



GRUPO LA RIOJA ALTA, S.A.
NOVIEMBRE 2023

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



3 EDITORIAL



4 10 SORBOS CON... ELENA ARZAK

6 EL VINO BAJO TIERRA

8 UNA CAJA... Y MUCHO MÁS

10 NUESTRO EQUIPO: MIGUEL MUELA

11 EL RIOJA DEL MAÑANA

12 ENTREVISTA: JOSÉ LUIS PRIEGO



14 CLUB DE COSECHEROS: 2020 ES LA ELEGIDA

16 NUESTRAS FINCAS: MONTECILLO

18 LOS SUELOS DEL VINO

20 EL EQUILIBRIO DE UN VINO

22 ENTREVISTA: AMAYA CERVERA



25 EN CLAVE DE VINO

26 UN REGALO DE LA NATURALEZA

28 NOTICIAS BREVES

30 CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS



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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: mastres.com



Cosecha de emociones

En tiempos de vendimias, el rostro de un bodeguero, de un enólogo o de un responsable del viñedo es siempre el espejo en el que se intuye un baile de emociones. Sensaciones que, a medida que avanza imparable el reloj del ciclo vegetativo, se entremezclan siempre bajo la temida certeza de que las condiciones meteorológicas constituyen uno de esos factores impuestos que, con mayor o menor intensidad, determinarán y condicionarán la calidad vitícola.

Sin duda, en esta recién concluida campaña 2023 en nuestras bodegas, esos semblantes han manifestado sentimientos contrapuestos. Por supuesto, ha habido notables alegrías como las obtenidas en nuestras viñas de Rías Baixas y Ribera del Duero, donde hemos recogido unas uvas de muy alta calidad y con producciones adecuadas. También en Rioja Alavesa, donde nuestros viejos 'Viñedos Artesanales' en vaso, cepas cultivadas en altura al abrigo de la Sierra de Cantabria, han constatado su sabia,

emocionante y ejemplar capacidad de plantar cara a las condiciones extremas que el campo riojano en su conjunto ha padecido, muy especialmente en el esprint final de este complejo ejercicio.

La realidad es que a los más veteranos del lugar también les cuesta recordar un verano así. Las elevadísimas temperaturas de día y de noche, las lluvias caídas a destiempo o la voracidad de algunas tormentas han hecho mella en la acidez (baja), en el color (limitado) o en el grado alcohólico (alto). Parámetros esenciales que determinan el ansiado equilibrio y longevidad de los grandes vinos de guarda que tanto prestigio y reconocimiento siguen dando a Rioja.

Parece obvio que el reto climático es una de las realidades que debemos enfrentar quienes vivimos por y para el campo. Un desafío global que afrontaremos con absoluta determinación, dedicación y compromiso. Esa es la convicción que siempre mantendrá fija la sonrisa en nuestros rostros.



10 Sorbos con...

ELENA *Arzak*

Cuarta generación al frente de Arzak -el primer restaurante español en conseguir tres estrellas Michelin- Elena Arzak (Donostia-San Sebastián, 1969) es hija muy orgullosa del pionero de la nueva cocina vasca, Juan Mari Arzak. Creció entre fogones con una vocación muy clara y, con 18 años comenzó su formación gastronómica en la escuela de hostelería Lucerna de Suiza. Fue en 1989 cuando inició un periplo de prácticas por diferentes restaurantes de Suiza, Inglaterra y Francia (Maison Troisgros, Bras, Carré des Feuillants y Le Vivarois, entre otros). Posteriormente amplió sus conocimientos y técnicas con otras prácticas de corta duración en restaurantes como Louis XV de Montecarlo (1994), Antica Hosteria di Ponte Cassineta di Lugano (1996), El Bulli de Ferran Adrià (1997) y el Pierre Gagnaire en París (1998).

Incorporada ya a la casa familiar, Elena Arzak recibió en mayo de 2001 el premio Chef de l'Avenir de la Academia Internacional de Gastronomía. Nueve años después, en 2010, La Academia de la Gastronomía Española le otorga el Premio Nacional de Gastronomía a jefe de cocina por su trabajo en el restaurante donostiarra. En el año 2012 se encumbra como la Mejor Chef femenina del Mundo Veuve Clicquot, galardón concedido por la revista británica Restaurant, responsable de la reputada lista The World's 50 Best que elige anualmente a los mejores restaurantes del mundo.

1 UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ
Como agua para chocolate de Laura Esquivel.

2 UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO
El festín de Babette.

3 UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO
Rekondo en Donostia-San Sebastián.

4 UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS
Pescado a la plancha con verduras.

5 UNA PLAYA PARA DESCONECTAR
La Concha a primera hora de la mañana.

6 UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO
Santiago de Compostela o Bucarest.

7 UNA BEBIDA PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE
Un gran cava.
Mi vino favorito de La Rioja Alta, S.A es Gran Reserva 890 del 2001 del que guardo un gran recuerdo.

8 UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO
Hotel Akelarre en Donostia-San Sebastián.

9 UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE
Cualquiera del pianista Josu Okiñena.

10 UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA
Jancis Robinson, la gran experta en vinos. La admiro mucho.

EL VINO

Bajo tierra

Recorremos la geografía española para detenernos en algunas de las localidades que albergan bajo el subsuelo kilómetros de túneles y bodegas, muchas de ellas visitables. Un viaje subterráneo por un histórico y silencioso patrimonio vinícola.



VALDEVIMBRE (LEÓN)

Localidad célebre a 25 kilómetros de la capital leonesa y muy visitada por sus restaurantes, que hoy ocupan muchas de sus centenarias bodegas subterráneas. En una de ellas, de 300 años, se ubica el Centro de Interpretación del Vino.

FERMOSELLE (ZAMORA)

Junto a la frontera portuguesa y en el corazón de los Arribes del Duero hallamos este entramado de más de 1.000 bodegas subterráneas que ha permanecido intacto durante siglos. Una localidad que busca que este tesoro, datado incluso en el siglo X, sea declarado por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.



EL PERDIGÓN (ZAMORA)

Esta pequeña localidad de apenas 700 habitantes cuenta con bodegas con incluso dos y tres pisos superpuestos contruidos con pico y pala escarbando en la arcilla que conforma principalmente su subsuelo. Hoy, tres barrios fuera de la villa agrupan unas 200 bodegas, muchas con restaurante, que abren sus puertas al turismo los fines de semana.



LAGUARDIA (ÁLAVA)

La célebre villa medieval de Rioja Alavesa atesora un impresionante entramado que permitiría recorrerla por completa bajo suelo, de calado en calado, algunos intactos desde el siglo XV. Muchas de estas bodegas, que también ejercieron de refugio militar, hoy pueden visitarse para conocer de primera mano la histórica cultura del vino que se respira en esta localidad. Bella sobre y bajo tierra.

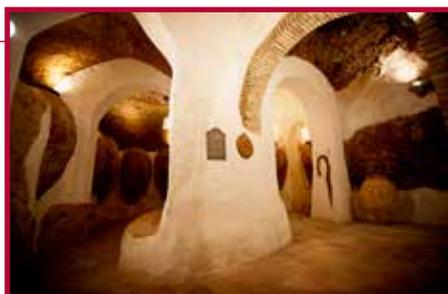


BALTANÁS (PALENCIA)

En el Cerro del Castillo encontramos el mayor conjunto de bodegas subterráneas de España. 374 bodegas situadas hasta en seis niveles superpuestos que se remontan en su mayor parte al siglo XV, época de esplendor vinícola en esta zona palentina. Espacios excavados bajo el terreno arcilloso donde tradicionalmente se elaboraban y conservaban vinos gracias a las condiciones del terreno.

ARANDA DEL DUERO (BURGOS)

Muy cerca de nuestra bodega Áster, en Aranda de Duero, se conservan 135 bodegas subterráneas conformando una red de 7 kilómetros. La construcción se realizó entre los siglos XII y XVIII para la elaboración y conservación de vinos. Los túneles tienen una profundidad entre 9 y 12 metros, lo que permite que se mantenga una humedad constante todo el año.



UTIEL (VALENCIA)

Son cerca de 200 y se ubican en su casco histórico, aunque también encontramos muchas en barrios cercanos. Un laberinto idóneo para la conservación de sus célebres vinos elaborados con la variedad Bobal y que se resguardaban en tinajas, bien para el consumo local o para su exportación en ferrocarril a otros lugares del mundo.

