

125
EST. 1890
VENDIMIAS
—PA—

verano 2015



La Picoja Alta S.p.A.

Sumario

Editorial	3
Nuestros embajadores por el mundo	4
Maridando la sonrisa	6
Una bodega para siempre	8
Áster Finca El Otero 2010, Mejor Tinto Español	10
Áster Crianza 2011, un paso más	11
Así es el nuevo Lagar de Cervera 2014	12
La Cata del Barrio de la Estación	14
Gran Reserva 890 de 2001 Mejor Rioja Gran Reserva	16
Nuevos destinos para nuestro O,7%	18
Viña Ardanza 2007, el Mejor Rioja	19
Breves y concurso	20
Nuestras bodegas y vinos	22

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es sacar el tártaro?

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

La vendimia 125

Inmersos como estamos en plena celebración de nuestro aniversario, abordamos con gran ilusión la llegada de una nueva cosecha. Efectivamente, nada más y nada menos que la número 125 en nuestra historia. En apenas unas semanas afrontamos un momento clave en la actividad de nuestras bodegas y lo haremos con idéntica responsabilidad y pasión que las 124 anteriores.

La labor en el campo ha sido incesante a lo largo del año. Somos conscientes de que nuestros viñedos constituyen uno de nuestros mayores tesoros y que obtener y seleccionar la mejor uva posible es esencial para que todas nuestras marcas incrementen, cosecha a cosecha, su calidad y satisfagan al máximo a clientes y amigos. Ahí reside la relevancia de cada vendimia, que posteriormente deberá corroborarse con la cuidadosa elaboración y crianza de los diferentes vinos.

Para avalar ese compromiso cualitativo, continuamos afrontando inversiones importantes en la adquisición y plantación de nuevos viñedos, en la mejora de nuestras instalaciones de vendimia o en el desarrollo de nuevos programas de investigación. Son nuevos impulsos que, unidos a la experiencia que nos concede nuestra trayectoria y la dedicación de todo nuestro equipo, nos aportan la confianza necesaria para asegurar que los vinos que están por venir serán, todavía, mejores.

Por todo ello, esta vendimia 125 será especial. Conjugará los recuerdos y enseñanzas de nuestros antecesores, la emoción de un aniversario que merece ser celebrado y la ilusión por un futuro colmado de grandes vinos.



CELEBRACIÓN CON LOS IMPORTADORES

Nuestros embajadores por el mundo

Nuestros vinos cuentan, desde hace muchos años, con una notable presencia internacional. Por ello, no queríamos dejar pasar la oportunidad de celebrar con algunos de nuestros importadores más importantes, nuestros emisarios en el mundo, este 125 cumpleaños. Más de 50 invitados disfrutaron de un viaje inolvidable que recorrió las cuatro bodegas.

El Hotel Wellington de Madrid fue el punto de reunión. Maletas repletas de ilusión ante una semana tan especial. Tras un primer brindis por la oportunidad de compartir un momento tan importante en la historia de nuestra casa, el grupo emprendió rumbo a Áster, en Ribera del Duero. Una visita a la bodega y viñedo y una comida en la espectacular Nave de Fermentación supuso el punto de partida antes de volar con destino Galicia. Siguiendo parada: Lagar de Cervera.

Recepción en Madrid.





Disfrutando de la trasiega artesanal en Áster.

Tras un tiempo para el relax, que incluyó un inolvidable paseo en barco por las Islas Cíes, el grupo se trasladó a O Rosal para conocer nuestros preciosos viñedos de uva albariño y la recién remodelada bodega Lagar de Cervera. Una cena tradicional, con conxuro incluido, puso el cierre a un inolvidable periplo gallego. Otro avión desplazó a nuestros invitados a Bilbao donde les esperaba una comida maridada en La Viña del Ensanche, antes de disfrutar de una visita privada al Museo Guggenheim.

Ya en tierras riojanas, nuestros importadores visitaron nuestra bodega en Labastida donde, de la mano de nuestro Presidente y nuestro enólogo pudieron catar y conocer las próximas añadas de

nuestros vinos que pronto estarán presentes en los mejores restaurantes y vinotecas de todo el mundo. Era el turno para vivir, de primera mano, la magia de un lugar único como Torre de Oña. Un recorrido por el viñedo y la bodega de Párganos dio paso a una comida campera.

Ya por la noche, el salón Don Guillermo y la Nave de Experimentación de La Rioja Alta, S.A. en Haro fueron los escenarios de una gran Cena de Gala servida por Arzak Bokados. Los emotivos discursos y la música en directo pusieron el broche a una semana que recordaremos muchos años y que, sin duda, sirvió para estrechar lazos con nuestros embajadores en el mundo.



