

## La Pioja Alta, S.A.



- EDITORIAL
- 4 10 SORBOS CON... AITOR KARANKA
- EL PRIMER GRAN RESERVA 904 SELECCIÓN ESPECIAL DE LA HISTORIA
- II BARRIO DE LA ESTACIÓN INTERNATIONAL WINE ENCOUNTERS
- ENTREVISTA: MAITE DE ARANZABAL 10
- 12 VERANO, CON V DE VINO
- 14 OTRA MANERA DE ENTENDER EL VINO
- 16 NUESTRAS FINCAS: VIÑA CERVERA
- LAS GUÍAS IMPRESCINDIBLES 18
- LA SEQUÍA AMENAZA AL VIÑEDO **20**
- 23 TIKTOK TAMBIÉN BRINDA
- 24 ENTREVISTA: SHAY WATERWORTH
- 26 LISBOA PARA WINELOVERS
- **28** NOTICIAS BREVES
- CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS *30*

### 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: erredehierro.com





## El arte de decidir

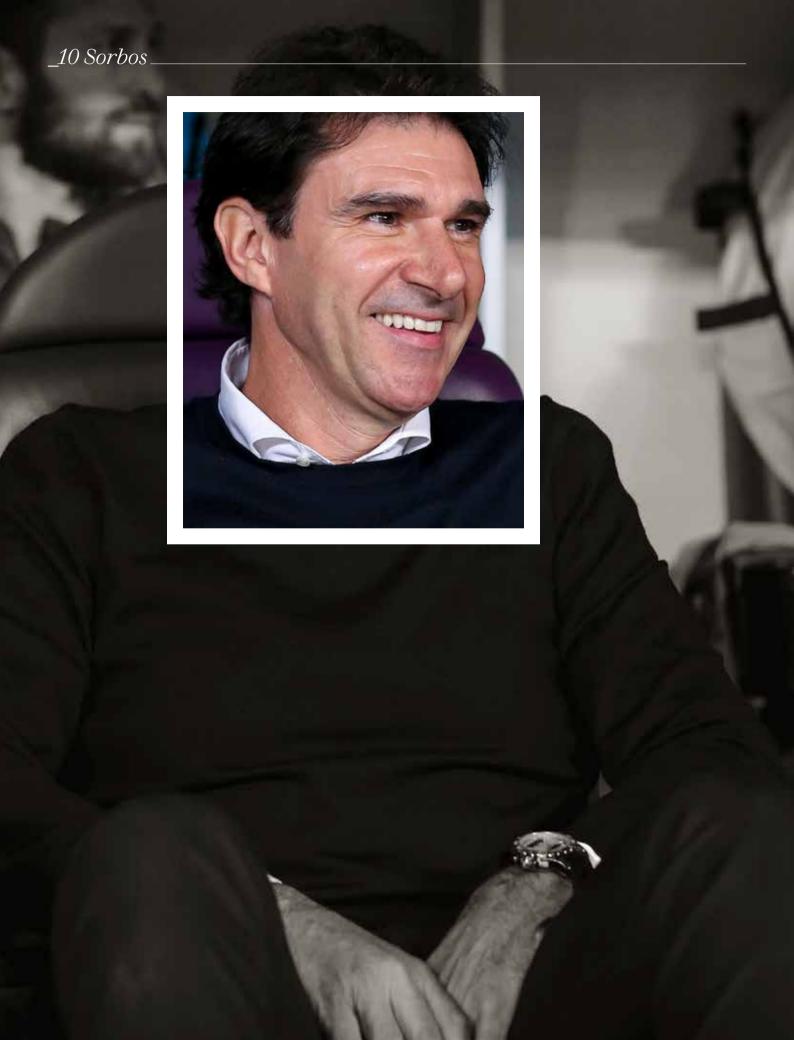
o es la primera ocasión –estamos convencidos de que tampoco será la última– en la que aprovechamos este altavoz editorial para persistir en la idea de la búsqueda de la máxima calidad como el eje esencial que nos guía desde 1890 en la toma de nuestras decisiones, tanto enológicas como empresariales.

Como muchos de ustedes seguramente conocen, a comienzos del pasado 2022 determinamos retrasar, al menos un año más, el lanzamiento al mercado de la nueva cosecha 2015 de uno de nuestros vinos más aclamados y demandados internacionalmente: Gran Reserva 904. Evidentemente éramos perfectamente conscientes de que esta elección de invertir en la excelencia, tomada exclusivamente bajo criterios enológicos, supondría un muy relevante esfuerzo financiero y comercial para la casa.

Pero les garantizamos que no hubo ninguna duda. Era lo que debíamos hacer para la salud y el futuro de la marca y, en consecuencia, de la bodega. El transcurso de los meses solo ha servido para constatar que aquella decisión fue completamente acertada, a tenor de la extraordinaria evolución del que ya entonces era un magnífico vino. Bajo esta premisa, y lejos de querer mostrar un ápice de pretenciosidad, trazar el rumbo de nuestra bodega resulta bastante sencillo.

ja Allo

Hemos internalizado la importancia de la calidad a través de las enseñanzas y decisiones de nuestros antecesores. Hemos aprendido de su sabiduría acumulada y hemos visto, también disfrutado, de los resultados que esta filosofía ha dado a lo largo de las décadas. Es así como se ha cimentado la lealtad de nuestros clientes y el reconocimiento mundial que, gracias a un equipo humano absolutamente comprometido, hemos construido a lo largo del tiempo. Se trata, por tanto, de una forma de vida, una vocación y de un legado.



#### 10 Sorbos con...

## Aitor Karanka

Debutó en Primera División con 20 años en el Athletic Club de Bilbao, convirtiéndose pronto en uno de los grandes referentes defensivos rojiblancos. Aitor Karanka (Vitoria, 1973) fichó en 1997 por el Real Madrid y, tras superar un problema cardiaco que le mantuvo alejado del césped un año, pronto logró hacerse con el puesto en el eje de la defensa blanca, logrando una Liga, dos Supercopas, tres Copas de Europa y una Intercontinental. 2002 fue el año de su regreso a San Mamés hasta que, en 2006 y tras un breve periplo en Estados Unidos decidió colgar las botas e iniciar su carrera como entrenador. Primero como asistente de José Mourinho en el Real Madrid durante tres años y ya, como primer técnico, en la liga inglesa en los banquillos del Middlesbrough, Nottingham Forest y Birmingham City. Su regreso a la liga española fue en abril del 2022 en el Granada donde dejó un gran recuerdo. Desde enero de este año está al frente del Maccabi de Tel Aviv, finalizando la temporada en tercera posición. Hoy, además, Aitor Karanka es el impulsor de su propio congreso, AK Coaches' World, congregando a los mejores entrenadores del mundo para debatir y analizar sobre su trabajo.

#### UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO Hijos de la droga de Christiane F. Nueva York. UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO UNA BEBIDA PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE Gladiator de Ridley Scott. Mauro VS y mi vino favorito de La Rioja Alta, S.A., Gran Reserva 904. UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO Don Giovanni en Madrid. Hayman Island Resort en Australia. UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS **UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE** Jamón Joselito. Vuela alto de Julio Iglesias. **UNA PLAYA PARA DESCONECTAR** UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA La playa de Es Migjorn en Formentera. Estando donde estoy, me hubiese encantado conocer a Shimon Peres.