Una caja... **Y MUCHO MÁS**

**PATENTAMOS Y LANZAMOS AL MERCADO
UNA NUEVA CAJA VINOTECA APILABLE
QUE DESTACA POR SU ELEGANCIA,
FUNCIONALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.**

El constante dinamismo de una casa centenaria como la nuestra se manifiesta, además de por un denodado esfuerzo por mejorar, cosecha tras cosecha, la calidad de nuestros vinos, en otros ámbitos como, por ejemplo, en la continua evolución del packaging, la estuchería con la que vestimos todas nuestras referencias para viajar por todo el mundo.



Fruto de esa inquietud y tras meses de desarrollo, hemos presentado esta innovadora caja apilable con capacidad para doce botellas de 75 cl. bordelesas que está fabricada con madera sostenible certificada y que permite que nuestros clientes puedan guardar y exhibir sus vinos, convirtiendo cualquier rincón en una original, decorativa y elegante vinoteca mediante un sencillo sistema de apile.

Una pieza de diseño patentado, perfecta para embellecer cualquier estancia, que mejora la guarda de los vinos reaprovechando el material con el que se transportan las botellas. Además, la tapa de la caja también se convierte en una cómoda bandeja, optimizando así su funcionalidad.

Esta caja vinoteca ya está disponible y puede adquirirse con un precio especial junto a nuestros vinos -incluso gratuita con la compra de Viña Arana Gran Reserva, Áster El Espino o Finca El Otero- o también vacía, con un PVP de 45€.



VER EN YOUTUBE



Miguel *Muela*

Enólogo de Áster



Es la más reciente incorporación al equipo técnico de nuestro grupo bodeguero capitaneado por Julio Sáenz. Conocemos a Miguel Muela quien desde este verano se ocupa en primera persona de los presentes y futuros designios enológicos de Áster, nuestra casa en Anguix.

¿Fecha y lugar de nacimiento?

10 de abril de 1991, Burgos.

¿Estudios?

Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural & Máster en Enología y Viticultura

¿Trabajos anteriores?

Comienzo mi andadura en el mundo del vino realizando unas vendimias como peón en una bodega de Ribera del Duero, paso después por el departamento técnico en bodegas de Rueda y Getariako Txakolina, para terminar con una breve estancia en la dirección técnica de la Denominación de Origen Sierra de Salamanca antes de incorporarme a Áster.

¿Cómo o por 'culpa' de quien se inició en el mundo del vino?

Creo que se debe a un conjunto de "culpables". Si bien es cierto que en mi familia nadie se había dedicado a la elaboración o venta de vino, en mi casa sí tengo el recuerdo de que en las comidas siempre había vino abierto y reconozco que en fechas señaladas me dejaban "mojarme los labios". Por lo que la cultura del vino la he vivido desde pequeño. Es ya estudiando en la universidad cuando en una asignatura de Enología termina por picarme la curiosidad y decido que mi futuro profesional tiene que ir emparejado al vino.

¿Cómo definiría Áster y sus vinos?

Creo que la palabra elegancia define lo que es Áster. Son vinos elegantes que reflejan a la perfección las características de la zona. Vinos equilibrados, con un carácter marcadamente frutal y sin excesos de crianza.

¿Qué balance hace de estos primeros meses en Áster?

Mi balance en el poco tiempo que llevo es muy positivo. Me he sentido muy arropado desde el inicio y la ayuda recibida por los distintos departamentos, no sólo de Áster sino de todo el grupo La Rioja Alta, ha sido inmejorable.

¿Qué es lo mejor y peor de una vendimia?

Lo mejor es ver como todo el trabajo realizado por el equipo de campo a lo largo del año resulta en mostos limpios, concentrados y aromáticos con los que empezar a intuir lo que será el vino que disfrutaremos dentro de unos años. Lo peor, que la operación bikini que supone hacer una vendimia, la hacemos ya pasado el verano. Bromas aparte, te diría que no hay nada "peor" en una vendimia. Todo el trabajo que supone se compensa sobradamente con la suerte de estar elaborando vinos espectaculares.

¿Alguna anécdota de estos primeros meses?

Como anécdota he de contar que me hizo ilusión enterarme que hay viñedo en la finca plantado en 1991, por lo que encuentro que hay algo especial en elaborar vinos de viñas con las que comparto la edad.

EL *Rioja* DEL *Mañana*

JOSE IGNACIO JUNGUITU

*Formador, catador y comunicador de vinos.
@jjunguitu*

RIOJA HA DEMOSTRADO UNA ASOMBROSA CAPACIDAD DE REINVENTARSE Y ADAPTARSE A LO LARGO DE LOS SIGLOS. ESTE "RIOJA DEL MAÑANA" ES EL RESULTADO DE UNA RICA HERENCIA Y UN MODELO DE ÉXITO QUE SE HA MANTENIDO A PESAR DE LOS DESAFÍOS CAMBIANTES.

Durante gran parte de su historia, los propietarios de la uva eran quienes la producían y transformaban en vino. Este enfoque tradicional fue el punto de partida de una tradición vitivinícola que perdura hasta el día de hoy. Sin embargo, la llegada de las sociedades a finales del XIX, marcó un punto de inflexión en la región, desencadenando una diversificación de modelos de producción.

Hoy en día, en Rioja coexisten diferentes modelos, desde las emblemáticas bodegas históricas, que se mantienen como guardianas de la tradición y la excelencia enológica, hasta las bodegas familiares y de tamaño medio que fusionan la pasión por el vino con el arraigo a una tierra. No podemos olvidar las grandes bodegas de producción que democratizan el consumo del vino, mientras que las cooperativas representan la fuerza de la unión y la colaboración entre viticultores locales.

Sin embargo, nos encontramos en un momento paradójico. La calidad de los vinos de Rioja nunca ha sido mejor, con bodegas que han vendido sus existencias antes de producir sus añadas. A pesar de esta demanda creciente, la

denominación de origen se enfrenta al desafío de destilar 100 millones de litros de vino debido a un exceso de producción. Esta paradoja resalta la necesidad urgente de encontrar un equilibrio que permita la convivencia armoniosa de todos los modelos de productores de vino en la región.

Teniendo clara la necesidad de ajuste de las producciones y la valoración de la materia prima dada la nueva situación del mercado, es imprescindible la necesaria apuesta por la calidad. El futuro del Rioja radica en la creación de un espacio en el que las bodegas históricas, los cosecheros, las bodegas familiares, las grandes bodegas y las cooperativas puedan coexistir y prosperar.

La diversidad es el alma de esta denominación de origen, y preservarla es fundamental para garantizar que Rioja continúe mostrando su excelencia vinícola al mundo. El "Rioja del mañana" será un testimonio de la adaptabilidad y la pasión de la región por el vino, manteniendo viva su tradición mientras abraza el futuro.



JOSÉ Luis PRIEGO

PROFESOR DE QUÍMICA INORGÁNICA Y DIRECTOR DEL CURSO 'ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS' EN LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

¿CÓMO NACIÓ EN 2016 LA IDEA DE CREAR EN LA COMPLUTENSE EL CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE SOBRE ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS?

La idea surge de aunar mi parte profesional como docente y mi amor por el vino. Cada vez hay más gente interesada en aprender sobre el mundo de la enología y de las catas y desde la universidad tenemos la ventaja de poder hacer una aproximación más rigurosa y científica, sin que por ello sea aburrida.

DESDE ENTONCES HAN CELEBRADO YA SIETE EDICIONES CON UN ÉXITO INDUDABLE. ¿HA IDO CAMBIANDO EL PERFIL DEL ALUMNADO ASISTENTE?

El perfil en todas las ediciones es muy heterogéneo y es algo que enriquece al curso, ya que los alumnos siempre aportan con sus experiencias y conocimientos previos. Hemos tenido estudiantes de la Facultad de Ciencias Químicas, sumilleres, pequeños viticultores que quieren elaborar vino, trabajadores de tiendas especializadas o personas que simplemente quieren ampliar sus conocimientos. Una cosa que me gusta mucho es que más del 50% del alumnado son mujeres y hay una media de 4 o 5 por edición que son de otras nacionalidades.

“ES POSIBLE QUE LA MAYORÍA DE LA GENTE NO PERCIBA ESTA CONSTANTE EVOLUCIÓN QUE HAY EN EL MUNDO DEL VINO”

EL ÚNICO REQUISITO QUE EXIGEN PARA ACCEDER AL CURSO ES UNO: INTERÉS EN EL MUNDO DEL VINO.

