

Carmelo Rodero

CLIPPING PRENSA

1 de enero de 2025 -



Carmelo Roderó

prensa en papel

DIRECTIVOS

¿Puede el crecimiento económico hacernos felices?

BIENESTAR Según Richard Easterlin y otros investigadores hay relación entre ambos factores.

Tim Harford. *Financia Times*.

Richard Easterlin falleció en diciembre a los 98 años. Se le ha llamado "el padre de la economía de la felicidad" y es difícil no estar de acuerdo con sus postulados. Hace cincuenta años, Easterlin publicó un artículo titulado *¿Mejora el crecimiento económico la condición humana?* y en él sembró las semillas de lo que se conocería como la Paradoja de Easterlin: en cualquier sociedad, las personas más ricas tienen más probabilidades de decir que son felices, pero los países más ricos no son más felices que los pobres. Tampoco los países se vuelven más felices a medida que aumenta su renta per cápita.

Como muchos aspectos con la etiqueta de "paradoja", la de Easterlin no es tal. Se puede explicar fácilmente; demasiado fácilmente, de hecho, muchas explicaciones distintas tienen su lógica. Una de ellas la propuso el propio Easterlin en 1974: "El proceso de crecimiento en sí mismo genera cada vez más deseos".

Richard Layard, coeditor del *Informe Mundial sobre la Felicidad*, es más concreto. Sostiene que nuestra sociedad funciona como un juego de suma cero, en el que sólo podemos ganar si otros pierden. Eso explicaría el patrón del que habla la hipótesis de Easterlin.

Una segunda explicación es que la paradoja no está avalada con datos. Andrew Oswald, un investigador de la felicidad que cree que ahora hay pruebas sólidas a favor de la paradoja de Easterlin, señala que sólo hay un indicio de ella en el artículo de Easterlin de 1974, según el cual los estadounidenses se habían vuelto mucho más ricos y algo más felices entre 1946 y 1970.

Desde entonces, los investigadores creen que existe una fuerte correlación entre los ingresos y la felicidad. Un ejemplo famoso es un estudio de 2010 realizado por Daniel Sacks, Betsey Stevenson y Justin Wolfers, que concluyó que mayores ingresos solían implicar mayor bienestar, sin ningún signo de la paradoja de Easterlin.

En un documento reciente, Ekaterina Oparina, Andrew Clark y Richard Layard también concluyen que las naciones con rentas más altas tienen un mayor nivel de satisfacción. En los países pobres, este patrón es evidente. En los más ricos, es indirecto: unos ingresos más altos mejoran el bienestar no por el poder adquisitivo en sí, sino por la sensación de libertad, una mayor expectativa de vida y el apoyo social.

Una última explicación es que los datos sobre la felicidad no permiten



Según la investigación de Easterlin, más de la mitad de los británicos está 'muy feliz' frente al 12% de los franceses.

hacer comparaciones a lo largo de décadas o en todo el mundo. Los franceses, por ejemplo, siempre se quejan en las encuestas. El artículo original de Easterlin informaba que en 1965 más de la mitad de los encuestados británicos confesó sentirse "muy felices" frente a sólo el 12% de los franceses. Esas comparaciones plantean tantas preguntas como respuestas.

Cuestión poco útil

Seguramente tiene alguna base cuando alguien responde en una encuesta que es feliz o no, pero no está claro que esos sentimientos puedan responder a la pregunta original de Easterlin sobre si el crecimiento económico mejora el bienestar.

Tal vez esa cuestión haya dejado de ser útil. Después de todo, aunque las autoridades británicas han estado obsesionadas con impulsar el crecimiento económico durante las últimas dos décadas, ese empeño aún no ha dado frutos en los datos de crecimiento de Reino Unido. ¿Lo harían mejor si se empeñaran en apostar por el bienestar?

En cualquier sociedad, los más ricos tienen más probabilidades de decir que están satisfechos

Unos ingresos más altos mejoran el bienestar por la sensación de libertad y mayor expectativa de vida

Hay más posibilidades de utilizar datos más concretos para dar forma a políticas más específicas. Por ejemplo, Layard señala un estudio de la Universidad de Bristol, en el que se han analizado datos sobre los niños nacidos a principios de los años 90 y sus circunstancias familiares. "Si intentamos entender la salud emocional en la edad adulta, la escuela a la que asistimos explica tanto como todo lo que sabemos sobre la educación de los padres de un individuo en concreto".

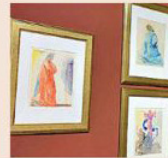
Otro ejemplo de intervención dirigida es el uso generalizado de tera-

pias de conversación en el sistema nacional de salud británico (NHS), defendido por Layard y su colaborador, David Clark. Necesitamos más gasto público basado en pruebas y no hay buenas razones para dar prioridad a la salud física frente a la salud mental; el sufrimiento es sufrimiento.

Pensemos en la preocupación de Layard sobre una sociedad de suma cero. Por ejemplo, los jóvenes ahora compiten por hacerse un hueco en una universidad de élite y luego intentan ganar lo suficiente para comprar una vivienda. ¿Por qué no, entonces, ampliar el número de buenas universidades y construir más viviendas? Una estrategia unidireccional en el crecimiento económico sugeriría políticas muy similares.

Entonces, ¿el crecimiento económico mejora la condición humana? Yo diría que sí, pero cinco décadas después de que Richard Easterlin creara la economía del bienestar, la pregunta sigue sin resolverse. Afortunadamente, también hemos comenzado a hacer preguntas más concretas y a producir respuestas más prácticas.

PISTAS



Los dibujos de Dalí sobre 'La Divina Comedia'

Los desconocidos dibujos de Salvador Dalí inspirados en *La Divina Comedia* de Dante Alighieri, encargados por el Gobierno italiano al artista español, pero bloqueados para evitar una crisis política, se exhiben en el Museo de la Infantería de Roma en Salvador Dalí. Entre arte y mito. Hasta el 27 de julio, la muestra incluye pinturas, esculturas, litografías y documentos inéditos del artista, además de obras de otros autores del Surrealismo.

