

RA



GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



3 EDITORIAL



4 10 SORBOS CON... JUAN CARLOS NAVARRO



6 ENTREVISTA: JUANCHO ASENJO



9 CON DNI GALLEGO



10 ASÍ HEMOS CUMPLIDO 130 VENDIMIAS



12 IDEAS PARA UNA NAVIDAD ESPECIAL

14 NAVIDAD GASTRO POR EL MUNDO

16 SU RUEDA DE AROMAS

18 REGALAR FELICIDAD

20 CAPRICHOS DE LA NATURALEZA

21 VENTANAS (DEL VINO) ABIERTAS

22 A PIE DE TERRUÑO

25 VUELTA A CASA

26 FONDILLÓN

28 NOTICIAS BREVES

30 CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS



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

FOTOGRAFÍA PORTADA: estudiolima.es



2020 La vendimia inolvidable

A estas alturas, aseverar que este año que está a punto de expirar será inolvidable constituye una obvia afirmación. También lo es que tardaremos mucho tiempo en conocer los verdaderos efectos de magnitud mundial causados por la pandemia en prácticamente la totalidad de ámbitos de nuestras vidas. Sin duda, este 2020 ocupará durante décadas un lugar de honor en un terrible e histórico podio.

La incertidumbre e inquietud también se han hecho hueco entre cepas, antes y durante el tiempo que ha durado la vendimia, uno de los momentos más decisivos en el calendario vital de cualquier bodega. Afortunadamente, al menos en nuestro caso, el célebre dicho que sentencia que 'el miedo guarda la viña' se ha tornado realidad. A ello han contribuido indiscutiblemente las extremas medidas de prevención y seguridad meticulosamente aplicadas durante toda la campaña que han significado un reto logístico y un blindaje sin prece-

dentos. Todas ellas han sido asumidas por nuestro equipo de manera ejemplar, hasta el punto que podemos afirmar que hemos logrado cerrar con notable éxito la, sin discusión, cosecha más exigente en nuestras 130 vendimias de historia.

Una satisfacción que, además, se magnifica gracias a la calidad general de las uvas y de los vinos finalmente obtenidos, de gran tipicidad, equilibrio y capacidad de guarda. Las lluvias de finales de septiembre aliviaron el estrés hídrico. Los vientos norteños de comienzos de octubre favorecieron la maduración. Añadamos la sanidad de los racimos, fruto del concienzudo laboreo que nos ha permitido evitar enfermedades. Y también la suerte, siempre necesaria para esquivar en nuestras fincas el temido y pernicioso pedrisco.

Solo queda aguardar que el tiempo ejerza ahora su función de redondear unos vinos que vestirán la cifra 2020. Una vendimia inolvidable. Por demasiadas razones.



10 Sorbos con...

Juan Carlos Navarro

Repasar su exitosa trayectoria exige una posesión de bastante más de 24 segundos. Juan Carlos Navarro es, indiscutiblemente, uno de los jugadores más relevantes y determinantes en la historia del baloncesto español. 'La Bomba' acumula Ligas ACB, Copas del Rey, Euroligas, Campeonatos del Mundo, Subcampeonatos Olímpicos, ... en una dilatada carrera desarrollada casi en su totalidad en el F.C. Barcelona –con un paréntesis de una temporada en la NBA– y como referente de una generación única, la inolvidable cosecha de 1980, en la Selección Española. Retirado de las canchas en 2018, ahora es el máximo responsable de los jóvenes talentos del club culé.

1 UN LIBRO QUE JAMÁS OLVIDARÁ
La trilogía 'Millenium' de Stieg Larsson.

2 UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO
Breaking Bad.

3 UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO
La Vermutteca en Sant Just Desvern (Barcelona).

4 UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS
Jamón ibérico.

5 UNA PLAYA PARA DESCONECTAR
Cala Morisca en Garraf (Barcelona).

6 UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO
Tokio.

7 UN VINO PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE
Gran Reserva 904.

8 UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO
No soy de hoteles... Desconectar en la Costa Brava.

9 UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE
'Where is the love' de The Black Eyed Peas.

10 UNA PERSONA CON LA QUE BRINDARÍA
Mi amigo Iker Romero.

CATADOR, FORMADOR
Y DIVULGADOR

Juancho Aseñjo

“EL VINO NUNCA HA SIDO UN PRODUCTO PALACIEGO”

¿CÓMO ESTÁ VIVIENDO TODOS ESTOS MESES DE PANDEMIA?

Los confinamientos son muy duros y a la pandemia sanitaria se une la económica y la psicológica, las tres dramáticas. Bares y restaurantes se dejan la piel por cumplir con las exigencias, haciéndoles responsables del aumento de contagios, sin un solo estudio que lo cimente. A pesar de ello, se dejan la vida. Es un canal fundamental para la venta funcionando a medio gas. Para la distribución es otro reto difícil y para las bodegas, sin poder salir a vender, confiando en sus redes comerciales. Todos recreando su labor y buscando nuevos caminos.

POR TANTO, ESPECIALMENTE PREOCUPADO CON EL PRESENTE Y FUTURO DE LA RESTAURACIÓN.

Profundamente preocupado. Ante la incertidumbre no hay respuestas. Sólo queda el día a día, siendo junto al turismo, el ocio y la cultura los sectores más golpeados. La hostelería forma parte de lo mejor de la marca España. Es fuente de felicidad para las personas y un motor económico aportando puestos de trabajo. Son lugares con un enorme aporte social. España sería imposible de entender sin ella. Es uno de los pilares para la llegada de gente de todos los lugares. Veremos el roto que nos termina haciendo.

¿QUÉ LES DICE A SUS ALUMNOS SUMILLERES ANTE LA QUE ESTÁ CAYENDO?

La sumillería debe reinventarse. Nada volverá a ser como antes, al menos en mucho tiempo. Son otros de los momentáneos perdedores y su trabajo es el más complicado de desarrollar con las nuevas normativas. Se han de desarrollar ideas para salvar una profesión fundamental muy golpeada. Hay miedo de los profesionales y de los clientes. Con la ocupación del 30% o 50% del interior y algo más en las terrazas, habrá que ver con el frío... Con una parte de trabajadores en ERTE han de recrear su trabajo, aumentar sus prestaciones y hacer de camareros. Sin vacuna o medicamento no se vencerá al miedo y no habrá normalidad laboral. Solo puedo darles apoyo y ánimos.

HA PODIDO CHARLAR CON MUCHOS BODEGUEROS ESPAÑOLES. ¿CUÁL ES EL NIVEL DE OPTIMISMO DEL SECTOR?

Cada día veo mayor pesimismo. Tras el shock inicial, reaccionaron apoyando a sus mercados exteriores y nacionales. Los que ya habían apostado por el online lo han tenido más sencillo y los que no lo habían utilizado, han comenzado. Las





bodegas que han podido permitírsele han servido pedidos con larga carencia en el pago. Otras han hecho promociones, ventas a sus clubes con muy buenos precios... Un desafío sin precedentes. Antes del Covid habían realizado un gran esfuerzo creciendo sus importaciones. Llegaron el Brexit y las tasas de Trump dejando tocado a un sector que buscaba soluciones al ser el chivo expiatorio de una guerra donde no participa. Mientras, la viña no sabe de pandemias y ha sido una cosecha muy complicada. Hay preocupación porque, según pasa el tiempo, las ofertas en el mercado son más agresivas, los precios de la uva, con las exportaciones, con las ventas, con el cobro...

¿HAY CAMBIOS, COMO EL MAYOR CONSUMO DE VINO EN CASA, QUE HAN VENIDO PARA QUEDARSE, TAMBIÉN EN ESPAÑA?

