

RA

verano 2016



La Rioja Alta, S.A.

Sumario

Editorial	3
La cata del Barrio de la Estación, ¡Éxito rotundo!	4
En el Top de Parker	6
Presentando el 'Mejor Tinto del Mundo'	7
¿Riego en el viñedo de Lagar de Cervera?	8
La ciudad del vino	10
Renace el vermú	12
Premios Lagar de Cervera 2015	13
¡Premiamos su fidelidad!	14
Más que palabras	16
Viña Alberdi 2010	17
Grandes museos del vino	18
Breves y concurso	20
Nuestras bodegas y vinos	22

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es un 'tastevin'?

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

Un reto apasionante

Los atletas olímpicos, a los que hemos visto competir hace tan solo unas semanas en Río de Janeiro, constituyen un gran ejemplo de esfuerzo, planificación y talento que va más allá de la gloria obtenida por quienes han visto recompensadas sus incalculables horas de entrenamiento con una medalla. Su pasión, dedicación, cuidado del detalle y su afán por mejorar cada día pueden servirnos como referencia a la hora de afrontar un gran reto, ya sea individual o colectivo.

Esta comparación creemos que puede ser muy útil cuando nos encontramos a las puertas de afrontar nuestro gran desafío anual, la vendimia. En apenas unos días recogeremos los frutos de un intenso trabajo que se desarrolla a lo largo del año tanto en el campo como en la bodega. Evidentemente, en nuestro 'oficio', existen factores difícilmente controlables como el meteorológico que, en ocasiones, reparte al azar alegrías y tristezas. Pero si el resto de variables están cimentadas con los pilares del tesón, del conocimiento y de la experiencia, estamos convencidos de que las posibilidades de éxito se multiplican.

Afortunadamente, nuestro trabajo también se ve recompensado cosecha tras cosecha con puntuaciones, críticas y reconocimientos procedentes de prensa y de exigentes paneles de cata nacional e internacional. Es el caso de los excelentes resultados obtenidos por nuestros vinos de Rioja en la última y reciente revisión de Parker, la elección de Áster Finca El Otero 2012 como 'Mejor Tinto del Mundo' por "The Wine Merchant" o haber conseguido convertirnos este año en la primera bodega no americana en la lista de vinos favoritos en los mejores restaurantes de EE.UU. por delante de los afamados vinos franceses e italianos convirtiéndonos, además, en la única bodega española que ha logrado situarse en el Top 10 de este relevante ranking mundial.

Son, indudablemente, grandes alegrías que estamos encantados de compartir y que nos animan a reforzar nuestra tenacidad para superar el reto, emocionante y apasionante, de hacer nuestros vinos aún mejores.



¡Éxito rotundo!

La II edición de La Cata del Barrio de la Estación consagra este destino enoturístico como una referencia única en el mundo



LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

••• HARO STATION WINE EXPERIENCE •••



Josep Roca, sumiller de El Celler de Can Roca, catando en nuestra bodega.

El balance no puede ser más positivo. Por segundo año consecutivo, el Barrio de la Estación, cuna del vino de Rioja, ha vivido su gran cita. Un evento organizado por las siete bodegas que componemos este emblemático espacio de Haro y en el que más de 5.000 aficionados, periodistas y catadores nacionales e internacionales y profesionales de la hostelería han disfrutado de unas jornadas inolvidables. Una gran fiesta que ha reconfirmado que este lugar es, gracias a albergar la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo, un destino único y especial.

El pistoletazo de salida fue la cena inaugural celebrada en nuestra bodega y en la que Pedro Ballesteros, el único Master of Wine español, recibió el galardón como segundo 'Maquinista' del evento.

La jornada del viernes se destinó a los profesionales del sector. Más de 650 invitados pudieron visitar las siete bodegas, conociendo y catando las últimas novedades enológicas seleccionadas por



Pedro Ballesteros MW,
'Maquinista' del evento,
dirigió la Master Class.

cada casa. Además, se celebró una inédita Master Class impartida por Pedro Ballesteros junto a los enólogos de las siete bodegas, en la que los catadores participaron activamente elaborando sus propios coupages, en nuestro caso, Viña Ardanza. Una irrepetible cata que exploró el origen y el secreto de los vinos de ensamblaje, tan característicos del Barrio y que conforman la génesis de los actuales vinos de Rioja.

El sábado 17 de septiembre, fue el turno de la Jornada Popular. 4.500 aficionados certificaron el lleno absoluto y el rotundo éxito de esta segunda edición. El plan era, simplemente, perfecto: pasear por el Barrio, visitar las siete bodegas, catar catorce grandes vinos —en nuestro caso Gran Reserva 904 de 2005 y Viña Ardanza 2007—, disfrutar de la rica gastronomía riojana y de actividades como la trasiega artesanal que organizamos en La Rioja Alta, S.A. o la doma de barricas, escuchar bandas de música en directo,... En definitiva, una gran fiesta que los amantes del vino ya han marcado como imprescindible en sus agendas. Por cierto, ya estamos trabajando en la tercera edición.



Los visitantes disfrutaron de la trasiega artesanal
en nuestra bodega.