Tés para alcanzar el equilibrio

Tea Shop ha lanzado el Set Mystic Massala que incluye diferentes té. Entre ellos, Yoga Tea, verde con canela, anís, jengibre, hinojo, regaliz, clavo y pimienta negra, ideal para revitalizar cuerpo y mente; Rooibos Chai, dulce y aromático, para momentos de actividad física; Indian Secret, donde se combinan aromas especados, dulces y cítricos y que estimula la circulación; o Pakistani, té negro con una mezcla de especias estilo chai y un toque de la vainilla.

Raza, el reserva de Carmelo Rodero

Beatriz Rodero, enóloga de Bodegas Carmelo Rodero, está detrás de Raza 2021, el nuevo nombre del reserva de esta bodega de Ribera del Duero. Este tinto combina uvas de la variedad tempranillo de cinco viñedos distintos del entorno de Pedrosa de Duero plantados a más de ochocientos metros de altitud y con una edad media de entre 30 y 35 años. Se vendimia a mano, se vinifica por gravedad y la crianza se realiza en barricas de roble francés durante 20 meses. Intenso, equilibrado y complejo. 45 euros.

EXPANSIÓN

27 de enero de 2025

RAZA



El influencer Miguel Assal. LP

Jornada para aprender a actuar en una emergencia

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia organiza el evento

CHEMA FERRER



El próximo lunes 3 de febrero a las 10:00 horas la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, en colaboración con la Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo organiza una jornada de prevención de riesgos laborales titulada Prevenir y actuar ante situaciones de emergencia en hostelería en la Fundación Ban-

caja, Plaza Tetuán 23 Valencia. La hostelería es un sector donde la prevención de riesgos laborales juega un papel capital. Los trabajadores, en su desempeño, se exponen a ciertos riesgos implícitos en su trabajo como cortes, quemaduras o caídas.

Entre los principales reclamos de la cita, se encuentra la charla impartida por Miguel Assal, el

influencer que cuenta con más de 3 millones de seguidores en TikTok y casi 2 en Instagram, además de autor de un libro y un espectáculo titulado Salvar Vidas. El agente de emergencias SAMU y de Protección Civil será uno de los invitados a las ponencias protagonizadas por expertos de diferentes ámbitos relacionados con situaciones de

emergencia. Junto a él, Patricia Leal Gimeno (Fisioterapeuta y Técnico en Prevención de Riesgos Laborales) hablará sobre «Primeros auxilios en hostelería» a las 10.20 horas. Le seguirá el Oficial de Bomberos, Miguel García García, para desvelar los «Planes de autoprotección desde la visión de protección oficial». A las 11.40 tomará el turno la Profesora y Doctora en Psicología (Área de Personalidad, Evaluación y Tratamiento psicológico), Raquel Rodríguez-Carvajal, para explicar «La intervención del psicólogo en contexto de crisis».

Guía de prevención

Cerca del final intervendrá Assal con su charla sobre «Cómo actuar en situaciones de emergencia». El cierre del acto, alrededor de las 13 horas, correrá a cargo de Lourdes Fayos y Dácil Reyes, Técnicos Superiores de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio de Prevención Mancomunado de Hostelería de la CV. Con motivo del acto se presentará también la Guía para prevenir y actuar ante situaciones de emergencia en hostelería donde se condensará información esencial sobre la actuación en situaciones de emergencia en la hostelería. Entre los contenidos que hay incluidos en esta guía se encuentran nociones básicas de primeros auxilios, además de protocolos de actuación ante diferentes tipos de riesgos como incendios, inundaciones o atracos. La guía estará disponible en formato digital en la web. www.hosteleriavalencia.es.

Inscripciones jornada: <https://hosteleriavalencia.es/prevenir-y-actuar-emergencias>

+ CAVAS, VINOS CERVEZAS Y LICORES

VIÑA LIDÓN DE VERA DE ESTENAS

Este es uno de los grandes vinos clásicos valencianos. Elaborado por Vera de Estenas en Utiel y a base de la variedad char-donnay, al estilo de los grandes blancos borgoñones. Este blanco se fermenta en barrica y posee un atractivo color amarillo verdoso. Nariz frutal, con toques de vainilla y piña. En boca es cremoso, al retrogusto acuden recuerdos a tostados y albarados. Gran conjunción. Armonía, frescura y redondez final. Sin duda, uno de los grandes hits vinicos de Valencia.



RAZA 2021 DE CARMELO RODERO

La bodega, sita en Pedrosa de Duero, ensambla en este tinto las variedades tempranillo y cabernet sauvignon amparado por la DO Ribera del Duero. Vendimiado a mano y vinificado por gravedad. Luego, veinte meses de crianza en barrica francesa dan como resultado un vino rotundo en aromas en los que destaca la fruta madura, con profundas notas de moras y ciruelas y finos matices especiados. Paladar sedoso y envolvente, taninos pulidos y final largo.



VETERUM ORANGE WINE

Coviñas elabora este vino con uvas de antiguas parcelas de macabeo cultivadas en vaso. Su color ambarrino característico y diferencial se debe a una elaboración tradicional sin extracción previa y con remontados por un periodo aproximado de 15 días. Este proceso le aporta además un contenido tánico superior al habitual de un vino blanco. En copa luce sutiles aromas a fruta madura y hierbas aromáticas; con cuerpo y estructura en boca.



Mahou enciende las Fallas valorando la música valenciana

CH. F. Mahou Cinco Estrellas llega a las Fallas 2025 poniendo en valor la música y a los músicos valencianos. Así, bajo el lema 'La música enciende las Fallas', la marca celebra la música como esencia de la cultura, la tradición y la unión de los valencianos. A través de una campaña repleta de iniciativas que exaltan el talento musical de la ciudad, Mahou reafirma su compromiso con Valencia, invitando al público a disfrutar de experiencias cinco estrellas para vivir las Fallas con todos los sentidos.