Somos el país productor con menos consumo en casa y uno de los de menos litros/habitante por la cantidad de personas que no beben vino. Ha sido una larga tradición la del consumo en la calle o en el HORECA. No ocurre como en Francia e Italia donde se bebe en casa desde épocas pretéritas. Esta pandemia está cambiando muchas cosas y más que va a cambiar, como el mayor consumo en casa. Las familias han comido juntas, algo poco habitual. Ha existido pausa y reposo, fundamentales para disfrutar del vino. Se ha quitado ese halo de producto de lujo para situarlo donde corresponde: en las mesas de las casas. El vino nunca ha sido un producto palaciego. Ha sido popular, tabernario, callejero, para compartir...

ESTÁ RECONOCIDO COMO UNO DE LOS MAYORES EXPERTOS MUNDIALES EN VINOS ITALIANOS.

¿CÓMO SE ENAMORÓ DE ELLOS?

Fueron los productores los que consiguieron ese flechazo. Conocí al mismo tiempo el viñedo español, francés e italiano. Al vino me acerqué por la cultura e historia. Al Piamonte, por lo que había leído de Pavese y de Beppe Fenoglio; a Toscana, por los etruscos y el Renacimiento; a Campania, por Plinio el Viejo, Columela, la República y el Imperio Romano o al sur, por la Magna Grecia. Pero fue la generosidad inmensa de los productores, que me hicieron de

embajadores, la que me hizo amarlos. Comprendí que ese líquido dentro de una botella era mucho más que una bebida: nacía de una profunda relación filosófica entre la tierra y el ser humano. Jamás agradeceré suficientemente su generosidad.

DICE SU BIO EN TWITTER QUE SU GRUPO SANGUÍNEO ES 'NEBBIOLO POSITIVO'.

¿QUÉ TIENE ESA UVA QUE NO TENGAN OTRAS?

Jajaja... Es una variedad única. Su imperfección la hace ser majestuosa. Su capacidad para expresar el terruño la convierte en una elegida. Escaso color, una complejidad aromática sin comparación, tanino severo, acidez marcada... Tremenda variedad para catar por su agresividad de joven y excelsa para acompañar la comida. Una casta que cuando uno se adentra en ella es imposible volver atrás. Es un viaje solo de ida.

¿QUÉ RECOMENDACIONES BÁSICAS DARÍA A UN AFICIONADO PARA INICIARSE EN LAS ELABORACIONES DE ITALIA?

Que pierda el miedo. Que comience por blancos, tintos o espumosos estupendos que se encuentran aquí, muchos de ellos a precios muy competitivos. Tiene muchas opciones para comprobar que Italia es mucho más que esos Lambruscos rosados o Chiantis embutidos en paja. Encontrará vinos con personalidad y diferentes.

OTRO PAÍS QUE LE APASIONA ES FRANCIA.

¿QUÉ ES LO QUE MÁS LE EMOCIONA DE SU SAVOIR-FAIRE?

La cultura vinícola y el respeto al vino, es verdadero culto. Lo consideran como uno de sus grandes atractivos en el mundo. Me encanta cómo se bebe en las casas, en las tabernas y restaurantes, costando mucho más que aquí. Forma parte de su cultura diaria. Allí se respira vino, en los rincones de las ciudades, en sus monumentos, en su historia: desde los monjes y la Borgoña o la Champaña a los comerciantes neerlandeses e ingleses en Burdeos. En cada pueblo hay vinotecas, bodegas familiares que abren siete días. Siento envidia y no precisamente sana.

¿Y CUÁL ES EL POSICIONAMIENTO REAL DEL VINO ESPAÑOL ANTE FRANCIA E ITALIA?

Nunca se han elaborado tantos vinos de calidad como ocurre hoy. Muchísimas zonas se han sumado a las más tradicionales y reputadas. Pero, con el sistema actual, nunca será posible que se elaboren tantos grandes vinos como en Francia o Italia. En Francia hay unas 31.000 bodegas, en Italia más de 35.000 y en España no llegamos a las 5.000. Esto lo dice todo. La segunda parte es que, de lo que no se habla, no se conoce. La comercialización internacional, aunque haya aumentado, tiene aún un camino inmenso por delante.

ES UN ASIDUO DE LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN. ¿QUÉ LE PARECE LA INICIATIVA?

Extraordinaria. No hay en el mundo un espacio así con la mayor concentración de bodegas centenarias en un entorno sensacional. Debería ser patrimonio de la UNESCO. Juntar a todas las bodegas fue un hito. La colaboración, nada egoísta, entre todas ellas es un precedente poco habitual aquí. Vino, cultura, gastronomía... Sólo falta que lleguen en tren los que se han apuntado. También ha sido un acierto hacer el evento bienal. Así el deseo de regresar es mayor.

LA ÚLTIMA. ELIJA UN VINO DE NUESTRA BODEGA, UNA COSECHA Y UNA COMPAÑÍA ESPECIAL PARA BRINDAR POR EL FIN DE LA PANDEMIA.

Difícil pregunta porque son muchos. Por no poner vinos muy viejos, elegiré el Viña Ardanza del 85 y el Gran Reserva 890 Selección Especial del 2001. Dos vinos excelsos que me traen grandísimos recuerdos. La compañía, para brindar por el fin de la pandemia o disfrutar de la vida, sería con Iratxe, mi pareja.

SU OPINIÓN SOBRE...

VINOS CLÁSICOS VS MODERNOS

“Hay conceptos equivocados. Clásico se puede ser de dos maneras: siguiendo la tradición más antigua o, como dice el diccionario, “dignos de imitación”. La gente se cansa de decir que López de Heredia o La Rioja Alta, S.A. son clásicos y lo son en el segundo caso, pero no en el primero. Fueron modernos en su día: tercer o quinto año en vez de añada que era la excepción, uvas de otros municipios en la mezcla... Todo es de ida y vuelta. Hace no tantos años mandaban los vinos extraídos, con color intenso, con exceso de madera y potentes dando igual su origen. Hoy es lo contrario. Vemos vinos de zonas cálidas con grados alcohólicos bajísimos, verdes por falta de madurez y ácidos con escaso color penalizándose los vinos que interpretan sus terruños con ese carácter terroso, rústicos (de apego a la tierra) y con carácter.

VINOS DE TERRUÑO VS COUPAGE

Ahora parece incontrovertible que la cima de la pirámide son los vinos de un único viñedo frente a los que proceden de la mezcla. Yo estoy en completo desacuerdo en que en La Rioja sea así. Hay dos conceptos que se entrecruzan: en La Rioja no existen los vinos donde se escribe el viñedo hasta finales de los 70 con Remelluri y Contino, pero siempre hubo bodegas que vinificaban por pagos y luego los mezclaban como en Burdeos. La Rioja se hizo grande con vinos de mezcla y su fama se debe a estos vinos. Es una discusión absurda. Hay vinos grandiosos de un viñedo único y de mezcla. La moda de estos tiempos mira hacia el viñedo único y hasta el Consejo Regulador ha creado los viñedos singulares. Elaborando vinos memorables en las dos versiones, prefiero beber de ambos que pensar si unos son superiores a otros.

RIOJA VS RIBERA DEL DUERO

Es buscar la confrontación como sucede con Burdeos-Borgoña, Mosela-Rheingau o Barolo-Brunello. A mí me gustan los buenos de cada zona. ¿Por qué elegir si en la vida hay momentos para cada uno de ellos?



