



RA

invierno 2014

La Pioja Alta, S.A.

Sumario

Editorial	3
Enoturismo: nuestra apuesta decidida	4
Entrevista Luis Alberto Lecea	6
Los nuevos puntos Parker	8
Nace el Instituto del Vino	9
Entrevista Francis Paniego	10
Hasta siempre, José	13
II Cata 'Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.'	14
Pedro Luis Uriarte, nuevo Consejero	16
Finca San Martín 2011	17
Nuestra semilla en Mozambique	18
Breves y concurso	20
Nuestras bodegas y vinos	22

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es un renque?

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

Fotografía de portada: Nueva zona de envejecimiento de orujos
Viña Armenteira en Lagar de Cervera

2014, otro año de ilusión

Asegura una célebre máxima que “si puedes soñarlo, puedes conseguirlo”. Nos gusta la frase y, sobre todo, el mensaje que transmite. Porque nuestra agenda para este nuevo año está repleta de sueños y proyectos que iremos, poco a poco, compartiendo con ustedes.

A lo largo de los próximos meses asistiremos al lanzamiento de nuevas e importantes cosechas en prácticamente todos nuestros vinos, a la finalización de un ambicioso proyecto para el impulso del enoturismo, a la entrega de una nueva edición de nuestro querido Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A., al nacimiento de nuestra nueva página web,... Son algunos de los hitos más relevantes en nuestra particular nómina de objetivos para este 2014 y cuya realización convivirá con nuestra labor diaria en el campo y en bodega.

Permítanos dedicar también unas líneas a hablarles del pasado año. Estos doce meses han sido muy intensos para nuestras bodegas y hemos disfrutado de noticias y acontecimientos realmente buenos. La apertura y crecimiento en nuevos mercados, la construcción de nuestra nueva bodega Lagar de Cervera en Rías Baixas o la infinidad de reconocimientos y premios internacionales que han obtenido nuestros vinos a lo largo y ancho del planeta son tan solo algunos felices ejemplos.

Desgraciadamente, hemos tenido que cerrar el año con una noticia muy triste, el fallecimiento de quien, durante más de tres décadas y hasta 2005 ha sido nuestro enólogo, José Gallego. De su extraordinario y sabio paladar nacieron grandes vinos, muchos de ellos emblemáticos para nuestra casa. José siempre estará en el recuerdo de todos los que hemos disfrutado con uno de sus Grandes Riojas. Efectivamente, con mayúsculas.



Invertimos 800.000€ en un plan trienal para la creación, reforma y adecuación de espacios para el disfrute de los visitantes a La Rioja Alta, S.A.

Una gran pérgola vegetal da la bienvenida a la bodega, que estrena jardines y aparcamientos y rediseña sus áreas interiores.

El enoturismo es, desde hace muchos años, una de las apuestas más decididas de nuestras bodegas. ¡Y queremos seguir creciendo! Para ello, estamos acometiendo una inversión de 800.000€ en un plan trienal que tiene como objetivo la creación, reforma y adecuación de espacios para aumentar el disfrute y la comodidad de los miles de personas que, anualmente, visitan nuestra centenaria bodega del Barrio de la Estación de Haro.

Este plan se desarrolla en cuatro fases. La primera, ya completada durante 2012, ha consistido

en la construcción de una nueva sala de catas, un espacio multiusos dotado de la última tecnología en la que se ofrecen degustaciones y catas e idóneo para la celebración de reuniones.

Durante el último semestre del pasado año, se ha acometido la segunda fase, la más importante a nivel presupuestario: la remodelación total de jardines, mejora de áreas de tránsito e incremento del número de aparcamientos de la bodega. Destaca también la instalación de una gran pérgola de cubierta vegetal que alcanza los 8 metros de



altura y que da la bienvenida a los visitantes en el acceso principal a la bodega, facilitando además su localización visual.

En los próximos meses se llevarán a cabo los dos últimos apartados de este ambicioso proyecto: la redecoración e instalación de nueva iluminación en varias de las naves de crianza que son visitadas en los recorridos guiados por La Rioja Alta, S.A y, por último, la construcción de otro nuevo parking, destinado fundamentalmente a microbuses.

De esta forma, fortalecemos nuestra amplia propuesta enoturística e intensificamos los esfuerzos para conseguir que la visita a nuestras cuatro bodegas y viñedos sean una experiencia verdaderamente inolvidable.





Luis Alberto Lecea,

NUEVO PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE RIOJA

—Han transcurrido ya casi 6 meses desde que tomó posesión de su nuevo cargo. ¿Qué balance hace de este medio año al frente del vino de Rioja?

—Estoy contento. Me he encontrado la Denominación en un momento bueno de ventas, con un comportamiento espectacular este año y, además, el sector parece ser que se ha relajado. Había una insatisfacción interna muy fuerte por el tema de las renovaciones en el Consejo. Hubo una renovación bastante convulsa y, ahora, el sector está tranquilo. Estos presupuestos se han aprobado en su fecha, algo que no sucedía hace muchos años. Veo a todos con ganas de preocuparnos en temas importantes como vender y que Rioja vaya adelante, en lugar de guerras internas de elecciones, etc.

—Usted es el primer viticultor que ocupa este cargo en la historia de una D.O. que se creó en 1927. ¿Era necesaria la voz de su sector en un organismo de tanta relevancia?