Brindis en La Rioja Alta S.A.

CELEBRACIÓN CON LOS DISTRIBUIDORES NACIONALES

Maridando la sonrisa



Ellos son nuestros embajadores por toda España. Hablamos de nuestros distribuidores, las compañías que comercializan nuestras referencias por todas las provincias y que permiten que ustedes puedan disfrutar de nuestros vinos en los mejores restaurantes y tiendas especializadas del país. Por supuesto, también quisimos darles las gracias y brindar por estas 125 vendimias.

La cita, el 18 de junio. Nuestra bodega vistió sus mejores galas para una noche muy especial. Recibíamos a 150 invitados, representantes de las distribuidoras de nuestros vinos por toda España. Las notas de jazz y swing

en directo del grupo Steamboat Jazz Band abrieron la velada antes de dar paso a las palabras de bienvenida de nuestro Presidente, Guillermo de Aranzabal.



Cena en la Nave de Experimentación de Haro.



Reconocimiento a F. Paniego.



Jornada en Torre de Oña.

En los fogones, el cocinero de El Portal del Echaurren, Francis Paniego, demostró, plato tras plato, la razón de las dos Estrellas Michelin que luce su restaurante en Ezcaray. Lagar de Cervera 2014, Viña Arana 2006 y una edición exclusiva de Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial' en formato Magnum regaron una cena que entusiasmo a todos los comensales.

Precisamente uno de esos Magnum que, por primera vez en 125 años de historia vistieron al Gran Reserva 890, fue el obsequio que recibió Francis Paniego en agradecimiento a la fidelidad y cariño que siempre ha demostrado la familia Paniego hacia nuestros vinos. Fue uno de los momentos más emotivos de una velada a la que aún le faltaba el gran colofón. Y ese gran final lo puso el monologuista y

humorista Leo Harlem que ofreció más de una hora de carcajadas interminables, aplausos y fotos para el recuerdo.

La jornada siguiente se celebró en Torre de Oña, donde todos los invitados se desplazaron para disfrutar de un gran número de actividades: visitas a la Casa-Palacio, bodega y sus viñedos, degustaciones gastronómicas, magia, caricaturas, catas, etc. El cierre, una comida al aire libre y un brindis por otras 125 vendimias juntos.



UN REGALO MUY ESPECIAL

Una bodega para siempre

Entre las muchas acciones que estamos desarrollando en nuestro aniversario, hemos diseñado un regalo corporativo verdaderamente especial. Se trata de una escultura de roble, metal y aroma con la que rendimos un merecido homenaje a las barricas que nos han acompañado desde nuestra fundación. Una pieza única que contiene un aroma exclusivamente diseñado para nosotros por el prestigioso creador de olores Darío Sirerol, que nos explica así sus características.



—¿Cómo definiría la pieza que ha elaborado para nuestro aniversario?

—Tal vez la respuesta pueda parecer un poco estudiada, pero creo que la mejor contestación a esta pregunta es el texto que escribí para incluir en la caja donde se encuentra el obsequio, “La esencia”:

El roble es valioso y trascendental en la historia y en la vida del vino, no solo por ser su contenedor tras el cuero y el barro, sino también por comunicarle propiedades organolépticas de gran riqueza debido a la cantidad y complejidad de moléculas aromáticas que le transfiere.

La singularidad de la figura que hay en esta caja, es una presentación de esta madera en sus tres estados: sólido en la parte que simboliza la duela, líquido en el interior del cataolor metálico, que recuerda al falsete, y gaseoso por el olor que este exhala.

Este aroma es una fantasía y también una forma de rememorar sensaciones olfativas viajando con la mente al lugar donde se elaboran las barricas.

Las esencias naturales que emanan de esta pequeña escultura, también las poseen estos fantásticos recipientes de madera, auténticas obras de arte que aúnan originalidad y estética con la utilidad de sus formas.

Es otra forma de acercarnos al vino.

—¿Qué particularidades tiene el aroma de una bodega y, concretamente, de una tonelería como la nuestra?

—Cuando el vino reposa tranquilo, ya sea en botella o en barrica, lo suele hacer en lugares que controlan los sentidos: silencio (oído), poca luz (vista), temperatura regulada (tacto), olor característico (olfato), para conseguir que al paso del tiempo en el momento de la cata (gusto más resto de sentidos), se consiga el valor deseado.

En cuanto al olor de una bodega, varía según las zonas. Si consideramos el lugar donde reposan las barricas, el olor es función del origen de la madera de la que están hechas, de su antigüedad, de la profundidad en la que se encuentran, del tipo de suelo, del vino que contienen, etc.