Victor de la Serna
El Mundo

EL EJEMPLO PERFECTO

“Juancho Asenjo es el ejemplo perfecto del aficionado entusiasta que se convierte en uno de los grandes profesionales del vino, un mundo del que domina desde la –importantísima– faceta comercial hasta los terruños más pequeños y desconocidos, de los que llega a tener un conocimiento enciclopédico. Su pasión se volcó primero en Italia, donde es considerado como el escritor extranjero que mejor conoce sus vinos, desde su historia hasta sus cultivos y elaboraciones, y se extiende hoy a toda Francia y a toda España. Tuvimos la gran suerte en El Mundo de darle espacio para escribir hace ya una veintena de años, cuando nos reunimos un grupo de amigos a trasladar a los medios de información nuestra pasión compartida –¡que incluía pedidos conjuntos de vino a numerosas bodegas de Borgoña!–, y eso permitió a muchas más personas familiarizarse con sus conocimientos, completados por una categoría impresionante como catador. Su elección a la Academia Internacional del Vino fue rápida y unánime: no existía la menor duda.”

Con **DNI** gallego

EL HISTÓRICO HALLAZGO DE SEMILLAS EN UN YACIMIENTO DE VIGO ATRIBUYE EL VERDADERO ORIGEN DE LA VARIEDAD ALBARIÑO A CEPAS SILVESTRES DE GALICIA

En el mundo vinícola existen debates recurrentes. Uno de ellos tiene que ver con el origen histórico de la uva Albariño. Durante siglos se han enarbolado muchas teorías: los monjes de Cluny en Francia, las civilizadoras manos de fenicios o griegos, el Rin germano,... Ahora la ciencia parece dar la razón a quien, desde suelo gallego, siempre ha reclamado la Albariño como propia.

Para ello ha sido necesaria la identificación en un yacimiento vigués de unas primigenias semillas, morfológicamente similares a las de la variedad estrella de Rías Baixas, que han sido datadas entre los siglos II y IV d.C. y que han demostrado que la Albariño ya estaba presente en la Galicia romana y que posiblemente fue el resultado de la hibridación con vides silvestres nativas de la zona, en una búsqueda temprana de mejor aclimatación y mayor productividad.

Ahora, un complejo análisis de ADN de estas semillas resolverá al 100% la incógnita y, además, permitirá comprobar si también se encuentran los antecesores de otras variedades gallegas. No en vano, el estudio ha encontrado parecidos muy razonables entre las semillas arqueológicas y otras de variedades cultivadas actualmente en Galicia como la Blanca Lexítima, el Caño Blanco o el Caño do Freixo.



ASÍ HEMOS CUMPLIDO 130 VENDIMIAS



1890

Cinco familias fundan en el Barrio de la Estación de Haro la 'Sociedad Vinícola de la Rioja Alta'. Nuestra primera Presidenta, una mujer: D^a Saturnina García Cid y Gárate. El francés Monsieur Vigier es el primer enólogo de la casa.

1893

Llegan los primeros reconocimientos internacionales como la Medalla de Oro en la Exposición Colombina de Chicago o, en 1895, la Medalla de Plata en la Exposición Universal de Bourdeaux.



1930

El vino comienza a despacharse, ya desde bodega, en botellas que se transportan con fundas de paja en barricas de chopo.

1942

Tras años en el mercado, se registra oficialmente la marca Viña Ardanza. Su nombre procede de una de las familias fundadoras de nuestra bodega.



1890 Nace Reserva 1890, antecesor de Gran Reserva 890.



1935 Nace Bikaña, elaborado en exclusiva para Haro.

1890

1900

1910

1920

1930

1940

1950

1891

La sociedad pasa a denominarse La Rioja Alta.



1904 Nace Reserva 1904, antecesor de Gran Reserva 904.



1942 Nace Viña Ardanza.

1892

Se usa por primera vez nuestra marca y símbolo, el río Oja discurriendo entre cuatro robles.

1904

D. Alfredo Ardanza, fundador de La Rioja Alta y propietario a su vez de la Bodega Ardanza, propone la fusión de ambas sociedades. Para celebrarlo, nace Reserva 904.

1915

Bocoyes con nuestros vinos viajaban en tren a las delegaciones nacionales. Allí, en destino, empleados de bodega embottellaban los vinos, los encapsulaban y etiquetaban.

1952

Adquirimos nuestro primer tren de embottellado, la primera 'Girondine' de La Rioja, con capacidad para 900/1.000 botellas a la hora.



1940

Cuba era, con Viña Ardanza y el '3er Año' (antecesor de Viña Alberdi) nuestro principal destino exportador. En Venezuela, el blanco semi-dulce Radiante era principalmente usado para, gracias al certificado del Obispado, celebrar misa.

1966

La sede social de nuestra bodega se traslada de San Sebastián a Haro, donde hoy permanece.

1974

Presentamos la marca Viña Arana, que sustituye al clásico '6º año'.



1976

Se funda nuestro Club de Cosecheros, iniciativa pionera que ofrece a un reducido grupo de clientes un vino exclusivo.

1988

Abandonamos la producción de blancos de Rioja y adquirimos la bodega gallega Lagar de Fornelos.

2000

Nos centramos en inversiones en nuestro viñedo hasta alcanzar las 700 hectáreas de viñedos propios en nuestras cuatro bodegas que, desde 2005, nos permiten abastecernos al 100% de nuestras propias uvas. La plantación de la Finca La Pedriza en Tudelilla garantiza el autoabastecimiento de Garnacha para Viña Ardanza.



2005

La apertura al turismo enológico de las Casas-Palacio de Torre de Oña y Áster o la inauguración de una nueva tienda en Haro refuerzan nuestra completa oferta de comedores privados y visitas a bodega.

2013

Lagar de Cervera celebra su 25 aniversario estrenando instalaciones. Iniciamos la plantación de variedades locales en O Rosal.



2015

Estrenamos las mesas de selección óptica de uva en Labastida.

2016

Torre de Oña estrena unas nuevas instalaciones de bodega con mesa de selección óptica.



1974 Nace Viña Arana



1988 Nace Lagar de Cervera



2000 Nacen los vinos Áster



2007 Nacen Torre de Oña Reserva y Finca San Martín Crianza.



2019 Nace Viña Arana Gran Reserva

1960

1970

1980

1990

2000

2010

2020



1978 Nace Viña Alberdi, sucesor del '3º año'



2006 Nace Áster Finca El Otero



2015 Nace Pazo de Seoane Rosal



2017 Nace Finca Martelo

1970

Comienza una fuerte expansión de viñedos propios y las instalaciones de la bodega crecen, con la adquisición de nuevos terrenos destinados a naves de crianza y fermentación.

1990

Iniciamos un ilusionante proyecto en Ribera del Duero. Comienza la adquisición en Anguix (Burgos) de fincas que plantamos con Tinta Fina.

2007

Nos convertimos en la primera bodega española en donar el 0,7% de nuestros beneficios a ONGs para el desarrollo de proyectos agrícolas en el Tercer Mundo. En 2016 'Viña Ardanza Solidario' sube la aportación al 1% con un mínimo de 100.000€ / año.

2017

La plantación de Finca Silvosa (14 ha) en O Rosal incrementa los viñedos en propiedad de Lagar de Cervera a 90 ha.

1995

Compramos Torre de Oña, una preciosa bodega de estilo "chateau" en Párganos, en la 'Milla de Oro' de Rioja Alavesa.

1996

Construimos en el término de Labastida una nueva y moderna bodega, donde comenzamos a elaborar los vinos de La Rioja Alta, S.A. con un importante aumento de la calidad.



2008

Abrimos las primeras oficinas comerciales en Exportación: USA, China, UK, México.

2009

El I+D+i se convierte en un pilar estratégico con el desarrollo de ambiciosos proyectos de investigación en viticultura, vinificación y producción.

2018

Gran Reserva 890 de 2005 'Selección Especial' elegido cuarto mejor vino del mundo por Wine Spectator.

2019

Adquirimos las instalaciones y terrenos de la bodega Rioja Santiago en el Barrio de la Estación de Haro.