## El primer Gran Reserva 904 Selección Especial de la historia

Casi 120 años avalan la trayectoria de uno de los vinos de Rioja más delicados, complejos y aclamados. Pese a que han existido varias cosechas excepcionales de esta marca, nunca habíamos decidido conceder a ningún Gran Reserva 904 la distinción 'Selección Especial', que estrictamente limitamos a las añadas más memorables. 2015 es el primer elegido.

a llegado el momento de poder disfrutar de una nueva cosecha de Gran Reserva 904. Esta frase constituiría por sí una gran noticia para cualquier amante de esta referencia en cualquier parte del mundo. Pero si, además, la leemos tras más de un año sin Gran Reserva 904 en el mercado, la alegría se multiplica exponencialmente. Una decisión, la de retrasar más de doce meses su presentación que tomó el propio vino a comienzos del 2022.

Por aquel entonces ya era un enorme vino. Pero aún no expresaba completamente todo lo que entendíamos que esta excelente añada podía llegar a ofrecernos. Una grandeza que ya vaticinábamos durante el perfecto ciclo vegetativo de aquel año 2015, que se confirmó durante las fermentaciones de aquellas uvas Tempranillo y Graciano seleccionadas y que se corroboró durante su pausada crianza. Aquellos vinos mostraban una elegante y emocionante frescura, un intenso carácter frutal, unos taninos verdaderamente sedosos y equilibrados y una extraordinaria capacidad de guarda. Tras tres cosechas, desde 2011, sin poder elaborar Gran Reserva 904. Pero aquellas uvas del 2015 presagiaban algo muy grande. Como así ha resultado finalmente.

#### Julio Sáenz, Enólogo

"La espera ha sido larga, pero tanto la crítica como los muchísimos enamorados de Gran Reserva 904 en el mundo, entenderán, en cuanto lo descorchen, nuestra decisión y nuestra pasión por este vino"

#### Roberto Frías, Director Agrícola

"Las mañanas soleadas y noches tan frías de septiembre, junto con el Cierzo que soplaba incesantemente, cerraron un ciclo perfecto. Las uvas alcanzaron una maduración totalmente equilibrada. Yo definiría esta cosecha como muy Atlántica"





#### **ELLOS YA LO** HAN DISFRUTADO...

"Atractiva madurez en el paladar, con mucha profundidad, taninos firmes pero muy bien envueltos; la sensación es de gran sedosidad y persistencia, con notas especiadas en el final de boca"

Amaya Cervera

Spanish Wine Lover

"Un clásico puesto al día en el que todos los elementos están muy bien dispuestos. Es un tinto de gran complejidad con un gran potencial de guarda por delante"

RAMÓN FRANCAS

La Vanguardia

"UNESCO, esto es patrimonio de la humanidad"

SANTI RIVAS

Colectivo Decantado

"Muy rico en matices, con elegante complejidad aromática y gran paso por boca, con una perfecta gestión de la barrica. Aquí hay fruta y ¡vida! ¡Y futuro!"

Andrés Proensa

Planeta Vino y Guía Proensa

"Un delicioso 2015 de una cuvée acertada de Tempranillo y Graciano, mostrando especias dulces clásicas, taninos finos, capas de frutas rojas y negras y una frescura calcárea"

TIM ATKIN MW

"Nariz perfumada, taninos aterciopelados y finos y una vibrante acidez. Equilibrado y suave, con una textura cremosa, es delicado y con un largo y pulido final."

**JAMES SUCKLING** 



#### II Barrio de la Estación International Wine Encounters



a cita fue el 8 de mayo. Una jornada inolvidable en la que nuestra Asociación del Barrio de la Estación acogía en Haro a grandes bodegas de Barolo y Barbaresco en la segunda edición de 'Barrio de la Estación International Wine Encounters'. Un evento que lograba congregar a más de 500 profesionales españoles, entre sumilleres, distribuidores y prescriptores, consolidando así el éxito de esta actividad tras el notable éxito obtenido el pasado año en la edición inaugural, en la que Bordeaux fue la región invitada. Una iniciativa de hermanamiento que nació el pasado año con el objetivo de promover el espíritu internacional de las bodegas del Barrio, invitando a otras zonas vitivinícolas del mundo de gran relevancia, que comparten valores e historia, y seleccio-

nando casas por la calidad de sus vinos, logrado consolidar así nuestro interés por difundir la cultura del vino y poner en valor las zonas de mayor prestigio internacional.

Para esta segunda edición la elección fueron las zonas vitivinícolas piamontesas de Barolo y Barbaresco que, aun siendo diferentes en clima y suelos, coinciden en la elegancia y distinción de sus vinos, así como en su capacidad de guarda. La ocasión constituía por tanto una inédita oportunidad de conocer ambas zonas vitivinícolas piamontesas y el potencial de su variedad reina, la Nebbiolo, a través de las elaboraciones de seis grandes casas como Cavallotto, Ceretto, G. D. Vajra, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Marchesi di Barolo y Roagna.

Unos invitados de lujo para quienes ejercíamos de anfitriones -CVNE, Bodegas Muga, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A. y Bodegas RODA- que aprovechamos la ocasión para sorprender a los asistentes con algunas de nuestras últimas novedades en primicia como, por

ejemplo, Gran Reserva 904 de 2015 'Selección Especial', uno de los vinos más aclamados en esta singular conexión riojano-italiana.

Paralelamente al salón de cata, la jornada internacional se completó con un programa de interesantes catas paralelas y



actividades desarrolladas en las instalaciones de las cinco casas locales. En nuestro caso, el protagonismo fue para Gran Reserva 904 con una cata vertical desarrollada en dos sesiones en la que cerca de un centenar de invitados pudieron comprobar, de la mano de nuestro enólogo

Julio Sáenz, la brillante evolución de las cosechas 1997, 2004, 2005 y 2010 y, por supuesto, de la recién lanzada añada 2015 que, por primera vez en la historia de esta marca, hemos designado como 'Selección Especial'.



a cuenta atrás para la celebración de la próxima edición de uno de los eventos enológicos más esperados ya ha comentado. Apunten la fecha, 15 de junio de 2024 y, sobre todo, adquieran cuanto antes sus entradas que ya están a la venta en la página web www.barrioestacion.com/.

Una cita en la que las bodegas del Barrio de la Estación volveremos a abrir nuestras puertas de par en par en una nueva jornada festiva para ofrecer grandes vinos acompañados de la mejor gastronomía, actividades, música, etc. en un entorno privilegiado. Nuevamente, esperamos la presencia de más de 3.000 aficionados que no querrán perderse el mejor evento del vino de España.

## ARANZABAI **COORDINADORA DE VIÑA ARDANZA SOLIDARIO** CONSEJERA DE LA RIOJA ALTA, S.A.

HAN TRANSCURRIDO 16 AÑOS DESDE AQUELLA PRIMERA APROBACIÓN DE DESTINAR PARTE DE LOS BENEFICIOS DE LA BODEGA A PROYECTOS AGRÍCOLAS EN PAÍSES DESFAVORECIDOS. ¿QUÉ SIENTE AL ECHAR LA VISTA ATRÁS?