En bodegas antiguas en que las barricas y las botellas reposan en viejos suelos a veces a muchos metros de profundidad, el olor es muy característico. De alguna forma es el olor soñado de una bodega. Los olores son difíciles de explicar o definir porque no poseemos vocabulario específico para ello, cuando sí lo poseemos para los otros sentidos.

¿Es posible explicar a alguien cómo huele una rosa o cómo huele la mirra si no las ha olido nunca...? No es posible.

Para mi una descripción del olor evocado e incluso vivido de una bodega podría ser:

“Un fondo de vino con el matiz metálico de su efecto sobre madera, piedra y suelos de tierra tras el paso del tiempo. Humedad, hongos y oxidación de azúcares. Acostumbra a poseer también un punto frutal pasado, incluso la gota de vino que cae sobre estos suelos proporciona una nota fugaz de rosa.”

Estos conceptos serían mi punto de partida para realizar el olor de una bodega.

—**¿Cómo cree que evolucionará este olor?**

—Es difícil saber cómo evolucionará el olor realizado para el obsequio del 125 Aniversario de la Bodega, porque la naturaleza decide.

El aroma posee básicamente sustancias naturales y probablemente progresará fortaleciendo los conceptos más maderosos que contiene, que luego irá suavizando al paso de los años hasta llegar a un suave, lento y dulce fin.

—**¿El vino es un mundo que constata la relevancia del olfato y de los recuerdos olorosos?**

—Naturalmente que lo hace, y más cuando el vino acompaña una buena comida con una magnífica conversación y nos da este punto que ayuda a la desinhibición.

El vino constata la relevancia del olfato, porque sin olfato no hay percepción completa del vino porque no hay sabor, se pierden todos los matices. Se

quedaría solo en gusto y percibiríamos únicamente características como acidez, dulzor, etc.

Alguien dijo que el gusto roba, roba cualidades que pertenecen a su vecino, el olfato.

El vino puede ser uno de los mejores compañeros de viaje para disfrutar del presente y rememorar grandes momentos vividos, pero en cuanto a recuerdos olorosos es otra cosa.

Cuando intentamos recordar un olor, lo que recordamos es el contexto en que lo percibimos referido a otros sentidos, pero no al olfato. Solo rememoramos un olor cuando volvemos a percibirlo. La mejor forma de entenderlo es pensar que nadie ha soñado un olor, pero sí su escenario.

El olfato es el sentido con mayor capacidad de evocación de recuerdos lejanos y el que mejor enriquece nuestra memoria sin realizar ningún esfuerzo.



ESTUCHES CONMEMORATIVOS “125 VENDIMIAS”

Si quiere un recuerdo muy especial de nuestro 125 Aniversario, le proponemos vestir sus vinos y sus regalos con la estuchería conmemorativa que hemos diseñado para la ocasión. Ponemos a su disposición dos modelos diferentes de elegantes cajas de madera de tres botellas y, además, un estuche en cartón de una botella. Si desea consultar precios y realizar ahora su pedido, puede contactar con v.directa@riojalta.com o con el teléfono 941 310 346.

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2015

Áster Finca El Otero 2010, Mejor Tinto Español



Nuestra bodega de Ribera del Duero está de enhorabuena. La edición 2015 del prestigioso concurso International Wine Challenge ha seleccionado a Áster Finca El Otero 2010 como el 'Mejor Tinto Español'. Un prestigioso galardón que atestigua el excelente momento y trayectoria de los vinos que elaboramos en nuestra casa burgalesa.

La publicación del palmarés del concurso International Wine Challenge 2015 celebrado recientemente en Londres nos ha deparado una gran alegría. El vino Áster Finca El Otero 2010 ha sido seleccionado como el mejor tinto español. Por si fuera poco, además de este prestigioso Trofeo 'Spanish Red', ha obtenido también el 'Trofeo Ribera del Duero' que le acredita como la referencia más destacada de esta región vitivinícola.

El jurado, compuesto por un importante elenco de catadores y Master of Wine encabezado por nombre tan importantes en el panorama vinícola como Tim Atkin MW, Oz Clarke, Charles Metcalfe, Sam Harrop MW y Peter McCombie MW, ha

destacado especialmente que se trata de un vino "aromático, intenso, muy maduro y sabroso con un paladar bien equilibrado". Este Áster Finca El Otero 2010 muestra, en su opinión, "taninos clásicos, como una suave lluvia, con un elegante y suave final".