—Nuestra voz siempre ha estado en la D.O. desde que creamos la Interprofesional -Órgano de Gestión del Consejo Regulador creado en 2004- un organismo que verdaderamente planifica el futuro. Decidimos que una legislatura estuviera al frente el sector comercial y, otra legislatura, el sector productor. Era necesario que eso se cumpliera y ese momento ha llegado, lo que demuestra la madurez y naturalidad del sector.

—¿Qué prioridades se ha marcado y qué novedades plantea con su gestión?

—Una prioridad que es una vieja reivindicación: crear un observatorio de precios. Estamos en un momento oportuno. Esto va a dar una transparencia y reflejará exactamente cuál es la situación económica interna, en las operaciones de uva y vino, para poder así tomar decisiones sobre hacia dónde queremos ir. Siempre estamos discutiendo sobre si es suficiente o no el valor de los productos, pero realmente nunca tenemos un dato claro. Con

este observatorio, al que le costará un tiempo que arranque y empiece a funcionar realmente bien, tendremos un punto económico claro de dónde está el sector y poder así tomar decisiones.

—En la coyuntura actual, ¿qué potencialidades tiene Rioja frente a otras regiones vinícolas españolas?

—Rioja es pionera. Tiene la cuota de mercado más alta de todas las D.O. y se está empezando a posicionar entre las regiones punteras internacionales. A nivel nacional somos líderes en comercialización y en conocimiento de la región, pero además estamos a empezando a ser un referente del vino mundial. Acabamos de estar invitados en Borgoña a un seminario, lo que supone un reconocimiento. También, en el Premio Internacional de Burdeos se hace una referencia a Rioja y en la prensa y los concursos nacionales e internacionales Rioja está quedando en una posición muy alta.

—En este sentido destacan las buenas críticas y puntuaciones que están obteniendo vinos de Rioja elaborados al estilo clásico, entre los que destacan los Grandes Reservas ¿Se trata de una tendencia o de una situación coyuntural? ¿Qué opina de este estilo de vinos?

Somos únicos en los vinos criados de Reserva y Gran Reserva, que es donde nos interesa estar. No hay región en el mundo que nos pueda igualar, tenemos el mayor parque de barricas del mundo y posicionarse en esta línea de vinos no es fácil. Nuestra región ha trabajado siempre en unos vinos criados durante años y, últimamente ha habido una tendencia a unos vinos más jóvenes, más potentes, vinos distintos, pero otra vez estamos volviendo a la tendencia inicial. Creo que lo coyuntural ha sido lo otro y que lo que prevalecerán serán los vinos más envejecidos y de más crianza.

—Rioja lidera también claramente las ventas de vino español en el exterior. ¿Apuesta por abrir nuevos mercados o por reforzar los ya existentes?

—No podemos estar haciendo promoción en todo el mundo. Rioja se vende en todo el mundo, pero el Consejo Regulador se tiene que centrar en unos mercados. Seguimos con los mercados que se



están comportando bien y vamos a explorar este año algún nuevo mercado como Rusia, Canadá o Brasil. Mantenemos los que funcionan bien y cada año incorporaremos algún nuevo país para tantear cómo resulta la promoción.

—Recientemente leíamos una voz experta como la de Pepe Hidalgo hablando del agotamiento de la actual “fórmula Rioja” y de la necesidad de abordar cambios relevantes como una nueva zonificación de las viñas y vinos de Rioja. ¿Cuál es su postura sobre el tema?

—No creo que el modelo Rioja esté agotado. Es sólido, aglutina la mezcla de todas las zonas de Rioja y casi todas las bodegas trabajan con uvas de toda Rioja. Es un modelo que funciona y que tiene unos resultados muy buenos. Sin quitar que cada cual pueda tomar opciones de modelos más concretos, de una zona o pueblo concreto. Hay que recordar que esa opción ya existe en Rioja. Elaborar vinos aquí de una zona o subzona concreta es un concepto que ya existe, aunque realmente la bodegas no lo están usando. Nuestro actual modelo da opción a otros modelos distintos e internos. El concepto de entidad geográfica menor ya existe pero no se está usando. Cualquiera puede elaborar vinos de una subzona y con su trazabilidad hay posibilidad de ponerlo. El actual es un modelo de éxito pero sin descartar que pueda haber otras opciones que encajen dentro de lo que es la Denominación.

Los nuevos puntos Parker

En nuestro último Boletín Informativo, entrevistábamos a Luis Gutiérrez, el nuevo catador de vinos españoles del crítico norteamericano Robert Parker. Desde el penúltimo día del 2013, ya tenemos publicados en 'The Wine Advocate', la revista del sector más influyente del mundo, los nuevos y esperados resultados de su primera evaluación de los vinos de Rioja

Una gran cata de 615 marcas de toda la D.O. que Gutiérrez ha probado y puntuado durante los meses de octubre y noviembre. Entre las muestras analizadas, varias referencias procedentes de nuestras dos bodegas de Rioja, La Rioja Alta, S.A. y Torre de Oña, que han obtenido unos resultados verdaderamente positivos.

Así, desde la bodega de Haro se enviaron a la cata las próximas añadas de nuestros dos Grandes Reservas, Gran Reserva 890 de 2001 y Gran Reserva 904 de 2004, que han obtenido una brillante puntuación de 95 y 96 respectivamente, situándose en los puestos cabeceros de una clasificación "general" en la que sólo un vino de toda la D.O. Ca. Rioja ha alcanzado los 98 puntos.

