



GRUPO LA RIOJA ALTA, S.A.
MARZO 2024

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

4

3 EDITORIAL

8

4 10 SORBOS CON... SONSOLES ÓNEGA

6 CUSTODIOS DEL VIÑEDO

8 ENTREVISTA: MIGUEL ANGEL MILLÁN

10 CLUB DE COSECHEROS: ¡BIENVENIDO, 2019!

12 DESCUBRIENDO TESOUROS

14 LA AGENDA DE LA VIÑA

15 50 ANIVERSARIO DE VIÑA ARANA

22 GRATIAS TIBI AGO!

24 IN MEMORIAN: MARÍA ISABEL MIJARES Y GARCÍA PELAYO

25 MÁS ALLÁ DE LOS NÚMEROS, SOMOS EL PAÍS DE VINOS MÁS RICO DEL MUNDO

26 ENTREVISTA: PILAR OLTRA

28 NOTICIAS BREVES

30 CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS

10

14

15

26

EDITA
La Rioja Alta, S.A.
Dpto. de Comunicación
prensa@riojalta.com
Av. de Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja)

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: mastres.com
PORTADA: Finca Montecillo (Fuenmayor)



Viña Arana o el inconformismo

Imaginarán que, por uno u otro motivo, todos los vinos que elaboramos son muy queridos en nuestra casa. Cada uno con su singular historia, carácter y trayectoria. Pero no los negamos que una de nuestras marcas, Viña Arana, viene ocupando desde hace cinco décadas un lugar especial en los corazones de quienes formamos parte de la familia de La Rioja Alta, S.A.

Quizás por ser el adalid de un estilo propio, en su día en riesgo de extinción, de las históricas elaboraciones de la zona de Haro. Aquel arquetipo de vino que los bordeleses que trabajaron en las bodegas llamaron 'Rioja Claret' para diferenciarlo de los denominados 'tintos', normalmente elaborados mediante la mezcla de los vinos recios de la ribera baja y navarra del río Ebro.

Quizás por haber sabido mantener innegociables, aunque en permanente evolución, sus señas de identidad aun cuando el mercado global, especialmente a comienzos de los 90, apostaba claramente por sucumbir ante la moda

de la extracción, el color, el alcohol, la fruta madura y la barrica nueva.

Quizás por sentirse siempre honrado de ocupar un lugar imprescindible, aunque en ocasiones discreto, junto a banderas del clasicismo riojano como Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza y Viña Alberdi.

Quizás por encarnar el inconformismo y mostrarnos que la elegancia, sedosidad, suave acidez y una extraordinaria capacidad de guarda son los mimbres esenciales para formar parte hoy, en pleno siglo XXI, de una categoría -Gran Reserva- que ha hecho a los vinos de Rioja mundialmente ensalzados y demandados.

Hoy, junto con ustedes, alzamos nuestras copas para celebrar que Viña Arana cumple sus primeros 50 años de vida repleto de armonía, equilibrio y sofisticación. Sabiendo, además, que continuará creciendo con cada nueva cosecha, reafirmando su personalidad y su merecido lugar entre los grandes.



10 Sorbos con...

SONSOLES Ónega

Pareciera que las jornadas de la periodista, presentadora y escritora Sonsoles Ónega (Madrid, 1977) tuvieran más de 24 horas. Solo así puede entenderse la contagiosa vitalidad y perenne amabilidad de quien, a pesar de una agenda imposible, conquista la parrilla televisiva cada tarde en Antena 3 TV y de quien está sumergida en una maratónica labor de promoción de su última novela 'Las hijas de la criada', flamante Premio Planeta 2023.

De su padre, el maestro de periodismo Fernando Ónega, ha heredado respeto por el oficio, pulsión por la lectura y la escritura y, además, el tesón necesario para jamás rendirse. Hoy, quienes de verdad la conocen, confiesan admiración por su entrega, dedicación, profesionalidad y por una sonrisa permanente que delata pasión. Por cada minuto indeleble de la vida.

- 1 **UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ**
El amor en los tiempos del cólera de Gabriel García Márquez.
- 2 **UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO**
Fariña.
- 3 **UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO**
El Pescador en Madrid.
- 4 **UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS**
Sopa de cocido (de mi abuela).
- 5 **UNA PLAYA PARA DESCONECTAR**
Las Pipas en O Grove (Pontevedra).
- 6 **UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO**
Dubai.
- 7 **UNA BEBIDA PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE**
Un champagne con años.
Mi vino favorito de La Rioja Alta, S.A es Gran Reserva 890 de la cosecha 2010.
- 8 **UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO**
Finca Cortesin en Casares (Málaga).
- 9 **UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE**
Me olvidé de vivir del gran Julio.
- 10 **UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA**
Florentino Ariza, el personaje de *El amor en los tiempos del cólera*.

CUSTODIOS *del viñedo*

Los guardaviñas o chozos, modestas construcciones de piedra que durante muchos años han servido para guardar los aperos y dar cobijo al viticultor, forman parte del rico patrimonio de Rioja y Rioja Alavesa. Desgraciadamente, no siempre se ha puesto demasiado empeño en su conservación.

Chozo San Martín en Torre de Oña (Párganos, Álava).



En la extensión de viñedos que salpican las laderas de Rioja y Rioja Alavesa, emergen discretamente los guardaviñas, sencillas construcciones de piedra que han sido testigos mudos del devenir histórico de estos lares vinícolas. Una gran mayoría de los que actualmente pueblan las fincas a ambas orillas del Ebro, datan del siglo XIX pero existen documentos que atestiguan que estos rocosos iglús ya se levantaban incluso en el siglo XVI con el nombre de cabañas. Pero hay quien considera que su estructura de falsa cúpula cubriendo un pequeño edificio de planta circular puede significar un origen aún más remoto.

Entre sus principales usos, servir de cobijo ante las inclemencias meteorológicas o proteger al agricultor en sus momentos de reposo e incluso pernoctar cuando la finca se situaba lejos de su residencia y aún no estaba extendido el uso de coches y tractores. Muchos, también, servían de almacén de los aperos de labranza o ejercían de fresqueras para la conservación de la comida y bebida, siempre necesaria durante una dura jornada de poda o de vendimia. Además, la situación de algunos de estos chozos lejos de las cepas pero con una óptima visibilidad de las fincas, nos invita a pensar en su empleo como torres de vigilancia para el control de hurtos.

A pesar de su importancia histórica y cultural, la conservación de estos guardianes ha sido, en demasiadas ocasiones, descuidada. La modernización y, especialmente, la necesidad de extender la viña todo lo posible, han llevado a que estas estructuras sean, demasiado a menudo, pasadas por alto e incluso derruidas. Sin embargo, en los últimos años ha surgido un renovado interés por preservar estos testigos de épocas pasadas, reconociéndolos como elementos fundamentales que también contribuyen a la autenticidad de nuestros vinos y su paisaje. En nuestro caso, venimos realizando durante varios años un censo de los guardaviñas que disfrutamos en nuestras fincas, procediendo a su restauración y mantenimiento, como merece la riqueza cultural que yace entre las piedras de estos humildes refugios.

Chozo Los Campos (Navaridas, Álava).





Chozo en Finca Montecillo
(Fuenmayor, La Rioja).

MIGUEL ANGEL *MILLÁN*

SUMILLER DE DIVERXO

ELEGIDO EN 2023 EL MEJOR SUMILLER DEL MUNDO EN LOS PREMIOS 'THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS', EL MADRILEÑO MIGUEL ÁNGEL MILLÁN ESTÁ A PUNTO DE CUMPLIR SU QUINTO AÑO AL FRENTE DE LA BODEGA DE UNA DE LAS MECAS GASTRONÓMICAS DEL PLANETA. HABLAMOS DE DIVERXO, EL TEMPLO HIPERCREATIVO Y TRANSGRESOR CAPITANEADO POR EL COCINERO DABIZ MUÑOZ DONDE LLEGÓ TRAS UNA BRILLANTE CARRERA PROFESIONAL EN OTRAS GRANDES CASAS COMO JOCKEY, SANTCELONI Y KABUKI.

TRABAJA EN UN ENTORNO CULINARIO ÚNICO Y TREMENDAMENTE CREATIVO. ¿CÓMO DESCRIBIRÍA LA EXPERIENCIA DE ARMONIZAR VINOS CON UNA COCINA TAN INNOVADORA COMO LA QUE OFRECE DAVID MUÑOZ?

Es un reto diario, algo tremendamente estimulante y motivador.

DIVERXO ES, SOBRE TODO, UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN LA QUE NADA PUEDE FALLAR. EL VINO TAMPOCO. ¿CÓMO GESTIONA ESA PRESIÓN?

En los servicios de Diverxo todo sucede muy deprisa. Eso exige tener una gran planificación ante la dinámica de los servicios y tener previstas muchas de las opciones por adelantado, siempre dejando margen a la creatividad y a la improvisación.