En estos cursos de formación permanente se pretende abrir la universidad a la

sociedad. Me pareció que ese debería ser el único requisito para poder acceder y creo que fue una buena idea, ya que quienes lo cursan muestran mucho interés e implicación durante su transcurso. Como el alumnado es muy heterogéneo, explicamos todos los procesos relacionados con la elaboración y cata desde la base para que nadie pueda quedarse descolgado.

EL PROGRAMA DEL CURSO ENSAMBLA LA PARTE MÁS CIENTÍFICO-TÉCNICA, MÁS TEÓRICA, CON UNA PARTE MÁS PRÁCTICA. Esto siempre me pareció una prioridad, de hecho, todas las ediciones, a pesar del COVID, han sido 100% presenciales para poder tener esta parte práctica. Al estar en la Complutense, tenemos la suerte de disponer de una gran variedad de estudios, y en el curso hay profesores de Geología, Químicas, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Bioquímica y Farmacia. La parte teórica se combina con visitas a varias bodegas y a Finca El Encín del IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario), que cuenta con la tercera colección de





variedades de vid más grande del mundo. Cómo vamos en septiembre, los alumnos pueden ver como son las plantas y probar todas las variedades de uva. Por supuesto, en la parte práctica se prueban una cantidad importante de vinos con un acercamiento a sus propiedades organolépticas.

¿PUEDE UN CATEDRÁTICO DE CIENCIAS QUÍMICAS ABSTRAERSE DEL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y SENSORIAL CUANDO DESCORCHA UN VINO EN SU CASA, SOLO POR PLACER?

Ja, ja a veces es difícil desconectar del todo, pero desde luego, para mí no es lo mismo beber por placer, donde uno disfruta de la parte más hedonista, que cuando se realiza una cata técnica para valorar un vino. La concentración y el nivel de atención varía mucho según las circunstancias y hay que saber relajarse y dejarse llevar por el momento.

HA IMPARTIDO TAMBIÉN CURSOS DE VERANO SOBRE TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN EL MUNDO DEL VINO. ¿CUESTA TRANSMITIR QUE LA INDUSTRIA VINÍCOLA ESTÁ EN CONSTANTE EVOLUCIÓN?

Es posible que la mayoría de la gente no perciba esta constante evolución que hay en el mundo del vino, que muchas veces va asociada a las tendencias cambiantes que se van produciendo. No debemos olvidar que es un producto de consumo, y como tal, tiene modas, algunas pasajeras y otras que vienen para quedarse, como la de tratar de hacer vinos más ligeros y frutales, y para todo ello, es necesario la innovación.

TAMBIÉN HA ESCRITO UN INTERESANTE LIBRO CON 365+1 RECETAS DE COCINA Y 365+1 VINOS PARA ACOMPAÑARLAS. ¿CUÁLES SON SUS RECOMENDACIONES ESENCIALES COMO QUÍMICO A LA HORA DE ARMONIZAR VINO Y COMIDA?

Para mí lo fundamental es que comida y bebida se potencien los sabores entre sí, lo cual he tratado de explicar brevemente en cada una de las combinaciones que propongo en el libro. De nada sirve tener una añada maravillosa de un excelente y sutil reserva que, con un plato picante, seguramente no nos sabrá a nada. Lógicamente, hay una parte subjetiva, por ejemplo, muchas veces los postres se acompañan de un vino dulce, algo que a mí no me gusta mucho, ya que tengo la sensación de sumar azúcar con más azúcar, cuando la bebida debería servir para limpiar nuestro paladar y aportar nuevos sabores y matices. Tan solo es una opinión más.

OTRO DE SUS PROYECTOS TIENE QUE VER CON LA APLICACIÓN DE LA QUÍMICA A LA COCINA Y A LA COCTELERÍA JUNTO AL GRUPO DIVERXO. LAS CREACIONES DE DABIZ MUÑOZ Y SU EQUIPO SON, SIN DUDA, UN CAMPO DE ESTUDIO ÓPTIMO.

Fue muy divertido trabajar con el grupo Diverxo, aunque no fuera directamente con Dabiz Muñoz, pero sí con varios de sus colaboradores más cercanos. Les preparamos un curso a medida para enseñarles diferentes técnicas que utilizamos en los laboratorios y pudiesen aplicarlas tanto en cocina como en coctelería. Fue muy interesante interactuar con gente tan inquieta, que busca continuamente innovar y que están deseando aprender para poder mejorar en su trabajo. En el marco de la mixología, ahora estamos colaborando con Diego Cabrera, propietario del Salmón Gurú en Madrid, considerado el decimosexto mejor bar del mundo, que es otra fuente de creatividad permanente. Es muy importante que dos profesionales de talla mundial se acerquen a la universidad en busca de conocimiento.

ABRIMOS LAS NUEVAS EDICIONES DE LOS
CLUBES DE COSECHEROS DE TORRE DE OÑA Y ÁSTER

2020 *es la elegida*

ES LA COSECHA QUE HEMOS SELECCIONADO
ESPECIALMENTE PARA LOS DOS EXCLUSIVOS
VINOS DE RIBERA DEL DUERO Y RIOJA
ALAVESA QUE NUESTROS SOCIOS DISFRUTARÁN
A PARTIR DE LA PRIMAVERA DE 2025.



Presentar una nueva edición del Club de Cosecheros siempre resulta muy especial. Es, en el caso de Áster, la número 10 y en el de Torre de Oña, la número 12. Han transcurrido ya dos décadas desde que, con toda la ilusión y compromiso posibles, decidimos trasladar hasta nuestras casas en Ribera del Duero y Rioja Alavesa la misma idea que impulsamos desde 1976 en La Rioja Alta, S.A.: ofrecer a clientes particulares y amigos de la bodega la posibilidad de disfrutar, solo en las mejores cosechas, de un vino exclusivo y de limitada producción y que elaboramos solo para ellos. Para su disfrute.

Estos dos vinos tan especiales, que nuevamente constituyen un fiel reflejo de nuestros terruños

en Anguix (Burgos) y Párganos (Álava) ya reposan en sus respectivos botelleros. Por delante, casi dos años para continuar creciendo y desarrollando todo su potencial. Y las primeras catas internas que venimos realizando ya apuntan a que estos dos 2020 harán las delicias de los amantes de estas dos grandes zonas vinícolas por su expresión frutal, complejidad, franqueza aromática, estructura y equilibrio. Ahora pueden reservar una barrica completa (240 botellas) o media barrica (120 botellas) de cualquiera de estas dos nuevas ediciones. Le auguramos muchos brindis inolvidables con los suyos.



CLUB DE COSECHEROS DE ÁSTER RIBERA DEL DUERO

La óptima meteorología propició una lenta y progresiva maduración de las uvas. Oficialmente, Excelente.

Tinta del País (100%) de las parcelas Finca El Caño, Dehesilla y El Picón.

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Tras la fermentación alcohólica, realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés con battonages semanales.

Desde abril de 2021, 24 meses en barricas de roble francés (75%) y americano (25%) nuevo con 4 trasiegos artesanales.

Desde mayo de 2025.



LA AÑADA 2020 EN NUESTRO VIÑEDO



VIÑEDOS Y UVAS SELECCIONADAS



ELABORACIÓN



CRIANZA EN BARRICA



CRIANZA EN BOTELLA

CLUB DE COSECHEROS DE TORRE DE OÑA RIOJA ALAVESA

Ciclo vegetativo largo, maduraciones y estado sanitario de las uvas perfectos. Oficialmente, Muy Buena.

Tempranillo (95%) y Mazuelo de las parcelas Camino de Laguardia, Berzal y Huerta Vieja.

Vendimia manual en cajas de 20 kg y selección óptica de las uvas. Tras la fermentación alcohólica, realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano con battonages semanales.

Desde marzo de 2021, 24 meses en barricas de roble francés de dos vino (40%) y americano nuevo (60%) con 4 trasiegos artesanales.

Desde abril de 2025.

Montecillo

Hay viñedos con enjundia. Y Montecillo, sin duda, la tiene. Paseamos por una de nuestras fincas 'Gran Reserva', donde nacen uvas que en magníficas cosechas tienen como destino nuestros vinos más longevos. Tempranillos y Gracianos sabios que, en este paraje de Fuenmayor, alcanzan una reconocida plenitud.

