EL PDF

ASPECTO TEXTURA
SABOR FLAVOR

28/11/2024 - España

Avianza propone una fiesta de Acción de Gracias con pavo nacional y Aves de España



Comienza a convertirse en tradición y para algunos en pistoletazo de salida para las navidades: **Avianza** volvió a celebrar este semana, por tercer año consecutivo, la tradicional **fiesta de Acción de Gracias** con el **pavo** y las **Aves de España** como grandes protagonistas.

Con esta cita, a la que fueron convocados distintos representantes del sector agroalimentario español, prensa especializada, entre la que se encontraba **EUROCARNE** y reconocidos influenciadores del ámbito gastronómico y de lifestyle, **la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola** quiso seguir **promoviendo el consumo de carne avícola**, en general, y de pavo en particular, una de las opciones más versátiles y saludables del mercado. Adenñas volvió a poner en valor la carne certificada con el **sello Aves de España**, una distinción que certifica la Calidad, la Sostenibilidad y la Seguridad Alimentaria del producto avícola español.



En esta ocasión, y tras las dos anteriores, el chef elegido fue **Manu Berganza**, quien lidera las cocinas de Azotea Grupo y elaboró, en el restaurante **Cornamusa** (Madrid), un **completo menú de pavo asado con sus tradicionales guarniciones** y también compartió su técnica de trinchado con los asistentes. Además, en esta ocasión, Avianza contó con la colaboración de **Bodegas Carmelo Rodero**.

EUROCARNE DIGITAL

link al artículo:

<https://eurocarne.com/noticias/codigo/64811/kw/Avianza%20propone%20una%20fiesta%20de%20Acci%C3%B3n%20de%20Graciascon%20pavo%20nacional%20y%20Aves%20de%20Espa%C3%B1a>

28 de noviembre de 2024

ALIMENTACIÓN

Avianza celebra Acción de Gracias en España destacando la calidad del pavo nacional

La asociación organiza este evento culinario en Madrid por tercer año consecutivo



El chef elegido fue Manu Berganza, que lidera las cocinas de Azotea Grupo y elaboró, en el restaurante Cornamusa (Madrid), un completo menú de pavo asado con sus tradicionales guarniciones.

REDACCIÓN ARAL | Jueves, 28 de noviembre de 2024, 15:42



Avianza, la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, **ha celebrado, por tercer año consecutivo, la tradicional fiesta de Acción de Gracias con el pavo y las Aves de España como grandes protagonistas.** Para ello, el **chef elegido fue Manu Berganza**, que lidera las cocinas de Azotea Grupo y elaboró, en el restaurante Cornamusa (Madrid), un completo menú de pavo asado con sus tradicionales guarniciones y también compartió su técnica de trinchado con los asistentes.

Durante este evento culinario, que contó con la asistencia de un nutrido grupo de invitados entre los que se encontraban representantes del sector agroalimentario español, periodistas y reconocidos influenciadores del ámbito gastronómico y de *lifestyle*, **Avianza continuó promoviendo el consumo de carne avícola, en general, y de pavo en particular**, una de las opciones más versátiles y saludables del mercado. **Poniendo en valor la carne certificada con el sello Aves de España**, una distinción que certifica la Calidad, la Sostenibilidad y la Seguridad Alimentaria del producto avícola español.

Jordi Montfort: "Es un placer para nosotros seguir fomentando Acción de Gracias, una festividad con una connotación tan bonita como es el agradecimiento y en el que todo gira en torno a un pavo"

Además, en esta ocasión, **Avianza contó con la colaboración de Bodegas Carmelo Rodero**, que **elaboraron el maridaje para acompañar al pavo.** Su fundador, **Carmelo Rodero**, y su **directora técnica y enóloga, Beatriz Rodero**, **compartieron con los asistentes la historia de su compañía y los pormenores de los vinos** de la velada: Carmelo Rodero Crianza 2022, Carmelo Rodero Raza 2021 y Carmelo Rodero TSM.

ARAL

link al artículo:

<https://www.revistaaral.com/texto-diario/mostrar/5087984/avianza-celebra-accion-gracias-espana-destacando-calidad-pavo-nacional>

28 de noviembre de 2024

Raza 2021: la nueva interpretación del Reserva de Bodegas Rodero

Publicación: 10 de mayo de 2021 Por Susana González



Carmelo Rodero y sus hijos, Beatriz y María, nos presentan Raza 2021, el nuevo vino de Bodegas Rodero: un reserva moderno y elegante en el que la trilogía de los protagonistas, alongside la madurez en un segundo plano.

Carmelo Rodero no puede negar sus orígenes castellanos, al igual que no puede ocultar el orgullo que siente cuando sus hijos Beatriz y María explican el proyecto de Bodegas Rodero. Solo entre en la conversación para añadir algún matiz a sus explicaciones y para advertir que estaba muy emocionado al pensar que el proyecto que nació desde que tenía 20 años, y que en 1991 controló en realidad, no tendría relevancia porque sus dos hijas eran mujeres. "Los tiempos han cambiado", nos dice, volviendo una sonrisa.