Entre las acciones más destacadas de la campaña se encuen-

tra la creación de una canción producida, orquestada y arreglada por Santero y Los Muchachos, interpretada junto a la Joven Banda Sinfónica de la Federación de Sociedades Musicales de la Comunitat Valenciana, bajo la dirección de orquesta de Carlos Martín y con Manuel Tomás como ingeniero de grabación. La voz de la artista Travis Birds sumará una dimensión especial, ampliando el alcance y la emotividad de este homenaje musical.

Esta pieza, que se presentará oficialmente la última semana de febrero tiene un firme compro-



El grupo musical Santero y Los Muchachos. LP

miso solidario: los derechos generados por las escuchas en plataformas digitales durante 2025 se destinarán a apoyar a las sociedades musicales afectadas por la dana.

Esta acción se suma al compromiso social de la marca, re-

flejado en iniciativas previas como la recaudación de 99.000 euros en el Vibra Mahou Fest Madrid, la donación de más de 40.000 euros para Cruz Roja a través de la Fundación Mahou San Miguel o la entrega de 90.000 litros de agua a los damnificados.

LAS PROVINCIAS

31 de enero de 2025

RAZA

- GASTRO -
**la SARTÉN por
el MANGO**

Mujeres que han sabido hacerse un lugar destacado en diversos ámbitos del sector gastronómico, como la enología, la restauración, la pastelería, la divulgación y la elaboración de productos gourmet.

POR ISABEL LOSCERTALES

Beatriz y María Rodero

La hijas de Carmelo Rodero, quien en 1991 fundó una de las bodegas referentes de Ribera del Duero, han tomado el testigo de su padre para continuar elaborando vinos auténticos y de gran calidad. Lo hacen desde la pequeña localidad de Pedrosa del Duero y con un mecanismo único en el mundo, el sistema giratorio de gravedad, que logra unos vinos más delicados al evitar la fricción de la uva. Directora técnica una (Beatriz) y comercial la otra (María), acaban de lanzar el excelente vino Raza, un 90% tempranillo y 10% cabernet sauvignon envolvente y sedoso.



MARIA NICOLAU

Esta cocinera catalana se ha convertido en una de las divulgadoras gastronómicas más respetadas, muy crítica con la burbuja gastronómica y muy a favor de recuperar la artesanía culinaria y el hábito de cocinar en casa. La editorial Península relanza este mes su primer libro en formato rústico **Cocina o Barbarie**, al que siguió **¡Quemo!** *Memorias de una cocinera*. Lúcida y sin pelos en la lengua.



WOMAN

2 de febrero de 2025

RAZA

Raza

Tinto, 2021

BODEGA: Bodegas Rodero
(Pedrosa de Duero, Burgos).

ZONA: DO Ribera del Duero.

PVP: 36 €



Lo firma Beatriz Rodero. Hoy, la enóloga y hace un tiempo, aquella niña que junto a su hermana correteaba por la primera bodega de Carmelo. Tiene la fuerza expresiva de las viñas en vaso y en espaldera, de suelos arcillosos y ese músculo de tempranillo con el acento de la cabernet. En nariz, mora y matices especiados sutiles. Tanino rico. Nada que objetar ante la “raza” de este Ribera de las Rodero. Chapeau.

EL MUNDO CASTILLA Y LEÓN

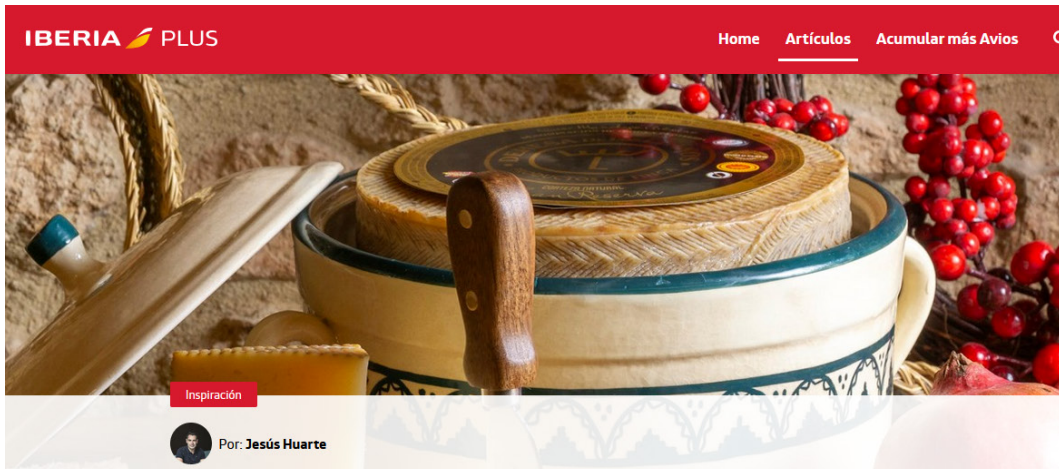
20 de febrero de 2025

RAZA



Carmelo Roderó

prensa online



Regalos exquisitos

Productos exclusivos, ediciones limitadas y maridajes perfectos: Las grandes bodegas y los productores gourmet nos proponen unas Felices Fiestas.

8 | Carmelo Rodero

El Carmelo Rodero Crianza de **Bodegas Rodero** 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. Con un 90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon y 15 meses de crianza en barricas de roble francés, presenta aramos de frutos rojos maduros y especias.



IBERIA PLUS

link al artículo:
<https://www.iberiaplusmagazine.iberia.com/articulos/2024/11/regalos-gourmet/>

diciembre de 2024

AVENUE ILLUSTRATED · 20 dic 2024

⋮

El vino que roza la perfección

★★★★★ Aún no hay calificaciones



La Guía de Vinos Gourmets 2025 y Guía Proensa 2025 alaban los vinos de Bodega Carmelo. ¿Los conoces?