Junto con "Los Cuartos" es el viñedo más temprano de cuantos manejamos. Todos los años, las primeras bayas enveradas las vemos en esta parcela, más o menos, hacia el 20 de julio.

Situado entre los 420 y los 470 metros sobre el nivel del mar, aquí cultivamos 14 hectáreas de Tempranillo y 8 de Graciano.

Una finca en la que encontramos dos tipos de suelo bien diferenciados. Así, en su parte más baja destaca un suelo aluvial formado por sedimentos del río Ebro, constituido en base a arenas y gravas (suelo cascajoso), con buen drenaje, escasa fertilidad y reducida capacidad de retención de humedad. Estas arenas y gravas absorben calor durante





el día y lo ceden durante la noche haciendo que el suelo sea cálido e induzca precocidad al viñedo. Ésta es la razón por la que en esta parte de la parcela plantamos a comienzos de los años 70 Graciano, variedad de ciclo largo que necesita acumulación de calor para madurar en plenitud. Los rendimientos obtenidos son siempre reducidos debido a las características de la uva producida, con racimos muy sueltos y bayas de pequeño tamaño, factores todos ellos que inducen una alta calidad. Por esta razón, los vinos se destinan a la elaboración de Grandes Reservas.

En la parte más alta de la finca el suelo es de profundidad media – baja, con abundancia de arcillas y de caliza (arcillocalcáreo) en el que el Tempranillo ofrece su máximo potencial cualitativo, dando lugar a vinos muy aromáticos, maduros, concentrados, con taninos dulces y elevada aptitud para el envejecimiento que, con frecuencia, también se dedican a la elaboración de Grandes Reservas.

DATOS TÉCNICOS

UBICACIÓN: Fuenmayor (La Rioja)

INICIO DE PLANTACIÓN: 1973

ALTITUD: Entre 420 y 470 m

SUPERFICIE: 22 ha

VARIEDAD: Tempranillo y Graciano

DESTINO HABITUAL: Grandes Reservas

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Vaso (6 ha) y espaldera

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 2.400 plantas/ha (vaso)
y 3.200 plantas/ha (espaldera)

TEXTURA SUELO: Aluvial (parte más baja) y arcillo-calcáreo



Los **SUELOS** *del* **VINO**

La viña es una planta que se adapta con relativa facilidad a todo tipo de suelos, aunque habitualmente muestra su preferencia por los más pobres y agrestes. Entre los factores que determinan las características de un suelo vitícola de calidad destacan la profundidad, su textura, sus elementos minerales y materia orgánica, la disponibilidad de agua y su salinidad. Viajamos por España para conocer cuáles son los diferentes tipos de suelos por los que las cepas tienen predilección.



ARCILLOSOS

Son comunes en muchas zonas vitivinícolas como en Rioja, Ribera del Duero y Priorat. Estos suelos retienen bien la humedad y los nutrientes, lo que es beneficioso para la vid. Sin embargo, también pueden ser pesados y densos, lo que puede dificultar el drenaje y provocar problemas de compactación. Los vinos producidos en suelos arcillosos suelen ser densos y tánicos, con una buena estructura y capacidad de envejecimiento.

CALCÁREOS

Habituales en zonas como Ribera del Duero, Rioja y Penedès. Tienen una alta proporción de carbonato de calcio y suelen ser muy pobres en materia orgánica. La vid puede tener dificultades para obtener los nutrientes necesarios de este tipo de suelos, pero esto también puede dar lugar a vinos de alta calidad y complejidad. Los vinos producidos en estos suelos calcáreos suelen tener una buena acidez y un perfil mineral.

ARENOSOS

Los encontramos, por ejemplo, en Jumilla, Almansa o en Rías Baixas. Estos suelos permiten un drenaje rápido y una buena aireación de las raíces, lo que puede ser beneficioso para la vid en zonas con lluvias intensas. Sin embargo, también pueden ser pobres en nutrientes y agua, lo que puede requerir una mayor fertilización y riego. Los vinos producidos suelen ser frescos y afrutados, con menos estructura y capacidad de envejecimiento.

VOLCÁNICOS

Los hallamos en las Islas Canarias. Estos suelos son ricos en minerales y nutrientes, lo que puede ser beneficioso para la vid. Además, suelen tener una buena capacidad de retención de agua y una alta permeabilidad, lo que permite un buen drenaje.



GRANÍTICOS

Muy usuales en Galicia y el Bierzo. Son muy permeables y tienen una buena capacidad de drenaje, lo que permite un buen desarrollo de las raíces de la vid. Los suelos de granito son muy pobres en nutrientes y pueden requerir una mayor fertilización. Los vinos producidos en estos suelos suelen tener una buena acidez y una mineralidad pronunciada.

PIZARROSOS

Propios de zonas como Priorat y Ribeira Sacra. Retienen bien la humedad y los nutrientes, lo que es beneficioso para la vid. Sin embargo, los suelos de pizarra pueden ser muy difíciles de trabajar debido a su composición rocosa, lo que puede aumentar los costes de producción. Los vinos producidos en suelos de pizarra suelen ser concentrados y complejos, con una buena capacidad de envejecimiento.

DE ALUVIÓN

Muy característicos en el Valle del Ebro y la Ribera del Júcar. Se forman a partir de los sedimentos depositados por los ríos y tienen una buena capacidad de retención de agua y nutrientes. Los vinos producidos en suelos de aluvión suelen ser frescos y afrutados, con menos estructura y capacidad de envejecimiento que los vinos producidos en suelos arcillosos o calcáreos.

DE MARGA

Típicos de zonas como Montsant y Empordà. Tienen una buena capacidad de retención de agua y nutrientes, lo que puede ser beneficioso para la vid. Los suelos de marga son una mezcla de arcilla y caliza, lo que puede dar lugar a vinos con una buena estructura y acidez equilibrada.

EL EQUILIBRIO *de un vino*

Un concepto muy bodeguero y que define la sensación que nos produce un vino en su conjunto es el de 'redondo'. Una característica que marca en gran medida el deseo de disfrutar de un nuevo sorbo o incluso de la adquisición de una nueva botella y que viene determinada por el equilibrio en sus componentes básicos -taninos, alcohol, partículas que conforman el cuerpo, ácidos, etc.- y en su perfecto encaje.

En las descripciones de los vinos a menudo leemos o escuchamos términos como armonioso, refinado, estilizado, complejo,... Son sinónimos del ansiado equilibrio que siempre caracteriza a los grandes vinos del mundo.



SHUA IBÁÑEZ

Sumiller en Restaurante Arzak

“El equilibrio en un vino es un buen balance entre todos sus elementos: cuerpo, tanino, acidez, fruta, longitud, etc. En conjunto que todos ellos aporten una armonía en el paladar”



SARAH JANE EVANS

Master of Wine

“El equilibrio describe cómo los componentes complejos de un vino pueden unirse para formar un conjunto armonioso. Un Rioja tinto puede tener un notable contenido de alcohol del 14,5% o 15%, pero la profundidad del sabor del vino y su carácter de crianza en roble pueden equilibrarlo. Un txakolí puede tener una acidez muy marcada, pero la pureza, menor contenido de alcohol y paladar ligero pueden equilibrarlo”



JAVIER LUENGO

Catador de Guía Peñín

“El equilibrio es el punto de partida de un buen vino. Es el lugar donde se encuentran a un mismo nivel la fruta, con la acidez, con la tanicidad, con el alcohol y con la crianza en madera si la tiene. El equilibrio es el punto clave para que un vino pueda empezar a contar su propia historia sin que nadie se interponga en su camino, sin que nadie genere ruido y distorsión. A partir de ahí llega la auténtica historia del vino”





LORENA CALVO

Sumiller en Restaurante Ramón Freixa

“El equilibrio del vino se traduce en una sensación etérea de armonía entre su recorrido por las papilas gustativas. Sin pretender destacar aparentemente entre unas u otras, sino envolviéndolas uniformemente”



LAURA S. LARA

Periodista y sumiller

“Dicen que el equilibrio no se encuentra, se crea. Es la clave del éxito en la vida, y también en el vino. El equilibrio es la razón de ser de un buen vino. Su principal reto y su propósito final. Se produce sólo cuando todas las sensaciones que es capaz de ofrecernos en la copa están al mismo nivel. Cuando hay armonía entre la acidez, la astringencia y el dulzor. Y ninguno de estos elementos sobresale por encima de los demás. También ha de existir una consonancia entre aromas y sabores. Un vino equilibrado siempre va a ser un vino de calidad. Para mí, equilibrio y calidad son sinónimos”



