



Agrícola

EX433

La Rioja

San Vicente de la Sonsierra - La Rioja

Estancia formativa	Fecha aproximada de inicio	Duración Días
291.1/RI/A/07/EX433/26/6A.1	Junio 1ª quincena 2027	5

Modelo o sistema productivo:	Agricultura: Convencional-Extensivo-Secano / Ecológico-Extensivo-Secano
Producción agraria:	Viñedo

INFORMACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN MODELO DE ACOGIDA

■ Rasgos Modélicos

-La innovación

La explotación destaca por la recuperación y valorización de variedades minoritarias de la DOCa Rioja y por la elaboración de vinos monovarietales y de parcela con identidad propia. Combina una viticultura artesanal y respetuosa con el entorno con técnicas enológicas innovadoras, adaptando los procesos de fermentación y crianza a las características de cada vino. Esta filosofía la ha convertido en una referencia internacional dentro del sector vitivinícola.

-Los medios productivos

Cuenta con 23 hectáreas de viñedo en secano distribuidas en pequeñas parcelas situadas en tres municipios de Rioja Alta y Rioja Alavesa, además de una bodega equipada para la elaboración, crianza y embotellado de vinos de calidad. Dispone de maquinaria e instalaciones especializadas que permiten desarrollar íntegramente el proceso productivo desde la cepa hasta la botella. Elabora vino sin sulfitos y realiza un manejo ecológico y biodinámico de la explotación.

-El modelo de negocio

La explotación desarrolla un modelo de integración vertical basado en la producción de uva propia, la elaboración de vinos de alta calidad y su comercialización bajo marca propia. La diferenciación mediante vinos de parcela, variedades minoritarias y producciones limitadas permite acceder a mercados especializados nacionales e internacionales, generando un elevado valor añadido y posicionando la marca entre las referencias más prestigiosas de la DOCa Rioja.

-Características sociales

Gestionada por un matrimonio dedicado profesionalmente al sector desde 1988, la explotación constituye un ejemplo de empresa familiar consolidada y comprometida con el territorio. Además, genera empleo estable y temporal en el medio rural, contribuyendo al mantenimiento de la actividad económica y a la transmisión de conocimientos especializados en viticultura y enología.

-Características ambientales y climáticas

El cultivo en secano y el manejo de pequeñas parcelas favorecen una gestión adaptada a las condiciones naturales del territorio. La conservación de variedades tradicionales, el respeto por el viñedo y la búsqueda de la máxima expresión de cada parcela contribuyen a preservar el paisaje vitícola, la biodiversidad cultivada y el patrimonio agrario característico de Rioja Alta. Sus vinos se elaboran bajo una filosofía ecológica y biodinámica, aunque la bodega no está interesada en certificaciones.

■ Descripción de la explotación

La explotación vitivinícola de Abel Mendoza y Maite Fernández es un proyecto familiar ubicado en San Vicente de la Sonsierra, en pleno corazón de Rioja Alta, entre el río Ebro y la Sierra de Cantabria. Desde 1988, Abel Mendoza, viticultor, y Maite Fernández, enóloga, gestionan conjuntamente la explotación, distribuyéndose las responsabilidades relacionadas con el cultivo del viñedo, la elaboración de los vinos y su comercialización.

La explotación cuenta con 23 hectáreas de viñedo en secano distribuidas entre San Vicente de la Sonsierra, Ábalos y Labastida. Está formada por pequeñas parcelas cultivadas de manera individualizada, manteniendo numerosas prácticas tradicionales, como la vendimia manual, y desarrollando una viticultura basada en el máximo respeto al viñedo y al entorno. Cultiva variedades amparadas por la DOCa Rioja, entre las que destacan tempranillo, graciano, garnacha tinta, malvasía, viura, tempranillo blanco, garnacha blanca y torrontés.

La Bodega Abel Mendoza Monge está considerada uno de los referentes de culto de la DOCa Rioja. Su prestigio se fundamenta en una viticultura de carácter artesanal, la recuperación y valorización de variedades minoritarias, la elaboración de vinos de parcela y monovarietales, y una filosofía orientada a expresar la singularidad de cada viñedo. Esta apuesta por la calidad y la diferenciación ha convertido a la bodega en una referencia internacional, obteniendo de forma recurrente excelentes valoraciones por parte de los principales críticos especializados y guías de referencia del sector.

La explotación integra toda la cadena de valor, desde el cultivo de la uva hasta la elaboración, embotellado y comercialización de vinos propios. La combinación de tradición, innovación, conocimiento técnico y reconocimiento internacional convierte a esta explotación en un modelo de referencia para la transferencia de conocimientos a jóvenes agricultores interesados en la viticultura de calidad y en la generación de valor añadido a través de la transformación agroalimentaria.

<https://www.abelmendoza.com/en/>

<https://www.instagram.com/p/DR1jC0cgt9d/>

■ Entidad Gestora: Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG)

INFORMACIÓN DE LA/S ESTANCIA/S FORMATIVA/S

■ Temáticas formativas abordadas

- 1. Planificación y gestión económica y financiera de las explotaciones.
- 2. Uso de tecnologías digitales.
- 5. Manejo del cultivo agrícola y del suelo, laboreo y técnicas de fertilización.
- 6. Sanidad vegetal.
- 9. Incorporación de criterios ambientales y climáticos y prácticas sostenibles.
- 15. Diversificación, transformación y comercialización agroalimentaria.
- 17. Cooperativismo agroalimentario y otras fórmulas de asociacionismo.
- 18. Vías de cooperación con organismos de investigación y desarrollo, universidades y entidades de apoyo a la investigación, desarrollo e innovación, para innovar en tecnologías, técnicas, prácticas y métodos.

■ Visitas técnicas complementarias

Visita 1 Lugar: Servicio de Investigación (Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente). Ctra. de Burgos, km 6. Finca La Grajera. Logroño (La Rioja).

Visita 2 Lugar: Oficinas de Unión de Agricultores y Ganaderos de La Rioja - COAG. Calle Portales, n.º 24, 1.º izq. 26001 Logroño.

■ Fotografías de la explotación

