

RÍAS BAIXAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**LAGAR D CERVERA**  
ALBARIÑO  
2022



EMBOTELLADO EN ORIGEN

GRUPO

*La Rioja Alta, S.A.*

4

**3** EDITORIAL

8

**4** 10 SORBOS CON... MAMEN MENDIZABAL

13

**6** GRAN RESERVA 890 – 2010, EL PRIMER 100 DE LA HISTORIA DE SOBREMESA

16

**8** ENTREVISTA: JOXE MARI AIZEGA

22

**10** UNA RENOVADA VOZ GALEGA

**13** LA GOLONDRINA HA VUELTO A CASA

**14** LAS ACTAS DE LA MEMORIA

**16** NUESTRAS FINCAS: LAS CUEVAS

**18** INTELIGENCIA ARTIFICIAL ¿SERÁ CLAVE EN EL VINO DEL SIGLO XXI?

**20** LAS CLAVES DE UN VIÑEDO ÚNICO

**22** ASÍ NACE UN GRAN ESTUCHE

**24** ENTREVISTA: ROBERTO PURAS

**26** MARIBOR, LA VID MÁS ANTIGUA DEL MUNDO

**27** LOS PARÁMETROS DE UN VINO

**28** NOTICIAS BREVES

**30** CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS

24

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





EDITORIAL

# Sentir antes de comprender

**L**o emocional está sobrevalorado. Esta rotunda afirmación forma parte hoy de un argumentario imperante en tiempos de algoritmos. No seremos nosotros quienes cuestionemos la trascendencia de lo tecnológico y de los inimaginables avances que, también en el mundo del vino, se han producido en las últimas décadas y que han supuesto una verdadera revolución, también enológica. Nuestra casa es precisamente un notable y premiado ejemplo de la búsqueda de la máxima calidad mediante la aplicación de tecnología de última generación en muchos de los procesos que desarrollamos, tanto en la viña como en la bodega. Todo ello en óptima convivencia con irrenunciables y centenarias técnicas tradicionales.

Conscientes de que resultaría casi temerario realizar hoy cualquier estimación sobre la verdadera potencialidad y el alcance de sistemas como el de la inteligencia artificial, capaz de imitar la inteligencia humana a una velocidad

supersónica, si que nos atrevemos a afirmar, sin ánimo de resultar demasiado pretenciosos, que el vino está a salvo. Y no porque nuestro sector vaya a ser ajeno a todos los vertiginosos cambios que ya se están produciendo, también en nuestra bodega.

Afortunadamente, el vino ha sido, es y será siempre una emoción. Para nosotros, quienes lo elaboramos y para ustedes, quienes lo disfrutan. Ese profundo sentimiento constituye, junto a la virtud del tiempo, un ingrediente indispensable en toda esa cadena de valor que arranca en el viñedo y concluye mucho más allá de cada descorche o de cada sorbo. El recuerdo de un brindis, de un instante compartido o de una celebración, no hace sino prolongar algo tan mágico y, a la vez, inimitable como el placer. Y ninguna inteligencia que no sea emocional logrará jamás reemplazarlo. Comprender nos convierte en inquietos. Pero sentir siempre nos hará únicos.



## 10 Sorbos con...

# Mamen Mendizabal

Licenciada en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid, la radio marcó los inicios profesionales de Mamen Mendizabal (Madrid, 1976) junto al gran maestro Iñaki Gabilondo en su 'Hoy por Hoy' de la Cadena SER, donde también presentó el programa 'Punto de Fuga'. Fue en 2004 cuando comenzó su dilatada trayectoria televisiva, primero en TVE con el debate '59 segundos' para, dos años después, fichar por una recién estrenada cadena, La Sexta, que desde entonces sigue siendo su casa. La vimos como presentadora de los informativos durante seis años y posteriormente, durante nueve temporadas, dirigiendo el vespertino 'Más vale tarde', por el que recibió en 2014 un Premio Ondas como Mejor Presentadora. En mayo de 2021, anunciaba su salida del programa para afrontar nuevos retos en la misma cadena, como 'Palo y astilla'. El penúltimo, sus 'Encuentros inesperados', un innovador formato capaz de reunir, en una conversación, a Oriol Junqueras con Mario Vaquerizo.

- 1 **UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ**  
*Ébano* de Ryszard Kapuściński. Imprescindible para ser además de buen periodista, buena gente.
- 2 **UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO**  
'Los Soprano' es la primera gran serie que llegó a mi vida. Y que está a la altura de mis películas favoritas de 'El Padrino'.
- 3 **UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO**  
Yo compartiría un buen vino con una fantástica pizza en Fratelli Figurato en Madrid.
- 4 **UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS**  
Paella, boquerones fritos o ensaladilla rusa. No puedo quedarme con uno. Para mí son la base de la felicidad, si se acercan al sabor de las que hacía mi madre.
- 5 **UNA PLAYA PARA DESCONECTAR**  
La Des Trenc en Mallorca. ¡¡Qué agua!!
- 6 **UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO**  
Cartagena de Indias es de las ciudades más bonitas del mundo.
- 7 **UNA BEBIDA PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE**  
Me gusta empezar con una caña bien fresquita pero soy de vino tinto. La Garnacha está entre mis uvas favoritas y mi vino favorito de La Rioja Alta, S.A. es Viña Ardanza.
- 8 **UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO**  
'MasQi' es más que un hotel, es un centro de yoga y meditación en medio de la sierra de Mariola en Alicante. Sales nuevo por dentro y por fuera.
- 9 **UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE**  
'Life on Mars' de David Bowie.
- 10 **UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA**  
Me encantaría brindar con la actriz Cate Blanchett.



# GRAN RESERVA 890 – 2010

## El *primer 100* de la historia de *Sobremesa*

Obtener un rotundo 100 en un prestigioso panel de cata, nacional o internacional, es el sueño de todo gran vino del mundo. Que esa puntuación perfecta sea, además, la primera vez que la concede una publicación especializada de enorme prestigio como *Sobremesa* en sus cuarenta años de historia es, sin duda, un emocionante hito. Y la cosecha 2010 de nuestro Gran Reserva 890 lo ha conseguido.

“Una categoría sin peros”. Es el título del artículo dedicado a los Grandes Reservas de Rioja en el pasado número de Diciembre de la revista dirigida actualmente por Mayte Lapresta y editada por el grupo Vinoselección desde 1984. Una exclusiva galería de cata que evaluaba doce magníficos vinos elegidos por su una “incuestionable grandeza” y por lo que “representan para la historia enológica de esta denominación y del vino español en general. Porque además, en la práctica, ofrecen regularidad, complejidad, volumen, equilibrio, persistencia. Todo lo que se le exige a un gran vino”.

En la cima, acreditando lo que supone disfrutar de la grandeza del paso del tiempo, Gran Reserva 890 y su brillante interpretación de una excepcional añada, una de las mejores del XXI, del que el panel de cata conformado por Mayte Lapresta, José Luis Casado, Álex Calvo y Ana Gavaldón destacan su complejidad, profundidad, amplitud, elegancia, frescura, viveza, equilibrio y longitud. Las señas de identidad de un vino que palpa la eternidad.





### JOSÉ LUIS CASADO

*Director de cata de la Revista Sobremesa. Prescriptor de vinos desde hace más de 30 años y autor de varias guías de referencia de nuestro país.*

**LA GRANDEZA DE UN VINO SE MIDE POR EL TIEMPO Y NO POR LA INMEDIATEZ. Y ESTE GRAN TINTO DE LA RIOJA ALTA, S.A. ES UN ESTUPENDO EJEMPLO DE CRECIMIENTO REPOSADO EN LA BOTELLA.**

Definir y describir un vino de estas características me resulta casi ridículo, por eso me parece más acertado pensar en el disfrute que genera y en la imaginación que despierta. Es cierto que se trata del primer 100 que nuestra revista concede a un vino, pero lo más importante no es la calificación sino el mensaje que esta elaboración nos transmite tras el paso del tiempo.

El Gran Reserva 890 2010 abanderará un estilo, una zona y, sobre todo, el fin al que aspira todo vino y su artífice: la mayor satisfacción delante de una copa. Tal vez estos han sido algunos de los argumentos de peso para que mis compañeros de cata no hayan dudado en otorgar la máxima puntuación nunca antes concedida en Sobremesa. Valor añadido y destacable es que este máximo galardón lo ha alcanzado en una cata realizada completamente a ciegas, sin visión de marcas ni etiquetas.

