



RA

otoño 2016

La Picoja Alta, S.A.

Sumario

Editorial	3
Una nueva Torre de Oña	4
Entrevista: Fernando Gurucharri	6
Cata los 90+ La Rioja Alta S.A. ¡Brindamos con Madrid!	8
Cata los 90+ La Rioja Alta S.A. Bilbao entre copas	10
Vendimia 2016: ¡Misión cumplida!	12
¿Sabemos de qué hablamos?	14
El mejor Rioja de la Guía Peñín 2017	15
Bienvenidos al nuevo comedor del 'Club de Cosecheros'	16
Gran Reserva 904, número 1 en el Top 100 de 2016	17
Una docena de ideas vinícolas para regalar	18
Breves y concurso	20
Nuestras bodegas y vinos	22

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es la flor del vino?

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

Decisiones difíciles... pero necesarias

Decía Platón que “una buena decisión está basada en conocimiento y no en números”. Esta sentencia del gran filósofo griego resulta inmejorable para explicarles una decisión verdaderamente difícil pero, sin duda, necesaria: esta Navidad no comercializaremos nuestros Gran Reserva 890 y Gran Reserva 904.

Ha sido tan enorme el éxito que, a lo largo de este año, han acumulado estos dos vinos que nuestras altas expectativas se han visto desbordadas, lo que ha supuesto que todas las existencias asignadas a 2016 se hayan agotado. Efectivamente, ante esta coyuntura y en vísperas de la época de mayor venta y consumo de vinos Gran Reserva del año, podíamos haber optado por adelantar la salida de las siguientes cosechas. Pero nuestro absoluto y centenario compromiso con la máxima calidad así como nuestra visión empresarial, basada en el largo plazo, han hecho que, en este caso, la decisión siga siendo rotunda: seguiremos sacando al mercado nuestros vinos cuando estén en su momento óptimo de consumo. Sea cual sea la presión de la demanda nacional e internacional.

Hablamos, como saben, de dos vinos muy especiales, elaborados con unas uvas de extraordinaria calidad, con una producción muy limitada y con un envejecimiento que supera una década. Por lo tanto, prever con tanta antelación y con acierto esa demanda resulta una tarea difícil.

A pesar de que desde que anunciamos la noticia y tras su publicación en los medios, hemos recibido y leído en las Redes Sociales muchos mensajes de clientes aplaudiendo la decisión, también comprendemos el lógico malestar causado entre los consumidores habituales de estas dos referencias. A todos ellos, por supuesto, nuestro agradecimiento más sincero por su gran fidelidad. Estamos convencidos de que, para continuar teniendo su confianza en el futuro, esta medida era necesaria. De esta forma garantizamos que, cada vez que descorchen y disfruten una botella de Gran Reserva 890 o Gran Reserva 904, paladearán nuevamente un momento irrepetible e inolvidable.



Una nueva Torre de Oña

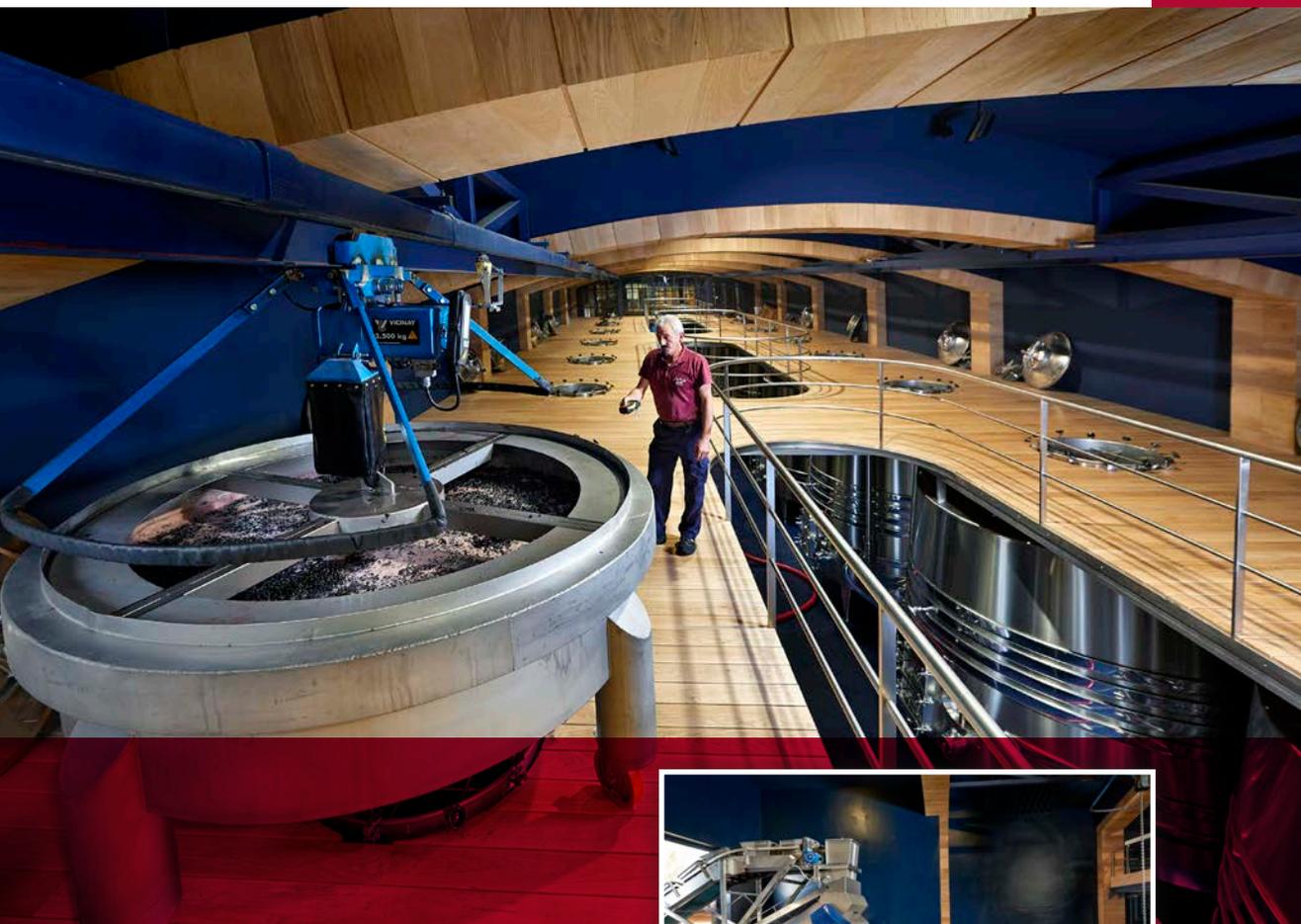
Con una inversión cercana a los dos millones de euros, hemos acometido una profunda remodelación de la bodega de Párganos para mejorar los diferentes procesos de elaboración dotándolos de la más alta tecnología con el objetivo de seguir incrementando la calidad de nuestros vinos de Rioja Alavesa.