IDEAS PARA UNA **navidad** *especial*

Los pequeños detalles siempre marcan la diferencia. Y en una época tan especial como la Navidad, aún más. Por eso, hemos pedido a una especialista, la Wedding Planner Yanire Caro, que nos regale algunas ideas decorativas, sencillas y prácticas, para que nuestra mesa navideña brille este año con luz propia y con un toque muy personal.

4

 www.yanirecaro.com

 [yanirecaro_weddingplanner](https://www.instagram.com/yanirecaro_weddingplanner)

5



CAJA DE VINO COMO CENTRO DE MESA

1 Elija un estuche y llénelo de flores, velas, decoraciones navideñas... ¡Un centro de mesa único;

ÁRBOL DE NAVIDAD CON ESTUCHES DE MADERA

4 Una opción divertida y sostenible para los amantes del vino que coleccionan cajas y no saben qué hacer con ellas.

SERVILLETOS CON HOJAS DE PINO

6 La navidad huele a pino y perfumar la servilleta es un acierto.

EL ARTE DE ENVOLVER UNA BOTELLA CON TELA

2 En Japón es muy común envolver así los regalos, se llama Bin Tsutsumi y queda precioso.

EL RETORNO DE UN CLÁSICO

5 La sobremesa viene pegando fuerte y qué mejor que hacerlo rescatando esa joya de antaño que tantos buenos recuerdos nos trae a la memoria.

MINUTAS EN PAPEL PLANTABLE

7 Nada de gastar papel en vano, con estas minutos podremos plantar flores u hortalizas y convertirlo en un regalo perfecto.

MARCA SITIOS CON PIEDRAS PINTADAS

3 Una manera de que los más pequeños de la casa participen en la decoración de Navidad.

GEL HIDROALCOHÓLICO

8 Este año es un compañero más así que vamos a ponerlo bonito y que no tenga más protagonismo del necesario.



Navidad

Gastro por el mundo

Recorremos quince países para conocer qué platos tradicionales protagonizarán las próximas celebraciones navideñas. Cojan su pasaporte... ¡Viajamos!



ALEMANIA

Sus célebres salchichas *wiener*, *bockwurst* o *knacker*, servidas con ensalada de patata, son

habituales. El ganso, el cochinillo o el pato con patatas y la col son también un clásico. En dulces, los panes y pasteles especiados como *Lebkuchen* o *Christstollen* resultan obligatorios.

AUSTRALIA

El verano aprieta y la barbacoa al aire libre es ya un clásico de una Navidad en la que su pudín típico esconde una pepita de oro que dará suerte en el año venidero. Otro habitual, la *Pavlova*, un exquisito pastel de merengue, cubierto de crema batida y fruta.



FRANCIA

En Nochebuena, triunfa el *réveillon*. En esta tradicional y larga cena se degustaba pavo, relleno

de castañas, foie gras, ostras, salmón ahumado o pato asado. La Navidad gala no sería la misma sin el *Bûche de Noël*, un típico pastel de chocolate o avellana con forma de tronco.

BRASIL

Cerdo, pavo, jamón y ensaladas con arroz y nueces sobresalen en Nochebuena. Habitualmente

servidos con la *maionese*, una ensalada muy parecida a nuestra ensaladilla rusa. En los postres, frutas tropicales y helados, sin olvidarnos de la *rabanada*, una especie de torrija empapada en natillas y canela.



DINAMARCA

El cerdo asado, acompañado por patatas, repollo morado y salsa *gravy* rivaliza con el pato asado en

Nochebuena. Para el día 25, el *smorrebrod*, un pan negro con mantequilla con ingredientes servidos en una especie de buffet. El plato más típico es el *risalamande*, un flan de arroz, vainilla y almendras con guindas o frutas del bosque.



SUECIA

No hay Navidad sueca sin *julbord*, un enorme buffet con gran variedad de pescado y carne fresca como

julskinka o *jamón navideño* y el *lutfisk* similar al bacalao y que también incluye albóndigas, coliflor y patatas. Entre los postres típicos, el *Risgrynsgröt*, un flan de arroz con una almendra en su interior y las clásicas galletas de jengibre y canela.

MÉXICO

Las largas Navidades mexicanas se sirven con su ensalada de Nochebuena, guajolote, romeritos, tamales

o el caldo pozole. En varios estados apuestan por el bacalao a la vizcaína, el pavo relleno y las enchiladas. De postre, buñuelos de canela y el mítico dulce de leche. Para brindar, indiscutible, el ponche.





JAPÓN

Un país no cristiano en el que la Navidad toma fuerza. Y créanselo, la comida tradicional es el célebre pollo de la cadena KFC, regado con champagne. Para el Año Nuevo, la comida más importante, el osechi ryori, una variedad de platos con mucho color colocados sobre unas cajas. Para el pastel de Navidad japonés, un bizcocho de crema blanca decorado con fresas. Como su bandera.



PORTUGAL

En el país vecino, el pavo o el lechón al horno triunfan en Nochebuena. El delicioso bacalao queda para la gran

comida de Navidad, en la que no falta habitualmente el pulpo. Para el postre, el *Bolo Rei*, similar a nuestro tradicional Rosco de Reyes, pero que se consume durante todas las fiestas.



REINO UNIDO

Son indiscutibles el pavo asado relleno, los *pigs in blankets* (pequeñas salchichas envueltas en bacon) y el famoso pudín de Yorkshire con salsa. De postre, el *trifle*, un dulce de varias capas o el *Christmas Pudding*, un flan típico que también esconde una figurita en su interior que dará suerte.

ESTADOS UNIDOS

Los encuentros con vecinos, familiares o amigos en son habituales en la Nochebuena de un país que ya ha vivido su gran día, Acción de Gracias. Pero el pavo relleno también es protagonista en Navidad, como lo es el *Eggnog* o ponche de huevo o el *Mince Pie*, postre a base de hojaldre que es considerado el plato de Santa Claus y que rivaliza con las tartas de manzana caseras.



RUSIA

Tras un tradicional día de ayuno, en la Navidad rusa se sirve *sochivo* o *kutia*, un pudín de trigo o arroz, *borsch* (sopa de remolacha), pasteles de verdura o chucrut. El día de Navidad la carne toma protagonismo, como el cerdo o ganso asados, así como el pan de jengibre y *pryaniki*, unas galletas de pan de miel.

NUEVA ZELANDA

Sus tradiciones navideñas se asemejan a las de UK. El asado de jamón o pavo es el plato principal de comidas y cenas, siempre acompañado de verduras asadas y pasteles de carne. Su postre tradicional, como en Australia, el *Pavlova*, un pastel ligero de merengue y frutas en honor a una visita de la famosa bailarina rusa.



ITALIA

De aperitivo, el antipasto, elaborado con aceitunas, salami, jamón, marisco, verduras, ensaladas o frutas. De primer plato, la pasta de *gnocchi* y de segundo, el *roast beef* italiano, una de las auténticas recetas que se elaboran en la cena de Navidad. Así redondearíamos un típico menú navideño italiano. Pero no estaría completo sin postres como el *Panettone*, el *Pandoro* o el *Panforte*.



FILIPINAS

Su menú de Navidad se compone de doce platos y tiene como ingredientes principales el cerdo asado y el jamón. El postre típico es el *kalamay*, hecho a base de arroz, mantequilla de cacahuete, azúcar moreno y leche de coco.

ARGENTINA

El verano obliga a que las entradas frías tomen protagonismo. Por supuesto, también el asado con chimichurri y el *vitel toné*, ternera en rodajas con salsa de atún y mayonesa cremosa. De postre, el Roscón de Reyes o el *Panettone*.





