



LA RIOJA ALTA S.A.
MARZO 2020

La Rioja Alta. S.A.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



3 EDITORIAL



4 10 SORBOS CON... JUAN RAMÓN BONET

6 LLEGA EL GRAN DÍA...

7 ENTREVISTA: FERRAN CENTELLES

10 EL HELADERO CONMOVEDOR



12 FINCA SAN MARTÍN 2017

14 EL SABOR NACIENTE

18 LA AMENAZA DEL CAMBIO CLIMÁTICO SOBRE EL VIÑEDO

22 ENTREVISTA: JUAN MANUEL BELLVER



24 CLUB DE COSECHEROS DE LA RIOJA ALTA, S.A. 2015

26 JOYAS EN NUESTRA VIDA

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





EDITORIAL

El vino y las amenazas

Quizás pueda sonar drástica una primera lectura del titular. Pero el vino, al igual que otros sectores claves de una economía dinámica y cada vez más global, también es sensible a determinadas amenazas. No es nuestra intención realizar una lectura demasiado alarmista de la coyuntura actual. Esta casa, al igual que otras muchas, cercanas y lejanas, acumula casi trece décadas de dilatada trayectoria en las que también ha habido avatares especialmente complicados y duros.

Y aunque hoy son varias las incertidumbres que acechan al mundo del vino –bajada generalizada del consumo en España, política arancelaria de Estados Unidos, Brexit, crisis del coronavirus, etc.– nos gustaría poner el acento en los efectos del evidente cambio climático que desde hace algunos años venimos notando, que se está acelerando cosecha tras cosecha y que, no lo neguemos, siembra demasiadas incógnitas sobre el devenir del vino en el futuro más inmediato.

Es por ello que, en este número, dedicamos varias páginas a confirmar la certeza de que la viña y, en consecuencia, el vino están padeciendo ya los estragos provocados por la acción (e inacción) humana. Abrir el debate de si estamos o no a tiempo de detenerlos quizás pueda resultar estéril a estas alturas. Probablemente resulte bastante más efectivo apostar seriamente por mitigarlos y por saber adaptarnos, viticultores, productores y consumidores, a una realidad explícita.

Para la esperanza, la inquietud hecha acción de muchos de los actores que, de una u otra forma, estamos implicados en afrontar este enorme desafío para el vino de calidad del siglo XXI. La investigación, la concienciación y el sentido común resultarán imprescindibles para, si no salir indemnes, al menos enfrentarnos con garantías a una batalla que se antoja complicada.



10 Sorbos con...

Juan Ramón Bonet

Su rostro y simpatía se hicieron populares en 2005 cuando ingresó en la nómina de reporteros del célebre *'Caiga quien Caiga'*. Desde entonces, Juan Ramón Bonet (Barcelona, 1974) no ha parado de desplegar talento y humor en la pequeña pantalla, en el teatro y en el cine. Bien lo saben los seguidores de programas televisivos de gran éxito, como *'El Intermedio'* o *'¡Boom!'*, el concurso de Antena 3 TV que dirige desde 2014. Ahora, su nuevo proyecto es situarse al frente del exitoso *'¿Quién quiere ser millonario?'* que ha regresado diez años después.

1 UN LIBRO INOLVIDABLE
Con 17 años, 1984 de Orwell me voló la cabeza. Lo último que me dejó ojiplático fue "La Trilogía de los tres Cuerpos", de Cixin Liu.

2 UNA PELÍCULA IMBORRABLE
Siempre con La Vida de Brian. #teambrian

3 UN RESTAURANTE PARA INVITAR A TU PAREJA
Van dos: Taberneros o Miyama, en Madrid.

4 UN PLATO PARA CHUPARSE LOS DEDOS
Croquetas de madre, siempre.

5 UNA PLAYA EN LA QUE OLVIDARSE DEL MUNDO
Para estar tranquilo, solo y desconectado buscaría una con plaga de medusas. Si no, ¡imposible!

6 UNA CIUDAD PARA PERDERSE
Tokio.

7 UN VINO PARA COMPARTIR
Gran Reserva 904, cosecha 2010.

8 UN HOTEL PARA DESAPARECER
Para desaparecer DESAPARECER, Hotel Overlook o Motel Bates.

9 UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE
Henrietta Our Hero, de Kamasi Washington.

10 UNA PERSONA CON LA QUE BRINDARÍA
Steve Martin.



LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

•• HARO STATION WINE EXPERIENCE ••

LLEGA EL GRAN DÍA...

La cuenta atrás ha comenzado. El 20 de junio disfrutaremos de la cuarta edición de La Cata del Barrio de la Estación, el mejor evento enológico del país. Más de 3.500 amantes del vino vivirán una experiencia enogastronómica inolvidable. Aún hay entradas anticipadas disponibles en www.lacatadelbarriodelaestacion.com pero, dense prisa, están volando.

LOS GRANDES VINOS SELECCIONADOS...

Todo un viaje por la riqueza enológica de nuestro Barrio. Son los doce vinos especialmente elegidos para la gran cita: desde añadas nuevas a cosechas excepcionales, vinos novedosos, de finca o Reservas y Gran Reservas de corte clásico.



...Y UNA GASTRONOMÍA DE EXCEPCIONAL NIVEL

Una propuesta gastronómica de lujo elaborada por maestros cocineros galardonados, muchos de ellos, con varias Estrellas Michelin.



Venta Moncalvillo
Hnos. Echapresto



**Iñaki Murúa y
Carolina Sánchez**
Restaurante Íkaro



Celler Can Roca



Eneko WEP



Josean Alija



Zalacaín



Juan Ángel Rodríguez



Presentación en Madrid

CLASE MAGISTRAL DEL MAQUINISTA JOSEP ROCA

El viernes 19 de junio, el sumiller Josep *Pitu* Roca, Maquinista 2020, ofrecerá una exclusiva cata magistral abierta al público, con aforo limitado y para la que será necesaria la adquisición de una entrada previa en la web del evento.

Ferran Centelles



“LA GENTE DEL VINO NO HEMOS SABIDO APROVECHAR EL BOOM DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA”

Sumiller de elBulli, catador para Jancis Robinson, investigador, divulgador, formador, escritor, ... Tras muchos años de trabajo, Ferran Centelles es hoy una de las personas con mayor influencia dentro del sector del vino. Como prueba, el premio Outstanding Alumni Award del Wine & Spirit Education Trust que acaba de recoger.

¿QUÉ FELICITACIÓN LE HA HECHO MÁS ILUSIÓN?

Para optar al premio debes haber completado el Diploma WSET. Yo lo pasé en 2012. En mi caso no fue un camino fácil, trabajábamos intensamente en elBulli y combinarlo con los estudios no resul-

tó sencillo. Por suerte, David Molina (Director de Outlook Wine) aceptó hacerme un *wine coaching*, sesiones cara a cara que me permitieron avanzar más rápido y obtener mi objetivo. Su felicitación me hizo especial ilusión. Además, recibir el premio de manos de Jancis Robinson y Steven Spurrier fue un momento único, trabajar para su web www.jancisrobinson.com es un sueño hecho realidad. Siempre me he sentido muy arropado por ella. El premio se escoge por votación de todos los alumnos de WSET, recibirlo te hace sentir el cariño de los compañeros de estudio. Es emocionante.

¿HA DESCORCHADO ALGO ESPECIAL PARA CELEBRARLO?

Por supuesto, aunque la familia “bulliniana” nunca hemos sido muy dados a celebraciones. Para que os hagáis una idea, cuando elBulli recibió el premio de Mejor Restaurante del Mundo, no lo celebramos. Supongo que el halago debilita y nunca quisimos sentirnos excesivamente elogiados.

ESTE PREMIO RECONOCE SU INDUDABLE PRESTIGIO DENTRO DEL SECTOR DEL VINO. ¿CUÁL CONSIDERA QUE ESTÁ SIENDO SU MAYOR APORTACIÓN?