En el Top de Parker

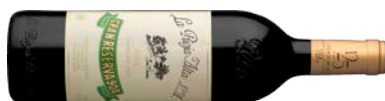
El último día de agosto conocíamos la nueva lista Parker 2016 de los vinos de Rioja. Luis Gutiérrez, catador desde 2014 de los vinos españoles del influyente portal erobertparker.com, hacía públicos los resultados del 'examen' al que las bodegas sometemos nuestros vinos. Y, un año más, nuestras referencias de La Rioja Alta, S.A. y Torre de Oña han obtenido excelentes resultados, situándose todas ellas por encima de la exigente barrera de los 90 puntos.



94+
PARKER

GRAN RESERVA 890 – 2004

"Paladar muy fresco y acidez agradable. Está pulido pero parece que con más vida que otras cosechas más antiguas"



95
PARKER

GRAN RESERVA 904 – 2007 *Aún no a la venta*

"Equilibrado y elegante, con taninos finos totalmente integrados y una genial acidez. ¡Esta cosecha de Gran Reserva 904 me ha sorprendido!"



93
PARKER

VIÑA ARDANZA 2008 *Aún no a la venta*

"Carácter balsámico envolvente. En boca es sólido, consistente, agradablemente construido con abundantes taninos,..."



90
PARKER

VIÑA ARANA 2009 *Aún no a la venta*

"Paladar consistente, de medio cuerpo, con taninos finos y completamente integrados. ¡Listo para disfrutar!"



91
PARKER

VIÑA ALBERDI 2010

"Delicioso. Aromas muy armoniosos y paladar alegre, equilibrado y refinado, con sabores deliciosos y una acidez brillante"



92
PARKER

TORRE DE OÑA 2012

"Ha sido estupendo comprobar su evolución. Estoy encantado de situarlo en el rango más alto de mi puntuación el año pasado. Aunque los taninos ya son excelentes, mejorarán con más tiempo en botella"

FINCA SAN MARTÍN 2014 *Aún no a la venta*

"Muy recomendable y con un precio increíble. Un crianza maduro y jugoso con una fruta vibrante, aromas sabrosos y verdaderamente deliciosos"



90
PARKER



Presentando el 'Mejor Tinto del Mundo' Áster Finca El Otero 2012

Suponía la puesta de largo de un vino excepcional, su estreno ante un elenco de los mejores periodistas especializados nacionales. Y qué mejor que presentar el nuevo Áster Finca El Otero 2012 con una inédita cata vertical de las cuatro añadas del vino 'Top' de nuestra bodega de Ribera del Duero.

La cita, en el madrileño Hotel Único, un magnífico escenario para citar a cerca de una veintena de reconocidos catadores que tuvieron el privilegio de realizar, de la mano de nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal y del Enólogo Julio Sáenz, un recorrido por la corta pero brillante trayectoria de Áster Finca El Otero, convertido en uno de los grandes referentes entre los vinos de Ribera del Duero.

Tras explicar el nacimiento, la filosofía elaboradora y las características de la pequeña y extraordinaria finca de 7,5 has de las que procede la uva de esta referencia, Julio Sáenz fue presentando y catando las cosechas 2006, 2009 y 2010, que corroboraron la excelente capacidad de envejecimiento de este vino, para acabar disfrutando de la 2012, en su

opinión, *"el mejor Finca El Otero"* que ya se muestra *"muy poderoso, muy sabroso, con mucha estructura, equilibrado en acidez y alcohol, con taninos marcados pero redondos y pulidos y marcado por la mineralidad"*. Una opinión compartida por gran parte del exigente panel de cata presente que refrendó el excelente presente y brillante futuro de este Áster Finca El Otero 2012, elegido recientemente 'Mejor Tinto del Mundo' por The Wine Merchant 2016 mediante una cata ciega en las mejores vinotecas de Reino Unido entre 500 vinos del mundo.

Una magnífica comida preparada por el chef Ramón Freixa supuso el colofón perfecto a la exitosa presentación 'en sociedad' de un vino que ya ha encandilado las narices más expertas.



¿Riego en el viñedo de Lagar de Cervera?



por Roberto Frías
Director Agrícola de La Rioja Alta, S.A.

Hacía tiempo que nuestro enólogo gallego, Ángel Suárez, venía insistiendo en lo beneficioso que sería tener la opción de regar nuestro viñedo de O Rosal. Desde hacía unos años ya venía experimentando en varias parcelas con resultados prometedores: el aspecto

general era mejor que el de las manejadas en seco, la uva maduraba mejor y la producción más uniforme. Parecía una incongruencia querer regar el viñedo cuando en O Rosal fácilmente caen más de 2.000 mm de lluvia al año. Pero no es lo mismo llover mucho que llover bien...

Los suelos de nuestro viñedo son poco profundos y muy arenosos, con lo que apenas retienen humedad. Si unimos el hecho de que, en algunas ocasiones, en verano llueve poco, las plantas se resienten, dejan de crecer, comienzan a perder hojas y la maduración y productividad se ven comprometidas.

Ante estas circunstancias, hace casi dos años iniciamos un ambicioso proyecto de I+D+i, financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). De la mano de expertos investigadores de la Universidad de Santiago de Compostela planteamos un ambicioso proyecto para establecer un método que nos permitiera “regar bien” y con el que pudiéramos decidir, objetivamente, en qué momento aportar agua, qué cantidad y cómo hacerlo.

