



LA RIOJA ALTA, S.A.
DICIEMBRE 2022



DE OÑA

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

4

3 EDITORIAL

4 10 SORBOS CON... DAVID JANER

6 ENTREVISTA: SANTI RIVAS

8 VIÑA ARDANZA 2016

10 LA MAGIA DEL COLOR

12 DONDE FUERES, BEBE LO QUE VIERES

13 EL BARRIL GIGANTE DE HEIDELBERG

14 ¿SABÍA QUE...?

16 VIÑEDO ARTESANAL LA CASCAJA

18 MERCADOS NAVIDEÑOS

20 BRINDO POR UN GRAN 2023...

22 REFLEXIONES SOBRE LA ATEMPORALIDAD DE LO CLÁSICO

24 EL REENCUENTRO + ESPERADO

26 ENTREVISTA: WENDY STANFORD

27 OTRO GRANDE A LA ESPERA

28 NOTICIAS BREVES

30 CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS

6



8

20



24

26



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: Lima and Co.





EDITORIAL

Lecciones de cepa

Seguramente no será la primera vez, ni muy probablemente la última, que leen sobre la trascendencia de la vendimia para cualquier bodega del mundo. La hora de la verdad, el momento más emocionante del año,... Son muchas las expresiones que utilizamos recurrentemente para describir la relevancia de esta labor anual en la que, como es evidente, el componente de la fortuna meteorológica siempre ha estado muy presente. Jamás como ahora.

El actual escenario climatológico mundial ha mutado muchas cosas y de forma especialmente rápida, en apenas unas pocas añadas. Y este 2022 ha ejercido de notario en un proceso vegetativo que, de manera superlativa, se ha visto afectado y condicionado por unas elevadísimas temperaturas y por la prolongación de una sequía que nos ha sacudido con preocupante fuerza.

Un duro castigo que, de forma generalizada, se ha manifestado claramente tanto en la histórica longitud de la campaña, en la heterogeneidad en color,

grado y maduración de los racimos, incluso dentro de un mismo renque, o en una acidez más baja que en años precedentes. El denodado y excelente trabajo de nuestros equipos, tanto a pie de viña como ahora en la bodega, ha servido para atenuar estos efectos que, afortunadamente, también se han visto mitigados cuando un repentino cambio en el tiempo a finales de septiembre -con una bajada generalizada de las temperaturas nocturnas- significó que los racimos alcanzaran una maduración equilibrada.

Ahora, además de seguir muy de cerca la evolución de estos vinos, de continuar estudiando y tomando medidas para amortiguar los evidentes efectos del cambio climático en nuestras vidas, también podemos dedicar algo de tiempo a dar las gracias a las cepas. Por demostrarnos, una vez más, su extraordinaria capacidad de adaptación a unas condiciones tan variables y extremas y por necesitar tan poco para transformar una lógica preocupación en una mueca de alivio.



10 Sorbos con...

David Janer

Seguro que, rápidamente, han identificado su rostro con el de su gran papel como Gonzalo de Montalvo, el protagonista principal de 'Águila Roja', la serie de TVE con la que triunfó y arrasó durante siete temporadas. Una premiada interpretación que ha marcado una trayectoria profesional de David Janer (Granollers, 1973) que comenzó tras concluir sus estudios de filosofía e informática y formarse en interpretación y artes escénicas. Desde entonces, ha intercalado su presencia en exitosas series en la pequeña pantalla con diversos proyectos en el teatro y en el cine. Hace tan solo unos meses, además, ha añadido una nueva titulación a su palmarés: Sumiller Profesional en el CETT de la Universidad de Barcelona. Dos años de estudios, catas y viajes sobre un mundo, el enológico, que le ha atrapado para siempre.

1 UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ
Casi todos los escritos por Ortega y Gasset. Nadie "fermentaba" las ideas y los pensamientos como él; lo que de ahí salía era, y es, pura ambrosía.

2 UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO
Me resisto a limitarme, lo siento... *Indiana Jones*, *Casablanca*... Me marcaron, ambas, por diversos motivos.

3 UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO
Restaurante Villa Retiro, en Xerta (Tarragona), del genial chef Fran López.

4 UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS
Caracoles... a la llauna, a la brasa, gormanta, en salsa...

5 UNA PLAYA PARA DESCONECTAR
Cualquiera donde no hubiera nadie, absolutamente nadie. Una utopía...

6 UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO
Venecia. Una maravilla para los sentidos, y en todos los sentidos.

7 UNA BEBIDA PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE
Pues, como sumiller, dependería mucho de la compañía y de la circunstancia, pero con preferencia por el vino o un espumoso. Mi vino favorito de La Rioja Alta, S.A. es Gran Reserva 904. Cada vez que puedo darle una buena noticia a mi padre lo uso como "sello" distintivo. Así que cuando me ve asomar con una de ellas ya sonrío, sabe que algo bueno se celebra...

8 UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO
Cualquier hotel pequeñito, alejado y con silencio y privacidad. ¡Si alguien conoce alguno, que me diga! Cada vez hay menos...

9 UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE
Siempre me conmueve la canción "Jueves", de la Oreja de Van Gogh, sobre los atentados del 11 de marzo...

10 UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA
Muchos, haría un simposio griego con ellos: Sócrates, Platón, Séneca, Chateaubriand, Epicuro... Pero si tuviera que elegir a uno, y como maestro del banquete, a nuestro Ortega y Gasset.