Su rueda *de aromas*

Antes de nada. Sí, pueden quitar las grapas y guardar esta doble página para ejercitarse en su próxima cata. Aquí tienen su rueda de aromas, una herramienta muy útil para ayudarnos a identificar los principales olores que desprenden los diferentes tipos de vino. Comprobarán que se divide en categorías y subcategorías que se identifican con colores para ayudarnos a recordarlos y para encontrar más fácilmente el aroma que buscamos. Nada como entrenar el sentido del olfato para descubrir la complejidad y variedad que hayamos cuando descorchamos grandes vinos.





REGALAR

FELICIDAD

Aunque quizás más íntima y familiar, esta Navidad será igualmente entrañable y con encuentros maravillosos que merecerá la pena disfrutar. Y qué mejor que sorprender a los suyos con unos regalos muy especiales. Aquí van algunas de nuestras propuestas vinícolas para obsequiar felicidad.

PICNIC EN TORRE DE OÑA

Imagine regalar a su pareja o amigos un almuerzo en el viñedo único de Torre de Oña a los pies de la Sierra de Cantabria. Una mágica experiencia entre cepas, con la tranquilidad necesaria de un picnic y descorchando dos de nuestros vinos, el albariño Lagar de Cervera y el sabroso Finca Martelo. Sumen una visita a la bodega y al viñedo para redondear la jornada. Un plan exclusivo que puede obsequiar en www.visitriojaalavesa.com.

ENTRADAS PARA LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN 2021

Una experiencia degustando grandes vinos de seis bodegas ubicadas en el Barrio de la Estación de Haro. Esa es la inolvidable

propuesta que le proponemos para el próximo 19 de junio de 2021, fecha prevista para la cuarta edición de La Cata del Barrio de la Estación. Y nada mejor que regalar una preciosa caja de madera que incluye la entrada para el considerado mejor evento enológico de España.

Más información:

www.lacatadelbarriodelaestacion.com

JEROBOAM DEL CLUB DE COSECHEROS

Para regalar y disfrutar en grandes celebraciones y en momentos verdaderamente especiales, hemos embotellado el magnífico Reserva 2015 del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A. en una edición limitada de 465 unidades en formato Jeroboam de 3 litros. Cada una de ellas numeradas y con la firma a mano de nuestro enólogo, Julio Sáenz. Una botella muy especial que asegura una evolución maravillosa.



SACACORCHOS THE DURAND

El sacacorchos The Durand es resultado de combinar dos tipos de sacacorchos, el de láminas y el sacacorchos en T. Se trata de una herramienta muy adecuada para la apertura de

vinos antiguos ya que facilita la extracción de los corchos que, por su antigüedad, corren el riesgo de romperse con un sacacorchos tradicional. Pero, por supuesto, también es válido para cualquier otro tipo de vinos. Para muchos, el sacacorchos definitivo. Más información: www.thedurand.com.





ESTUCHE DE COPAS Y VIÑA ARDANZA

Es otra de nuestras grandes novedades para esta Navidad. Se trata de una caja que en su interior contiene cuatro botellas de Viña Ardanza 2012 y un juego de cuatro copas de cristal Premium Wine grabadas con Viña Ardanza. Elija al gran amante de nuestro vino más emblemático que se merece un regalo tan especial.

BOTELLEROS DE MADERA

Nada mejor que un botellero para guardar su colección de vinos. Las posibilidades en el mercado son muchas en función de su capacidad, diseño, materiales,...

Una buena propuesta es apostar por la madera, que puede pintarse, y por un formato que nos permita, progresivamente, aumentar el número de botellas almacenadas. Una buena opción es la solución planteada por www.astikitline.es



JEROBOAM DE VIÑA ARDANZA 2010

Otra joya para los fieles seguidores de Viña Ardanza: una edición verdaderamente inolvidable de Viña Ardanza 2010, la cuarta añada de este vino –tras 1964, 1973 y 2001– a la que otorgamos la categoría de Selección Especial. Se trata de una edición única de una botella de 3 litros (Jeroboam), un formato que garantizará el lento envejecimiento de un vino procedente de una de las mejores cosechas del XXI y que sobresale por su impresionante evolución, manteniendo su tradicional carácter balsámico y elevando su intensidad aromática.



SOPORTE DE COPA DE VINO PARA BAÑERA

¿Algo más relajante que un baño caliente acompañado de una copa de su vino favorito? Pues esta propuesta de regalo hará las delicias de quienes no renuncian al placer de un vino entre burbujas. Se trata de un soporte especialmente diseñado para fijarse en la pared de forma segura y tener la copa al alcance de la mano.



FINCA MARTELO EN CAJAS DE MADERA

Son siete los colores a elegir. Es la icónica caja de madera con seis botellas de Finca Martelo que hará las delicias de los 'Martelistas'. Sus opciones de decoración y almacenaje son múltiples. De hecho, hay quien las colecciona...



Caprichos de la **naturaleza**

EN OCASIONES, MÁS DE LAS QUE NOS IMAGINAMOS, LA MADRE NATURALEZA NOS SORPRENDE. POR SUPUESTO, TAMBIÉN EN EL VIÑEDO. AQUÍ VAN DOS CLAROS EJEMPLOS.



Quizás estamos más acostumbrados a ver este tipo de fenómenos en las flores, donde dentro de una planta o una misma rama encontramos hojas y tallos de distinto color o con matices claramente diferentes. Pero, ¿lo habían visto dentro de un racimo de uvas? Técnicamente se denomina 'variegación quimeral'. Se trata de una mutación genética que bien puede ser espontánea o bien inducida por una excesiva irradiación de rayos ultravioleta filtrados de la capa de ozono, por falta de clorofila, por un exceso de tratamientos o por la presencia de algún patógeno. Sea cual sea la causa, lo cierto es que este racimo, sin duda, sorprende.



¿Un nido hecho con sarmientos? Sin duda, lo parece, pero realmente se trata del sistema ideado por los viticultores de la isla griega de Santorini para conseguir obtener uva en un extremo suelo volcánico sacudido por el sol y un implacable viento seco. Para lograrlo entrelazan tres sarmientos en una construcción de cesta, de un modo tal que las yemas quedan orientadas hacia su interior. De esta forma, los racimos crecen dentro protegidos y, como en cada cosecha la cesta es más profunda, aumenta la protección. Un ejemplo de viticultura heroica que exige un duro trabajo imposible de mecanizar. De ahí la personalidad y calidad de los vinos allí producidos.

VENTANAS (DEL VINO) ABIERTAS



La Toscana recupera durante el confinamiento sus 'bucchette del vino' usadas en la peste negra del siglo XVII

Dicen que no hay mal que por bien no venga. Al menos, la pesadilla

del Covid-19 ha servido para recuperar una vieja y bonita tradición, nacida hace más de 400 años en Florencia debido a la peste negra. Entonces también se impuso el distanciamiento social y qué mejor que despachar vinos a los clientes, sin tener contacto, mediante unas pequeñas aperturas en la pared con el tamaño justo para una botella o garrafa de vino y su correspondiente puerta de madera para poder cerrarlas

Desde hace años una asociación es la encargada de velar por un legado histórico que ahora, pandemia mediante, vuelve a ser realidad para deleite de lugareños y visitantes a los que ya podemos ver copa en mano, de ventana en ventana. Esta agrupación es la encargada de registrar las 'bucchetta' localizadas -más de 150 en Florencia- y de celebrar cada reapertura, identificándolas con una placa para recordarnos su importancia.

MÁS INFORMACIÓN:
[HTTPS://BUCHETTEDELVINO.ORG/](https://buchette-del-vino.org/)

A pie de terruño

ALEJANDRO LÓPEZ
ENÓLOGO EN ÁSTER Y TORRE DE OÑA

Se integró hace casi dos años en la estructura técnica de nuestro grupo bodeguero formando parte del equipo liderado por Julio Sáenz desde 2005. Hoy, entre sus cometidos, situarse al frente de la enología de Torre de Oña y Áster en Rioja Alavesa y Ribera del Duero, aportándonos su visión, experiencia y conocimientos.