¿DISPONE DE LIBERTAD ABSOLUTA PARA LA ELECCIÓN Y RECOMENDACIÓN DE VINOS A LOS CLIENTES? ¿CUÁLES SON LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA SELECCIÓN DE VINOS PARA LA CARTA?

Sí, dispongo de total libertad. La selección de vinos para la carta se basa, por un lado, en mis gustos personales y en vinos que me emocionan especialmente. Por otro lado, en hacer énfasis en vinos que funcionen en sintonía con la cocina de Diverxo.

¿QUÉ ASPECTOS PERSONALES O EMOCIONALES CONSIDERA AL SELECCIONAR VINOS PARA ACOMPAÑAR LOS PLATOS?

Las botellas seleccionadas para las armonías de Diverxo son botellas, en muchos casos, únicas por diferentes motivos (añadas, productores muy buscados, etc.). Por otro lado, busco la armonía no solo organolépticamente basándome en sabores y aromas, sino que el vino tenga una bonita historia que continúe la historia que el chef plasma en el plato.

ELIJA 5 ADJETIVOS PARA DESCRIBIR LA ACTUAL CARTA DE VINOS DE DIVERXO.

La carta de vinos Diverxo es muy personal, llena de botellas únicas e irremplazables, emocionantes, una carta viva y en constante evolución.

¿QUÉ LE DIRÍA A QUIEN PUEDA CREER QUE UN VINO CLÁSICO DE RIOJA, POR EJEMPLO UN GRAN RESERVA, NO TIENE CABIDA EN UNA COCINA TAN CREATIVA COMO LA DE DIVERXO?

Mi visión del vino es muy amplia y hay cabida para todo, desde los proyectos más novedosos o zonas emergentes, hasta vinos más clásicos de zonas consagradas. Le diría que se está perdiendo un gran vino del mundo.

¿HAY ALGUNA EXPERIENCIA EN PARTICULAR QUE RECUERDE DONDE LA ELECCIÓN DE UN VINO HAYA TRANSFORMADO LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE UN COMENSAL?

Sucede a diario. Somos capaces de generar una experiencia única y emocionante.

ELIJA UN VINO Y UNA COSECHA DE LA RIOJA ALTA, S.A. PARA BRINDAR CON DAVID MUÑOZ Y EL RESTO DEL EQUIPO TRAS UN EXITOSO SERVICIO.

Viña Ardanza Blanco Reserva de 1986.

¡BIENVENIDO, 2019!

Pocos momentos tan esperados por los socios del Club de Cosecheros como el de la entrega de una nueva edición del vino exclusivo que, con tanto mimo, hemos elaborado. Damos la bienvenida a un magnífico Reserva de la cosecha 2019 que, gracias a su extraordinario potencial de guarda, acompañará grandes celebraciones durante muchos años.



LA COSECHA

 Excelente en nuestros viñedos seleccionados de Labastida y Rodezno. La óptima meteorología propició una perfecta y lenta maduración del Tempranillo, así como una magnífica sanidad. Los vinos resultantes destacaron por su equilibrio, notable frescura y sus taninos, redondos y sedosos.

CÓMO LO ELABORAMOS

 Durante un mes completamos la vendimia manual de estas fincas y refrigeramos las uvas durante 24 horas antes de pasar por la mesa de selección óptica que, grano a grano, eligió los más adecuados para iniciar las fermentaciones. La primera, durante 15 días y la segunda, durante 73. Nuestros enólogos determinaron cuáles eran los mejores vinos para que iniciaran su crianza en barrica durante dos años con una trasiega artesanal cada seis meses. Finalmente, en abril de 2022, lo embotellamos para que este Club de Cosecheros redondeara todas sus cualidades.

¿QUÉ DISFRUTARÁN CUANDO LO DESCORCHEN?

 Un vino de un intenso color rojo granate con un borde rubí distintivo en el borde de la copa. En la nariz destacan sus aromas maduros y frescos de frutos rojos seguidos de notas balsámicas. En la boca sobresale por su frescura y equilibrio, con taninos muy dulces y sedosos. El retrogusto es amplio, evolucionando con el tiempo en botella y mostrando aún más balsámicos así como una frescura frutal intensa y una muy agradable sensación final.



LA ETIQUETA: 'PARTIDA DE VERANO' DE ARIEL CABRERA

Para vestir de lujo esta nueva edición hemos elegido la obra 'Partida de Verano' del pintor cubano Ariel Cabrera. Nadie mejor que el propio artista para hablarnos de este cuadro.

¿CÓMO DEFINIRÍA ARIEL CABRERA EL ESTILO PICTÓRICO 'ARIEL CABRERA'?

Si se pudiera hablar de un estilo pictórico en mi trabajo, podría pensarse en una variante entre las escuelas de pintura impresionistas europea y americana, asumiendo la segunda como consecuencia de la primera. En términos estricta-

mente técnicos, esto vendría a ser la estructura que da forma a cada una de mis propuestas temáticas, que son miradas o interpretaciones personales a narrativas históricas de mi país.

EFFECTIVAMENTE, CUBA SIEMPRE HA ESTADO MUY PRESENTE EN SU TRAYECTORIA COMO PINTOR.

¿TAMBIÉN EN EL CUADRO ‘PARTIDA DE VERANO’?

Desde mis inicios, el tópico más recurrente ha estado en torno a la revisión de la memoria de mi país, al escrutinio de su propio pasado en coexistencia con las culturas españolas y americanas principalmente. Obsesionándome más con toda la cultura gráfica y material como herencia de ese periodo, que decoraba en formas publicitarias los tipos y las costumbres de ese contexto en tiempos pasados con post card de la época, pinturas y antigüedades. ‘Partida de verano’ es, de alguna manera, un tributo a mi primer encuentro y el más cercano con la escuela de pintura española y americana del XIX, pues constantemente, cuando vivía en Cuba, solían pasar por mis manos antiguos apuntes en pequeño formato al óleo sobre cedro, con temáticas de regatas y marinas, algunos casi abstractos. Eran pequeñas obras que solían aparecer en oferta en el mercado negro en Cuba y que siempre venían acompañadas de un relato concerniente a la historia de la familia a la cual habían pertenecido.

IMAGINE QUE COMPARTE UN VINO CON UNO DE LOS SOCIOS DEL CLUB DE COSECHEROS QUE DISFRUTARÁN DE ‘PARTIDA DE VERANO’ EN LA ETIQUETA. ¿CÓMO LE DESCRIBIRÍA ESTA OBRA?

En general, mi obra la voy imaginando en términos escénicos, con personajes que tomo de series anteriores y que asumen nuevos roles y los relocalizo como en el cine. ‘Partida de Verano’ es un encuentro de dos personajes o arquetipos en una lúdica partida de tenis y también de roles de género, en una escena de múltiples veranos en diferentes tiempos, un partido a prueba de distracciones.



‘Partida de Verano’
de Ariel Cabrera.

HISTÓRICAMENTE EL ARTE Y EL MUNDO DEL VINO HAN TENIDO MUCHA RELACIÓN. DOS DISCIPLINAS QUE APORTAN, SOBRE TODO, PLACER.

A mi juicio, el efecto de esa relación del Arte y el Vino la resume de la mejor manera, en términos pictóricos y filosóficos, ‘El triunfo de Baco’ de Velázquez. Resume

toda esa relación, desde el origen de nuestra civilización occidental, de cualidades totalmente complementarias, con el curioso objeto que las conecta, el “placer” desde sus orígenes en el (creciente y fértil) Nilo-Mesopotamia. Se podría decir que el vino acabó siendo como un catalizador sensorial entre la experiencia colectiva de las artes con la vida, llegando a tener importancia cultural por sí mismo. Y, en lo que a mí respecta, compañero inseparable en mi trabajo.

¿CÓMO FUE SU REACCIÓN AL CONOCER QUE UNA DE SUS ÚLTIMAS OBRAS ERA LA ELEGIDA PARA LA ETIQUETA DE UNA BOTELLA DE VINO TAN ESPECIAL COMO LA DEL CLUB DE COSECHEROS DE LA RIOJA ALTA, S.A.?

Fue a través de Álvaro Alcázar, mi galerista de Madrid quien, a raíz de mi exhibición individual “Zonas Húmedas”, me dejó saber acerca de la posibilidad de esta colaboración. Me dio mucho gusto, no solo por el “placer” de ser recurrente en las artes del vino en general sino, sobre todo, por considerar mi trabajo para ser partícipe de una, ya, muy larga e histórica tradición de colaboraciones entre bodegas de vinos y obras de artistas para el diseño de etiquetas, un delicado gesto al diálogo entre el arte, el vino y el placer.



