
NOTA DE PRENSA

La sostenibilidad y la excelencia ya son elementos diferenciales para el consumidor de vino, dicen los expertos en UNIR

- **La Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) organizó el 'Foro de sostenibilidad y excelencia en el sector del vino'.**
- **El evento reunió a expertos de los sectores agroalimentario y vitivinícola con el objetivo de compartir y trabajar casos prácticos de la industria del vino.**
- **En la primera sesión se analizó el caso de éxito de Tempos Vega Sicilia**

Logroño, 16 de marzo de 2023.-

La sostenibilidad y la excelencia ya son factores que determinan la elección en los consumidores de vino, según las opiniones de los expertos reunidos en el '**Foro de sostenibilidad y excelencia en el sector del vino. Nuevas oportunidades y experiencias**', organizado por la [Universidad Internacional de La Rioja \(UNIR\)](#).

El encuentro reunió a expertos de los sectores agroalimentario y vitivinícola con el objetivo de compartir y trabajar casos prácticos de la industria del vino. Al acto inaugural acudió **Pilar Vargas**, directora General de Universidad y Política Científica del Gobierno de La Rioja.

Javier Galiana, director ejecutivo de UNIR, fue el encargado de dirigir las primeras palabras al público que pudo asistir de forma presencial u online a un evento en formato híbrido. "Este foro nos acerca a cómo empresas de éxito han apostado por la sostenibilidad y la economía circular", dijo.

En este sentido quiso subrayar la importancia de apostar por la sostenibilidad como ya se hace desde el Gobierno de España y la ONU, y que la Universidad no se queda atrás en esta demanda social. "Lo hacemos desde **tres pilares**: formación, investigación, a través de nuestros grupos, y transferencia, para lo cual UNIR cuenta con un vicerrectorado de Desarrollo e Impacto Económico y Social y con el Centro de Transformación Digital (CTD)", destacó.

Acto seguido, se inició la jornada con la primera actividad conducida por **Miguel Ángel Llano Irusta**, profesor del Área de Dirección de Producción, Tecnología y Operaciones en San Telmo Business School, en la que se profundizó en la excelencia y lujo en el sector del vino a través del caso práctico de Tempos Vega Sicilia. Para ello, se invitó a los asistentes a participar en equipos de trabajo, reunidos tanto en salas físicas como virtuales, que analizaron una información de la bodega recibida previamente por correo electrónico.

Nuevamente con Llano Irusta, se estableció un **foro de discusión** y de participación colectiva para diagnosticar el modelo de negocio de éxito, tras éste exponer minuciosamente el itinerario histórico de la empresa vitivinícola: cómo empezó a hacer marca a principios del siglo pasado, a

expandirse con la adquisición de otras bodegas, hasta facturar en la actualidad 57 millones de euros y obtener un 55% de beneficio neto con sus actuales propietarios, la familia Álvarez. Según el profesor, el reto de **Tempos Vega Sicilia** es seguir creciendo ordenadamente para un cupo limitado de 3.500 clientes que consumen el vino. "Vende lujo y para eso tiene que ser excelente, exclusivo y escaso". Además, señaló rasgos distintivos culturales, de arraigo y generación de riqueza local, asimismo de calidad, que permiten a este vino estar clasificado entre los diez mejores del mundo. No obstante, en la esencia de Tempos Vega Sicilia existe la idea de que "el buen vino está por hacer y el mejor vino es el que le gusta a la gente", concluyó.

Excelencia en el negocio familiar

La sesión matinal siguió centrada en la excelencia en el sector vitivinícola, donde la creación de nuevas experiencias en torno al vino se ha convertido en un **pilar básico** para diferenciarse y adaptarse a las nuevas necesidades demandadas por el consumidor.

Pedro Ruiz Aragoneses, CEO de Alma de Carraovejas, realizó una ponencia sobre la evolución del negocio familiar que dirige. Psicólogo de formación, pasó de consolidar la bodega Pago Carraovejas en Peñafiel (Valladolid) a aplicar un plan de expansión con la adquisición de otras bodegas de diferentes zonas de producción, entre ellas Ossian, verdejos pre filoxéricos de Segovia, y Viña Meín y Emilio Rojo, en la D.O. Ribeiro; además de explotar otras áreas relacionadas como la creación de la cava para el restaurante Ambivium, un tributo al vino con más de 4.000 referencias en la carta.

Para Ruiz Aragonese "en el mundo del vino es fundamental tener visión a largo plazo y debe trascender". Por eso en el **proyecto Alma**, reseña, es importante todo lo que supone el origen y la finalización de cualquier proceso de producción -hasta 800.000 botellas anuales-, "desde los parámetros de uva, la plantación, la orografía y, sin olvidar el cambio climático", subraya.