Creo que en la elección ha tenido mucho peso el hecho de estar trabajando para dos de las personalidades más relevantes dentro de la gastronomía del siglo XXI. Jancis

ME CONSIDERO, ANTE TODO, UNA PERSONA DE SALA (PERMITIDME QUE LO DIGA EN MAYÚSCULAS)

Robinson destila perfección, es una persona totalmente independiente que da unos trazos de tinta precisos y rotundos. ¿Qué estudiante de vino no ha perdido horas y horas inmerso en sus libros?

Ferran Adrià es el mayor soñador que he conocido, con una imaginación y talento creativo sin igual y lo más increíble es que es capaz de hacer sus sueños realidad, por muy inalcanzables que parezcan. Entiendo entonces que si una persona de la otra parte del planeta ve estos dos nombres, quizás hayan tenido mucho peso en su voto, ¿no creéis?

¿CON QUÉ LABOR DE TODAS LAS QUE HA REALIZADO SE IDENTIFICA MÁS?

He estado toda mi carrera sirviendo y atendiendo a personas, ganándome la vida cuidando a personas. Me considero, ante todo, una persona de SALA (permitidme que lo diga en mayúsculas). En los años de elBulli, trabajar allí era intenso y requería gran esfuerzo físico. En la actualidad, desarrollo el trabajo en otros campos, la investigación me encanta y considero que desde el *Sapiens* del Vino estamos haciendo un trabajo que va a ser clave para la formación de futuras generaciones. Hemos hecho algunas investigaciones realmente profundas. Escribir también es un trabajo muy bonito, estoy en el camino de aprender a escribir mejor.

¿LE HAN TENTADO YA A HACERSE BODEGUERO? ¿CÓMO SERÍA EL VINO DE FERRAN CENTELLES?

Sabes cuando te preguntan, ¿oye, qué momento te gustaría revivir? Yo quizás diría los meses en que estuve en la Escuela de Viticultura y Enología de Espiells. Venía de una formación de hostelería, muy basada en gastronomía y con mucha práctica. Entré en Espiells con 17 años y allí me hablaban de biología, de química y los profesores eran extraordinarios. Jugábamos al fútbol entre clases, nos manchábamos de vino en las prácticas, nos creíamos Pasteur en el laboratorio, fueron un par de años de ensueño. Recuperé la práctica enológica gracias a la familia de bodegas Espelt, que entre 2011 y 2014 me dejaron y ayudaron a hacer un vino (600 botellas anuales) en su bodega. Quería hacer una Garnatxa Gris, pero vendimiarla en inframaturación, entre 11 y 12% vol. La trabajamos con lías y me compré un Nombrot. Era un vino idiosincrásico, más afilado que voluminoso, con un destacado frescor -me encanta la acidez-. Quién sabe si alguna vez me vuelvo a lanzar a ello, por ahora no tiene ninguna pinta.

¿CUÁL ES LA PRINCIPAL LECCIÓN APRENDIDA DE SU INOLVIDABLE EXPERIENCIA EN ELBULLI?

Entré, para decirlo finamente, “con una buena empanada”, tenía 17 años. Aunque fui una de esas personas que no pasó “la edad del pavo”, no me preguntéis por qué, fue empezar en elBulli y chocar con la realidad. Trabajábamos mucho, la exigencia era máxima, no te podías despistar y tampoco podías fallar. Agradezco mucho haber vivido esa presión, la exigencia de los maitres Lluís Garcia y Lluís Biosca y el apoyo incondicional de Juli Soler. Supongo que delante de las dificultades sacamos lo mejor de nosotros y eso me sucedió en el primer año de elBulli, en 1999. elBulli ha sido y sigue siendo la mejor escuela: rigor, pasión, exigencia, resultados. Me siento afortunado.

AMBOS SON EL ALMA MATER DEL PROYECTO SAPIENS DEL VINO DENTRO DE LA BULLIPEDIA.

¿ESTAMOS ANTE UNA DE LAS OBRAS MÁS COMPLETAS SOBRE EL VINO Y SU PAPEL EN LA GASTRONOMÍA?

El *Sapiens* del Vino es una obra coral que se está escribiendo a través de una metodología de estudio conocida como *Sapiens* y que sale de la cabeza de Ferran Adrià. Me siento tremendamen-

Ferran Centelles recibiendo el premio de manos de Jancis Robinson y Steven Spurrier.



te afortunado de poder estar viviendo la redacción de esta obra y compartiendo autoría con mentes tan brillantes como las del científico Rubén López Cortés, el sumiller y filósofo Bruno Tannino o la periodista Silvia Culell, entre otros. Creo que va a ayudar mucho a futuras generaciones, es una obra en la que hemos puesto mucha pasión, pero en la que hemos tenido muchos apoyos de todo el sector. Por ejemplo, en el volumen IV sobre sumillería, contamos con los comentarios de Pitu Roca, Ronan Sayburn MS, Enrico Bernardo, Agustí Peris, Arvid Rosengren, David Seijas, María José Huertas, Andy Myers MS. ¿Se puede pedir más?

¿HA HECHO LO SUFICIENTE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA POR LA PROMOCIÓN DEL VINO ESPAÑOL?

Creo que la gente del vino no hemos sabido aprovechar el boom de la gastronomía española, lo veo como una oportunidad única a la que no supimos sacar el máximo rendimiento. En su momento, se podrían haber hecho “campanas de país” de la mano de los afamados cocineros. Hablo de campañas transversales, no regionales. Creo que aún no es tarde y que la gastronomía española puede aportar mucho al sector del vino.

SU DIAGNÓSTICO DE URGENCIA SOBRE EL MOMENTO ACTUAL DEL VINO DE NUESTRO PAÍS ES...

Que estamos mejor que nunca, que el segmento de vinos gastronómicos que aportan la máxima calidad está viviendo un momento fantástico. Que en términos de estilo estamos comprendiendo que menos es más. Que las bodegas quieren producir vinos auténticos. Me siento realmente orgulloso de todo lo que está ocurriendo.

A SU JUICIO, ¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES AMENAZAS QUE AFRONTA EL VINO ESPAÑOL DEL SIGLO XXI?

El peligro está en la venta, en la comunicación y en la promoción. El ritmo de cualquier país vitícola lo marca el valor de las ventas. Pienso que la promoción debería ser el objetivo número uno de todas las instituciones. Además, creo que el nuevo mundo es una amenaza. Son muy competitivos. Por ejemplo, Chile, con unos tratados de comercio envidiables y un potencial de calidad extraordinario, Sudáfrica, con su programa de sostenibilidad y



un perfil de vinos modernos o China y su expansión de viñedo, son casos a seguir de cerca.

LO CIERTO ES QUE EL CONSUMO EN ESPAÑA SIGUE CAYENDO, AÑO TRAS AÑO. ¿HAY MOTIVOS PARA CIERTA ESPERANZA?

¡Por supuesto! Tengo una gran relación con Rafael del Rey, Director del OeMV, una entidad fabulosa. A nivel de cifras y estudios son únicos. Según Rafael, llevamos dos años con el consumo al alza en España. Esto ocurre tras décadas de caída y siete años de estabilidad. ¡Son buenas noticias! Pues el consumo de vino es cada vez más cualitativo.

LA ÚLTIMA. ¿VEREMOS ALGÚN DÍA LAS SIGLAS MW –MASTER OF WINE– TRAS EL NOMBRE DE FERRAN CENTELLES?

¡Estas iniciales son palabras mayores! No tengo la menor idea de si me lanzaré a este reto y menos de si mi intelecto y mis capacidades de cata serían suficientes para pasarlo. Pero en España podemos estar de enhorabuena con la representación de MW que tenemos o que hemos adoptado como ‘producto nacional’. Me refiero a los ocho fantásticos del vino español: Sarah Jane Evans MW, Almudena Alberca MW, Pedro Ballesteros MW, Norrel Robertson MW, David Forer MW, Andreas Kubach MW, Fernando Mora MW y Jonas Tofterup MW. ¿Podemos estar mejor representados? Lo dudo.

El **heladero** *CONMOVEDOR*

grate

*vocativo del latín gratus, agradable, de b
en referencia a la naturaleza, te natu*



Por Pablo García-Mancha
Periodista y escritor.