Me alegro enormemente de que el Consejo aprobara la iniciativa. No nos podíamos imaginar cuántas huertas, microempresas, pozos o cooperativas íbamos a sufragar y cuantas vidas mejoradas con ello.

LA CANTIDAD ACUMULADA SUPERA YA LOS 1,5 MILLONES DE EUROS GRACIAS A ESE 1% de los beneficios de la bodega. Una cantidad elevada pero aún INSUFICIENTE.

Es tan injusto el reparto de riqueza, de alimentos, de empleo e incluso de buen clima, que hacen falta muchos más fondos para dar unas mínimas oportunidades a tanta gente desfavorecida. Pero...; Ojalá todos los particulares y empresas de nuestros países siguieran nuestra iniciativa! El mundo sería más igualitario, con menos guerras y con menos personas inmigrantes teniendo que dejar sus

#### "A PESAR **DE LAS** DIFICULTADES, LA SUPERVISIÓN DE LOS **HEMOS TENIDO** ÉXITOS **ENORMES**"

PROYECTOS FINANCIADOS ES CONSTANTE, PERO IMAGINAMOS QUE VERLOS IN SITU EMOCIONA.

Depende de lo que esperes. Partimos de una pobreza tan profunda que los avances no son impresionantes a ojos occidentales. Te enseñan

huertas que aquí no sorprenderían a nadie pero que, si las comparas con las fotos de las tierras baldías que eran, sí te causan emoción. Y cuando ves que dan de comer a muchas familias y que las mujeres están felices de obtener frutos y autonomía, querrías darlo todo. ¡Si cada accionista viera el agradecimiento y la felicidad de esas personas hasta pedirían donar más porcentaje!

Uno de los grandes objetivos es que ESOS PROYECTOS SE CONVIERTAN EN AUTOSOSTENIBLES CON EL IMPULSO INICIAL DE VIÑA ARDANZA SOLIDARIO. ¿QUÉ GRADO DE ÉXITO SE HA LOGRADO ESTOS AÑOS?

Los proyectos dan de comer a muchas familias y les permiten mandar a los hijos al colegio, algo importantísimo. También empoderan a las mujeres permitiendo una mínima ganancia. Pero partimos de sociedades donde, en ocasiones, no saben leer, sumar, ni guardar fondos para imprevistos o inversiones y, lógicamente, a las que nadie les concede un crédito. Y eso es lo que hacen nuestros proyectos: enseñan, poco a poco, a calcular y gestionar, donan microcréditos, llevan agua a los poblados. Además de formar en técnicas más rentables de cultivo y que no destruyan sus suelos. Cuando hay excedentes se les indica cómo ponerlos en el mercado. Pero claro, las carreteras a menudo son intransitables o no tienen medios de transporte. Todo eso hay que mejorarlo. La tercera fase, que hemos conseguido en bastantes proyectos, es la de formar asociaciones o cooperativas. Que las personas se pongan de acuerdo, se organicen y gestionen proyectos conjuntamente ya que resultan más efectivos y rentables. Y a pesar de las dificultades, hemos tenido éxitos enormes en huertas productivas,





en escuelas agrarias o cooperativas. En algunas hemos conseguido incluso procesar los productos -arroz, té, moringa, cacahuetes, anacardos o mangos- y hemos podido venderlos lejos de sus países.

#### ¿Qué repercusiones tiene el cambio climático DEL QUE TANTO HABLAMOS EN ESTOS PAÍSES QUE APOYAMOS?

Es un enorme problema. Para 2050 la producción de cereales puede caer entre un 20 y un 50% en el Sahel o para 2030, a causa de la sensibilidad a la sequía del maíz, se habrá destruido el 40% de sus cultivos. También el desierto del Sahara avanza un metro diario hacia el Sur. En la última década, 216 millones de personas están desplazadas de sus casas huyendo de temperaturas abra-

sadoras y eventos extremos. De ellos, solo un 5% emigra a Europa y el resto se queda en chabolas de las urbes de sus propios países o en inhumanos campos de refugiados en países vecinos. Y esto va a ir a mucho más en los próximos años. Pero aún estamos a tiempo de evitar un 80% de estos desplazamientos si tomamos medidas rápidas para reducir las emisiones contaminantes globales.

#### INSISTE SIEMPRE QUE PUEDE EN ANIMAR A MÁS EMPRESAS PRIVADAS A AYUDAR CON INICIATIVAS SOLIDARIAS.

Ojalá. Yo todavía no veo grandes avances en la responsabilidad social empresarial de muchas grandes empresas en cuanto a ayuda al Tercer Mundo ni en cuanto a emisión de gases de efecto invernadero. En las pequeñas empresas, cada vez es mayor la conciencia. Pero desgraciadamente los países pobres y lejanos, llenos de seres humanos ilusionados por prosperar, es como si no existieran.

#### TAMBIÉN AUMENTA CADA AÑO EL NÚMERO DE ONG QUE NOS ENVÍAN CADA AÑO SUS PROYECTOS, PRINCIPALMENTE EN ÁFRICA.

Saben que creemos en el desarrollo de África, que somos serios trabajando, que

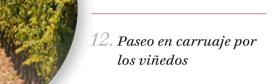
les seguimos de cerca en sus logros y que, cuando hay problemas, los solventamos e incluso, de vez en cuando, los visitamos. Por cierto, si a algún accionista o empleado, le hiciera ilusión esa visita, le ayudaríamos en la organización.

#### La última. Viña Ardanza Solidario también ESTÁ ABIERTO A LAS APORTACIONES DE ACCIONISTAS, EMPLEADOS, PROVEEDORES, CLIENTES,... ¿CÓMO ANIMARÍA A LOS LECTORES A AYUDAR?

Si no les he animado ya, después de esta entrevista, ¡no tengo nada que hacer! Aún continúa abierta nuestra última convocatoria ya que nos faltan 10.000 euros para un proyecto en Burkina Faso.







13. Cata flamenca

14. Asistir a un concierto en vivo en un viñedo

15. Clase de pintura al aire libre en un viñedo

16. Un tratamiento de vinoterapia

17. Paseo en barco por el río Duero

18. Comida en bodega

19. Cata de vinos y quesos artesanos

20. Ruta de vinos y tapas por el Barrio de la Estación



# OTRA MANERA de entender RIMAN



EL PROYECTO 'VINOLÓGICO' DE LA ENÓLOGA MAITE GEIJO AÚNA NEUROENOLOGÍA Y GASTROFÍSICA PARA AYUDARNOS A ELEGIR UN VINO (Y ACERTAR) SIN SER UN EXPERTO

lla prefiere hablar de re-evolución en lugar de revolución. Y lo cierto es que el recién presentado proyecto 'Vinológico' de la enóloga Maite Geijo ha llegado para darle una vuelta de tuerca muy relevante a todo lo establecido en el conservador mundo del vino. La propuesta, plasmada en un libro recientemente editado, es tan ambiciosa como sugerente: "Sabemos, desde siempre, que la orografía, la climatología o la variedad influyen poderosamente en un vino. Sabemos, desde hace menos tiempo, como el tipo de madera, el tiempo de crianza, el maridaje ... influyen también en la cata de un vino. Ahora, le toca el turno a la neuroenología para explicarnos como influyes tú en la cata de un vino".