MENÚ ESPECIAL PARA RETIRAR SU VINO

Una opción que, de una manera especial, recomendamos a los socios es que pasen por nuestra bodega a retirar su Reserva 2019. De lunes a viernes, siempre con reserva previa, podrán degustar un delicioso menú a un

atractivo precio en uno de nuestros comedores privados o, si es en fin de semana, degustando un rico aperitivo a un precio también especial en El Garaje del Club de Cosecheros. Más información en club@riojalta.com.

DESCUBRIENDO *tesouros*



1—MONASTERIO DE SANTA MARÍA LA REAL DE OIA

Antiguo monasterio cisterciense fundado en el siglo XII, declarado Monumento Nacional, situado a escasos metros del mar. Cuenta con un programa de visitas, tanto guiadas como libres, desde abril hasta octubre.

2—PLAYAS MARÍTIMAS

Aunque de pequeñas dimensiones, también encontramos playas de fácil acceso como Area Grande, Fedorento y O Carreiro que nos permiten tomar el sol o nadar en el Atlántico.

3—FORTALEZA DE VALENÇA

En suelo portugués se ubica esta impresionante estructura militar del siglo XII bien conservada que ofrece, además de recorridos guiados, vistas panorámicas del paisaje.

NOS ENCANTA PROPONERLES GRANDES PLANES. Y COMPLETAR LA VISITA A NUESTRA BODEGA LAGAR DE CERVERA CON UNA RUTA POR LOS TESOROS NATURALES Y CULTURALES QUE ABRAZAN NUESTRA CASA Y VIÑEDOS EN O ROSAL (PONTEVEDRA) ES, SIN DUDA ALGUNA, UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE. SI AÚN NO HAN PENSADO DESTINO PARA SU PRÓXIMA ESCAPADA, YA LO TIENEN.

LAGAR D CERVERA



4-VILA NOVA DE CERVEIRA

Una encantadora ciudad portuguesa conocida por su ambiente artístico, con numerosas galerías y eventos culturales y sus opciones gastronómicas. Imprescindible, previa cola de espera, una foto en su viral columpio con unas vistas espectaculares.

5-MUÍÑOS DO FOLÓN E DO PICÓN

67 singulares construcciones de los siglos XVII y XVIII situadas una tras otra en forma de escalera agarrándose a la ladera de una colina al lado de una catarata en el río Folón. Una ruta circular, de unos 3,5 km y una hora y media de duración, apta para todas las edades y condiciones físicas.

6-PLAYAS FLUVIALES

Ubicadas en plena desembocadura del Miño. O Muiño, A Lamiña, A Armona y O Codesal son los arenales donde disfrutar de un privilegiado entorno natural. Un único pero, la temperatura del agua, apta para bañistas sin miedo. Nada que unas enérgicas brazadas no superen.

7-PUERTO PESQUERO

En el pintoresco puerto de A Guarda, los coloridos barcos de pesca y las casas a pie de muelle crean una escena encantadora. Sin olvidarnos de la rica oferta gastronómica en los restaurantes locales, donde degustar pescados y mariscos recién capturados, siempre acompañados de una botella de Lagar de Cervera o Pazo de Seoane.

8-MONTE SANTA TREGA

Con una perspectiva única de la desembocadura del río Miño y la costa atlántica, es muy recomendable visitar su yacimiento arqueológico, su capilla y museo, pasear entre cruceiros o recorrer sus caminos empedrados y senderos.

9-ESTUARIO DEL MIÑO

La confluencia de los ecosistemas fluvial y marítimo conforman uno de los humedales más interesantes de la Península, donde biólogos y expertos ornitólogos gozan por la variedad y cantidad de aves que escogen este paraíso para invernar.

La agenda de la viña

Durante todo el año, la vid atraviesa por diferentes etapas que se suceden en un orden constante. Es el ciclo vegetativo anual, la particular agenda de la viña con 19 estados fenológicos.



LLORO

Finalizado el reposo invernal y con la subida de la temperatura, las vides realizan su primera manifestación de actividad: la salida de la savia a través de los cortes que se realizaron en la poda.



YEMA DE INVIERNO

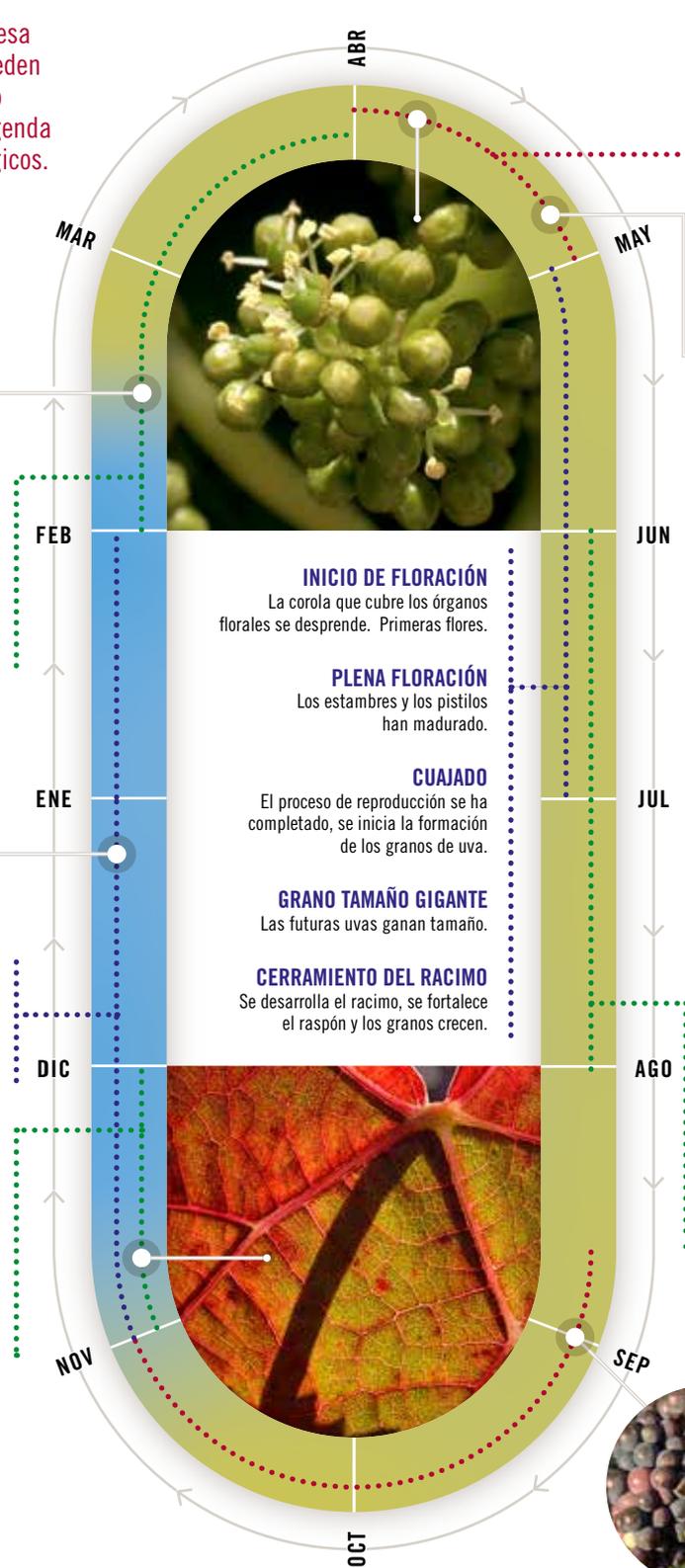
Durante el invierno, la viña se encuentra en periodo de latencia, careciendo de actividad vegetativa.

INICIO DE CAIDA DE HOJAS

Las hojas inician su etapa de degradación, progresivamente se van amarilleando.

PLENA CAIDA DE HOJAS

Fin del ciclo. Se forma una capa de abscisión y la hoja cae.



ABR

MAR

FEB

ENE

DIC

NOV

OCT

MAY

JUN

JUL

AGO

SEP

YEMA HINCHADA

Pocos días después del lloro aparecen minúsculos brotes que perfilan ya las hojas. Es el desborre..

PUNTA VERDE

La yema continúa hinchándose y alargándose presentando una punta verde constituida por la extremidad de un brote joven.



HOJAS INCIPIENTES

Aparecen unas hojas muy rudimentarias en forma de roseta, Su base todavía está protegida por la borra.

HOJAS EXTENDIDAS

Las hojas están totalmente abiertas, presentando caracteres de la variedad a la que pertenecen. Aparece un pequeño pámpano.

RACIMOS VISIBLES

Aparecen los primeros racimos de flores muy apelmazados. Son las llamadas inflorescencias.

RACIMOS SEPARADOS

Las inflorescencias se desplegarán y ocuparán un mayor espacio, los órganos florales ya pueden verse en su forma compacta.

BOTONES FLORALES SEPARADOS

Los racimos ya están perfectamente formados y las inflorescencias se han desarrollado por completo.