En una época en la que se valoran tanto las puntuaciones, por encima de números son mucho más reseñables las sensaciones que recibimos con este gran vino y que sin duda son emocionantes. Satisfacciones como la que nos llevamos ese día en la cata son parte de los motivos que me han hecho seguir disfrutando de este apasionante mundo que elegí hace ya varias décadas para descubrir la grandeza vinícola que tiene nuestro país y disfrutarla en la copa. ¡Gracias 890 por ponérmelo/ponérselo tan fácil!

# JOXE MARI AIZEAGA

DIRECTOR GENERAL DE  
BASQUE CULINARY CENTER

**“EL VINO ESTÁ EN CONSTANTE EVOLUCIÓN Y REQUIERE FORMACIÓN DE CALIDAD Y VISIÓN INNOVADORA”**

**CONVERTIDOS YA EN UN REFERENTE INTERNACIONAL DE LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA, ¿CÓMO AFRONTAN SU SEGUNDA DÉCADA DE VIDA?**

Con la misma ilusión y pasión con la que comenzamos nuestra andadura allá por 2011. Tras más de una década de formación, emprendimiento e innovación queremos seguir evolucionando como ecosistema al servicio de la gastronomía, con la estrategia GOe (Gastronomy Open Ecosystem) como punta de lanza planteamos avanzar en nuestra visión 360° de la gastronomía. Esto exige observación y reflexión para saber hacia dónde va el sector y así responder a sus demandas.

**¿HA CAMBIADO EN ESTOS DOCE AÑOS EL PERFIL DE SUS ESTUDIANTES?**

La filosofía del Grado universitario nunca ha sido la de formar profes-

sionales que trabajen únicamente entre fogones, sino que aspira a modelar un futuro profesional que tenga una visión más amplia sobre la gastronomía y las industria que la rodean. La amplitud del propio sector hace que el perfil del estudiante sea muy diverso y muchos estudiantes descubran su futuro a medida que conocen y exploran posibilidades. En este sentido, iniciativas como Talento Joven de la Gastronomía nos ayuda a comprobar cómo las nuevas generaciones destacan en ámbitos muy diferentes dentro de la propia cadena de valor.

**¿ES NECESARIO, EN OCASIONES, REBAJAR LAS EXPECTATIVAS DE LOS ALUMNOS Y HACERLES VER LA EXTREMA DIFICULTAD DE LLEGAR A SER UN ‘COCINERO ESTRELLA’?**

Durante su formación el alumnado no es ajeno a la realidad del sector, al esfuerzo que supone emprender y poner en marcha un proyecto, un negocio, gestionar un equipo... Es nuestra responsabilidad mostrarle todas las herramientas y conocimientos necesarios para alcanzar el éxito, que en muchos casos no es convertirse en “chef estrella” si no poder





vivir de lo que les apasiona. Sí que les hacemos ver las diferentes profesiones que componen la gastronomía, con una formación muy práctica y real, con diversas prácticas curriculares en la empresa.

**LA INNOVACIÓN Y EL EMPRENDIMIENTO SON EJES DE SU PLAN DE ESTUDIOS Y, ADEMÁS, HAN SIDO PREMIADOS INTERNACIONALMENTE. ¿PREPARADOS PARA LA REVOLUCIÓN DIGITAL ENTRE FOGONES?**

La irrupción de nuevas soluciones digitales como la Inteligencia Artificial o la Realidad Virtual ya están transformando otras industrias y pronto serán una realidad también en la gastronomía, donde se espera un futuro cada vez más descentralizado, inteligente y automatizado. En BCC Innovation, nuestro centro tecnológico, trabajamos para ofrecer soluciones a los diferentes procesos e interacciones que se dan en la restauración. Recientemente publicamos “El Restaurante del Futuro: tecnologías y ecosistemas en la era del dato”, un informe en el que realizamos un ejercicio contemplativo con el fin de anticipar cómo será el restaurante del futuro desde una perspectiva digital.

**¿QUÉ PAPEL HA JUGADO EL VINO DENTRO DE LA FORMACIÓN DEL ALUMNADO?**

El universo enológico es un mundo lleno de posibilidades dentro de la gastronomía, y como tal, se encuentra muy presente en nuestra formación, tanto en el grado universitario, como en los diferentes másters, a través de los módulos de conocimiento y actividades prácticas que desarrollan sus habilidades, formación y pasión por la sumillería y el vino. Desde 2013, Basque Culinary Center cuenta con el Máster en Sumillería y Marketing del Vino, un programa multidisciplinar diseñado con una mirada 360° del sector, aprendiendo sobre el lenguaje técnico característico de áreas como la enología y la cata, la sumillería y maridajes, además de todo lo relacionado con el marketing, la promoción, distribución y exportación del vino. Se trata de un sector en constante evolución que requiere de formación de calidad desde una visión innovadora.

**BUSCAN, POR TANTO, MUCHO MÁS QUE LANZAR SUMILLERES AL MERCADO LABORAL.**

Apostamos por una formación transversal con la gastronomía y el enoturismo, por lo que vemos cómo surgen numerosos modelos diferentes en torno al mundo del vino. Es un sector que está en ebullición, en el que pasan cosas nuevas, hay una dinámica emprendedora muy interesante y surgen propuestas y modelos de negocio que, claro está, exigen una formación holística. El objetivo es formar profesionales especializados en el mundo del vino, versátiles, con una amplia base de conocimientos

sobre el producto y sobre el negocio, pero sin olvidar tampoco la vinculación con la gastronomía.

**¿DEBE CAMBIAR ALGO LA INDUSTRIA DEL VINO PARA QUE SU RELEVANCIA EN EL ÁMBITO GASTRONÓMICO SEA AÚN MÁS NOTABLE?**

El vino es un sector en auge y supone cada vez más un número creciente de posibilidades y salidas profesionales. Somos conscientes de que el consumidor es el eje principal y relevante tanto de la gastronomía como del mundo de las bebidas. Por ello, nuestras bodegas, nuestros restaurantes y el resto del sector deben estar unidos y preparados para escuchar al cliente, acompañarlo en sus decisiones y evolucionar con él. Necesitamos grandes profesionales en todos los puntos de la cadena para seguir elaborando vinos de calidad, internacionalizarlos y que se disfruten en cualquier parte del mundo también en el ámbito gastronómico. Creo que tenemos grandes retos desde el punto de vista de la formación todavía.

**MUCHOS DE LOS ALUMNOS HAN VISITADO A LO LARGO DEL CURSO BODEGAS COMO LAS NUESTRAS Y REGIONES VITIVINÍCOLAS. ¿QUÉ LECCIONES PUEDEN EXTRAER DE ESTAS EXPERIENCIAS?**

Nuestra formación combina la adquisición de conocimientos avanzados y competencias a través de sesiones de aprendizaje y masterclass de expertos de referencia con visitas a zonas vitivinícolas de gran tradición como Rioja, con actividades prácticas como catas y degustaciones para obtener una amplia y diversa visión y prácticas en empresas. Es fundamental conocer y escuchar de forma directa a los profesionales. Si queremos que la gente conozca lo que el sector ofrece hay que pisar el terreno: conocer el terruño, nuestras uvas, los productores... Se elaboran vinos con reconocimiento internacional, presentes en tiendas y restaurantes en cualquier parte del mundo, vinos adaptados a diferentes momentos de consumo, así como vinos singulares, sostenibles, biodinámicos... Y esto exige también conocer cómo se hacen las cosas en el propio terreno.

**IMAGINAMOS QUE YA HA VISITADO ALGÚN RESTAURANTE CON ALGÚN EXALUMNO AL MANDO. ¿ORGULLO MÁXIMO?**

Me siento muy orgulloso de nuestros estudiantes, de los y las jóvenes que han decidido estudiar una carrera para ser profesionales en el ámbito de la gastronomía. Es un orgullo ser testigo de cómo transmiten el espíritu Basque Culinary Center allí donde van. Su éxito nos impulsa a su vez a exigir más a las nuevas generaciones, a no permitirles que se conformen con el trabajo bien hecho, sino a que busque la excelencia a través del inconformismo.

# UNA RENOVADA VOZ GALEGA



Nuestros dos blancos están de estreno. La reciente presentación de la magnífica cosecha 2022 de Lagar de Cervera y de Pazo Seoane Rosal, una de las mejores en la historia de nuestra bodega, llega acompañada de una renovada imagen que sigue reforzando su indudable carácter galego, la elegancia y calidad de estos dos vinos situados desde hace décadas en la cúspide de Rías Baixas. Su alma atlántica de Albariño, su alta expresión frutal, fresca y complejidad son las señas de identidad de dos vinos emocionantes y vibrantes, que continúan recogiendo la esencia del mejor viñedo de esta privilegiada subzona al sur de Pontevedra.