Gracias a su lectura dinámica y divertida, este manual permite comprende que todos somos únicos y que factores como nuestras circunstancias, personalidad, origen, costumbres, gustos e historia son absolutamente determinantes en la elección, degustación y mejora de una experiencia enológica. "No entendía por qué un mismo vino resultaba diferente en función del momento o las circunstancias y por qué para algunas personas era maravilloso y para otras no", asegura.



"NO ENTENDÍA POR **QUÉ UN MISMO VINO RESULTABA DIFERENTE EN FUNCIÓN DEL MOMENTO O LAS CIRCUNSTANCIAS** Y POR QUÉ PARA **ALGUNAS PERSONAS ERA MARAVILLOSO Y** PARA OTRAS NO"

Una herramienta dirigida especialmente a los amantes del vino, ya sean consumidores finales o profesionales. Utilizada por los sumilleres, enológos, bodegueros y prescriptores, Geijo es rotunda: "proporciona unas experiencias del vino únicas y decididamente actuales".

Toda una declaración de intenciones que la apasionada autora ya ha contrastado con aquellos que ya han leído el libro y con quienes han asistido en los cursos que lleva a cabo a través de Gastrovinológico. "Vas a flipar cuando lo leas y te des cuenta de lo que está ocurriendo realmente cuando catas o

bebes un vino. Y que fliparás el doble cuando veas porqué, tú, y no el vino, eres el único responsable de que te guste o no te guste".

Psicología pura y neurociencia que, por tanto, aplica a todas las áreas de nuestras vida. No solo al vino. "Eres poderoso, lo sepas o no, con todo lo que ello implica y en este libro lo vas a ver".



VINOLÓGICO O CÓMO, INCLUIDO TÚ, PUEDES ELEGIR, RECOMENDAR O MEJORAR UN VINO SIN SABER DE VINO.

## Viña Cervera

Basta contemplar esta imagen para corroborar la perfecta ubicación de Viña Cervera, una de nuestras fincas gallegas más emblemáticas y que, junto a las colindantes Seoane, Viveiro, Mosteiro, Bornas, Xan Grande, Valdemiñotos y Silvosa, conforman un conjunto de preciosos viñedos dentro del valle O Rosal en Pontevedra. Pocos lugares en el mundo como este para el cultivo de la uva Albariño, una variedad que en este idílico entorno de Rías Baixas encuentra las condiciones perfectas para expresar todo su potencial, así como de otras variedades autóctonas que aportan un carácter diferencial.

ste valle de O Rosal es una zona privilegiada ya que disfruta al máximo de uno de los
elementos diferenciadores respecto a otras
áreas situadas más al norte, también pertenecientes a esta D.O. Rías Baixas, su particular
microclima. A pesar de tener una clara influencia
Atlántica y con unos datos de 2.300 horas de sol
y de 1.500 mm de precipitaciones anuales, goza
de un plus de insolación. Esto supone, junto con
la proximidad al río Miño y a su desembocadura,
que las diferentes variedades desarrollen todo su
potencial. Además, gracias a su especial orientación de nuestros viñedos en laderas hacia el Sur y
el Suroeste, nacen unas uvas de las que resultan





## Las Guías IMPRESCINDIBLES

Una de las fuentes de información más habituales para los amantes del vino español son las guías que, con periodicidad anual, seleccionan y puntúan las últimas cosechas en el mercado. Aquí están las imprescindibles.

#### **GUÍA PEÑIN**

Publicada desde 1990, es la guía más internacional ya que cuenta con ediciones en español, inglés, alemán y chino. Carlos González es el Director de Cata de este auténtico vademécum del vino español que lleva, desde su nacimiento, el apellido de su fundador, José Peñín y en el que aparecen reseñadas y examinadas cerca de 10.000 referencias repartidas en una edición que supera las 1200 páginas. La edición en español puede adquirirse por 23,95€.

#### **GUÍA GOURMETS**

Presume de ser la guía vinícola más veterana ya que su primera edición data de 1983. Su panel de cata, compuesto por 19 profesionales, analiza anualmente a ciegas más de 4.100 vinos procedentes de más de 1.100 bodegas. Puede comprarse por 22€.

#### **GUÍA DE VINOS Y ACEITES SEVI**

Es la guía editada por la publicación decana del sector, La Semana Vitivinícola, dirigida por Salvador Manjón y que cuenta con la peculiaridad de ser pionera en la clasificación de vinos y AOVE, unas 1800 referencias, según la variedad mayoritaria en su elaboración. Su PVP es de 15€.

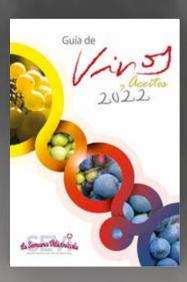




#### **GUÍA PROENSA**

La de 2024 será la vigesimosegunda edición de la guía personal de uno de los catadores españoles de mayor reputación, Andrés Proensa, Director de la revista Planeta Vino. En la de 2023 aparecieron referenciados 732 vinos de 247 bodegas en 372 páginas. Su precio, 20€.

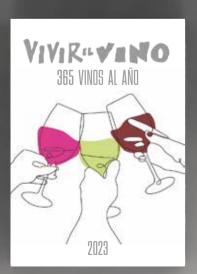


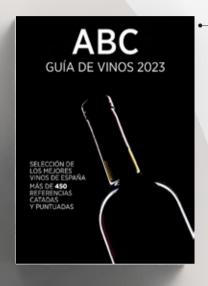


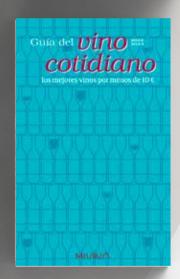
#### **GUÍA ADN VEREMA**

Puesta en marcha en papel hace cinco años por Verema, la mayor comunidad digital hispanoablante sobre vinos, en esta guía de compras aparecen reflejados los casi 500 vinos mejor puntuados por parte de profesionales, prescriptores y usuarios y que han obtenido como mínimo un 8 (sobre 10) en la media obtenida por todas las puntuaciones incluidas en la cata a ciegas de dichos vinos. Puede descargarse on line gratuitamente.









#### **GUÍA VINOS DIARIO ABC**

La crítica especializada y sumiller Pilar Cavero selecciona durante todo el año unas 450 cosechas destacadas que aparecen reflejadas en el especial de vinos que, habitualmente a finales de noviembre, se publica gratuitamente junto al diario ABC. Interesantes reportajes completan este manual de compra, muy esperado entre los lectores.

#### **GUÍA DEL VINO COTIDIANO**

Publicada por OpusWine, editora de la revista MiVino, la Guía del Vino Cotidiano recopila y analiza cada año los vinos españoles con mejor relación calidad-precio incluyendo más de 800 vinos que cuestan menos de 10 euros y que tienen más de 90 puntos de valoración del equipo de cata capitaneado por Antonio Candelas. Puede adquirirse un ejemplar por 18€.