Fernando Sáenz Duarte hace magia con el frío. Estamos ante un heladero que ha revolucionado la cocina con temperatura negativa en el mundo y que es capaz de contar una historia a través de un helado creando una gramática novísima en la que se dan cita la técnica, la pasión por el territorio, el conocimiento ancestral de la gastronomía y la búsqueda del sabor a través de procedimientos naturales y técnicas en las que prescinde de cualquier añadido artificial a sus composiciones.





Fernando rebusca en el mundo que le rodea ideas conmovedoras para crear un helado. Un recuerdo de un aroma, un paseo veraniego en una tarde de canícula por un sendero polvoriento, una sombra de una higuera o una viña de julio con las uvas en agraz. El heladero logroñés transforma la naturaleza sin despojarla de su identidad y confiere valor gastronómico a productos que pasan desapercibidos. Fernando rastrea su territorio e incorpora a su discurso gastronómico lo que le rodea y lo que le conmueve. Pero más allá de evidencias, lo que hace es plantear un juego de concomitancias, paradojas y evocaciones.

¿Cómo se puede interpretar organolépticamente una sensación? Veamos cómo elabora el paseo de un peregrino en uno de los helados más celebrados de la edición de Madrid Fusión de 2017. Las mieses resacas de la agostada, los hinojos herbáceos que brotan espontáneos en los ribazos y las almendras que quedan en los árboles sin recolectar. Toma la almendra y simula el contacto de las porciones masticadas con la saliva a través de un agua a temperatura corporal con el triturado de la almendra con su propia piel y en crudo. Lo macera unos quince minutos y con el agua resultante consigue la base técnica del helado. Después, incorpora el matiz de los hinojos y a continuación, un toque de los palitos secos de trigo.

Sólo falta tomarse el helado y dejarse llevar por el rumor de un peregrino en un atardecer del verano...

Pura gastronomía, pura literatura...



HELADERÍA DELLA SERA
Calle Portales, 28
26001 Logroño, La Rioja
Tel.: 941 222 111

<http://obradorgrate.com/>

Finca San Martín 2017

Asevera el refranero que “no hay mal que por bien no venga”. Una máxima que, sin duda, puede aplicarse en la carta de presentación del nuevo Finca San Martín Crianza 2017. Un año que muchos viticultores del país recordaremos durante décadas por aquella devastadora helada acaecida la madrugada del 28 de abril y que supuso una notable merma en las expectativas productivas generales.



Nuestro viñedo en Torre de Oña no fue ajeno a las terribles consecuencias, pero lejos de caer en el desaliento, apostamos por no dar toda la cosecha por perdida y centrar toda la atención en el extremo cuidado de aquellas partes del viñedo que no se habían visto afectadas. Clave fue la bondad de la climatología de la última semana de agosto y de todo septiembre. Los 50 mm de lluvia caídos a finales de agosto permitieron que la uva ganara algo de peso y que las vides se reactivaran tras su extenuación fruto de la sequía.

Hasta entonces se vislumbraba en la bastante color y un grado alcohólico probable elevado, pero los polifenoles de calidad no aparecían y, en su interior, el verde de la inmadurez era protagonista. Afortunadamente, llegó septiembre. Las temperaturas se suavizaron, dejó de llover, arreció el cierzo y el termómetro descendió considerablemente durante la noche. Terreno hostil para la siempre temida *botrytis* y, además, grandes beneficios para el Tempranillo: el grado alcohólico se atemperó y se produjo una acumulación de color, taninos nobles y de aromas limpios e intensos.

En definitiva, una muy buena calidad –reforzada por una vendimia selectiva y escalonada– que decidimos destinar exclusivamente a la elaboración final de un único vino, el nuevo Finca San Martín 2017. Un magnífico Crianza en el que sobresale su buen equilibrio y su fuerte componente aromático, tan típico de esta privilegiada y singular zona de Rioja Alavesa.

**LA MERMA EN LA PRODUCCIÓN
PROVOCADA POR LA HISTÓRICA
HELADA DEL 28 DE ABRIL
SIGNIFICÓ UN NOTABLE AUMENTO
EN LA CALIDAD DEL CRIANZA, EL
ÚNICO VINO DE ESTA AÑADA EN
TORRE DE OÑA**

90



Tim Atkin MW



UVAS: 100% Tempranillo procedente de una selección de nuestro viñedo en Torre de Oña.



CRIANZA: Comenzó en enero de 2018 en barricas de roble americano nuevo (60%) y de roble francés de dos vinos (40%) y se desarrolló durante 16 meses. Este vino se trasegó tres veces por el método tradicional.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% vol.

NOTAS DE CATA:

- 👁 **VISTA:** Color rojo picota, de intensidad media-alta, con ribete granate.
- 👃 **NARIZ:** Muy intenso con un marcado carácter frutal: arándanos rojos, grosellas y moras rojas que envuelven unos aromas balsámicos de pastelería, cacao, café molido, canela y regaliz.
- 👄 **BOCA:** Elegante fresca, equilibrado, tanino fino y suave final de boca. Retrogusto frutal, con un marcado reflejo de las frutas rojas y las notas balsámicas procedentes de su cuidada crianza en bodega.



MARIDAJE RECOMENDADO: Embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes y carnes en general.

FORMATO DISPONIBLE: 75 cl y 150 cl

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO: 17°C

LA ESENCIA DE UNA NUEVA IMAGEN

"Una presentación vistosa, llamativa y directa que trata de expresar los valores del vino que contiene: fresca, intensidad y fruta fresca (a través de un motivo atractivo y floral). También hemos utilizado un recurso geométrico, un rombo, que enmarca y delimita la arquitectura de la etiqueta, haciéndola mas visible y diferencial".

Raúl Barrio

Director Creativo de Calcco







El sabor NACIENTE

*“No debemos seguir las huellas de los clásicos.
Debemos buscar lo que ellos buscaron”*

—MATSUO BASHO

Kabuki es el templo de la gastronomía japonesa en España y el sueño hecho realidad de su gran maestro e impulsor, Ricardo Sanz. Desde hace dos décadas, su cocina, la cocina Kabuki, constituye el punto de encuentro perfecto entre las culturas nipona y mediterránea definido por la calidad de la materia prima y por la sencillez y elegancia de unas elaboraciones que desbordan puro sabor.

Quién mejor, por tanto, para completar un delicioso e inolvidable ejercicio. Fusionar cinco joyas nacidas de las manos y del corazón de quien hoy posee tres Estrellas Michelin en tres de sus restaurantes con cinco de nuestros vinos: un blanco joven gallego, un Reserva y un Gran Reserva riojanos de estilo clásico, un Rioja Alavesa de corte más moderno y un elegante y potente Ribera del Duero.

El resultado, una mágica armonía entre tradición e innovación, dos conceptos que ambos respetamos, compartimos y disfrutamos.

1 USUZUKURI DE SALMONETE CON SU HÍGADO LAGAR DE CERVERA 2019 (RÍAS BAIXAS)

“Una fusión entre el sabor del lomo y el del hígado del pescado, más fuerte, y un albariño Atlántico con esa juventud, acidez y frescura que respeta el sabor del plato y limpia el paladar para sentir el retrogusto final del pescado”

2 TATAKI DE TORO CON SUS HUEVAS Y ALMENDRA TOSTADA FINCA MARTELO 2014 (RIOJA ALAVESA)

“Un plato que recuerda esos colmados murcianos con sus albacoras y los túnidos abiertos y secos, salados por fuera y jugosos por dentro. Un vino como Finca Martelo, con toda la expresión, fruta, frescura y mineralidad de su terruño, es perfecto. Una especie de mar y montaña...”

3 USUZUKURI DE TORO-KOBE VIÑA ARDANZA 2010 SELECCIÓN ESPECIAL (RIOJA)

“Enfrentamos a dos grandes iconos de la gastronomía, la ventresca de un atún de más de 200 kg y la carne de kobe. Ambos de gran sutileza, entreverados de grasa... Hemos elegido un gran Viña Ardanza, elegante, un Rioja Clásico con una gran frescura, acidez, elegante y que engrandece la delicadeza de este plato”

4 SASHIMI DE TORO GRAN RESERVA 904 DE 2010 (RIOJA)

“La ventresca de un atún de más de 200 kg es, para mí, el mejor plato del mundo. Me da igual quién lo cocine. Es algo sublime. Una de las mejores opciones es acompañarlo con un Gran Reserva 904, un vino elegante que reúne todos los valores clásicos de Rioja pero que, a la vez, tiene un toque moderno muy importante, con acidez, frescura y esa largura. Cuando se enfrentan dos miuras, se convierten en gatitos...”

