



Andrea Miró ha crecido rodeada de viñas en Corbera d'Ebre. A los 16 años, su padre le dio total libertad para experimentar en la bodega familiar

DO Terra Alta Nakens causa furor entre profesionales y medios especializados

Andrea Miró, enóloga prodigio y rebelde

Esta joven productora de Corbera d'Ebre es autora del primer vino español de baja graduación, 100% Parellada, que ha cautivado a la Barcelona Wine Week

MAITE RUIZ, TEXTO
J. REVILLAS, FOTOGRAFÍA

¿Cómo conseguir que el vino hable el idioma de las nuevas generaciones? En un sector donde la tradición pesa y los cambios suelen ser lentos, conectar con los nuevos consumidores es un reto que muchos enólogos llevan tiempo intentando resolver.

Andrea Miró, de 24 años, es la cara de una generación que no teme desafiar lo establecido. Al igual que las nuevas tecnologías irrumpieron en otras industrias, Andrea se atreve a romper esquemas y buscar nuevos caminos, siempre con una mentalidad inquieta y emprendedora.

Nakens: innovación y frescura
Su última creación, Nakens, es un vino blanco 100% Parellada, con tan solo 9 grados de alcohol, presentado esta semana en la Barcelona Wine Week (BWW) como el primer vino español de

baja graduación sin desalcoholizar. Es un proyecto de la cooperativa Agrícola Corbera d'Ebre, amparado por la D.O. Terra Alta. El lanzamiento de Nakens ha causado furor entre los profesionales del sector y los medios especializados. Ver a Sarah Jane Evans, reconocida *Master of Wine* y copresidenta de los Decanter World Wine Awards, destacar su visión innovadora simboliza cómo los más jóvenes están redefiniendo el futuro del vino.

«Los mercados demandan vinos así: ligeros, frescos, placenteros y bajos en alcohol. Vinos honestos con la variedad y el lugar, que solo necesitaban de alguien con la visión para hacerlos posibles», argumentaba Evans.

Andrea Miró lo ve con total naturalidad: «Mi Trabajo Final de Grado [en la universidad] se centró en la baja graduación de los vinos y ya había experimentado con la Parellada, una variedad que se caracteriza por un bajo contenido en azúcares. En Corbera d'Ebre tenemos bastante



Andrea Miró rompe esquemas y busca nuevos caminos

cultivo y nos propusimos hacerla brillar por sí sola. Desde el principio, la idea fue crear un vino tranquilo, fresco y con menor graduación, porque no hay duda de que los vinos de baja graduación e incluso las alternativas sin alcohol están ganando terreno.

Es un cambio generacional que está marcando un antes y un después en el sector».

Elaborar un vino de 9 grados no fue fácil, ni técnica ni culturalmente. Andrea y su equipo tuvieron que involucrar a la DO Terra Alta y al Institut Català de la

yecto Texturas, comenzó a explorar todas las formas de trabajar esta variedad: vendimias tempranas y tardías, fermentaciones con pieles, crianzas en ánfora, cemento y cristal, así como vinos ancestrales, siempre bajo una filosofía de mínima intervención. «Me formé en Tecnología Alimentaria porque no quería estancarme en el vino; quería tener una visión más amplia. Con la Garnacha Blanca me he centrado en descubrir sus múltiples perfiles, elaborando vinos distintos, aunque eso signifique romper con esquemas tradicionales», explica.

Vinya i el Vi (Incavi) para modificar el pliego de condiciones, que exigía un mínimo de 11 grados para la Parellada.

«Fue un proceso largo, pero necesario. Logramos la autorización de 9 grados y, en el futuro, quizá logremos rebajarlo aún más. ¿Por qué no? Si queremos que el vino evolucione y conecte con los consumidores, debemos abrir puertas a estilos más diversos sin perder nuestra identidad», explica. Para ella, innovar no es solo una cuestión tecnológica, sino también de cambiar la perspectiva sobre lo que ya existe. En un mundo donde se buscan vinos más ligeros, sostenibles y auténticos, Nakens es una declaración de intenciones ante un sector aún muy ligado a la tradición.

Enfoque libre y personal

Desde pequeña, Andrea ha estado rodeada de viñas en Corbera d'Ebre. A los 16 años, su padre le dio total libertad para experimentar en la bodega familiar, el Celler Jordi Miró, donde él y sus hijas comparten espacio, aunque cada uno 'cocina' sus propios proyectos.

Andrea decidió enfocarse en la Garnacha Blanca y, con su pro-

Algunos de sus vinos están en la DO Terra Alta, otros no. «No dejo que la normativa me limite a la hora de elaborar». Con un enfoque claro en los vinos naturales, ecológicos y veganos, Andrea está demostrando que el vino no tiene por qué ser algo intimidante ni exclusivo. «Creo que los jóvenes buscamos algo más que un vino con DO. Buscamos autenticidad, conexión con el entorno y opciones que se adapten a nuestro estilo de vida. Es lo que intento reflejar en cada botella».