**S**on varias las claves que nos permiten definir como especial este lanzamiento. En primer lugar, la magnífica calidad de esta añada que, debido a sus características, permitió que nuestras uvas alcanzaran una maduración óptima y una magnífica sanidad ofreciéndonos unos vinos con una brillante expresión varietal, muy característica de la variedad Albariño y que la disfrutaremos en cada descorche.

Lagar de Cervera y Pazo de Seoane 2022 disfrutan, además, de la extraordinaria calidad de las uvas procedentes de las nuevas plantaciones realizadas durante la última década, especialmente las procedentes de la Finca Silvosa en O Rosal, un paraíso de Albariño de 15 hectáreas gracias a sus suelos, su ubicación y su particular microclima.

Uvas que, vendimiadas manualmente en pequeñas cajas de 20 kilos, son seleccionadas ópticamente. En nuestra bodega podemos presumir desde el pasado año de ser la primera de Galicia con una máquina de selección óptica, que elige solo aquellos granos de uva que cumplen con los exigentes parámetros establecidos por nuestros técnicos.

El resultado obtenido, esta esperada cosecha que cautivará a los muchos aficionados y seguidores de los vinos de Rías Baixas en el mundo por su fresca, elegancia, intensidad y por su increíble riqueza de matices tan característicos. Todo ello con una renovada imagen que, con sobriedad, elegancia y personalidad, eleva la esencia y la voz galega de ambos vinos.





## LAGAR DE CERVERA 2022

- 🍇 **Uvas:** 100% Albariño seleccionada de nuestras parcelas en las subzonas de O Rosal y O Salnés.
- 🏠 **Elaboración:** Vendimia manual, transporte refrigerado y selección óptica. Prensado en ambiente inerte y fermentación alcohólica. Esta cosecha no realiza maloláctica.
- 👁️ **Vista:** Limpio y brillante, de color amarillo verdoso con reflejos dorados.
- 👃 **Nariz:** Sobresale por su perfil totalmente varietal y por su intensidad, destacando las notas de fruta blanca -manzana golden y pera bien madura- así como la fruta de hueso, especialmente el albaricoque, y las notas de piel de limón.
- 👄 **Boca:** Resalta su muy buena estructura, se presenta fresco y vivo, potente y muy equilibrado. Mantiene recuerdos salinos y un final largo y persistente.
- 🍷 **Grado alcohólico:** 13,5% vol
- 🌡️ **Temperatura de servicio:** 10-12° C





## PAZO DE SEOANE ROSAL 2022

**Uvas:** 54% de uva Albariño de nuestras viñas en O Rosal, complementada con otras variedades autóctonas: 35% de Loureiro, 6% de Treixadura y 5% de Caño Blanco.

**Elaboración:** Vendimia manual, transporte refrigerado y selección óptica. Prensado en ambiente inerte y fermentación alcohólica. Esta cosecha no realiza maloláctica. En cada variedad, realizamos los procesos por separado hasta el coupage final previo al embotellado, conservando el vino con sus lías finas.

**Vista:** Limpio y muy brillante, de color amarillo con matices verdosos.

**Nariz:** Muy intenso y persistente en la nariz, donde destacan los recuerdos a flores blancas así como las notas de piel de pomelo y tropicales, como la piña.

**Boca:** Un vino delicado que atesora frescura, elegancia y, a la vez, mucha estructura así como un sobresaliente equilibrio.

**Grado alcohólico:** 12,5% vol

**Temperatura de servicio:** 10-12° C



## ASÍ SON LOS NUEVOS ORUJOS LAGAR DE CERVERA

Además de proporcionarnos unos extraordinarios vinos, nuestra uva Albariño nos ha permitido perpetuar una sabia tradición de la zona: elaborar, desde comienzos de los años 90, dos reconocidos espirituosos etiquetados hasta la fecha con el nombre 'Viña Armenteira': un orujo blanco doblemente destilado en nuestros alambiques artesanales de cobre y un aguardiente de hierbas nacido de la maceración de ese orujo blanco recién destilado con hierbas autóctonas del Valle de O Rosal. Hoy damos un gran paso y les presentamos la nueva imagen y nueva botella que vestirá desde ahora estas dos referencias que pasan a denominarse también Lagar de Cervera. Por supuesto, su finura, elegancia, riqueza de aromas y sabores seguirán siendo las que han hecho de estos dos orujos premium gallegos una bebida Idónea para, en pequeños tragos y a una temperatura de servicio de entre 0 y 5°C, poner el colofón a una sobremesa inolvidable.

# LA GOLONDRINA ha vuelto a casa



**E**ra y es el apodo de esta joya sobre ruedas que, tras un paciente y concienzudo trabajo de restauración artesanal, ha regresado a la que durante más de medio siglo ha sido su casa. La Golondrina era el mítico camión de la marca Barreiros modelo Saeta 35 que usamos durante décadas para el transporte de la uva desde las fincas, de las barricas o de las botellas. Miles de kilómetros con su conductor oficial al volante, nuestro querido Fernando Calvo, ya jubilado. Miles de anécdotas e historias en esos –lentos pero muy seguros– trayectos hasta Tudelilla para recoger la Garnacha de Viña Ardanza, hasta Ezcaray para llevar el vino de la casa del Echaurren o hasta tierras vizcaínas, cruzando el puente colgante para descargar cajas de vino en Las Arenas...

Hoy La Golondrina reposa brillante en la bodega de Haro para deleite de nuestros visitantes de todo el mundo, que pueden retratar e *instagramear* a una protagonista de nuestra vida.





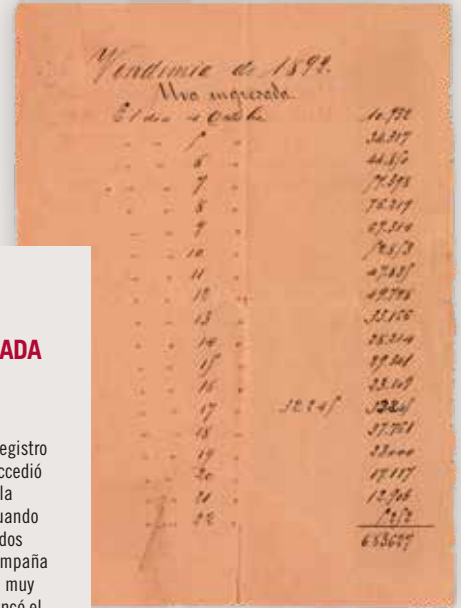
# Las actas de LA MEMORIA

Una casa bodeguera con más de 130 años de historia acumula muchos grandes tesoros. Por ejemplo, algunos documentos que dan fe de hitos muy relevantes a lo largo de nuestra historia y otros que inmortalizan informaciones muy valiosas y curiosas que nos permiten comprender cómo han evolucionado y cambiado muchas cosas. La esencia, eso sí, la misma que nos marcaron a fuego nuestros fundadores: elaborar grandes vinos.

## -1890

### ESCRITURA DE FUNDACIÓN DE LA BODEGA

El nacimiento de nuestra casa. El documento firmado notarialmente en Haro que oficializaba la unión de cinco familias para la creación de la entidad civil denominada "Sociedad vinícola de la Rioja Alta" con un capital inicial de 112.500 pesetas, del que solo se desembolsó el 20%. El primer nombre, la primera rúbrica, la de Doña Saturnina García Cid, nuestra primera Presidenta.



## -1892

### HOJA DE ENTRADA DE UVA A LA BODEGA

683.627 kilos. Es el registro total de la uva que accedió a la bodega en aquella vendimia de 1892, cuando apenas contábamos dos años de vida. Una campaña considerada 'Buena', muy escalonada, que arrancó el 4 de octubre y que finalizó el día 22 del mismo mes. Su destino, el Reserva 1890.