Quien visite nuestra bodega Torre de Oña se sorprenderá al encontrarse una bodega totalmente nueva gracias a la completa remodelación de todas las instalaciones en las que elaboramos los vinos Torre de Oña, Finca San Martín y Club de Cosecheros. Nuestro objetivo con esta profunda reforma es optimizar al máximo todo el proceso productivo en la bodega dando, además, un importante salto enológico y tecnológico que redundará muy positivamente en la calidad de los vinos que estamos elaborando desde esta misma cosecha 2016.

Todas estas mejoras han afectado tanto a las áreas de recepción de la uva y de elaboración de los vinos y a las salas de crianza en barricas. Debemos destacar, por ejemplo, la instalación de un sistema automático de volteado de las pequeñas cajas en

las que las uvas han accedido a la bodega así como una nueva despalilladora de movimiento pendular que ha evitado que las uvas se rompan. Otra de las grandes novedades es la seleccionadora óptica que ha escaneado digitalmente cada grano de tal forma que solo han accedido a los depósitos aquellos que cumplieran con los exigentes parámetros de calidad y tamaño establecidos por nuestro equipo enológico.

Inciendiando en nuestra filosofía de que la uva llegue intacta de la cepa a los tanques de fermentación, su transporte se ha realizado mediante un sistema de 'OVIs', pequeños depósitos de 2.000 kilos de capacidad colgados de grúas que nos han permitido eliminar las fases de estrujado y bombeo. La maceración pre-fermentativa y la fermentación de los vinos ha tenido lugar en 18 depósitos troncocónicos de acero inoxidable, con capacidad para



20.000 litros, dotados con camisas de refrigeración y de calefacción, importantes para el perfecto desarrollo de las fermentaciones. Una nueva prensa nos ha permitido, mediante ciclos más controlados y con menor oxidación, una operación mucho más suave y homogénea.

Estos trabajos se han completado con la instalación de equipos climatizadores en las salas de crianza en barrica que impulsan aire renovado con temperatura y humedad controlada. Todo ello mediante una nueva central de producción de frío y calor que disminuye el consumo energético. Se trata de un sistema altamente sostenible y eficiente que incide en nuestra apuesta por el cuidado del medioambiente. En definitiva, una nueva, elegante y tecnológica bodega Torre de Oña de la que, estamos seguros, nacerán grandes vinos.



— PRESIDENTE DE LA UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES —

Fernando Gurucharri

La U.E.C. vive un año muy especial con la celebración de su treinta cumpleaños. Hacemos balance con su presidente, Fernando Gurucharri, de estas tres décadas formando catadores.



—**¿Qué balance hace de estas tres décadas de trayectoria?**

—Objetivamente es muy positivo. Crear una organización sin ánimo de lucro, totalmente independiente, sin dependencia de ningún sponsor o patrono y alcanzar 30 años, es muy positivo. Resaltaría la labor docente y de difusión de la cultura del vino y otros alimentos y bebidas mediante la impartición de numerosos cursos de cata así como la organización de una media de dos catas semanales para ofrecer una plataforma cultural y divulgativa de la riqueza sensorial de nuestros alimentos, especialmente del vino. Esta labor ha sido reconocida recientemente con la concesión del International Wine Challenge Merchant Awards Spain como Mejor Centro Educativo. Nuestra independencia está garantizada por la financiación mediante los concursos de calidad que organizamos con una gran reputación entre los productores y consumidores.