Además, cabe destacar los 91 puntos obtenidos por la cosecha 2007 de Viña Alberdi, actualmente a la venta, y por la añada 2009 de Torre de Oña en Rioja Alavesa, próximamente en el mercado. Se trata de la primera ocasión en la que ambos vinos obtienen una calificación Parker superior a los 90 puntos.



@ Estanis Núñez

LA OPINIÓN DE LUIS GUTIÉRREZ

GRAN RESERVA 890 DE 2001 (95 PUNTOS):

"2001 es una añada fabulosa para todos los vinos de La Rioja Alta, S.A. pero la verdad es que este juega en otra liga. La espera se ha hecho larga, pero al beberlo uno concluye que ha merecido la pena"

GRAN RESERVA 904 DE 2004 (96 PUNTOS):

"Este es un vino para oler una y otra vez. Puede sonar exagerado, pero este vino todavía es demasiado joven. Les recomiendo esperar un poco para poder beber la espléndida añada 2001, que seguro estará disponible en el mercado mientras esta 2004 se redondea en botella."

VIÑA ALBERDI 2007 (91 PUNTOS):

"Consigue mantener la potencia de la fruta y la sutileza de la crianza. Resulta fácil de beber y es fiel a su origen. Este vino es un valor seguro dentro de los Riojas tradicionales"

TORRE DE OÑA 2009 (91 PUNTOS):

"Taninos muy bien integrados, sabores intensos y generosamente persistentes, todo orquestado de manera sutil y armoniosa. ¡Es un magnífico Rioja!"



Primera reunión del Consejo
Asesor del BCC Wine

Nace el Instituto del Vino

Desarrollar actividades tanto formativas como de investigación en el campo del vino y las bebidas. Es el objetivo con el que acaba de nacer el 'Instituto del Vino y de los Espirituosos' puesto en marcha por el Basque Culinary Center de San Sebastián, la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas española y una referencia mundial en la formación culinaria y de la alta cocina.

El primer paso de este nuevo centro sobre el vino ha sido la creación de un comité de expertos, encargado de asesorar en las estrategias y actividades que desarrollará el instituto y reflexionar sobre los retos y necesidades del sector vinícola en España. Se trata, en palabras de Joxe Mari Aizega, director de Basque Culinary Center, de "un proyecto abierto al mundo, que pretende ser generador de nuevos profesionales y de nuevos conocimientos en el mundo del vino. En este sector hay mucho camino por explorar, por desarrollar, y queremos ser el agente activo capaz de anticiparse a ello y trabajar en el desarrollo de sus líneas futuras. Para ello nos hemos apoyado en los mejores expertos con los que a partir de este 2014 empezaremos a trabajar en este ámbito".

Este comité está compuesto por primerísimas figuras en el mundo del vino, cuya experiencia

y conocimiento va a convertirles en un perfecto aliado para conseguir que el Instituto del Vino se convierta en un agente dinámico en el sector.

Los nombres elegidos son el Presidente de nuestras bodegas Guillermo de Aranzabal, el Presidente de Vega Sicilia, Pablo Álvarez, el Presidente de Fernando de Castilla en Jerez, Jan Pettersen, los enólogos José Hidalgo, Agustí Torelló y Elena Adell, los sumilleres Josep Roca (Celler de Can Roca), el Presidente de la Asociación de Sumilleres de España, Pablo Martín y el único Master of Wine de España, Pedro Ballesteros. Completan este panel de expertos un sumiller de uno de los restaurantes de los chefs patronos del BCC (Arzak, Akelarre, Martín Berastegi, Mugaritz, Azurmendi, Zuberoa y Karlos Argiñano), que irán rotando anualmente, la crítica gastronómica Pilar Molestina y el distribuidor Quim Vila.



Francis Paniego

RESTAURANTE ECHAURREN – EZCARAY

“ Me apetece cocinar el entorno del vino”

Es uno de los grandes nombres propios de la cocina española actual. El chef riojano Francis Paniego y su restaurante Echaurren en Ezcaray disfrutaron un momento muy dulce tras la reciente obtención de su segunda Estrella Michelin y del Premio Nacional de Gastronomía. Hablamos con un hombre feliz.

—Han transcurrido ya algunas semanas desde que recibió su segunda Estrella. ¿Qué ha supuesto esta distinción?

—Me siento muy feliz y contento. Una segunda estrella siempre me ha parecido una meta casi inalcanzable, admiro muchísimo a los cocineros que la poseían y verme entre ese reducido grupo de grandes cocineros me parece algo increíble. Pero aparte de eso estoy muy feliz por mi familia, mis padres ya son mayores y poder compartir esto con ellos es muy bonito. Y además también está el equipo, mi hermano, para ellos ha supuesto una auténtica fiesta. Llevan mucho tiempo a mi lado y saben muy bien todo lo que trabajamos y hemos peleado a diario. Esta estrella es de ellos, tenemos un equipazo.

—Acumula 20 años de experiencia entre fogones pero 2012 y 2013 han supuesto verdaderamente su consagración como gran referente. ¿Nota ahora una mayor presión?