5 USUZUKURI DE SARDINA Y CARETA DE CERDO AHUMADA ÁSTER FINCA EL OTERO 2014 (RIBERA DEL DUERO)

“Hemos elegido un Ribera del Duero que expresa toda la carnosidad, voluptuosidad y densidad que nos evocan esas frías jornadas de caza en el campo. La sardina nos sorprendió mucho desde el principio. En crudo es de una elegancia brutal con toda la grasa contenida, uno de los grandes descubrimientos de mi vida gastronómica. Con la careta conforman un mar y montaña muy interesante, que entronca con las migas manchegas. Nada mejor que disfrutarlo con un vino con esta fuerza en boca”



1



2



4



5





3



EL COCINERO Y EL ENÓLOGO

Rodeados de botellas con décadas de sabiduría el encuentro resulta aún más entrañable. Ricardo Sanz y Julio Sáenz intercambian reflexiones. Ambos coinciden: los grandes vinos tranquilos de Rioja tienen todos los condicionantes -elegancia, complejidad, sutileza y acidez- para alcanzar una armonía perfecta con la cocina japonesa. El cocinero reitera la relevancia del vino en sus cartas, desafiando a la contracorriente impuesta por el sake y la cerveza. El enólogo defiende la versatilidad gastronómica de sus vinos, uno de sus grandes valores. Y el brindis final, por la tradición y la vanguardia. Filosofías paralelas.

PARA DISFRUTAR DEL SABOR DE KABUKI...

KABUKI Avda. Presidente Carmona, 2 Madrid

ABAMA KABUKI Ctra. General del Sur, 47 Tenerife

KABUKI WELLINGTON Velázquez, 6 Madrid

KOMORI – HOTEL THE WESTIN General Gil Doiz, s/n Valencia

KABUKI RAW Ctra. Casares, Km 2 Casares-Málaga

KIREI BARAJAS Aeropuerto Adolfo Suárez, Madrid

KIREI LAS CORTES – HOTEL DOUBLE TREE San Agustín, 3 Madrid

La amenaza del CAMBIO CLIMÁTICO SOBRE EL VIÑEDO

Poco a poco, vamos asumiendo que el clima está cambiando. Al margen de los múltiples estudios científicos y las evidencias que lo corroboran, todos experimentamos acontecimientos que antes no ocurrían. Es indiscutible que el clima está cambiando. Y lo que es peor: a una velocidad tan alta que va a resultar muy complicado asimilar los cambios y adaptarse a sus consecuencias.



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

Todo apunta en una misma dirección: ascenso de las temperaturas y calentamiento global, incremento de los fenómenos meteorológicos adversos (y trágicos) y, en nuestras latitudes, una homogeneización de las estaciones sin que su sucesión ocurra de una manera tan marcada como acaece desde tiempo inmemorial.

OBVIAMENTE, EL VIÑEDO NO ES AJENO A TODO ESTO. PERO, ¿QUÉ NOTAMOS LOS VITICULTORES PARA ASUMIR LA EVIDENCIA DE LO QUE ESTÁ SUCEDIENDO?

Los estados fenológicos del viñedo se adelantan y acortan. La suavidad de los inviernos provoca brotaciones anticipadas a merced de las peligrosas heladas primaverales durante períodos de tiempo más largos de lo normal. En 2020 hemos visto los primeros 'lloros' del viñedo a finales de enero, 40 – 50 días antes de lo habitual. Las temperaturas más elevadas del verano adelantan las fechas de maduración y de vendimia. Si tradicionalmente en Rioja Media

se asociaba su inicio con El Pilar, en los últimos años se acerca más a San Mateo.

2 Temperaturas muy superiores a lo normal en verano, y más aún si vienen acompañadas de niveles bajos de lluvias y humedad en el suelo, hacen sufrir a las variedades más sensibles como nuestro Tempranillo, que prefiere condiciones más suaves y menos extremas. Así, la fisiología y el funcionamiento de las plantas se alteran para protegerse de un entorno extraño y hostil. Un ejemplo es lo ocurrido en verano de 2019 con varias olas de calor, la primera en fechas extraordinariamente tempranas (finales de junio). Las plantas aguantaron el primer envite con cierta dignidad gracias al agua fácilmente extraíble del suelo, pero los siguientes fueron más duros por su escasez. Resultado: una uva imperfectamente madura con grado alcohólico probable muy alto por la deshidratación en las parcelas con menor disponibilidad de agua o en viñedos jóvenes con raíces muy superficiales.



3 En situaciones no excesivamente limitantes de humedad, el aumento de la temperatura y de la concentración de CO₂ en la atmósfera provocan que las vides sean mucho más eficientes sintetizando azúcares que, en su mayoría, acaban en la uva durante la maduración. Como resultado, año tras año, la uva presenta un contenido de azúcares en alza que deriva en **mayores niveles de alcohol**. Así, mientras que hace 20 - 25 años, vendimiar uvas en el entorno de Rioja Alta con un grado probable de 12,5º era algo muy cotizado, el año pasado se alcanzaban con facilidad los 14º e, incluso, se superaban.

4 Con la **acidez** ocurre lo contrario que con los azúcares y el grado. Las altas temperaturas 'quemán' los ácidos de la uva disminuyendo su concentración tanto en los mostos como en los vinos, volviéndolos menos vivaces y con menor capacidad para soportar largas crianzas. Se hace necesaria, entonces, una enología más correctiva para evitar desviaciones y pérdidas de calidad.

5 En años especialmente cálidos es **complicado alcanzar una maduración fenólica completa de la uva** (color elevado y niveles altos de taninos dulces) que debe producirse lenta y acompasadamente con la acumulación de azúcares. Para ello resultan imprescindibles temperaturas muy suaves (15 °C de media) y oscilaciones térmicas día-noche amplias. Si no ocurre así, tendremos vinos alcohólicos y desequilibrados, con colores inestables y taninos duros, verdes y astringentes. En el caso de uva blanca, las altas temperaturas provocarán una maduración aromática imperfecta con predominio de aromas propios de fruta pasa-

da que no recordarán en absoluto a los propios de cada variedad. Resultado: pérdida de calidad y de tipicidad en los vinos.

6 Las zonas consideradas tradicionalmente como **límite de cultivo** en las que la uva solo alcanzaba una maduración adecuada en años cálidos y secos con otoños largos y bonancibles, se están convirtiendo en zonas de primera clase para obtener uva de la máxima calidad. Claro ejemplo es nuestro viñedo La Cuesta en Cenicero en el que las cepas, plantadas a principios de los 80, escalan hasta los 750 m. de altitud. Mis abuelos decían que allí solo tenían viñas los viticultores con menor poder adquisitivo ya que la uva nunca maduraba, siendo normal vendimiar en noviembre, a veces bajo la nieve y siempre con la uva casi en agraz sin terminar de madurar. Hoy es un viñedo muy seguro que produce uva de altísima calidad para elaborar nuestro Viña Ardanza.

7 Las **plagas** que afectan a nuestros viñedos también están experimentando cambios. Cuando estudiaba Viticultura hace 25 años, nos citaban a la araña amarilla, al mosquito verde y a la cochinilla como plagas propias de los viñedos situados en zonas cálidas del sur de España y con esporádica presencia en la zona más mediterránea de La Rioja Oriental. Hoy, las encontramos habitualmente a lo largo y ancho de La Rioja incluso en zonas tradicionalmente frescas. En cuanto a la polilla del racimo, lo normal es que se produjeran tres generaciones en Rioja Oriental y dos en Rioja Alta. Actualmente estamos observando una generación más en ambas zonas.