La clave es una calidad que nace de la combinación ganadora entre el terruño y la mano de la enóloga de la familia, Beatriz Rodero, que extrae su esencia con acierto y la traslada a los vinos. Es por ello que expertos como el crítico Andrés Proensa y el Grupo Gourmets alaban estos caldos en sus guías.

La bodega se encuentra situada en Pedrosa de Duero, localidad situada en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la provincia de Burgos. El territorio es renombrado por su terroir distintivo, donde el suelo arcilloso-calizo y el clima continental extremo contribuyen de manera crucial al perfil único de los vinos. A una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot se reparten en varios pagos seleccionados para un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima.

La diversidad geográfica es relevante ya que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura. Cada parcela propia se gestiona con enfoque específico a la sostenibilidad y el respeto máximo por el entorno natural. Si a todo esto se suma la experiencia y el cariño, no hay mucho más que hablar (¡ni que beber!).

www.bodegasrodero.com



AVENUE ILLUSTRATED

link al artículo:
<https://www.avenueillustrated.es/post/el-vino-que-roza-la-perfecci%C3%B3n>

20 de diciembre de 2024

15 vinos blancos y tintos por menos de 20 euros para sobrellevar la cuesta de enero

Aquí tienes una selección de vinos españoles con una muy buena relación calidad-precio. Los hay de diferentes zonas, variedades de uva y estilos y son perfectos no solo para sobrellevar la cuesta de enero, sino para cuidar nuestro bolsillo durante todo el año!



SUSANA BATICÓN
23 de enero de 2025 - 10:10 CDT

El vino en España, si lo comparamos con el de otros muchos países, resulta más barato: **Nuestros vinos se encuentran entre los que mejor relación calidad-precio tienen en el mundo.** Se encuentran numerosas referencias españolas buenas por menos de 20 euros, que son los protagonistas de este listado de tintos y blancos y excelentes si quieres invertir un poco más. Te recomendamos **15 vinos baratos para disfrutar al máximo en lo que queda de cuesta de enero, pero también en los próximos meses.**

Tintos con la mejor relación calidad-precio

Carmelo Rodero 9 meses 2023

19 euros es lo que cuesta este **Carmelo Rodero 2023, con 9 meses de crianza** en roble francés, un magnífico tinto elaborado exclusivamente con la uva tempranillo. Esta es una de las bodegas emblemáticas y con más historia de la Ribera del Duero. Hace este elegante vino, con sus notas a flores, frutas rojas y los lácteos que aporta la barrica; equilibrado, muy agradable y placentero de beber



Vino tinto Carmelo Rodero 9 meses

© Carmelo Rodero

Más información:
[Bodegas Carmelo Rodero](#)

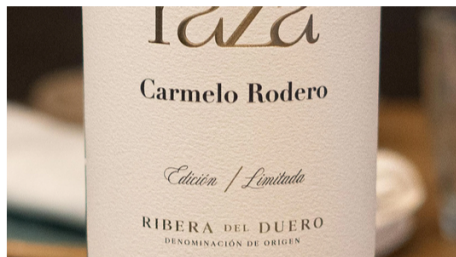
HOLA

link al artículo:
<https://www.hola.com/cocina/noticias/20250123772371/vinos-por-menos-de-20-euros-para-sobrellevar-la-cuesta-de-enero/>

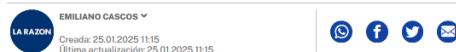
21 de enero de 2025

Bodegas Carmelo Rodero presenta RAZA 2021

La combinación de cinco parajes que forman parte del entorno de Pedrosa de Duero plantados a altitudes de entre 837 y 862 metros



▲ RAZA 2021 Carmelo Rodero



Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de Bodegas Carmelo Rodero, es el alma de RAZA 2021, el nuevo nombre del emblemático reserva de esta bodega familiar de Ribera del Duero. RAZA es la combinación de cinco parajes que forman parte del entorno de Pedrosa de Duero plantados a altitudes de entre 837 y 862 metros sobre el nivel del mar. Son viñedos de una edad media de entre 30 y 35 años, cepas en vaso pero también guiadas en espaldera, en suelos principalmente arcillosos

Las uvas de tempranillo se vendimian a mano y se vinifican por gravedad. La crianza se realiza en barricas pequeñas de roble francés durante 20 meses.

La climatología de 2021 estuvo marcada por condiciones climáticas desafiantes. El ciclo comenzó con un invierno marcado por la borrasca Filomena a principios de año, que trajo consigo fuertes nevadas y lluvias. El verano fue cálido y seco, características típicas de la región, lo que favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, lo que obligó a usar las reservas que dejó la borrasca. A pesar de las adversidades, las condiciones climáticas extremas marcaron el resultado final de la cosecha calificada como excelente. Pese a las dificultades ocasionadas por el tiempo, el viñedo y la mano experta de Beatriz Rodero consiguieron elaborar un vino que ha obtenido 98 puntos de la Guía de Vinos Gourmets 2025, así como 97 puntos de la Guía Proensa 2025.

RAZA 2021 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, que aportan una sutil complejidad. La entrada en el paladar es sedosa y perfectamente equilibrada, evoluciona con una densidad envolvente.

PVP: 45 euros

Esta bodega nace del día en que Carmelo Rodero funda esta bodega en Pedrosa de Duero (Burgos) en 1991, y que se ha convertido en un referente de calidad de la Denominación de Origen Ribera del Duero. El mismo sueño inspira ahora a sus hijas, Beatriz y María, quienes con ilusión renovada perpetúan la misión de extraer el fruto más genuino de su terruño.

Los viñedos de Bodegas Rodero crecen a una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar a través de varios pagos seleccionados, un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima. Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos vinos con el sello del terruño, que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga Beatriz Rodero.