MERITXELL JUVE

4ª Generación y CEO de Juvé & Camps

“Le pido una comunión entre la identidad que le aporta un viñedo de calidad y la excelencia de sus uvas, con todos sus elementos. Que cuente con cierta complejidad y elegancia, en una armonía perfecta entre el color, el aroma, la intensidad, el gusto y el retrogusto, con una estructura bien integrada, sin que ninguno de los aspectos sobresalga o predomine sobre el resto. Honestamente soy de las que piensa que el vino se hace en la viña y, partiendo de esa carta de calidad, es ya en bodega, cuando hay que terminar de esculpirlo para obtener la obra de arte final”



NYGIL MURRELL

Jefe de Estudios The Wine Studio

“Veo el equilibrio como una balanza de dos platos. En uno están los elementos ‘duros’, representados por la estructura, sobre todo taninos y acidez. Si el grado alcohólico es alto, también puede formar parte de este grupo. En el otro plato encontramos los elementos ‘suaves’, en forma de fruta y alcohol, si la graduación es más moderada. Estos dos elementos dan una percepción de dulzor, mientras que el azúcar residual (si el vino lo tiene) puede aportar un dulzor obvio, que también consideraríamos como un elemento suave.

Así, en un vino equilibrado, el aumento de un componente ‘duro’ tiene que ser compensado por el aumento de uno ‘suave’. Por ejemplo, un vino blanco con mucha acidez se puede equilibrar con un nivel elevado de fruta y/o azúcar. Los compuestos aromáticos derivados del roble también deberían ser relativamente integrados para no tapar los aromas derivados del propio vino.

En resumen, el concepto del equilibrio está estrechamente vinculado con la armonía entre los componentes, sin que ningún elemento destaque por encima de otro”

Amaya

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA A LA COMUNICACIÓN

CERVERA

AUNQUE SIEMPRE COMEDIDA, EL SEMBLANTE DE LA FLAMANTE GANADORA DEL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA A LA COMUNICACIÓN DEL 2023 DELATA SU LÓGICA ALEGRÍA. AMAYA CERVERA, UNA DE LAS 'PERIODISTAS DEL VINO' CON MAYOR PRESTIGIO Y RECONOCIMIENTO DEL PAÍS, ACABA DE RECOGER UN GALARDÓN QUE RECONOCE UNA DILATADA TRAYECTORIA PROFESIONAL DE CASI TRES DÉCADAS. PRIMERO JUNTO A JOSÉ PEÑÍN, DESPUÉS DIRIGIENDO SIBARITAS Y EN TODO VINO HASTA QUE EN 2014 PUSO EN MARCHA SU PROYECTO MÁS PERSONAL, SPANISH WINE LOVER, LA WEB BILINGÜE DE REFERENCIA SOBRE VINOS ESPAÑOLES.

LA PRIMERA PREGUNTA ES OBLIGADA. ¿CÓMO SE SIENTE UNOS DÍAS DESPUÉS DE RECIBIR EL PREMIO NACIONAL A LA COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA?

Todavía en las nubes. Cuando anunciaron el premio en junio fue ya un subidón importante porque es el máximo reconocimiento que se puede recibir en España para los que nos dedicamos al periodismo del vino. Pero la ceremonia de entrega de galardones de octubre fue muy emotiva y con muy buenos compañeros de viaje.

EL JURADO DESTACÓ SU GRAN CONOCIMIENTO DE LA CULTURA DEL VINO, SU VIRTUOSA PROFESIONALIDAD Y SU CAPACIDAD PARA SENTIR EL VINO EN TODAS SUS ACEPTIONES. NO ESTÁN NADA MAL TODOS ESOS MÉRITOS ACUMULADOS.

Siempre me avergüenzan un

poco los halagos, pero como dije en la entrega de premios me siento afortunada de estar viviendo uno de los momentos de mayor dinamismo para el vino español, que creo que es el mejor regalo para cualquier periodista. Hay muchísimas cosas interesantes que contar. Por otro lado, que el premio de comunicación gastronómica de este año haya sido para el vino me parece que da visibilidad a toda la industria y refuerza la idea de que el vino es gastronomía.

SPANISH WINE LOVER CUMPLE YA DIEZ AÑOS EN 2024. ¿QUÉ BALANCE REALIZA CUANDO ECHA LA VISTA ATRÁS?

El balance es agri dulce. El concepto de una web bilingüe inglés-español hecha desde el lugar de la noticia (las bodegas y los viñedos españoles) tiene todo el sentido en un mundo global e internacionalizado y, de hecho, funciona y se conoce entre los prescriptores, profesionales del vino y aficionados avezados a nivel internacional, aunque no deja de ser un nicho dentro



“LA PRIORIDAD EN RIOJA DEBE SER EL VALOR AÑADIDO, EMPEZANDO POR EL VITICULTOR”

de la abrumadora cantidad de información que se genera globalmente en torno al vino.

Por otro lado, la capacidad de la información del vino para generar negocio en sí mismo es muy limitada, no solo porque estamos hablando de un proyecto pequeño e independiente, sino porque, en un contexto general, la remuneración de contenidos está en sus horas más bajas. Vamos a cumplir 10 años gracias al apoyo de anunciantes y empresas que han entendido el interés de un producto como Spanish Wine Lover y por la dimensión vocacional que hay detrás y que incluye un trabajo muy generoso, no solo mío, sino especialmente de Yolanda Ortiz de Arri, editora de la versión inglesa de la web y principal colaboradora.

DESDE 2014, HAN CONTADO EN SU PÁGINA CIENTOS DE HISTORIAS VINÍCOLAS.

¿HAY ALGUNA QUE LE HAYA EMOCIONADO ESPECIALMENTE?

Muchas. Están las grandes historias del vino español que han trascendido a nivel internacional, como la recuperación de paisajes abruptos y montañosos olvidados en Priorat, Ribeira Sacra o Gredos; la resurrección de la garnacha, la concentración de talento joven en Bierzo que

ha llevado a una clasificación terruñista... Personalmente, tengo especial cariño

a la malvasía de Sitges, salvada literalmente de la extinción. Y me encantó ver cómo una pareja fue capaz de insuflar nueva vida a una pedanía perdida de San Esteban de Gormaz, en Soria, llevada por su amor por las viñas viejas y la puesta en marcha de un pequeño proyecto de vinos naturales. Hay para escribir un libro.

¿TENTADA POR TANTO A PLASMAR DE ALGUNA FORMA ‘EN PAPEL’ ALGUNAS DE ESAS HISTORIAS? Será cuestión de encontrar el tiempo para ello... y una cierta rentabilidad a su difusión.

ESCRIBE TAMBIÉN SEMANALMENTE ‘HISTORIAS DE VINOS’ EN EL PAÍS. ¿CÓMO CAMBIA EL ENFOQUE CUANDO EL LECTOR ES MÁS GENERALISTA Y NO TAN ESPECIALIZADO COMO EL QUE HABITUALMENTE NAVEGA POR SU WEB?

Intento lanzar un único mensaje buscando elementos que puedan conectar con un lector no necesariamente interesado en el vino y enriquecer la historia con anécdotas y ejemplos. Por ejemplo, para hablar de la biodinámica lancé la idea de que cada vez hay más productores de vino que se están convirtiendo en granjeros.

EN ESTA DÉCADA TAMBIÉN HEMOS ASISTIDO AL AUJE DE LAS REDES SOCIALES COMO CANALES DE DIFUSIÓN Y DEBATE VINÍCOLA. ¿QUÉ GRADO DE INFLUENCIA EN EL CONSUMIDOR FINAL ESPAÑOL LES CONCEDE?

Creo que está en función de la franja de edad, pero sin duda el público más joven utiliza las redes como primera fuente de información y también como instrumento de comunicación con su entorno. Instagram, por su parte visual, ofrece grandes oportunidades al sector del vino, aunque más por la vía de la comunicación que del debate. El lugar tradicional para esto último ha sido Twitter (hoy X), pero el caos que ha experimentado esta red en los últimos tiempos ha alejado a mucha gente. En cualquier caso, las redes sirven de poco si no hay un mensaje potente, auténtico y estimulante detrás.