¿QUÉ NOTAMOS LOS VITICULTORES PARA ASUMIR LA EVIDENCIA DEL CAMBIO QUE SE ESTÁ PRODUCIENDO?



Y LA GRAN PREGUNTA... ¿HAY ALGO QUE LOS VITICULTORES PODAMOS HACER PARA TRATAR DE MITIGAR SUS CONSECUENCIAS Y/O ADAPTARNOS A ÉL? AFORTUNADAMENTE, LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA:

- A escala mundial, si como los expertos demuestran, el cambio climático está provocado por el incremento de los **gases de efecto invernadero** en la atmósfera por la combustión de combustibles fósiles, lo primero que debiéramos plantearnos todos es reducir en la medida de nuestras posibilidades su uso. No quiero decir que, como antaño, debemos recurrir exclusivamente a la tracción animal, sino que podemos hacer cosas al respecto. Como ejemplo, en nuestros viñedos mantenidos libres de vegetación mediante la técnica del laboreo convencional, el consumo de gasóleo aumenta en 27 litros por hectárea y año en relación con las que mantenemos con la técnica de cubierta vegetal permanente, una técnica más sostenible y con menor huella de carbono.
- Podemos tratar de **fixar o ‘secuestrar’** más CO₂ de la atmósfera. Hay autores que citan que en una hectárea de viñedo cuyo suelo está permanentemente cubierto de vegetación, la hierba es capaz de fijar hasta 6,5 toneladas de CO₂ al año. Pero, además, esa cubierta protege al suelo de la erosión que pudieran ocasionar las aguas de lluvia, especialmente en las laderas. Si una de las consecuencias del cambio climático es que las lluvias torrenciales son cada vez más frecuentes, podemos proteger nuestros viñedos mediante el empleo de cubierta vegetal.
- Si las altas temperaturas suponen un acortamiento de las fases fenológicas y un adelanto de la vendimia, una alta acumulación de azúcar en las bayas y una pérdida de acidez, en **viñedos ya implantados** podemos tomar ciertas medidas para contrarrestar los efectos:
 - **Retrasar la poda de invierno** hasta entrado abril, demorando la fecha de vendimia en torno a una semana en comparación con una poda ‘normal’ (mitad de noviembre – mitad de marzo).
 - Efectuar **despuntos o deshojados severos** para disminuir la relación superficie de hojas / producción de uva. Así, disminuirá la síntesis de azúcares y su posterior acumulación en las bayas.
 - Adoptar **sistemas de conducción** de la vegetación que protejan los racimos de la

radiación solar directa manteniéndolos a la sombra, obteniendo más ácidos en la uva y evitando riesgos de quemaduras y deshidratación o pasificación.

- Si existe disponibilidad de agua, el **riego por goteo** es una potente herramienta para modular la fisiología de las plantas y contrarrestar las situaciones de fuerte estrés generadas por temperaturas elevadas y escasas precipitaciones y, así, evitar bloqueos en la maduración de la uva.
- Si los viñedos todavía **no están implantados**, en su diseño y plantación podemos tener en cuenta alguno de estos aspectos, si es que podemos optar a ellos:
 - Usar **laderas con exposición Norte**, menos soleadas y más frescas que las de otras orientaciones.
 - Plantar a **mayor altitud**, ya que la temperatura desciende 1 °C por cada 100 m que ascendemos, y a **mayor latitud**, ya que la temperatura desciende más o menos 1 °C por cada grado de latitud que ganamos.
 - Elegir **variedades de ciclo más largo** que permitan vendimiar en fecha más retrasada.
 - Elegir **portainjertos** que induzcan ciclos vegetativos largos.



Relacionado con esto, comparto una reflexión. Está claro que en zonas con escasa tradición vitícola, en las que el viñedo comienza a ser una alternativa de cultivo fiable gracias a estas nuevas condiciones, quizás pueda hacerse lo que uno quiera. Pero, ¿y en las Denominaciones de Origen tradicionales en las que la vid se cultiva desde tiempos ancestrales con variedades contrastadas, sobre unos suelos y emplazamientos sabiamente escogidos y que imprimen personalidad, practicando una viticultura razonada y propia de cada zona?

Obviamente, si cambiamos drásticamente la ubicación, los suelos, las variedades y las formas de hacer, en mi modesta opinión, nos estamos cargando los argumentos más sagrados sobre los que se han cimentado las D.O. históricas. ¿Y con los viticultores? ¿Y con las bodegas? ¿También las cambiamos de sitio? Es una utopía.

No hace mucho leí en un artículo que, con el tiempo, para seguir cultivando vides en Borgoña, los viticultores tendrían que cambiar el clásico Pinot Noir por variedades más tolerantes al calor como Syrah o Garnacha y que, en Burdeos, quizás podrían sustituir el Cabernet Sauvignon y el Merlot por Monastrell.

EL CAMBIO CLIMÁTICO ESTÁ PROVOCADO POR EL INCREMENTO DE LA CONCENTRACIÓN DE GASES DE EFECTO INVERNADERO EN LA ATMÓSFERA, ORIGINADOS EN SU MAYOR PARTE POR LA COMBUSTIÓN DE COMBUSTIBLES FÓSILES, LO PRIMERO QUE DEBIÉRAMOS PLANTEARNOS TODOS, VITICULTORES O NO, SERÍA REDUCIR EN LA MEDIDA DE NUESTRAS POSIBILIDADES SU UTILIZACIÓN

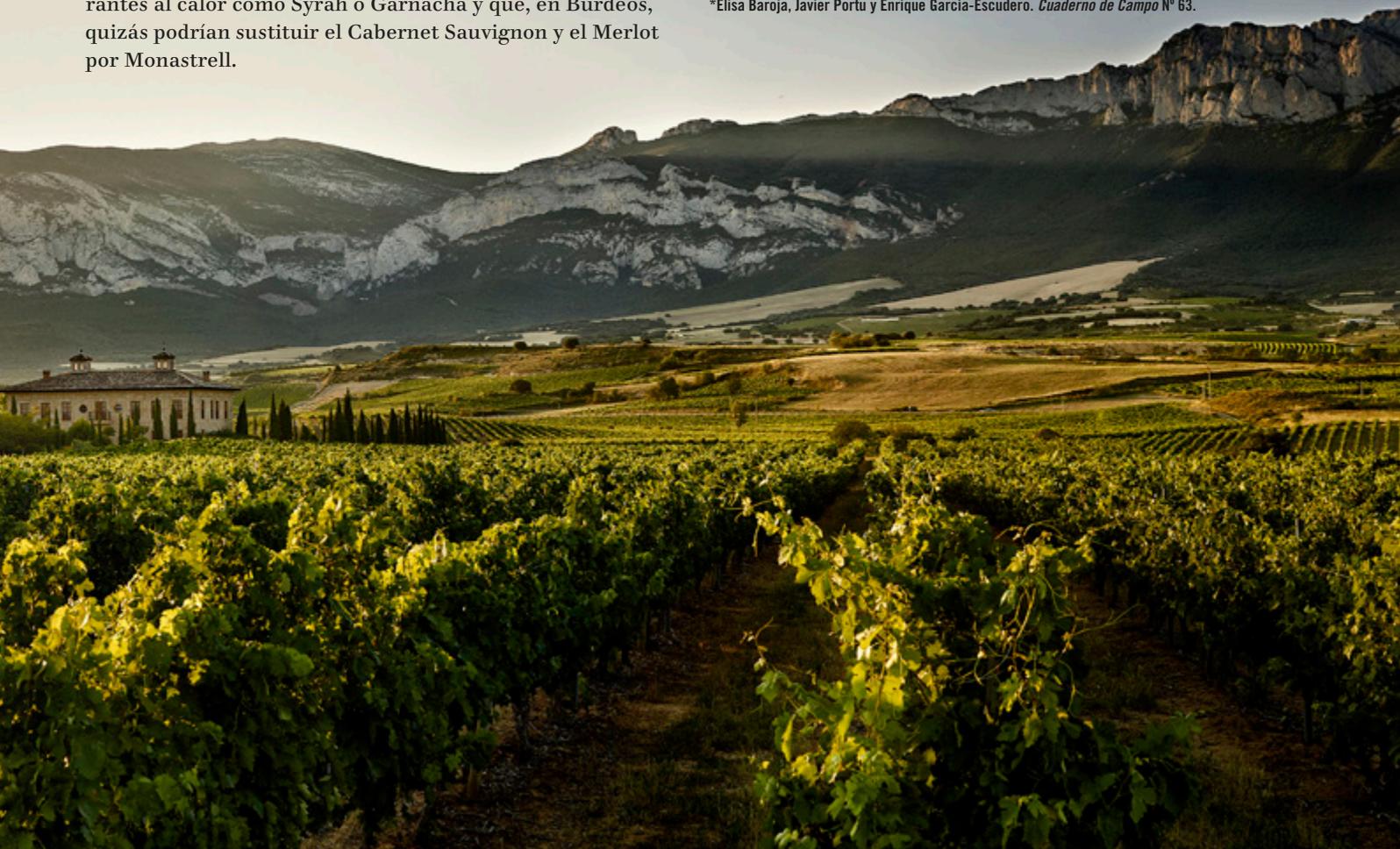
Quizás con el tiempo sea así, pero los vinos que se produzcan poco o nada se parecerán a los *Borgoñas* o *Burdeos* de toda la vida. Tal vez haya que reeducar a los consumidores. Es otra posibilidad.