—Han sido años preciosos. No los olvidaré nunca porque han supuesto la consecución de unos logros



con los que todo cocinero seguramente ha soñado alguna vez. Quizás porque yo ya no soy tan joven y llevo muchos años en la profesión y porque tengo unos padres y una familia maravillosa, contemplo todo esto de manera muy consciente. Sé que ahora mucha gente vendrá a nuestras casas con unas expectativas más elevadas. No siento presión pero sí responsabilidad, por intentar no defraudar esas expectativas. La presión no es buena, el sentido de la responsabilidad sí. Pero es el mismo que debe sentir cualquier profesional que ama lo que hace. Si traicionas esa responsabilidad, no eres feliz.

—Siempre habla de su gente, de su equipo, de su familia y de esa figura clave en su trayectoria: Marisa, su madre.

—Hemos llegado hasta aquí porque ellos anduvieron antes un camino que nos colocó a nosotros ante una situación privilegiada, contactos y mayores posibilidades además de transmitirnos valores fundamentales para andar el camino sin soberbia, con humildad. Nuestro mérito ha sido saber aprovechar todo ese legado.

—Dos restaurantes, uno al lado del otro, que son pero no son el mismo, dos tipos de cocina... Ustedes representan la convivencia posible de lo tradicional y la nueva cocina.

—Lo que ha ocurrido en Echaurren y con El Portal es fruto de la prudencia y el buen juicio de mi padre Félix y de algún otro buen amigo. Seguramente lo natural hubiera sido evolucionar el Echaurren tradicional hasta convertirlo en lo que nosotros queríamos. Mi padre tuvo el buen ojo y la prudencia de aconsejarnos que eso podía ser muy perjudicial para la empresa, dado que el Echaurren era y es un restaurante popular que funcionaba y funciona muy bien. Así que se le ocurrió que porqué no utilizar

un comedor aldeaño para la realización de ese proyecto. Aceptamos y acertamos y el resultado de aquella decisión la comprendemos ahora. El cuento ha salido bien pero para llegar hasta aquí han pasado doce años desde que abrimos El Portal. No ha sido nada fácil el camino, los clientes debían elegir entre la cocina de la madre y la del hijo y nada tiene que ver una cosa con la otra. Han sido años duros, oyendo muchas comparaciones, algunas de muy mal gusto. Muchos creían que yo debía tener algún enfrentamiento con mi madre y

todo lo que yo hago nace desde el amor que ella me ha transmitido por este oficio.

—¿Cómo definiría el estilo 'Francis Paniego'?

—Intento hacer cocina moderna y con mucho sabor. También sencilla, sin espectáculo, sin demasiada parafernalia.

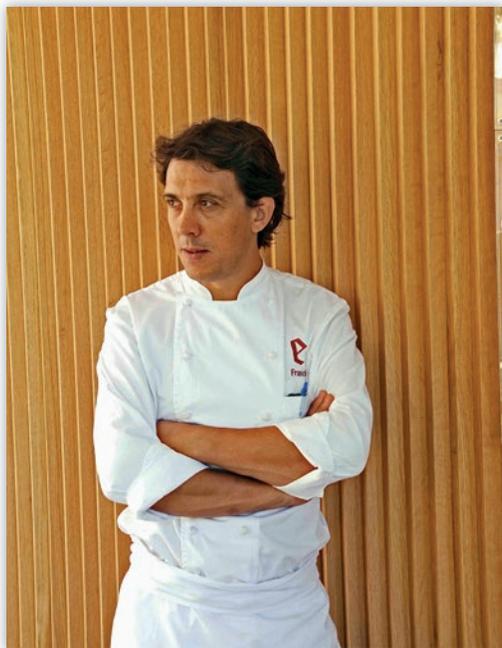
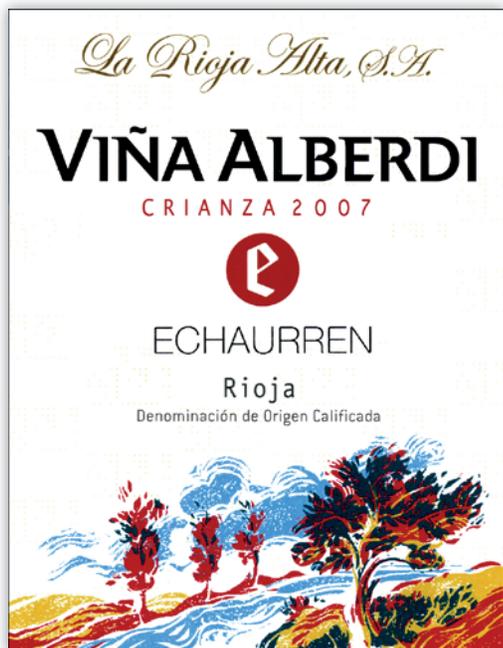
Creo que soy metódico y trato de concretar al máximo los platos. Muchas veces construyo cosas que

me gustan en un principio y poco a poco voy limando y quitándoles cosas y el resultado me parece siempre mucho mejor al final. Debe ser porque mis bases de cocina son de los 80 y tal vez exista en mí una cierta tendencia al barroquismo del que me cuesta aún desprenderme.

—Otro de sus proyectos, Tondeluna en Logroño, también está funcionando bien.