Foto cedida por la RAG.

HABLA PRÁCTICAMENTE A DIARIO CON BODEGUEROS Y VITICULTORES. GRANDES, MEDIANOS Y PEQUEÑOS. ¿QUÉ DIAGNÓSTICO DE URGENCIA REALIZA DEL ACTUAL PANORAMA DEL VINO EN NUESTRO PAÍS?

Un punto agri dulce también. Tenemos los mejores vinos de la historia y una nueva generación de productores muy preparada y con visión global que están haciendo vinos muy interesantes, aunque no suficientes para preservar un patrimonio vinícola que se sigue perdiendo. El lastre de España son los bajos precios de la uva que no permiten una vida digna a los viticultores y que se traducen en una gran masa de vinos de precio bajo y dependientes de los vaivenes y tendencias del mercado. Todo esto se agrava en el contexto de crisis encadenadas que estamos viviendo (Brexit, Covid, guerras, inflación...). Los productores de calidad están trabajando mucho para generar valor añadido, pero hace falta ir todos a una. Creo que las nuevas generaciones pueden dar ejemplo con su camaradería, mayor voluntad asociativa y niveles más altos de confianza en lo que es propio de cada región.

EN BOCA DE TODOS, LA ACTUAL COYUNTURA DEL VINO DE RIOJA, QUE ATRAVIESA EN DELICADO MOMENTO HISTÓRICO EN MUCHOS ÁMBITOS. ¿CUÁL ES SU PARTICULAR ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN?

Se puede aplicar el punto anterior. La prioridad debe ser el valor añadido, empezando por el viticultor. Y hay que buscar el entendimiento entre los distintos actores de la DOCa. Pensar dónde debería estar Rioja dentro de 50 años.

¿TODOS ESTOS DEBATES Y DISPUTAS AFECTAN A LA IMAGEN DEL VINO ESPAÑOL EN EL EXTERIOR? ¿LE PREGUNTAN MUCHO POR ELLO EN SUS CONVERSACIONES CON PERIODISTAS Y CATADORES EXTRANJEROS?

Sí, por supuesto, sobre todo por esa imagen de desunión que genera. Y sí que son temas que surgen en las conversaciones. Aunque también nos preguntan mucho por nuevos productores y variedades y regiones emergentes.

LA ÚLTIMA, LE PROPONEMOS UN BRINDIS DE CELEBRACIÓN POR SU PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA CON UNO DE NUESTROS VINOS. ELIJA UNO ENTRE LOS MUCHOS QUE HA CATADO (Y DISFRUTADO) EN ESTE 2023.

Me decanto por el Gran Reserva 904 porque para mí es ese estilo de sedosidad y delicadeza que define tan bien a Rioja y que cada vez cuesta más elaborar. En mi decálogo personal, el primer mandamiento de Rioja (sin importar que sea una elaboración clásica de ensamblaje o un vino de viñedo) es la elegancia y el Gran Reserva 904 ofrece una de sus mejores versiones.



Foto: Abel Valdenebro

EN CLAVE *de vino*

A LO LARGO DE LA HISTORIA, EL VINO TAMBIÉN HA SIDO PROTAGONISTA DE NOTABLES CREACIONES MUSICALES. AUTORES E INTÉRPRETES DE TODO EL MUNDO NO HAN DUDADO EN DEDICARLE PEGADIZAS LETRAS, COMPASES Y VERSIONES. AQUÍ TIENEN UNA MUESTRA DE CINCO GRANDES TEMAS INTERNACIONALES.

DAYS OF WINE AND ROSES

HENRY MANCINI (1963)



Fue creada por el compositor Henry Mancini y el letrista Johnny Mercer, célebre por su inclusión en la película del mismo nombre, dirigida por Blake Edwards en 1962 y que obtuvo un Oscar a la Mejor Canción Original. Un tema versionado, entre otros, por Ella Fitzgerald, Tony Bennet o Frank Sinatra y que hoy se mantiene entre las 100 canciones más representativas del cine estadounidense.

RED RED WINE

NAIL DIAMOND (1967)/ UB40



Escrita e interpretada originalmente por el cantautor estadounidense Neil Diamond, fue con el grupo británico UB40 quien, con un característico estilo *reggie*, llegó a la cumbre en las listas de éxitos de todo el mundo. La letra expresa cómo una copa de vino puede ayudar calmar el alma.

BOTTLE OF RED WINE

ERIC CLAPTON (1970)



Creada por Eric Clapton, uno de los músicos de blues y rock más influyentes de la historia, la canción evoca una sensación de relajación y alivio que se obtiene al disfrutar de un buen vino. Una interpretación magistral fiel a su estilo de blues-rock distintivo, con su virtuosa guitarra una voz emotiva.

WINE IN THE AFTERNOON

FRANZ FERDINAND (2009)



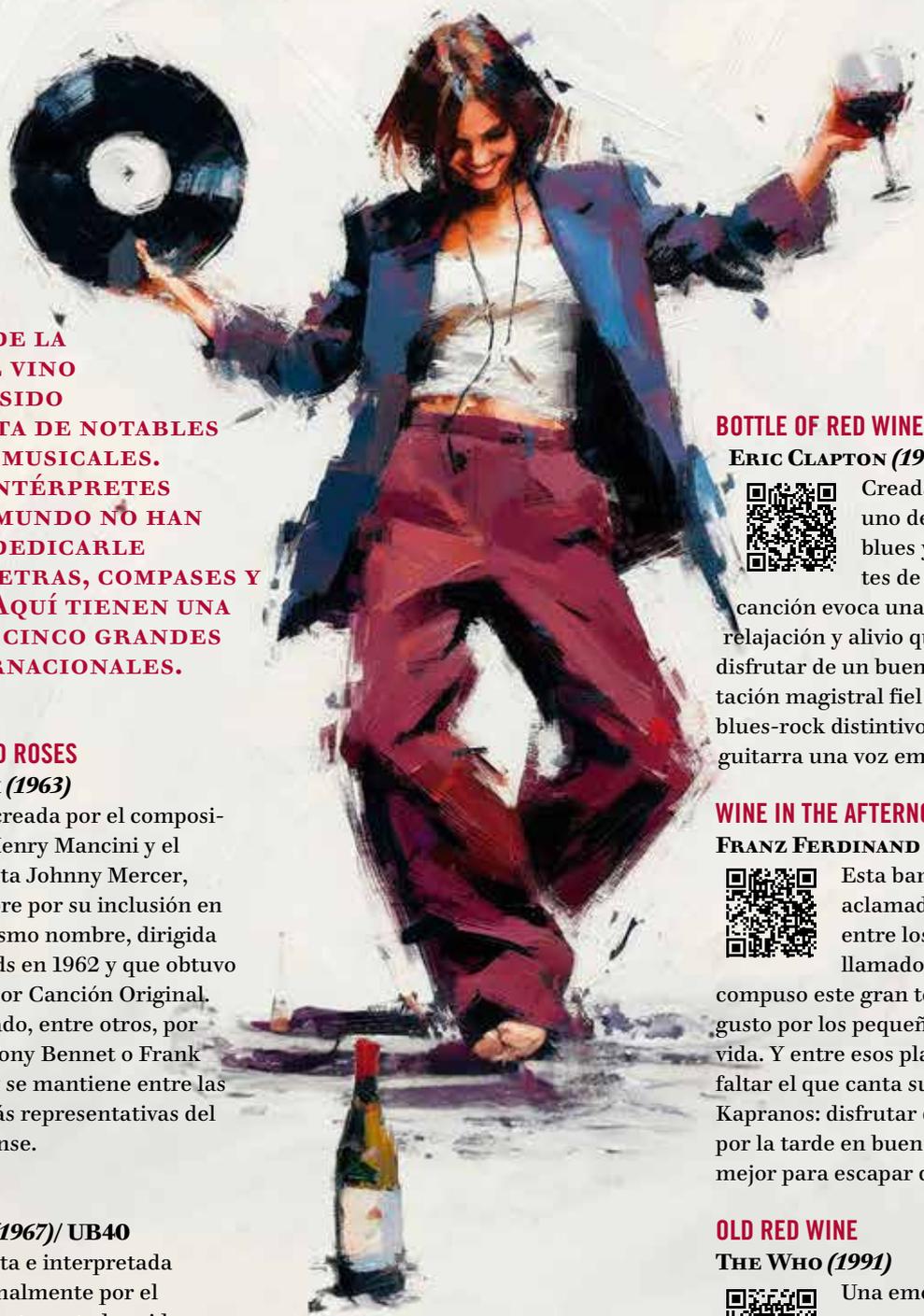
Esta banda escocesa, aclamada mundialmente entre los seguidores del llamado indie-rock, compuso este gran tema que evoca el gusto por los pequeños placeres de la vida. Y entre esos placeres no puede faltar el que canta su vocalista Alex Kapranos: disfrutar de una copa de vino por la tarde en buena compañía. Nada mejor para escapar de la rutina diaria.