#### **365 VINOS AL AÑO**

Raúl Serrano, al frente de la revista especializada Vivir el Vino, cata y elige aquellos 365 vinos más destacados que aparecen reseñados y puntuados en esta Guía, seleccionados en una cata ciega de cerca de 2.000 muestras. Entre todos ellos la publicación escoge sus once favoritos, los '11 Magníficos', reconocidos por su excelencia en diferentes categorías. El precio, 16€.

Viticultura

## La SEQUÍA amenaza al VINEDO

La viña no es ajena a uno de los más graves problemas que estamos sufriendo en España, la ausencia de precipitaciones. Una situación que viene prolongándose desde hace varios años y que supone una clara amenaza y realidad en el campo. Cuatro grandes expertos en la materia nos ofrecen su particular visión en un preocupante y delicado contexto climático.



#### ¿CÓMO ESTÁ AFECTANDO LA SEQUÍA AL VIÑEDO?

#### Jesús Yuste

Hay que distinguir, o separar, los efectos que causa la sequía de los efectos que causa el calentamiento. La sequía actual, derivada de la ausencia de precipitaciones en los últimos meses ha condicionado la brotación, resultando menos homogénea y más ralentizada en general. La propia sequía ha marcado mucha diferencia en el ritmo de crecimiento inicial de los brotes entre los distintos terrenos, de manera que aquellos suelos menos "frescos", menos profundos y con menor capacidad de retención de agua, han mostrado una brotación y un crecimiento mucho más reducido.

#### VICENTE SOTÉS

Gran parte del viñedo español está establecido en zonas de clima mediterráneo, caracterizadas por la ausencia de lluvias estivales en el periodo en que se produce el desarrollo y maduración de la uva, procesos que son muy sensibles a la sequía y en el que se concentra el 70% de las necesidades de agua anual del viñedo.

#### E. GARCÍA-ESCUDERO

La seguía está respondiendo al perfil que la crisis climática impone respecto a la distribución e intensidad de las precipitaciones, es decir, períodos más largos y frecuentes de déficit hídrico, y aparición de eventos climáticos extremos. En el entorno Rioja, la ausencia de las precipitaciones habituales de salida de invierno y de primavera ha sido patente y no se ha podido recargar las reservas de agua del suelo, que si bien en el corto plazo parece que el viñedo intenta ajustarse a la situación por su condición de planta tolerante a sequía, puede pagar un impuesto en términos de expresión vegetativa y de calidad de cosecha posteriormente.

#### GONZAGA SANTESTEBAN

El efecto de la sequía ha sido muy marcado, ya que se han acumulado la falta de agua del ciclo anterior, que fue un año seco, con un invierno y un inicio de la primavera extremadamente secos. La brotación y el crecimiento inicial de los pámpanos ha sido inferior al normal para la época, e incluso ha causado tasas importantes de mortalidad de cepas en viñedos de las zonas áridas del país.

#### JULIÁN PALACIOS

En nuestra zona ha llovido bastante menos de lo habitual en los meses de invierno, lo que unido a que el año pasado fue bastante seco ha provocado que el inicio del ciclo haya sido complicado. Aunque si lo miramos con perspectiva, vemos que estamos mejor que otras zonas

donde la situación ha sido mucho más extrema, llegando a comprometer incluso a la brotación de las cepas. De todos modos, no sólo hay que hablar de la falta de agua, hay que destacar también las anormalmente altas temperaturas de marzo y abril (mayo ha sido más fresco), que han adelantado el ciclo de forma importante y han provocado que la brotación del viñedo haya sido más heterogénea.





**JESÚS YUSTE** Doctor Ingeniero Agrónomo en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León



VICENTE SOTÉS Catedrático Emérito de Viticultura. Universidad Politécnica de Madrid



E. GARCÍA-ESCUDERO
Jefe de Servicio de Investigación
Agraria y Sanidad Vegetal.
Vicedirector del ICVV



GONZAGA SANTESTEBAN Catedrático de Universidad en el Departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación la Universidad Pública de Navarra



Julián Palacios Cuidador de Viñas

#### ¿LA AFECCIÓN SERÁ MAYOR EN LO CUANTITATIVO QUE EN LO CUALITATIVO?

#### Jesús Yuste

La sequía sufrida por el viñedo afectará, sin duda, a la cantidad de uva que se consiga producir, a pesar de que muchos viñedos muestran una alta fertilidad de partida, relacionada con la diferenciación floral ocurrida durante el ciclo vegetativo anterior. Los efectos de la sequía en la calidad de la uva son más inciertos de prever, puesto que van a depender enormemente de las precipitaciones que puedan acaecer a lo largo del verano y, sobre todo, durante la fase de maduración. No cabe duda que el manejo del cultivo, dependiendo de cada viñedo, será fundamental para procurar una calidad de uva adecuada.

#### VICENTE SOTÉS

El clima determina el potencial productivo de la viña y las características del vino obtenido, especialmente su tipicidad, por su efecto en los

procesos de maduración de la uva y en la adaptación del ciclo de las variedades.

#### E. GARCÍA-ESCUDERO

De persistir la situación actual, entiendo que el problema afectaría más al desarrollo y crecimiento vegetativo que a la componente productiva, lo que tendría influencias negativas en la calidad al no conseguir un adecuado equilibrio vegeto-productivo y un funcionamiento de la vegetación eficaz, capaz de satisfacer adecuadamente la acumulación en general de fotoasimilados en los principales sumideros, los racimos. La situación se agravaría por la baja disponibilidad de agua durante el proceso de maduración, si la situación se mantiene similar a la actual. Las previsiones de registro de precipitaciones, a excepción de que se produzcan eventos puntuales e intensos, se trasladan a septiembre-octubre, lo cual puede generar problemas fitosanitarios, cualitativos y de logística de la vendimia.

#### GONZAGA SANTESTEBAN

La cantidad de uva producida será sin duda menor a la habitual, ya que el desarrollo de las inflorescencias se produce en paralelo al crecimiento de los pámpanos, y ya se aprecia que, en general, tanto el número de racimos como el de flores se han visto afectados. El efecto sobre la calidad es difícil de anticipar aún. Las tormentas ocurridas a final de mayo y principio de junio han aliviado en muchas zonas la sequía y, si las condiciones del verano no son desfavorables, la calidad de la uva podría ser muy buena.

#### JULIÁN PALACIOS

Ahora mismo su impacto lo esperamos más en la cantidad, dado que las altas temperaturas pueden afectar al desarrollo de las inflorescencias, número de flores, apertura de capuchones florales, etc. En este sentido esperamos racimos con menor número de bayas, y por lo tanto menor rendimiento de cosecha, aunque esto también depende del tamaño final de la baya, y todavía está por definir, va a depender de si tenemos un verano seco o con algo de lluvia. Sobre la calidad es muy pronto para hablar, si el mes de mayo hubiera sido seco estaríamos muy preocupados, pero ha habido varias tormentas y han aliviado la falta de agua, así como la frescura de las temperaturas de este mes, que ha frenado un poco el ciclo, por lo tanto, sobre el tema cualitativo tenemos que esperar a ver cómo transcurre el verano.