LA RAZÓN.ES

link al artículo:

https://www.larazon.es/gastronomia/bodegas-carmelo-rodero-presenta-raza-2021_202501256794b-9b247e9a00001e81fa9.html

27 de enero de 2025



SOLWINES.ES

link al artículo:

<https://www.solwines.es/2025/01/carmelo-rodero-crianza-2022-d-o-ribera-del-duero/>

27 de enero de 2025



Puro esencia de la Ribera del Duero en donde la tradición y singularidad de la zona se funden en un vino de corte moderno con estructura, frescura, fidel y largo para el pleno disfrute.

Carmelo Rodero Crianza 2022 amena en unos viñedos de más de 30 años situados en la localidad burgalesa de Pedrosa de Duero. Tras una vendimia manual y selección de los mejores racimos, todo el proceso de vinificación se produce por gravedad sin apenas intervención y después de 18 meses de crianza en barriles de roble francés dispuestos de un vino maravilloso vendido en una botella elegante con la insustitución fundacional de la bodega en 1991 y una etiqueta sobria de color blanco, enriquecida en donde solo se imprime el nombre y su añada, como lo hacen los "grandes". No hace falta más.



Carmelo Rodero Crianza 2022 tiene un 90% de Tempranillo y un 10% de Cabernet Sauvignon. De color rojo oscuro con ribete brillante y muy atractivo presenta aromas profundos a fruta roja, ligeros notas balsámicas de su crianza, pimienta blanca y recuerdos largos y profundos, que se expresan en boca con una entrada suave, golosa de cuerpo medio, tenues integradas y púrpura dulce, aterciopelado y persistente.

Un vino eminentemente gastronómico, que tras la cata lo armonizamos con ciertos platos de la cocina vasca, aunque también conjuga perfectamente con asos de legumbres, quesos curados y carnes asadas.

Un vinazo, cuyo precio ronda los 24 euros, marcando una de las sendas a seguir de los grandes vinos de la Ribera del Duero.

Ricardo G.

Bodegas Carmelo Rodero presenta Raza 2021, el emblemático reserva de la bodega familiar

JUAN LUIS RECIO 12 Feb 2025 - 07:41 CET



Juan Luis Recio

Blogger gastronómico y de tendencias, crítico de vinos (El Semanal), periodista, sociólogo, menista, poeta



Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de Bodegas Carmelo Rodero, acaba de presentar **Raza 2021**, el nuevo nombre del emblemático reserva de esta bodega familiar de Ribera del Duero. **Raza** es la combinación de cinco parajes que forman parte del entorno de **Pedrosa de Duero** plantados a altitudes de entre 637 y 862 metros sobre el nivel del mar. Son viñedos de una edad media de entre 30 y 35 años, cepas en vaso pero también guiadas en espaldera, en suelos principalmente arcillosos.

Las uvas de tempranillo se vendimian a mano y se vinifican por gravedad. La crianza se realiza en barricas pequeñas de roble francés durante 20 meses. En cuanto a la climatología de 2021, esta añada estuvo marcada por condiciones climáticas desafiantes. El ciclo comenzó con un invierno marcado por la borrasca **Filomena** a principios de año, que trajo consigo fuertes nevadas y lluvias. El verano fue cálido y seco, características típicas de la región, lo que favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, lo que obligó a usar las reservas que dejó la borrasca. A pesar de las adversidades, las condiciones climáticas extremas marcaron el resultado final de la cosecha calificada como excelente.

Pese a las dificultades ocasionadas por el tiempo, el viñedo y la mano experta de Beatriz Rodero consiguieron elaborar un vino que ha obtenido 98 puntos de la **Guía de Vinos Gourmets 2025**, así como 97 puntos de la **Guía Proensa 2025**. **Raza 2021** 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, que aportan una sutil complejidad. La entrada en el paladar es sedosa y perfectamente equilibrada, evoluciona con una densidad envolvente. Un tinto perfecto para acompañar carnes a la parrilla, chuletones y asados. Su PVP es de 45 €.

Hablar de Bodegas Carmelo Rodero es hacerlo de la ilusión de toda una familia, del sueño que un día movió a Carmelo Rodero a fundar esta bodega en Pedrosa de Duero, en Burgos, en 1991, y que se ha convertido en un referente de calidad de la Denominación de Origen Ribera del Duero. El mismo sueño inspira ahora a sus hijas, Beatriz y María, quienes con ilusión renovada perpetúan la misión de extraer el fruto más genuino de su terruño.



Los viñedos de Bodegas Rodero crecen a una altitud de 690 metros

sobre el nivel del mar a través de varios pagos seleccionados, un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima. Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos vinos con el sello del terruño, que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga Beatriz Rodero.

Visitar Bodegas Carmelo Rodero es conocer los secretos del vino de la mano de una de los nombres icónicos de la Ribera del Duero. Recorrer sus instalaciones, conocer de cerca el proceso de elaboración y finalizar la visita con una cata guiada de sus vinos... Son sólo el principio de la oferta enoturística de Bodegas Carmelo Rodero. La bodega se puede visitar viernes y sábados en el recorrido habitual, que incluye la cata de algunos de sus vinos más emblemáticos. Además, en fechas señaladas, el equipo de Bodegas Carmelo Rodero ofrece experiencias especiales. Por ejemplo, la próxima cita tendrá lugar el 15 de febrero, con motivo de la celebración de San Valentín, para la que ha preparado una cata a ciegas con las cuatro mejores referencias. Una cata a ciegas no significa probar los vinos con los ojos tapados. Significa dejar que los sentidos descubran cada matiz, cada olor, cada interpretación que dé el aroma del vino. Además, cada vino se acompañará con chocolates gourmet (aforo limitado).

