

PRIMAVERA 2018

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.





Editorial	3	Nuevo Viña Alberdi 2012	18
Apuesta por la viticultura ecológica	4	El vino de la Paz	19
Grandes estrenos	6	Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A.	20
Silvosa, la nueva gran finca de Lagar de Cervera	8	'Premios Web Riojanos 2017'	21
Entrevista a Josep Roca	10	La botella de vino más grande del mundo	22
Martelo estrena su página web	14	Los nuevos puntos Parker	23
Carta abierta de Viña Ardanza Solidario	15	Noticias breves	24
La Cata del Barrio de la Estación	16	Concurso, nuestras bodegas y vinos	26

Vocabulario Enológico

¿Qué es un refractómetro?

Respuesta en página 26

Páginas de EMOCIÓN

No es que el resto de grandes personajes del mundo del vino que hemos tenido el placer de ‘interrogar’ no lo merecieran, pero lo cierto es que hasta la fecha nunca habíamos destinado cuatro páginas de nuestra publicación a una única entrevista. En esta ocasión, hemos relajado la habitual súplica de síntesis dictaminada por aquello del espacio y hemos permitido que el protagonista se explayara.

No todos los trimestres tenemos el privilegio de reflexionar junto a uno de los artífices de –opinión casi unánime– uno de los **tres mejores restaurantes del mundo**. No siempre tenemos la oportunidad de conocer los autorizados puntos de vista de quien dirige un potente equipo de sumilleres y camareros que rozan el **millar de copas** empleadas y disfrutadas por servicio. No en todas las ocasiones alguien es capaz de trasladarnos la **emoción del vino** con una sensibilidad al alcance de tan pocos.

Un talento que, como comprobarán, se despliega en cada una de las aristas abordadas. El papel actual de la sumillería, los enigmas para propiciar en nuestro país un mayor consumo de vinos de calidad, las fórmulas para conectar el mundo vinícola con la juventud, el panorama español frente al resto de prestigiosas referencias internacionales, la necesidad de seducir al universo de la cocina... Se podrá de estar de acuerdo o no con los planteamientos pero, parece obvio, que hay voces –y paladares– autorizados que, al menos, merece la pena leer y escuchar. Y más si la profesionalidad y la humildad son el secreto de un éxito labrado a base de ingente dedicación.

Gracias Don Josep *Pitu* Roca.

APUESTA POR LA *viticultura ecológica*

Tras décadas de gestión integrada, damos un nuevo paso en nuestro compromiso sostenible destinando 16 hectáreas a analizar la eliminación total de fitosanitarios convencionales en el viñedo.



Afrontamos un nuevo hito en nuestro decidido compromiso medioambiental y lo hacemos destinando **16 hectáreas de nuestros viñedos a la viticultura 100% ecológica**. Para ello, hemos elegido, en una fase inicial, dos parcelas estratégicas. Por un lado, una de 6 ha en la finca 'La Pedriza' en Tudelilla (Rioja Baja) plantada con Garnacha y la segunda, de 10 ha, perteneciente al viñedo de uva Tinta del País de Áster, nuestra bodega de Ribera del Duero en Anguix (Burgos).

Según indica nuestro Director de Viticultura, Roberto Frías, en estos viñedos especialmente seleccionados *"no emplearemos ningún producto fitosanitario de síntesis, ni herbicidas, ni acaricidas, ni fungicidas, ni insecticidas"*. *"Recorreremos exclusivamente a cobre y azufre para el control de mildiu y oidio respectivamente y a extractos de hongos, algas y vegetales para*



otro tipo de patologías y, en caso de necesitar aplicar algún fertilizante, será de tipo orgánico” ha asegurado Frías. Todo ello con el objetivo de “aprender y estudiar cómo repercute en nuestros viñedos, uvas y vinos la no utilización de productos fitosanitarios convencionales”. El responsable de la sección agrícola es “optimista respecto a los resultados que obtengamos” y se muestra convencido de que “la eliminación total de químicos será beneficioso para todos y, además, redundará positivamente en la calidad de nuestros vinos”.

Esta decisión representa un paso más en la **gestión sostenible que desde hace décadas desarrollamos mediante viticultura integrada** en las casi 650 ha de viñedos propios en Rioja, Rioja Alavesa, Rías Baixas y Ribera del Duero con los que actualmente contamos. Esta nueva iniciativa se une así a medidas ya consolidadas como “el empleo de alternativas biotecnológicas para el control de plagas, el mantenimiento con cubierta vegetal de más del 30% de la superficie total de nuestro viñedo, así como programas de I+D+i que, por ejemplo, nos han permitido apostar por la fertirrigación en las viñas de nuestra bodega gallega”.

En palabras de nuestro Presidente, Guillermo de Aranzabal, “en nuestra labor como bodega la naturaleza es esencial y la defensa del medioambiente es prioritaria y por eso hemos ido adop-



tando medidas como, por ejemplo, la limitación al máximo de los tratamientos en las viñas, la reutilización del agua en las bodegas, el uso de corchos y estuches con materiales gestionados de manera sostenible o la inversión en energías limpias como la biomasa, la eólica o, próximamente, la solar”.

En este sentido, ya estamos trabajando en la instalación, en los próximos meses, de un **parque de placas solares** que garantizarán una parte muy relevante del suministro energético de la bodega elaboradora que disponemos en la localidad alavesa de Labastida.



GRAN RESERVA 890 de 2005

EL SEGUNDO
'SELECCIÓN ESPECIAL'
DE LA HISTORIA



GRANDES

Por segunda ocasión en los 128 años de trayectoria de nuestro mejor vino, Gran Reserva 890 vestirá el nombre de 'Selección Especial'. Será gracias a la excepcional calidad de la nueva añada 2005 que ya podemos descorchar.