#### ¿QUÉ MEDIDAS PROPONE PARA INTENTAR AMINORAR LAS CONSECUENCIAS DE LA SEQUÍA Y DEL CAMBIO CLIMÁTICO?

#### JESÚS YUSTE

Evidentemente, la aplicación de riego es la herramienta más inmediata para tratar de reducir, si no evitar, las consecuencias perjudiciales de la seguía en el viñedo. En función de la disponibilidad de agua para riego se podrán acometer diferentes estrategias de riego, que en todo caso, haciéndose eco del contexto climático general, deberán responder a criterios de riego deficitario, es decir, que las dosis y los momentos de riego respondan a la optimización fisiológica y de maduración de la uva más que a objetivos productivistas fácilmente alcanzables con dosis abundante de riego. En un ámbito más amplio, el manejo de la superficie foliar debe ser clave para mitigar los efectos climáticos adversos, procurando no incurrir en el agrandamiento innecesario de dicha superficie foliar, para reducir la demanda evapotranspirativa sobre la cepa, y favoreciendo su disposición para evitar el exceso de exposición de los racimos a la radiación solar directa.

#### **VICENTE SOTÉS**

A lo largo de la historia el hombre ha ido adaptando las técnicas de cultivo a estas condiciones de escasas disponibilidades hídricas; en los últimos años y, en gran parte como consecuencia de los efectos del cambio climático, se ha producido un incremento de las temperaturas y olas de calor, al tiempo que la irregularidad y descenso de las precipitaciones ha agudizado la escasez de agua. Por ello se están articulando medidas para compensar estos inconvenientes, con actuaciones que faciliten la acumulación de agua y limiten la escorrentía del suelo, así como la utilización del riego; o la adaptación de los sistemas de conducción del viñedo y operaciones de cultivo que protejan los racimos de la insolación y eviten quemaduras en las uvas o la elevación excesiva de la temperatura en la vegetación, acciones que ayudan a limitar los daños en la planta y en la calidad del vino.

#### E. GARCÍA-ESCUDERO

En este contexto, cabe separar qué se puede hacer antes de realizar una plantación o la adaptación y mitigación del problema durante la vida productiva de un viñedo. En el primer caso, habremos de jugar con medidas relacionadas con la ubicación y conocimiento del entorno vitícola, con la adecuada elección del

binomio variedad/portainjerto (tolerancia a seguía, desarrollo del sistema radicular, eficiencia en el uso del agua...), exposición del viñedo, densidad y marco de plantación... En viñedo ya instalado, siempre y cuando fuera posible, una estrategia de riego deficitario controlado es una buena herramienta. Asimismo, el control del crecimiento y del rendimiento (manejo de la vegetación anual, deshojados, aclareos...) o la gestión de las cubiertas vegetales en viñedos que optan por este sistema de mantenimiento del suelo, pueden ayudarnos a mitigar el problema. Por otro lado, es importante hacer un exhaustivo seguimiento del proceso de maduración con objeto de saber a lo que nos enfrentamos en la uva, para así elegir la fecha más conveniente de vendimia, proceder a una recolección selectiva y poner en marcha en bodega mecanismos de actuación (corrección de acidez, extracción de color...).

#### **GONZAGA SANTESTEBAN**

En los viñedos ya establecidos tenemos que evitar la degradación y pérdida de suelo, revirtiendo la tendencia a empobrecerlos que ha marcado la viticultura de las últimas décadas. Eso hará a los viñedos más resilientes, y sin duda estarán mejor adaptados a la nueva realidad climática. En cuanto a las nuevas plantaciones, debemos valorar la opción de formar las cepas en vaso como una estrategia de adaptación, ya usan el agua de manera más eficiente que material vegetal (portainjerto, variedad y biotipo o clon de

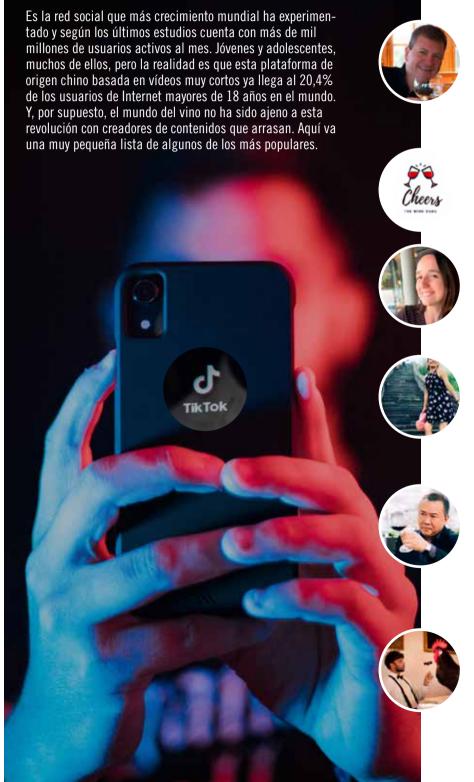
esa variedad) aquél que se adapte a la realidad climática que tendremos dentro de unas décadas. El material vegetal tradicional de cada zona es su patrimonio, es muy diverso, y constituye la mejor herramienta de adaptación que tenemos.

#### JULIÁN PALACIOS

Respondería con dos enfoques, uno a corto plazo y otro a largo. A corto plazo tenemos que tratar de acumular la máxima agua en el suelo y conservarla el máximo tiempo posible, esto no es fácil, pero hay que pensar sobre ello en cada viñedo; sobre el manejo de la planta llevar a cabo las prácticas de cultivo que nos permitan tener los racimos sombreados, y a su vez garantizar su aireación, esto ya sabemos bien como realizarlo, con un buen despampanado, desnietado y evitar los deshojados, salvo en casos excepcionales. A largo plazo todo pasa por incrementar los niveles de materia orgánica de los suelos para mejorar su estructura y su capacidad de almacenar agua, y llevar a cabo un manejo inteligente de los mismo, con buenas prácticas en el uso de cubiertas vegetales o del laboreo, herramientas en nuestra mano para conseguir esos objetivos; sobre las plantas tendremos que volver a plantar viñedos en vaso, con el material vegetal (patrón y variedad) mejor adaptado a cada circunstancia, reflexionando sobre la densidad de plantación, yemas dejadas en poda por hectárea, diseños de



### TikTok también brinda



#### **@JAMIEGRIFFWINE**

Durante la pandemia, este prejubilado de Ohio lanzó su cuenta compartiendo sus notables conocimientos y preferencias vinícolas. Algunos de sus vídeos ya superan los 1,5 millones de visualizaciones.

#### **@THEWINEGURU**

Otra cuenta norteamericana de gran relevancia, con más de 205.000 fieles ávidos de recibir consejos y recomendaciones.

#### @MARTACLOT

Esta sumiller catalana está siendo un fenómeno viral tanto en TikTok como en Instagram. Su secreto, el tono humorístico con el que aborda un mundo tan habitualmente 'serio' como el del vino.

#### @MINA.WINE

La también sumiller Mina Carlin está detrás de esta cuenta educativa en la que de forma visual y muy sencilla explica, especialmente a los no iniciados, las técnicas más básicas. Enseñar sobre vino es su pasión y se nota.

#### @APWASIWINE

La organización canadiense Asia Pacific Wine and Spirits ya supera los 1,5 millones de seguidores, especialmente norteamericanos, que devoran los didácticos vídeos de apenas 30 segundos grabados por el crítico y escritor de vinos Clinton Lee.