Un premio que refrenda el excelente momento de este vino elaborado con una seleccionada uva Tinta del País procedente de nuestra finca El Otero, de más de 70 años. El propio Robert Parker, en su última revisión de vinos españoles, ha afirmado sentirse "gratamente impresionado por la calidad de los vinos más modernos de La Rioja Alta, S.A. tanto en Áster en Ribera del Duero como en Torre de Oña en Rioja".

NUEVA COSECHA

Áster Crianza 2011,
un paso más

Apostamos por otra Excelente añada para continuar transmitiendo toda la emoción y personalidad de la Ribera del Duero

Nace la cosecha 2011 de Áster Crianza. Esta nueva añada, calificada oficialmente como Excelente, destaca además por lucir la nueva imagen (etiqueta y cápsula) estrenada en la cosecha 2010 y que representa fielmente la fuerza y elegancia de nuestros viñedos ubicados en Anguix, en la Ribera del Duero burgalesa.

Elaborado exclusivamente con uva Tinta del País procedente de las parcelas Fuentecojo y El Caño que circundan la bodega, este lanzamiento refuerza nuestra apuesta por transmitir, solo en cosechas excepcionales como la 2011, la emoción y personalidad de este terruño tan especial, elaborando un vino que sobresale por sus notas afrutadas, complejidad y magnífica estructura.

Su crianza se desarrolló durante 22 meses en barricas de roble francés nuevo (70%) y de dos vinos el resto. Posteriormente fue embotellado para continuar redondeando su carácter y finura que sorprenderán a los apasionados de los vinos de esta región vitivinícola. Este Áster Crianza 2011 es un vino perfecto para disfrutar especialmente con asados, guisos especiados o quesos curados.

«Muy fácil de beber y garantiza muchos momentos de placer. Muy representativo de la Ribera del Duero y con una buena relación calidad-precio».

ROBERT PARKER



NUEVA PRESENTACIÓN

Así es el nuevo Lagar de Cervera 2014

Desde el corazón de Rías Baixas, en O Rosal (Pontevedra), llega la nueva cosecha 2014 del albariño Lagar de Cervera. Una magnífica propuesta, perfecta para disfrutar este verano, que con esta añada estrena una elegante presentación que cautivará, también por fuera, a los seguidores de este gran vino blanco.

Nuestra bodega Lagar de Cervera presenta la nueva añada 2014 de su albariño y lo hace luciendo una renovada presentación -etiqueta y cápsula- que destaca por la nitidez y elegancia de un conjunto actualizado y acorde con la magnífica calidad de este vino elaborado en O Rosal (Pontevedra).

Una cosecha que nuestro enólogo en Lagar de Cervera Ángel Suárez califica como “típicamente gallega” que permitió retrasar al máximo el inicio de la vendimia para completar, en el momento óptimo, la selección y recolección manual de la uva albariño en las fincas propiedad de la bodega.



El resultado es este vino que sobresale por su gran intensidad aromática y, especialmente, por la riqueza de matices varietales que disfrutamos en la copa. Fresco, carnosos, untuosos, complejo y muy equilibrado, este nuevo Lagar de Cervera 2014 resulta óptimo para disfrutar junto a cualquier aperitivo, así como con mariscos, pescado, ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Un gran albariño de Rías Baixas especialmente elegante: por dentro y por fuera.

«Un vino excelente, cargado de aromas de pera, manzana, heno recién cortado y con una boca seca y equilibrada»

DIARIO EXPANSIÓN

BACO DE ORO DE LA UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES

Prueba de la gran calidad de esta cosecha de Lagar de Cervera es el galardón 'Baco de Oro' obtenido recientemente en la XXIX Edición del "Concurso Nacional de Vinos Jóvenes Cosecha 2014" organizado por la Unión Española de Catadores. José Luis Domínguez, Gerente de Selectessen, la compañía distribuidora de La Rioja Alta, S.A. en Madrid fue el encargado de recibir el galardón de manos de Fernando Gurucharri, Presidente de la U.E.C.

UN VIAJE MÁGICO

La Cata del Barrio de la Estación



Presentación del evento en Madrid.

Por primera vez, las siete bodegas del Barrio de la Estación de Haro, por iniciativa de nuestra bodega, nos hemos unido para organizar un gran evento. Será los próximos 18 y 19 de septiembre: la cata en primicia de las nuevas añadas para el público profesional y degustaciones de vino y tapas para consumidor final. Un viaje mágico por un lugar único en el mundo.

Sin duda, el Barrio de la Estación de Haro, donde se ubica La Rioja Alta, S.A., es un espacio singular y extraordinario, nacido en plena Revolución Industrial. Alrededor de una de las primeras estaciones de ferrocarril de España, nos establecimos varias bodegas para aprovechar

los avances del S. XIX y hacer llegar nuestros vinos más allá de nuestras fronteras. Hoy somos siete bodegas las que conformamos la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo, todas ellas referentes del vino de Rioja gracias a sus vinos de alta calidad.