VINOS BLANCOS		Pesetas
Barrica de 225 litros, con casco.		150
» » 112 »		80
» » 56 »		45
Caja » 12 botellas,		14
» » 24 medias,		18

VINOS TINTOS		Pesetas
Barrica de 225 litros, con casco.		250
» » 112 »		130
» » 56 »		75
Caja » 12 botellas,		48
» » 24 medias,		22

VINAGRES GARANTIZADOS		Pesetas
Barrica de 225 litros, con casco.		160
» » 112 »		85
» » 56 »		50
Caja » 12 botellas,		45
» » 24 medias,		19

## -1894

### TARIFA DE PRECIOS

Si se preguntan por el precio de nuestros primeros vinos, tintos y blancos, este documento nos lo desvela. Es la tarifa de precios de nuestras tres primeras cosechas (1890, 1891 y 1892) disponible, siempre con casco, en barricas de tres tamaños -225, 112 y 56 litros) o en cajas de 12 botellas de 75 cl. y de 24 "medias botellas" de 37,5 cl. Entonces también había la opción de adquirir vinagres "garantizados de puro vino".



## -1900

### CATÁLOGO DE EXPORTADORES

Desde sus comienzos, la vocación exportadora de la bodega fue notable y nuestros vinos son apreciados desde muy pronto por el mundo, como atestiguan los primeros premios internacionales conseguidos (en 1893 logramos la Medalla de Oro de la Exposición Colombina de Chicago) o esta página del Catálogo español de Exportadores editado por el Ministerio de Estado y que hablaba de "la excelente clase de los vinos y el esmero con el que se hacen las exportaciones, con un grande y rápido éxito en Cuba, Puerto Rico, la Argentina, Méjico, Inglaterra, Alemania, Suecia, Noruega y demás naciones de Europa".







# *Las Cuevas*

Regresamos a tierras riojanas para retomar el trayecto por nuestros viñedos. Nos ubicamos en el término de Rodezno, escenario privilegiado en la subzona geográfica de Rioja Alta, para visitar la finca Las Cuevas. Aquí las condiciones de clima mediterráneo típicas de La Rioja se atemperan y suavizan por la influencia de los vientos procedentes del Atlántico, lo que se traduce en una mayor pluviometría, una mayor humedad ambiental y unas temperaturas más suaves y menos extremas que en el resto de las comarcas vitícolas del Rioja, circunstancias todas ellas que agradece el Tempranillo.







Inicialmente plantada en vaso, Las Cuevas se transformó en espalderas para evitar así los daños producidos por la exposición de las cepas al “Regañón”. Así continúan llamando los más veteranos del lugar al viento del Oeste que habitualmente sopla sobre esta zona ligeramente elevada que contrarresta la planicie del entorno. Son notables sus características de ‘viñedo viejo’, con plantas que fueron injertadas en el propio campo sobre Rupestris de Lot con yemas seleccionadas procedentes de antiguos viñedos de Tempranillo -con cepas intercaladas tanto de Garnacha Tinta como de Viura- de una alta y contrastada calidad. Esto, unido a que se trata de un viñedo muy poco productivo, nos permite obtener unas uvas que, en las mejores cosechas, han ido destinadas a la elaboración de Viña Arana, hoy uno de nuestros tres Grandes Reservas.

## DATOS TÉCNICOS

**UBICACIÓN:** Rodezno (La Rioja)

**INICIO DE PLANTACIÓN:** 1975

**EDAD DE LAS VIÑAS:** 48 años

**ALTITUD:** 650 m

**SUPERFICIE:** 35 ha

**VARIEDADES:** Mayoritariamente Tempranillo, con pequeña presencia de Garnacha Tinta y Viura

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Doble Cordón Royat

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 2900 cepas / hectárea

**TIPO DE SUELO:** Calcisol con un horizonte superficial de textura suelta sobre un horizonte cálcico puro





# INTELIGENCIA ARTIFICIAL

## ¿SERÁ CLAVE EN EL VINO DEL SIGLO XXI?



Imagen generada mediante la herramienta de IA Midjourney.

Son, probablemente, las dos palabras del momento. Una imparable tecnología que lleva varios años entre nosotros y que ya ha aportado avances inimaginables, transformando la medicina, el transporte, el sector energético, la cultura y el ocio, la economía mundial, la ciencia, etc. El debate está en la calle, especialmente tras la irrupción global de herramientas como Chat GPT, un modelo de lenguaje que utiliza inteligencia artificial para respondernos a preguntas, conversando con cualquier usuario con un lenguaje natural y en un tiempo récord. ¿Qué papel está jugando ya y tendrá en los próximos años la IA en el mundo del vino?

### JONATHAN HERAS

Profesor de Inteligencia Artificial en la Universidad de La Rioja



“La inteligencia artificial tiene el potencial para mejorar muchos aspectos de la industria del vino. Lo importante es que beneficie tanto a grandes como a pequeños productores. La IA puede implantarse en todas las fases de la creación de un vino. Empezando por la uva ya que, por ejemplo, mediante técnicas de visión artificial se puede hacer un control de plagas, o mediante el uso de modelos se puede optimizar el crecimiento de las uvas y predecir las condiciones ideales para su cultivo. Siguiendo por el proceso de producción del vino mediante técnicas que permitan hacer controles de calidad y análisis sensorial, o el análisis de datos masivos que proporcionen información útil a los enólogos de cara a la toma de decisiones para crear vinos de mayor calidad. Y finalizando con la experiencia del consumidor de vino, a través de la recomendación personalizada de vinos basada en las preferencias de cada cliente. Ha de ser vista como una ayuda para buscar la óptima calidad y el paladar de la sociedad en este XXI, nunca como la sustitución de los profesionales enólogos y agricultores”.

### JOSÉ DOMINGO REINARES

Director de Procesos y Planificación del Grupo La Rioja Alta, S.A.



“Sin ninguna duda, la inteligencia artificial será una de las herramientas clave en el vino, ya que es una tecnología que nos permitirá analizar y gestionar toda la gran masa de información de todos nuestros procedimientos de forma que no solo sea capaz de mostrar los resultados obtenidos, sino también de simular y predecir el resultado de nuestros procedimientos si se realizase algún cambio. Este hecho permite saber de antemano cuál sería el resultado de nuestras operaciones sin tener que hacerlas, lo que aseguraría mejores rendimientos, aumentos cualitativos de los procesos y por supuesto, de nuestros vinos. Es la tecnología base de lo que hoy ya se conoce como “gemelo digital”.

### MIGUEL DE ANDRÉS

Director General de la agencia creativa Hortelanos



“Más allá del debate suscitado en la opinión pública con la socialización de las herramientas de Inteligencia Artificial como Chat GPT, debemos prestar atención al papel creciente que la IA va a desempeñar

en el ámbito del marketing y la comercialización de vino y las oportunidades que se nos presentan: creación de experiencias personalizadas, contenidos y campañas más efectivas, interpretación de cantidades ingentes de datos para conocer mejor el mercado.... La IA nos permitirá tomar mejores decisiones y ser más eficientes, igual que han hecho otras tecnologías a lo largo de la historia”.

### CRISTINA JUESAS

Asesora de comunicación y profesora en DigiPen Institute of Technology Europe-Bilbao.



“Va a suponer, en los próximos 2 a 5 años, la mayor revolución desde la Revolución Industrial, creo que incluso más que la llegada de Internet. Afectará al mundo del vino, exactamente igual que a cualquier otro tipo de sector, desde la elaboración donde mediante IA se va a controlar absolutamente todo: viñedos, barricas, distribución, comunicación... Será la optimización de absolutamente todo lo que se nos pueda ocurrir”.

### JUAN FERNÁNDEZ RECIO

Científico Titular CSIC, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino



“Sin ninguna duda, la IA irá introduciéndose en todas las actividades humanas a lo largo de este siglo, y el sector del vino no es una excepción. De hecho, las técnicas de aprendizaje automático se usan como herramientas de investigación desde hace décadas en campos como la biología o la genética, y ya se están aplicando a estudios relacionados con el sector vitivinícola, como la identificación del origen o la calidad de vinos a partir de parámetros físico-químicos, estudios de mercado y hábitos de consumidores, o el análisis masivo de fotografías de campo y el uso de robótica en viticultura de precisión. En un futuro no muy lejano, la IA será clave en el uso de gemelos digitales en vinificación, para la toma de decisiones en bodega en base a datos masivos obtenidos en tiempo real y simulaciones computacionales a diferentes niveles: molecular, poblacional, o industrial”.

## Y ESTO ES LO QUE ‘OPINA’ CHAT GPT...

**H**emos acudido a la propia IA para hacerle la misma pregunta. Estas son premisas y este es el resultado obtenido, en apenas un segundo.