INICIO DEL ENVERO

Aparecen los pigmentos que caracterizan a la variedad y los racimos se van coloreando grano a grano.

PLENO ENVERO

Las uvas muestran su color y particularidades recubriéndose de pruina.

MADURACIÓN

La vendimia llegará cuando las uvas adquieran la madurez idónea. Los racimos han adquirido sus aromas singulares, acumulado azúcares y reducido su acidez.



50 EST. 1974

ANIVERSARIO

¡FELIZ CUMPLEAÑOS Viña Arana!



Brindamos por el primer medio siglo de vida de un vino muy especial. Viña Arana, con su singular carácter, elegancia y sedosidad, ha cautivado al mundo desde su primera cosecha. Celebramos el legado de esta marca emblemática que, convertida hoy en un Gran Reserva de referencia, mira al futuro orgullosa de su personalidad y estilo diferenciado.

La Rioja Alta S.A.
VIÑA ARANA

50
ANIVERSARIO

CINCO DÉCADAS DE UN ESTILO PROPIO



1969

Cosecha elegida para elaborar el primer Viña Arana de la historia

8 de marzo de 1974

La fecha oficial del registro de la marca 'Viña Arana' sustituyendo al clásico vino de '6º Año'

1979

Empezar a etiquetarse como Reserva de Rioja

1986

Construcción de las nave de barricas Viña Arana que junto a la nave Viña Ardanza, con la ampliación de 1990, acogían 20.600 barricas bordelesas.

1965

1970

1975

1980

1985

1990

1976

Viña Arana se presenta como 'Crianza de Rioja' en la contraetiqueta, cuando no existían aún los términos Reserva y Gran Reserva

Finales de los 70

Adquisición de la finca 'Viña Arana', entonces de 36 ha, ubicada en Rodezno



1989

El coupage habitual de variedades era Tempranillo y un pequeño porcentaje de uvas Graciano, Mazuelo y Viura. Desde esta cosecha, la mezcla paso a ser de Tempranillo (95%) y Graciano (5%)



ANIVERSARIO

2024 :
Viña Arana celebra sus primeros 50 años de vida

Febrero 2020 :
Ganador en la categoría 'Best of Red Prize' en Korea Wine and Spirits Awards

Octubre 2020 :
Primer puesto con la mejor puntuación (96) de la cata de Grandes Reservas de Rioja en Decanter

Diciembre 2020 :
Puesto 4 en el Spain Top 100 de James Suckling

Febrero 2018 :
Recomendado por Chicago Tribune

Noviembre 2017 :
Elegido mejor vino de España a su precio por el diario ABC

Septiembre 2016 :
Nombrado 'High Street Choice' en Decanter

2011 :
Última cosecha de Viña Arana con la categoría de Reserva

2012 :
Cosecha elegida para elaborar el primer Viña Arana Gran Reserva de nuestra historia

Abril 2013 :
Vino de la semana de Los Angeles Times

Abril 2013 :
Único vino español en la lista Top 10 de la US Press

Diciembre 2013 :
Número 7 en el Top 50 vinos del año de Decanter

Enero 2015 :
Seleccionado por Decanter entre las mejores compras de Rioja del 2014

2019 :
Presentación internacional del primer Viña Arana Gran Reserva

Mayo 2019 :
Medalla de Platino en los Decanter World Wine Awards

Febrero 2023 :
Finalista en los Premios Verema 2022 en la categoría de Mejor Tinto español

Abril 2022 :
Medalla Gran Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2022

Febrero 2021 :
Mejor Rioja (Cellar Selection) en Wine Enthusiast

Julio 2021 :
Medalla de Oro en Decanter World Wine Awards

2000

2005

2010

2015

2020

2025

1998 :
Medalla de Plata en The World Wine Championships en Chicago

1997 :
El Mazuelo pasa a sustituir al Graciano como variedad mejorante del Tempranillo

2005 :
Julio Sáenz sustituye a José Gallego como Enólogo de La Rioja Alta, S.A.



AQUÍ NACE VIÑA ARANA...

En el corazón de nuestras fincas, donde la tierra y el clima se funden para dar vida a unas uvas excepcionales. En nuestros viñedos de Rodezno, donde el suelo de textura franca con abundante caliza acaricia las raíces de nuestras cepas, y el clima mediterráneo con influencias atlánticas regala temperaturas suaves y una humedad acariciante.

Las parcelas Las Cuevas, El Palo y Las Monjas guardan secretos de Tempranillo, la variedad que se alza como protagonista indiscutible de Viña Arana Gran Reserva. Aquí, en las zonas más altas de esta viña, donde el viento y el sol pulen con suavidad los racimos, cada uva madura lentamente, enriqueciéndose con los matices del terruño.

Pero no nos detenemos ahí, porque en la búsqueda de la excelencia, incorporamos un toque de distinción: el Graciano. De la emblemática parcela de Montecillo, en el entorno de Fuenmayor, nace la esencia de la diversidad. Con su suelo aluvial, cálido y acogedor, y sus escasas fertilidades, esta variedad se erige como el complemento perfecto, añadiendo profundidad y carácter a cada añada seleccionada para elaborar Viña Arana.



AQUÍ CRECE VIÑA ARANA...

En nuestra bodega, donde la maestría da vida a un vino excepcional y donde seleccionamos cuidadosamente los mejores vinos, aquellos que han alcanzado la madurez perfecta para iniciar su viaje hacia la grandeza.

En nuestras barricas de roble americano, fabricadas con la experiencia y el cuidado que solo el tiempo puede otorgar, Viña Arana Gran Reserva encuentra su hogar. Durante tres años, cada barrica es testigo del paso del tiempo, del lento proceso de transformación que convierte la uva en arte.

Seis trasiegos tradicionales, iluminadas por la suave luz de una vela, son el ritual que cada seis meses separa los sedimentos, permitiendo que el vino respire y se exprese en su plenitud. Aquí, en la quietud de nuestras naves de barricas, el tiempo se detiene para dar lugar a la excelencia.

El paso a botella marca el inicio de una nueva etapa, el momento en que Viña Arana se prepara y redondea lentamente para, cuando llegue el momento óptimo, salir al mundo y compartir su historia.



La Rioja Alta S.A.
VIÑA ARANA
50
ANIVERSARIO

“Una magnífica cosecha para disfrutar y comprender la tipicidad, profundidad y persistencia de un Clásico de Rioja del siglo XXI”

Julio Sáenz,
Enólogo de La Rioja Alta, S.A.



¿CON QUÉ PODEMOS ACOMPAÑARLO?

Descorcharemos un vino tremendamente versátil que podemos disfrutar, por ejemplo, con todo tipo de carnes y guisos, pescados condimentados e incluso con postres con cobertura de chocolate o frutos rojos. Además, es perfecto como copa de sobremesa.

¿CÓMO SERÁ SU EVOLUCIÓN?

Nuestro enólogo considera que esta cosecha 2016 de Viña Arana Gran Reserva ya está en un momento perfecto y, además, tiene una notable capacidad de envejecimiento, previendo una gran mejora en los próximos diez años.

EL VINO DEL ANIVERSARIO: VIÑA ARANA GRAN RESERVA 2016

LA AÑADA 2016: Las lluvias moderadas y bien distribuidas a lo largo del ciclo atemperaron los efectos de la sequía y de las altas temperaturas estivales. Los vinos destacaron por su notable equilibrio entre acidez y grado alcohólico, su alta intensidad y calidad aromática y la excelente madurez de unos taninos redondos.

ASÍ FUE LA VENDIMIA: Manual en cajas, con una primera selección de racimos en el viñedo comenzando por el Tempranillo y, doce días más tarde, el Graciano. Transportamos las uvas refrigeradas hasta la bodega manteniendo su integridad. Tras una segunda criba en la mesa de selección óptica, los granos acceden a los depósitos donde realizaron la fermentación alcohólica a 27°C y, posteriormente, la fermentación maloláctica de forma natural.

ASÍ FUE SU CRIANZA: En marzo de 2017 seleccionamos los mejores vinos para iniciar su envejecimiento en barricas durante tres años, siempre en roble americano de fabricación propia, con una edad media de 4,5 años. En este tiempo, realizamos seis trasiegas tradicionales de barrica a barrica para separar los sedimentos de una forma manual y evitar así filtrarlo agresivamente. Lo embotellamos en julio de 2020.

LO CATAMOS Y... Disfrutamos de un Viña Arana Gran Reserva con una elegante tonalidad cereza y capa media alta, que deslumbra con su aroma intenso y fragante, donde se mezclan notas balsámicas de brioche y vainilla con la frescura de la fruta madura. En boca notaremos su estructura equilibrada y sus suaves taninos, fruto de una cuidada crianza en barrica, que revelan una agradable frescura y un final fresco y delicado que deja un retrogusto de larga amplitud.