OLD RED WINE

THE WHO (1991)



Una emotiva balada que se sumerge en la nostalgia y reflexiona sobre los efectos del tiempo en la vida y las relaciones. A través de la metáfora del “viejo vino tinto”, la canción transmite una sensación de sabiduría adquirida con la edad y las experiencias vividas.



Un REGALO *de* *la* NATURALEZA

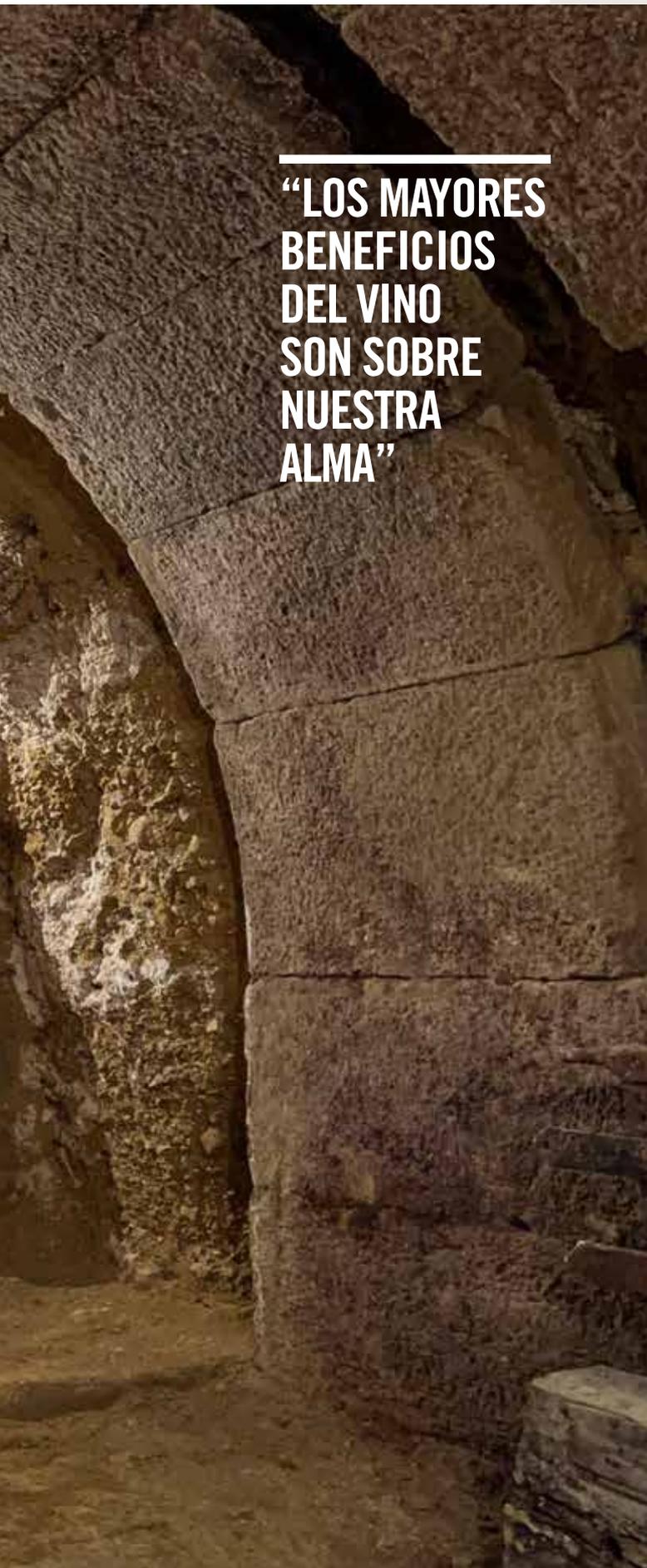
IÑIGO SAN MILLÁN

Profesor asociado de Medicina Deportiva y Fisiología Humana en la Universidad de Colorado, Director de Rendimiento del equipo ciclista UAE Team Emirates y nuevo Director de Rendimiento del Athletic Club de Bilbao.

Desde pequeño recuerdo cómo mi padre me daba a probar vino de vez en cuando en lo que él llamaba “mojar los labios”. Desde aquel entonces empecé a aprender y valorar que el vino era parte de nuestra cultura y costumbres, así como parte fundamental en las comidas y cenas que se realizaban con nuestros seres más queridos. Nunca se podía comer o cenar sin vino. Era casi tan sagrado como el ir a misa los domingos...

Desde pequeño, todos los veranos los pasaba en Laguardia, donde todas las familias de mis amigos vivían del vino de una u otra forma. Por otra parte, de adolescente me recorrí todas las carreteras habidas y por haber de Rioja Alavesa y muchas de Rioja Alta con mi bicicleta, entrenando con el sueño de algún día llegar a lo más alto del podium en el Tour de Francia. Por aquel entonces (mediados de los 80), apenas existían ciclistas en nuestras carreteras riojanas y el tráfico de coches particulares entre pueblos era también prácticamente nulo. Por tanto, mis únicos encuentros en mis kilómetros diarios eran con los tractores y los agricultores a los que veía trabajar, desnietar, sulfatar o labrar sus viñas. Me impactó mucho como trabajaban y se sacrificaban con tanto esmero, con la piel de sus caras y manos agrietadas por tantos días trabajando al sol. Además de aprender que mucha gente vivía del vino y un pueblo entero como Laguardia se sostenía por el vino, aprendí el orgullo y amor que la gente tenía por el vino, así como por mejorar su calidad, la cual se ha demostrado que ha aumentado enormemente en las últimas décadas convirtiéndose en referente internacional en calidad y tecnología.





“LOS MAYORES
BENEFICIOS
DEL VINO
SON SOBRE
NUESTRA
ALMA”

De adolescente también recuerdo ir a txokos o cuevas de amigos en Laguardia a tomar vino ya que todos tenían vino de sus padres. Así mismo con nuestros padres las cenas siempre estaban regadas por vinos tanto locales (sobre todo jóvenes) así como por grandes vinos...Y ahí, en una de esas cenas empezó mi devoción por los vinos de La Rioja Alta, S.A. Mi primera exposición fue con Viña Ardanza. Recuerdo vivamente que me impactó esa primera vez que lo tomé, ya que aunque mi paladar no estaba ni mucho menos desarrollado como ahora, pude apreciar que era un vino diferente, desde su color, su aroma y su comportamiento en boca y redondez final. Me impactó y se convirtió en mi vino favorito. Por entonces era joven y no tenía acceso debido a que no tenía dinero para comprarlo, así que en cualquier comida o que había Viña Ardanza, me intentaba asegurar un puesto...

Haciendo un *fastforward* de 35-40 años al día de hoy, el vino se ha afianzado en mi vida como un estilo de vida, una pasión de continuo aprendizaje y disfrute mío y con los demás. Tengo una buena colección de vino en mi cueva natural del siglo XV de Laguardia y en EEUU. Tengo gran representación de vinos de Rioja así como de otras provincias españolas y gran colección de vinos internacionales. Casi todos los días del año, al finalizar el día, uno de mis momentos favoritos e incluso “sagrados” es el elegir que botella es la más indicada para el día y descorcharla para cenar en familia o con amigos.

El vino es uno de los mayores regalos que nos ha ofrecido nuestro querido planeta. Se suele decir que el vino tiene propiedades vasodilatadoras, así como de anti-envejecimiento, debido al resveratrol, el polifenol de la uva tinta. Sin embargo, como científico y estudioso de procesos celulares involucrados en distintas patologías como la diabetes tipo 2, la enfermedad cardiovascular, cáncer o longevidad, cuando hablamos de las propiedades del vino, me niego a catalogarlo en la categoría científica. En mi modesta opinión, los mayores beneficios del vino son sobre nuestra alma. Una parte fundamental de una buena longevidad es la socialización y el cultivo de nuestras cualidades humanas y sociales. Para ello, el juntarnos ante una mesa sin prisas con nuestros seres queridos y compartir su calor humano es fundamental. Y para ello, el vino es un regalo de la naturaleza que ha estado presente durante siglos en nuestras vidas, ayudándonos a cultivar ese espíritu y calor humano con nuestros seres más queridos...