#### **@TROTTERWINE**

El peculiar de Andrea Zigrossi, un sumiller italiano trotamundos, que sube a diario una publicación buscando aspectos desconocidos y sorprendentes sobre diferentes tipos de vino.



#### EN TODOS ESTOS AÑOS, ¿CÓMO HA EVOLUCIONADO EL SECTOR DEL VINO DENTRO DEL NEGOCIO DE LAS BEBIDAS?

En mi opinión, la industria del vino es más lenta en su evolución, las tendencias tardan más en desarrollarse que en el caso de las bebidas espirituosas. Sin

embargo, en la última década ha habido un movimiento colaborativo por parte de las bodegas para tratar de deshacerse de la imagen "anticuada" que el sector del vino lleva consigo, ya que los consumidores han estado optando más por las bebidas espirituosas premium en lugar del vino. Dentro del segmento del vino, parece que los consumidores siguen demandando estilos frescos en lugar de vinos tintos intensos y con corpulencia, por ejemplo. Es por eso que hemos presenciado el auge del Prosecco y o del Cava y el Crémant, que también están en aumento: las personas desean celebrar más y beber mejor, en entornos menos formales.

#### ESE POSICIONAMIENTO, ¿HA INFLUIDO TAMBIÉN EN EL PESO DEL SECTOR DEL VINO DENTRO DE LA REVISTA?

Sí, el vino sigue siendo una parte importante de la cobertura de Drinks International y continuamos hablando con productores de vino sobre sus estrategias y cómo se están adaptando a las tendencias actuales, al mismo tiempo que afrontan las presiones del cambio climático en el cultivo del viñedo.

#### ¿Cuál es su visión para el futuro del mundo del VINO Y CÓMO ESPERA QUE DRINKS INTERNATIONAL CONTINÚE LIDERANDO EN LA COBERTURA Y PROMOCIÓN DE LA INDUSTRIA?

Creo que, a largo plazo, los consumidores comenzarán a demandar vinos más complejos. Las tendencias suelen girar 360 grados pero, una vez que los vinos más frescos se vuelvan más comunes, las personas desearán vinos más complejos e interesantes. Tal vez la clave esté en equilibrar ambos aspectos o incluso ofrecer ambas opciones.

#### ACABA DE VIAJAR RECIENTEMENTE A ESPAÑA DONDE HA VISITADO VARIAS BODEGAS Y ZONAS VINÍCOLAS. ¿Con qué conclusiones ha regresado?

Recientemente pasé tiempo en Rioja y Ribera del Duero, y ambas regiones, a pesar de ser vecinas, tienen audiencias y desafíos muy distintos. Ambas regiones son conscientes de esa tendencia hacia vinos con mayor

"EN MI OPINIÓN, LOS **BLANCOS DE RIOJA** DEBERÍAN TENER UN GRAN FUTURO DEBIDO A SU CAPACIDAD PARA SER FRESCOS Y, A LA VEZ, COMPLEJOS."

frescura y lo han logrado alcanzar con vinos tintos envejecidos. Creo que Rioja tiene una gran oportunidad para liderar este movimiento con sus vinos blancos. En mi opinión, los blancos de Rioja deberían tener un gran futuro debido a su capacidad para ser frescos y, a la vez, complejos.

#### SUS LISTAS ANUALES DE MARCAS MÁS ADMIRADAS DEL MUNDO, TAMBIÉN LAS DEL VINO, SON MUY ESPERADAS. ¿Cómo es ese trabajo de elección y cuáles son LOS CRITERIOS QUE UTILIZAN?

Durante los últimos 13 años, Drinks International ha construido un gran panel de votación que cuenta con los principales expertos en vinos del mundo. Incluye a cientos de compradores de vino, mayoristas, sumilleres, Masters of Wine, propietarios de bares, escritores y educadores de vinos, entre otros especialistas. No están afiliados a ninguna marca para asegurarnos de que los resultados estén libres de cualquier sesgo. Les pedimos que nombren las cinco marcas de vino que más admiran, en orden descendente considerando los criterios de calidad y consistencia del vino, la relación calidad-precio y la fortaleza de la marca y el marketing. Los votos se ponderan, de modo que una marca recibe cinco puntos si obtiene un voto en primer lugar, cuatro puntos por el segundo lugar, tres puntos por el tercer lugar, dos puntos por el cuarto lugar y un punto si un votante la clasifica en quinto lugar. Luego compilamos los números para hacer nuestro recuento final. Es importante que nuestro panel cuente con expertos en vinos de todo el mundo y trabajamos intensamente para asegurar siempre una amplia distribución geográfica y demográfica.

#### NUESTRA BODEGA LA RIOJA ALTA, S.A. ALCANZÓ EN 2022 LA CUARTA PLAZA EN SU SEGUNDO AÑO APARECIENDO EN ESA LISTA DE MARCAS DE VINOS MÁS ADMIRADAS DEL MUNDO. ¿CÓMO VALORA ESA SOBRESALIENTE POSICIÓN?

Aparecer en la lista en cualquier posición es un logro excepcional, por lo que terminar en cuarto lugar es un reconocimiento a la destacada reputación que La Rioja Alta, S.A. tiene dentro del comercio mundial del vino.

#### **WINE WITH A VIEW**

Una experiencia única para degustar vinos portugueses y quesos mientras se disfruta de las vistas panorámicas de Lisboa desde un barco que navega por el río Tajo durante 2 horas o mediante un apetecible picnic en el Jardín de la Torre de Belém. (Jardim da Torre de Belém, 1400-038 Lisboa, Portugal)

#### ADEGA BELÉM Urban Winery

Catarina y David son los enólogos y propietarios de esta sorprendente bodega urbana construida en un antiguo taller de reparación de automóviles en el barrio urbano de Belém. Interesante conocer su historia y probar tintos, blancos, rosados y espumosos, todos elaborados con variedades portuguesas. (Trav. Paulo Jorge 8-9, 1300-444 Belém)

#### TIME OUT MARKET

Un moderno punto de encuentro gourmet que convive con el mercado de toda la vida, su principal proveedor de materias primas. Puestos de cocinas de toda clase y otros dedicados al vino, alrededor de una plaza central, repleta de mesas y sillas altas, para disfrutar entre amigos. (Av. 24 de Julho 49)

#### **SOL E PESCA**

Un curioso lugar, una antigua tienda de aparejos de pesca convertida hoy en un restaurante de moda abierto ininterrumpidamente de 12 del mediodía a 2 de la madrugada y donde las mejores conservas portuguesas son protagonistas, siempre acompañadas de una más que interesante selección de vinos nacionales. (Rua Nova do Carvalho. 44)

## LISBOA PARA Winelovers

POR MUCHAS MERECIDAS RAZONES, LA CAPITAL PORTUGUESA ES DESDE HACE VARIOS AÑOS UNA DE LAS URBES EUROPEAS MÁS DE MODA. LA CIUDAD DE LAS SIETE COLINAS BULLE GRACIAS A LA SIMPATÍA LISBOETA, A LAS PRIVILEGIADAS VISTAS DESDE SUS MIRADORES, A LAS LABERÍNTICAS CALLEJUELAS DEL BARRIO DE ÁLFAMA Y, POR SUPUESTO, A SUS SABROSAS PROPUESTAS ENOGASTRONÓMICAS, PERFECTAS PARA LOS AMANTES DEL MUY BUEN BEBER Y COMER.