—Muy contento, Tondeluna es un sueño realizado. Me ha dado mucha estabilidad y creo que de alguna manera ha sido fundamental en cómo hacemos las cosas ahora. Pero aún tiene que hacerse mayor, solo tiene dos años y medio y cualquier negocio necesita llegar a cierta madurez para expresar todo su potencial. Tondeluna nos permite cocinar y abordar un tipo de cocina sin ningún complejo: canelones, ceviches, pasta, hamburguesas, platos,





conceptos y cosas que tal vez estén vetadas para los restaurantes que tenemos de Ezcaray. Supone un ejercicio sanísimo y determinante para la obtención de sabores nuevos. Al final todo se retroalimenta.

—Su hermano *Chefe* acumula gran experiencia al frente de la bodega del Echaurren ¿Qué papel juega el vino en su restaurante y en su cocina?

—Fundamental, estoy orgulloso de su trabajo. *Chefe* es la humildad y la discreción personificada y al mismo tiempo es elegantísimo en su trabajo. Este año ha hecho una carta de vinos preciosa y pronto también dispondremos en la sala de un pequeño mueble especial para hacer el trabajo del vino en la sala y estamos cerrando el fichaje de un segundo sommelier. El vino es determinante en un restaurante ubicado en La Rioja, prácticamente hay que maridar el 80% de los menús y el trabajo de los sommeliers es determinante. En mi cocina está presente y va a estarlo aún más. Me apetece cocinar el entorno del vino, estamos en ello para 2014.

—La Rioja Alta, S.A. tiene el honor de que, desde hace muchos años, Viña Alberdi es el vino ‘de la casa’ en Echaurren. ¿Qué valores destaca de esta estrecha relación?

—Creo que la intensidad que siento al responder esta entrevista, delata la excelente relación que siempre ha existido con la bodega La Rioja Alta, S.A. Admiramos profundamente vuestra filosofía y si hay un valor a destacar diría que la lealtad y el respeto entre ambas empresas, yo siempre los he sentido muy presentes.

—La última. ¿Qué le pide Francis Paniego a este 2014?

Salud para mis padres que ya son mayores y para mi hermana Marta, que ha estado este 2013 muy malita, ya está mucho mejor. Salud para todos los míos. Cordura y responsabilidad para mis hijos adolescentes. Amor infinito y recíproco para con Luisa. Templanza también para mí, para saber comprender, inspirar y motivar a la gente que me rodea y trabaja conmigo. ¿Quizás pido muchas cosas?

Hasta siempre, José

12 de diciembre de 2013. Para nosotros, un día muy triste. Decíamos adiós a José Gallego, nuestro enólogo de 1972 a 2005. Su magnífico paladar fue clave para elaborar nuestros vinos más emblemáticos. Incluso tras su jubilación, continuó aportándonos su sapiencia y su punto de vista sobre los nuevos coupages. Este es el obituario escrito aquél día por su sucesor, Julio Sáenz.

MIS LÁGRIMAS SON DE VINO

Nos ha dejado, después de una larga enfermedad, el que durante más de 30 años fue el enólogo de La Rioja Alta, S.A., José Gallego. Enólogo de los de verdad. De aquellos que hicieron que los vinos de Rioja sean hoy reconocidos en todo el mundo. Enólogos hechos así mismos porque, cuando ellos empezaron en este mundo, no existían ni los conocimientos, ni los útiles ni la tecnología de los que hoy disponemos. No es de extrañar que durante mucho tiempo fuesen considerados los “brujos o los magos” de las bodegas. Enólogos que, basados sobre todo en su experiencia y en su criterio personal, consiguieron convertir aquellas uvas que les llegaban a bodega en los grandes vinos de Rioja que hoy conocemos. José y sus vinos, junto a otro puñado de grandes enólogos, marcaron un estilo del Rioja. Un estilo de éxito y de saber hacer. Marcaron el estilo de los grandes vinos, de eso que ahora aparece en todas las fichas de cata: vinos elegantes, complejos y profundos. VINOS FINOS DE RIOJA.

Yo trabajé con él durante 10 años, como asistente a tiempo completo y después, cuando se jubiló, siguió instruyéndome en su forma de entender los vinos de La Rioja Alta, S.A. Fue un gran “Enólogo”, con un paladar excepcional, un mago de los coupages, con una capacidad excepcional de



José Gallego y Julio Sáenz

ver los vinos más allá del presente: podía verlos en su madurez, cuando los demás no podíamos. Si hoy los vinos de nuestra bodega son como son y están donde están es, en gran parte, gracias a él. Sé que no le hubiese gustado nada leer todo esto que escribo: era humilde, discreto, celoso de su intimidad. Y mucho menos le hubiese gustado que se publicase, pero creo que es de justicia reconocer públicamente la labor de José: al CÉSAR LO QUE ES DEL CÉSAR.

El lunes fue un día muy triste e inesperado y siento que, en estos días navideños e íntimos que nos llegan, la lágrima del vino va a ser más lágrima. Descansa en paz José.

II CATA

‘Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.’

¡Muchas gracias! Son las dos primeras palabras que estamos obligados a expresar al transmitir nuestras sensaciones tras la segunda edición de la cata ‘Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.’ que celebramos en el Hotel Wellington de Madrid. Si en la primera ocasión vivíamos una jornada inolvidable, ahora multiplicamos por dos nuestras sensaciones.