DISFRUTE DE LA
VIDEOCATALOG DEL VINO



Mariano Rodríguez, Restaurante Arzak (San Sebastián)

CONQUISTANDO AL MUNDO



Carlos Arrieta, Restaurante La Mallorquina (Ciudad de México)



Thomas Sartori, Restaurante Ajüala en Santo Domingo (República Dominicana)



SARAH JANE EVANS
Master of Wine

¡Felicidades Viña Arana! El vino de mis celebraciones en familia. No puedo creer que tengas 50 años. Aunque estás en la categoría 'super-seria' de Gran Reserva, tu carácter es energético, con especias y frutas de lujo. ¡Hasta los próximos 50!"



ANDRÉS PROENSA
Planeta Vino y Guía Proensa

Viña Arana promocionó de reserva a gran reserva y recorrió al mismo tiempo un camino de modernidad. Exploró una tercera vía entre el poderío del Viña Ardanza, bandera de la bodega, y los 890 y 904, de elegante y viva madurez. Dejó a un lado el clasicismo triunfante y entró en la fresca modernidad, la que muestra su base frutal y su larga crianza para anunciar el futuro venturoso de un gran tinto de guarda. Pura vanguardia en un capítulo, el de la larga crianza, tomado por el clasicismo paralizante"



PEDRO BALLESTEROS
Master of Wine

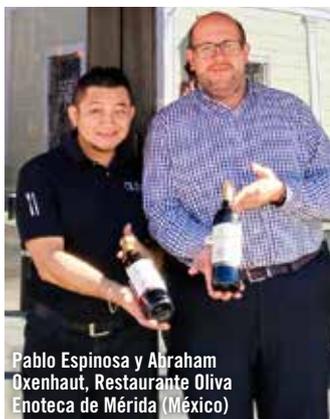
El benjamín que se hizo grande, un vino que nunca quiso competir con los 890 y 904 y sin embargo los escolta ahora, que sus hacedores ya entendieron su grandeza"



Pedro Tuz, Hotel Secret's Aura en Cozumel (México)



Pedro López, Restaurante Mar & Sea en Culiacán (México)



Pablo Espinosa y Abraham Oxenhaut, Restaurante Oliva Enoteca de Mérida (México)



Frances Chang, Cricket Club (Hong Kong)



Maxime Duval, Restaurante Grand Hyatt (Hong Kong)



Bharat Gurung, Ladies' Recreation Club (Hong Kong)



Arneis Wu, Restaurante Nurts en Shanghai (China)



Edgar Román, Restaurante Don Sánchez en San José del Cabo (México)



Ronald Wu Ting Bong, Restaurante Aroma Bistro (Hong Kong)



Joaquín Labrado, Resort One & Only Mandarin en Puerto Vallarta (México)



AMAYA CERVERA
Spanish Wine Lover

Viña Arana es la puerta de entrada de La Rioja Alta, S.A. a la categoría de Gran Reserva. Clasicismo bien reconocible, equilibrio y texturas sedosas”



PILAR CAVERO
Diario ABC

Un vino imprescindible, de corte clásico y elegante. Consigue una fabulosa sinergia entre la tempranillo de Rodezno y la graciano de Fuenmayor. Balsámico, sabroso y vibrante, un éxito asegurado”



SANTI RIVAS
Colectivo Decantado

Es una referencia histórica. Uno de los vinos que mejor mejora con los años, que eso es norma de la casa. Los años buenos de Viña Arana son de talla mundial”



Eduardo Bonilla, Restaurante Ziracco en Querétaro (México)



Julián Guenechea y Jenny, Restaurante Puntal del Norte (Ciudad de México)



Sebastián Sereno, Restaurante Sibau en Monterrey (México)



Manuel Padilla, Restaurante Nobu Los Cabos (México)



Arantxa de Saracho y José Ángel Flamarique, Restaurante Guria (Ciudad de México)



John Topham and Team, The Alice Hawthorn (York, Reino Unido)



Beaverbrook Country House Hotel Team (Surrey Hills, Reino Unido)

GRATIAS *tibi ago!*

Así, en latín, encabezamos este agradecimiento a los romanos por lo mucho e importante que, durante su época imperial, hicieron por el mundo del vino. Cinco siglos de historia que dejaron una huella que hoy perdura.

CULTIVO DE LA VID

Los romanos perfeccionaron las técnicas de cultivo y conducción, introduciendo métodos de poda para controlar el crecimiento de la viña y mejorar así la calidad de las uvas. Suvo es también un nuevo modelo de producción, más intensiva que la desarrollada hasta la época.



SELECCIÓN DE UVAS

Además de la introducción de algunas variedades foráneas, desarrollaron la idea de la selección de uvas según sus características, considerando factores como el terroir y el clima para obtener vinos de calidad.



FERMENTACIÓN CONTROLADA

Perfeccionaron las técnicas de fermentación, utilizando ánforas enterradas en suelo fresco y recipientes específicos para controlar la temperatura y la duración del proceso de transformación del azúcar en alcohol.



CRianza DEL VINO

Comenzaron a almacenar vinos durante períodos más prolongados y en lugares como las bodegas subterráneas de Roma, permitiendo la crianza y el envejecimiento para mejorar las cualidades organolépticas del vino.



AMPHORAE PARA EL TRANSPORTE

Introdujeron el uso de ánforas de cerámica, fabricadas masivamente, para el transporte y almacenamiento del vino, protegiendo su calidad durante los viajes largos.