¿RECUERDA SU PRIMERA REACCIÓN CUANDO RECIBIÓ LA LLAMADA DE JULIO SÁENZ?

La primera sensación fue positiva. Que una casa como La Rioja Alta, S.A. se fije en tu trabajo y en tus vinos para formar un nuevo equipo... aunque reconozco que no fue una decisión sencilla. Llevaba muchos años involucrado en mi anterior proyecto, trabajando con un gran equipo humano y profesional. Además está el vino. Cuando uno se relaciona tan estrechamente con él lo sientes como propio y creas un vínculo, de presente y de futuro.

¿HA VARIADO MUCHO SU VISIÓN DE LA BODEGA CON LA QUE TENÍA PRECONCEBIDA CUANDO LLEGÓ?

Ver las cosas desde otra perspectiva siempre te hace cambiar de opinión y, desde dentro, se acentúa. He conocido un viñedo único que prácticamente desconocía, una filosofía clara y orientada a la mejora continua y un patrimonio cultural, como el de la trasiega tradicional de barrica, sencillamente único.

YA HA VIAJADO EN VARIAS OCASIONES POR EL MUNDO CON NUESTROS VINOS. ¿EN GENERAL, QUÉ PERCEPCIÓN TIENE EL PRESCRIPTOR Y EL CONSUMIDOR DE NUESTRA CASA?

Es gente enamorada del estilo y de nuestras marcas. Las entienden como muy bien definidas, cada una con su personalidad y su camino propio. Describen los vinos con capas de complejidad, sutilidad y elegancia, apreciando el potencial de envejecimiento. He coincidido con clientes que guardan nuestros vinos durante décadas y pueden hablar de cada añada y de cómo entienden su evolución, algo para mí impensable hasta ahora.

REMEMORE SUS COMIENZOS. ¿CUÁNDO DIJO AQUELLO DE 'MAMA, QUIERO SER ENÓLOGO...?'

Siempre me han atraído el campo y las plantas, eso sí me lo inculcó mi familia. Cuando estudié Ingeniería Agrícola conocí de cerca el viñedo, y esto me empujó a desarrollarlo estudiando Enología. Comencé mi carrera profesional orientado al viñedo, conociéndolo y trabajando con él en distintos países,... Pero al final del viñedo está el vino, y me fue 'contaminando' poco a poco. ¡Hasta hoy!



DURANTE SU FORMACIÓN, VIAJÓ AL EXTRANJERO Y FUE ENÓLOGO ADJUNTO EN BODEGAS DE CHILE, ITALIA Y ESTADOS UNIDOS. ¿QUÉ LE APORTARON ESAS EXPERIENCIAS?

Tenía claro que si quería trabajar en mi región era necesario ver lo que pasaba fuera. Se mueven los cimientos de lo que sabes y enriqueces tu perspectiva. Chile es un país exportador, por lo que está orientado a un control de calidad muy desarrollado. El bajo coste de una mano de obra muy especializada dota a los viñedos y bodegas de recursos con los que es difícil competir. Recuerdo que fue la primera vez que vi desgranar racimos a mano, hace más de 15 años, algo impensable para la época en España. Italia es un país con una tremenda tradición vitícola y enológica, pero sorprende el desarrollo tecnológico de sus bodegas. Desde las grandes firmas hasta las pequeñas bodegas familiares están equipadas con la última tecnología orientada a la calidad y al proceso. EEUU es un país donde los equipos humanos son muy potentes y muy profesionales. Todas las personas de la compañía están orientadas a la venta y a la atención al cliente. En esto son los mejores.

EN 2018 FUE ELEGIDO POR EL MASTER OF WINE PEDRO BALLESTEROS EN DECANTER DENTRO DE SU TOP 10 DE LOS ENÓLOGOS REVELACIÓN ESPAÑOLES. ¿CUÁNTO HUBO DE ORGULLO PROFESIONAL Y CUÁNTO DE RESPONSABILIDAD?

Cualquier reconocimiento al trabajo es grato y, en este caso, el trabajo en equipo se vio recompensado. A Pedro le llamó la atención las líneas de trabajo que estábamos desarrollando y fue un regalo que lo reflejara en Decanter. No fue tanto una cuestión de responsabilidad, sino de estímulo para seguir un camino.

“HE CONOCIDO UN VIÑEDO ÚNICO QUE PRÁCTICAMENTE DESCONOCÍA, UNA FILOSOFÍA CLARA Y ORIENTADA A LA MEJORA CONTINUA, Y UN PATRIMONIO CULTURAL, COMO EL DE LA TRASIEGA TRADICIONAL DE BARRICA, SENCILLAMENTE ÚNICO”



BALLESTEROS CONSIDERA QUE USTED, JUNTO CON EL RESTO DE ESE TOP 10, “MARCA TENDENCIA EN NUESTRO PAÍS”. ¿CÓMO DEBE SER UN GRAN ENÓLOGO DEL XXI?

Supongo que como han sido los enólogos de todas las generaciones anteriores: con gran capacidad de adaptación. Además, hay un componente importante en seleccionar los vinos en viñedo, de separar todo lo posible en bodega, de respetar los tiempos y, después, de ensamblar. En este último punto reside la magia. Por el camino controlar cada etapa del proceso con los mejores recursos humanos y técnicos y, como punto final, saber comunicarlo: que cuando alguien cate un vino lo entienda y le cuadre lo que siente con lo que escucha.

¿EL CAMBIO CLIMÁTICO ES AHORA EL GRAN RETO ENOLÓGICO?

Lo veo como un gran reto en el viñedo, es el punto de partida en el que ya se está trabajando. La Rioja Alta, S.A. cuenta con Roberto Frías como responsable de viticultura y estamos hablando de un nivel técnico muy alto. El trabajo en bodega lo entiendo como herramienta para mantener el perfil de calidad de la uva hasta la botella basándose en un estilo y, de ahí, a la copa.

ACTUALMENTE LA BODEGA DISPONE DE CASI 700 HA DE VIÑEDO EN PROPIEDAD ¿QUÉ RELEVANCIA LE CONCEDE A ESTA GRAN INVERSIÓN REALIZADA?

Es la única manera de controlar el proceso desde el inicio, con una particularidad: cada año que pasa, el viñedo mejora. Es importante la filosofía de trabajo: vendimia manual, recolección en cajas,... además del transporte refrigerado hasta bodega asegurando la integridad de la uva.

NOS CENTRAMOS YA EN SUS NUEVOS DESAFÍOS, TORRE DE OÑA Y ÁSTER. ¿CÓMO AFRONTA EL TRABAJO DE SACAR LO MEJOR DE AMBOS TERRUÑOS EN DOS ZONAS TAN DIFERENTES?

Tenemos la suerte de contar con viñedo propio en torno a cada bodega, en enclaves estratégicos y con diferentes perfiles. Ninguna parcela es igual a otra, lo que ofrece un abanico tremendo de posibilidades. Son bodegas para aprender y para disfrutar. Cada zona tiene su personalidad propia, hay que dejar que se expresen.

HÁBLENOS DE TORRE DE OÑA, ¿DÓNDE RESIDE SU POTENCIALIDAD?

Torre de Oña está enclavada en una zona privilegiada. Posee un viñedo que resguarda la bodega a modo de *chateau*. Los suelos son un puzzle de componentes que ofrecen perfiles muy diferentes. Aquí es donde reside su potencial. El interior de la bodega, para el que no la conozca, no te deja indiferente. Es una bodega de las más bonitas que conozco, y además permite ese trabajo de separación.

¿EL GRAN RETO ES MANEJAR ESE COMPLEJO PUZLE DE SUELOS Y PLASMARLO ENOLÓGICAMENTE?