**ESCRIBE UNA CARTA DIRIGIDA A LECTORES EN LA QUE EXPLICAS EN DETALLE Y CON EJEMPLOS CÓMO LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL VA A REVOLUCIONAR EL SECTOR DEL VINO, EL TRABAJO EN EL VIÑEDO, LOS SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN DE VINO Y EL CONSUMO. MÍNIMO 500 PALABRAS.**

Estimados lectores,

En un mundo cada vez más tecnológico, es importante considerar cómo la inteligencia artificial (IA) está transformando diferentes sectores, incluyendo el sector del vino. La IA está revolucionando el modo en que se produce, se distribuye y se consume vino.

Empezando con el viñedo, la IA está ayudando a los productores a mejorar la calidad del vino mediante el monitoreo en tiempo real de los viñedos. Por ejemplo, los sensores conectados a IA están siendo utilizados para medir la humedad del suelo, la temperatura y la calidad de la luz, lo cual permite a los productores tomar decisiones informadas sobre cómo cultivar las uvas. Esto no solo ayuda a reducir el uso de pesti-

cidas, sino que también mejora el sabor del vino al permitir a los productores cultivar las uvas en las condiciones óptimas.

En las bodegas, la IA está ayudando a optimizar la producción y la distribución. Por ejemplo, la IA está siendo utilizada para analizar datos de ventas y de inventarios, lo cual permite a las bodegas adaptar su producción y su distribución en función de la demanda. Además, la IA está siendo utilizada para diseñar sistemas de embotellado y etiquetado más eficientes y para mejorar la eficiencia en la logística.

Por último, los consumidores también se benefician de la IA, ya que los sistemas de recomendación basados en IA están ayudando a los consumidores a encontrar vinos que se adapten a sus gustos y preferencias. Por ejemplo, algunas aplicaciones utilizan IA para analizar el historial de compras de un consumidor y recomendar vinos similares que el consumidor podría disfrutar.

En resumen, la IA está revolucionando el sector del vino en todas las etapas, desde el cultivo de las uvas hasta la degustación. Los productores, las bodegas y los consumidores están beneficiándose de la tecnología, ya que permite una mejor toma de decisiones, una producción más eficiente y una experiencia de degustación más personalizada. Esperamos ver más innovaciones en el futuro en el sector del vino gracias a la IA.

Atentamente,  
Inteligencia Artificial

# Las claves de un *viñedo único*

## EXPOSICIÓN SOLAR

Nuestras viñas miran al mediodía (Sur) permitiendo que reciban los rayos del sol durante todo el día, desde el amanecer al anochecer. La radiación estimula a las vides a generar polifenoles (taninos y antocianos) como mecanismo de protección de la uva frente a la intensidad de la radiación. Durante la elaboración, esos polifenoles pasarán a los vinos ayudándoles a aguantar largos períodos de crianza en barrica y en botella.

## OROGRAFÍA

Nuestros viñedos se asientan sobre suaves laderas que, con el paso del tiempo y la intervención de la lluvia, se han ido erosionando ligeramente limitando su profundidad y su capacidad de retención de agua. En estas condiciones resulta más sencillo cultivar vides con un adecuado equilibrio entre vegetación y producción.

¿Qué factores determinan que un viñedo como el que disfrutamos en Torre de Oña sea verdaderamente especial? Aquí van una decena de motivos que nos permiten afirmar con certeza que el terruño de nuestra bodega de Párganos, la casa de Finca Martelo en el corazón de Rioja Alavesa, es un lugar único que goza de un indudable potencial para la elaboración de un vino capaz de transmitir, como ocurre con los grandes vinos denominados 'de pago', las exclusivas características de una tierra privilegiada.

## TEMPRANILLO

Es la variedad predominante que se adapta a la zona "como un guante". Los suelos arcillocalcáreos unidos a la suave climatología del lugar hacen que el Tempranillo exprese en plenitud su tipicidad dándonos lo mejor de sí.

## COMPOSICIÓN DE LOS SUELOS

Son los típicos de la zona, comúnmente conocidos como arcillocalcáreos. En su composición predominan las arcillas y la caliza que dan lugar a vinos con una gran carga aromática, robustos y elegantes a la vez, con una capa muy profunda y con unos taninos muy sedosos.

## VEGETACIÓN

La vegetación natural del entorno en el que se desarrolla nuestro viñedo evoca un ambiente con características mediterráneas. Carrascas, encinas, endrinos, madroños, tomillos, romeros y espliego se adaptan a unas condiciones ambientales que resultan tan propicias para ellos como para la propia vid, no así para los hongos que pudieran poner en riesgo su sanidad y la de sus frutos.

## PROFUNDIDAD DE LOS SUELOS

Normalmente reducida (60 cm) y excepcionalmente media (80 cm). Provoca una capacidad de retención de humedad más bien justa lo que da lugar a una expresión vegetativa de las vides muy equilibrada sin excesos de vigor. Ello permite regular de forma natural cualquier exceso posible de producción debido a la formación de racimos sueltos y con bayas de reducido tamaño, factores ambos que resultan de suma importancia para la elaboración de vinos tintos de alta calidad.



## LITOLOGÍA

Bajo el suelo sobre el que se asientan nuestros viñedos encontramos estratos de espesor variable de arenisca, roca sedimentaria que geológicamente se formó por deposición de arenas transportadas por corrientes fluviales desde otros lugares. La arenisca supone una barrera física para el desarrollo de las raíces del viñedo en profundidad, condicionando así el volumen de suelo que éstas pueden explorar y forzándolas a encontrar grietas y fisuras por las que poder acceder a capas más profundas en búsqueda de la humedad necesaria para sobrevivir durante los veranos típicamente secos de la zona.

## SABER HACER

La gestión totalmente manual, precisa y artesanal del viñedo junto con la variedad predominante (Tempranillo), las condiciones tan particulares de nuestros suelos, los efectos que sobre el clima local genera la Sierra de Cantabria y nuestras modernas instalaciones de vinificación son las bases sobre las que se sustenta nuestro "terroir" único.

## ALTITUD

Nuestros viñedos se encuentran ubicados por encima de los 575 m.s.n.m. Esta elevada localización provoca que las temperaturas sean más suaves que a cotas inferiores, resultando favorable desde el punto de vista de la calidad y más cuando se trata de la variedad Tempranillo, tremendamente sensible al estrés provocado por temperaturas elevadas. Esas Temperaturas suaves conllevan una maduración más completa de la uva, una mayor acidez y riqueza aromática.

## SIERRA DE CANTABRIA

Nos protege de los vientos del Norte que vienen del Cantábrico cargados de humedad. El 'efecto Föhn' provoca genera unas condiciones climáticas muy favorables para el cultivo de uvas tintas. De no existir, el clima de la zona sería de características atlánticas, más propicio para el cultivo de variedades blancas.

● Torre de Oña



# ASÍ NACE UN GRAN ESTUCHE

Para mostrarles el proceso de fabricación de las elegantes cajas de madera que visten nuestros vinos, hemos visitado la Estuchería Vargas de Haro. Una casa familiar dirigida hoy por su carta generación que, en este 2023, celebra 100 años de trayectoria. Por sus manos también ha pasado gran parte de la historia del vino de Rioja, envuelto en una estuchería personalizada en la que la artesanía y la innovación también se dan la mano.

## 1 TRATAMIENTO DE LA MADERA Y CEPILLADO

Tras el secado al aire libre durante seis meses de la madera de pino, seleccionada en origen en bosques gallegos y vascos gestionados de forma sostenible y con el sello PEFC, se cortan las tablas reduciendo su espesor a la mitad y se produce su cepillado, evitando imperfecciones, dejando el grosor estipulado.