También expresó su forma de entender el proyecto: "La inversión debe ir encaminada a un propósito superior, crear un legado mejor y único a través del vino que quede para las próximas generaciones, además de **producirlo con calidad** desde la autenticidad, la coherencia y la mejora de la materia prima".

Para concluir, el CEO de Alma de Carraovejas puso énfasis en la **certificación** de todos los viñedos "ya que tener un producto sostenible y ecológico es signo de aportación con enorme de valor".

Experiencia sostenible

Precisamente por la tarde llegó el turno de la sostenibilidad, donde fueron presentados ejemplos de prácticas que están reduciendo la huella ambiental. Durante esta parte de la jornada, los diferentes equipos trabajaron el caso práctico del Grupo Caviro, con la orientación de **Rocío Reina Paniagua**, directora y profesora del área de Política de Empresa, Dirección de Asistentes, Dirección Edición de Casos en San Telmo Business School.

Rocío Reina explicó el gran desarrollo que el **Grupo Caviro**, una afamada cooperativa italiana constituida por más de 12.000 agricultores, había experimentado hacia la sostenibilidad, con resultados contrastados para la comunidad y generando riqueza para la misma. "El ser sostenible no solo aporta cosas intangibles, también aporta dinero", afirmó.

La profesora pudo extenderse en los pormenores del camino que hay que recorrer para lograr la meta de ser sostenibles en una compañía. "Los factores estratégicos que conduzcan a la venta del vino y rentabilizarlo deben estar en armonía con los propósitos. Y estos deben permitir que la actividad de la comunidad **perdure** en el tiempo y los agricultores vivan mejor", declaró.

La sesión se completó con la intervención **SimonPietro Felice**, CEO de Grupo Caviro, quien pudo dar la visión desde la experiencia directiva de cómo actúa la cooperativa con variables distintas como la innovación, el reciclaje de residuos para generar energía, el respeto a aspectos sociales y otros factores que pueden incidir en una economía circular y sostenible.

Organizadores y patrocinadores

El "Foro de sostenibilidad y excelencia en el sector del vino. Nuevas oportunidades y experiencias" está organizado por UNIR y el **CTD** y cuenta con la colaboración de la Federación Española del Vino (FEV), la Asociación de Industrias Agroalimentarias de Navarra, Aragón y La Rioja (alinar), el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de La Rioja, la Asociación Riojana de Agricultores y Ganaderos (ARAG-ASAJA) y el Clúster Alimentario del Valle del Ebro food+i.

SOBRE UNIR:

UNIR es una Universidad **cien por cien en línea** que ofrece una educación superior de calidad a través de las tecnologías más innovadoras, siempre con el estudiante en el centro de su actividad. En España, imparte 45 grados oficiales, 116 postgrados, 65 títulos propios y 4 programas de doctorado que tienen como objetivo acercar una educación integral y personalizada a los más de 55.000 estudiantes que trabajan en sus aulas presenciales-virtuales desde 86 países, principalmente en España y Latinoamérica. Su método de enseñanza, adecuado a las demandas del mercado laboral, hace de UNIR una auténtica palanca social que rompe barreras y ayuda a que cada uno, esté donde esté, cumpla sus sueños universitarios y de progreso. UNIR pertenece al grupo educativo Proeduca, junto con otros centros de enseñanza superior y no reglada.

PARA MÁS INFORMACIÓN

Departamento de Comunicación UNIR comunicacion@unir.net www.unir.net
Sala de prensa: <http://www.unir.net/sala-de-prensa/> Twitter: [@UNIRUniversidad](https://twitter.com/UNIRUniversidad) y [@PrensaUNIR](https://twitter.com/PrensaUNIR)
José María Fillol +34 628 902 302 josemaria.fillol@unir.net
Diego Caldentey diego.caldentey@unir.net
Paloma Gamarra (La Rioja, España) 34 94 121 02 11 ext. 1285 paloma.gamarra@unir.net
Sara Puerto (Madrid, España) 34 91 567 43 91 ext. 3236 sara.puerto@unir.net
Bosco Martín (Director) 91 567 43 91 ext. 3091 bosco.martin@unir.net

- 1) Miguel Ángel Llano Irusta, profesor del Área de Dirección de Producción, Tecnología y Operaciones en San Telmo Business School; Mónica García Coordinadora Académica-Títulos Propios y Estudios Avanzados en UNIR; Javier Galiana, director ejecutivo de UNIR; Pilar Vargas, directora General de Universidad y Política Científica del Gobierno de La Rioja; Rocío Reina Paniagua, directora y profesora del área de Política de Empresa, Dirección de Asistentes, Dirección Edición de Casos en San Telmo Business School.
- 2) Miguel Ángel Llano Irusta, profesor del Área de Dirección de Producción, Tecnología y Operaciones en San Telmo Business School.