—**¿Existe el catador 'perfecto'? ¿Qué condiciones debe tener?**

—No, no existe el catador perfecto, el catador universal que sabe de todo, controla todos los productos alimentarios y es bueno en todos ellos... Si me apuran apenas será bueno en uno de ellos. Para que un catador sea, no ya perfecto, sino simplemente bueno es necesario, además de tener los sentidos educados y entrenados en el arte de la cata, una gran dedicación al estudio de los vinos, de dónde se producen, de las condiciones del medio físico donde se elaboran, de las personas detrás de ellos, como están organizados y, por supuesto, catarlos. Pero, sobre todo, humildad. Cuanto más catas y aprendes, más consciente eres de lo amplio que es el mundo del vino y lo difícil que es estar al día en novedades, tendencias, productores, etc.

—**¿Puede presumir España de tener grandes catadores de vino?**

—Por supuesto que en España hay muy buenos catadores, y muchos más de los que creemos. Hoy podemos encontrar tanto aficionados como profesionales (sumilleres, enólogos, importadores, distribuidores y sorprendentemente hasta algún periodista) muy bien preparados y con amplios conocimientos de los vinos españoles y del mundo, aunque a veces no resalten en letras de oro.

—**Ustedes ofrecen un sinfín de actividades para profesionales y también para aficionados.**

—Así es, nuestro público es variado, desde el entusiasta sin conocimientos en análisis sensorial y cata hasta el profesional del sector agroalimentario (sumilleres, periodistas, hosteleros,...). Por esta razón ofrecemos a través de www.uec.es tanto cursos de iniciación a la cata, dirigidos a un público



neófito, como una agenda semanal de seminarios y catas dirigidas con temáticas específicas con el objetivo de desarrollar una formación continua en análisis sensorial. El vino es el eje principal de esta actividad docente pero no olvidamos otros alimentos y bebidas. Para impartir estos cursos contamos con un plantel de profesionales de experiencia e independencia contrastada, pilares imprescindibles para alcanzar nuestros objetivos.

—30 años ‘analizando’ el vino español... ¿Ha experimentado muchos cambios?

—Por supuesto que se han experimentado numerosos cambios, y la gran mayoría han sido positivos. Hace 30 años daban sus primeros pasos D.O. que hoy son punteras en la calidad de los vinos que producen (Ribera del Duero, Rías Baixas, Somontano o Rueda) y, el resurgir de otras clásicas e históricas como Priorato, Jumilla, Toro, Bierzo, Valdeorras, etc., estaba aún por iniciarse, y sobre todo el éxito allende a nuestras fronteras. La profesionalización del servicio a través de la sumillería, la modernización de la distribución con Internet como canalizador, etc. Pero también ha habido sombras, que no debemos infravalorar, como la bajada en el consumo, mucho más acentuada que en otros países productores, o los bajos precios del vino español en exportación debido a su carácter granelista y a las que, sin duda, debemos prestar toda nuestra atención.

—Entre sus muchas actividades, destaca la organización de concursos nacionales e internacionales. ¿Cómo se sitúa actualmente el vino español frente a otros grandes vinos del mundo?

—Una de nuestras principales facetas durante estos últimos años ha sido la organización de concursos y certámenes de calidad, en concreto el Concurso de Vinos Jóvenes (Premios Bacos), el Concurso Internacional Bacchus y, más recientemente, el Con-

curso Internacional Albariños al Mundo. Estos dos últimos nos han permitido ver como el prestigio internacional del vino español ha ido creciendo en estos años y se ha situado de forma preferente en los principales mercados consumidores, sin complejos frente a nuestros competidores y con una imagen de vinos con carácter, personalidad y calidad. Solo nuestras carencias en una mejor comercialización y una generalizada falta de fe en lo que producimos, son las responsables de que este éxito no haya sido mayor o vaya más lento de lo que podría ir.

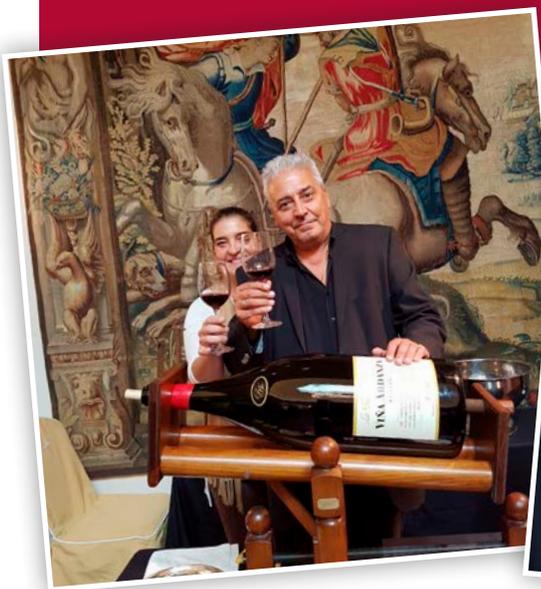
—Suponemos que son muchas las actividades que han organizado para celebrar este 30 aniversario