## 2 ESCANEADO Y CORTE DE LAS PIEZAS

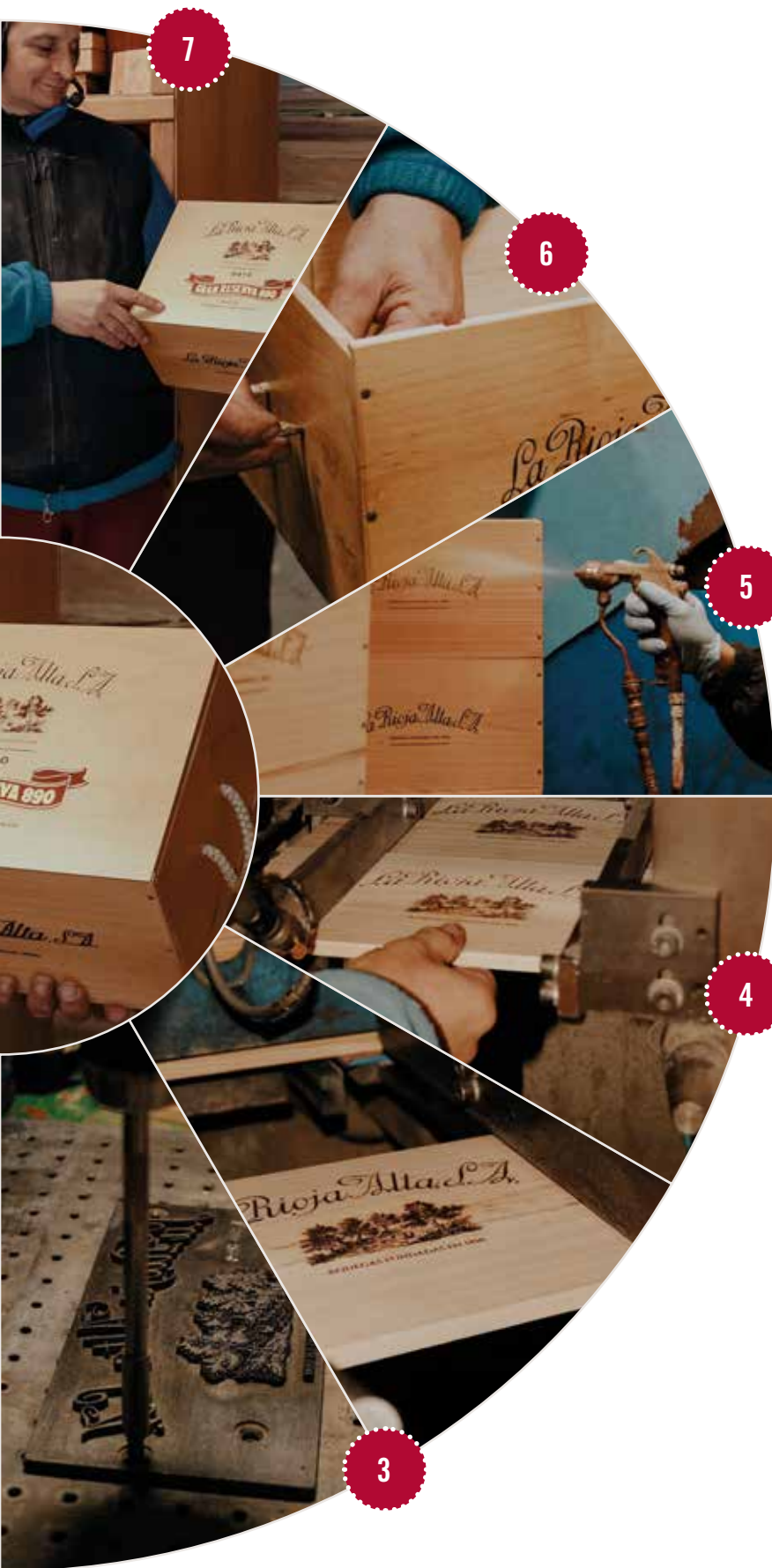
Un sofisticado escáner fotografía cada cara, realiza las medidas en función del diseño establecidos previamente por el cliente, seleccionando por su calidad las caras que serán posteriormente marcadas y barnizadas. Las piezas que finalmente conformarán el estuche son cortadas.

1

2







**3 MARCAJE**  
En nuestro caso, mediante la técnica de pirografía -aplicando un molde de bronce candente a 480°C sobre la madera- se 'quema' la superficie, dejando impresos los logotipos y textos que personalizan el estuche.

**4 MONTAJE Y ENSAMBLAJE**  
Tras la formación de las ranuras necesarias, se procede al montaje y ensamblaje de todas las piezas mediante su clavado, proceso mediante el que la caja de madera toma la que será su forma definitiva.

**5 BARNIZADO**  
Llegamos a la fase de los acabados, que dotarán a la pieza de su estilo propio final. En las cajas que empleamos para nuestros Grandes Reservas, apostamos por un doble barnizado al agua, minimizando así su impacto ambiental.

**6 CONTROL DE CALIDAD Y ÚLTIMOS DETALLES**  
Tras su secado, las cajas vuelven a ser supervisadas una a una para su control de calidad final antes de proceder, también manualmente, a añadir los últimos detalles, como colocar las cuerdas que ejercerán de asas.

**7 ENTREGA**  
El brillante resultado final, tal y como nos muestra Ricardo Vargas, una perfecta caja de madera de seis botellas de Gran Reserva 890 de 2010. Un embalaje de lujo para uno de los mejores vinos del mundo.

# Roberto *Puras*

**NUEVO COORDINADOR DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN DE HARO**

**“EN LA DIVERSIDAD ESTÁ LA CLAVE DEL ÉXITO DEL BARRIO”**

**CASI SEIS MESES EN EL CARGO. TIEMPO SUFICIENTE PARA PALPAR QUE EL BARRIO DE LA ESTACIÓN ES UN DESTINO MUY ESPECIAL.** Para mí es un verdadero honor, además de una gran responsabilidad, ser un

vecino más del Barrio de la Estación. Siempre ha estado muy presente en mi vida profesional por ser toda una referencia en el sector vinícola y enoturístico nacional. Cuna de grandes marcas de Rioja y locomotora que impulsa el turismo de la comarca.

**ES UN EJEMPLO DE COLABORACIÓN, MUY POCO HABITUAL, ENTRE EMPRESAS ‘COMPETIDORAS’. ¿CÓMO SE GESTIONA ESE BIEN COMÚN POR ENCIMA DEL INDIVIDUAL?**

Apostamos por ser destino, por encima de todo, y con ese fin trabajamos. Somos conscientes de que cada bodega puede plantear diferentes objetivos a nivel comercial, pero cuando hablamos de la marca “Barrio de la Estación” tenemos claro que es algo que transcien-

de por encima de todo y las sinergias son clave. El respeto y la solidaridad entre las bodegas son valores que se muestran en cualquiera de nuestras reuniones, permitiendo que haya una comunicación fluida y que los proyectos salgan adelante. Antes de incorporarme, también creía difícil que seis bodegas tan diferentes pudieran entenderse para llegar a acciones comunes, pero creo que es en esa diversidad donde está la clave del éxito del barrio, haciéndolo atractivo para cualquier visitante.

**LA NAVIDAD EN EL BARRIO FUE SU PUESTA DE LARGO. ¿QUÉ BALANCE REALIZA DE ESTA ACCIÓN?**

Si nos ceñimos a los datos, la última edición ha conseguido atraer al destino cerca de 6.000 personas, alcanzando la mayor afluencia de público en los días de la ruta enogastronómica desarrollada en los distintos bares de vinos. Pero para nuestro balance cuentan más las sensaciones y comentarios de felicitación transmitidos por el público que nos visitó. Las bodegas han logrado crear un atractivo destino navideño y punto de encuentro de familias y amigos que se vuelven a juntar en estas fechas tan señaladas.





**UNAS ACTIVIDADES QUE DEMUESTRAN QUE EL BARRIO DE LA ESTACIÓN ES UN DESTINO PERFECTO TODO EL AÑO. ¿QUÉ**

**OTRAS INICIATIVAS SE ESTÁN TRABAJANDO PARA DESESTACIONALIZAR LAS VISITAS?**

Tenemos muchas ganas de lanzar los dos proyectos en los que estamos trabajando. Uno de ellos es mantener vivo, durante todo el año, el Pasaporte del Barrio de la Estación con un sistema de previo pago para poder recorrer los seis wine bar disfrutando de un vino y una tapa incluidos en el precio. El otro proyecto va a poner en valor el barrio, sus calles, edificios e historia. Serán dos rutas en las que descubriremos la historia del barrio, su trazado junto a las vías del tren, la fisonomía de sus edificios, visitando, en cada una de las rutas, las zonas más emblemáticas de tres bodegas del barrio y catando, por supuesto, uno de sus vinos más exclusivos junto a una tapa. Buscamos dar a conocer el barrio en su conjunto, invitando al público a que discurra por sus calles, conozca sus orígenes y entienda el porqué de nuestra unión.

**UNO DE LOS OBJETIVOS ES INCREMENTAR LA PRESENCIA DE VISITANTES INTERNACIONALES.**

Buscamos tener una oferta conjunta que nos ayude a tener un producto común que ofrecer a touroperadores internacionales y agencias de receptivo. Pero también tenemos el proyecto de hacer del Barrio un gran centro de negocios, desarrollando una propuesta de enoturismo MICE que agrupe a todas las bodegas con propuestas que encajen en este sector de turismo de negocios que empieza a recuperar posición en nuestro país. Como bien dices, uno de nuestros objetivos es internacionalizar nuestro gran evento: La Cata. Para ello estamos desarrollando un plan estratégico trabajando con la figura de un “País Invitado”. En la siguiente edición queremos atraer al público británico que tan fiel y respetuoso es con nuestros vinos, y para ello estamos estudiando la colaboración con diferentes clubs y sociedades de vino que nos ayudarán a trabajar de forma conjunta para la promoción en Reino Unido.