Sin duda. Es necesario adaptarse a cada zona del viñedo. Es un trabajo que se ha desarrollado durante los últimos años de la mano de Julio Sáenz y los resultados son muy positivos, uno de sus frutos es Finca Martelo. Es una bodega que mira a la viña, no al interior de bodega.

VIAJAMOS A ÁSTER. ¿UNA JOYA AÚN POR PULIR?

La bodega de Áster tiene también una particularidad: el enclave. Hablamos de uno de los viñedos con más altitud de la península, llegando a los 800 metros. Estamos en una zona límite para producción de la vid y este factor, a lo largo de los viñedos del mundo, desarrolla los mejores vinos. Los suelos tienen unas vetas muy curiosas de arenas que confieren estructura y complejidad. Áster es fruta, es suavidad en boca, es capacidad de envejecimiento. En Áster hay un protagonista: Finca el Otero. Es un vino procedente de una sola parcela, mostran-

do toda la honestidad y singularidad de un viñedo. Creo que uno de los retos es posicionarlo como uno de los mejores vinos de Ribera.

HABLA DE SUAVIDAD, CAPACIDAD DE ENVEJECIMIENTO, ETC. PERO RIBERA DEL DUERO ES UNA EXPLOSIÓN DE AROMAS, COLOR, ESTRUCTURA, FRUTA,...

Ahí reside el potencial de Ribera, en la estructura, el color, y sobre todo en la fruta. Diría que es la palabra que define la zona: Ribera es fruta. Cuando cuentas con ese potencial de partida y le añades la suavidad y la elegancia en boca, obtienes vinos con un perfil que encuentras en Áster y en Finca el Otero. Si además le añades la altitud que confiere acidez de forma natural, el comportamiento de estos vinos en el tiempo es sorprendente.

LA OTRA BODEGA QUE COMPONE LA FAMILIA DE 'LA RIOJA ALTA, S.A.' ES LAGAR DE CERVERA. ¿CUÁL ES SU OPINIÓN SOBRE SU POTENCIALIDAD Y EL FUTURO DE LOS ALBARIÑOS?

Galicia lo tiene todo y, además, la uva Albariño. Bajo mi punto de vista es la mejor de las variedades blancas de España, y en el ranking de las del mundo. Es una maravilla ver cómo se comporta en bodega. Es muy agradecida, dejando mostrar todo el potencial que presientes en viñedo. Aporta vinos con acidez, estructura, aroma, longitud, siendo además vinos muy gastronómicos. Además está su capacidad de envejecimiento, que poco a poco vamos descubriendo.

ACABAMOS. REALIZAMOS ESTA ENTREVISTA MIENTRAS SUPERVISA JUNTO AL RESTO DEL EQUIPO LAS LABORES DE VENDIMIA. ¿ES DE LOS MUY OPTIMISTAS SOBRE LA MAGNÍFICA CALIDAD DE ESTA COSECHA 2020?

La uva está muy sana y esto es un punto de partida fundamental. Por lo que podemos ir viendo en bodega, los vinos muestran color y fruta, que son dos indicadores de calidad. Vamos a ver cómo terminamos ya que los vinos han de reposar antes de sacar una conclusión final, pero somos optimistas.



VUELTA *a casa*

TRISTÁN ELÓSEGUI ES SOCIO DEL CLUB DE COSECHEROS, UNA DE LAS 15 PERSONAS MÁS INFLUYENTES DEL MARKETING DIGITAL DE HABLA HISPANA Y UNO DE LOS TOP 30 INFLUENCERS DEL EMPRENDIMIENTO Y EL LIDERAZGO.

Soy un gran aficionado a los vinos españoles. Tenemos la gran suerte de vivir en un país con una variedad maravillosa. Me gusta probar diferentes uvas, diferentes ‘cocinados’ de nuestros fantásticos vinos. Pero cuando pienso en un vino especial, en ese vino al que siempre recurrir la respuesta siempre es La Rioja Alta, S.A.

Para mi sus vinos tienen la capacidad casi mágica de llevarme de vuelta a casa. Son vinos que combinan todo lo bueno que, en mi opinión, deben tener los grandes vinos. Por un lado un gran sabor, una nariz que lo multiplica y un color que te habla de tradición. Y por otro lado lo que todo esto evoca en nuestros corazones. En mi caso estos vinos me hablan de familia, de momentos maravillosos, de momentos especiales,... de recuerdos que te ponen una sonrisa en la cara.

Con nuestros vinos del Club de Cosecheros tenemos la oportunidad de provocar esos momentos con cada botella. Así que os propongo un brindis.

En un año tan complicado como el que estamos viviendo, me gustaría que brindemos por nosotros, por nuestras raíces. Es el momento de dejar a un lado todo lo accesorio y apreciar lo que realmente importa: nuestras familias.

Brindo por el final del coronavirus, brindo por los que ya no están, brindo por la vuelta a nuestras reuniones familiares, brindo por ti, brindo por mí, ¡brindo por España!





FONDILLÓN

Un tesoro enológico que estuvo bien cerca de desaparecer



Paco Higón
Universidad de Valencia



El fondillón es uno de los grandes vinos del patrimonio enológico español. Se trata de un vino que podríamos calificar como rancio, procede de viejas cepas de Monastrell (aunque en algunas zonas de la Marina Alta se dice que se usó también la Garnacha para su elaboración) y se cría un mínimo de 10 años en fudres de roble. Nació en la hoy desaparecida huerta de Alicante. Su contenido en alcohol ronda entre un 16 y un 18% aunque en algunos más viejos se puede superar esa graduación. Su contenido en azúcares residuales debe estar por debajo de 40 g/l.

La calidad de las uvas para su elaboración debe ser la mejor posible dado que se trata de un vino destinado a envejecer largo tiempo. Habitualmente dichas uvas se vendimian sobremaduradas en la cepa, pero en sus orígenes, en la huerta de Alicante y en zonas con más proximidad al mar, era tradicional utilizar paseras en las que se aseaba la materia prima. Los vinos de partida son elaboraciones con elevada intensidad colorante y elevado contenido de extracto seco.

Desde mediados del siglo XIX hasta mediados del siglo XX prácticamente desapareció, y solo algunos viejos fudres que se conservaron pudieron servir de referente sobre las características del producto, si bien estos viejos receptáculos mostraban sobre todo el carácter propio de vinos con una larguísima guarda.



Las especulaciones al respecto dieron lugar a dos escuelas: los que recuperaron el fondillón -bodegas como Poveda, Brotons o Primitivo Quiles- que apostaron por un estilo más arrancado y con mayor carácter oxidativo y

otras como Gutiérrez de la Vega, que optó por un estilo más dulce que rancio, preservando más el color y el carácter de la fruta. En todo caso el Consejo Regulador se decanta en su descripción de las características organolépticas más por el perfil rancio: *“Color: Caoba, ámbar y tonalidades cobrizas. Nariz: Intensidad aromática. Fruta madura. Frutos secos. Madera bien integrada. Torrefactos. Boca: Equilibrada. Buena estructura. Gran volumen. Persistencia. Un toque ligeramente goloso”*.

Aunque no se trata de un vino encabezado, los de marcado carácter arrancado recuerdan a algunos de los grandes generosos del sur de España, mientras que los de carácter más dulce recuerdan más a un Porto ruby.

Su nombre fondillón, hace referencia a la “madre” del vino, a lo que encontramos en el fondo de la barrica, a la solera, que a través de posteriores rellenados da carácter al vino. Se encuentran sobre todo crianzas dinámicas, al estilo de Jerez, pero también estáticas, al estilo de Porto, este último caso especialmente en las mejores añadas, elaborándose fondillones de añada. En valenciano, su denominación es “fondello!” aunque no es raro encontrar referencias con el castellanismo “fondilló”. En las referencias históricas, sobre todo cuando se habla de su exportación a diferentes países del mundo es muy frecuente encontrar la denominación “Alicante”.