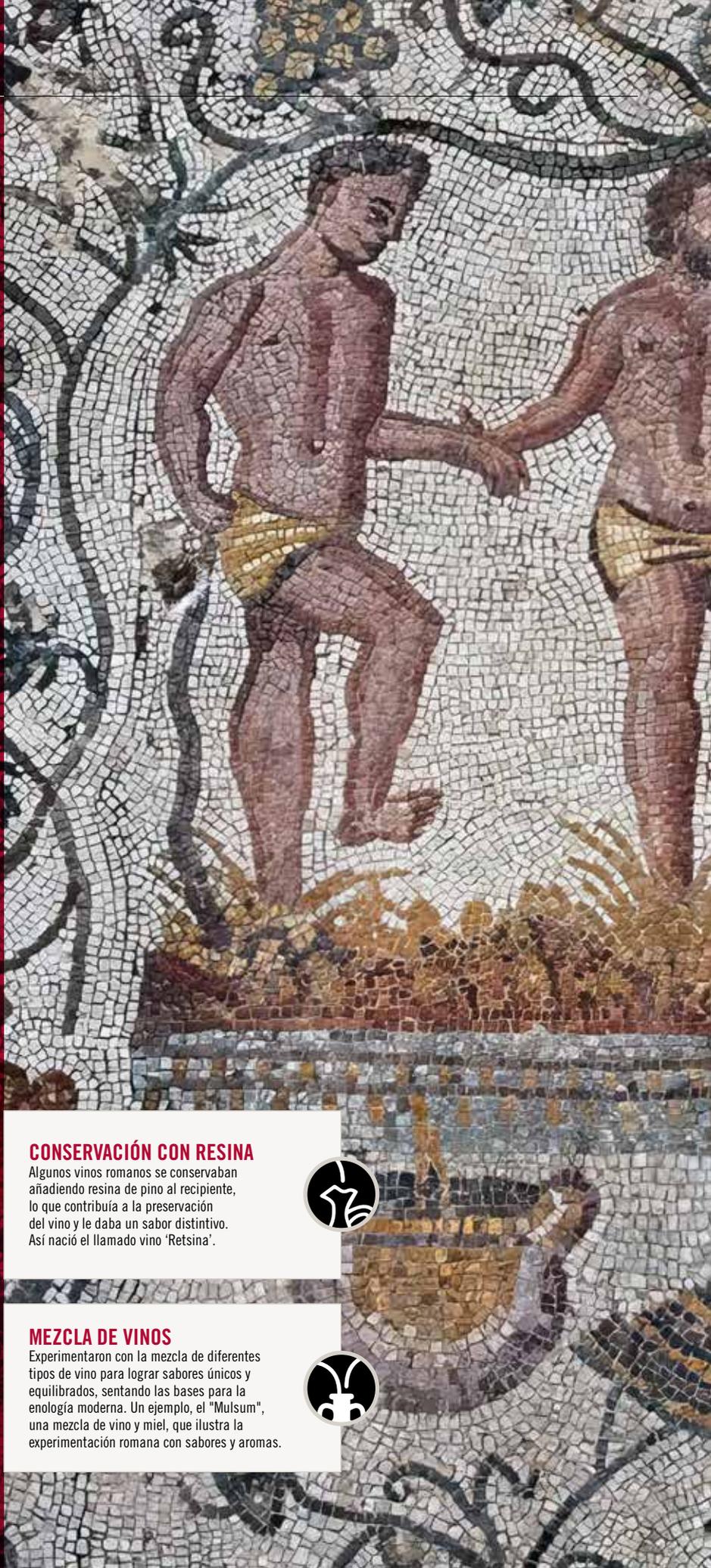
CONSERVACIÓN CON RESINA

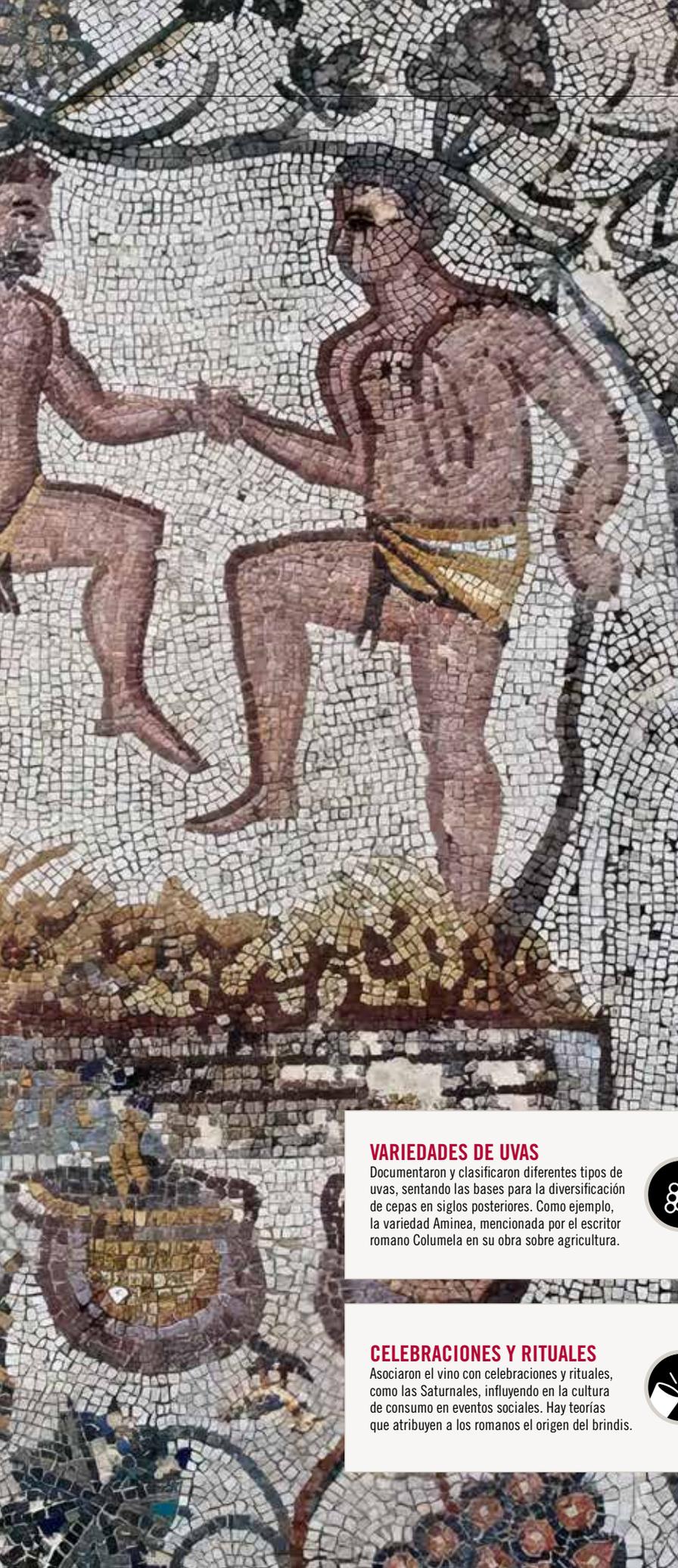
Algunos vinos romanos se conservaban añadiendo resina de pino al recipiente, lo que contribuía a la preservación del vino y le daba un sabor distintivo. Así nació el llamado vino 'Retsina'.



MEZCLA DE VINOS

Experimentaron con la mezcla de diferentes tipos de vino para lograr sabores únicos y equilibrados, sentando las bases para la enología moderna. Un ejemplo, el "Mulsum", una mezcla de vino y miel, que ilustra la experimentación romana con sabores y aromas.





CULTURA DEL VINO EN LA GASTRONOMÍA

Introdujeron la idea de disfrutar vinos con comidas específicas, influyendo en la cultura enogastronómica que sigue vigente en la actualidad.



ARTE Y ETIQUETAS

Los romanos apreciaban el arte en la presentación de los vinos, utilizando decoraciones con escenas mitológicas o inscripciones en ánforas para expresar la calidad y origen del vino.



HERENCIAS ENOLÓGICAS

A través de escritos y tratados, los romanos dejaron un legado literario que ha influido en la forma en que se comprende y estudia el vino hasta el día de hoy. Obras como "De re Rustica" de Columela, proporcionaron valiosos conocimientos sobre la viticultura y la elaboración del vino en la antigua Roma.



LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA

Implementaron leyes que regulaban la producción y el comercio del vino para asegurar su calidad y autenticidad, una práctica que ha evolucionado en los sistemas de denominación de origen modernos.



FERIAS Y MERCADOS DEL VINO

Organizaron ferias y mercados dedicados al vino, fomentando el intercambio de conocimientos y productos vinícolas entre distintas regiones. Destacaron los "Forum Boarium", donde se comerciaba con vino de diversas procedencias.



DIFUSIÓN DE LA VITICULTURA

Expandieron la viticultura a través de sus conquistas, llevando la vid a diversas regiones de Europa y contribuyendo a la diversidad vinícola del continente. Borgoña es un notable ejemplo.



VARIETADES DE UVAS

Documentaron y clasificaron diferentes tipos de uvas, sentando las bases para la diversificación de cepas en siglos posteriores. Como ejemplo, la variedad Aminea, mencionada por el escritor romano Columela en su obra sobre agricultura.



CELEBRACIONES Y RITUALES

Asociaron el vino con celebraciones y rituales, como las Saturnales, influyendo en la cultura de consumo en eventos sociales. Hay teorías que atribuyen a los romanos el origen del brindis.





MARÍA ISABEL *Mijares y García* *Pelayo* (1942-2024)



Por **Fernando Gurucharri**
Presidente de la Unión
Española de Catadores

Hace unos días nos dejaba María Isabel Mijares y García Pelayo, como a ella le gustaba firmar, Maribel para los que la conocimos bien y la Mijares para la gran mayoría de este mundo del vino y la gastronomía.

Maribel se ha ido como ha vivido, rápida y decididamente, sin tiempo para las despedidas que tan poco le gustaban. Ha sido una persona inquieta que ha ido rompiendo barreras desde que se inició en el mundo del vino después de terminar su licenciatura universitaria en Ciencias Químicas.

Maribel, que no era precisamente una mujer feminista, abrió como técnico las puertas del mundo del vino a las mujeres en unos tiempos tremendamente difíciles para ello. Primera mujer española Doctor en Enología por la Universidad de Burdeos, primera mujer en presidir un Consejo Regulador (Valdepe-

ñas) en nuestro país, primera mujer especialista en vinos en entrar en la Real Academia de Gastronomía, primera mujer en abrir un laboratorio de control y asesoría enológica, asesora de la ONU en proyectos vitivinícolas para el desarrollo industrial en países como Bolivia, Perú o Albania,

Fundadora y primera Vicepresidenta de la Unión Española de Catadores, asociación que tengo el honor de presidir, nadó con fluidez en el mundo de la cata y del análisis sensorial, donde creó un nuevo lenguaje, una nueva forma de comunicar el vino, provocadora como ella, pero fundamentada en unos sólidos conocimientos técnicos.

Maribel, allá donde estés, estoy seguro de que seguirás abriendo nuevas puertas y disfrutando de las controversias que ello conlleva. DEP.

MÁS ALLÁ DE LOS NÚMEROS, SOMOS EL PAÍS DE VINOS MÁS RICO DEL MUNDO

MAITE CORSÍN

(Periodista, consultora y nueva Gerente de la Fundación Cultura del Vino) @movingwines

El mundo del vino y su cultura es apasionante como consumidor, pero en la profesión nos encontramos con algunos mitos o miedos que no nos permiten avanzar. Yo soy optimista por naturaleza y creo que estamos sinceramente en “el país más rico del mundo” y con mayor diversidad e interés climático y geográfico en viticultura, pero ocurre también como con la política actual, vivimos momentos de polarización y debates que son pura cortina de humo. Hay dos discursos monotemáticos en los que conviene que juzguen ustedes mismos:

Se dice que las puntuaciones están en peligro de oxidación. El futuro es incierto, porque para las bodegas y técnicos sigue siendo una gran arma comercial y un gran aliado, y para los profanos y radicales, un feudo de unos pocos que leen a escondidas. Lo que ocurre es que cada vez se imponen más las historias bien contadas de proyectos en potencia, o las experiencias que vive usted como consumidor donde los números y las sensaciones los marca usted. Las redes sociales y marcas con gran poder de convocatoria y atracción internacional, como La Rioja Alta S.A., tienen la culpa.