Carmelo siempre se ha dedicado al campo. Desde los 13 años ha estado dedicado a la agricultura y, muy pronto, se dio cuenta de que en los terrenos de Pineda de Duero el futuro estaba en la uva. "Todo que viene más allá del campo", nos cuenta. Por eso comenzó a comprar viñedos y plantar viñedos, así como a poner, mediante un pequeño Bodegas Rodero, forma en la actualidad del bodegatero de vino en distintos zonas de la Ribera del Duero.



El sueño de Carmelo de elaborar vino no hubiera sido posible sin antes invertir en el oficio y vender sus uvas a grandes bodegas. Por eso, cuando en 1991, junto a su mujer, Elena Oña, decide dar el salto y fundar Bodegas Rodero, parten de una base muy sólida: una muy buena materia prima y las ideas muy claras sobre el proyecto que iban a llevar a cabo.

María y Beatriz Rodero pueden ocultar lo orgullosas que se sienten de su padre, explicando lo duro que ha trabajado para conseguir que Bodegas Rodero sea todo un referente en la Ribera del Duero. Ahora son ellas las que están al frente de la bodega. María a cargo de la parte comercial y Beatriz llevando la dirección técnica. "Y desde que ellos están al mando, los vinos han ido evolucionando de forma orgánica hacia un estilo más moderno, donde la trilogía tiene un mayor protagonismo y la madurez queda en un segundo plano."

En busca de vinos más frescos

Desde que Bodegas Rodero se encuentra al frente de la dirección técnica, se ha empezado a cambiar cada parcela por separado, a buscar las características de cada terreno y a elegir que vino se expresa en los vinos. Se buscan vinos más frescos y polifaciles, en los que la fruta y el terroir tienen un protagonismo.

Una muestra de esta evolución es su Reserva, un vino en el que, poco a poco, la fruta había cobrado el protagonismo a la madurez. Por eso, nos cuenta María, a veces era un vino que no se entendía bien el balance clásico de Ribera del Duero no encontraba en el el vino potente y los taninos eran más que heredados, y su público potencial no lo podía el "barman" "manero". De este modo nació Raza, nuestro protagonista de hoy un reserva que a la vez, es un vino de pueblo, lo que en su elaboración solo se utilizan uvas procedentes de viñedos situados en Pineda de Duero.



Todo esto nos lo cuentan en el maravilloso restaurante Alabaster, y es aquí donde Carmelo, María y Beatriz nos presentan Raza 2021, el nuevo miembro de la familia Rodero, un vino, comido durante la cual también catamos Carmelo Rodero Crianza 2020, la añada que acabó de salir al mercado, y su hermano TSM 2021.

Cómo es Raza 2021

Raza 2021 es un reserva de Tempranillo (95 %) con un ligero aporte de Cabernet Sauvignon (5 %) procedentes de viñedos seleccionados en uvas a tempranas y cuidadosas en uvas, situados en el área propia de Pineda de Duero: Quintana, Mosca, Valdeacero, Oquendo y Pineda, a una altitud que va desde 600 metros a los 800 metros sobre el nivel del mar. Los suelos donde crecen las uvas, de entre 20 y 35 años de edad, son principalmente arcillosos.

Ver temas relacionados	
La Ribera	>
Los Tempranillos	>
La Ribera	>
Los Vinos	>
O Méjico	>

Las elaboraciones comienzan con una vendimia manual con selección de racimos en el viñedo. Tras el despalillado de las uvas, estas fermentan, con burlados, solo con uvas, en depósitos de acero inoxidable, y se añaden un OVI (un pequeño depósito movido mediante un puente giratorio para que la ventilación sea por gravedad). El vino tiene una estancia de veinte meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros.



Cuando nos encontramos una copa de Pisco, lo primero que vemos es su color rojo profundo, profundo y brillante. Su nariz es compleja y elegante. En ella se combinan la fruta negra con las notas especiadas, acompañadas de los aromas herbales y ahumados de la madurez, muy bien integrados en un segundo plano. En boca es un vino con una muy buena acidez y un tannino justo en un viaje elegante, ancho, profundo, estructurado y largo. Es un reserva de Ribera del Duero diferente, que no renuncia a su trilogía de reserva, pero que nos muestra "la raza" de la segunda generación al cargo de Bodegas Rodero.

Vino	Alcohol	Producción	Precio (IVA)
Raza 2021	14,2 %	-	-37 euros

Otros datos: pH 3,36 Acidez total: 6,36 g/l (partidos) Acidez residual: 1,67 g/l

NOS VAMOS DE VINOS

link al artículo:
<https://nosvamosdevinos.com/raza-2023-nueva-interpretacion-reserva-bodegas-rodero/>

1 de diciembre de 2024