Las grandes cosechas se expresan verdaderamente con el transcurso de los años y podemos comprobar la evolución del vino. Y 2005 es un contundente ejemplo de ello. Una añada de una calidad extraordinaria que, además, nos ha brindado un vino que, estando ya espectacular, está demostrando una gran capacidad de envejecimiento. Quienes lo han probado, están de acuerdo que el tiempo en botella lo va a convertir en increíble e, incluso, en uno de los grandes Rioja de la historia. Un año 2005 en el que además de las virtudes de una cosecha 'Excelente', pusimos en marcha importantes mejoras en el sistema de vendimia como la recolección en cajones de 350 kg o su transporte refrigerado, permitiendo un importante salto cualitativo en el proceso de elaboración, evidente en todos los vinos pero, especialmente en los Gran Reserva.

JAMES SUCKLING 98

TIM ATKIN MW 98

PEÑÍN 98

GUÍA ABC 97

GUÍA EL PAÍS 97

LOS PRINCIPALES DATOS DEL VINO

Uvas: Exhaustiva selección de Tempranillo (95%), Graciano (3%) y Mazuelo (2%) de nuestros mejores viñedos en Briñas, Labastida, Villalba y Fuenmayor.

Crianza: 6 años en bodega de roble americano de 4 años de edad media con 10 trasiegos artesanales. En botella desde marzo de 2012.

Cata: Color rojo rubí con un incipiente borde teja. Su aroma es clásico, intenso, con notas de cuero curado, compotas de ciruelas y pasas, tabaco y especias dulces, vainilla y chocolate negro. Su paso por boca es elegante, maduro y complejo. Destaca su estructura así como su acidez equilibrada y sus sedosos taninos. Sobresale su clásico bouquet de Rioja, amplio, complejo, redondo y elegante final.

Maridaje: Platos delicados con salsas suaves. Guisos de carne con hierbas aromáticas. Postres con chocolate. Ideal para la sobremesa.



CONSULTE LA
FICHA DE CATA

ESTRENOS

Con toda la sutileza y elegancia de un clásico extraordinario.

Los muchos amantes de este vino en todo el mundo podremos disfrutar pronto de otra gran cosecha de Gran Reserva 904 que vuelve a sorprendernos por su finura y delicadeza. Nuestro enólogo Julio Sáenz siempre pone el énfasis en la importancia del equilibrio de los componentes de nuestras uvas para determinar si nos encontramos o no ante una cosecha de gran calidad. Un factor esencial que determinará si elaboramos o no vinos como el Gran Reserva 904. Afortunadamente, en 2009 ese extraordinario equilibrio alcohólico y fenólico obtenido en nuestros viñedos más veteranos fue clave para la elaboración de vinos con gran potencial de guarda, como esta cosecha que hoy les presentamos.

Este nuevo Gran Reserva 904 vuelve a contener la emoción de un vino exquisito, elegante, complejo y sofisticado y constituye otra brillante interpretación de la elaboración clásica de Rioja.

JAMES SUCKLING 96

PARKER 95+

LOS PRINCIPALES DATOS DEL VINO

Uvas: Tempranillo (90%) de viñedos de más de 60 años situados en Briñas, Labastida y Villalba y Graciano (10%) de la Finca Montecillo, situado en el término de Fuenmayor.

Crianza: 4 años en barrica de roble americano de 4 años de edad media con 8 trasiegas artesanales. Embotellado en noviembre de 2014.

Cata: Destaca su color rojo cereza intenso, limpio y brillante. En nariz nos descubre un bouquet de gran complejidad aromática, con notas balsámicas de vainilla, caramelo tostado, chocolate mentolado, hoja de té y canela que deja paso a un elegante recuerdo de frutas compotadas y ciruelas pasas.

Su paso por boca es untuoso, equilibrado, con una armónica frescura y con unos suaves y domados taninos que dejan un elegante y complejo final de boca.

Maridaje: Platos principales, todo tipo de carnes y guisos y postres con cobertura de chocolate. Ideal como copa de sobremesa.



CONSULTE LA
FICHA DE CATA

GRAN RESERVA 904 de 2009



Silvosa, la nueva gran finca de LAGAR DE CERVERA

Roberto Frías

Director Sección Agrícola Grupo La Rioja Alta, S.A.

Hace casi quince años Ángel Suárez, nuestro enólogo de Lagar de Cervera, comenzó lo que parecía una misión imposible: comprar pequeñas parcelas de terreno (“matos”) en O Rosal (Pontevedra) hasta llegar a agruparlas formando una magnífica finca de casi **24 hectáreas de superficie** a la que hemos denominado **Silvosa**. Hasta ahí, quizás pudiera parecer algo no excesivamente relevante si no fuera porque para llegar a esas 24 ha se han tenido que comprar alrededor de **800 “matos”**, evidencia de que el minifundio en Galicia existe.

Haciendo una simple división se puede deducir que la superficie media de los “matos” es de 300 m², pero lo cierto es que, en algunos casos no llega ni a 50. Ha habido que hacer un rastreo intenso e intensivo puesto que en ocasiones los dueños eran desconocidos, en otros casos, vivían en el extranjero, otras veces los “matos” pertenecían a varios propietarios de los que alguno de ellos no quería venderlos. En fin, una odisea.

LOS VISITANTES DISFRUTARÁN
DE LOS VESTIGIOS DEL VIÑEDO
MEDIEVAL HALLADO

NUEVO VIÑEDO

Por si fuera poco, antes de comenzar a preparar el terreno para la plantación, hubo que llevar a cabo un minucioso estudio arqueológico en la zona porque había indicios y, así estaba documentado, de que por allí anduvieron los romanos buscando oro en un pequeño riachuelo. Algún resto de aquella época apareció en las prospecciones, pero la sorpresa surgió de forma inesperada cuando en uno de los sondeos efectuados para la investigación aparecieron vestigios de un **viñedo medieval**. Quedaba claro que alguien, antes que nosotros, ya había detectado la **idoneidad del lugar** para el cultivo de la vid. Como no podía ser de otra manera, el enclave ha quedado protegido y sin alterar.