Por cierto, dichas referencias históricas que se extienden sobre todo desde el siglo XV hasta el XIX, momento en el que casi desapareció, muestran que su consumo era frecuente entre las casas reales y las personas más adineradas. Incluso lo encontramos en referencias literarias como el Conde de Montecristo (de Alejandro Dumas) y lo disfrutaron grandes autores internacionales como Shakespeare, Salgari, Defoe, o Stendhal y escritores locales como Gabriel Miró, Azorín, Miguel Hernández,...

SU NOMBRE HACE REFERENCIA A LA “MADRE” DEL VINO, A LO QUE ENCONTRAMOS EN EL FONDO DE LA BARRICA QUE, A TRAVÉS DE POSTERIORES RELLENADOS, DA CARÁCTER AL VINO

Foto: Bodegas Salvador Poveda





VISITA DE LOS REYES DE ESPAÑA

El mismo día en el que celebrábamos nuestro 130 cumpleaños, el pasado 10 de julio, recibimos en nuestra bodega de Haro una visita muy especial, los Reyes de España. Tras realizar un recorrido por la bodega, guiados por nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal, Don Felipe y Doña Letizia mantuvieron un encuentro con representantes del sector vitivinícola riojano en el Salón Don Guillermo, donde conocieron de primera mano las principales consecuencias de la crisis provocada por la pandemia. Junto a Sus Majestades, en la reunión también estuvieron presentes la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, y la Presidenta de La Rioja, Concha Andreu.



DISTINCIÓN TRAVELLERS' CHOICE DE TRIPADVISOR

Nuestra bodega de Haro ha recibido la distinción 'Travellers' Choice 2020' concedida por Tripadvisor a aquellos alojamientos, atracciones y restaurantes que reciben constantemente opiniones excelentes de los viajeros y se encuentran en el 10% de los mejores establecimientos de todo el mundo en esta célebre plataforma. Gracias a las magníficas valoraciones y calificaciones otorgadas por los enoturistas que acuden diariamente a visitarnos, La Rioja Alta, S.A. mantiene un año más el primer puesto dentro en la categoría 'Cosas que hacer en Haro'.

MERCADOS DEL VINO Y LA DISTRIBUCIÓN

www.mercadodelvino.com



Entrega de los XIII Premios Empresariales de Mercados del Vino 2019



PREMIO A LA MEJOR LABOR EXPORTADORA

La publicación 'Mercados del Vino y la Distribución' nos ha concedido el galardón a la Mejor Labor Exportadora en sus XIII Premios Empresariales anuales, una cita ineludible que reconoce la labor de las empresas y su contribución al desarrollo de la industria vitivinícola. Además, también estábamos nominados en la categoría de Responsabilidad Social Empresarial gracias a 'Viña Ardanza Solidario' mediante el que anualmente destinamos el 1% de nuestros beneficios a proyectos agrícolas en el Tercer Mundo. Monteplata, nuestra distribuidora en Madrid, fue finalista en la categoría Mejor Distribuidor por su labor de acercamiento de los vinos al público.

CRECE NUESTRA APUESTA POR LA ENERGÍA SOLAR

Áster se suma a nuestra bodega elaboradora de Labastida y ya cuenta también con un parque de placas fotovoltaicas para autoconsumo mediante fuentes renovables. La nueva instalación se compone de 152 módulos y está situada en la ladera suroeste de la bodega de Ribera del Duero, donde la exposición a la radiación solar es máxima durante todo el día. La generación estimada de la instalación supera los 52.000 kWh/año, aproximadamente un 13% de la energía total media consumida. Este ahorro se generará fundamentalmente en la climatización de las naves de barricas y en el control de temperaturas de fermentación en vendimia y supondrá una reducción superior a las 21 toneladas de emisiones de CO₂ a la atmósfera.



MEJOR TINTO EN LA PUBLICACIÓN DECANA DEL VINO ESPAÑOL

Gran Reserva 904 de 2011, con 99 puntos, ha sido elegido el mejor tinto de la Guía de Vinos 2020 editada por La Semana Vitivinícola, la publicación decana especializada del sector en España que cumple este año su 75 aniversario. El catador y periodista Antonio Casado es el encargado de evaluar los 1.548 vinos procedentes de 305 bodegas y que en esta Guía son clasificados en función de la variedad mayoritaria con la que están elaborados.



LAGAR DE CERVERA

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



áster

Reservas: 947 522 700
aster@riojalta.com

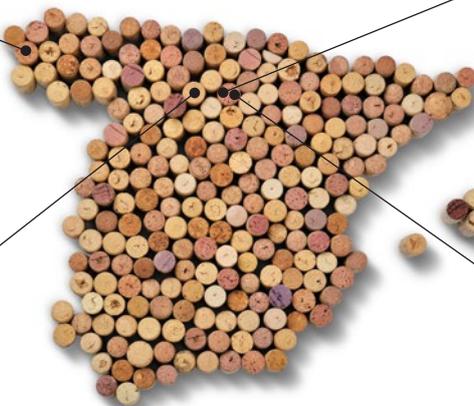
La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346
info@riojalta.com



TORRE DE OÑA

Reservas: 945 621 154
info@torredeona.com



CANAL INFORMATIVO DE LA RIOJA ALTA, S.A. EN WHATSAPP

Suscríbese a nuestro canal de enviando ALTA al teléfono 635 062 100 y guardando el teléfono en su agenda de contactos.

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

¿CON QUÉ CUATRO VARIEDADES DE UVA ELABORAMOS PAZO DE SEOANE?

Respuesta: Albariño, Caiño Blanco, Treixadura y Loureiro.

Ganador: J.J. G.G., Socio 183S de Barcelona.

Nueva pregunta: ¿En qué año se fundó nuestra bodega Aster de Ribera del Duero?

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿QUÉ ES EL ALBEDO?

Es la capacidad de reflejar la luz solar que tiene cualquier objeto. En viticultura nos referimos al albedo del suelo y se mide habitualmente en un porcentaje sobre la máxima reflectividad, que es la de nieve. Tiene una gran importancia en el desarrollo de la vid y la maduración de sus frutos.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 Selección Especial > 2005



98 98 98 97 97
J. SUCKLING TIM ATKIN PEÑÍN ABC EL PAÍS



Gran Reserva 904 > 2011



96 96 94
J. SUCKLING PEÑÍN PARKER

Viña Arana Gran Reserva > 2014



96 96 95 94
J. SUCKLING DECANTER PEÑÍN TIM ATKIN

Viña Ardanza > 2012



95 94 93
J. SUCKLING PARKER PEÑÍN

Viña Alberdi > 2015



93 92 91
J. SUCKLING PEÑÍN PARKER

Finca Martelo > 2014



97 94 94 94 94
PROENSA PARKER TIM ATKIN ABC PEÑÍN

Torre de Oña > 2015



94 93 92 92 91
J. SUCKLING TIM ATKIN PARKER PROENSA PEÑÍN

Finca San Martín > 2017



91 91 91 90 90
J. SUCKLING PROENSA PARKER TIM ATKIN PEÑÍN

Áster Finca El Otero > 2016



94 94 93
TIM ATKIN PEÑÍN J. SUCKLING

Áster Crianza > 2015



92 91 91
J. SUCKLING TIM ATKIN PEÑÍN

Lagar de Cervera > 2019



91 91 90
J. SUCKLING ABC PEÑÍN

Pazo de Seoane > 2019



91
J. SUCKLING

La Rioja Alta, S.A.

97+ club

Cosechas históricas

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

Cuestión de tiempo.



VIÑA ARDANZA



riojalta.com