—Sí, en ello estamos, siempre desde nuestras humildes posibilidades y con el mismo objetivo que nos ha guiado estas tres décadas: la promoción de la cultura del vino y otros alimentos y bebidas a través de la cata. Así, desde octubre pasado y hasta el próximo junio, visitaremos las más importantes regiones vinícolas de nuestro país para apoyar la apuesta enoturística actual de una selección de sus más relevantes proyectos. Las DO Rueda y Cariñena junto a firmas como Bodegas Fariña, Arrayán, Finca Constancia, Arzuaga, Abadía Retuerta, Viña Pedrosa, Pago de los Capellanes o La Rioja Alta, S.A. serán algunos de los destinos escogidos. Un cartel de lujo con el que queremos asimismo premiar la fidelidad de nuestros socios. Por otro lado, el pasado 18 de noviembre quisimos reunir en Madrid a una selección de los más relevantes nombres propios de la escena vinícola de nuestro país en una cata y posterior cena conmemorativa. Y seguimos, claro. Nuestro objetivo es seguir atrayendo a más y más potenciales entusiastas al conocimiento sensorial de los alimentos y bebidas que forman parte de nuestra cultura.

— CATA LOS 90+ DE LA RIOJA ALTA, S.A. —

¡Brindamos con Madrid!

Desde el año 2012, el Hotel Wellington es el escenario de nuestro esperado encuentro con nuestros socios, amigos y clientes madrileños. Por quinto año consecutivo, desplazábamos nuestra bodega hasta el corazón de Madrid con el objetivo de agradecer nuevamente su enorme fidelidad y confianza. Una cita ya ineludible en nuestro calendario de eventos que, en esta ocasión, tuvo lugar los días 5 y 6 de octubre.



Los asistentes a nuestra 'Cata Los 90+' y sus acompañantes tuvieron la oportunidad de degustar, en mesas monográficas, una exclusiva selección de nuestros vinos más premiados por la crítica nacional e internacional. Un recorrido profesional y, a la vez, lúdico por grandes vinos que a lo largo de este año han obtenido importantes galardones. Sin duda, teníamos muchas razones por las que brindar con nuestros socios: habernos

convertido en la primera bodega no californiana en la lista de vinos favoritos en los mejores restaurantes americanos, la elección del Áster Finca El Otero 2012 como 'Mejor Tinto del Mundo', el premio Best Rioja' en los Wines from Spain Awards de Viña Ardanza 2007, el 'Baco de Oro' y el 'Ácio de Plata' del albariño Lagar de Cervera 2015,...

Además, como grandes atractivos, la posibilidad de catar las últimas cosechas de nuestros Gran Re-



serva 890 y 904, así como disfrutar de Viña Ardanza servido en una espectacular botella de 12 litros. Todos los invitados pudieron también catar las últimas ediciones de nuestros tres Club de Cosecheros, el colofón perfecto a unas jornadas muy especiales. ¡Nos vemos en 2017!

VISITE NUESTRA WEB

WWW.GRUPORIOJALTA.COM



Disfrute de la galería de fotos aquí



— CATA LOS 90+ DE LA RIOJA ALTA, S.A. —

Bilbao entre copas

Tras el rotundo éxito de nuestras catas ‘Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.’ en Madrid y en San Sebastián, este año hemos querido trasladar este gran evento a otra ciudad y otra provincia con las que, desde hace muchas décadas, nos une una magnífica relación.

Hablamos de Bilbao y Vizcaya, donde contamos con el aprecio de muchos amigos, clientes y socios del Club de Cosecheros que ya nos hicieron disfrutar de una velada mágica aquel 3 de marzo de 2011 en el Teatro Campos Elíseos.

¡Cómo recordamos aquella cata de nuestro Club!

En esta ocasión, también buscamos un escenario de lujo, la zona VIP Area del nuevo Campo de San Mamés. Un lugar emblemático y único para una celebración muy especial que, en esta ocasión, desarrollamos en dos jornadas di-

ferenciadas. El 27 de octubre fue la fecha destinada para los Socios del Club de Cosecheros y sus acompañantes, con un formato similar al desarrollado en Madrid, mientras que el 7 de noviembre fueron los profesionales de la hostelería vizcaína los que



podieron degustar nuestras últimas novedades así como los vinos más premiados durante este 2016.

Con el césped y las gradas del templo rojiblanco como testigos, los asistentes a ambas jornadas realizaron un recorrido por las mesas monográficas catando y conociendo, de la mano de nuestro equipo de la bodega, las características de las diferentes referencias que elaboramos en Rioja, Rioja Alavesa, Ribera del Duero y Rías Baixas. Un 'Bilbao entre copas' que, en dos días inolvidables, congregó a cientos de amigos y clientes con los que pudimos celebrar los éxitos presentes... y futuros.

VISITE NUESTRA WEB



CATA CLUB DE COSECHEROS

Disfrute de la galería de fotos aquí

CATA PARA PROFESIONALES

Disfrute de la galería de fotos aquí





¡Misión
cumplida!



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

El pasado miércoles día 26 de octubre, a eso de las 17:15 h, concluíamos la vendimia 2.016 cortando los últimos racimos de Tempranillo en nuestra finca La Dehesilla de Anguix (Áster). Una campaña larga que iniciamos el 19 de septiembre —el Albariño es así de precoz—, al ali-

món, en las parcelas Limeres de O Rosal y Viñadeiro de Cambados, ambas en las Rías Baixas.