Pero todo llega y, ahora, acabamos de iniciar la plantación. Serán **13 hectáreas de viñedo de Albariño** con una densidad de plantación superior a la habitual en la D.O. Rías Baixas porque pretendemos mantener las producciones de uva por hectárea pero reduciendo la producción unitaria por planta y, así, poder optar a una mayor calidad. El sistema de conducción será en espaldera porque trataremos de mecanizar algunas labores que el clásico parral no permite. Pero será una espaldera compleja –un híbrido

entre Sylvoz y Combi– que permitirá desarrollar una gran superficie de hojas expuestas al sol y, con ello, garantizar una **perfecta maduración** de la uva.

Optamos, también, por la espaldera porque está demostrado que la aplicación de productos fitosanitarios se puede optimizar evitando pérdidas innecesarias por deriva al aire. Con ello contribuiremos al mantenimiento de un **ambiente más sano y a la producción de una uva más saludable**.

Y como la sostenibilidad y el mantenimiento de los recursos naturales es una de nuestras mayores inquietudes, dotaremos al viñedo de una moderna instalación de **fertirrigación** que nos permitirá aportar agua y nutrientes de forma localizada y a la carta evitando cualquier riesgo de contaminación del suelo o de las aguas.

En este mismo sentido de conservación, hemos estudiado con detenimiento la topografía de la zona y hemos creado **vías de evacuación** de aguas de lluvia por lugares estratégicos y hemos sembrado toda la superficie del terreno con avena con el objeto de reducir al máximo las pérdidas de suelo por erosión.

Ubicación de FINCA SILVOSA





JOSEP ROCA

**SUMILLER DE EL CELLER DE CAN ROCA
(TRES ESTRELLAS MICHELIN)**

“Debemos dedicarnos a ser narradores de historias de vino”

—Se describe en su perfil de Twitter como ‘Camarero de vinos’. ¿Sigue siendo necesario reivindicar y poner en valor el oficio de camarero?

—Mi hermano Joan es cocinero y no necesita justificarse, tampoco Jordi que se denomina postrero. Me gusta ser camarero. He crecido con esa aptitud de servir, cuidar, escuchar y acompañar durante la estancia de las personas que nos visitan, en la infancia en el bar de nuestros padres, ahora en nuestro restaurante. Es importante normalizar el oficio de camarero más que reivindicarlo. Hoy, servir es tendencia. Es una profesión maravillosa con muchos matices de crecimiento. El mismísimo Joel Robuchon defiende que el éxito de un restaurante está en el 60% en la sala y el 40% en la cocina, precio, decoración y otros aspectos.

—Incluso usted ha comentado en varias ocasiones que el camarero es alguien igual o más importante que el cocinero. Difícil afirmación en tiempos en los que los chefs han adquirido un papel tan estelar y admirado.

—La revolución hoy ya no está en la cocina, está en la sala.

ENTREVISTA

—¿Se imagina un concurso televisivo para elegir al mejor sumiller?

—No me lo imagino pero entiendo que se haría con el fin de conseguir mayor reconocimiento de una profesión maravillosa. El reconocimiento de las personas que se dedican al mundo de la sumillería se gana servicio a servicio, con aprendizaje constante y con actitud amable y generosa. Un concurso televisivo tiene ingredientes picantes, cáusticos, irascibles y a menudo de competitividad y de concesiones al espectáculo tremendista que quizás sean excesivos y estridentes. Hace falta emoción y, si es posible, forzar las situaciones en aras de la audiencia. Así es como la sociedad quiere consumir la televisión. No imagino un éxito en una profesión en la que el público no puede participar de la dinámica, la manualidad o incluso la repetición de una receta como en la cocina. Si podría ser un complemento con dosis minúsculas de apariciones del mundo del vino en los programas de cocina, pero eso es otro cantar.

—Si usted fuera el presidente del jurado de ese concurso, ¿qué características, qué valores exigiría al ganador?

—Saber escuchar, tener empatía, ser capaz de seducir desde el conocimiento insinuado y desde la competitividad discreta. Un concurso tiene una parte de automatismos, de medición, de metodología de trabajo y hay poco espacio para demostrar los valores más importantes de

**LA REVOLUCIÓN
HOY YA NO ESTÁ
EN LA COCINA,
ESTÁ EN LA SALA**

un sumiller o un camarero: la hospitalidad y la generosidad.

—¿Hoy en día la sumillería tiene más de psicología que de enología?

—La sumillería debería tener más de cocina que de enología. Durante un tiempo nos alejamos de la cocina para encontrar la especialización en la enología. Hoy, por suerte, la tendencia acerca al sumiller al cocinero y la cocina admite el dialogo de tú a tú de manera generosa. Es la parte que inicia la revolución en la sala. La psicología es importante para comprender cómo hemos de comunicar el vino, su conservación, su mejor compra... La nueva realidad de la sumillería nos acerca a la neurociencia y al mundo complejo de las ciencias sensoriales. Se abre una nueva era entre el sentimiento y la emoción, entre el descubrir los distintos talentos de nuestro equipo y el reconocimiento de las distintas inteligencias de nuestros clientes. Un mundo viejo con mirada nueva, también en el mundo del vino está comprendiéndose un poco mejor.

—El temor con el que mucha gente se enfrenta a una copa de vino es una barrera que sigue existiendo. ¿Cómo la derribamos?

—En la cultura del vino hay un poso de generaciones disfrutando desde un punto de vista costumbrista, de sabiduría antigua. Queriendo actualizar el vino, hemos incorporado la sofisticación y el ego de quien lo cuenta se ha amplificado exponencialmente. Debemos comprender





que los clientes no necesitan lecciones, solo compañía en la elección o en el placer de sentir un vino. Como comensales, no nos gusta que nos ridiculicen y no aceptamos que nos empequeñezcan. Servir vino, también es servir algo de ti mismo. Es necesaria la normalidad como norma. Debemos gestionar el ego, sobre todo, el nuestro y dedicarnos a ser narradores de historias de vino.