Por primera vez, estas siete casas, impulsadas por nuestra bodega, hemos unido fuerzas para realizar un gran evento de forma conjunta dentro del propio Barrio, enclave que sigue manteniendo la magia del S. XIX, con edificios de piedra y decoración modernista perfectamente conservados.

Esta gran cita, 'La Cata del Barrio de la Estación', se desarrollará los días 18 y 19 de septiembre en el propio Barrio, que se cerrará al tráfico para que los asistentes puedan circular libremente de una bodega a otra. El primer día, viernes 18, está destinado al público profesional y el segundo, sábado 19, está enfocado al consumidor final y, en total, se espera recibir a más de 5.000 personas. Tomando como punto de partida el ferrocarril al que el Barrio le debe el nombre, todo el evento va a estar vestido con elementos propios del S. XIX, de este modo se busca que los asistentes sientan que han realizado un viaje mágico a plena Revolución Industrial. Este evento surge con el objetivo de consolidarse como una cita anual imprescindible para los amantes del vino y busca relanzar el Barrio como destino enoturístico excepcional a nivel mundial y único en España, a la altura de otras zonas vitivinícolas como Burdeos (Francia), La Toscana (Italia) o Napa Valley (EE.UU.).

AMPLIO PROGRAMA DE ACTIVIDADES

El viernes 18, se desarrollarán una serie de actividades para el público profesional (periodistas, sumilleres, hosteleros, vinotecas, distribuidores, etc.) cuya cita estrella es un seminario-cata histórica a cargo de Tim Atkin, embajador de esta primera edición, Master of Wine y galardonado periodista internacional del mundo del vino. Los asistentes también podrán catar en primicia las nuevas añadas de las bodegas e, incluso, disfrutarán de una cena especial en un viñedo. La participación este día es sólo por invitación y no está abierta al público.

Por su parte, el sábado 19 se ha organizado un completo programa de actividades destinadas al consumidor final en horario continuado de 11 a 18:30 h., degustaciones de vino de las bodegas



promotoras y de tapas elaboradas con productos riojanos de calidad, acciones especiales de animación de calle, etc.

La compra anticipada de entradas para el día del consumidor final (sábado, 19 de septiembre) puede realizarse a través de la página web del evento (www.lacatadelbarriodelaestacion.com) y del portal entradas.com, con un precio reducido de 20 € la entrada normal y 40 € la entrada VIP.

La entrada normal, además de disfrutar de todas las actividades del programa, dará derecho a degustar 1 vino de cada bodega (7 en total) y 3 tapas, mientras que la entrada VIP permitirá también acceder a espacios exclusivos de las bodegas, donde catar los vinos más premium. Además se podrán comprar tickets extras para degustar más vinos y tapas el mismo día del evento.



DECANTER WORLD WINE AWARDS 2015

Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial' Mejor Rioja Gran Reserva

Decanter World Wine Awards, uno de los concursos más importantes e influyentes del mundo, hacía públicos a finales de mayo los resultados de su edición 2015 celebrada en Londres. Y entre los vinos galardonados, tras un riguroso proceso de selección y cata a cargo de 200 especialistas y Master of Wines internacionales, nuestro Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial' era uno de los vinos más destacados al obtener el galardón regional al 'Mejor Tinto Gran Reserva de Rioja' con un precio superior a las 15 libras y, además, una Medalla de Oro.

Además, este vino, al que por primera vez en 125 años hemos denominado 'Selección Especial' merced a su gran calidad, era uno de los tres únicos vinos de Rioja elegidos por el catador Pedro Ballesteros —único Master of Wine español— en el artículo "Create the perfect Spanish cellar" ("Crear la perfecta bodega española") publicado en el número de Mayo 2015 de la revista británica especializada Decanter.

Ballesteros definía al Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial' como *"la mejor referencia del estilo clásico de Rioja"*, asegurando que es un vino *"para beber ahora o para guardar durante muchos años"*.

THE WINE ADVOCATE

LAS NUEVAS PUNTUACIONES PARKER

Los puntos Parker siguen siendo, especialmente a nivel internacional, la gran referencia de la crítica vinícola. Recientemente hemos conocido los resultados del último gran examen de vinos de Rioja realizado por el catador de Robert Parker en España, Luis Gutiérrez. Y el resultado para nuestras referencias es excepcional ya que el 9% de los vinos que han obtenido 94 o más puntos son elaborados en nuestra casa. ¡Y eso que sólo producimos el 0,6% de toda la D.O. Rioja!