Después de hablar con el Dr. Enrique García-Escudero del I.C.V.V., no soy tan pesimista. Creo que alguna solución para estos problemas la tenemos 'en casa'. En estudios comparativos sobre 494 clones de Tempranillo de viejos viñedos riojanos se ve cómo hay una grandísima variabilidad en parámetros como el grado alcohólico probable, pH y duración del ciclo vegetativo. Atendiendo a este último parámetro se observa* que hay clones de Tempranillo que com-

pletan su ciclo en 140 días y otros en casi 180. Casi nada.

Así, antes de pensar en cambiar nuestras variedades tradicionales por otras advenedizas, echando por tierra la propia tipicidad de nuestros vinos y los fundamentos de nuestras D.O., demos la oportunidad a los clones que todavía sobreviven en viejos y decrepitos viñedos. Quizás en ellos esté la solución.

*Elisa Baroja, Javier Portu y Enrique García-Escudero. *Cuaderno de Campo* Nº 63.



JUAN MANUEL BELLVER

DIRECTOR GENERAL DE LAVINIA ESPAÑA

“EL COMERCIO ONLINE ES EL FUTURO INDISCUTIBLE PARA EL VINO”



¿CÓMO DEFINIRÍA EL ACTUAL ‘MODELO LAVINIA’?

Es un modelo muy parecido al de los inicios, cuando se marcó la diferencia. Ya en 1999, Lavinia cambió el comercio del vino adoptando unos imponentes *flagship stores* en la milla de oro de Madrid (1.000 m²) o en el bulevar de la Madeleine en París, abierto en 2002 (1.400 m²), cuidando la atención al cliente con un plantel de vendedores que son sumilleres o enólogos titulados, botellas tumbadas para garantizar una óptima conservación, apostando por vinos y destilados de todo el mundo, primando los pequeños productores artesanos, las zonas emergentes, la viticultura biodinámica, los embotellados con bajo nivel de sulfuroso... En estos 20 años, Lavinia se ha convertido en un grupo de cinco empresas en tres países (España, Francia y Suiza), que combina distintos canales (tiendas físicas, online, restaurante, Horeca, cursos, eventos, empresas...) con un nivel de especialización altísimo y una visión del comercio cercana al retail de lujo.

DE ESOS 20 AÑOS, SEIS HAN SIDO BAJO SU DIRECCIÓN. ¿SE HA NOTADO EL ‘SELLO BELLVER’?

No existe un sello Bellver. El trabajo de recuperación de prestigio, de gama y de clientes realizado es fruto del esfuerzo colectivo de muchos buenos profesionales reunidos en torno a este proyecto. Algunos ya estaban en la empresa y otros han venido de fuera. En España, con la crisis, la compañía sufrió bastante y se tomaron decisiones para poder mantenerse. El nuevo equipo llegó cuando se estaba superando ese periodo y el consumo se recuperaba. Así fue más fácil volver al modelo fundacional y poner en el centro a los pequeños productores y a los consumidores, proyectando una visión cultural del vino.

HABRÁ QUIEN SE PREGUNTE QUÉ HACE UN PERIODISTA, ESCRITOR, GASTRÓNOMO Y CRÍTICO MUSICAL DIRIGIENDO LAVINIA.

Es cierto. He trabajado como periodista de ocio y cultura durante 30 años, muchas veces dirigiendo revistas. Y, salvo por el control de *stocks*, no es muy distinto de lo que hago ahora, coordinando un equipo humano, administrando un presupuesto y, sobre todo, ejerciendo la prescripción. Resulta muy inspirador compartir algo que te gusta con el cliente. Un descubrimiento no te hace feliz si lo guardas para ti o para un círculo de íntimos. ¡Hay que difundirlo! Y cuanto mayor sea el grupo receptor, mejor. El comercio del vino es cada vez más especializado y global, requiere formación específica y una visión culta y humanista porque esto no es sólo un negocio, es transmitir una pasión.

CON MÁS DE 5.000 REFERENCIAS, SON UNA DE LAS MAYORES ENOTECAS DE EUROPA. ¿CÓMO SE ACIERTA EN LO QUE NECESITA UN CLIENTE?

Al estar en contacto permanente con viñadores, sumilleres y prescriptores, al acudir a las ferias profesionales, detectamos con mayor facilidad las tendencias. Aunque

solemos acertar, no somos infalibles. A veces nos adelantamos demasiado y el consumo va más lento de lo esperado. Nuestra gama de vinos, destilados y accesorios va renovándose continuamente gracias a un Departamento de Producto y un Comité de Cata formado por sumilleres, ingenieros agrónomos, enólogos y los responsables de diversos canales comerciales de nuestra compañía. Para entrar en gama, un vino pasa varios filtros, desde la pura cata organoléptica hasta la evaluación del packaging, pasando por el interés del mercado hacia ciertas zonas, uvas o estilos, la idoneidad de cubrir un hueco en nuestro catálogo o la simple negociación comercial, porque esto es una pasión pero también un modo de ganarse la vida y no hay que perder nunca de vista la rentabilidad de cada decisión.



Matthieu Le Priol (Director Gral. Grupo Lavinia) y J.M. Bellver

SU VISIÓN ES MUY CUALIFICADA PARA ANALIZAR EL PANORAMA VINÍCOLA MUNDIAL Y, POR SUPUESTO, ESPAÑOL. ¿CUÁL ES SU GRADO DE OPTIMISMO?

Me preocupa que en España se bebe mucho menos vino per cápita que en países productores del entorno como Francia, Italia o Portugal. Sin embargo, el consumo de cerveza y destilados es muy superior al de nuestros vecinos. En las últimas décadas hemos alejado al consumidor joven con vinos excesivamente fuertes y un lenguaje demasiado críptico por parte de los sumilleres y los periodistas. Pero tengo fe en lograr revertir la tendencia. Vivimos tiempos de grandes cambios en el comercio global y en las tecnologías con oportunidades para ideas innovadoras, que llegan con más facilidad a las nuevas generaciones.

¿EN QUÉ SE DIFERENCIA EL CONSUMIDOR ACTUAL CON EL DE HACE 20 AÑOS?

Los jóvenes son los primeros en apreciar los valores diferenciales de un producto porque se trata habitualmente del público más informado y exigente. Si queremos seducirles, hay que recuperar lo esencial: el amor a la tierra y el producto, el estudio del perfil del cliente, el servicio impecable... Tenemos a veces una idea bastante errada sobre los conductos idóneos para conquistarlos. Para mí, la autenticidad y la honestidad son un valor al alza, igual que la conciencia ecológica o el comercio justo.

¿AUGURA UN CRECIMIENTO IMPARABLE DE LA COMPRA DE VINO POR INTERNET?