—**Pero seguro que muchas veces le han dicho en su restaurante lo de ‘Yo de vino no entiendo’. ¿Qué les dice?**

Que yo tampoco, que estoy igual. Que cuanto más lo intentas, más se abre el mundo del vino y más se convierte en imposible de atrapar, pero que podemos disfrutar en el camino. Siempre hay oportunidades para dejarse llevar, que te cuiden con un vino que te place e incluso aceptar que te sorprendan.

—**Otro clásico suele ser el ‘postureo vinícola’ que, en ocasiones, también habrá tenido que capear. ¿Es fácilmente detectable?**

—Las personas aficionadas al vino son pocas, cualquiera que se nos acerque, con todo tipo de preguntas y comentarios, son bienvenidos. Quizás seamos nosotros los que, a menudo, incomodamos con nuestros comentarios y descripciones innecesarias en momentos in-

oportunos de un menú... Saber escuchar es más importante que criticar.

—**En el ejercicio por acercar el mundo del vino a un público más joven comprobará que hay experiencias e iniciativas muy interesantes y, a la vez, frivolidades con altavoz mediático que en ocasiones lo banalizan. ¿Se impondrán las primeras?**

—Uno de los aspectos de mejora más necesarios es la comunicación en el mundo del vino. Siempre ha ido detrás y a distancia de las otras bebidas. No se ha sabido conectar con la juventud. Se vendió el vino desde la nostalgia y la historia, no desde la vanguardia o rebeldía de una generación joven. ¿Por qué en Estados Unidos beber vino es modernidad y aquí antiguo? No se puede menospreciar a la juventud. Está preparada y a punto para disfrutar de una bebida cargada de consciencia ecológica y naturalidad. Las bodegas deben aceptar el reto de cambiar el paradigma. El vino es para los jóvenes, no por fácil, sí por bebida natural, cultural y por lo que conlleva de crear consciencia ecológica. Beber paisaje natural, es una oportunidad de sentirse más vivo, más cercano a una cultura sostenible. El vino es fruto de nuestra civilización y es la bebida más cercana a la revolución verde y a la reducción de la huella de carbono.

—Viaja por todo el planeta y cata vinos de todo el mundo. ¿Qué diagnóstico hace del papel actual del vino español?

—Estamos comprendiendo la diversidad de nuestro territorio. Hasta hace muy poco no habíamos sabido realzar los parajes y los conceptos de autenticidad. Hoy estamos disfrutando de una revolución lenta y sensible de viñateros preparada para relucir y expresar más y mejor que nunca nuestro paisaje. Las zonas históricas están recuperando los suelos y quizás la revolución sea regresar al pasado y desaprofundar de la homogeneización de los vinos.

—¿Comparte lo de que tenemos grandes vinos pero nos vendemos muy mal fuera?

—Tenemos vinos interesantes, algunos excepcionales, pero nos falta el peso de historia y la capacidad de seducir desde la excelencia. Pocas zonas tienen historia de excelencia en decenios en España. Los precios tienen que ver con la oferta, la capacidad de seducción, la autenticidad y la demanda. No hay grandes zonas vinícolas si la gente del campo no se gana bien la vida. Sí, tiene razón, nos vendemos mal fuera, en la parte baja. No hay el mismo respeto a las D.O. si los precios de los vinos están por debajo de tres euros la botella, de media. El reto de futuro es dignificar las zonas y conseguir un precio mínimo más razonable con la realidad del campo más que la realidad que ahoga del mercadeo y la especulación agresiva. Nos faltan más vinos en el segmento de calidad para ganar el prestigio.

—Quizás se echa de menos, con la relevancia actual de la gastronomía española en el mundo, un papel más activo de los cocineros en la difusión del vino español.

—Es verdad que los cocineros franceses han sabido aprovechar la oportunidad en los años 50 a 90 y lo siguen haciendo. Hoy vivimos una nueva realidad, con infinidad de impactos

CUANDO EL COCINERO MUESTRA SU AFICIÓN AL VINO, TAMBIÉN DIGNIFICA LA CULTURA GASTRONÓMICA QUE NO ES SÓLO COCINA

publicitarios y posibilidades de abanderar marcas y empresas de todo tipo. La cocina expande el código ético. Conviene más cercana al productor y al mundo del vino que nunca y es embajador de productos agroalimentarios, también del vino. Debemos aprovechar esa

oportunidad. La industria del vino debería también seducir a la cocina. La cocina es generosa y la generación de cocineros actual está comprometida con el vino a partir de sus sumilleres. Cuando el cocinero muestra su afición al vino, también dignifica la cultura gastronómica que no es sólo cocina.

—La última. Si un cliente le dice que su bodega favorita es La Rioja Alta, S.A. y le pide un vino especial y una añada extraordinaria ¿qué descorcha Josep Roca?

—La Rioja Alta, S.A. ha sido importante en mi educación y goce, aunque no es mi única bodega favorita. No olvido mi estancia de una semana en vuestra bodega en los 90. Fue una experiencia extraordinaria y una oportunidad única el probar los vinos antes del ensamblaje por viñedos. El Viña Ardanza del 1981, es un vino del que guardo un gran recuerdo. Pasó discretamente por el encumbramiento de los vinos del 82 y aún ahora se muestra cargado de vida, como un gran corredor de fondo, con discreción persistencia y encantamiento ante la madurez de un vino eterno.





MARTELO

estrena su página web

Continúa creciendo la presencia digital de Martelo, nuestro nuevo vino de Rioja Alavesa. A sus perfiles en **Facebook** (Martelo Wine) e **Instagram** (@martelo_wine) y a su lista musical en **Spotify** (Martelo Wine) incorporamos ahora su página web que les invitamos a disfrutar. Para ello, basta con teclear en su navegador la dirección **www.martelowine.com** y accederán a un portal en el que, como comprobarán, se respira mucho #martelismo.