Y no, yo nunca llegué a subir a lo más alto del podio en París como ciclista, pero sí que lo pude hacer ayudando a un ciclista, lo cual celebré, como en tantísimas celebraciones profesionales y personales, con un buen Viña Ardanza...

VISITA DE NUESTRO IMPORTADOR EN UCRAINA

El pasado 5 de octubre recibimos en nuestra bodega una visita muy especial. Dos representantes de nuestra importadora de Ucrania, Wine Bureau Goodwine, lograron salir del país en guerra para ir a visitar a algunos de sus proveedores más especiales. Recibidos por Guillermo de Aranzabal Bittner, Adjunto a la Dirección General y por Stéphane Desmarquest, Director de Exportación, sus relatos sobre la situación que, desde el año pasado viven en su país, fueron sobrecogedores y su valentía y determinación una auténtica inspiración. Hace un año, su sumiller Viktoriia Zamchenko perdió la vida junto a su marido en un bombardeo en Kiev donde, además, en marzo de 2022 las instalaciones de Wine Bureau fueron arrasadas por las bombas procedentes de Rusia.



GRAN RESERVA 890 LOGRA LOS 100 PUNTOS EN LA GUÍA PEÑÍN

La cosecha 2010 de Gran Reserva 890 continúa ofreciéndonos extraordinarias noticias. Tras conseguir el primer 100 en los 40 años de historia de la revista especializada Sobremesa, esta añada ha obtenido también la máxima puntuación, 100 puntos, en la edición 2024 de la Guía Peñín. En palabras de su Director, nuestro vino "representa la grandeza de los grandes clásicos riojanos en una añada soberbia, con frescura de fondo que le permitirá crecer con elegancia y complejidad" y agradece el "trabajo y empeñamiento de casas como La Rioja Alta, S.A. por mantener viva esta tipología de vinos consiguiendo volver a hacer brillar como merecen a los Grandes Reserva riojanos".

PRESENTES EN BARCELONA WINE WEEK Y EN PROWEIN

Son dos de las ferias internacionales sobre vinos de mayor relevancia a nivel internacional. Y en ambas estaremos presentes con un stand propio donde recibiremos a catadores profesionales, compradores e importadores de todo el mundo. Hablamos de la Barcelona Wine Week, que se celebrará en la ciudad condal del 5 al 7 de febrero y de ProWein, que se desarrollará en la ciudad alemana de Düsseldorf entre el 10 y el 12 de marzo.





LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN TRIUNFA TAMBIÉN EN REINO UNIDO

Las seis casas bodegueras que componemos la Asociación Barrio de la Estación -Bodegas Bilbaínas, CVNE, Muga, Bodegas Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A. y Bodegas RODA- hemos viajado juntas hasta el Reino Unido para dar a conocer, en dos salones celebrados en Oxford y Londres y de la mano del club de vinos The Wine Society, La Cata del Barrio de la Estación al público británico. Un gran evento que retornará a Haro el 15 de junio de 2024 y cuyas entradas ya están a la venta a través de la página web www.barrioestacion.com al precio de 125€ por adulto. Como oferta de lanzamiento y hasta el próximo 30 de diciembre pueden ser adquiridas al precio reducido de 100€. Los 3.500 asistentes previstos disfrutarán, entre otras actividades programadas, de una magnífica selección de vinos así como de las tapas ofrecidas por chefs de reconocido prestigio nacional.

Por otro lado, nuestra Asociación Barrio de la Estación ha recibido el Premio Best of Wine Tourism 2024 por la experiencia "Barrio de la Estación Tours" que durante todo el año y mediante dos recorridos permiten la visita combinada a las seis bodegas.



APRENDER SOBRE EL RIOJA EN 4 HORAS

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja acaba de lanzar un nuevo programa de iniciación para aquellas personas que quieren aprender lo básico para disfrutar aún más del vino. Este curso gratuito, ofrecido tanto en castellano e inglés, se llama 'Rioja Enthusiast' y se imparte online mediante la plataforma Rioja Wine Academy. Está estructurado en cuatro capítulos, de una hora de duración aproximadamente cada uno. Una vez finalizado y adquiridos los conocimientos, los participantes reciben la certificación oficial que acredita la realización del curso con éxito.



NUESTRA REVISTA, PREMIO A CREAR AL MEJOR DISEÑO EDITORIAL

Esta publicación que están disfrutando está de enhorabuena ya que acaba de recibir el Premio A Crear al mejor Diseño Editorial otorgado por la Asociación de Empresas de la Comunicación y Publicidad de La Rioja, entidad que aglutina a más de 300 profesionales vinculados con el diseño gráfico, diseño de producto, estrategias y posicionamiento de marcas, o marketing online y offline. Un merecido reconocimiento al trabajo conjunto realizado desde hace muchos años por el estudio de diseño gráfico y publicidad Mástres Design, capitaneado por Óscar Ortega y por el equipo de comunicación de nuestro grupo bodeguero con Samuel Fernández a la cabeza.

LAGAR D CERVERA

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



áster

Reservas: 947 522 700
aster@riojalta.com

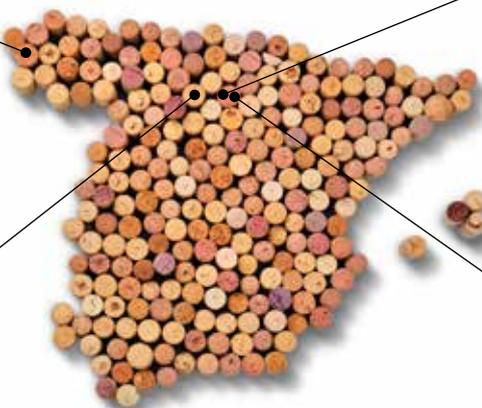
La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346
info@riojalta.com



TORRE DE OÑA

Reservas: 945 621 154
info@torredeona.com



CANAL 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, donde podrá remitirnos sus sugerencias y consultas.

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 DÍA CELEBRAREMOS LA PRÓXIMA EDICIÓN DE LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN?

Respuesta: 15 de junio de 2024.

Ganador: J.L. M. M., socio 400Ñ de Valencia.

Nueva pregunta: *¿Qué cosecha hemos seleccionado para los próximos Club de Cosecheros de Torre de Oña y Áster?*

¿QUÉ ES EL ESCOBAJO?

También conocido como raspón, es la estructura leñosa que soporta el conjunto de granos que forman un racimo de uva..

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 > 2010



100 100 99 98 98 98
 PEÑÍN SOBREMESA J. SUCKLING PROENSA TIM ATKIN DECANTER

Gran Reserva 904 > 2015



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

Viña Arana Gran Reserva > 2015



97 97 96 95 95 94
 SEMANA VIVIR EL VINO DECANTER J. SUCKLING PEÑÍN TIM ATKIN
 VITIVINÍCOLA

Viña Ardanza > 2016



98 95 95 95 95 94+
 SEMANA J. SUCKLING PROENSA PEÑÍN DECANTER PARKER
 VITIVINÍCOLA

Viña Alberdi > 2019



95 93 92
 SEMANA PEÑÍN J. SUCKLING
 VITIVINÍCOLA

Áster Finca El Otero > 2019



97 97 95 94
 TIM ATKIN SEMANA PEÑÍN J. SUCKLING
 VITIVINÍCOLA

Áster El Espino > 2020



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

Áster Crianza > 2020



93 92
 J. SUCKLING PEÑÍN

Finca Martelo > 2019



98 96 94 93
 PROENSA SEMANA PEÑÍN J. SUCKLING
 VITIVINÍCOLA

Finca San Martín > 2020



91 90
 J. SUCKLING PEÑÍN

Lagar de Cervera > 2022



95 93 92
 SEMANA J. SUCKLING PEÑÍN
 VITIVINÍCOLA

Pazo de Seoane > 2022



95 91
 SEMANA PEÑÍN
 VITIVINÍCOLA

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