Tras el gran éxito de la primera edición, celebrada en 2012, en la que “trasladábamos” nuestra bodega a tierras madrileñas, este año decidimos destinar al evento dos días para que nuestros invitados –Socios y amigos- disfrutaran al máximo de una cata y degustación más sosegada del magnífico elenco de vinos que les presentamos. Allí estaban todas las cosechas y marcas de nuestras cuatro bodegas que, durante el pasado 2013, obtuvieron 90 o más puntos en las catas de los principales críticos internacionales (Robert Parker, Wine Spectator, Decanter, Guía Peñín, Proensa, ABC, etc.).

Sin duda, una cata muy especial ya que somos la única bodega con toda su gama de vinos –blancos y tintos, crianzas, reservas o grandes reservas, riojanos, gallegos o ribereños, económicos o Premium- situados en lo más alto de este exigente escalafón. Grandes vinos que nuestros Socios degustaron en exclusiva junto a sus familiares y amigos. Además, otras “estrellas invitadas”: los Clubes de Cosecheros de La Rioja Alta S.A, Áster y Torre de Oña, vinos que no reciben puntuaciones ya que no se presentan a ninguna



Visita del periodista de TVE Sergio Sauca.

cata externa y que elaboramos en exclusiva para nuestros Socios.

Ya les anunciamos que, como estamos tan satisfechos con su excelente acogida y como las cosechas venideras son todavía mejores y están obteniendo también magníficas puntuaciones, repetiremos en este 2014 e incluso estamos estudiando la posibilidad de trasladar la iniciativa a otros lugares.





Pedro Luis Uriarte,

NUEVO CONSEJERO DE LA RIOJA ALTA, S.A.

Accede como independiente al máximo órgano ejecutivo de la bodega, aportando su experiencia empresarial, financiera e internacional

Pedro Luis Uriarte es el nuevo miembro del Consejo de Administración de La Rioja Alta, S.A. Quien fuera Vicepresidente y Consejero Delegado del Banco BBV y posteriormente del BBVA, ha aceptado la propuesta de nuestra bodega y se ha incorpora como independiente a su máximo órgano ejecutivo. Se trata, tras la entrada en 2012 del Consejero Delegado de Ferrovial, Íñigo Meirás -recientemente elegido por la revista Forbes como el segundo mejor Consejero Delegado español en una selección de los 35 mejores- de una nueva incorporación externa a este Consejo, que se ve así notablemente reforzado. La trayectoria empresarial de Uriarte, su experiencia financiera e internacional y su excelente relación con los principales accionistas han motivado esta colaboración.

Licenciado en Ciencias Económicas y en Derecho por la Universidad de Deusto, el nuevo Consejero acumula una dilatada experiencia de 48 años de carrera profesional, en el sector industrial y financiero, así como en consultoría, I+D+i y administración pública, además de como profesor en la Universidad Comercial de Deusto.

Pedro Luis Uriarte, que desempeñó el cargo de Consejero de Economía y Hacienda en el primer Gobierno Vasco, destacó por sus siete años de gestión como responsable ejecutivo del BBV -posteriormente BBVA- ocupando el cargo de Vicepresidente y Consejero Delegado de ambas entidades, uno de los grupos financieros de mayor relevancia internacional. Desde el año 2002 es Presidente Ejecutivo de Economía, Empresa, Estrategia, S.L., cargo que compagina con el de Consejero y Asesor de distintas empresas.

En Julio 2007, creó Innobasque - Agencia Vasca de la Innovación- de la que fue su primer Presidente e impulsor. Además, Uriarte colabora activamente con distintas actividades universitarias y sociales, en España y en el Tercer Mundo y es miembro del Patronato de UNICEF España. Participa también en numerosos foros económicos, empresariales, universitarios y sociales.

Su nombramiento deberá ser ratificado en la próxima Junta General de Accionistas que celebraremos en primavera en la sede de nuestra bodega en Haro. Desde aquí le damos nuestra más calurosa bienvenida.

Finca San Martín 2011

Les presentamos esta nueva añada de Finca San Martín. Elaborado por Torre de Oña es un monovarietal de Tempranillo impregnado de todo el espíritu del excepcional viñedo de esta finca, en la "Milla de Oro" de Rioja Alavesa. Características óptimas para un vino de crianza que desborda frescura, vivacidad, potencia y frutuosidad.

¿CÓMO FUE ESTA COSECHA 2011?

El desarrollo vegetativo del viñedo fue bueno. Para la calidad de la uva resultó positiva la cierta irregularidad en el cuajado de algunas parcelas, con racimos más pequeños y granos más sueltos. El año se caracterizó por unas precipitaciones inferiores a las habituales, favoreciendo también un tamaño de grano menor al de cosechas precedentes. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha 2011 en Rioja una valoración "Excelente".

¿CÓMO FUE NUESTRA VENDIMIA?

Nuestra vendimia manual comenzó en la Finca San Martín durante los primeros días de octubre, con temperaturas moderadas y ausencia total de precipitaciones. Los vinos obtenidos de esta cosecha están bien estructurados, con buen color y muy sanos, características que auguran vinos de alta calidad.

¿CÓMO LO HEMOS ELABORADO Y CRIADO?