Este espacio es, como el propio vino elaborado en Torre de Oña, inspirador y de gran personalidad. En él encontrarán, por ejemplo, recomendaciones de disfrute y ocio, culturales, musicales, decorativas, turísticas, gastronómicas,... Toda una guía de sugerencias para vivir momentos inolvidables en torno a un vino que sigue conquistando los paladares de, cada vez, un mayor número de 'martelistas' por todo el mundo.





Carta abierta de
Viña Ardanza
SOLIDARIO

Estimado amigo,

Nos gustaría empezar estas líneas con una -relativa- buena noticia. El porcentaje de personas hambrientas en África ha bajado, entre 1990 y 2015, del 28 % al 20 %. Efectivamente, un paso importante. Pero lamentamos comunicarle que es insuficiente. Es más, en términos absolutos, el número total de hambrientos en el continente africano ha crecido de 182 millones a 233.

Como quizás sabe, la agricultura tiene potencial para reducir la pobreza dos veces más rápidamente que cualquier otro sector y ninguna región del mundo se ha desarrollado sin apoyarse en ella. Es por ello que, desde hace más de una década, en nuestra bodega pretendemos dar una respuesta coherente -nunca paternalista- en la búsqueda de la justicia social. Una tarea que ha supuesto desde 2007 una donación de más de 750.000 € de nuestros beneficios para apoyar más de una veintena de proyectos agrícolas en el Tercer Mundo que hemos supervisado estrictamente e incluso algunos han sido visitados en el terreno.

Estamos orgullosos de esa pequeña semilla que nos ha devuelto sinceras sonrisas e infinidad de agradecimientos por llevar agua a secarrales o por convertir terrenos áridos en fértiles. Pero también lo estamos por haber logrado mucho más. Hemos 'colectivizado' la solidaridad con la contribución de muchos de nuestros accionistas y empleados, algunos de los cuales también quieren formar parte del nuevo Comité de Asignación. Además, hemos visto también el comienzo de acciones similares en otras bodegas. A todos ellos, en nombre de tantas personas a las que hemos mejorado su vida, nuestra infinita gratitud.

Sólo nos resta desvelarles que, en este 2018, apoyaremos con los 120.000 euros obtenidos hasta ahora y con toda la ilusión los proyectos de la Fundación Alaine en Benin, de ICLI Ingeniería para la Cooperación en la India, de la Asociación Zerca y Lejos en Camerún y de la Fundación Innovación Social de la Cultura FISC en la R.D. del Congo. Quedan a la espera de otras posibles aportaciones de accionistas, empleados y empresas vinculadas, las iniciativas presentadas por Medicus Mundi y Fundación Pablo Hortsman a través de Derandein.

Reiterándoles nuestro agradecimiento,
Viña Ardanza Solidario



PRESENTACIÓN EN
LAVINIA (MADRID)

LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN 2018

¡Viajeros al tren!

Última llamada. La tercera edición de la mejor experiencia enológica de España está a punto de llegar. El próximo 16 de junio, nuestro Barrio de la Estación de Haro se prepara para vivir otra jornada inolvidable. Los vagones están a punto de llenarse. ¿Tiene ya su entrada?



GRANDES VINOS

Las siete bodegas participantes hemos seleccionado 14 grandes vinos para esta cata. Cosechas magníficas y referencias Premium con un enorme **reconocimiento internacional** que expresan la gran calidad y diversidad de los vinos que se elaboran en este emblemático espacio y que, sin duda, harán las delicias de los asistentes. En nuestro caso, hemos elegido los nuevos **Gran Reserva 904 de 2009** y **Viña Ardanza 2009**.

LA PROPUESTA GASTRONÓMICA

La de este año será la edición más gourmet de La Cata del Barrio de la Estación, gracias a la participación de tres nombres ligados a lo mejor de la gastronomía riojana. Por un lado, **Francis Paniego**, fundador de El Portal de Echaurren, en Ezcaray, para el que ha conseguido dos Estrellas Michelin. Por otro, los **hermanos Echapresto**, entusiastas defensores del producto de estas tierras y de la viticultura riojana, que han convertido su restaurante con una estrella Michelin, Venta Moncalvillo, en un templo para los enófilos. El postre correrá a cargo del maestro chocolatero **Juan Ángel Rodríguez**, Premio Nacional de Gastronomía.





MEDIOS DE TRANSPORTE

Para poder disfrutar de una forma segura de la experiencia, hemos organizado autobuses lanzadera desde **Vitoria, Ezcaray, Bilbao, San Sebastián, Burgos, Pamplona y Madrid**. Además, un tren especial unirá ese día Haro y Logroño para que los asistentes puedan dejar el coche en casa y desplazarse cómodamente.

UNA COPA PERFECTA

En La Cata del Barrio de la Estación 2018 los vinos se servirán en una copa muy especial, el modelo 001 creado por la mítica casa **Riedel** para potenciar los aromas, texturas y sabores de la uva protagonista del encuentro: la Tempranillo. Con una altura de 26,1 cm y un diámetro de 11, este instrumento de cata ha sido la escogida por los enólogos de las siete bodegas para expresar la **personalidad** de los vinos con total nitidez y para hacer que ese día los aficionados al vino lo disfruten al máximo.



PRESENTACIÓN EN ALIMENTARIA

El Barrio de la Estación visitó el pasado 17 de abril el Salón Internacional de Alimentaria, en Barcelona, junto al Master of Wine **Pedro Ballesteros** para desarrollar una cata inédita y explorar algunos de nuestros proyectos desconocidos para el futuro y revisando cómo será, durante las próximas

décadas, la evolución enológica de este singular espacio. Nuestro enólogo Julio Sáenz participó presentando una **Garnacha** de nuestra Finca La Pedriza, destinada a la futura elaboración de Viña Ardanza.

VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS

Encaramos ya la recta final de la venta anticipada de entradas a un **precio especial de 80€** para disfrutar del mejor evento vinícola español. Muy pronto se agotará el cupo establecido para estas entradas y se iniciará la venta ordinaria de tickets que pasarán a costar 100€. Les recomendamos que se den mucha prisa ya que estamos en la cuenta atrás...



NUEVO

VIÑA ALBERDI 2012

El placer más joven y fresco



Ya podemos descorchar la nueva cosecha 2012 de Viña Alberdi. Nuestro Crianza vuelve a aglutinar en esta añada la elegancia de los grandes Riojas con la frescura y juventud características de un vino que destaca especialmente por su versatilidad gastronómica.

¿QUÉ DESTACA EN ESTA COSECHA?

El magnífico estado sanitario y el excelente balance entre grado alcohólico y polifenoles de las uvas que vendimiamos y con las que obtuvimos mostos de gran calidad, con buena **estructura**, sobresaliente **tipicidad aromática** y un óptimo **equilibrio**, factores determinantes en los vinos de guarda.

¿QUÉ UVAS SELECCIONAMOS PARA ELABORARLO?

100% Tempranillo procedente de parte de nuestras fincas Las Monjas, El Palo y Las Cuevas en Rodezno y Alto del Rey en Labastida. Se trata de viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo-calcáreos hace más de 40 años.

¿CÓMO HA SIDO SU CRIANZA?

Dos años en barricas de roble americano de fabricación propia: el primero en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años con cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Fue embotellado en diciembre de 2015.

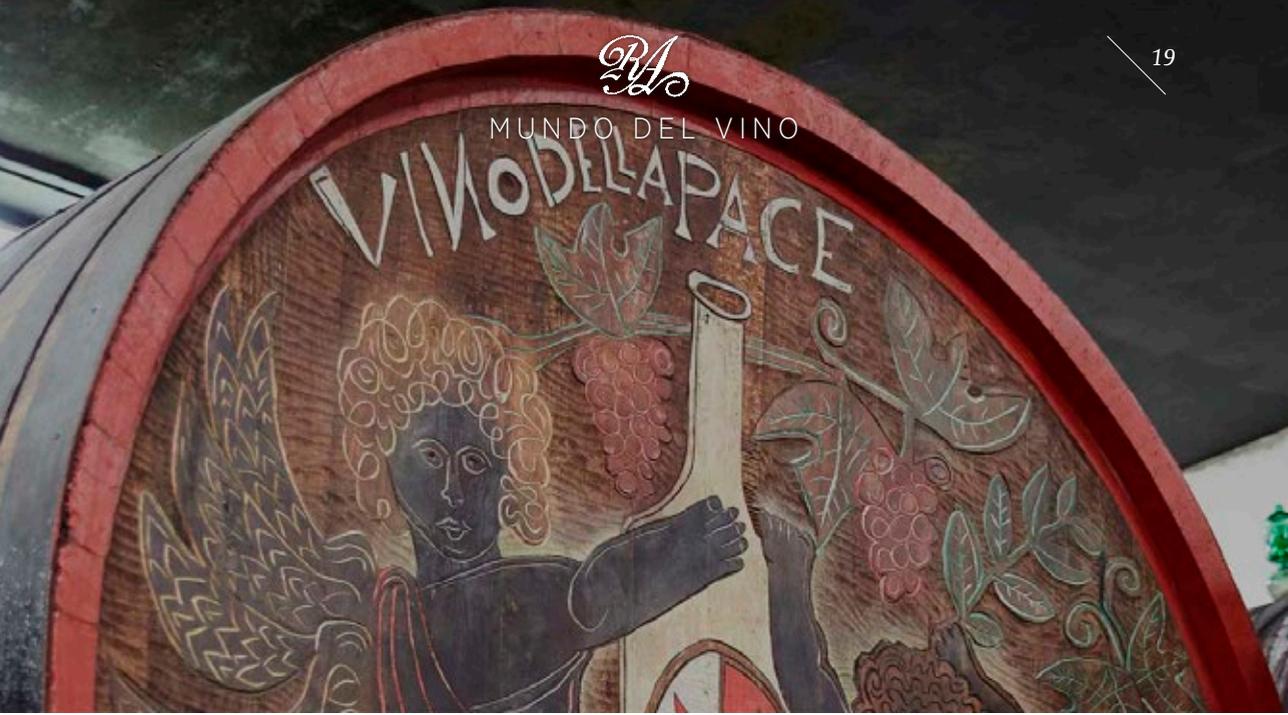
¿QUÉ DISFRUTAMOS EN LA COPA?

Su **color** es rojo granate de capa media e intenso borde rosado. La **nariz** destaca por la intensidad de frescos aromas de frutos rojos maduros, fresas silvestres, grosellas y frambuesas, con un fondo balsámico de vainilla, caramelo tostado, panadería, café y mentas dulces. La entrada en **boca** es aromática, cálida, con buena estructura y equilibrio, taninos suaves y amables. En el **retrogusto** persiste la armonía aromática, la frescura y el equilibrio. De trago largo, disfrutamos de una magnífica expresión de la **crianza clásica**.

¿CON QUÉ LO ARMONIZAMOS?

Se caracteriza especialmente por su gran **versatilidad gastronómica**. Es un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

ROBERT PARKER 90+ “Gran combinación de fruta y especias. Tradición y modernidad”



El vino de la Paz

La pequeña localidad italiana de Cormons acoge desde 1983 dos hectáreas de un viñedo muy especial que representa la hermandad entre los pueblos del planeta. Allí se cultivan más de 550 variedades de todo el mundo con las que se elabora un vino blanco muy especial: el “Vino della Pace”.

La brillante iniciativa nació de la cooperativa en la que se agrupaban muchas de las bodegas locales de esta comuna junto a la frontera eslovena. Su idea, conformar un espectacular viñedo en el que ir plantando más de medio millar de **variedades procedentes de todo el mundo** -80% de uvas blancas y 20% de uvas tintas- y destinarlas a la elaboración de un vino blanco único, el ‘Vino de la Paz’.