96

GRAN RESERVA 904 2005

«Con este nivel de calidad,
este vino es un chollo».



94

VIÑA ARDANZA 2007

«Una gran relación
calidad-precio».

94

VIÑA ARDANZA 2005

«Gran Rioja, tan tradicional como
deber ser, buena disponibilidad y
precios moderados (y a menudo
sencillamente sensacionales)».



93

TORRE DE OÑA 2010

«Es claramente más moderno que los
vinos de La Rioja Alta, S.A. ¡Genial!
Y con una excelente calidad-precio».

92

VIÑA ARANA 2006

«Capaz de superar el examen del tiempo.
Y siempre con un precio muy bueno».



90 ➔ 92

TORRE DE OÑA 2012

«Estoy gratamente impresionado con la
calidad de los vinos más modernos de
La Rioja Alta, S.A. tanto en Áster en Ribera
del Duero como en Torre de Oña en Rioja».

91 & 90

VIÑA ALBERDI 2008

VIÑA ALBERDI 2009

«Un Rioja muy clásico con
un magnífico precio».



90

FINCA SAN MARTÍN 2012

«Un magnífico vino para la mesa. Muy
buena calidad-precio».



Nuevos destinos para nuestro 0,7%

Nuestro compromiso anual con la ayuda al desarrollo ya tiene nuevos destinos. Benín, Mozambique y Burundi serán los países en los que, gracias al apoyo unánime de nuestros accionistas, financiaremos durante el 2015 tres nuevos proyectos relacionados con la agricultura.

Se cumplen ocho años desde que nuestra bodega puso en marcha esta gran idea. Apoyar, con el 0'7% de nuestros beneficios netos anuales, programas de cooperación en países del Tercer Mundo. Este 2015, el Comité de Asignación dirigido por nuestra consejera Maite de Aranzabal ha seleccionado, entre todas las propuestas recibidas, tres nuevos proyectos que se desarrollan en tres países africanos en los que la pobreza sigue siendo protagonista.

La Fundación Alboan pondrá en marcha con nuestra ayuda unas huertas para mujeres sin recursos de Banikoara, en el norte de Benín. Se trata de un proyecto de promoción de la mujer como palanca de desarrollo de una de las zonas más pobres del África Subsahariana Occidental a través de la puesta a disposición de 10 hectáreas de tierra, la instalación de un sistema de riego eficiente movido por energía solar, el autoempleo y la formación en agricultura.

Por su parte, la ONG Fundación Alboan recibirá financiación para llevar a cabo un programa de mejora de las capacidades económicas de quince Cooperativas Agrícolas en Burundi, beneficiando a más de 16.000 familias. Para ello se plantean tres líneas de actuación: mejorar la producción agrícola de cultivos de café, té y algodón, producir un segundo cultivo alimenticio y fortalecer cuatro estructuras de ahorro y crédito rurales.

Mundukide es la tercera fundación que apoyaremos, en este caso, con la continuación del programa de "Desarrollo Socioeconómico del Distrito de Majune" en Mozambique que nuestra bodega ya financió en 2012, así como otras nuevas iniciativas que la entidad afronta en la provincia de Niassa, al norte del país. Un proyecto basado en la implementación de acciones de mejora y aumento productivo con campesinos locales, a través de la capacitación, asesoramiento y asistencia técnica e introduciendo nuevos cultivos.



WINES FROM SPAIN 2015

Viña Ardanza 2007, el Mejor Rioja

La nueva cosecha de Viña Ardanza no ha podido tener mejor estreno. Apenas unas horas antes de sacar al mercado la añada 2007, desde Inglaterra nos llegaba la gran noticia: su elección como 'Mejor Vino de Rioja' en este reconocido concurso internacional que, además, incluía a Gran Reserva 904 de 2005 en su Top 100.

El certamen "Wines from Spain Awards", que anualmente elige los 100 mejores vinos españoles en los lineales del mercado británico en 2015 nos deparó una doble alegría. Viña Ardanza 2007 recibía, en vísperas de ser presentado oficialmente al mercado, el premio al Mejor Rioja y Gran Reserva 904 de 2005, añada aún no disponible, era incluido en el prestigioso Top 100 del concurso.

La selección de los ganadores estuvo a cargo de un importante grupo de expertos catadores entre los que se encontraban compradores, periodistas y miembros del Instituto de Masters of Wine, liderados por Tim Atkin, considerado como uno de los principales especialistas del mundo. A esta edición 2015 se han presentado más de setecientos vinos de cincuenta denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

Los próximos meses tendrán lugar un número de actividades y eventos como showrooms y presentaciones que apoyarán la promoción de los vinos galardonados en Inglaterra, uno de nuestros principales mercados de exportación.