...Y que somos un país de relación calidad/precio, y que sí, pero no nos conviene vociferarlo a los cuatro vientos porque nos remite a graneles, y a vinos que no se suelen encontrar en rankings de líderes de opinión sumidos en una avalancha de vinos con muchas más botellas y escaparate en las wine shops. Sobre este punto, el valor también lo marca cada crítico y lo usual es que los podios de vinos no bajen de los 15-20 dólares de marcas con



buenos distribuidores. No olvidemos que el 90% de los vinos españoles son de apenas una hectárea y con escasa armadura exportadora. En la base de la pirámide de estos críticos internacionales, se quedan muchos vinos por descubrir ya que nuestro contexto comercial se ordena en base a precios o scores, cuando nuestro discurso debería orientarse a comunicar un claim de rebeldía envidiable que tienen pocos países, consistente en el poder de los varietales únicos, la geografía, la ecología y unos estilos de vinos que rompen esquema como las largas crianzas, sin mencionar nuestros vinos históricos, o los más románticos de autor.

Nos alineamos con el orgullo de las palabras del crítico inglés Tim Atkin: “España sólo necesita convencer a más gente de que sus mejores vinos son de categoría mundial. Es el país más apasionante, sin duda de Europa, y posiblemente del mundo, en estos momentos. Mire un poco bajo la superficie de España y encontrará un montón de joyas maravillosas y deslumbrantes”.

Nos cuesta medir ese valor, nuestro intangible como sector económico, cultural y turístico. No es un asunto por tanto de precio ni de puntuaciones, ni de más números como el más llamativo: genera el 2% del empleo nacional. Se trata de admirar los intangibles que tiene el vino y en eso el turista nos da una lección. Viene en busca de fiesta, buena mesa, un viaje emocionante, un poco de historia, un buen vino, la bodega que le enamora o simplemente calidad de vida. ¿Dónde están en esto las cifras?

Pilar OLTRA

FUNDADORA Y CEO DE VINOLGY

“ES MÁGICO VER CONVIVIR A VARIAS GENERACIONES DIFERENTES DONDE EL NEXO DE UNIÓN ES EL AMOR POR EL VINO”

TERCERA GENERACIÓN DE UNA FAMILIA VINÍCOLA ARGENTINA. ¿TENÍA CLARO, DESDE NIÑA, QUE IBA A DEDICARSE SÍ O SÍ AL NEGOCIO DEL VINO?

La verdad es que el vino siempre formó parte de mi vida desde pequeña. Nací en Mendoza y aprendí a caminar entre viñedos. En casa se bebía vino a diario, comida y cena. Y el vino, por supuesto, formaba parte de todas las celebraciones importantes. Para mí era algo natural y parte de mi vida. Pero no tenía tan claro de niña que me dedicaría al mundo

del vino. Con 20 años me fui a estudiar a París y durante un verano hice la vendimia en Borgoña y fue allí donde me terminé de enamorar del vino. Ese verano supe que era mi pasión y que quería dedicarme a ello el resto de mi vida.

VINO A ESPAÑA A REALIZAR UN MÁSTER DE EMPRESA Y SE ENAMORÓ DEL PAÍS. ¿CUÁNTA CULPA TUVIERON LOS VINOS ESPAÑOLES EN ESE FLECHAZO?

Los vinos españoles y sus bodegas tuvieron gran peso en la decisión de quedarme a vivir aquí. Terminé mi master y me ofrecieron trabajar en exportación para una bodega española. Poco a poco empecé a viajar junto a grandes bodegas de este país y a descubrir la riqueza y diversidad vinícola que hay aquí y eso me enamoró.

¿LE QUEDA LA ESPINA CLAVADA DE SEGUIR LOS PASOS DE SU PADRE, ESTUDIAR ENOLOGÍA Y ELABORAR ‘SU’ PROPIO VINO?

Con mi padre hemos elaborado algún vino juntos, aunque en pequeña escala y para consumo casi personal. Hicimos vino en Mendoza (Argentina) y aquí en España hemos hecho vino con uvas de Ribera del Duero y de la Sierra de Gredos. Elaborar vino es algo que disfruto mucho, pero realmente lo que me apasiona en este momento es la comunicación, formación y prescripción. En la actualidad disfruto muchísimo de mi trabajo. Aun así no descarto volver a elaborar algún vino en el futuro, el tiempo dirá.

EN 2010 FUNDA VINOLGY, UNA FORMA DE VIDA Y UN LUGAR PARA DIFUNDIR CULTURA ENOLÓGICA. ¿LE SORPRENDÍA QUE UN PAÍS CON LA TRADICIÓN VINÍCOLA DE ESPAÑA ESTUVIERA CARENTE DE ESA CULTURA?

Efectivamente siempre me llamó la atención en España que fuera un país tan importante a nivel producción (el tercero del mundo) pero carente de cultura del vino. Cuando llegué a vivir a España venía de Francia donde la gente bebe vino a todas horas y cualquier ocasión y me llamó la atención que aquí la gente bebía más cervezas y destilados. A día de hoy sigue siendo algo a mejorar, la gente no es conscien-





te de la riqueza y diversidad enológica que tenemos, es una pena. Es por eso que nuestra vocación es difundir la cultura del vino desde un enfoque cercano, ameno y muy práctico. No solo a través de catas y talleres, sino también en nuestro Wine Bar, donde siempre puedes probar una amplia gama de vinos por copa que varía cada mes.

SU ESPACIO, EXQUISITAMENTE DECORADO, VIO LA LUZ 'FÍSICAMENTE' EN 2022 CON UN PROYECTO QUE VA MUCHO MÁS ALLÁ DE UNA TIENDA AL USO DE VINOS. ¿QUÉ DEFINE HOY EL CONCEPTO VINOLGY?

Vinology es un espacio donde conviven un Wine Bar con casi 500 referencias en carta y una oferta de 40 vinos por copas, un restaurante, una tienda y un espacio para talleres y catas de vino. Nuestra intención es que cada persona que nos visita salga sabiendo un poco más de vinos, ya sea porque ha descubierto un nuevo productor, una uva que no conocía, una añada especial, un enólogo relevante. Aquí cada botella tiene una historia, un sentido en nuestra carta. Cada vino habla de un paisaje y la difusión de la cultura del vino es una parte importante de nuestro proyecto. Es por eso que en el equipo hay varios sumilleres siempre dispuestos a recomendar a nuestros clientes y a hacer que la experiencia sea siempre un descubrimiento.

DOS AÑOS EN EL BARRIO DE SALAMANCA OFRECIENDO EXPERIENCIAS Y DISFRUTE ENTORNO AL VINO PARA TODOS LOS NIVELES DE CONOCIMIENTO. ¿HAY QUIÉN AÚN ACCEDE CON MIEDO A ESTE MUNDO Y A SU ESPACIO?

Cada vez menos. Creo que hemos conseguido democratizar el vino y que cada vez más gente quiera acercarse a él y aprender. Nuestro taller mensual de iniciación a la cultura del vino se llena a las pocas de colgarlo en nuestra web. El público que viene a Vinology reúne a gente con ningún tipo de conocimiento con grandes expertos, hay un público desde los 20 a los 70 años. Es mágico ver convivir a varias generaciones diferentes donde el nexo de unión es uno: el amor por el vino y las ganas de descubrir y aprender.

TAMBIÉN ABRIÓ EN POZUELO DE ALARCÓN OTRO SINGULAR ESPACIO, LA PARRA. DESCRÍBANOS ESTE SUEÑO PERSONAL HECHO REALIDAD.

Realmente abrí las puertas de mi residencia particular al público para poder ofrecer experiencias en torno al vino en un espacio que para mí es mágico, por tener la parra más antigua de Madrid. Es el jardín de mi casa, mi reducto más íntimo. Ese espacio lo abro unas pocas veces al año para compartir una experiencia en un marco único con los amantes del vino. Bajo una parra centenaria solo pueden suceder cosas bonitas.

HA APARECIDO EN FORBES COMO UNA DE LAS 100 PERSONAS MÁS CREATIVAS EN EL MUNDO DE LOS NEGOCIOS EN ESPAÑA. ¿QUÉ NUEVOS PROYECTOS VINÍCOLAS ESTÁ 'TRAMANDO' ESA MENTE CREATIVA?