El primer reto, lograr que todas estas variedades de orígenes tan diversos logran **madurar** al mismo tiempo. Un objetivo cumplido y que supone un ejemplo de adaptación. El segundo, lograr que de un coupage tan multivarietal naciera un vino de **gran calidad**. Quienes han tenido la fortuna de degustarlo aseguran que es “de color amarillo vivo y se caracteriza por un perfume de especias que recuerda el aroma oriental de las variedades de Armenia, del Cáucaso, y de Turquía, con un sabor redondo, completo y ligeramente seco, con un regusto de vainilla y moscatel”.

Su producción es, aproximadamente, de **10.000 botellas** al año que han ido destinadas a líderes mundiales y a coleccionistas de vinos exclusivos y de arte. No en vano, sus etiquetas han sido dibujadas por célebres artistas (Botero, Pomodoro, Ray,...) e incluso Yoko Ono ha puesto su firma. Desde 2015, gran parte de su producción se destina también a la financiación de **proyectos solidarios**.



Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A.



XIX Edición *Reserva 2013*

Ha llegado el esperado momento. Damos la bienvenida a la nueva edición, la número diecinueve ya, del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A. Un Reserva 2013 elaborado en exclusiva para nuestros Socios y que, en esta ocasión, hemos vestido con una preciosa obra del genial Eduardo Chillida.

'Haundia' es el título del cuadro del artista guipuzcoano que hemos elegido para ilustrar la etiqueta de esta nueva edición del Club de Cosecheros. Traducido del euskera, 'Grande'. Un nombre idóneo para un magnífico vino que, desde esta primavera, van a poder disfrutar en exclusiva nuestros socios en su domicilio.

A pesar de que 2013 fue un año climatológicamente muy exigente, realizamos una **vendimia muy selectiva** y especialmente cuidadosa en las fincas especialmente elegidas por nuestro enólogo Julio Sáenz en **Labastida y Rodezno** para elaborar este Reserva tan especial. Un vino que ha sido envejecido durante **dos años** en barricas de roble americano y cuya selección final fue embotellada en agosto de 2016. Desde entonces, ha ido afinando todas sus cualidades hasta alcanzar este ansiado momento.

Quando lo descorchen, disfrutarán de la **elegancia, finura y tipicidad** tan características de nuestra casa y, además, en su copa degustarán un vino muy versátil gastronómicamente, idóneo para seguir viviendo juntos los **momentos más especiales** que merece la pena continuar celebrando.



‘PREMIOS WEB RIOJANOS 2017’ para la App del Club de Cosecheros



Nuestra aplicación móvil galardonada en la categoría de ‘Iniciativa digital vinculada al mundo del vino’.

¡Estamos de enhorabuena! La App del Club de Cosecheros ha recibido el **Premio ‘Web Riojanos 2017’** otorgado por larioja.com, el portal digital del Diario La Rioja, en la categoría de ‘Iniciativa digital vinculada al mundo del vino’.

Para la concesión de este importante reconocimiento, el jurado de esta XVIII edición ha valorado especialmente que *“un Club de Cosecheros con tanta tradición, el más antiguo de España, innove y ponga en marcha un proyecto digital tanto en versión web como en versión móvil para sus Socios.”* Además, en su elección se han tenido en cuenta *“como aspectos diferenciales, el diseño de la nueva App y su disponibilidad tanto en iOS y Android así como la facilidad de su uso”*.

Este galardón refrenda la decidida apuesta de nuestra bodega y del Club de Cosecheros por las **nuevas tecnologías** que ya impulsamos, por ejemplo, con la creación del espacio web clubde-cosecheros.com, la tienda y suscripción on line así como un programa de puntos exclusivo para los Socios. Desde finales del año pasado, el lanzamiento de la nueva aplicación para dispositivos móviles ha supuesto otro relevante paso en la gestión y disfrute de los muchos beneficios que supone formar parte del Club de Cosecheros.

DESCARGUE
AHORA LA APP

Consíguelo en el
App Store



DISPONIBLE EN
Google Play





La botella de vino MÁS GRANDE *del mundo*

Una bodega china elabora la botella más grande del planeta. Con 4,5 metros de altura, en su interior alberga 1.850 litros de vino.

A la hora de conseguir records más o menos sorprendentes, hay que reconocer que los chinos van, casi siempre, por delante. Es el caso de la botella de vino más grande del mundo, propiedad de 'Wang Cheng', bodega situada al norte del país. Este botellón almacena nada más y nada menos que **1.850 litros**. Si hacemos rápidamente el cálculo... ¡Hablamos de 2.467 botellas de 75 cl. y, más o menos, unas **20.000 copas!**

Obviamente, para manejar y servir semejante recipiente –los bodegueros aseguran que el

vino que contiene es de gran calidad- es necesaria una grúa capaz de mover el peso y los 4,5 metros de altura que atesora. A la espera de un comprador que quiera adquirir en propiedad este mega formato, esta botella sigue ocupando el primer lugar en el '**Libro Guinness** de los Records' desbancando a un vino austriaco de la bodega Kracher que hasta 2010 ocupó ese puesto de privilegio gracias a una botella de 480 litros y 2,40 metros. La tercera plaza del podio es, con 130 litros y 1,38 metros de altura, para un Cabernet Sauvignon de Burdeos.

LOS NUEVOS *puntos* PARKER

Luis Gutiérrez, el catador español en ‘The Wine Advocate’ del influyente Robert Parker, ha publicado sus nuevas calificaciones para los vinos de Rioja. Un examen que todos nuestros vinos presentados han superado con nota y, además, con magníficos comentarios.



95+

GRAN RESERVA 904 2009

“El equilibrio entre el envejecimiento y la juventud ha alcanzado su máximo nivel. Ofrece una magnífica propuesta de valor”.



94

SELECCIÓN ESPECIAL GRAN RESERVA 890 2005

“2005 fue una añada excelente, y este 890 podría desafiar al excepcional 904 que salió hace cuatro años”.