El comercio online es el futuro indiscutible para el vino, es el libre servicio de los supermercados del siglo XX. El problema es cómo hacer para que la competencia se rija por la originalidad de la gama, el atractivo de la *home*, la seriedad en la entrega y los servicios post-venta... Hoy en día, todavía influye demasiado la inversión en estar posicionado arriba en los buscadores y hay que tener mucho cuidado: el exceso de oferta y la lucha de precios a la baja pueden ser un peligro. Al final, quien más gana

es Google. En cualquier caso, pienso que existe un resquicio para el *retail* de lujo fuera de las páginas web, igual que para el comercio de viejos vinilos en tiendas de coleccionistas musicales. Las grandes botellas y los vinos de culto no se disfrutaban igual que cuando uno los compra en la red. Eso sí, dado que internet ya está liderando -y dicha progresión es imparable- la venta de productos de consumo diario, las tiendas físicas deberán reinventarse con experiencias, eventos, cursos... o corren el peligro de morir como las librerías o los video-clubes.

HAN APOSTADO POR LA RESTAURACIÓN EN ORTEGA Y GASSET. ¿SATISFECHOS?

Desde luego. Para nosotros el vino está intrínsecamente ligado a la gastronomía. Y en nuestra tienda de Ortega y Gasset,

igual que en las de París y Ginebra, hay un restaurante donde es posible escoger entre una selección de 50 vinos por copas que cambia mensualmente. Además, servimos cualquier botella de nuestra gama a precio de tienda, sin cobrar el descorche habitual en tantas enotecas. Eso forma parte del atractivo de venir a visitarnos. Puedes probar muchos vinos antes de la decisión de compra y acompañarlos de una cocina de mercado por encima de la media. Desde hace algunos años, además, Wine Spectator le ha concedido a nuestro restaurante el premio Best of Award of Excellence... aunque el mejor premio es la fidelidad de nuestros clientes, muchos de los cuales ya son amigos.

EN LOS 80 FORMÓ PARTE DE VARIOS GRUPOS DE “LA MOVIDA” E INCLUSO FUE PRODUCTOR MUSICAL. ¿A QUÉ SUENA HOY EL VINO ESPAÑOL?

El sector del vino está en plena transformación con la llegada del *e-commerce* y de las redes sociales. También hay una nueva hornada de bodegueros artesanos que está contribuyendo decisivamente a reivindicar zonas y uvas olvidadas, practicando una viticultura heroica y mostrando un estilo diferente de hacer vinos: más frutales, equilibrados, ligeros y bebibles. Me parece estupendo porque amplía considerablemente el abanico del vino español, superando las sucesivas fiebres de la “*riojitis*”, de las variedades foráneas o de la alta expresión y proyectando al mercado nuestra enorme diversidad de suelos, castas y estilos de vinificación. Para mí, que siempre he tenido gustos eclécticos, esa es la mejor música.

¿Y LOS VINOS DE LA RIOJA ALTA, S.A.?

Son como un viejo blues. Escucho todo tipo de música, según el momento o el estado de ánimo. Hay géneros y artistas que te pueden gustar durante un tiempo y luego, por la razón que sea, te dejan de interesar. Pero el blues clásico permanece: sólido, inmutable, auténtico. Puedes estar sin escucharlo meses. Pero al final siempre terminas volviendo a él.

CLUB DE COSECHEROS DE LA RIOJA ALTA, S.A. 2015 —Eterna finura—



Ha llegado el momento. El esperado Club de Cosecheros 2015 de La Rioja Alta, S.A. ya está en un momento perfecto para que los socios puedan disfrutarlo y brindar gracias a la elegancia y versatilidad de este excelente vino con el que, estamos seguros, muy pronto vivirán magníficos momentos.

Intenso y vibrante en boca, sobresale por un tanino muy pulido fruto de una cosecha fresca donde las uvas, Tempranillo y Mazuelo, han madurado en la viña de forma lenta y progresiva. Gracias a su elegante acidez, tan característica de la subzona Rioja Alta, le auguramos un largo envejecimiento.



JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA CRÍTICO DE VINOS DEL DIARIO ABC

“Notas de frutos rojos, un fondo suave de crianza, finura, muy adecuada acidez... Les contaré que encontrarán recuerdos de frambuesas y grosellas, de cacao en polvo y especias, y siempre serán aromas delicados. Este vino es sabroso en boca, muy vivo, incluso puede aparecer el ansia tras el primer sorbo por un segundo. Y luego, si lo dejas todo por unos instantes, comprendes que esa presencia constante de fruta roja te envuelve la boca de felicidad. Siempre, eso sí, con una lógica evidencia de su crianza como fiel compañera y un punto de dulzura que pudiera enamorar. Adorable longitud, eterna finura, sensato equilibrio y una sensación de acidez que en ningún caso perturba el placer que provoca este tinto al beber”



CARLOS GONZÁLEZ DIRECTOR GUÍA PEÑÍN

“Vino complejo y muy atractivo. Aúna los matices especiados, tostados y cremosos propios de su lenta y suave crianza en barrica americana conjuntamente con los aromas de frutas rojas maduras tan características del tempranillo riojano. En boca se muestra elegante y sabroso, con un tanino muy suave y sedoso. Un vino de estilo y carácter riojalteño en todos los sentidos”



ANDRÉS PROENSA

“De cuerpo medio, centro carnoso, frescor bien dotado de sabores y complejo en los aromas de boca, con un carácter clásico en su bouquet especiado. De amplio espectro gastronómico, tiene nervio, buena persistencia, posgusto amplio, muchos matices y una estupenda acidez”

EL CLUB DE COSECHEROS, EN SU MANO

Son muchos los socios que ya disfrutaban en sus dispositivos móviles Android e iOS de la App del Club de Cosecheros. Si aún no ha descargado la aplicación gratuita, le invitamos a instalarla y disfrutar del Club en su mano. De una forma sencilla, intuitiva y segura podrá consultar sus datos personales, el histórico de barricas suscritas, las ediciones abiertas en cada momento y las últimas noticias de nuestros vinos y bodegas. Además, podrá revisar los puntos conseguidos y canjearlos rápidamente por premios o adquirir o regalar nuestros vinos y productos a través de la tienda on line con precios exclusivos para el Club de Cosecheros.

Para instalarla, busque en su tienda (*Google Play* o *Apple Store*) la aplicación 'Club de Cosecheros' e inicie su instalación gratuita. Una vez realizada, verá el icono de acceso directo en su pantalla.



Si desea más información o desea adquirir algunas de las últimas barricas aún disponibles, puede contactar con

—ÁSTER

947 522 700

aster@riojalta.com

—TORRE DE OÑA

945 621 154

info@torredeona.com

¡ÚLTIMAS BARRICAS DISPONIBLES DEL CLUB DE COSECHEROS 2016 DE TORRE DE OÑA Y ÁSTER!

Aún tiene la posibilidad de suscribir alguna de las últimas barricas disponibles del Club de Cosecheros de Torre de Oña y Áster. Se trata de dos magníficos vinos que se están redondeando en los botelleros hasta su entrega, prevista para la primavera de 2021. Una oportunidad única de reservar su vino -media barrica o barrica completa en Torre de Oña y media barrica en el caso de Áster- procedente de la cosecha 2016 para el que el enólogo Julio Sáenz seleccionó personalmente uvas procedentes de algunas de las mejores fincas en el entorno de nuestras bodegas en Rioja Alavesa y Ribera del Duero.

Joyas

EN NUESTRA VIDA

Nuestro primer vino, elaborado como conmemoración del año de la fundación de la Sociedad Vinícola de La Rioja Alta. El antecesor del actual Gran Reserva 890.

RESERVA 1890 — COSECHA 1890

El origen del actual Gran Reserva 904, inicialmente denominado Reserva 1904, al que hubo que quitar el 1 para que no se confundieran marca y cosecha.

RESERVA 904 — COSECHA 1904

Es el antecesor del actual Viña Arana, marca que empezó a utilizarse desde la añada 1969. Un vino fino, delicado, ligero, típico de la zona de Rioja Alta.

6º AÑO — COSECHA 1963

Un Rioja Claret, así lo llamaron los bordeleses que trabajaron en las bodegas de Haro para diferenciarlo, por su poco color, de los tintos recios elaborados en la Rioja Baja.

5º AÑO — AÑOS 50

La marca Bikaña se presentó en 1935 y hoy se mantiene en exclusiva para la hostelería de Haro, como homenaje y agradecimiento por todo el apoyo de la ciudad jarrera desde 1890.

RIOJA BIKANA — AÑOS 30

Edición especial y numerada, celebrando nuestro centenario. Elaborado con Tempranillo (85%), Graciano, Mazuelo y Viura, pasó 2 años en tinajas de madera y una década en barricas de roble americano.

**G. R. CENTENARIO 1890-1990
COSECHA 1973**



Son un testigo fidedigno de la historia. Cosechas, marcas y etiquetas míticas que ocupan el privilegiado lugar que merecen, en nuestra memoria y, sobre todo, en nuestro corazón. Un viaje por el tiempo que puede paladearse en el Salón Don Guillermo de la bodega de Haro.

VIÑA ARDANZA — COSECHA 1966

22 pesetas la botella. Era el precio de Viña Ardanza a finales de los 60. Una marca y un vino convertido ya, por aquel entonces, en el máximo símbolo de nuestra bodega.

ESTILO BORGÑOÑA — AÑOS 40

El antecesor de Viña Ardanza, marca registrada en 1942. La llegada a Haro de los enólogos franceses por la filoxera trajo consigo elaboraciones con un estilo muy francés y referencias en la etiqueta al estilo de su elaboración.

VIÑA ARDANZA R. E. — COSECHA 1964

Por primera vez, Viña Ardanza era designado Reserva Especial. Una añada mítica e histórica, siendo para muchos la mejor del siglo XX.

BLANCO METROPOL — AÑOS 60

Botella tipo Rhin para uno de los blancos de nuestra casa de Haro, recordado por muchos junto al célebre Radiante, un semi-dulce que ya en los años 40 era usado en países como Venezuela para celebrar misa.

ESTILO SAUTERNES — AÑOS 50

Otro ejemplo de la influencia francesa en el estilo de nuestras primeras elaboraciones. Un vino en el que a la Viura riojana se le agregaba mistela para alcanzar ese dulzor tan característico de estos afamados vinos bordeleses.

BLANCO EXTRA — COSECHA 1964

Otra de las elaboraciones clásicas 'blancas' de la casa que dejó paso a referencias como Viña Arana Blanco y Viña Ardanza Blanco de Reserva, elaborados hasta finales de los 80.





GRANDES RESULTADOS EN EL INFORME RIOJA 2020 DE TIM ATKIN MW

El catador inglés Tim Atkin MW publicaba a comienzos de febrero la edición 2020 de su esperado informe anual sobre los vinos de Rioja. Y nuevamente, nuestros vinos han obtenido unas magníficas puntuaciones, especialmente Gran Reserva 890 de 2005, Gran Reserva 904 de 2010 y Viña Ardanza 2010, que han sido seleccionados como Vinos del Año. Además, La Rioja Alta, S.A. se mantiene entre las bodegas destacadas en la lista 'First Growths', las mejores de Rioja según su clasificación personal.



SELECCIÓN
ANUARIA 2019



NUESTRA REVISTA, PREMIO NACIONAL DE DISEÑO GRÁFICO 2019

Estamos de enhorabuena ya que nuestra revista ha sido uno de los trabajos galardonados en los Anuario -Premios Nacionales de Diseño Gráfico 2019- en la categoría de 'Mejor diseño de una publicación periódica'. Se trata de los premios de diseño gráfico más reconocidos de España, no subvencionados por la administración y con más soporte del sector, lo que los convierte en los de más difusión y en un referente de calidad. El diseño y maquetación de esta publicación cuatrimestral está realizado por el estudio Mastres, ubicado en Logroño.



ESTRENAMOS CANAL DE COMUNICACIÓN EN WHATSAPP

Recientemente hemos incorporado un nuevo sistema de comunicación mediante *WhatsApp*, la célebre plataforma de mensajería. Desde ahora, los usuarios que se den de alta en este nuevo servicio recibirán periódicamente en sus teléfonos móviles las últimas noticias relacionadas con nuestras bodegas y vinos y, además, podrán enviarnos directamente sus consultas y sugerencias. Suscribirse es tan sencillo como enviar un mensaje de *WhatsApp* con el texto ALTA al número de teléfono 635 062 100 que, previamente, ha tenido que guardarse en la agenda de contactos del dispositivo móvil.

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

ALIANZA CON JÓVENES RESTAURADORES DE ESPAÑA

A finales de enero firmábamos un acuerdo de cooperación con la asociación JRE Jeunes Restaurateurs (Jóvenes Restauradores de España) para promover acciones relacionadas con la gastronomía, la alta restauración, el mundo de la sumillería y la defensa del manifiesto de la asociación. De esta forma, nuestras bodegas cooperarán con esta entidad que vela por el futuro del oficio y de la cultura gastronómica tanto en España como en Europa. Entre las acciones previstas para este 2020 destacan varios eventos en nuestras instalaciones, cursos relacionados con la sumillería así como actividades para el fomento de los valores de la asociación.



EROICA HISPANIA 2020 SE PRESENTA EN NUESTRA BODEGA

Haro acogerá durante los próximos cuatro años la salida y meta de Eroica Hispania, prueba que rinde homenaje entre viñedos al ciclismo más clásico. Nuestra bodega de Haro fue el escenario de la presentación oficial de los cuatro recorridos diseñados para la edición 2020 que se celebrará el 7 de junio y que espera convocar a más de mil esforzados ciclistas de todo el mundo.



VISITA DE WINE SPECTATOR

El 10 de febrero tuvimos el placer de recibir a Thomas Matthews, Editor Ejecutivo de Wine Spectator y a Gillian Sciaretta, Editora Asociada y Directora de los Premios Restaurant de la prestigiosa publicación norteamericana. Acompañados de nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal y de los enólogos Julio Sáenz y Alejandro López, los dos catadores tuvieron la oportunidad de conocer nuestras bodegas de Haro y Párganos y disfrutar de algunas de las próximas añadas de nuestros vinos, así como algunas cosechas históricas. Wine Spectator eligió el pasado año al Gran Reserva 890 de 2005 como el 4º Mejor Vino del Mundo.

LAGAR DE CERVERA

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346
info@riojalta.com



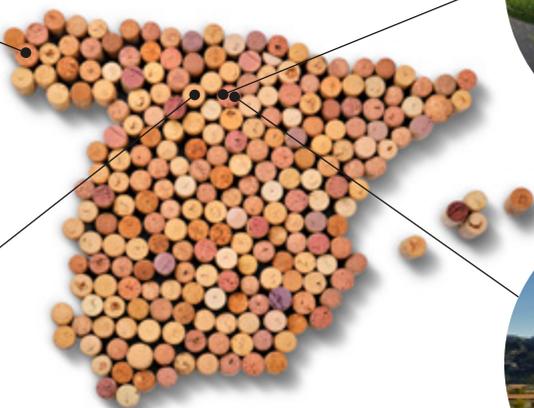
áster

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 CUATRO COSECHAS DE VIÑA ARDANZA HAN LOGRADO LA DISTINCIÓN DE 'SELECCIÓN ESPECIAL'?

Respuesta: 1964, 1973, 2001 y 2010.

Ganador: X. A. B. de San Sebastián, Socio 109P.

Nueva pregunta: ¿Qué día se celebra la edición 2020 de La Cata del Barrio de la Estación?

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿QUÉ ES UN MAJUELO?

Se denomina así a la cepa nueva y a una parcela de terreno plantada de viña.

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 > 2018



95 92 91 90
 PROENSA J. SUCKLING PEÑÍN DECANTER

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

RE CUPE RAR.

A veces necesitamos recordar de dónde venimos. Por eso, Viña Ardanza celebra la cuarta Selección Especial de su historia recuperando una etiqueta icónica.

Un homenaje al paso de los años y a la unión entre generaciones.

VIÑA ARDANZA

Cuestión de tiempo.



riojalta.com