**LA PRÓXIMA GRAN CITA EN EL CALENDARIO SERÁ LA SEGUNDA EDICIÓN DEL ‘INTERNATIONAL ENCOUNTERS’ PARA EL PÚBLICO PROFESIONAL.**

La estamos preparando con detalle. Este año tendremos el honor de recibir a bodegas de la piemontesa zona de Barolo y Barbaresco. Las primeras conversaciones con

## “NUMEROSAS PERSONAS LLAMAN A DIARIO PARA CONSULTAR CUÁNDO PUEDEN COMPRAR LAS ENTRADAS PARA LA PRÓXIMA EDICIÓN, SIN SABER TAN SI QUIERA LA FECHA”

las casas invitadas son muy satisfactorias. Están deseando aterrizar en Haro para compartir su historia, su conocimiento y, sobre todo, la pasión que nos une: el vino de calidad. Esta segunda

edición tendrá lugar el 8 de mayo y contará con novedades que iremos desvelando.

**PARA LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN ‘ABIERTA AL PÚBLICO’ TOCARÁ ESPERAR A 2024 ¿CUÁNTAS LLAMADAS HA RECIBIDO PREGUNTANDO POR LA FECHA?**

Se nota que es todo un referente enoturístico en nuestro país. Numerosas personas llaman a diario para consultar cuándo pueden comprar las entradas para la próxima edición, sin saber tan si quiera la fecha. Esto denota la gran labor que se ha realizado desde su primera edición de 2015, el esfuerzo y la ilusión con la que trabajamos para recibir, en cada edición, a 3500 personas deseosas de disfrutar de las bodegas y los grandes vinos.

**LA ÚLTIMA. DISEÑO UN PLAN DE UN PAR DE DÍAS POR EL BARRIO PARA QUIEN NUNCA LO HA VISITADO.**

Es vital conocer su origen, el por qué de su ubicación y las bodegas que aquí se encuentran. Gracias a las nuevas rutas obtendremos una imagen muy amplia del destino, su historia y su evolución hasta la actualidad. Tras esta primera toma de contacto invito a que se visiten los Wine Bar para conocer sus vinos y su filosofía de trabajo. Un consejo: no deje de preguntar por todo lo que le inquiete, la hospitalidad del barrio es uno de sus puntos fuertes, la gente es profesional y encantadora. Para una segunda jornada recomiendo elegir aquella bodega cuyo vino le haya transmitido un sentimiento especial, debido a sus preferencias enológicas o simplemente porque ha conseguido despertar cierta inquietud; y reservar una de sus experiencias de enoturismo para conocer a fondo cada detalle de la elaboración de ese vino. estoy seguro de que se convertirán inmediatamente en embajadores de la marca. Para terminar, reserven una comida en bodega pues es, sin duda, el mejor broche final del viaje, disfrutando de la gastronomía local en un entorno único. Seguramente dos días se queden cortos... Menos mal que siempre queda la opción de repetir!



**TODA LA INFORMACIÓN ACTUALIZADA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN**



# MARIBOR.

## *La vid más antigua del mundo*

**ESLOVENIA ES, EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, UNO DE LOS DESTINOS EUROPEOS MÁS DE MODA. SUS TESOROS NATURALES Y CULTURALES, SU GASTRONOMÍA O SU SOSTENIBILIDAD SON RAZONES MÁS QUE SUFICIENTES PARA PLANIFICAR UNA ESCAPADA INOLVIDABLE. LOS WINELOVERS PUEDEN, ADEMÁS, INCORPORAR UNA MÁS: CONTEMPLAR LA VID MÁS LONGEVA DEL MUNDO, CON 450 AÑOS DE HISTORIA.**

**P**ara ello, debemos viajar hasta el centro de Maribor, ciudad al noreste del país balcánico. Aquí sobrevive esta joya de la viticultura plantada en la Edad Media y que ha logrado sobrevivir a los incendios medievales, al asedio turco, a los bombardeos aliados e incluso a la filoxera, gracias a que sus profundas raíces reposan sobre la grava del río Drava, en un ambiente ante el que sucumbió el temible insecto.

La histórica parra abraza la fachada de la llamada Hisa Stare Trte, o Casa de la Vieja Vid, museo que también acoge a sus dos 'hijas'. Su vendimia se realiza en una fiesta popular cada primer domingo de octubre, obteniendo apenas 50 kg de la variedad Zametovka. Con ellas se elabora un vino empleado como regalo a las personalidades que visitan el país y que siempre se embotella en un frasco muy especial con una espiral de cristal que recorre su cuello y que simboliza la longevidad infinita. Tal es la fama de la planta que las autoridades de Maribor han llevado descendientes hasta lugares emblemáticos como los jardines del Vaticano, el Parlamento Europeo, el Museo del Vino de París así como a diversas ciudades y pueblos eslovenos.



# Los PARÁMETROS de un vino

**NUESTROS LABORATORIOS, DOTADOS DE TECNOLOGÍA PUNTERA DE ÚLTIMA GENERACIÓN, NOS PERMITEN ANALIZAR, CONTROLAR Y MEJORAR LA CALIDAD DE LOS VINOS. UNA MONITORIZACIÓN CONSTANTE, TANTO EN LA VIÑA COMO EN LA BODEGA, QUE OFRECE A NUESTROS TÉCNICOS ABUNDANTE INFORMACIÓN, ESENCIAL PARA LA TOMA DE DECISIONES. CONOZCAMOS ALGUNOS DE ESOS PRINCIPALES PARÁMETROS ANALÍTICOS.**

## GRADO ALCOHÓLICO

El alcohol es producto de la fermentación de los azúcares de la uva mediante las levaduras. Por lo tanto, la cantidad de azúcar en la uva determinará el nivel de alcohol final. Por lo general, para producir 1 grado de alcohol se necesitan 17 g/l de azúcar en el mosto. Este parámetro siempre aparece en las etiquetas de las botellas, indicando la cantidad porcentual de alcohol en vino.

## PH

Mide la intensidad de la acidez en una escala entre 1 y 14, siendo 7 el valor neutro. Por debajo de 7 se considera valores ácidos. La acidez de los vinos viene a oscilar entre un pH de 2,70 (muy ácido) a 3,90 (sin acidez). Esta medida es muy relevante para conocer el nivel de protección de un vino y su capacidad de envejecimiento.

## ACIDEZ VOLÁTIL

Hace referencia a los ácidos que son volátiles, fundamentalmente el ácido acético, mayoritario en el vinagre. Todos los vinos tienen una pequeña dosis de acético producido de forma natural durante la fermentación alcohólica y en la crianza del vino en bodega, si bien su baja concentración lo hace casi imperceptible a través del olfato.

## ACIDEZ TOTAL

Es la suma de todos los ácidos del vino, es decir, del ácido tartárico, ácido málico, ácido cítrico, ácido acético y otros minoritarios. El grado de acidez de un vino es muy importante para su longevidad: a mayor acidez, mejor conservación.

## IPT

Nos indica el índice de polifenoles del vino, sustancias colorantes procedentes de la piel y las semillas de la uva y son los responsables de los colores del vino. Están formados por la suma de los taninos y los antocianos y son muy importantes en las características de color y sabor de los vinos.

## AZÚCARES REDUCTORES

Hace referencia a la cantidad de azúcares no fermentables que quedan en el vino después de la fermentación alcohólica. Así, los vinos secos han de tener un contenido máximo de azúcares residuales de 4 g/l, los abocados entre 5 y 15 g/L, los semisecos entre 16 y 30 g/l, los semidulces entre 31 y 50 g/l y los dulces más de 50 g/l.

## SULFITOS

Son algunas moléculas presentes en el vino que contienen azufre. Estas moléculas están presentes en los vinos de forma natural (a bajas dosis) y también de forma añadida. El anhídrido sulfuroso (E-220) es un aditivo con propiedades antimicrobianas y antioxidantes que se emplea como conservante en vinos y muchos otros alimentos. Este conservante del vino se utiliza para alargar la vida de los vinos. Hay personas que son sensibles a este producto y por normativa legal hay que indicarlo en el etiquetado de vinos.