En un escenario en el que el agua es un bien cada vez más escaso no cabía ninguna duda en cuanto al método de riego: tenía que ser por goteo. Y ya que contábamos con una moderna instalación, teníamos que utilizar el agua para transportar los elementos nutritivos que necesitan las plantas. Ya no sólo regamos, sino que fertirrigamos.

Así suministramos los nutrientes “a la carta”, en pequeñas cantidades y localizándolos cerca de las raíces de las vides. Evitamos así hacer aportes masivos en la superficie del terreno, un claro riesgo de contaminación si son arrastrados por las copiosas lluvias de la zona. Es un claro ejemplo de sostenibilidad en el viñedo ya que con un mínimo empleo de agua y fertilizantes conseguimos grandes resultados al aplicarlos de una forma altamente eficiente.



Hemos perforado pozos para abastecernos de agua, hemos instalado un moderno programador que nos permite regar por la noche cuando la energía es más barata y nuestros compañeros de viaje, los investigadores de la Universidad de Santiago, sobrevuelan nuestro viñedo con drones, colocan sensores en el suelo y en las plantas y efectúan cientos de mediciones para dar con la clave: ¿Cuándo y cuánto fertirrigamos?

La campaña pasada no obtuvimos unos resultados tan espectaculares como esperábamos pero, este año 2016, parece que vamos por muy buen camino.



La ciudad del vino

Desde el pasado 1 de junio, los amantes del vino tenemos un nuevo lugar de peregrinaje. Ese día se inauguró en Burdeos 'La Cité du Vin', un grandioso espacio museístico —el mayor del mundo— dedicado íntegramente a la cultura enológica. Un lugar para ver, visitar y experimentar.

En poco más de dos meses, ya se ha convertido en uno de los grandes iconos para los enófilos. El serpenteante y futurista edificio erigido en la capital de Aquitania es la nueva 'Meca' vinícola para quienes quieren conocer todo entorno al vino. Sus 14.000 metros cuadrados no dejan indiferentes y permiten recorrer, siglo a siglo, la relevancia del vino en la historia y en las diferentes civilizaciones.

Con el apoyo de unos espectaculares audiovisuales y un didáctico itinerario, los visitantes se adentran de lleno en el conocimiento del universo enológico. Uvas del mundo, terrenos, conservación, elaboración, grandes zonas vitivinícolas del mundo y un larguísimo etcétera para deleite de aficionados y curiosos que, por supuesto, podrán catar una escogida y amplísima selección de referencias internacionales de todos los estilos.

© Fotos Anaka/La Cité du Vin/XTU architects





Precisamente, el espacio destinado a estas degustaciones es una de las grandes joyas de 'La Cité du Vin'. Se trata de un impresionante mirador panorámico de 360°, bautizado con el nombre de 'Le Belvédère' y coronado con una lámpara gigantesca elaborada con miles de botellas. Todo un cuidado espectáculo visual para un lugar único.

Exposiciones temáticas, catas, presentaciones y conferencias completan la amplia oferta de este brillante escenario a orillas del Garona, en el que tampoco faltan restaurantes y boutiques. Son los atractivos de un mágico lugar que, según las previsiones, disfrutarán anualmente unas 500.000 personas.

Más información en www.laciteduvin.com





Renace el vermú

Tras unos cuantos años de ‘olvido’, el vermú ha resurgido. La apertura de locales especializados en esta milenaria bebida permite que disfrutemos de una amplísima variedad de este vino fortificado mezclado con azúcar y distintas hierbas.

Aunque la creencia general sitúa a Italia como origen del vermú (también llamado vermouth, wermut, vermut,) debemos viajar hasta la antigua China para encontrar los primeros vestigios. Hace una década, investigadores americanos encontraron restos de vino de arroz ensamblados con flores, absenta y crisantemo en una vasija datada sobre el año 1250 a.C. perteneciente a la dinastía Shang que, con fines medicinales, era usado en la dieta del Emperador.

Su uso terapéutico se extendió a la India y, a través de la Ruta de la Seda, llegó a Grecia donde, gracias a Plinio El Viejo, descubrimos la primera receta que incluye, en el año 77 d.C., hasta 66 variedades de hierbas para crear este vino medicinal contra las migrañas, dolores estomacales, etc. El Imperio Romano y, posteriormente, la iglesia generalizaron su uso en Inglaterra, Francia y, especialmente, en Alemania donde el ‘milagroso’ vino es bautizado como wermut.

A finales del XVIII en la próspera Turín proliferan los cafés en los que el aperitivo de la élite económica es un evento social con el vermouth como protagonista, algo que atrajo a productores tradicionales de licores como la familia Cinzano que inició su propia elaboración y que supuso el nacimiento, en 1863, de firmas como Martini, Rossi & Sola.

La popular bebida llegaría a España en 1884, cuando desde Reus la bodega Yzaguirre inicia la comercialización de su propio vermú. En 1937, Martínez Lacuesta en Haro comienza a elaborar su magnífica ‘fórmula secreta’ a base de ajeno, anís estrellado, hinojo, clavo, cardamomo, corteza de naranja, vainilla, canela, salvia, nuez moscada, jengibre, melisa,... que hoy sigue disfrutando de un gran éxito.



Lagar de Cervera 2015 triunfa en los Premios Baco...



Raul Moreno, de nuestra distribuidora en Madrid Selectessen, recogiendo el Baco de Oro.

Baco de Oro. Es el excelente resultado obtenido por la cosecha 2015 de nuestro albariño Lagar de Cervera en la última edición de los Premios Baco organizados por la Unión Española de Catadores. Un concurso que está considerado el mejor termómetro para calibrar la calidad de la última añada y en el que participaron una selección de los mejores vinos jóvenes del país que compiten ante un exigente jurado compuesto por medio centenar de catadores profesionales.

...en la Cata dos Vinhos de Galicia...

La cata anual organizada a finales de julio por la Xunta de Galicia en la que participan los vinos de las cinco denominaciones de origen gallegas sirvió para que, en la categoría de Rías Baixas, nuestro Lagar de Cervera 2015 recibiera el 'Acio de Plata'. Un magnífico resultado en un concurso de enorme prestigio en el que también se incluye la categoría de aguardientes.



... y en la XXVIII Cata Concurso de la D.O. Rías Baixas.

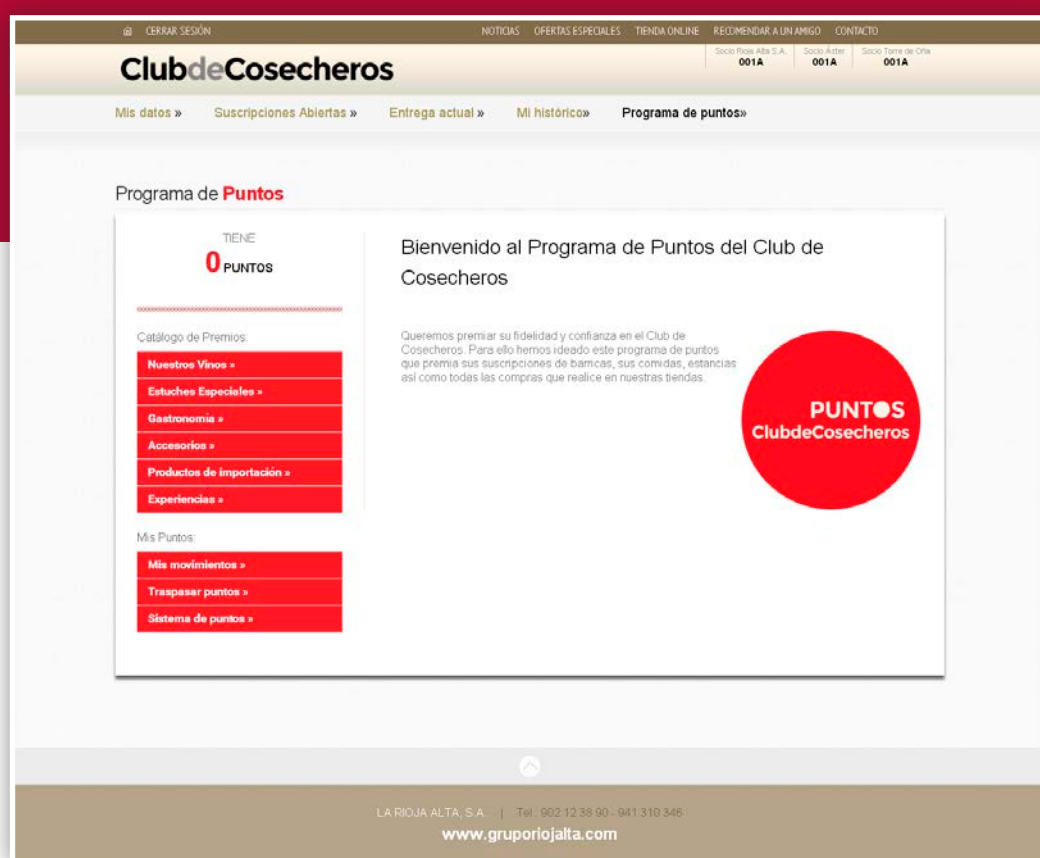
Es una de las grandes citas del año para los albariños de Rías Baixas. Hablamos del concurso organizado en Cambados por esta D.O. y que ha celebrado ya su edición número 28. Una cata a la que concurrían más de 60 marcas y que ha situado a Lagar de Cervera entre los tres mejores albariños de Rías Baixas del 2015. El jurado, compuesto por un panel de cata de 24 expertos, realizó una primera selección de una docena de vinos y posteriormente procedió a la evaluación de los finalistas para acordar los tres albariños ganadores.



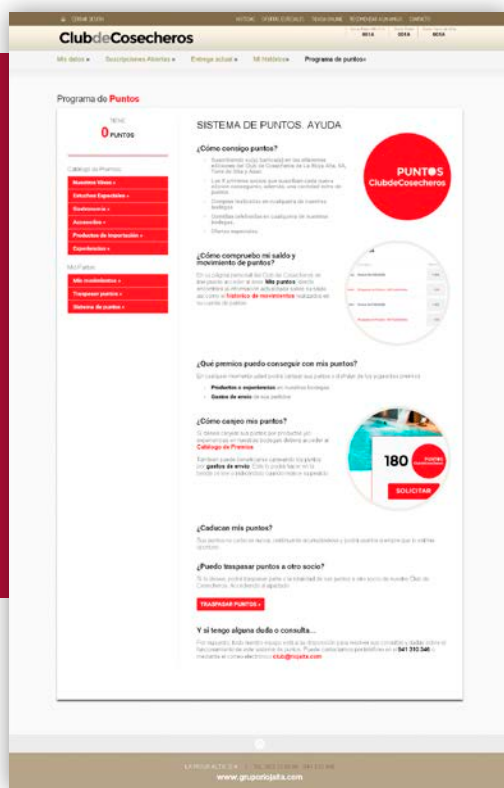
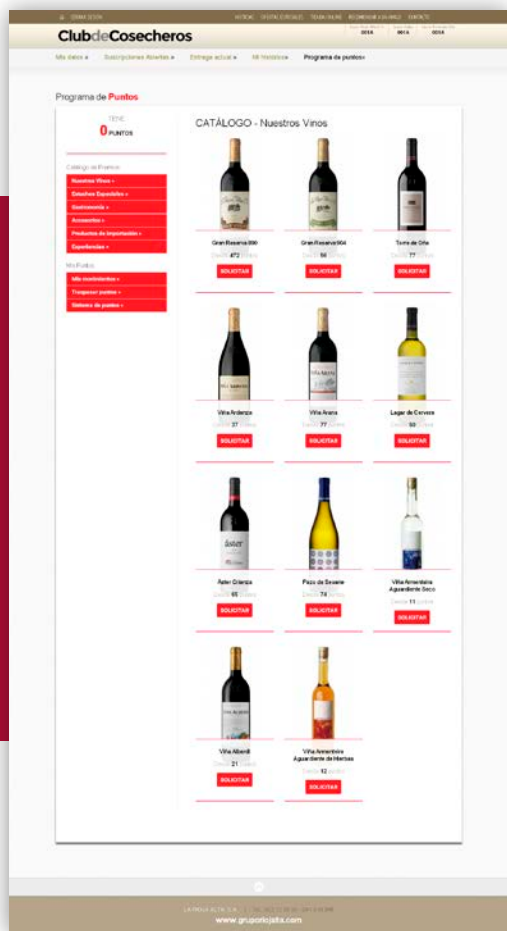
El Presidente de la D.O. Rías Baixas entregó el premio a Alejo Fernández, Responsable de Calidad de Lagar de Cervera.

¡PREMIAMOS SU FIDELIDAD!

Nuevo programa de puntos del Club De Cosecheros



Son muchas las ocasiones en las que hemos trasladado a los socios del Club de Cosecheros nuestro absoluto agradecimiento por su confianza y cariño hacia nuestras bodegas y vinos. Hoy damos un paso más en esa gratitud y les presentamos el nuevo 'Programa de Puntos' que estrenaremos próximamente y con el que premiaremos esa gran fidelidad.

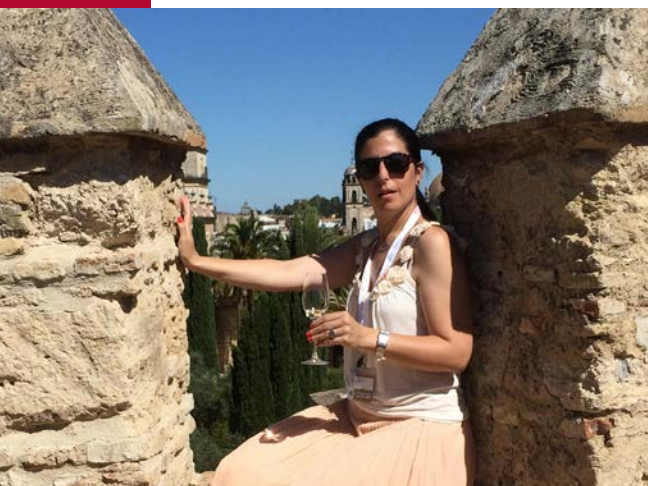


La inminente suscripción de la nueva edición del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A. llega con una importante novedad. Les hablamos del estreno de un sistema de puntos que permitirá que nuestros socios, de una manera muy sencilla y cómoda, disfruten de estupendos regalos con los que premiaremos todas sus compras y suscripciones.

Todo ello mediante un intuitivo programa informático que estará integrado en el área privada que los socios disponen en nuestra web (www.clubdecosecheros.com/extranet/login) y con el que, de manera automática, asignaremos puntos a las barricas que reserve en cada edición de nuestros tres clubes (La Rioja Alta, S.A., Torre de Oña y Áster). Además, también acumularán puntos todas aquellas compras de vinos, productos y accesorios que se realicen a través de la tienda on line del propio Club de Cosecheros, telefónicamente, por e-mail, correo postal o en las tiendas ubicadas en nuestras bodegas.

En todo momento, cada socio podrá consultar el saldo actualizado de puntos así como los movimientos realizados de tal forma que podrá canjearlos por magníficos regalos (vinos, productos, experiencias en nuestras bodegas, descuentos, eliminar gastos de envío a su domicilio, etc.) o incluso, si lo prefiere, traspasarlos a otro socio. Les invitamos a consultar el amplio catálogo de premios que hemos preparado y que iremos renovando periódicamente. Además, también les iremos informando paulatinamente de las diversas opciones que hemos diseñado para que puedan obtener puntos 'extra' en su cuenta.

Aunque el empleo de esta herramienta es muy sencillo, en el caso de que tuvieran alguna duda o consulta, un tutorial en el propio programa les ayudará a resolverlas. Solo nos queda animarles a acumular muchos puntos y disfrutar de los magníficos premios con los que, una vez más, queremos decirles... ¡Gracias!



Más que palabras

por Raquel Pardo (Periodista especializada)

El otro día un amigo me mandó un vídeo donde un tipo, en tono jocoso, se ríe de quienes toman la copa por el tallo o quienes, para describir el vino, utilizan términos como afrutado, con madera... “Nos hemos acordado de ti”, me dice. Me vienen a la mente otros memes y contenidos en redes sociales sobre lo estirados y esnobs que somos “los del vino”: aficionados, entendidos, bodegueros, periodistas... Y el caso es que el tema me hace gracia... la justa. Porque, sí, estoy de acuerdo que, a veces, el lenguaje del vino nos aleja de lo que más agrada: beberlo sin más complicaciones. Pero no es excusa para que una bebida que tanto nos empeñamos en relacionar con la cultura no pueda, al menos, tener su propio lenguaje.

Que sí, que a veces los comunicadores del vino podemos excedernos en las descripciones: que si taninos, que si acidez marcada, que si notas tostadas... Pero del mismo modo que, si no quieres aprender de música te conformas con escuchar la melodía sin recurrir a explorar más allá observando la ejecución del artista o comprobando la calidad del sonido (creedme, tengo amigos que lo hacen), renuncias a un disfrute muchísimo mayor que el que sí ha explorado o es entendido. Si no quieres aprender sobre vino y te conformas con tu traguito o tu blanquito fresquito, estupendo pero... asúmelo: el vino tiene un lenguaje propio ya sea el de Colectivo Decantado -que pasó recientemente por estas páginas- o el que usan algunos medios especializados a los que se culpa de alejar al consumidor. Y muchos

-porque hay también algún esnob- disfrutan con ese lenguaje, simplemente porque saben de lo que hablan, a diferencia del tipo del vídeo. Los que seáis amantes del vino lo sabréis: son más que palabras.

Claro, se puede asustar al consumidor (a mí me tiemblan las comisuras de los labios cuando estoy ante un gran intérprete musical y hablan de colores o texturas de la melodía) pero, seamos justos: también se le puede hablar de un vino divertido, con fruta o especias, con madera, para beber con una paella, para regalar a su cuñado o descorchar en Navidad y que, a poco que tenga interés, no salga espantado y sí nos empiece a mirar, o a leer, con cierta curiosidad.

Y si somos, los que cogemos la copa por el tallo para no calentar su contenido evitando que se convierta en caldo; o los que movemos un poco el vino en la copa para airearlo y disfrutar (no sabéis cuánto, amigos) con los aromas de un buen tinto, generoso o champagne; o los que nos entusiasmos comentando en grupo lo que nos parece que hemos encontrado y nos encanta discutir y tener discrepancias sobre gustos... Si todos nosotros somos unos estirados o unos esnobs (y eso, claro, incluye, cómo no, a la prensa, en cuyas filas milito), tendremos que llevar ese estigma con resignación aunque sonriamos maliciosamente cuando ese amigo que nos acaba de enviar el vídeo nos escriba desesperado para pedirnos consejo sobre un vino que quiere llevar a una cena y con el que pretende quedar bien.

Viña Alberdi 2010

Procedente de la extraordinaria cosecha 2010, damos la cordial bienvenida a este nuevo Viña Alberdi. Un magnífico vino elaborado exclusivamente con Tempranillo que ya ha logrado una Medalla de Oro en el concurso 'International Wine Challenge 2016 celebrado en Londres.

Equilibrio, frescura, tipicidad, amplia versatilidad gastronómica,... Son algunas de las señas de identidad de la nueva añada en el mercado de nuestro Crianza Viña Alberdi. Conozcamos sus principales características.

UNA EXCELENTE COSECHA

Un gran año climatológico nos permitió disfrutar, durante todo el ciclo, de un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo, una maduración equilibrada en acidez y grado alcohólico, con una buena carga polifenólica y una importante tipicidad varietal. Así seleccionamos el mejor Tempranillo de parte de nuestras fincas Las Monjas, Bardal y Las Cuevas en Rodezno y Alto del Rey en Labastida, viñedos plantados en terrenos arcillo-calcáreos hace más de 40 años.

CUIDADA ELABORACIÓN Y CRIANZA

Realizamos una vendimia selectiva de forma manual, transportando las uvas cuidadosamente en cajas y en camiones refrigerados. Tras las fermentaciones, el vino inició su crianza en barricas de roble americano de fabricación propia durante 2 años: el primero en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años. Se realizaron cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela y lo embotellamos en diciembre de 2013.

Fran Corpas, UK Export Manager,
recoge el Oro en el IWC 2016

LA CATA DE NUESTRO ENÓLOGO

Buena capa de color, cereza madura, borde rosado, limpio y brillante. Su nariz es amplia, con dominio de frutas rojas maduras, grosella y regaliz, redondeado con dulces notas de vainillas, caramelo, confituras y especias. Se muestra especialmente equilibrado, con una entrada en boca suave y elegante, cuerpo medio, taninos dulces y sabrosos. Amable retrogusto, donde las frutas maduras, hierbas aromáticas y las notas de vainilla y caramelo marcan un agradable y delicado final.