Andrea Miró no solo crea vinos; marca el camino para una nueva generación de productores que entienden el vino como algo más que un producto: una experiencia, una conexión y un compromiso con el entorno. Ella sabe que a los jóvenes les gusta explorar, descubrir cosas nuevas, y no teme investigar nuevas fronteras, utilizando tecnología de vanguardia, experimentando con la desalcoholización y hasta creando vinos en lata. Entiende que, en este mundo en constante cambio, es precisamente la disposición a innovar lo que asegurará que el vino siga prevaleciendo en el futuro.

UN RESTAURANTE: VÍTRIC, COCINA EXCEPCIONAL



«El restaurante Víttric, de Reus, ofrece una cocina excepcional. Xavier De Juan es un crack en los fogones. Los guisantes rehogados con calamar y crujiente de tinta son una delicia, y Gerard Tortajada enriquece la experiencia con su pasión por los vinos y sus propuestas de maridajes, haciéndote disfrutar aún más de cada bocado».

UN MARIDAJE: ARROZ DE PATO Y SERENDIPITY DOUBLE MASS



«Voy a proponer el vino de mi hermana, Serendipity Double Mass, una reinterpretación de la «doble pasta» de Garnacha Tinta trabajada a baja temperatura, y un arroz de pato del Delta del Ebre. La Garnacha Tinta le aporta una profundidad inesperada al plato, elevando aún más la intensidad del pato».

UNA VARIEDAD INESPERADA: LA UVA HÁRSLEVELÜ DE HUNGRÍA



«Nunca imaginé que la uva Hárslevelü de Hungría me sorprendería tanto. No es el clásico Tokaji. La probé como vino tranquilo seco y me dejó fascinada. Su frescura y elegancia, con un toque floral delicado, contrastan perfectamente con la acidez que tiene. Fue una verdadera revelación».

BEBER HOY

LOBAS DEL VINO MEJOR ENÓLOGA EN LA BWW

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

En la Barcelona Wine Week (BWW) de 2025, el movimiento Mujeres del Vino no solo ha ganado protagonismo, sino que ha demostrado que las mujeres tienen mucho que decir. En los premios Isabel Mijares, que reconocen a las mujeres que están dejando huella en el mundo del vino, Ana Carazo se llevó el galardón a Mejor Enóloga por su trabajo con La Loba, un vino que desafía las convenciones de la Ribera del Duero.

Duero no tiene por qué encasillarse, que hay espacio para la frescura, la elegancia y la personalidad.

Dato curioso: La Loba es un apodo heredado de la abuela de Ana, con el que la conocían en Matanza de Soria. En la etiqueta del vino, diseñada por el artista de Muchachito, aparece la abuela tal como solía estar en el pueblo, junto a la «puerta verde» de la casa familiar.

Ana Carazo, para quienes aún no la conocen, no es solo enóloga: es viticultora, una mujer exploradora, apasionada, vital e inconformista, que entiende la tradición pero no se detiene ante ella. En una región donde los tintos potentes y estructurados han sido la norma durante décadas, ella apuesta por una Ribera diferente: más fresca, más sutil, más viva. Su vino es la prueba.

Cuando pruebas La Loba, te das cuenta de que algo ha cambiado. No es el clásico Ribera del Duero de manual, pero tampoco intenta ser su opuesto: es otra cosa. Un vino que respira su origen, pero con una elegancia que lo aleja de lo previsible.

Nace en Matanza de Soria, en viñedos centenarios de Tinta del País (Tempranillo) plantados en altura. Cepas que han vivido muchas historias y que ahora, bajo la mirada de Ana, cuentan la suya con otra voz. La vinificación es sencilla, sin adornos: fermentaciones espontáneas, madera bien integrada y una constante búsqueda de equilibrio. El resultado es un vino con fruta roja vibrante, notas florales y un fondo mineral. En boca es preciso, con una acidez que lo hace casi etéreo, lejos de la concentración y opulencia que muchos asocian a la Ribera del Duero. Es un vino que te obliga a repensar lo que creías saber sobre la zona.

El premio a Mejor Enóloga en la BWW no es solo un galardón para Ana Carazo, sino un mensaje claro: hay una nueva generación de enólogos que están reescribiendo las reglas, y ella es una de ellas. Su trabajo con La Loba demuestra que la Ribera del



La Loba 2020 | Ana Carazo
Tinta del País (Tempranillo)
D.O. Ribera del Duero
Crianza: 14 meses en barricas de roble francés
Temperatura de servicio: 16 °C
Precio: 32€
Te gustará si... quieres descubrir una Ribera distinta, más fresca, más viva e inesperada.