94

MARTELO 2014

“Un impresionante Rioja. ¡Bravo!”



92

MARTELO 2012

“Un debut extraordinario”

93+

VIÑA ARDANZA 2009

“Muy equilibrado, serio y armonioso. En el paladar combina potencia y elegancia, con algunos taninos, sabores concentrados, algo de textura caliza y un toque rústico que le da mucho carácter”.



91

VIÑA ARANA 2011

“Es un vino que envejece de forma magnífica”.



91

TORRE DE OÑA 2014

“Aromas tostados y ahumados y notas de café tostado. En boca tiene taninos abundantes.”



90+

VIÑA ALBERDI 2012

“Gran combinación de fruta y especias... tradición y modernidad”.

90

VIÑA ALBERDI 2011

“Paladar muy sabroso, taninos polvorientos y acidez moderada”.



Nuestras novedades en ProWein

La ciudad alemana de **Düsseldorf** acogió en marzo una nueva edición de ProWein, considerada la **mejor feria vinícola** internacional. Hasta allí viajaron nuestro Director de Exportación, P. Javier Amescua y los Export Manager Rafael Momeñe, Luis del Águila y Francisco Corpas, encargados de atender nuestro stand en el que pudimos presentar todas las novedades procedentes de nuestras cuatro bodegas. Miles de visitantes profesionales procedentes de todo el mundo acudieron a esta gran cita enológica mundial.

Presentaciones en México



El Consejero Delegado Ángel Barrasa y el Director de Exportación P. Javier Amescua se desplazaron a Ciudad de México para, durante una semana, presentar las **nuevas cosechas** de nuestras principales referencias. Un intenso programa de catas, maridajes y reuniones con empleados de nuestro importador, así como con clientes, profesionales, sumilleres y periodistas de la capital mexicana.



De nuevo, entre los favoritos en los mejores restaurantes de América

La revista *Wine & Spirits* ha publicado su esperada encuesta a los mejores restaurantes americanos que, un año más, vuelve a traernos magníficas noticias. **La Rioja Alta, S.A.** se encuentra nuevamente **entre las 24 bodegas favoritas del mundo** para sus clientes que, además, cuestionados por su **vino español favorito** han situado a **Viña Ardanza en tercer lugar**.

#Martelismo en TEDx Vitoria Gasteiz

El Palacio Europa recibió el pasado 14 de abril a las más de 500 personas que abarrotaron la nueva edición de **TEDx VitoriaGasteiz**, un encuentro con charlas, actuaciones musicales y talleres en el que Martelo, el nuevo vino de Torre de Oña, participó como colaborador. Muchos asistentes pasaron por el **'Martelo Wine Corner'** y, a través de las Redes Sociales, participaron en un concurso para ganar, esa misma noche, una cena en el Restaurante **The Bost** de la capital alavesa. Además, ponentes y voluntarios recibieron una botella de obsequio y todos los inscritos se llevaron una **invitación** para conocer Torre de Oña.



La Rioja Alta, S.A. y Martelo, entre las bodegas y vinos con mayor presencia mediática en 2017

La consultora Castro Galiana ha publicado un extenso informe sobre la comunicación del vino español en 2017 y en el que La Rioja Alta, S.A. aparece destacada como una de las **diez bodegas de Rioja con mayor notoriedad mediática** y Martelo 2012 fue uno de los **quince vinos** de esta zona vinícola más mencionados y destacados por la prensa generalista y especializada del sector.



GRAN RESERVA 890

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



GRAN RESERVA 904

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



VIÑA ARDANZA

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



VIÑA ARANA

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



VIÑA ALBERDI

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



MARTELO

Combinación única de la finura de Rioja Alta con el terruño y rusticidad de Torre de Oña, completada con abundante fruta y golosura. Un vino especial, de estilo borgoña, de nuestros viñedos más viejos -60 años- en Rioja Alavesa.



TORRE DE OÑA

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



FINCA SAN MARTÍN

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



ÁSTER FINCA EL OTERO

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



ÁSTER

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



LAGAR DE CERVERA

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



PAZO DE SEOANE ROSAL

Un vino diferente, típico de la subzona O Rosal, en el que el Albariño se enriquece con los ricos matices aportados por variedades autóctonas como Caiño Blanco, Loureiro y Treixadura. Muy fresco y frutal.



LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

••• HARO STATION WINE EXPERIENCE •••

LA EDICIÓN
MÁS EXCLUSIVA
Y GOURMET

R. López de Heredia
VIÑA TONDONIA

BODEGAS BILBAINAS
VIÑA POMAL
HARO RIOJA 1901

La Rioja Alta, S.A.

SABADO, 16 DE JUNIO 2018

Muga

De 11:00 a 18:00 h.

¿Viajas con nosotros en un trayecto inolvidable a la cuna del vino de Rioja?

- Cata de una selección de 14 vinos premium de referencia internacional
- Degustación de 7 creaciones gastronómicas elaboradas por los chefs Francis Paniego (tres estrellas Michelin) y Hermanos Echapresto (una estrella Michelin)
- Actividades relacionadas con el vino en las bodegas
- Música en vivo

VENTA ANTICIPADA

80 €

VENTA NORMAL Y TAQUILLA

100 €

Infórmate y consigue tu entrada en:
www.lacatadelbarriodelaestacion.com

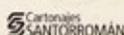
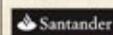
BODEGAS RODA

BARRIO DE LA ESTACIÓN
HARO - LA RIOJA

TRAYECTO DIRECTO DESDE LOGROÑO
SERVICIO ESPECIAL DE TRENES
Y OLVIDATE DE CONDUCIR

BURGOS - BURJAO - MADRID - SAN SEBASTIÁN
SERVICIO ESPECIAL DE AUTOBUSES
VITORIA - PAMPLONA - ELIZABET

Patrocinan:



Colaboran:



Apoyan:

