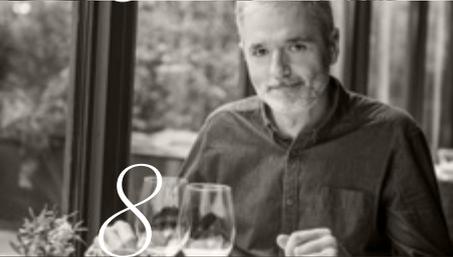




LA RIOJA ALTA S.A.
JULIO 2020

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



3 EDITORIAL

4 10 SORBOS CON... PATRICIA CONDE

6 QUE SÍ TE LA DEN CON QUESO

8 ENTREVISTA: MIKEL LÓPEZ ITURRIAGA

11 INSECTOS AMIGOS

12 EL VINO EN LA PANTALLA

14 LA FUERZA DE UN ROBLE

16 LA AGENDA DE LA VID

18 ENTREVISTA: ANDREAS KUBACH

20 ¡JUNTOS LO ESTAMOS CONSIGUIENDO!

22 TIEMPO EMBOTELLADO

24 TIEMPO DE ALBARIÑO

26 VIÑA ARDANZA SOLIDARIO 2020

28 NOTICIAS BREVES

30 CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS

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 PORTADA: erredehierro



Reencontrarnos

Si recuperan la lectura del editorial que abría la anterior edición de esta publicación les hablábamos de las amenazas que desafiaban al mundo del vino. Entonces, cuando descorchábamos los primeros meses de este histórico 2020, ya citábamos la crisis del coronavirus que entonces iniciaba su letal peregrinaje por tierras occidentales. Pero nadie, o casi nadie, podíamos imaginar el verdadero alcance humano, sanitario, económico y social provocado por la pandemia en el planeta.

Transcurridos cuatro meses, parece que palpamos la salida del túnel aunque la incertidumbre sigue ocupando titulares. La situación, tan desconocida como impredecible, hace que las estimaciones sobre el impacto real se tornen aventuradas y arriesgadas. También en el sector vitivinícola.

Obviamente todos, en el ámbito doméstico y empresarial, hemos aplicado planes de contingencia para paliar los efectos de un tsunami que, en nuestro caso, no ha interrumpido las activida-

des productivas que tienen que ver con la calidad de nuestros vinos ni con las inversiones previstas para los próximos meses, tanto en la bodega como en nuestros viñedos. La diversificación de nuestros mercados internacionales y de los canales de venta también han servido para mitigar las consecuencias del cierre total sufrido en el ámbito nacional, donde distribución y restauración han padecido una situación de cierre sin precedentes, así como las incógnitas de una reapertura progresiva e incierta. Ellos constituyen el elemento final de una gran cadena de valor que necesitará del apoyo y soporte de todos: administración, proveedores y clientes.

Poco a poco, con la obligada distancia que exige la precaución, vamos recuperando parte de esos espacios, físicos y mentales, que no hace tanto destinábamos al disfrute. Reencontrarnos se antoja una necesidad que todos iremos satisfaciendo paulatinamente. Aunque tengamos que estirar del todo el brazo para brindar.

10 Sorbos con...

Patricia Conde

Su facilidad para hacer reír ha sido la protagonista indiscutible en toda su trayectoria profesional. Nacida en Valladolid en 1979, atesora una dilatada carrera en la que ha compaginado su faceta como presentadora de programas de gran éxito, como aquel inolvidable 'Sé lo que hicisteis...' de La Sexta, con su trabajo como actriz, humorista, modelo y diseñadora. Patricia Conde, embajadora de la ONU por la *Fundación Women Together*, conquista por su talento, simpatía y naturalidad.

- 1 UN LIBRO QUE JAMÁS OLVIDARÁ**
Travesuras de la niña mala, de Mario Vargas Llosa.
- 2 UNA PELÍCULA O SERIE QUE LE HA MARCADO**
E.T... Regreso al futuro... Grease...
Lo que el viento se llevó...
- 3 UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO**
La Criolla de Valladolid.
- 4 UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS**
Bocadillo de jamón del rico, ibérico.
- 5 UNA PLAYA PARA DESCONECTAR**
Cualquiera que esté desierta.
- 6 UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO**
Todas y cada una de las ciudades que visité cuando estuve en Islandia.
- 7 UN VINO PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE**
Gran Reserva 890 del 2005, de La Rioja Alta, S.A.
- 8 UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO**
Cualquiera que esté lejos, tenga vistas al mar y no haya gente, por ejemplo Hotel Six Senses Laamu, en Maldivas.
- 9 UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE**
Henrietta Our Hero, de Kamasi Washington.
- 10 UNA PERSONA CON LA QUE BRINDARÍA**
Con mi novio.



QUE SÍ TE LA DEN *con queso*



Por Víctor Visairas
Periodista

La frase hecha “que no te la den con queso”, derivada de historias de compra/venta en bodegas en la que supuestamente los cosecheros ofrecían queso a los posibles compradores de sus vinos para anestesiar sus paladares y enmascarar posibles defectos de los vinos, parece indicar una combinación poco aconsejable entre ambos. Nada más lejos de la realidad. ¿Cuántos de nosotros nos resistimos a descorchar una buena botella frente a una tabla de quesos y una buena barra de pan?



Vinos de diferentes tipos de uvas, suelos, regiones y elaboraciones abren multitud de combinaciones posibles con infinidad de quesos, desde vacuno que pasta apacible en la montaña a montaraces cabras que trepan a empinados riscos en busca de hierbas que darán a los quesos una singularidad especial.

Divirtámonos un rato y pensemos en paisajes distantes y diferentes que se juntan en una mesa.

VINO CRIANZA DE RIOJA

Teruel también existe en el universo de los quesos. De allí procede el **Tronchón**, queso de cabra de leche cruda de la zona del Maestrazgo. Es un queso con cuajo vegetal que se elabora con la hoja de la flor del cardo y que fue ya referenciado por Cervantes. Atemperamos su intenso sabor con un Rioja clásico y unimos la acidez de un buen queso de cabra con la marcada acidez y elegancia de un vino de estilo inconfundible.



VINO DE JEREZ

Apostamos sobre seguro. Juntamos uno de los quesos más afamados de Francia, el **Comté**, con un vino de Jerez, cuyo singular método de elaboración es un templo de la enología mundial. El **Comté** se elabora con leche de vaca en la zona de Jura (curiosamente también allí se utiliza la crianza biológica para algunos de sus vinos). El inconfundible sabor del queso (aún apreciándose matices diferentes según la época del año en la que pastan las vacas), sus tonos florales y también de frutos secos se encuentran con la salinidad y amplitud de aromas y sabores del Jerez.



VINO DE BURDEOS

No nos movemos de Francia. Una de las regiones vitícolas por excelencia, Burdeos, enfrentado a otro de los grandes quesos franceses, el **Brillant-Savarin**. Es un queso de leche de pasta fresca y corteza ligeramente fermentada elaborado en Borgoña (probablemente el contrapunto del Burdeos vinícola) y Normandía. Cremosidad, natas y hongos a la búsqueda de vinos con cuerpo y los reconocidos tonos frutales y compotados de las dos variedades predominantes de la zona: Cabernet Sauvignon y Merlot.



VINO ALBARIÑO



Nos acercamos a dos zonas frescas, una cerca del mar (Rías Baixas) otra con idílicos paisajes de montaña (Suiza), para combinar este queso **Appenzeller**. Elaborado a partir de leche cruda de vaca cuya mayor particularidad es que en su curación es untado con una salmuera hecha con 25 hierbas y raíces cuya composición es más secreta que la fórmula de la Coca-Cola.

Un queso suave, con la complejidad aromática y gustativa de ese proceso de curación al encuentro de un vino tenso, con acidez marcada pero con los tonos frutales característicos de esta variedad.

CHAMPAGNE

En esta región de Francia se elaboran los vinos de mayor éxito mundial desde hace décadas. El método *champenoise*, esa doble fermentación, da como resultado vinos frescos, de baja graduación y carácter punzante gracias al carbónico (burbuja) atrapado en la botella en la segunda fermentación. Limpian el paladar y nos dejan las papilas gustativas prestas y dispuestas para casi cualquier paleta de sabores. Lo acompañamos en este caso con un **Gouda** curado, queso holandés hecho con leche de vaca. En él encontramos recuerdos de frutos secos, algún recuerdo de frutas maduras, mantequillas... Ideal para ir al encuentro de los aromas secundarios, bollería y brioche de un Champagne.



VINO DULCE

Para terminar jugamos fuerte, saturamos el paladar con un vino dulce que nos llena la boca de azúcares pero equilibrado por una importante acidez. Lo unimos al célebre queso elaborado en el valle cántabro de **Liébana**. Se elabora con leche de vacuno, ovino y caprino y es famosa su curación en cuevas de Picos de Europa en las que su singular color, olor y sabor es moldeado por la acción del penicilium.



Mikel López Iturriaga

EL COMIDISTA

Desde hace una década tripula con éxito uno de los blogs gastronómicos de referencia y devoción en nuestro país. Filólogo y periodista, nacido en Bilbao en 1967, aprendió a cocinar primero con su madre y después en la Escuela Hofmann. Hoy, divulga sobre todo aquello que se coma y se beba con dos premisas: divertir y ser útiles.

¿CÓMO LLEVA LA TRANSICIÓN A LA 'NUEVA NORMALIDAD'?

Razonablemente bien. Tengo suerte, porque ni yo ni nadie de mi familia ha sufrido directamente el coronavirus y conservo mi trabajo más o menos en las mismas condiciones que antes, así que

si me quejara sería un imbécil. Siento un poco de nostalgia de las (pocas) cosas buenas que tuvo la cuarentena en las ciudades grandes, sobre todo la ausencia de coches y motos y el consecuente descenso de los niveles de ruido y de contaminación. Y me parece que también voy a añorar la sensación de que te podías quedar en casa sin ninguna clase de remordimiento.

ESTOS MESES DE CONFINAMIENTO, EL PERSONAL HA PODIDO DEDICARLE MUCHAS HORAS A LA COCINA. ¿SE HA NOTADO MUCHO EL INCREMENTO DE SU 'CLIENTELA' BLOGUERA?

Mucho no, muchísimo. Hemos tenido un tráfico en El Comidista que no lo habíamos visto en la vida. En general todos los medios han subido de audiencia, pero el interés forzado por la cocina –no había otra que ponerse a guisar– ha hecho que nuestras cifras se dispararan aún más. Estamos contentos, porque muchos lectores nos han agradecido mucho las ideas de técnicas y recetas que les hemos dado, las emisiones en directo y en general todo el esfuerzo que ha hecho el equipo para estar a la altura de la situación. Hemos intentado divertir y ser útiles, que es de lo que se supone que va El Comidista desde que nació.

¿TAMBIÉN HA SIDO 'LEVADURA' UNO DE LOS TÉRMINOS MÁS BUSCADOS EN SU PÁGINA?

No, porque creo que es algo que buscas más en Google que en una web concreta. Pero todo lo que hemos publicado de panes y bollería ha tenido un éxito enorme. Especialmente un pan de soda sin levadura que, en un acto de descarado oportunismo, sacamos en plena ola de escasez.

NO HA FALTADO LA ENTRADA SOBRE CATÁSTROFES CULINARIAS DEL CONFINAMIENTO CON MATERIAL GRÁFICO IMPERDIBLE. ¿ALGUNA CATÁSTROFE QUE LE HAYA IMPACTADO ESPECIALMENTE?

La persona que intentó hacer magdalenas y le salieron unas cosas con un escroto colgando siempre tendrá un lugar en mi corazón. También me dejó bastante turulado el cocinero experimental que decidió que era



DIGAMOS QUE EL VINO Y YO FORMAMOS UNA PAREJA FELIZ DESDE QUE NOS CONOCIMOS HACE SIGLOS EN LA RIOJA, DONDE VERANEABA MI FAMILIA PORQUE MI PADRE ERA DE HARO.

buena idea echarle Colacao a la pizza. Me encantan estos fracasos producto de la ignorancia o de la creatividad loca, porque me siento muy identificado con ellos. Al final mostrarlos es terapéutico: no pasa nada por cagarla en la cocina, hay que tomárselo a risa y volverlo a intentar, porque seguro que la segunda vez te sale mejor.

EL SECTOR HOSTELERO Y GASTRONÓMICO HA SIDO UNO DE LOS MÁS AFECTADOS POR EL CIERRE TOTAL DEL PAÍS. ¿CUÁL ES SU GRADO DE OPTIMISMO SOBRE SU RECUPERACIÓN A CORTO-MEDIO PLAZO?

Soy de naturaleza pesimista, así que creo que la recuperación va a ser difícil y muchos se van a quedar por el camino. Pero también soy un pésimo futurólogo, así que es posible que me equivoque (ojalá) y que el sector reviva más rápido de lo previsto. Al salir del confinamiento parece que todos nos hemos lanzado como locos a las terrazas y los restaurantes, lo que suena a buena señal, pero habrá que ver cómo afecta más a medio plazo la retracción del consumo en general. Y también si funcionan bien modelos nuevos de recogida o reparto a domicilio, y cómo afecta el miedo a los contagios o rebrotes.

¿SE VE COMIENDO Y BEBIENDO EN UN RESTAURANTE ENTRE MAMPARAS?

Así, a bote pronto, no mucho, pero me da que nos acostumbramos más rápido de lo que parece a este tipo de novedades. Hace nada las mascarillas eran una cosa rara que solo llevaban por la calle los japoneses o los chinos; hoy las tenemos completamente incorporadas a nuestra vida ordinaria. Creo que algo parecido ocurrirá en bares y restaurantes: no tendremos más remedio que habituarnos a marcianadas como lo de las mamparas, las desinfecciones constantes o el uso de desechables.

¿HABLAMOS DE VINO? CUANDO LE PROPUSIMOS ESTA ENTREVISTA NOS DIJO... “ME ENCANTA PERO SÉ MUY POCO DE VINOS”. ¿CÓMO DEFINIRÍA SU RELACIÓN PERSONAL CON EL MUNDO VINÍCOLA TENIENDO EN CUENTA SUS ASCENDIENTES RIOJANOS?

Digamos que el vino y yo formamos una pareja feliz desde que nos conocimos hace siglos en La Rioja, donde veraneaba mi familia porque mi padre era de Haro. Siempre nos hemos gustado mucho, pero no sé si nos hemos conocido muy a fondo. Intento aprender, me gusta saber qué y quién hay detrás de los vinos, pero a veces el universo vinícola se me hace inabarcable, y pienso que necesitaría otra vida para saber una centésima parte de lo que sabe el winelover medio. Tengo otra desventaja importante: carezco de memoria. Me gusta un vino, intento quedarme con el nombre, y a los tres minutos se me olvida. Soy la Dory de Nemo de los vinos.

¿SE ATREVE A CITAR ALGUNOS DE LOS PRINCIPALES ‘PECADOS CAPITALES’ QUE HEMOS COMETIDO LOS DEL MUNDO DEL VINO?

Mmm... no sé si me apetece meterme en ese jardín. Ciñéndome a la comunicación, que es de lo poco que controlo, tengo la sensación de que el mundo del vino ha vivido cierto ensimismamiento que no le ha venido muy bien. Se ha transmitido la idea de que era una cosa muy seria, muy para gourmets y señores entendidos, en la que era difícil entrar sin hacer el ridículo por ignorante. Si hablas solo para tu parroquia, sólo te escucha tu parroquia, y al final no sales del círculo elitista de siempre.



¿TIENEN SU PERDÓN Y, ADEMÁS, SOLUCIÓN?

Supongo que se puede transmitir el entusiasmo por el vino de una manera más cercana, más amable y más divertida; de hecho, ya hay gente que lo hace, no estoy descubriendo nada. También creo que hay que hacerlo más comprensible para el lego. No hablo de vulgarizarlo ni de venderlo con artimañas absurdas, sino de defenderlo como lo que es: un enorme placer al alcance de cualquiera, sepa o no sepa de retrogustos, barricas, añadas o variedades.

¿QUÉ OPINA DEL UNIVERSO 'MARIDAJE' Y DE ESOS LARGOS MENÚS EN LOS QUE CADA PLATO SE SIRVE CON UN VINO DIFERENTE?

No soy tan bruto como David de Jorge, que en uno de nuestros vídeos de El Comidista decía "fuck maridajes", pero estoy con él en que pueden resultar agotadores. Personalmente, me aturden los desfiles de botellas en las comidas, y disfruto mil veces más quedándome con uno o dos vinos. Pero respeto que a otras personas les puedan gustar, y entiendo que es una manera de conocer muchos vinos de una tacada y de armonizarlos al máximo con determinados platos.

CUANDO SE SIENTA EN LA MESA DE UN RESTAURANTE, ¿REVISAS LA CARTA DE VINOS EN BUSCA DE SUS FAVORITOS O PREFIERE QUE LE SORPRENDAN?

Me dejo llevar siempre. La probabilidad de que el camarero o sumiller sepa cien veces más que yo de los vinos que tiene en la carta es muy alta, así que sería absurdo no ponerme en sus manos dándole un par de pautas sobre lo que me gusta.

¿ALGUNA JOYA VITIVINÍCOLA LOCAL QUE LE HAYA IMPACTADO EN SUS VIAJES POR ESPAÑA?

En mi última visita a La Rioja, me encantaron los vinos de Bodegas Altún. Los hacen Iker y Alberto Martínez Pangua, dos jóvenes hermanos de Baños de Ebro a los que da gusto oír. También los de Arizcuren, una bodega un tanto extraña que está en pleno centro de una ciudad grande como Logroño y hace unos vinos absolutamente maravillosos, o los vinos de Bodegas Tradición, en Jerez, que son tan apasionantes como su historia centenaria.

¿Y ALGUNA REGIÓN ENOLÓGICA DEL MUNDO QUE LE HAYA EMOCIONADO ESPECIALMENTE?

Jerez me entusiasma. Soy andaluzófilo por naturaleza, pero los vinos de allí siempre me habían parecido un tanto difíciles. Hasta que fui, probé, entendí y

conocí todo lo que había detrás. Ahora los disfruto como si hubiera nacido en el centro de Sanlúcar, nunca faltan en mi casa y encuentro que son perfectos para acompañar a algunas de mis comidas favoritas del universo, como por ejemplo el jamón y los embutidos ibéricos. Otra zona que me gustó mucho conocer fue Alicante. No es el primer sitio que te viene a la cabeza cuando piensas en vino, pero tienen tesoros como el fondillón, que fue un éxito masivo en la Europa del siglo XVIII para casi extinguirse en el XIX. Hoy se está recuperando, y conocer a pequeños productores haciendo un reportaje para El Comidista fue una experiencia fantástica.

LA ÚLTIMA. ¿CON QUIÉN BRINDARÁ PARA CELEBRAR QUE, POR FIN, NO ESTAMOS CONFINADOS?

Con mi marido, con mis amigos y amigas y, en cuanto pueda escaparme al País Vasco, con mi familia, que estoy harto de videoconferencias y necesito una comida pantagruélica en la que pueda discutir con ellos cara a cara.

PERSONALMENTE, ME ATURDEN LOS DESFILES DE BOTELLAS EN LAS COMIDAS, Y DISFRUTO MIL VECES MÁS QUEDÁNDOME CON UNO O DOS VINOS



INSECTOS AMIGOS

**ASÍ SON LOS ALBERGUES
PARA MICROFAUNA
'ALIADA' QUE ESTAMOS
INSTALANDO EN
NUESTROS VIÑEDOS**

Si pasea por nuestros viñedos, probablemente se encuentre con unas curiosas construcciones de piedra, madera y materiales reciclados. Se trata de albergues destinados a cobijar insectos y arácnidos beneficiosos para el cuidado de nuestras cepas. Estas instalaciones permiten el cobijo de microfauna que nos ayudará a realizar una defensa fitosanitaria muy selectiva y, sobre todo, muy respetuosa con el medio ambiente así como a incrementar la biodiversidad.

Y es que existen especies, como las mariquitas, que son indicadores de una buena calidad ambiental en las viñas y debemos preservarlas asegurando su proliferación, ya que especialmente en su estado juvenil de larva depredan, con voracidad extrema, pulgones, ácaros y cochinillas, la mayoría de ellos perjudiciales. Son, por tanto, verdaderos insecticidas biológicos que nos ayudan a continuar limitando al máximo el uso de productos químicos, uno de nuestros grandes objetivos.



el VINO en la PANTALLA

Un buen vino también puede beberse desde la tele, la tablet o el móvil. Aquí va una selección de películas, series y reportajes que podemos paladear desde algunas de las principales plataformas de vídeo en streaming.



EL SUMILLER (Netflix)

Un joven se siente dividido entre su sueño de convertirse en un maestro sumiller y las expectativas de su padre de que se haga cargo del negocio familiar de asadores.



SOUR GRAPES (Netflix)

Una vertiginosa crónica de un caso de fraude en torno al mundo del vino y del estafador que engañó a millones de inversores.



DECANTED (Netflix)

Un documental en el que el Valle de Napa es el gran protagonista. Una buena forma de disfrutar y conocer las mejores bodegas y viñedos de una de las zonas vinícolas mundiales con más encanto y fama.

NETFLIX

prime video

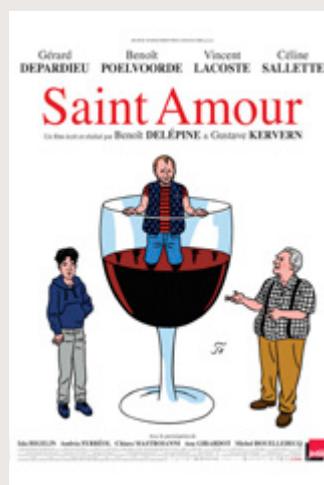
FILMIN



AMIGAS CON SOLERA (WINE COUNTRY)

(Netflix)

Unas amigas de toda la vida viajan a Napa (California) a celebrar un cumpleaños acompañado de buen vino. Una comedia en la que todo puede empeorar, excepto el vino.

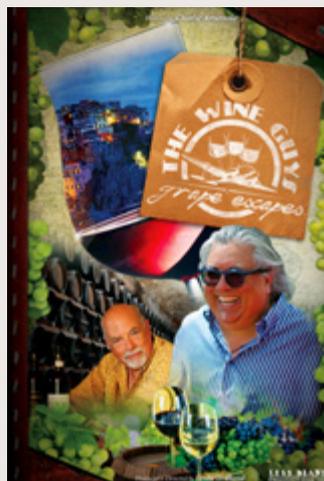


SAINT AMOUR (Filmin)

Protagonizada por Gerard Depardieu, es la historia de un padre y un hijo, ambos agricultores, cuyas relaciones son conflictivas. En un intento de forjar una nueva complicidad, emprenderán un viaje por la ruta del vino, a bordo de un taxi parisino.

SOMM 3 (Amazon Prime)

Tres expertos mundiales – Fred Dame, Steven Spurrier y Jancis Robinson – se reúnen en París para disfrutar de algunas de las botellas más raras de sus vidas. Mientras, algunos de los mejores catadores a ciegas se citan en New York con el objetivo de ver si alguno de los mejores Pinot Noirs del mundo pueden hacer frente a los más grandes Borgoñas franceses. Al final, ambas catas se cruzan con resultados que podrían cambiar el mundo del vino para siempre.



THE WINE GUYS

(Amazon Prime)

Michael, Chuck y Charlie son tres amigos importadores que recorren juntos algunos de los mejores viñedos del mundo en busca del mejor vino.



La fuerza *de un* **ROBLE**

En la fabricación artesanal de nuestras barricas son tres los tipos de roble que empleamos. Cada uno tiene sus características y fija su impronta en cada uno de los vinos durante su crianza.

AMERICANO

El único que empleamos en La Rioja Alta, S.A. Lo importamos principalmente de Missouri, Tennessee y Kentucky. Su valor esencial es su capacidad de ceder compuestos volátiles que aportan aromas balsámicos y de especias dulces (coco, vainilla, canela, clavo, etc.) y taninos dulces y sedosos que ayudan a suavizar los vinos, otorgándoles elegancia y complejidad. Son dos aspectos que siempre han definido a los vinos de nuestra bodega de Haro: un carácter aromático muy definido y una gran elegancia y sutileza en boca. La oxidación del vino en este roble es más lenta que en el roble francés ya que su poro es más fino y el grosor de las duelas de roble americano (29 mm) es mayor que el del roble francés (21 mm). Esto hace que la oxigenación sea más lenta y, por lo tanto, nos permite envejecimientos más largos.



FRANCÉS

Cultivado principalmente en la región francesa de Allier, tiene una importante contribución aromática —menos intensa que el americano— y los taninos, más potentes, ayudan a agrandar la estructura del vino. El roble francés está muy determinado por el tamaño y regularidad del grano, que lo hace más o menos poroso, y por el tostado de la barrica, que contribuye sutilmente a los aromas tostados y ahumados de los vinos. Este tipo de roble es idóneo para la elaboración de vinos con un marcado efecto terroir y, por tanto, son los elegidos en Torre de Oña y Áster, aumentando ligeramente su estructura y manteniendo los aromas varietales.



CAUCÁSICO

Nace principalmente en Adyghe, una zona de Rusia que goza de un clima continental comparable al de Francia, con suelos pobres que garantizan un crecimiento lento y calidades comparables al francés en cuanto a rectitud, fineza del grano y potencial tánico y aromático. La barrica del Cáucaso aporta untuosidad y frescura al vino y también favorece el efecto del terroir con un toque de madera más fino y discreto que aporta un ligero complemento aromático pero sin enmascarar al vino. Favorece la expresión frutal, aportando complejidad y elegancia. Nosotros las utilizamos en Torre de Oña.

Enero

PODA

La vid permanece en reposo desde noviembre hasta marzo. En esta época realizamos la poda, tarea esencial para su futura calidad. Con el incremento de temperatura, la viña inicia su actividad.

Abril

DESBORRE Y BROTACIÓN

Las yemas comienzan a hincharse hasta que las escamas comienzan a separarse, surgiendo una masa algodonosa llamada borra y, después, un pequeño brote verde. Posteriormente, aparecen unas hojas muy rudimentarias en forma de roseta que irán abriéndose presentando caracteres de la variedad a la que pertenecen. Nace un pequeño pámpano y los primeros racimos de flores, inicialmente muy apelmazados.

Marzo

LLORO

Tras el reposo invernal, la savia brota (llora) por los cortes de la poda, indicando el comienzo de la actividad de las raíces. Este fenómeno depende del portainjerto, de la variedad y de la temperatura del suelo, iniciándose cuando alcanza los 10°C.

La ag de la

Mayo-Junio

FLORACIÓN Y CUAJADO

Los capuchones de las flores se caen dejando a la vista los estambres y el pistilo. El ovario es fecundado por el grano de polen para producir el fruto. Se llama corrimiento a la no fecundación de los frutos. Después de la fecundación del ovario, comienzan a engrosar.



Julio

ENVERO

Los granos de uva cambian de color y de textura. Las variedades blancas se hacen más traslucidas y las tintas cambian de color verde a uno rojizo.



enda vid

Noviembre

AGOSTAMIENTO Y CAÍDA DE LA HOJA

Se produce una acumulación de sustancias de reserva en forma de almidón en la madera vieja. El pámpano pasa de verde a blanco y posteriormente a un color pardo típico de los sarmientos. El contenido en agua disminuye hasta un 40-50% en el sarmiento. Con los primeros fríos de noviembre, llega el final del ciclo y la caída de las hojas.

Septiembre - Octubre

MADURACIÓN

Se producen cambios importantes en la composición química de la baya, hasta llegar a la composición final de azúcares, ácidos, antocianos, fenoles y aromas.

VENDIMIA

El momento más esperado, el de la selección y recolección de los racimos cuando alcanzan su punto óptimo de maduración.



ANDREAS *Kubach* MASTER OF WINE

Desde 2017, es uno de los cuatro españoles que puede escribir junto a su nombre las exclusivas siglas MW. De padres alemanes, vive desde muy joven en España, donde lleva más de 20 años gestionando bodegas con una visión integral del negocio del vino y, además, elaborando vinos. Hoy es el Director General de Península Viticultores, una compañía que gestiona viñedos y bodegas por todo el país bajo tres premisas: autenticidad, sostenibilidad y competitividad.

LA PRIMERA ES CASI OBLIGADA, ¿CÓMO ESTÁ VIVIENDO EN LO PERSONAL Y EN LO PROFESIONAL ESTA DIFÍCIL SITUACIÓN GENERADA POR LA PANDEMIA?

No puedo quejarme, en mi círculo familiar y de amigos cercanos estamos todos sanos. Apenas he salido de mi piso en Madrid y me siento como un gorila enjaulado, pero también soy consciente de lo afortunado que soy, con cierta comodidad y un suministro constante de buena comida y buen vino. En lo profesional, hemos tenido un par de compañeros afectados por Covid-19, pero ya están recuperados. Hemos podido mantener las bodegas en pleno funcionamiento y gracias a que tenemos una clientela internacional muy diversa, tanto a nivel geográfico como por canales de venta, estamos manteniendo un buen nivel de ventas e ingresos. Y eso a pesar del parón total en España, donde casi solo vendemos en hostelería. Estoy muy orgulloso de mi equipo, están haciendo un gran trabajo. Dentro de lo que cabe, estamos animados.

DURANTE UNOS CUANTOS AÑOS SE DEDICÓ A LA CONSULTORÍA Y GESTIÓN DE BODEGAS EN CRISIS. ¿TEME QUE LOS EFECTOS DEL CORONAVIRUS SEAN LETALES PARA VITICULTORES, PRODUCTORES, DISTRIBUIDORES Y HOSTELEROS?

Me temo que sí. Una crisis como esta hace más visibles y agudas las debilidades de cualquier organización y del sector en su conjunto. Cada participante en la cadena de valor tendrá que pensar muy bien a qué se dedica y por qué, a qué mercado se dirige y con qué medios. Me temo que muchos negocios mal diseñados y gestionados se quedarán en el camino. Por

otra parte, creo que habrá oportunidades para que los mejores salgan fortalecidos y también para que reinventemos partes de nuestro negocio, haciéndolo mejor, más coherente y más relevante para los amantes del vino.

SÍ QUE LAS CIFRAS HABLAN DE UN CIERTO REPUNTE EN EL CONSUMO DE VINO EN LOS HOGARES. ¿ES LO MENOS MALO DE ESTA PESADILLA GLOBAL?

Sí, puede ser, aunque parece que el crecimiento ha sido sobre todo en niveles de



precio más populares. Pero tiene sentido que esta situación contribuya a que empecemos a tomar también más vinos de calidad en casa. Que lo hagamos tan poco es realmente una anomalía de nuestro país.

ANTES DEL TSUNAMI ‘CORONAVIRUS’, ¿CUÁL ERA SU GRADO DE OPTIMISMO RESPECTO A LA SITUACIÓN REAL DEL VINO ESPAÑOL EN EL MUNDO?

El tsunami es global y afecta a todos los países productores, pero es verdad que somos más vulnerables, por nuestra escasa cultura del vino y bajo consumo per cápita, que apenas llega a absorber un tercio de lo que producimos. Y encima nuestro consumo depende mucho del turismo y de la hostelería. Pero esta crisis también pasará y no veo por qué no podamos retomar la buena senda anterior, en la que más y más amantes del vino de todo el mundo están tomando conciencia de la calidad y la diversidad de nuestros vinos. Quizás la crisis nos sirva para enfocar nuestros esfuerzos en hacer vinos con verdadera personalidad, que reflejen su origen en la copa y que sean dignos embajadores de nuestro país. Sigo siendo bastante optimista para el largo plazo.

LE HEMOS LEÍDO RECIENTEMENTE AFIRMAR QUE EL VINO NO ES UN ALIMENTO, ES UN PRODUCTO DE LUJO Y QUE LOS VINOS MUY ECONÓMICOS DAÑAN EL MEDIOAMBIENTE E INCLUSO NO DEBERÍAN EXISTIR. ¿LE HAN SALIDO MUCHOS ENEMIGOS EN UN PAÍS CON TANTA FAMA DE EXPORTAR VINOS BARATOS A GRANEL?

Espero que no. Seguro que hay gente que no está de acuerdo conmigo, pero los que se dedican a producir vinos muy baratos suelen ser los primeros que se quejan de la situación, aunque contribuyan a ella. A cualquiera con sentido común debería interesarle que el vino español sea sostenible, no solo desde un punto de vista medioambiental, sino también económico y social. Cuando afirmo que el vino es por definición un producto de lujo, quiero decir que ya no es un bien de primera necesidad, no lo tomamos por su contenido en calorías, sino para alimentar la mente y el espíritu. Y dado que es así, no está justificado que lo produzcamos de forma insostenible. Pero no digo que debamos vender solamente vinos caros, podemos perfectamente elaborar vinos sostenibles a precios moderados. Necesitamos comunicar al amante del vino que gastándose un poquito más por botella, incluso tan poco como un euro adicional por botella, contribuye muchísimo a una viticultura

“A CUALQUIERA CON SENTIDO COMÚN DEBERÍA INTERESARLE QUE EL VINO ESPAÑOL SEA SOSTENIBLE DESDE UN PUNTO DE VISTA MEDIOAMBIENTAL, ECONÓMICO Y SOCIAL”

EN SU BIO DE TWITTER DICE ‘MAKING WINES WORTH DRINKING’. ¿QUÉ DEBE TENER UN VINO PARA QUE MEREZCA LA PENA BEBERLO?

Para mí, un vino merece ser bebido cuando además de ser sostenible es auténtico, tiene una dimensión cultural, me estimula a nivel estético y emocional, además del organoléptico y gastronómico.

¿SE VUELVE UNO MÁS EXIGENTE Y CRÍTICO CON LO QUE BEBE CUANDO OSTENTA EL TÍTULO DE MASTER OF WINE?

Sin duda, quizás lo más valioso que te da el Master of Wine es una visión verdaderamente global de todos los vinos del mundo. El examen de cata del MW no consiste tanto en adivinar los vinos a ciegas, sino en demostrar una comprensión profunda de cada vino, no solamente de dónde proviene, sino cómo se ha elaborado y dónde está en su contexto de calidad y también de mercado. Desarrollas, por una parte, mucha humildad y respeto por el trabajo que hay detrás de cada vino y, por otra, un sentido crítico, más allá del marketing y de las modas. Toda esta experiencia también te permite dejar de lado a tu ego y disfrutar del vino más allá de las apariencias. ¡Qué tristes son tantos falsos expertos que esconden su falta de criterio detrás de un insoportable esnobismo y eligen vinos no por su calidad intrínseca, sino porque piensan que quedan bien en las redes sociales! Es todo lo contrario a una verdadera cultura del vino.

LA ÚLTIMA, ¿TIENE PENSADO YA UN VINO PARA BRINDAR CUANDO, OJALÁ PRONTO, DEMOS CARPETAZO AL MALDITO VIRUS?

No, qué va, ¡estoy abriendo todos mis mejores vinos ahora mismo, como si no hubiese mañana! ¿Qué mejor momento para disfrutarlos y para que nos ayuden a superar la situación? Cuando nos dejen salir, sentado en una terraza y en buena compañía, estaré feliz con cualquier vino que me pongan, por muy humilde que sea.



¡JUNTOS *lo estamos consiguiendo!*

EL MUNDO DEL VINO TAMBIÉN SE HA VOLCADO CON MULTITUD DE INICIATIVAS SOLIDARIAS PARA PALIAR LOS EFECTOS DE LA PANDEMIA. NOSOTROS, POR SUPUESTO, TAMBIÉN.

DONACIÓN DE MASCARILLAS

Respondiendo al llamamiento realizado por los profesionales y autoridades sanitarias para paliar la necesidad urgente de materiales de protección a finales de marzo, desde nuestra bodega La Rioja Alta, S.A. hicimos entrega de cerca de 4.000 unidades de guantes y batas desechables en el Hospital San Pedro de Logroño, unidad de referencia indicada para tal fin por la Consejería riojana de Sanidad. Además, desde Lagar de Cervera también donamos varios centenares de mascarillas y trajes de protección al Hospital Alvaro Cunqueiro de Vigo.



DESINFECCIÓN EN O ROSAL

Nuestra bodega gallega tomó parte activa de las labores de desinfección de las calles del municipio de O Rosal (Pontevedra). Para ello, aportamos uno de nuestros tractores cisterna y operarios que estuvieron varias jornadas trabajando en el baldeo con una solución desinfectante en algunas de las vías de mayor tránsito del núcleo urbano así como lugares estratégicos de la villa como el centro de salud, farmacias, mercado, tiendas, etc.

ABC DONA GEL HIDROALCOHÓICO

La Asociación de Bodegas por la Calidad conformada por once bodegas de la D.O.Ca. Rioja, entre las que se encuentran La Rioja Alta, S.A. y Torre de Oña, adquirió a comienzos de abril 1.700 litros de gel hidroalcohólico que fue donado al Servicio Riojano de Salud.

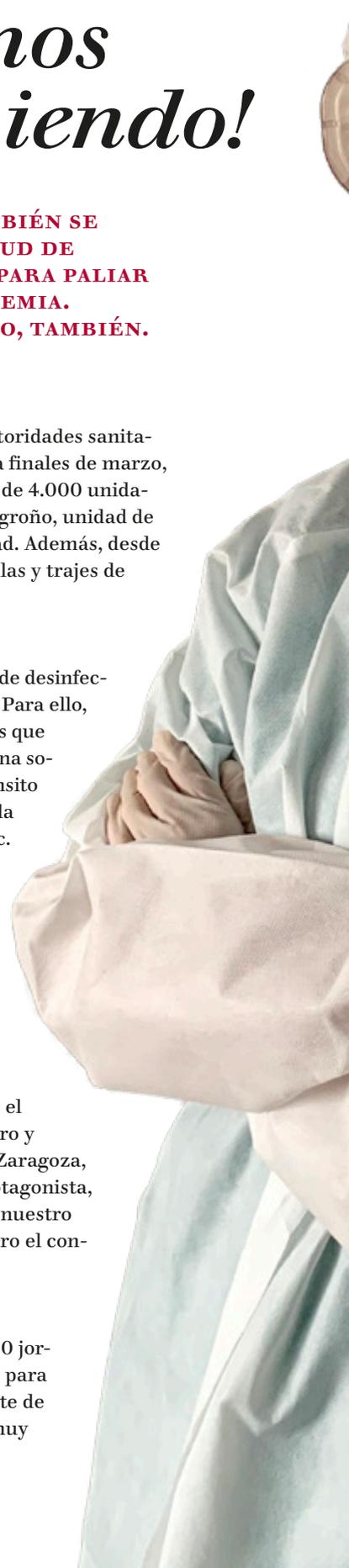


I NEED WINE!

¿Recuerdan a esta mujer octogenaria reclamando vino desde su ventana? Una imagen que se hizo viral en todo el mundo y a la que rápidamente respondieron Hugo Valero y Lucas Laguens, del equipo de nuestra distribuidora en Zaragoza, Bodegas Carlos Valero. Tras conseguir localizar a la protagonista, hacia Canadá viajó un lote de seis botellas, una de ellas nuestro Viña Alberdi 2014 que, seguramente, ha hecho mucho más llevadero el confinamiento en Ontario de Annette Muller.

#BROTEDEILUSIÓN

Es la etiqueta que, desde el inicio del estado de alarma y durante 50 jornadas consecutivas hemos usado en todas nuestras Redes Sociales para compartir, cada mañana, una imagen de un nuevo brote procedente de nuestras viñas. Un mensaje positivo e ilusionante en unos meses muy complicados para todos.





CARLOS ÁGUILA
*Impulsor de la
iniciativa*

#ENOTURISMO PARASANITARIOS

NOS ADHERIMOS A ESTA INICIATIVA OBSEQUIANDO A LOS SANITARIOS CON DOS VISITAS A NUESTRAS CUATRO BODEGAS HASTA JULIO DE 2021

¿CÓMO SURGE LA IDEA?

De Twitter, donde los viernes comparto un vídeo deseando a la gente un feliz fin de semana. Subí uno de unos sanitarios bailando y pensé que el mundo del vino tenía que hacer algo para ellos. La respuesta de muchas bodegas, en público y en privado, me hizo reflexionar y durante el fin de semana lo preparé. Pensé en cómo, por un problema familiar, tuve que dejar mi trabajo e iniciar mi camino al mundo del vino. Este sector me ha dado

tanto y he disfrutado tanto que pensé que era el mejor regalo que podíamos hacer a los sanitarios para devolverles todo su trabajo y esfuerzo: conocer el mundo del vino de la mano de sus protagonistas las bodegas y sus historias.

¿SORPRENDIDO GRATAMENTE POR LA RESPUESTA DE LAS BODEGAS?

¡¡Muy sorprendido!! Es una época muy complicada para el sector. Yo la comparo con la nueva filoxera, las bodegas han perdido muchas ventas y el futuro es incierto, por eso me sorprende que hayan respondido con esa generosidad. Las frases más repetidas son: ¡Cuenta con nosotros! ¿Qué podemos hacer? Está claro que para hacer vino se tiene que estar hecho de una pasta muy especial. Si algo sabe un viticultor es el trabajo y esfuerzo que necesitas para tener unas buenas uvas.

¿CUÁNTOS SANITARIOS SE HAN APUNTADO YA PARA DISFRUTAR DE EXPERIENCIAS DE ENOTURISMO?

Ya están inscritos casi 4.000 sanitarios y la cifra aumenta día a día.

DE TODOS LOS MENSAJES QUE HA RECIBIDO O LEÍDO TRAS LA PUESTA EN MARCHA DE LA INICIATIVA, ¿HAY ALGUNO QUE LE HA EMOCIONADO Y RECUERDA ESPECIALMENTE?

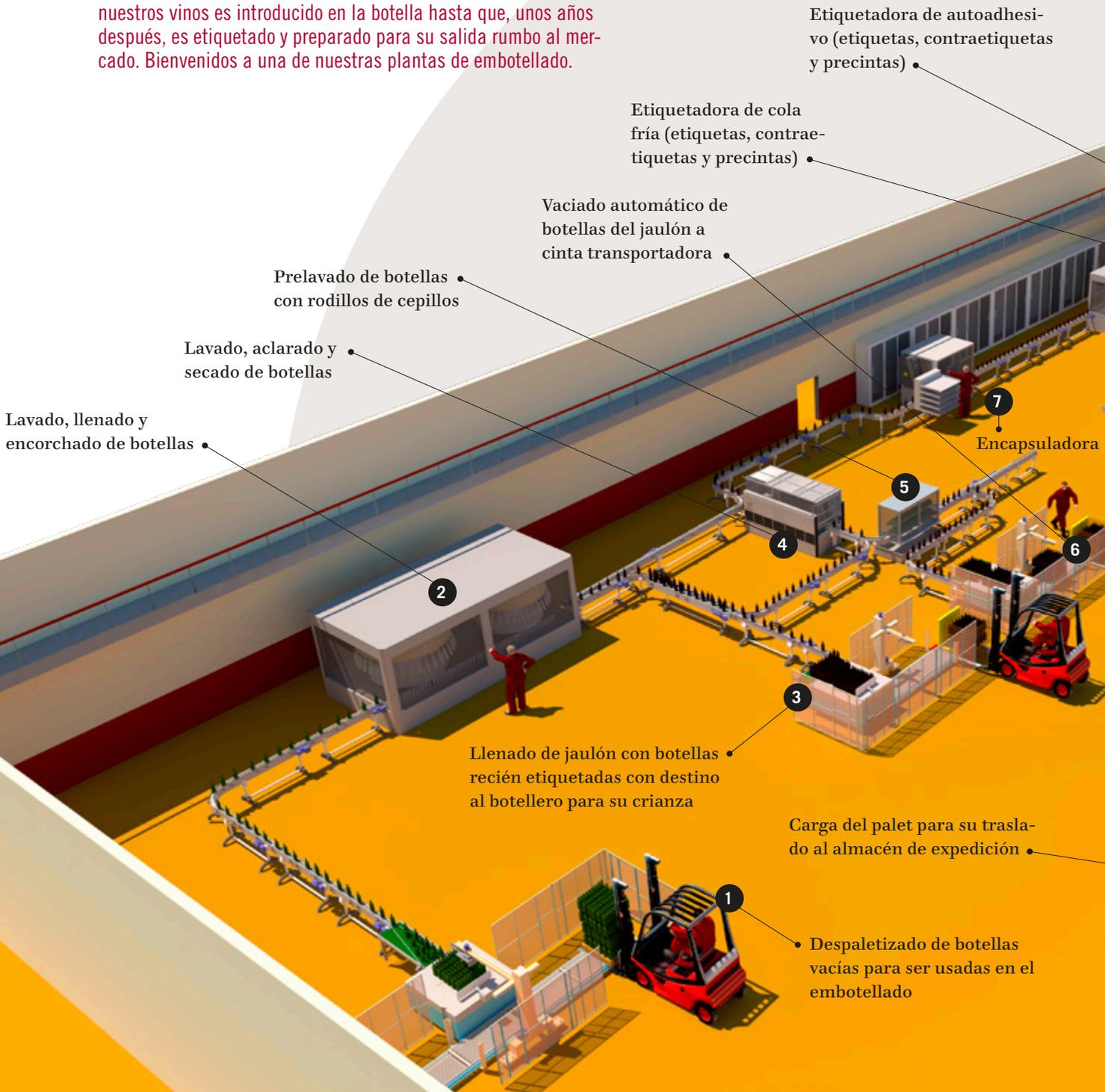
A día de hoy hay 200 bodegas. Recuerdo los 200 mensajes, por mail, llamada, WhatsApp,... Le dedico 14 horas al día para que todo salga bien y repaso el trabajo para evitar errores. Recuerdo una anécdota maravillosa. Con la inscripción, pedimos a las bodegas un vídeo para moverlo en las redes. Una mujer me llamó diciendo que no me lo podía enviar ya que, cuando fue al viñedo a grabarlo, la escalera que sujetaba su móvil se cayó por culpa del viento y el aparato 'murió'. Le he prometido que pronto le regalaré uno.

LOS SANITARIOS INTERESADOS EN DISFRUTAR DE LA INICIATIVA PUEDEN APUNTARSE A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB [HTTPS://WWW.OCIOVITAL.COM/ENOTURISMO-SANITARIOS](https://www.ociovital.com/enoturismo-sanitarios)

Tiempo

EMBOTELLADO

Son muchos los procesos que se desarrollan desde que uno de nuestros vinos es introducido en la botella hasta que, unos años después, es etiquetado y preparado para su salida rumbo al mercado. Bienvenidos a una de nuestras plantas de embotellado.

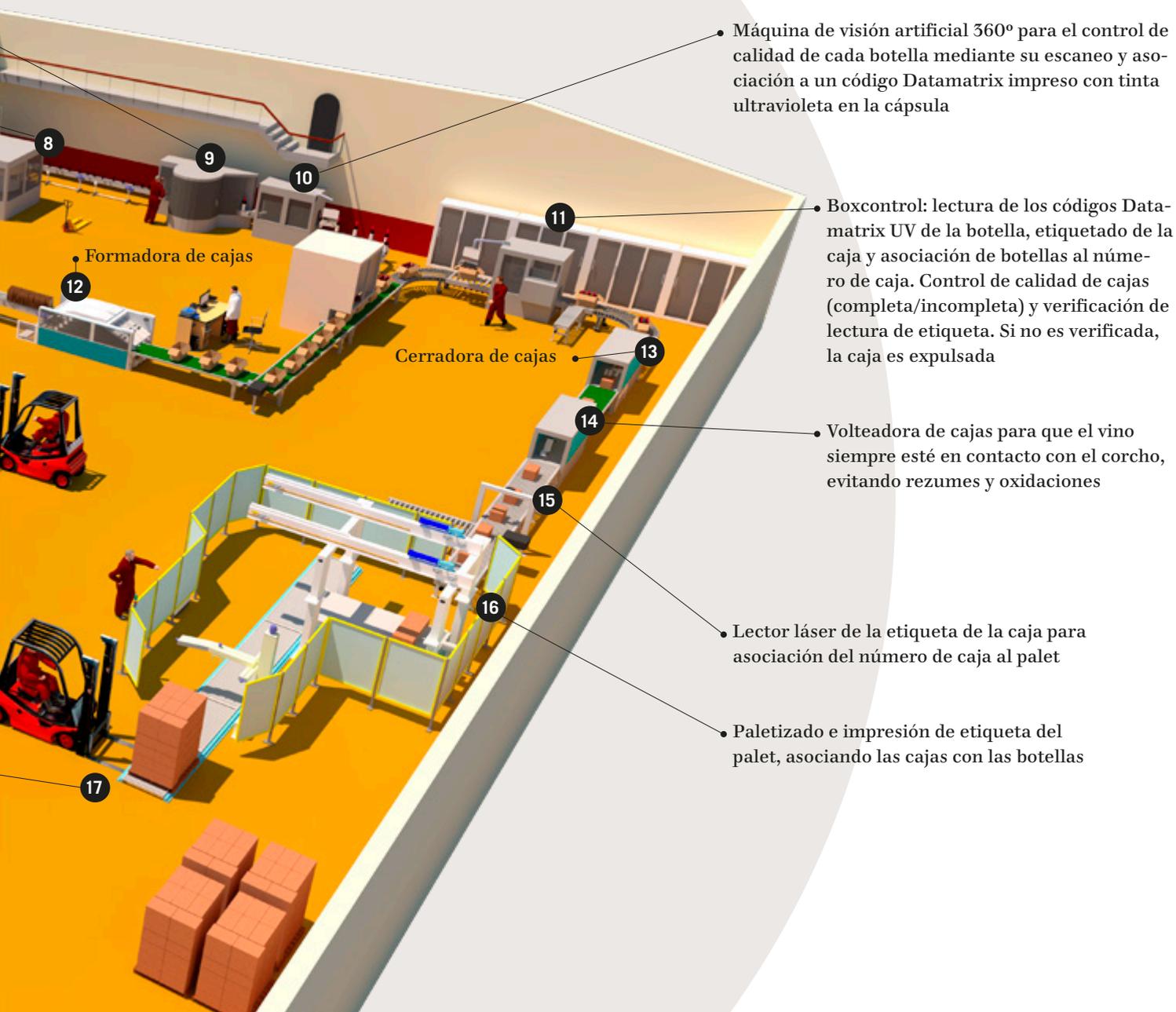


VISIÓN ARTIFICIAL PARA REVOLUCIONAR LA TRAZABILIDAD



Recientemente hemos puesto en marcha un ambicioso proyecto que, mediante el uso de nuevas tecnologías como la visión artificial, supone una revolución en el modo de gestionar y controlar la trazabilidad y la calidad gracias a la creación de una aplicación no desarrollada hasta la fecha en el mercado.

Este nuevo sistema nos permite identificar y monitorizar individualmente todas y cada una de las botellas, desde el momento de su etiquetado hasta que es servido a cada cliente, distribuidor o importador en cualquier lugar del planeta. Además, redundará en claros beneficios para el cliente final, destacando el control absoluto del producto terminado, la rápida detección y solución de algún posible problema de calidad, la identificación de posibles fraudes o, a nivel interno, la reorganización y optimización de los complejos procesos del movimiento de los vinos.



• Máquina de visión artificial 360° para el control de calidad de cada botella mediante su escaneo y asociación a un código Datamatrix impreso con tinta ultravioleta en la cápsula

• Boxcontrol: lectura de los códigos Datamatrix UV de la botella, etiquetado de la caja y asociación de botellas al número de caja. Control de calidad de cajas (completa/incompleta) y verificación de lectura de etiqueta. Si no es verificada, la caja es expulsada

• Volteadora de cajas para que el vino siempre esté en contacto con el corcho, evitando rezumes y oxidaciones

• Lector láser de la etiqueta de la caja para asociación del número de caja al palet

• Paletizado e impresión de etiqueta del palet, asociando las cajas con las botellas

8 Formadora de cajas

11 Cerradora de cajas

17

TIEMPO *de* ALBARIÑO



LAGAR DE
CERVERA
2019



PAZO DE
SEOANE
2019

CUALQUIER ÉPOCA DEL AÑO ES ESTUPENDA PARA DISFRUTAR DE UNA COPA DE NUESTROS BLANCOS. PERO LA LLEGADA DEL VERANO MAGNIFICA LAS GANAS DE PALADEAR SU FRESCURA, SU ELEGANTE ACIDEZ Y TODA ESA FRUTA VARIETAL QUE SIGUE CONQUISTANDO ADEPTOS. ASÍ ES LA NUEVA COSECHA 2019 DE NUESTROS VINOS NACIDOS A ORILLAS DEL ATLÁNTICO.



Un año exigente en lo meteorológico, con granizo a finales de abril y temperaturas oscilantes en primavera y verano. Las altas temperaturas de la primera mitad de septiembre completaron una muy buena maduración de las uvas.



Lagar de Cervera se elabora exclusivamente con uva Albariño procedente de nuestras fincas en O Rosal y Cambados. En el Pazo de Seoane, vino que refleja la tradición enológica de esta zona, la Albariño (58%) se complementa con variedades locales como Treixadura, Caiño Blanco y Loureiro.



Recogimos las uvas en cajas de 20 kg y las trasladamos refrigeradas hasta la bodega. Tras su selección, enfriamos y maceramos los racimos a 10° C durante 10 horas. Después prensamos en atmósfera inerte evitando oxidaciones. Tras su decantación, el mosto fermentó a 15° C. En esta cosecha de Lagar de Cervera realizamos la fermentación maloláctica en un 10% de los depósitos. Pazo de Seoane no realizó maloláctica debido al equilibrio de las variedades locales. Todos los vinos se conservaron hasta su embotellado con sus lías finas en suspensión para obtener

mayor complejidad. En el caso del Pazo de Seoane, todos los procesos se realizaron de forma separada en cada variedad.



En la copa disfrutamos de dos vinos que sobresalen por su frescura, equilibrio, persistencia, amplitud y por su acidez perfectamente integrada. Ambos expresan una alta intensidad aromática procedente de las uvas. En el monovarietal Lagar de Cervera, el Albariño proporciona aromas y sabores a piel de cítricos, como notas de fruta de hueso como el albaricoque y fruta blanca madura. En Pazo de Seoane, además, encontramos diferentes y enriquecedores matices de las tres variedades locales, destacando un gran fondo floral de azahar y flor de acacia.



Ambos son perfectos para disfrutarlos con cualquier aperitivo, mariscos y pescado, así como ensaladas, pastas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Resultan idóneos en combinación con platos asiáticos como, por ejemplo, el sushi o el sashimi.



Nuestra recomendación es disfrutarlos a una temperatura de 10-12°C.

Viña Ardanza **Solidario 2020**

FUNDACIÓN EKI, FUNDACIÓN FISC, ONG ONGAWA Y ASOCIACIÓN ZERCA Y LEJOS SON LAS ELEGIDAS POR EL COMITÉ DE ASIGNACIÓN EN UNA CONVOCATORIA CON RÉCORD DE PROPUESTAS PRESENTADAS

ESTE AÑO DESTINAREMOS MÁS DE 150.000€ A PROYECTOS EN SIERRA LEONA, TANZANIA, CAMERÚN Y CONGO

SIERRA LEONA
FUNDACIÓN EKI

Programa de producción de moringa y acceso al mercado en el distrito de Bo.

Se mejorará directamente la situación económica, social y nutricional de 500 agricultores de subsistencia mediante la construcción de un centro de procesamiento de moringa y la incentivación de su cultivo y exportación, además de la producción de otros alimentos para consumo local.

CAMERÚN
ASOCIACIÓN ZERCA Y LEJOS

Soberanía alimentaria del pueblo pigmeo Baka en el sur de Camerún.

En su tercer año, este programa busca conciliar la conservación de la biodiversidad con el derecho de las poblaciones Baka a una alimentación adecuada, favoreciendo el respeto de su forma de vida, el reconocimiento de sus derechos y su gobernanza local.

R.D. CONGO
FUNDACIÓN FISC

Fortalecimiento de derechos económicos y sociales de las mujeres de once asociaciones hortícolas de Ngandanjika a través de la creación de una cooperativa (fase I).

Cerca de un millar de mujeres campesinas producirán, conservarán y comercializarán productos agrícolas para mejorar su autonomía y la de sus familias.

TANZANIA
ONG ONGAWA—INGENIERÍA PARA EL DESARROLLO HUMANO

Karafuu: desarrollo socioeconómico de especias en las montañas Usambara Este.

Contribuiremos a la reducción de la pobreza de la población rural de ocho de sus comunidades con más de 11.000 personas mediante acciones de desarrollo socioeconómico. Todo ello mediante la producción de especias, incidiendo en su procesamiento post-recolección y en las capacidades organizativas y de gestión de los grupos de productores.

DESDE 2007, HEMOS DESTINADO YA CERCA DE 1.400.000€ A AYUDAR A MILES DE PERSONAS EN PAÍSES MUY EMPOBRECIDOS, ESPECIALMENTE EN EL CONTINENTE AFRICANO.





Queridos amigos,

Como sabéis, desde 2017 destinamos el 1% de nuestros beneficios anuales (con un mínimo de 100.000€ garantizado) a proyectos emprendedores. Sin este impulso que ofrecemos estos planes no arrancarían debido a las condiciones de sus países situados entre los más bajos del planeta en Índice de Desarrollo Humano.

En estos momentos de pandemia COVID-19, su situación es aún peor. De momento, el número de casos declarados en los países africanos es mucho más bajo que en Europa. Sin embargo, la situación sanitaria en África es muy mala ya que la gente está amedrentada y deja de acudir a los servicios sanitarios, con el consiguiente aumento de mortalidad por otras enfermedades: malnutrición, malaria, tuberculosis, mortalidad materna por partos en casa, por enfermedades como el sarampión o la meningitis, cuyas vacunas no se administran...

La situación socio-económica también, debido a que es un continente sin ahorros ni préstamos, que vive al día y debido a las restricciones y relativo confinamiento no pueden conseguir su sustento. Alrededor del 60% de la población se dedica a la agricultura y en muchos países la temporada principal de siembra comienza ahora. Con el mercado comercial interrumpido, las semillas e insumos no están llegando. Esto puede significar que no habrá cosecha y la malnutrición podrá hacer más daño que el Coronavirus.

En cualquier caso, si esta pandemia se avivara en estos países, los resultados serían devastadores. Y lo más grave es que África depende en gran parte de la ayuda en cooperación y la crisis económica actual recortará enormemente las ayudas a los países africanos.

Por eso, este año más que nunca Viña Ardanza Solidario está muy ilusionado con los cuatro proyectos que hemos seleccionado entre los más de veinte enviados por ONG y Asociaciones españolas a las que agradecemos muy sinceramente su labor. Son proyectos agrícolas que darán de comer a muchas familias pero que, además, les formarán, les devolverán la dignidad y les harán sonreír entre tanta penuria.

Por este motivo, hemos dejado en reserva un quinto proyecto pendiente de las aportaciones de los accionistas, empleados y empresas cercanas a la bodega durante este año. A todos ellos, y también a ustedes, les animamos a invertir sabiendo que son proyectos sólidos, seguidos minuciosamente y sostenibles en el tiempo.

Con todo nuestro agradecimiento,

Maite de Aranzabal
Consejera y coordinadora
Viña Ardanza Solidario



VIÑA ARDANZA 2010 SELECCIÓN ESPECIAL, EN UN EXCLUSIVO FORMATO JEROBOAM

Viña Ardanza 2010, el cuarto 'Selección Especial' de la historia de nuestra emblemática marca se hace aún más grande. Les presentamos este exclusivo estuche con una botella de 3 litros que hará las delicias de los apasionados de este vino en todo el mundo. Se trata de una oportunidad única de disfrutar en formato Jeroboam de una de las cosechas más aclamadas de Viña Ardanza que ha acaparado el reconocimiento de la crítica nacional e internacional. Al tratarse de una edición limitada, los interesados pueden realizar ya su reserva mediante un correo electrónico a info@riojalta.com o llamando al 941 310 346.



PODIO EN LOS PREMIOS VIVINO

Vivino es una de las plataformas digitales más relevantes para millones de *wine*lovers de todo el mundo. Un espacio en el que son los propios usuarios los que realizan sus valoraciones y puntúan las referencias internacionales que descorchan y que sirven para la concesión desde 2016 de los galardones *Vivino's Wine Style Awards*. En su recientemente publicada lista 2020, en el podio de la categoría de mejores vinos de Rioja, aparece nuestro Gran Reserva 890 de 2005 'Selección Especial' con magníficas reseñas por parte de casi 2000 usuarios.



LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN, APLAZADA A 2021

La pandemia del COVID-19 ha provocado que la nueva edición de La Cata del Barrio de la Estación, cuya celebración estaba prevista para el 20 de junio de 2020, haya sido finalmente aplazada al 19 de junio de 2021. Esta decisión se ha tomado como medida preventiva y responsable para garantizar que esta gran cita mantenga su verdadera esencia: el placer de compartir y brindar juntos con los mejores vinos de Rioja. La edición de 2021 tendrá la misma filosofía y características que la celebración inicialmente prevista para este año. Las seis bodegas participantes (Bodegas RODA, Bodegas Bilbaínas Viña Pomal, CVNE, Bodegas Muga, La Rioja Alta, S.A., y Gómez Cruzado) ofrecerán dos vinos cada una, además de diversas tapas y un postre elaborados por chefs de renombre.



CATA VERTICAL EN LONDRES

'The art of ageing' fue el título de la gran cata que ofrecimos en la capital londinense en el transcurso de 'Decanter Spain and Portugal Fine Wine Encounter', una de las grandes citas del vino español organizada por la prestigiosa publicación británica. Nuestro enólogo, Julio Sáenz, fue el encargado de dirigir la vertical ante un auditorio abarrotado que agotó en tiempo record las entradas disponibles y que disfrutó de una selección de magníficas cosechas de Gran Reserva 890, Gran Reserva 904 y Viña Ardanza.

FAVORITOS EN LOS RESTAURANTES AMERICANOS

Un año más, nuestros vinos aparecen destacados en la lista de vinos españoles favoritos en la gran encuesta realizada a los mejores restaurantes norteamericanos publicada por la revista 'Wine & Spirits' en el mes de abril. En esta ocasión, los sumilleres de más de 210 establecimientos nos situaron entre las tres mejores bodegas de nuestro país gracias a Viña Ardanza y Viña Arana, dos de los vinos 'made in Spain' más demandados por los asiduos de estos establecimientos.



LAGAR DE CERVERA

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346
info@riojalta.com



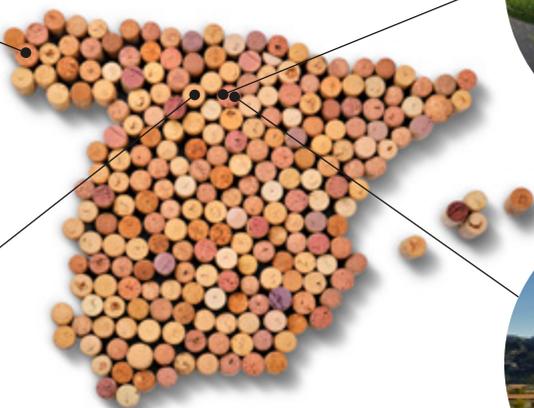
áster

Reservas: 947 522 700
aster@riojalta.com



TORRE DE OÑA

Reservas: 945 621 154
info@torredeona.com



PARTICIPE EN NUESTRO CONCURSO

Responda a la nueva pregunta enviando un e-mail a club@riojalta.com
y entrará en el sorteo de un estupendo obsequio con productos de nuestra tienda.

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR

¿QUÉ DÍA ESTABA PREVISTA LA CELEBRACIÓN DE LA EDICIÓN 2020 DE LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN?

Respuesta: El 20 de junio de 2020 (finalmente pospuesta al 19 de junio de 2021)

Ganador: G.B.V., Socio 301Ñ de Masarrochos (Valencia)

Nueva pregunta: *¿Con qué cuatro variedades de uva elaboramos Pazo de Seoane?*

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿QUÉ ES EL SANGRADO?

Procedimiento por el cual se separa el hollejo del mosto, escurriéndolo, de modo que el líquido cae y los residuos sólidos se retienen.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 Selección Especial > 2005



98 98 98 97 97
J. SUCKLING TIM ATKIN PEÑÍN ABC EL PAÍS



Gran Reserva 904 > 2010



98 97 96+ 96 96
J. SUCKLING TIM ATKIN PARKER PEÑÍN PROENSA

Viña Arana Gran Reserva > 2012



97 96 95 94 93
DECANTER PEÑÍN J. SUCKLING PROENSA TIM ATKIN

Viña Ardanza > 2010 Selección Especial



97 96 95 95 94
PROENSA J. SUCKLING PARKER TIM ATKIN WINE SPECTATOR

Viña Alberdi > 2014



93 92 91 90 90
PEÑÍN J. SUCKLING TIM ATKIN PARKER PROENSA

Finca Martelo > 2014



97 94 94 94 94
PROENSA PARKER TIM ATKIN ABC PEÑÍN

Torre de Oña > 2015



94 93 92 92 91
J. SUCKLING TIM ATKIN PARKER PROENSA PEÑÍN

Finca San Martín > 2017



90
TIM ATKIN

Áster Finca El Otero > 2014



98 96 95 93 92
PROENSA TIM ATKIN J. SUCKLING PEÑÍN PARKER

Áster > 2014



92 91 91 90 90
J. SUCKLING PEÑÍN ABC TIM ATKIN PARKER

Lagar de Cervera > 2019



91
ABC

Pazo de Seoane > 2018



94 91 90
PROENSA J. SUCKLING WINE SPECTATOR

La Rioja Alta, S.A.

95+ club

Cosechas históricas

Gran Reserva 890	1985	95	Tanzer
Gran Reserva 890	1995	96	Parker
Gran Reserva 890	1998	96	Decanter
Gran Reserva 890	2001	95	Parker
Gran Reserva 890	2004	98	Peñín
Gran Reserva 904	1964	98	J. Suckling
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
Viña Ardanza	1985	98	J. Suckling
Viña Ardanza	2001	97	J. Suckling