Ha sido así de pausada porque la climatología, tremendamente bonancible, nos lo ha permitido. Apenas ha llovido y hemos disfrutado de días soleados y noches muy frescas que nos han dejado obrar con

tranquilidad, sin prisa. La vendimia de la paciencia, en palabras de nuestro enólogo Julio Sáenz.

Muchos días, a primera hora de la mañana, casi no se podían agarrar los racimos por lo fríos que estaban. Parecían salir de un frigorífico. ¡Qué gozada! De un día para el otro se apreciaba como la piel del Tempranillo y de la Garnacha se oscurecía más y más, a la vez que su pulpa se tintaba de un tono granate intenso señal de que estábamos alcanzando en plenitud la ansiada madurez fenólica.

Hacía años que no disfrutaba tanto. ¡¡¡Y qué hablar de la sanidad!!! Ni un atisbo de podredumbre. Tan así que hasta apetecía comerse la uva por lo apetecible.

A lo largo de 38 días hemos vendimiado alrededor de 620 ha de viñedo y todas ellas, como es norma de la casa, de forma totalmente manual ya que no queremos máquinas que destrocen la uva convirtiéndola en una masa amorfa. Nuestro objetivo es que los racimos lleguen hasta la bodega tal y como se encuentran en la cepa, sin manipulación y con su personalidad.

Más de 300 personas han integrado los equipos de vendimia de Lagar de Cervera, Torre de Oña, La

Rioja Alta, S.A. y Áster y todas ellas han llevado grabadas a fuego las mismas consignas: recoger sólo los racimos perfectamente maduros y mimarlos al máximo para que no pierdan la tonalidad mate que les otorga la capa de pruina. Posteriormente vino el transporte en pequeñas cajas hasta el interior de camiones frigoríficos situados a pie de finca, lo que nos ha asegurado que la uva llegue a bodega y sea encubada a una temperatura inferior a los 10 °C. El frío endurece y la dureza garantiza integridad.

Pero ahí no acaba la cosa. Después, una máquina de alta precisión ha ‘manipulado’ delicadamente los racimos hasta el punto de escoger sólo los mejores granos que han sido los únicos dedicados a la elaboración de nuestros vinos. El resto no nos sirve.

Las uvas que recogimos ya se han convertido en vino y, por el semblante de Julio, nuestro enólogo, da la sensación de que la cosa promete. Hay mucho color, buenos aromas y algo menos alcohol que el año pasado. En fin, mayor equilibrio.

Si es así, me daré por satisfecho y podré decir a todo nuestro equipo aquello de... ¡Misión cumplida!





¿Sabemos de qué hablamos?

por Mara Sánchez [Periodista especializada]

El ritmo vertiginoso del día a día siempre resulta recurrente cuando queremos justificarnos en esto de escribir. Caemos una y otra vez en tópicos y cometemos errores que no deberíamos tener si decimos saber algo de lo que hablamos. Puro ejercicio de responsabilidad cuando tenemos claro cuál es el papel de cada uno en este sector, y en nuestro caso parece que el de informar y contribuir a orientar al lector-consumidor. Por esta razón se hace necesaria la autocrítica, más cuando en los últimos años han ido apareciendo en la escena muchos para hablar, opinar, e incluso escribir. Nunca se ha contado tanto y han contado tantos del vino, la cuestión es cómo y qué cuentan. O lo que se afirma.

Da la impresión de que en los últimos tiempos todo vale aunque no por ello tenemos que bajar los brazos y renunciar a denunciar lo que no está bien, a pesar de que lo acepten los implicados. Por ejemplo el uso de la palabra “caldo” como sinónimo de vino cuando son dos conceptos opuestos; es más, puede incluso ser ofensivo teniendo en cuenta la temperatura ideal de cada uno. Es una práctica de lo más extendida y a pesar de ser incorrecto se admite con normalidad.

Luego, aunque resulte pesada por insistente, no puedo soportar el uso y abuso del manoseado “femenino” para definir ciertos vinos. Claro ejemplo de escaso dominio del lenguaje y sus recursos, ade-

más de absoluto desconocimiento porque ¿qué es un vino femenino? Parece evidente que se refiere a elaboraciones que gustan a las mujeres (¡primera estupidez!), lo que a su vez en el imaginario colectivo supone vinos ‘sencillitos’, ‘fresquitos’, aromáticos, y mucho mucho ‘rosadito’. Por el contrario, los potentes, rudos, corpulentos, complejos, serían ‘cosa de hombres’. Que fácil pero que simpleza y que error. ¿Por qué contribuyen a hacer de esto una cuestión de género, y dónde quedan variables como la edad, los hábitos, la experiencia, la cultura...? Una manida y extendida coletilla con tufos bastante machistas y que, insisto, lejos de sumar, resta. ¡Y cuántos son los que se sienten encantados cuando te definen así un vino!