Vinology es un proyecto en constante evolución y eso me motiva muchísimo. La difusión de la cultura del vino es nuestra misión y poco a poco quiero llegar a más gente, hacer más contundente nuestro mensaje y ofrecer cada vez mejores experiencias. Quiero poder difundir la gran riqueza vinícola de España, el país donde nació mi padre y donde elegí vivir. Quiero introducir en España el maravilloso potencial que tiene el vino del país donde nací, Argentina. Y por supuesto no dejar de lado a el país que hizo que me enamorara completamente de este mundo, Francia. Me queda mucho por hacer, Vinology no ha hecho más que empezar.

HA ACOGIDO EN VINOLGY UNA INSPIRING NIGHT DE FINCA MARTELO, HA VISITADO RECIENTEMENTE LAGAR DE CERVERA EN RÍAS BAIXAS ¿LE VEREMOS PRONTO POR NUESTRAS BODEGAS EN HARO Y RIBERA DEL DUERO?

Estoy deseando poder visitar vuestros proyectos en Ribera del Duero y por supuesto en Rioja. Y antes de despedirme de vosotros debo confesar que vuestros vinos en La Rioja Alta, S.A. están para mí entre los grandes vinos clásicos del mundo.



VINOLGY. C. DEL CONDE DE ARANDA, 11, SALAMANCA, 28001 MADRID.

FINCA MARTELO 2019, ELEGIDO MEJOR RESERVA DE RIOJA

El número de febrero de la revista Sobremesa ha supuesto una gran alegría para Finca Martelo al ser elegido con la máxima puntuación de su cata, 98 puntos, el mejor Reserva de Rioja. Su “complejidad, intensidad y mineralidad” han conquistado al panel de cata de la publicación, así como su “amplitud, elegancia, equilibrio y longitud”, que le ha servido para lograr el primer puesto en un completo análisis de 18 grandes referencias.



ENTRADAS AGOTADAS PARA LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

Desde finales de 2023, no hay billetes para la quinta edición del gran evento enogastronómico que volveremos a celebrar las bodegas del Barrio de la Estación el próximo 15 de junio. Éxito rotundo para una cita que congregará a 3.500 winelovers, procedentes de toda España y de más de diez países, que disfrutarán de los vinos de las seis grandes casas organizadoras, en nuestro caso Viña Arana Gran Reserva 2016 y Viña Ardanza 2017, así como de la gastronomía ofrecida por reconocidos chefs del entorno. Actividades en torno al vino y música en directo completan una jornada que volverá a ser inolvidable.



ÉXITO EN BARCELONA WINE WEEK

A comienzos de febrero estuvimos presentes, por primera vez y con stand propio, en la feria *Barcelona Wine Week 2024*, donde tuvimos la oportunidad de recibir a muchos clientes, distribuidores e importadores, con los que pudimos catar las nuevas cosechas de todos nuestros vinos. Tres intensas jornadas en la *Fira* de la ciudad condal que este año ha batido su récord tanto de expositores como de visitantes.



GUILLERMO DE ARANZABAL, PREMIO EMPRENDEDOR DEL AÑO DE ERNST&YOUNG Y EL IESE

Nuestro Presidente, Guillermo de Aranzabal, recibió en Bilbao el premio Emprendedor del Año - Zona Norte (Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra y La Rioja), un prestigioso galardón de alcance internacional creado hace 27 años por la consultora multinacional Ernst&Young en colaboración con el IESE, para reconocer a destacados empresarios y emprendedores que contribuyen a crear riqueza y empleo en nuestro país.

OBRAS EN ÁSTER

Desde comienzos de año hemos comenzado con los trabajos de renovación de diferentes espacios de nuestra bodega Áster en Ribera del Duero, principalmente en la zona de la Casa-Palacio. Muy pronto disfrutaremos del resultado pero les adelantamos que será precioso y sorprendente. El estudio que está dirigiendo la reforma es Villalón Studio, el mismo que diseñó el exitoso El Garaje del Club de Cosecheros. Durante el tiempo que duren las obras, han quedado suspendidas tanto las visitas, comidas y estancias en la casa.



GRAN CATA EN MADRID FUSIÓN CON PEDRO BALLESTEROS MW

Gran Reserva 890 de 2010 fue nuestro vino y Guillermo de Aranzabal Bittner, Adjunto a la Dirección General, nuestro ponente en la Cata Magistral '50+50+50' dirigida por el Master of Wine Pedro Ballesteros dentro del programa de Madrid Fusión y en la que también participaron las prestigiosas casas bodegueros Vega Sicilia y Remírez de Ganuza. Una interesante charla que profundizó en la necesidad de que el vino español tenga una presencia relevante en los mercados globales de prestigio con "50 marcas que vendan por el mundo más de 50.000 botellas a más de 50 euros la botella".



ÁSTER EL ESPINO 2020, 'MAGNÍFICO VINO REVELACIÓN' DE VIVIR EL VINO

Miguel Muela, enólogo en Áster, fue el encargado de recoger en el Teatro Alcázar de Madrid el premio de la guía Vivir el Vino 2024 a Áster El Espino 2020 como 'Magnífico Revelación' por revelar "una visión diferente y complementaria de Ribera del Duero apostando por un corte de vino más elegante y equilibrado en la línea de las nuevas tendencias de consumo del mundo". En el acto se entregaron los galardones en las once categorías que la publicación concede anualmente a los mejores vinos españoles del año.



LAGAR D CERVERA

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346
info@riojalta.com



ÁSTER

Reservas: 947 522 700
aster@riojalta.com



TORRE DE OÑA

Reservas: 945 621 154
info@torredeona.com

PARTICIPE EN NUESTRO CONCURSO

Responda a la nueva pregunta enviando un e-mail a club@riojalta.com
y entrará en el sorteo de un estupendo obsequio con productos de nuestra tienda.

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR

**¿QUÉ COSECHA HEMOS SELECCIONADO
PARA LOS PRÓXIMOS CLUB DE COSECHEROS
DE TORRE DE OÑA Y ÁSTER?**

Respuesta: 2020.

Ganador: A.H. B., Socio 254G, de Orio (Gipuzkoa).

Nueva pregunta: *¿Qué vino fue hasta
1974 el antecesor de Viña Arana?*

¿QUÉ SON LAS BURBAS?

Son los sedimentos gruesos que se quedan en el mosto después de prensarlo y que contienen partículas de hollejos y tallos así como residuos del viñedo.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 > 2010



100 100 100 100 99 98
 PEÑÍN GUÍA ABC SOBREMESA VIVIR EL VINO J. SUCKLING DECANTER

Gran Reserva 904 > 2015



98 98 98 97 97 96
 PROENSA SEMANA VITIVINÍCOLA J. SUCKLING PEÑÍN GUÍA ABC TIM ATKIN

Viña Arana Gran Reserva > 2016



96 95 95 95 94
 PEÑÍN PROENSA J. SUCKLING ABC TIM ATKIN

Viña Ardanza > 2017



96 95 94
 PROENSA J. SUCKLING TIM ATKIN

Viña Alberdi > 2019



95 93 92 92 92
 SEMANA VITIVINÍCOLA PEÑÍN J. SUCKLING VIVIR EL VINO TIM ATKIN

Áster Finca El Otero > 2019



99 97 97 96 95 94
 PROENSA TIM ATKIN SEMANA VITIVINÍCOLA GUÍA ABC PEÑÍN J. SUCKLING

Áster El Espino > 2020



97 96 95 94 93 93
 SEMANA VITIVINÍCOLA VIVIR EL VINO GUÍA ABC PROENSA PEÑÍN J. SUCKLING

Áster Crianza > 2020



94 93 92 92
 PROENSA J. SUCKLING PEÑÍN TIM ATKIN

Finca Martelo > 2019



98 96 96 95 94 93
 PROENSA SEMANA VITIVINÍCOLA VIVIR EL VINO GUÍA ABC PEÑÍN J. SUCKLING

Finca San Martín > 2020



92 91 91 90
 VIVIR EL VINO J. SUCKLING TIM ATKIN PEÑÍN

Lagar de Cervera > 2022



96 95 93 93 93 93
 PROENSA SEMANA VITIVINÍCOLA GUÍA ABC TIM ATKIN J. SUCKLING VIVIR EL VINO

Pazo de Seoane > 2022



96 95 92 91 91
 PROENSA SEMANA VITIVINÍCOLA VIVIR EL VINO PEÑÍN TIM ATKIN

La Rioja Alta, S.A.

97+ club

Cosechas históricas

Gran Reserva 890	1981	97	Decanter
	2001	97	ABC
	2005	98	J. Suckling
	2005	99	Peñín
Gran Reserva 904	1964	98	J. Suckling
	1995	97	Decanter
	2004	97	ABC
	2007	97	J. Suckling
	2009	97	J. Suckling
	2010	98	J. Suckling
	2011	97	Proensa
Viña Ardanza	1964	97	Parker
	1985	98	J. Suckling
	2001	97	J. Suckling
	2010	97	Proensa