EL PERIODISTA DIGITAL

link al artículo:

<https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/20250202/bodegas-carmelo-rodero-presenta-raza-689405053849/>

2 de febrero de 2025

Home / Barras y Estrellas

BARRAS Y ESTRELLAS

¿Hay un verdadero auge del vino blanco? Expertos opinan en la Barcelona Wine Week 2025

Preguntamos a elaboradores, sumilleres y representantes de bodegas en la Barcelona Wine Week sobre cómo se vive esta macro tendencia del vino en nuestro país

Laia Antón Coordinadora de Hule y Mantel | 3 de febrero de 2025 

El **vino blanco** está experimentando un **incremento de demanda** en todo el mundo. Es una realidad y una de las macro tendencias sobre las que se está reflexionando estos días en la **Barcelona Wine Week**, que se celebra del 3 al 5 de febrero en Fira de Barcelona (Recinto Montjuïc), en una edición que bate récords de espacio y que ocupa ya dos pabellones.

En esta jornada inaugural, el auditorio ha acogido una mesa redonda titulada *El auge del vino blanco* para reflexionar sobre este tema, pero antes, en *Hule y Mantel*, hemos querido captar las impresiones de algunos de los **elaboradores y profesionales del vino** presentes en la feria y les hemos preguntado por esta cuestión. La respuesta es unánime: el vino blanco está de moda. Así que vamos a descubrir los motivos...

Blancos de mayor calidad



Persona sirviendo vino blanco con una comida ligera / Canva

Aunque no elaboran vinos blancos en la **Bodega Carmelo Rodero** (Pedrosa de Duero, Burgos), son inevitablemente conscientes de esta nueva tendencia: "El papel del tinto y del blanco ha cambiado, pero no creo que sea negativo. El consumidor tiene más conocimiento y los gustos se van modificando", dice **María Rodero**, directora comercial de la bodega y segunda generación.

"Hay una demanda y nos piden que incorporemos un blanco, pero no todo vale. Lo haremos cuando consigamos un producto que cumpla nuestro estándares de calidad, aunque bajo nuestro paraguas de la D.O. Ribera del Duero lo vemos complicado", agrega.

HULE Y MANTEL

link al artículo:

https://www.huleymantel.com/barras-estrellas/hay-verdadero-auge-vino-blanco-expertos-opinan-en-barcelona-wine-week-2025_102651_102.htm

3 de febrero de 2025



CULTURA

Ribera del Duero: el fondo de bodega ideal para tener en casa

Por LAURA GRANI 11 DE FEBRERO DE 2025 4 MIN. LECTURA

Tener una buena selección de vinos en casa es como tener un armario bien surtido: nunca sabes cuándo vas a necesitar ese "modelito" (o botella) que te salva el día. Porque, seamos sinceros, abrir una botella no es solo un complemento, es un plan en sí mismo. Puede ser la chispa de una cena improvisada, el brindis que nadie esperaba o simplemente el capricho que le pone la guinda al día. Y si hay una región que nunca falla cuando de grandes vinos se trata, esa es Ribera del Duero.

Aquí no hablamos de etiquetas de relleno, sino de auténticos Ribera de Duero que son **compañeros de aventuras**, desde tintos con carácter hasta opciones más frescas que van con todo. **Vinos que te harán parecer un entendido sin esfuerzo** y que siempre estarán listos para salir al rescate en el momento adecuado. Así que aquí lo tienes: **un fondo de bodega sin fisuras, con sabor, personalidad y mucho estilo**. Porque la vida es demasiado corta para beber mal vino, y con Ribera del Duero, eso no es ni siquiera una opción.

RAZA 2021 – Bodegas Carmelo Rodero



Hablar de **Bodegas Carmelo Rodero** es hablar de un legado familiar que ha llevado a la **Ribera del Duero** a lo más alto. **Carmelo Rodero**, descendiente de viticultores, inició su propio camino en los años 90 con una visión clara: crear vinos de gran carácter sin perder la autenticidad de su tierra. Hoy, con su hija **Beatriz Rodero**, enóloga de la bodega, sigue persiguiendo esa filosofía con un estilo refinado y elegante.

RAZA 2021 es la nueva identidad de su icónico **reserva**, un tinto que derrocha personalidad y profundidad. Su expresividad se percibe desde el primer momento, con **notas intensas de frutas negras maduras, pinceladas especiadadas y un fondo sutilmente ahumado**. En boca, es **envolvente, equilibrado y con un final largo que deja ganas de más**. Un gran vino para momentos superlativos. **Perfecto para acompañar carnes a la brasa, asados o quesos curados**.

Un lujo para una cena especial en casa, con música suave y una conversación que empieza arreglando el mundo y termina con confesiones inesperadas.
PVP: 45€

CRÓNICA LIBRE

link al artículo:

<https://www.cronicalibre.com/cultura/ribera-de-duero-bodega-en-casa/>

11 de febrero de 2025



RAZA 2021: UN TRIBUTO AL TERRUÑO DE LA RIBERA DEL DUERO

Probamos CATA 2021, el nuevo vino de Carmelo Rodero, un reserva muy completo capaz de reflejar con personalidad la esencia de su terroir.

Jesús Sánchez Celada
14 de febrero de 2025



Hoy probamos Carmelo Rodero RAZA 2021, un vino que encapsula la riqueza de Pedrosa de Duero. Este nuevo reserva, elaborado por Bodegas Carmelo Rodero, nace de cinco parajes cuidadosamente seleccionados en Pedrosa de Duero, donde los viñedos, situados a altitudes entre 837 y 862 metros, encuentran equilibrio entre sus suelos arcillosos y un clima continental extremo.

La añada 2021 no fue sencilla. Desde la borrasca Filomena, que dejó fuertes nevadas a comienzos de año, hasta un verano cálido y seco, cada etapa del ciclo vegetativo fue un desafío. La escasez de lluvias obligó a los viñedos a recurrir a las reservas de agua acumuladas, un esfuerzo que dio como resultado una cosecha calificada como excelente.



RAZA 2021, De Carmelo Rodero

Nota de cata de RAZA 2021

La variedad predominante, el tempranillo (90%), se complementa con un toque de cabernet sauvignon (10%). Estas uvas, vendimiadas manualmente, pasan por un proceso de vinificación por gravedad, respetando al máximo su esencia natural.