Polémica aparte, en esta incontinencia ‘escritora’ y mediática (aunque no todo merezca considerarse un medio) vemos como se confunden aromas, se ponen en valor unas agradables notas procedentes de la madera o de levaduras seleccionados sobre los primarios de la fruta, se penalizan nobles aromas de reducción, etc. Puedo parecer excesiva y demasiado purista pero vemos, escuchamos y leemos cosas que no habría que ver, escuchar ni leer. Tendríamos que ser más exigentes y menos condescendientes porque de esos barros tenemos estos lodos... en un momento, además, que la profesión anda también por arenas movedizas.



 GRAN RESERVA 890 DE 2004

El mejor Rioja de la Guía Peñín 2017

“Tiene los mejores atributos de elegancia y complejidad que hemos encontrado en la D.O.Ca. Rioja” asegura su Director, Carlos González

Gran Reserva 890 de la cosecha 2004 se ha convertido, gracias a sus 98 puntos, en el mejor vino de toda la D.O.Ca. Rioja según la recién editada Guía Peñín 2017, publicación de referencia nacional e internacional para el vino español. En palabras de su Director, Carlos González, esta añada de nuestro vino elaborado en La Rioja Alta, S.A. “tiene los mejores atributos de elegancia y complejidad que hemos encontrado en la D.O.Ca. Rioja”.

Cabe destacar que se trata, además, de la primera ocasión en los veintisiete años de historia de la Guía Peñín, en la que un vino de estilo ‘clásico’ obtiene la máxima puntuación entre todos los vinos catados de Rioja, un total de 1.340 en esta edición, un hecho que ha sido especialmente resaltado en las Redes Sociales por el fundador de la Guía, el emblemático catador José Peñín.

Sin duda, un merecido reconocimiento para esta referencia, elaborada exclusivamente en las añadas

más excepcionales como la 2004 y resultado de un muy minucioso proceso de selección tanto en el viñedo, con uvas propias de las mejores fincas de la casa en Briñas, Labastida, Villalba y Fuenmayor, como en la bodega, con una crianza de seis años en barricas de roble americano de fabricación propia y diez trasiegos artesanales a la luz de la vela.

MAGNÍFICOS RESULTADOS EN LA GUÍA PEÑÍN 2017

GRAN RESERVA 904 - 2005	95
VIÑA ARANA 2009	94
ÁSTER FINCA EL OTERO 2012	93
VIÑA ARDANZA 2008	93
VIÑA ALBERDI 2010	92
TORRE DE OÑA 2012	91
LAGAR DE CERVERA 2015	90
ASTER CRIANZA 2012	90

Bienvenidos al nuevo comedor del 'Club de Cosecheros'

Les presentamos el nuevo comedor privado que ya pueden disfrutar en La Rioja Alta, S.A. Durante el verano hemos trabajado muy intensamente en su completa remodelación para crear este espacio en el que disfrutar de la mejor comida tradicional e innovadora junto a nuestros vinos. Con una decoración elegante, el nuevo comedor del 'Club de Cosecheros' cuenta con dos áreas en las que se puede tomar el aperitivo, saborear las creaciones de nuestras cocineras y terminar con una agradable sobremesa en un ambiente exclusivo y confortable. Con capacidad para 18 comensales, está abierto de lunes a viernes hasta las 18 horas. Si desean descubrirlo deben hacer su reserva previa en el 941 310 346 o en info@riojalta.com.



GRAN RESERVA 904

Número 1 en el Top 100 de 2016

Tras catar 22.000 referencias, la prestigiosa revista norteamericana encumbra nuestro Gran Reserva en una lista con marcas de 15 países

AS SEEN IN BEST OF YEAR 2016

WINE ENTHUSIAST



#1



96 La Rioja Alta 2005 Gran Reserva 904 (Rioja). One look, one whiff, one taste and you're swooning. This mature, tawny, ready-to-drink gran reserva with aromas of lemon peel, cedar and dried cherry is the epitome of elegance. A juicy, supple palate is highly approachable, while flavors of vanilla, orange peel, saffron and dried plum don't waver on the finish. Drink through 2027. La Rioja Alta, USA. *Editors' Choice.* —M.S.
abv: 13.5%

Price: \$50

Gran Reserva 904 de 2005 es, para la publicación norteamericana 'Wine Enthusiast', el mejor vino del mundo en 2016. La prestigiosa revista especializada, una de las más influyentes del mercado internacional, ha hecho pública su esperada lista anual con su Top 100 internacional de los vinos más sobresalientes del año y ha situado, en el primer puesto del ranking, a la última cosecha en el mercado de esta emblemática marca.

Este extraordinario resultado refrenda, sin duda, el gran éxito mundial obtenido por Gran Reserva 904 y adquiere todavía más relevancia tras conocer que han sido un total de 22.000 los vinos que el panel de cata de 'Wine Enthusiast' ha evaluado a lo largo de este año. De todos ellos, finalmente solo 100 referencias procedentes de 15 países han logrado formar parte de esta exclusiva nómina que incluye vinos de todos los estilos.

La revista vitivinícola es verdaderamente descriptiva en su valoración del Gran Reserva 904 de 2005: "Lo miras, lo hueles, lo paladeas, y...te desmayas" asegura antes de señalar, junto a sus atributos de cata, que constituye "el epítome de la elegancia".

Pero esta no es la única gran noticia internacional para Gran Reserva 904 ya que el prestigioso catador James Suckling -ex de Wine Spectator- ha incluido, como primer tinto de Rioja, a la próxima cosecha 2007 en su Top 100 de vinos publicado en su web www.jamessuckling.com, una de las páginas de catas que más relevancia está adquiriendo en los últimos tiempos en la crítica mundial.

Una docena de ideas vinícolas para regalar al cuñado esta Navidad

Texto extraído (y adaptado) del blog 'unadocenade.com', escrito por Samuel Fernández, Responsable de Comunicación del Grupo La Rioja Alta, S.A.

El temible día se acerca. Muy pronto una mano inocente desvelará quién será esta Navidad tu amigo invisible. Y lo ves venir. Otra vez. Tu cuñado. El de las caritas cuando desempaqueta el socorrido jersey. Pero como sabes y sufres su afición por lo de la enología –con cuántas lecciones de cata te obsequia cada Nochebuena– este año estás decidido: no fallas. Aquí van algunas ideas vinícolas con las que descorcharle, sin mucho esfuerzo, una sonrisa.



CORAVÍN

Es uno de los accesorios más de moda y está avalado por catadores de gran prestigio mundial (Parker, Jancis Robinson,...) Un dispositivo que permite degustar cualquier vino sin tener que descorchar la botella. Tu cuñado podrá servirse una copa de ese Rioja del 64 que tiene bajo llave y volver a guardarlo para que el vino siga envejeciendo naturalmente.

ESTUCHE DE AROMAS

Como no terminas de creerte que sepa distinguir los frutos rojos, el cedro o las hierbas silvestres cada vez que mete la filosa en la copa, cierra los ojos e

inicia su retaila de adjetivos y elementos botánicos, es hora de que, de verdad, se entrene. Un set de aromas para ejercitar su olfato y reconocerlos. Por fin va a hablar con conocimiento de causa...



SACACORCHOS PROFESIONAL

Estás harto de escucharle jurar cada vez que le toca abrir una botella. Es hora de que tire ese sacacorchos de publicidad ya (sin casi) oxidado. Hay magníficas opciones en el mercado con un diseño innovador, elegante y, sobre todo, muy funcional. Con uno de estos, si rompe el corcho, será su culpa.

TERMÓMETRO DE VINO

¿Cuántas veces le has dicho que sirve el tinto demasiado frío? Ahora, con este accesorio, no tiene excusa. Lo saca así... porque quiere.

OXIGENADOR

Como el hombre anda siempre sin tiempo y sirve el vino sin concederle el suficiente tiempo para que 'se abra' y muestre todas sus características y virtudes, qué mejor que facilitarle la labor. En 30 segundos, listo. Los hay que incluyen sistemas anti-goteo, enfriador y tapones-bomba.



UNA ESCAPADA

Sabes que la va a gozar. Eso de pasear entre viñedos, catar, dormir en una bodega, un picnic, maridaje... Toda una experiencia que agradecerá y recordará mucho tiempo. Dos opciones fáciles: optar por los cofres y cajas con packs enoturísticos o dejar que una agencia especializada le organice el planazo. En Rioja, por ejemplo, opciones como Thabuca, Rioja Wine Trips o El Educador en Vinos son garantía de éxito. Recomendación: acompaña a tu cuñado.

COPAS... DISTINTAS

¡Cuánto está dando de sí el ajuar de su madre! Es hora de que renueve sus copas...y lo sabe. Melchor puede optar por un juego de copas tradicionales, Gaspar por unas pintadas a mano y con diseños exclusivos y Baltasar por unas sólo aptas para pecadores como él. Que también las hay.



VINOTERAPIA

Aquí las opciones también se multiplican. Como los beneficios antioxidantes de los polifenoles para prevenir el envejecimiento de la piel. Desde un tratamiento en un centro especializado hasta productos cosméticos elaborados a base de uva. Si no le cuidas tu....

JUGAMOS

¿Aburrido de que la sobremesa de Navidad sea una maratón de pocha o bingo? Hay alternativas vinícolas. Un juego de mesa con pregun-

tas relacionadas con el mundo del vino, un kit para crear los aromas que más habitualmente encontramos en los vinos,...

CLUB DE VINOS

Si es de los que le gusta probar -sabia elección- vinos de diferentes zonas y estilos, prueba a obsequiarle con una suscripción a un Club de Vinos. Sus expertos seleccionan, normalmente cada mes, varias referencias y se las mandan a su domicilio. Vinoselección, Bodeboca o Wineissocial son tan solo algunos (buenos) ejemplos con los que tu cuñado se acordará de ti, para bien, cada mes.

LA BODEGA EN CASA

Si es de los que guarda sus tesoros vinícolas en el trastero y los somete, cada estación, a un durísimo cambio climático, un armario conservador para casa puede ser una buena opción. Los hay de todos los tamaños, prestaciones y, por supuesto, precios. Estará encantado, al menos hasta que descubra que puede tener una verdadera bodega en su casa.

SEXO DI...VINO

Imagina su cara cuando abra, con perdón, el paquete. Sexo di Vino ofrece una caja mágica que marida, de forma elegante, el placer del vino con el placer terrenal. Hay múltiples versiones: para él, para ella, parejas... ¿Te atreves? Disfrutará y disfrutará.