ASÍ ES EL NUEVO VIÑA ARDANZA 2007

UVA: Tempranillo (80%) y Garnacha

CRIANZA: 3 años de crianza en roble americano para el Tempranillo y 30 meses para la Garnacha. Trasiega artesanal en 6 ocasiones.

COLOR: Rojo picota de capa media alta con un borde rosáceo intenso.

AROMA: Gran intensidad. Sobresalen los aromas especiados de pimienta negra, clavo, canela y vainilla, envolviendo unas finas notas de frutillos rojos.

BOCA: Agradable estructura, equilibrada acidez y taninos delicados y envolventes. De amplio retrogusto, sobresale su elegante final.

MARIDAJE: Todo tipo de guisos de carne, asados y carnes rojas a la brasa

PUNTUACIÓN: 94 Parker.

PARA MÁS
INFORMACIÓN,
ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR



La Rioja Alta, S.A. en Innova Bilbao 2015

“La Rioja Alta, S.A., 125 años innovando” fue el título de la ponencia ofrecida por el Responsable de Comunicación de nuestro grupo bodeguero, Samuel Fernández, en la edición 2015 del Congreso Innova Bilbao celebrado en el Museo Guggenheim. Un encuentro en el que grandes expertos en materia digital debatieron sobre innovación empresarial, comunicación digital e Internet bajo el lema “Aprender Construyendo”.



El videojuego ‘El Jardín de Vino’ estrena versión móvil

El exitoso videojuego ‘El Jardín del Vino’ ya tiene versión App para dispositivos móviles. Las tiendas Apple Store (iOS) y Google Play (Android) ofrecen la descarga gratuita de esta divertida y novedosa aplicación desarrollada por nuestra bodega que permite que sus usuarios se conviertan en grandes bodegueros elaborando nuestros vinos. Entre los 50 mejores jugadores de cada mes se sortean magníficos premios.

Certificado de Excelencia 2015 de TripAdvisor

La Rioja Alta, S.A. ha obtenido el Certificado de Excelencia de TripAdvisor, la mayor web de viajes del mundo. Se trata del quinto año en que se concede este galardón, que premia la excelencia en la hospitalidad y que se otorga sólo a establecimientos, como nuestra bodega centenaria de Haro, que hayan obtenido sistemáticamente buenas opiniones de viajeros y visitantes.



¿Qué es sacar el tártaro?

Extraer la sal derivada del ácido tartárico, que durante la crianza se deposita, cristalizada, en las paredes de las barricas.



El Athletic de Bilbao 'ficha' a los vinos del grupo La Rioja Alta, S.A.

El Athletic de Bilbao ha elegido a nuestro grupo bodeguero como proveedor de sus vinos oficiales para las dos próximas temporadas. El club bilbaíno contará así con una edición especial de etiquetas en marcas como Torre de Oña, Finca San Martín, Lagar de Cervera, Viña Arana o Viña Ardanza, así como con una estuchería personalizada con motivos de la entidad rojiblanca que podrá adquirirse en sus tiendas oficiales, así como en la tienda on line de la web www.athletic-club.net

Participe en nuestro concurso

Todos nuestros Socios tienen la oportunidad de concursar y ganar una estupenda cesta con productos de nuestra tienda. Para conseguirla, deben responder correctamente a la pregunta planteada y remitirnos la respuesta por fax [941 312 854] o por e-mail [club@riojalta.com]. El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente boletín.



NUEVA PREGUNTA:

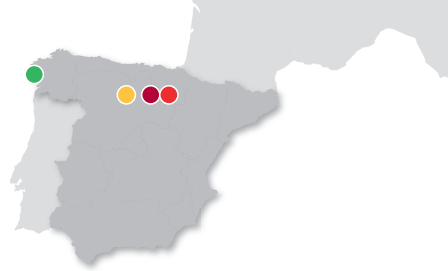
¿Qué monologuista ha actuado en la celebración de nuestro 125 Aniversario?

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Cómo se llama el nuevo videojuego creado por La Rioja Alta, S.A.?

Respuesta: *El Jardín del Vino*

Ganador: R.F.M., Socio 412E de La Cala de Mijas (Málaga).