La crianza en barricas de roble francés durante 20 meses aporta al vino estructura y complejidad. En nariz, RAZA 2021 despliega intensos aromas de frutas negras maduras, como moras y ciruelas, con sutiles toques especiadados. En boca, su entrada es sedosa y envolvente, evolucionando hacia un equilibrio perfecto entre frescura y profundidad. Un muy buen vino.

Bodegas Carmelo Rodero: Historia y Visión

Fundada en 1991 por Carmelo Rodero, esta bodega familiar se ha convertido en un referente en la Denominación de Origen Ribera del Duero. Desde sus inicios, la dedicación al terroir ha sido el eje central de su filosofía. Ahora, Beatriz y María Rodero, hijas del fundador, lideran la bodega con una visión renovada, pero fiel a la misión de elaborar vinos que reflejen la esencia de su tierra.

Te recomendamos que veas en nuestra sección especial otras recomendaciones de vinos tintos.

CON MUCHA GULA

link al artículo:

<https://www.conmuchagula.com/raza-2021-un-tributo-al-terrano-de-la-ribera-del-duero/>

14 de febrero de 2025

La cata | Los vinos destacados de la tercera semana de febrero



Enrique Bellver

Viernes, 21 de febrero 2025, 20:33

+ Seguir

Raza Carmelo Rodero



Este vino, Raza, bien podría definirse como el sustituto del clásico reserva de Carmelo Rodero, aunque no hay que comparar. La bodega ha pretendido y lo ha conseguido que este tinto expresara todo lo que encierra el terruño y el paisaje de Pedrosa de Duero. En particular lo noto un vino más fresco y con más personalidad que el tradicional reserva de esta casa. Me gusta mucho su nariz con esa amplia gama de aromas a fruta madura. En boca es denso y envolvente.

FICHA

- **Bodega:** Rodero S.L.
- **D.O.:** Ribera del Duero
- **Añada:** 2021
- **Temperatura de servicio:** 14-17°C
- **Precio aproximado:** 42 €
- **Calificación:** 8 / 10

DIARIO SUR

link al artículo:

<https://www.diariosur.es/malagaenlamesa/vinos/cata-vinos-recomendados-1740164795-20250221000000-nt.html>

21 de febrero de 2025



Carmelo Rodero presenta su Raza, un gran vino de la Ribera del Duero

27/FEB/2025



Aunque el nuevo vino (que en realidad viene a reemplazar al Carmelo Rodero Reserva pero mejorado) salió al mercado en las pasadas navidades del '24, se presentó formalmente en Pontevedra en una cena celebrada en el Asador Los Abetos a la que asistieron una treintena de privilegiados amigos y clientes y La Alacena Roja, único medio de comunicación especializado.

El encuentro contó con la presencia del inefable viticultor e incansable emprendedor, Carmelo Rodero y la enóloga de la bodega de Pedrosa de Duero, Beatriz Rodero, hija del bodeguero, que, a pesar de su juventud, ya acredita una valiosa experiencia laboral en destinos vitivinícolas por excelencia como Burdeos y Suráfrica.

A lo largo de la estupenda cena los comensales tuvieron oportunidad de catar todas las botellas que elabora actualmente Carmelo Rodero, poniendo el acento especialmente en Raza 2021, la última propuesta de la bodega, un 100% Tinta Fina (Tempranillo) producido a partir de viñedos situados a más de 800 metros de altitud y con una edad media en torno a los 35 años.

Se trata de un vino especial ya que es una selección de las mejores vides que se producen en 5 parajes distintos de Pedrosa del Duero. Con una crianza de 20 meses en barricas de roble francés este tinto destaca en nariz por su riqueza aromática, un abanico de aromas de frutas maduras donde se aprecian las negras como moras y ciruelas. Se trata de un vino fresco, untuoso, con delicados matices especiados que aportan una complejidad singular en boca. Sedoso, con una densidad envolvente pero perfectamente equilibrado.

Este Raza 2021 (que armonizó de manera soberbia con un Escalope de Foie al Oporto con manzana) alcanzará una producción máxima de 65.000 botellas lo que significa que "se comercializará y distribuirá por cupos" a lo largo del territorio español, donde se consume el 85% de todos los vinos que produce Carmelo Rodero.

Pero la velada también permitió testar la calidad de sus otras etiquetas como el Carmelo Rodero Reserva, un tinto con mayoría de Tinta Fina pero con el aporte de Cabernet Sauvignon y Merlot lo que le otorga unos matices que le dan complejidad, una muy buenas acidez y además le proporcionan una mayor vida. El maridaje, con unas cocochas de merluza al Pil Pil con vieiras y algas.

También pudimos catar el Carmelo Rodero 9 meses, el Pago de Valtarreja y Carmelo Rodero TSM, unos vinos prácticamente naturales donde no existe el intervencionismo en el proceso de elaboración, que no sean excesivamente taninos pero sí intensos y con una complejidad que les da carácter. "Nos gusta hacer vinos golosos", reconoce la enóloga.

¿El secreto de estos grandes vinos? "Cuando yo hago un vino siempre me sitúo del lado del consumidor... y si me gusta lo que pruebo sé que estamos haciendo un vino de calidad", sentencia el infatigable Carmelo Rodero.

LA ALACENA ROJA

link al artículo:

<https://laalacenaroja.com/carmelo-rodero-presenta-su-raza-un-gran-vino-de-la-ribera-del-duero/>

27 de febrero de 2025

Bodegas Carmelo Rodero presenta su nuevo vino en Vigo

El bodeguero repasó además su trayectoria en compañía de su hija Beatriz, enóloga



Carmelo Rodero y su hija, la enóloga Beatriz Rodero, en la presentación de ayer. / PABLO HERNÁNDEZ GAMARRA

R. V.

27 FEB 2025 12:20 Actualizado 27 FEB 2025 12:37

Bodegas Carmelo Rodero presentará sus vinos en Vigo este 26 de febrero en un almuerzo con sumilleres de los más destacados restaurantes de la ciudad. En el evento se sirvieron **cinco referencias del catálogo de Bodegas Carmelo Rodero**: Carmelo Rodero Crianza, reserva, el nuevo RAZA, el especial vino de un solo viñedo Pago de Valtarreja, hasta TSM, el vino que culmina la gama.