Para su elaboración hemos usado un 100% de uva Tempranillo procedente de las parcelas San Martín I y II, que circundan la bodega de Párganos (Álava). Tras la recolección manual de estas parcelas y su traslado a bodega en cajas, las uvas pasaron a los depósitos donde completaron la fermentación alcohólica. Concluida esta fase, los vinos se trasegaron a nuevos depósitos para realizar

la fermentación maloláctica. La crianza se realizó en barricas de roble americano nuevo (60 %) y de roble francés de dos vinos (40 %) durante 16 meses, trasegadas manualmente en tres ocasiones. En junio de 2.013 inició su crianza en los botelleros.

LO CATAMOS Y DISFRUTAMOS DE...

Color rojo rubí, de capa media, con borde granate. Intenso y afrutado en nariz, con aromas de frambuesas y fresas del bosque que envuelven notas balsámicas y especiadas: regaliz, anís estrellado, caramelo, vainilla y cacao. De cuerpo medio en boca, equilibrado, con una agradable acidez, taninos suaves y pulidos, con un final sabroso, fresco y una importante fuerza de fruta madura y regaliz.

¿CON QUÉ PLATOS LO MARIDAMOS?

Destaca por su idóneo maridaje con embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes y carnes.

DATOS

Grado alcohólico: 14% vol

Temperatura de servicio: 17°C

Formato disponible: 75 cl.



PARA MÁS
INFORMACIÓN,
ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR



Nuestra semilla en Mozambique

Es uno de los cinco países de menor desarrollo humano del planeta. Les hablamos de Mozambique (África). Allí, en el históricamente desatendido distrito norteño de Majune, trabaja desde hace más de 10 años la ONG Mundukide que, con el apoyo del 0'7% de nuestro último beneficio neto anual, está desarrollando un programa para el fomento del cultivo de sésamo, el arroz y los frutales.



Productora con su familia. Al fondo secadero de sésamo, listo para ser ensacado.

Mundukide es la ONG destinataria del último programa de ayudas a la cooperación puesto en marcha por nuestras bodegas. Con sede en Guipúzcoa, esta organización está desarrollando varios proyectos en Cuba, Brasil y Mozambique, país de destino de nuestro 0'7% solidario.

Aunque la evolución de este país es positiva desde que concluyó la guerra en 1992, las diferencias campo-ciudad siguen aumentando a favor de las urbes. La construcción de una carretera

entre las dos provincias del norte es su principal eje de desarrollo, un "corredor" que discurre por varios distritos rurales en los que Mundukide centra sus esfuerzos apoyando a la población.

Esta ONG ha centrado su labor en Mozambique en tres ejes fundamentales. El primero, la búsqueda en este país o en países vecinos de 'productos estrella' con buena salida comercial y producidos por familias campesinas. El segundo, un plan para la contratación de campesinos que transmitan su experiencia y conocimientos a las familias locales y, por último, la creación de contactos



Vivero de frutales del programa, con plantas de limón injertadas con naranja.

comerciales para que compradores regionales conozcan esta nueva oferta agrícola.

Gracias al apoyo que durante el último ejercicio Mundukide ha recibido desde La Rioja Alta, S.A se está trabajando especialmente en la promoción del riego para la producción hortícola y, concretamente, se está fomentando el cultivo de arroz, sésamo y frutales.

Respecto al arroz, ya en la campaña 2012-2013 se obtuvieron buenos resultados gracias a la colaboración procedente de una asociación del sur de Malawi con experiencia en riego. Fue la primera vez que se logró tener arroz irrigado en esta área de Mozambique y su comercialización fue exitosa ya que logró venderse toda la producción. En esta campaña nuestra ayuda ha sido esencial para que aumenten más esas zonas irrigadas. Las expectativas de comercialización este año son muy buenas.

El sésamo es un cultivo totalmente nuevo en estas tierras. Para su desarrollo se trabaja con una asociación local y los resultados están resultando muy positivos. Ya podemos encontrarlo en los

cuatro distritos del norte, con más de 1.500 familias trabajando en 200 hectáreas de plantaciones. Respecto a la creación de contactos comerciales, si el primer año sólo se consiguió atraer a un comprador, el segundo ya fueron cuatro y con un precio un 50% superior al de 2011.

Pero si hay un cultivo novedoso en esta área son los frutales ya que no existía ningún hábito de plantío de árboles y el hábito de consumo era muy bajo. En la campaña 2012-2013 se plantaron más de 3.000 plantas, de las cuales 400 eran injertos. En este momento, la colaboración de un instructor está resultando esencial para conseguir superar ese número de plantas injertadas.

Desde Mundukide nos transmiten que en este distrito mozambiqueño hay muchas personas deseando aprender nuevas técnicas y trabajar duro para mejorar su vida. Los datos avalan que nuestra ayuda en este país está dando resultados. Antes no se producía sésamo y ahora cientos de familias lo hacen y con técnicas novedosas. Hasta 2013 no se conocía el riego y el año pasado se construyeron más de 20 pequeñas presas con otras tantas hectáreas bajo riego, etc.

Pero lo más importante es que este programa en el que participamos busca, además, fortalecer una autonomía real de los beneficiarios y, por ello, nada es gratis. Todo se paga: semillas, abono, tratamientos y herramientas. Como ejemplo indicar que, de las tres campañas de crédito agrícola ya realizadas, la tasa de reembolso ha sido de más de 95%. Es nuestra pequeña semilla en Mozambique.