Tú decides. Jersey o Universo vinícola. Sea cual sea tu elección, amigo invisible, no olvides servirse estos días una copa de vino y brindar por un gran 2017. ¡Feliz Navidad!

Plácido Domingo en Seúl con nuestros vinos



Nuestros vinos acompañaron al célebre tenor español Plácido Domingo en su gira por Corea del Sur. Gran Reserva 904 y Torre de Oña se sirvieron en la presentación de su concierto en Seúl, tanto en la rueda de prensa celebrada para los medios locales como con las personalidades invitadas a este gran acontecimiento musical.



Los actores de 'Juego de Tronos' disfrutaron de Áster Finca El Otero en Arzak

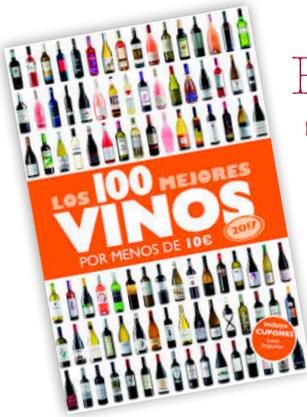
Los actores y creadores de la popular serie 'Juego de Tronos' disfrutaron de nuestro vino de Ribera del Duero en su visita al Restaurante Arzak con motivo del rodaje de varios capítulos en la localidad guipuzcoana de Zumaia. Mariano Rodríguez y José Manuel Hernández, sumilleres del restaurante de Juan Mari y Elena Arzak, eligieron Áster Finca El Otero para maridar un succulento menú que encandiló a los protagonistas de una de los productos televisivos con más seguidores en todo el mundo.

La Cata del Barrio de la Estación, Premio a la Mejor Experiencia Enoturística 2016

La segunda edición de La Cata del Barrio de la Estación, celebrada los días 16 y 17 de septiembre en Haro, fue galardonada con el premio a la 'Mejor Experiencia Enoturística 2016 € en los I International Wine Challenge Awards Merchant España. El jurado, compuesto por acreditados profesionales de reconocido prestigio mundial como Pedro Ballesteros MW, Sarah Jane Evans MW, Charles Metcalfe, Rafael del Rey o Joxe Mari Aizega, ha reconocido el gran éxito de este evento al que asistieron más de 5.000 aficionados y profesionales y que, por segundo año consecutivo, consagró al Barrio de la Estación como uno de los más importantes destinos enoturísticos internacionales.

¿Qué es la flor del vino?

Conjunto de levaduras responsable de la crianza biológica de los vinos finos. La flor, también llamada velo, se desarrolla en la superficie del vino de forma espontánea, a modo de capa flotante de color blanco grisáceo.



Finca San Martín 2013, en el Top 10 de 'Los 100 Mejores Vinos por menos de 10€'

Finca San Martín 2013, elaborado en Torre de Oña, ocupa la séptima plaza en el ranking publicado en la edición 2017 del libro 'Los 100 Mejores Vinos por menos de 10 €' escrito por Alicia Estrada. Nuestro crianza de Rioja Alavesa es, además, el único representante de la D.O.Ca. Rioja en el Top 10 de esta publicación lúdica y sencilla para todos los aficionados.

Lagar de Cervera y Pazo de Seane, Oros en 'Albariños al Mundo'

Los dos vinos elaborados en nuestra bodega gallega han obtenido sendos reconocimientos como 'Albariños de oro' en el concurso internacional 'Albariños al Mundo 2016' celebrado recientemente en Holanda. Organizado por la Unión Española de Catadores, en este certamen participaron 87 etiquetas españolas y portuguesas, que fueron examinadas por responsables de compras y prestigiosos periodistas holandeses.

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 vino ha sido el mejor Rioja de la Guía Peñín 2017?

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Cuántos puntos Parker ha obtenido Gran Reserva 904 de 2007?. **Respuesta:** 95 puntos

Ganador: J.M. R. G. (Socio 1530 de Madrid).



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.



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 Pigea Alta, S.A.
90+ club

Gran Reserva 890 / 2004



98 97 96 94+

PEÑÍN TIM ATKIN PROENSA PARKER

Gran Reserva 904 / 2005



96 96 95 94

PARKER WINE ENTHUSIAST PEÑÍN TANZER

Viña Ardanza / 2007



94 94 93 92

PARKER DECANTER PEÑÍN TANZER

Viña Arana / 2009



94 94 90

PEÑÍN ABC PARKER

Viña Alberdi / 2010



92 92 91

ABC PEÑÍN PARKER

Torre de Oña / 2012



96 94 93 92

PROENSA TIM ATKIN EL PAÍS PARKER

Finca San Martín / 2012



91 91 90

WINE SPECTATOR PEÑÍN PARKER

Áster Finca El Otero / 2012



96 93+ 93 93

PROENSA ABC PARKER PEÑÍN

Áster Crianza / 2012



92 90 90

ABC PEÑÍN PROENSA

Lagar de Cervera / 2015



97 90 90

PROENSA PEÑÍN ABC

Pazo de Seoane / 2015



92

PROENSA

Viña Armenteira



92 94

PEÑÍN (BLANCO) PEÑÍN (HIERBAS)

La Pigea 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
RA

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