Estas bodegas surgen como fruto de la ilusión de toda una familia, del sueño que un día movió a Carmelo Rodero a fundarla en Pedrosa de Duero, Burgos, en 1991, y que se ha convertido en un referente de calidad de la Denominación de Origen Ribera del Duero. El mismo sueño inspira ahora a sus hijas, Beatriz y María, quienes con ilusión renovada perpetúan la misión de extraer el fruto más genuino de su terruño, con resultados tan elocuentes como las puntuaciones de Guía de Vinos Gourmets 2025 y Guía Proensa 2025.

Filosofía

Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos vinos con el sello del terruño, que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga Beatriz Rodero. Cada parcela propia se gestiona con enfoque específico a la sostenibilidad y el respeto máximo por el entorno natural, lo que se refleja en sus vinos, verdadero tributo a su lugar de origen.



Bodegas Carmelo Rodero presenta su nuevo vino en Vigo. / PABLO HERNÁNDEZ GAMARRA

Bodegas Carmelo Rodero se encuentra en Pedrosa de Duero, localidad situada en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la provincia de Burgos, a seis kilómetros de Roa de Duero, a 28 de Aranda de Duero y a 85 de la capital, Burgos. Por sus marcadas características, se trata de un enclave privilegiado. Este territorio es renombrado por su terroir distintivo, donde el suelo arcilloso-calizo y el clima continental extremo contribuyen de manera crucial al perfil único de los vinos.

A una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot de la bodega de Pedrosa de Duero se reparten en varios pagos seleccionados, un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima.

Los vinos

La clave de su calidad es la combinación ganadora entre el terruño y la mano de la enóloga de la familia, Beatriz Rodero, que extrae su esencia con acierto y la traslada a los vinos de Bodegas Carmelo Rodero.

El resultado es el éxito que consiguen año tras año entre los principales expertos dentro y fuera de España. Por nombrar los ejemplos más recientes, la Guía Proensa 2025 ha concedido 100 puntos a Pago de Valtarreja 2020, 99 puntos a TSM 2021, 98 puntos a Carmelo Rodero Crianza 2022, y 97 puntos a RAZA 2021.

FARO DE VIGO

link al artículo:

<https://www.farodevigo.es/economia/2025/02/27/bodegas-carmelo-rodero-presenta-nuevo-vino-vigo-114746000.html>

27 de febrero de 2025

ENOGASTRONOMÍA | RIBERA DEL DUERO

Un proyecto de: [Un proyecto de:](#)

De Vigo al corazón de Ribera: un viaje a través del terruño y el amor por el vino de Carmelo Rodero

- Referente indiscutible de calidad, la bodega presentó sus etiquetas en Vigo con un evento exclusivo en el restaurante Asador Soriano
- La cita, organizada por su distribuidor oficial Tomás Fernández, contó con la presencia del fundador de la bodega, Carmelo Rodero, y su hija, la enóloga Beatriz Rodero
- Las etiquetas Carmelo Rodero Crianza, Pago Valtorreña y TSM acompañaron en cata a Raza, la última incorporación al portfolio de la bodega y estrella de la jornada

Carmelo Rodero, fundador de la bodega, y su hija, la enóloga Beatriz Rodero, inmejorables maestros de ceremonias del almuerzo celebrado en el restaurante Asador Soriano de Vigo.



Carmelo Rodero, fundador de la bodega, y su hija, la enóloga Beatriz Rodero, inmejorables maestros de ceremonias del almuerzo celebrado en el restaurante Asador Soriano de Vigo. / PABLO HERNÁNDEZ

María Bueno

Vigo 27 FEB 2025 12:19

Es lo que tiene el buen vino, [el vino elaborado desde el amor por una tierra](#): que nos permite [viajar con los sentidos](#). Qué se lo pregunten si no a los **30 asistentes**, entre periodistas especializados y prescriptores del Canal Horeca gallegos, que este miércoles tuvieron el privilegio de participar en el **exclusivo almuerzo de presentación de los vinos de Carmelo Rodero en Vigo**.

La cita, organizada por [Tomás Fernández](#), distribuidor oficial de la que está considerada como una de las mejores bodegas de Ribera del Duero; empezó a las **14.00 horas** en el inmejorable entorno del restaurante [Asador Soriano de Vigo](#). Y allí, frente al Atlántico, bastaron segundos

Lo más leído

Lo último

1. [Ya es oficial el nuevo horario: Las empresas tienen que dar a los trabajadores un recibo con las horas extra](#)

Lo más leído

Lo último

1. [Ya es oficial el nuevo registro horario: Las empresas tienen que dar a los trabajadores un recibo con las horas extra](#)

2. [Una escena al estilo 'Airbag': un joven rompe una bolsa de droga en un hotel de Vigo y varios policías acaban intoxicados](#)

3. [Muere tras caer de su moto en Gondomar](#)

4. [Vivir con miedo a que tu casa se venga abajo](#)

5. [La difícil convivencia con el trapicheo](#)

6. [¿Accidente o vandalismo? El hundimiento de un pesquero en el puerto de Ribeira aviva las quejas por falta de vigilancia y mantenimiento](#)

7. [El contundente mensaje de Ion Aramendi a Borjamina: 'Se han reído de nosotros hasta el último momento](#)

8. [Moaña dice a Costas que no dio licencia para el muro de la pareja de Feijóo](#)

FARO DE VIGO

link al artículo:

<https://www.farodevigo.es/opinion/2025/03/01/miravigo-28-febrero-retratos-augustos-javier-moreda-114807136.html>

3 de marzo de 2025