Han dicho de Viña Alberdi 2010...

“Un excelente vino que no ha envejecido tras un paso por un barrica. Se ha hecho mayor. Suave y elegante, pero con todo su carácter”
(92 puntos)

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA
(DIARIO ABC)

“Un clásico riojano que siempre se mantiene joven. Su nariz es inconfundible y atesora mucha grosella, moras y regaliz, con notas de vainilla, caramelo y especias”

DAVID DE JORGE (COCINERO)



Grandes museos del vino

¿Les apetece un viaje? Cogemos la maleta y nos disponemos a recorrer juntos algunos de los mejores museos de Europa en los que el vino, su historia y cultura son los grandes protagonistas. Afortunadamente, alguno de los mejores, se encuentra muy cerca.



MUSEO DINASTÍA VIVANCO

(Briones, La Rioja)

Catalogado por muchos como el mejor espacio expositivo entorno al vino, el Museo de la Cultura del Vino de Dinastía Vivanco es un lugar imprescindible para cualquier enófilo. Ocupa una superficie de 4.000 m² que incluye cinco salas de exposición permanente, una sala de exposiciones temporales y, en el exterior, el Jardín de Baco, con una colección de más de 220 variedades de vides de todo el mundo. Un repaso por 8.000 años de historia que les dejará boquiabiertos. <http://vivancoculturadevino.es/>



SÁMOS WINE MUSEUM (Samos, Grecia)

Si nos encontramos por tierras helenas, este museo inaugurado en 2005 es una perfecta opción para conocer y saborear la gran reputación con la que contaban los vinos griegos en la antigüedad. Sus grandes depósitos de madera nos dan la bienvenida a un viaje histórico por las tierras de Dioniso.

<http://www.samoswine.gr/>

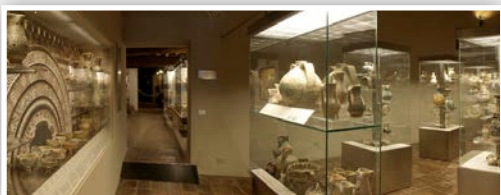


MUSEO PROVINCIALE DEL VINO

(Caldaro, Italia)

Ubicado en la provincia de Bolzano, la llamada 'Tirol del Sur', encontramos este espacio abierto en 1955 y que constituye el más antiguo museo italiano dedicado a la viticultura. Aquí podemos disfrutar, por ejemplo, de una histórica exposición de herramientas y útiles empleados en el trabajo de la viña y en la vinificación. Un lugar perfecto, también, para descifrar el fuerte vínculo entre vino y religión.

<http://www.museo-del-vino.it/>



MUVIT *(Torgiano, Italia)*

Continuamos en tierras italianas, para conocer este lugar promovido por la Fundación Lungarotti, dedicada a la promoción cultural de las antiguas civilizaciones que habitaban el Mediterráneo. Destaca sobremedera su afamada colección artística entorno al vino que nos guía por una tradición y cultura milenaria.

<http://www.lungarotti.it/fondazione/muvit/>



MUSÉE DU VIN *(Paris, Francia)*

Situado en las cercanías de la Torre Eiffel, disfrutaremos recorriendo sus cuevas abovedadas datadas en el siglo XV. Su colección permanente cuenta con más de 2.000 objetos que nos hablan de la pasión por el vino y el arte de la mesa. Una parada en su restaurante "Les Échansons" servirá para completar una experiencia inolvidable

<http://www.museedevinparis.com/>



PLEVEN WINE MUSEUM *(Pleven, Bulgaria)*

Ubicado en una cueva del parque Kaylaka, nos sorprenderá su impresionante arquitectura bajo tierra abierta en el año 2008. Sus galerías y espacios nos permiten descubrir cómo se elaboraba el vino en esta región. Destaca su colección de botellas, compuesta por más de 6.000 referencias búlgaras.

http://bulgariatravel.org/en/object/403/Muzej_na_vinoto

MUSEO DEL VINO DE LA D.O. CAMPO DE BORJA, VERA DE MONCAYO *(España)*

Siendo uno de los pioneros en España, el Museo del Vino del Campo de Borja, abrió sus puertas en 1994. Se encuentra en el Monasterio de Veruela encargado en el siglo XII del avance del cultivo de la vid en Aragón. Es una parada imprescindible en la Ruta de la Garnacha y sus escapadas.

<http://www.docampodeborja.com/>

WIMU, BAROLO *(Italia)*

El Museo del Vino a Barolo es un lugar emocionante y poético en el entorno del Castillo de Barolo. Te sumerge en los misterios y mitos de la fruta de Baco. Ofrece visitas especiales y talleres para niños para que puedan acercarse al mundo del vino.

<http://www.wimubarolo.it/en/>

Pazo de Seoane 2015, mejor vino en la cata veraniega de 'elmundovino.com'



El portal especializado del diario El Mundo eligió al Pazo de Seoane 2015, elaborado con uvas albariño, Caiño Blanco, Treixadura y Loureiro por nuestra bodega Lagar de Cervera, como el mejor vino de su miscelánea veraniega. Los catadores definieron la segunda cosecha de nuestro Rosal como especialmente “interesante” resaltando “las especias, limón y albaricoque en la paleta aromática, dejes de manzana verde en boca, con sutileza y viveza”.