### CONTROLAMOS LA CALIDAD DE LOS VINOS A MILES DE KILÓMETROS D DISTANCIA

Continuamos impulsando iniciativas tecnológicas para garantizar la excelencia de nuestros vinos y que nuestros clientes, repartidos por más de 80 países, disfruten de la máxima calidad. Un notable ejemplo es el proyecto de I+D+i que recientemente hemos implantado y que afecta a una de las fases más críticas para la calidad: el transporte y almacenaje, una vez que las botellas abandonan nuestras instalaciones. Para ello, nuestros equipos técnicos analizan y monitorizan los datos emitidos en tiempo real por sensores instalados en cajas y estuches, permitiéndonos conocer las condiciones de temperatura, humedad, luminosidad y de vibraciones a las que están siendo expuestas nuestras botellas, además de su ubicación.



### ÁSTER FINCA EL OTERO, CUARTO MEJOR VINO DE RIBERA DEL DUERO

El último informe elaborado por el MW Tim Atkin ha consolidado a Áster en la cúspide de la Ribera del Duero. El prestigioso catador británico ha calificado a nuestra casa de Anguix (Burgos) como "First Growth", la máxima categoría otorgada a una bodega. Compartimos este gran logro, entre otras, con Vega Sicilia y Dominio de Pingus. Además, de los casi 600 vinos catados, Áster Finca el Otero 2019 (próxima cosecha en el mercado) con 97 puntos, es únicamente superado por tres vinos (Vega Sicilia Único, Pingus y Mirum)... ¡Y por tan solo un punto! Además, la edición 2023 de la Guía Proensa ha calificado con 98 puntos a esta añada, un vino *"refinado, profundo, rico en matices, bien armado, equilibrado, fresco, con cuerpo, consistente, sabroso, expresivo y largo"*.



### NUESTRA OFERTA ENOTURÍSTICA CONTINÚA CRECIENDO

Visitar nuestra bodega centenaria siempre es una opción perfecta para quienes quieren disfrutar del mundo del vino. Ahora, además, a las muchas opciones ya existentes de lunes a domingo, hemos incorporado tres nuevas opciones para vivir en primera persona una experiencia diferente. Se trata de visitas especiales que incluyen una cata ciega (celebrada el 18 de marzo), una cata conociendo cuatro zonas vinícolas (13 de mayo) y una gastro-cata con tapas elaboradas por nuestro equipo de cocina (27 de mayo). Las plazas son muy limitadas y la reserva previa debe realizarse a través de nuestra web. Los socios del Club de Cosecheros disfrutarán de un precio especial.





## NUESTRO PRESIDENTE, ELEGIDO PERSONAJE DEL MUNDO DEL VINO 2022 EN LOS PREMIOS VEREMA

Guillermo de Aranzabal Agudo, ha sido el ganador de la categoría 'Personaje del Mundo del Vino' en los premios organizados anualmente por Verema, la comunidad digital de aficionados al vino de habla hispana más visitada y con más de 138.000 usuarios registrados y más de 600.000 visitantes únicos mensuales. Un galardón, recogido en Valencia por nuestro Delegado Comercial en Levante, Francisco Vega (en la imagen), que reconoce la dilatada trayectoria de nuestro Presidente en un año con una elección sin precedentes que ha superado los 250.000 votos emitidos entre las 17 categorías designadas, siendo además los únicos que se otorgan por votación tanto del sector profesional como de consumidores y usuarios. Además, las otras dos nominaciones de nuestro grupo bodeguero, Viña Arana Gran Reserva 2015 y los Inspiring Days & Nights de Finca Martelo han resultado finalistas en sus respectivas categorías: Mejor Tinto y Mejor Experiencia Enoturística.

## CANDIDATURAS A VIÑA ARDANZA SOLIDARIO 2023

El pasado 28 de febrero finalizó el plazo de envío de proyectos agrícolas candidatos a ser cofinanciados en 2023 por Viña Aranza Solidario, nuestro programa de cooperación en países empobrecidos al que anualmente destinamos el 1% de nuestros beneficios netos, con un mínimo garantizado de 100.000€. Como en anteriores ediciones, han sido numerosas las ONG y Fundaciones españolas que nos han remitido sus interesantes propuestas en países empobrecidos. Ahora, nuestro Comité de Asignación, dirigido por la consejera Maite de Aranzabal, las estudiará y decidirá en los próximos meses cuáles son las ganadoras.



## GRAN RESERVA 890, MEJOR RIOJA GRAN RESERVA EN DECANTER

Con 98 puntos, la cosecha 2010 de Gran Reserva 890 ha sido elegida en la revista Decanter por la Master of Wine Sarah Jane Evans como el mejor Rioja Gran Reserva. La prestigiosa catadora, que confiesa que es uno de "sus vinos favoritos de todos los tiempos" ha elaborado para el número de febrero su particular Top 20 de esta categoría, con una selección personal de sus veinte vinos destacados. Además, entre los diez mejores, también sobresale Gran Reserva 904 de la añada 2011, con 95 puntos.

# Decanter

## LAGAR DE CERVERA

Reservas: 986 625 875  
lagar@riojalta.com



### áster

Reservas: 947 522 700  
aster@riojalta.com

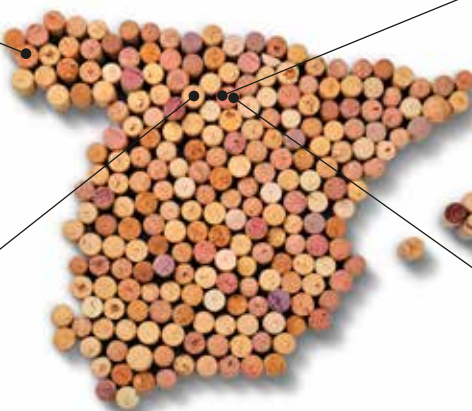
*La Rioja Alta, S.A.*

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 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](mailto:club@riojalta.com)  
y entrará en el sorteo de un estupendo obsequio con productos de nuestra tienda.

#### CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR

**¿DE QUÉ FINCA PROCEDE LA GARNACHA QUE UTILIZAMOS  
PARA ELABORAR VIÑA ARDANZA?**

**Respuesta:** La Pedriza.

**Ganador:** R. de A. N. de Vitoria-Gasteiz (Socio 290N)

**Nueva pregunta:** *¿Qué dos tipos de aguardientes elaboramos artesanalmente en Lagar de Cervera?*

#### ¿QUÉ ES UVATE?

También conocida como arropo, se trata de una conserva hecha de uvas, regularmente cocidas con el mosto, utilizada a menudo como sustitutivo de la miel o la caña de azúcar

GRUPO

*La Rioja Alta, S.A.*



# La Rioja Alta, S.A.

## 90+ club

Gran Reserva 890 > 2010



100 99 98 98 98 97  
 SOBREMESA PEÑÍN PROENSA TIM ATKIN DECANTER PARKER

Gran Reserva 904 > 2011



97 96 96 95 95 94  
 PROENSA J. SUCKLING PEÑÍN TIM ATKIN DECANTER PARKER

Viña Arana Gran Reserva > 2015



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

Viña Ardanza > 2016



95 95 95 95 94+  
 J. SUCKLING PROENSA PEÑÍN DECANTER PARKER

Viña Alberdi > 2018



93 92 92 92  
 J. SUCKLING TIM ATKIN PARKER PEÑÍN

Finca Martelo > 2016



97 95 95 94 93 93  
 PROENSA PARKER DECANTER PEÑÍN TIM ATKIN J. SUCKLING

Finca San Martín > 2019



91+ 90 90  
 PARKER PEÑÍN PROENSA

Áster Finca El Otero > 2018



98 96 95 94 93  
 PROENSA TIM ATKIN ABC J. SUCKLING PEÑÍN

Áster Crianza > 2019



93 91 90  
 TIM ATKIN PEÑÍN DECANTER

Lagar de Cervera > 2021



96 93 93 91  
 PROENSA TIM ATKIN ABC PEÑÍN

Pazo de Seoane > 2021



95 91 91 90  
 PROENSA TIM ATKIN PEÑÍN J. SUCKLING

## La Rioja Alta, S.A.

### 97+ club

Cosechas históricas

Gran Reserva 890	1981	97	Decanter
	2001	97	ABC
	2005	99	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



Pazo de Seoane

ROSAL 2022

RIAS BAIXAS DENOMINACION DE ORIGEN

LAGAR DE *F*ORNELOS, S.A.