#### FINCA EL OTERO 2019, El mejor ribera del duero en expansión

La recién presentada cosecha 2019 de Finca El Otero, el vino Top de nuestra bodega Áster, no ha podido tener un mejor estreno. El diario económico Expansión ha publicado recientemente, dentro de su suplemento Fuera de Serie. una selección realizada por el prestigioso catador Federico Oldemburg de los 21 mejores vinos Ribera del Duero, "una muestra de la enorme riqueza que atesora la viticultura de esta región". Y en el primer puesto de esa lista sobresale esta nueva añada de Finca El Otero "cuya expresión redonda, amable y cremosa procede del viñedo que le da nombre, donde hace más de 70 años se cultivan las mismas viñas de tempranillo. Este gran tinto del Duero, que solo se elabora en añadas de calidad excepcional, hoy convive con las nuevas etiquetas de la bodega, de perfil diferenciado e igualmente interesante, como el novedoso Áster El Espino".

#### NUEVO CURSO DE ENOVITICULTURA PARA Sumilleres de Jre-Jeunes restaurateurs

Del 11 al 13 de junio celebramos una nueva edición del curso de enoviticultura al que asistieron una selección de sumilleres procedentes de prestigiosos restaurantes europeos, varios de ellos con estrella Michelín, pertenecientes a la Asociación JRE-Jeunes Restaurateurs. Tres intensas jornadas de formación teórico-práctica bajo la dirección de nuestro Enólogo Julio Sáenz, el Director Agrícola Roberto Frías y nuestra Embajadora de Marca y Sumiller, Gloria Carrero con un programa que incluía, además, visitas a nuestros viñedos y bodegas, así como una cata de grandes referencias del mundo.



#### NUEVA PÁGINA WEB 'SIENTE ÁSTER'

Recientemente hemos estrenado un nuevo espacio on line dedicado exclusivamente a nuestra casa ribereña y sus vinos. Una moderna microsite a la que puede accederse desde la dirección www.sienteaster.com. Aquí puede consultarse toda la información sobre la bodega de Anguix que está viviendo un punto de inflexión en su trayectoria gracias a la presentación de la nueva cosecha de Finca El Otero que, además, estrena nueva imagen así como a la llegada al mercado de Áster El Espino, vino que está teniendo una magnífica acogida en todos nuestros mercados.





El mayor buscador mundial de vinos en Internet, con más de 240 millones de consultas anuales, ha publicado su ranking de los diez vinos españoles más populares del momento. El puesto número 2, solo superado por Vega Sicilia Único, es para nuestro Gran Reserva 904. En ese Top 10, además, la séptima plaza es para Viña Ardanza. Un magnífico posicionamiento dentro de una relación que se elabora a partir de la frecuencia con que se consultan las marcas en el mayor el portal de búsqueda de bebidas y que se actualiza mensualmente.



promocionar el histórico enclave donde se ubica la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo y ha puesto en marcha su proyecto enoturístico conjunto denominado Barrio de la Estación Tours. Visitas guiadas compuestas por dos rutas que acercarán al visitante a la historia de este particular vecindario, adentrándose en el corazón de tres de sus bodegas, conociendo los rincones más emblemáticos y degustando sus vinos junto a una selección de tapas. La oferta la completa el Barrio de la Estación Passport. Una cómoda manera de recorrer, de forma autónoma, los seis espacios de Wine Bar de sus bodegas, disfrutando de un vino premium y una tapa seleccionada utilizando un pasaporte como medio de pago. Más información en www.barriodelaestacion.com

#### LAGAR D CERVERA

Reservas: 986 625 875 lagar@riojalta.com



Reservas: 941 310 346 info@riojalta.com



åster

Reservas: 947 522 700 aster@riojalta.com

#### **CANAL DE** LA RIOJA ALTA, S.A. EN WHATSAPP

Suscríbase a nuestro canal enviando ALTA al teléfono 635 062 100 y guardando el teléfono en su agenda de contactos, donde podrá remitirnos sus sugerencias y consultas.

TORRE DE NÃA

Reservas: 945 621 154 info@torredeona.com

#### PARTICIPE EN NUESTRO CONCURSO

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

#### CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR

¿Qué dos tipos de aguardientes elaboramos ARTESANALMENTE EN LAGAR DE CERVERA? Respuesta: Orujo Blanco y Aguardiente de Hierbas. Ganador: F.A.V., Socio 59K de San Sebastián. Nueva pregunta: ¿Qué día celebraremos la próxima edición de La Cata del Barrio de la Estación?

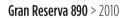
#### ¿Qué es un vino plano?

Se considera plano a un vino que presenta valores organolépticos bajos, con escasa carga aromática o gustativa y de difícil apreciación por los órganos de los sentidos.

La Pioja Alta S.A.

🖵 www.riojalta.com 🗊 www.facebook.com/grupolariojaaltasa 🕦 www.facebook.com/fincamartelo 🕤 www.facebook.com/lagardecervera 🔟 @LaRiojaAltaSA 💟 @torredeona 🕟 youtube.com/user/LaRiojaAltaSA 🕑 lariojaaltasa 🖳 fincamartelo 😇 bodegasaster 💟 lagardecervera

## La Pioja Alta, S.A. O()+club





98 98 98 97 PEÑÍN SOBREMESA PROENSA TIM ATKIN DECANTER PARKER

#### **Gran Reserva 904** > 2015



98 97 96 95 PROENSA J. SUCKLING PEÑÍN TIM ATKIN PARKER

#### Viña Arana Gran Reserva > 2015



96 DECANTER J. SUCKL**i**ng PEŇÍN TIM ATKIN PROENSA

Viña Ardanza > 2016



94+ PEÑÍN DECANTER J. SUCKING PROENSA PARKER

#### Viña Alberdi > 2018



92 92 PEÑÍN J. SUCKLING TIM ATKIN PARKER

#### **Áster Finca El Otero** > 2019



97 TIM ATKIN

#### **Áster El Espino** > 2020



94 PROFNSA

#### **Áster Crianza** > 2019



93 91 90 TIM ATKIN PEÑÍN DECANTER

#### Finca Martelo > 2019



98 PROENSA

#### Finca San Martín > 2019



90 90 PARKER PEÑÍN PROENSA



92 PEÑÍN

#### Pazo de Seoane > 2022



91 PEÑÍN

### La Piioja Alta S.A. Cosechas históricas

1981	97	Decanter
2001	97	ABC
2005	99	Peñín
1964	98	J. Suckling
1995	97	Decanter
2004	97	ABC
2007	97	J. Suckling
2009	97	Decanter
2009	97	J. Suckling
1964	97	Parker
1985	98	J. Suckling
2001	97	J. Suckling
	2001 2005 1964 1995 2004 2007 2009 2009 1964 1985	2001 97 2005 99 1964 98 1995 97 2004 97 2007 97 2009 97 2009 97 1964 97 1985 98

2010 97

Proensa

06 > 2023 | riojalta.com