Cena-maridaje en Hotel Los Agustinos

Un año más, el Hotel Los Agustinos de Haro organiza su ciclo de Cenas Maridaje en el que toman parte algunas de las mejores bodegas de Rioja. La cita con los vinos de La Rioja Alta, S.A. será el próximo 7 de octubre. Los interesados aún pueden reservar su mesa en el teléfono 941 311 308 o en la web www.hotellosagustinos.com. El precio de la cena por persona es de 49 € y existe además la posibilidad de disfrutar de una oferta especial que incluye la cena, el alojamiento en habitación doble y el desayuno. Todo ello por 99 €/persona.

Presentes en el debut del Salón Guía Peñín en Bilbao

Nuestra bodega fue una de las seleccionadas por el grupo Peñín, uno de los referentes de la prensa especializada española, para el estreno de su salón en la capital vizcaína. La Sociedad Bilbaína fue el escenario escogido para que las mejores bodegas españolas presentaran a los profesionales del sector los vinos mejor puntuados en la última edición de la Guía Peñín. Mientras, ya se ultiman los preparativos para el Salón Guía Peñín 2017 que se celebrará el 27 de octubre en el Palacio de Congresos de Madrid y en el que participarán los vinos que obtengan 93 o más puntos en la nueva guía.



¿Qué es un 'tastevin'?

Nombre francés de un recipiente cóncavo de pequeño tamaño elaborado en plata, alpaca u otros metales brillantes, que se utiliza principalmente en sumillería para comprobar el color y brillo de los vinos.



Estrenamos nueva terraza en La Rioja Alta, S.A.

Los cientos de amigos que este verano han visitado nuestra bodega de Haro han disfrutado de la nueva terraza que hemos estrenado. Un espacio ampliado y con nuevo mobiliario que ha permitido el sosegado disfrute de una copa de vino junto a los aperitivos disponibles en la tienda. Además, estamos trabajando en la reforma completa de uno de nuestros comedores privados que estrenaremos en los próximos meses y que, estamos convencidos, les va a encantar.

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:

¿Cuántos puntos Parker ha obtenido Gran Reserva 904 de 2007?

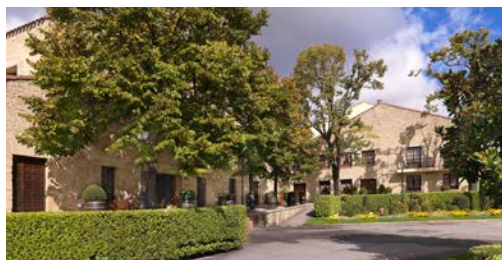
CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Qué premio internacional ha recibido Áster Finca El Otero 2012?. **Respuesta:** Mejor Tinto del Mundo en 'The Wine Merchant 2016'

Ganador: P.A.C. Socio 415Ñ, de Córdoba.



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 y Viña Alberdi.



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

Gran Reserva 890 / 2004



97 96 94+ 93

TIM ATKIN PROENSA PARKER TANZER

Gran Reserva 904 / 2005



96 95 94 92

PARKER PEÑÍN TANZER WINE SPECTATOR

Viña Ardanza / 2007



94 94 93 92

PARKER DECANTER PEÑÍN TANZER

Viña Arana / 2008



94 93 91

ABC TIM ATKIN TANZER

Viña Alberdi / 2010



92 91

ABC PARKER

Torre de Oña / 2012



94 93 92 91

TIM ATKIN EL PAÍS PARKER PEÑÍN

Finca San Martín / 2012



91 91 90

WINE SPECTATOR PEÑÍN PARKER

Áster Finca El Otero / 2010



96 95 95 93

PEÑÍN PROENSA ABC PARKER

Áster Crianza / 2011



91 90

ABC PARKER

Lagar de Cervera / 2015



96

PROENSA

Pazo de Seoane / 2014



91

PROENSA

Viña Armenteira



92 94

PEÑÍN (BLANCO) PEÑÍN (HIERBAS)

La Rioja Alta, S.A.

95+ club

Cosechas históricas

Gran Reserva 890/1985: **95** Tanzer
 Gran Reserva 890/1995: **96** Parker
 Gran Reserva 890/1998: **96** Decanter
 Gran Reserva 890/2001: **95** Parker
 Gran Reserva 904/1964: **97** Parker

Gran Reserva 904/1976: **95** Parker
 Gran Reserva 904/2001: **96** Parker
 Gran Reserva 904/2004: **96** Parker
 Viña Ardanza/1964: **97** Parker
 Viña Ardanza/1973: **95** Parker

125
EST. 1890
VENDIMIAS
PA

Un gran clásico de vanguardia

La Rioja Alta, S.A.
VIÑA ARDANZA

RESERVA

Un ciclo vegetativo largo y lento propició uvas maduras y equilibradas, indispensables para elaborar Viña Ardanza. Su color, estructura y elegancia sobresalen junto a una alta capacidad de guarda, que garantiza su disfrute durante muchos años. Un gran clásico de vanguardia.

Rioja
Denominación de Origen Calificada



La Rioja Alta, S.A.

www.gruporiojalta.com

@LaRiojaAltaSA