ABIERTA LA CONVOCATORIA PARA 2014

En la web de La Rioja Alta, S.A. (www.riojalta.com) figuran la convocatoria y los formularios para los proyectos de cooperación internacional que opten a ser financiados por nuestra bodega. Los requisitos establecidos por el Comité de Asignación quedan detallados en dicha página y son imprescindibles.

- **Plazo de presentación:** 1 enero-28 febrero 2014
- Los formularios con el presupuesto de los proyectos se remitirán a la **dirección de correo electrónico** que figura en la propia página web de la bodega. En caso de que resulte seleccionado se enviará posteriormente una explicación más extensa y gráfica del proyecto así como los anexos referidos en las bases
- La respuesta a la/s ONG/s seleccionada/s se dará en el **mes de junio**.

Viña Ardanza 2004, Top 100 en Wine Spectator (USA)

La prestigiosa revista norteamericana Wine Spectator ha incluido en su número de Diciembre-Enero a Viña Ardanza 2004 en su selección de los 100 mejores vinos del mundo en 2013. Se trata de su célebre 'Top 100', un listado que incluye los vinos más destacados del año y en que nuestro vino ha alcanzado la posición 22 con una calificación de 94 puntos. Además, Viña Ardanza fue elegido también por el diario británico The Telegraph como "uno de los mejores vinos del mundo para celebrar la Navidad".

El orujo Viña Armenteira, Oro en 'Albariños al Mundo'

La ciudad alemana de Düsseldorf acogió en noviembre la segunda edición del certamen 'Albariños al Mundo 2013' organizado por la Unión Española de Catadores. El jurado, compuesto en su mayor parte por los principales líderes de opinión alemanes, valoró en estricta cata a ciegas casi un centenar de referencias (vinos y aguardientes) inscritas en este concurso. Nuestro orujo blanco Viña Armenteira obtuvo un 'Albariño de Oro', la máxima distinción en su categoría, mientras que Lagar de Cervera 2012 obtuvo el galardón de 'Commended'.



El embajador de Rusia en España visita La Rioja Alta, S.A.

Recientemente hemos tenido el placer de recibir en nuestra bodega de Haro al embajador ruso en España, Yuri P. Korchagin que, de visita oficial en La Rioja, aceptó nuestra invitación para conocer nuestras centenarias instalaciones y el proceso de elaboración de nuestros vinos. Acompañado por su esposa y por otros miembros del cuerpo diplomático, el embajador se interesó por las explicaciones ofrecidas por nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal, que ejerció de anfitrión.



¿Qué es un renque?

Así denominamos en el campo a cada una de las filas de cepas en una viña.

I Salón de Vinos Diario ABC

La Biblioteca del periódico ABC en Madrid acogió en diciembre la primera edición de su Salón de Vinos, en la que se citaron algunos de los vinos mejor puntuados en su Guía 2014 publicada por el crítico Juan Fernández-Cuesta. Este diario ha concedido recientemente magníficas puntuaciones a algunos de nuestros vinos: 97 puntos a Gran Reserva 890 de 1998 y 95 puntos tanto a Gran Reserva 904 de 2001 como a la próxima cosecha 2010 de Áster Finca El Otero, primer Ribera del Duero en su selección de 'Los 20 mejores vinos de España'.

De gira en Rusia

Durante todo el mes de noviembre, hemos viajado con nuestros vinos por tierras rusas. Moscú, San Petersburgo y Sochi han sido las tres grandes ciudades en las que, de la mano de nuestro Area Export Manager Luis del Águila, hemos realizado presentaciones y catas de todos los vinos de nuestro Grupo. Un completo programa de actividades que nos ha permitido dar a conocer nuestras últimas cosechas a periodistas, sumilleres, responsables de compras y consumidores de este país.



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:

¿Cuántas Estrellas Michelin tiene el Restaurante Echaurren en Ezcaray (La Rioja)?

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Cuántos puntos Parker tiene Gran Reserva 904 de 2001?

Respuesta: 96 puntos

Ganador: E.P., Socio 565K de La Seu D'Urgell (Lleida)



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.



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.



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.



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 / 1998



97 94 92
ABC Parker Peñín

Gran Reserva 904 / 2001



96 95 94
Parker ABC Peñín

Viña Ardanza / 2004



94 94 93+
Peñín Wine Spectator Parker

Viña Arana / 2005



95+ 94 93
Decanter ABC Parker

Viña Alberdi / 2007



91 90
Parker Peñín

Torre de Oña / 2008



92 91 90
Peñín Proensa Wine Spectator

Finca San Martín / 2009



90
Peñín

Áster Reserva / 2005



90
Peñín

Áster Crianza / 2006



90
Tanzer

Áster Finca el Otero / 2009



95 94 93
Proensa Peñín ABC

Lagar de Cervera / 2012



93 92 92
Proensa Peñín El País

Viña Armenteira



94 92
Peñín (Hierbas) Peñín (Blanco)

Viña Arana 2005: Intemporal.

El legado de un saber.
El aroma de una pasión.
La combinación perfecta
de tradición y dedicación,
reflejadas en su finura y elegancia.
El fruto de una cosecha excepcional
de un vino para siempre.

Siempre Viña Arana.



riojalta.com



CONSULTA
LA NOTA DE CATA