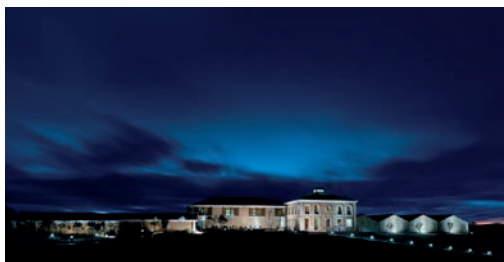
Nuestras bodegas y vinos

Una pasión, el vino. Una obsesión, la búsqueda constante de la excelencia. Es la filosofía que siempre han mantenido nuestras bodegas y que nos ha convertido en una referencia en la elaboración de vinos de calidad. Respetando al máximo las tres prestigiosas Denominaciones de Origen en las que estamos presentes, adaptándonos a las nuevas tendencias gastronómicas pero manteniendo siempre la armonía, equilibrio y sofisticación de los grandes vinos. Todo un sueño centenario que sigue mirando al futuro.



La Rioja Alta, S.A. ●

Fundada por cinco familias en 1890, está situada en el mítico Barrio de la Estación de Haro. Una bodega que constituye un símbolo del vino de Rioja y en la que tradición y modernidad conviven a la perfección. Aquí se elaboran los vinos Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana, Viña Alberdi y Marqués de Haro.



Áster ●

Enclavada en el corazón de la Ribera del Duero, Áster profundiza en el concepto de 'château', con unos vinos que reflejan indudablemente las características de su terruño y su uva Tinta del País. Fortaleza y refinamiento a partes iguales. Una bodega moderna gestada con la ilusión, la dedicación y la sabiduría que requiere el arte de un gran vino.



Torre de Oña ●

Bodega de estilo 'château' que, gracias a su privilegiado emplazamiento en las laderas de la Sierra de Cantabria y la exhaustiva parcelación de sus fincas, elabora vinos de excelente calidad con la personalidad que aportan las seleccionadas uvas de uno de los mejores terruños de la prestigiosa subzona Rioja Alavesa: Torre de Oña y Finca San Martín Crianza.



Lagar de Cervera ●

Esta bodega cuenta con el mayor viñedo de uva albariño de la D.O. Rías Baixas en Pontevedra. Es el alma dorada de un lugar perfecto para la elaboración de un vino blanco delicado, aromático, fresco, elegante y con una personalidad inconfundible y destacada. Aquí, en unos artesanales alambiques de cobre, nacen también los orujos Viña Armenteira.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

125
EST. 1890
VENDIMIAS
RA



GRAN RESERVA 890

Único, exclusivo y elaborado en las cosechas más excepcionales. Con el acento de los grandes clásicos de Rioja. Para las grandes ocasiones. Tempranillo (95%), Graciano y Mazuelo.



GRAN RESERVA 904

Elegancia, complejidad y sofisticación gracias a la minuciosa selección de la uva más exclusiva y un delicado envejecimiento. Un estilo único, presente en los mejores restaurantes del mundo. Tempranillo (90%) y Graciano.



VIÑA ARDANZA

Emblemático. Elaborado sólo en las mejores cosechas. Equilibrio, sedosidad y potencia. Con la personalidad de un grande. Siempre en evolución. Tempranillo (80%) y Garnacha.



VIÑA ARANA

Frescura, intensidad y elegancia que sorprenderá a sus clientes. Viña Arana deslumbra por su sedosidad y suave acidez. Un vino de siempre y para siempre. Tempranillo (95%) y Mazuelo.



VIÑA ALBERDI

Garantía de alegría, disfrute y versatilidad gastronómica. Armoniza frescura e intensidad, manteniendo toda su característica elegancia. Tempranillo.



FINCA SAN MARTÍN

Desborda frescura, vivacidad, potencia y fruta. Un crianza impregnado del espíritu más joven de un excepcional viñedo. Leal compañero en cualquier viaje gastronómico. Tempranillo.



TORRE DE OÑA

Actual e innovador. Con la personalidad de una privilegiada finca en la mejor zona de Rioja Alavesa. Elegancia, nervio, color y frescura. Tempranillo y Mazuelo (5%).



ÁSTER CRIANZA

Emoción y refinamiento. Elegante, bien armado y con el carácter tan especial de la Ribera del Duero. Un vino goloso, envolvente y redondo. Tinta del País.



ÁSTER FINCA EL OTERO

Tipicidad y mineralidad plena que nace de la selección de una finca exclusiva. Una fruta genial que ha encandilado a los sumilleres más reputados. Un gran Ribera. Tinta del País.



LAGAR DE CERVERA

La frescura y complejidad de uno de los mejores viñedos de Rías Baixas. Aromas y sabores frutales. Un blanco único que atrapa para siempre. Grande. Albariño.



125
EST. 1890
VENDIMIAS
RA

Gracias por
acompañarnos
en nuestras
primeras
125 Vendimias

La Rioja Alta, S.A.

www.gruporiojalta.com

@LaRiojaAltaSA