SANTI RIVAS

“EL VINO SE HA CONVERTIDO, POR FIN, EN UN ESPECTÁCULO”

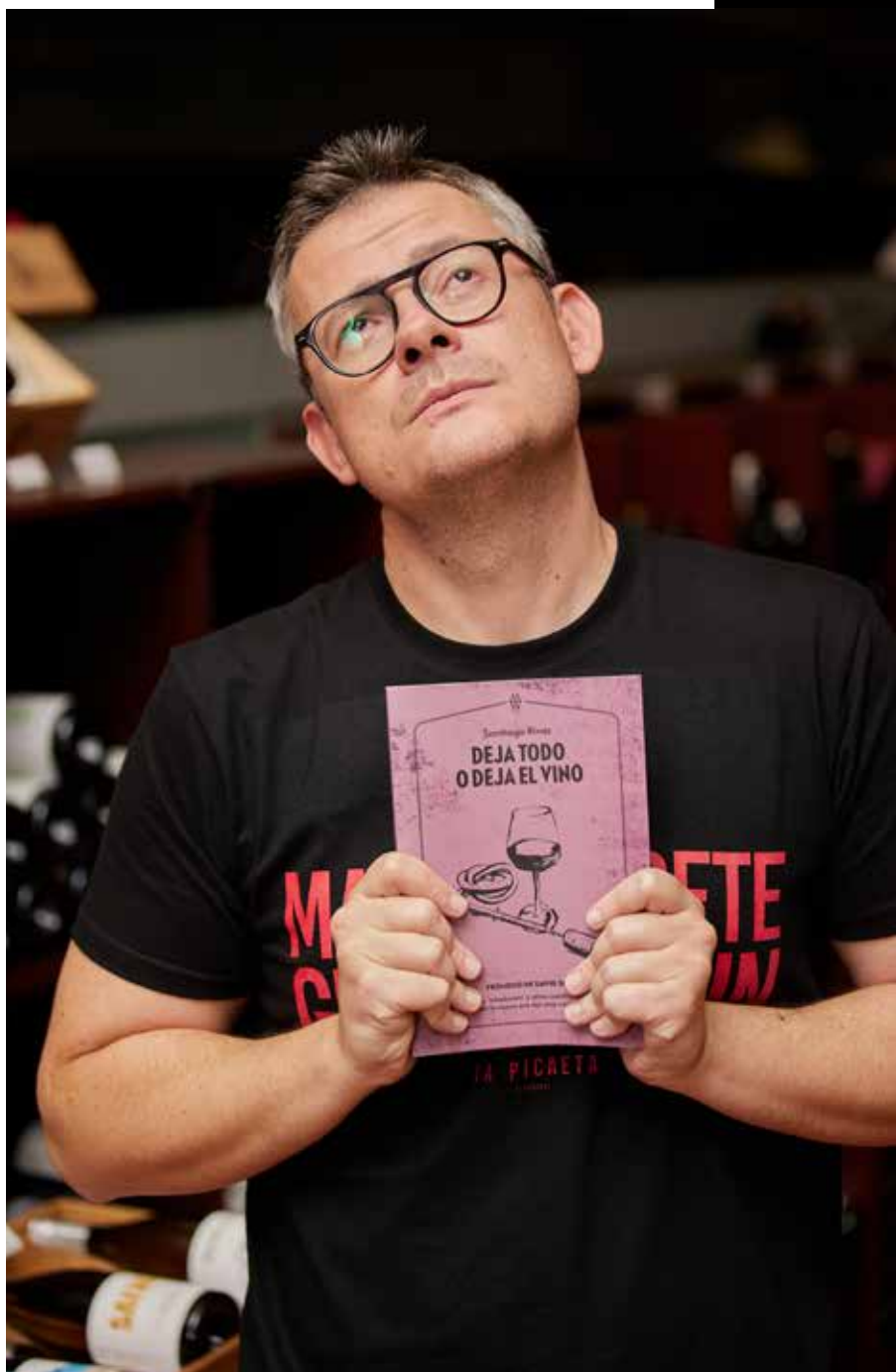
COLABORA CON ARTÍCULOS EN VARIAS PUBLICACIONES, PERO AHORA YA PUEDE DEFINIRSE, DE VERDAD, COMO ESCRITOR. ¿CÓMO LE SUENA?

Que me queda grande en todos los sentidos, aunque tampoco mucho más que al resto de la divulgación vinera. Mi labor es divulgar y, sinceramente, la vertiente escrita de la misma es la que peor se me da, lo intento suplir lanzando conceptos lo más originales y entretenidos posibles ya que, de lo contrario, creo que me sería imposible captar ningún tipo de atención.

¿QUÉ HA SIDO MÁS DIFÍCIL: PLASMAR POR ESCRITO SUS REFLEXIONES SOBRE EL ACTUAL MUNDO DEL VINO O MEDIR EL POTENCIAL ALCANCE DE LAS MISMAS DENTRO DEL SECTOR?

El libro tiene una parte, en concreto el primer capítulo, que es autobiográfico, el resto contiene muchas anécdotas propias, pero ya no pertenece tanto a este tipo de narrativa. Ordenar mis vivencias y escribirlas de una manera amena ha sido lo más difícil. Esa parte escapa al estilo periodístico (opinión o selecciones de vinos) que es en el que me suelo mover y me ha costado bastante. Horroroso. En cuanto a lo segundo, el alcance de mis reflexiones dentro del sector no es algo que pueda controlar, yo en lo único que pienso es en transmitir mis ideas. Al mismo tiempo, los que no estén de acuerdo con alguna circunstancia contenida en el mismo no tengo problema en debatirla con quien sea y hasta de cambiar de opinión.

Autoproclamado “gurú del *wine*loverismo”, Santi Rivas -o Colectivo Decantado en Redes Sociales- es uno de los catadores y eno-divulgadores más activos, seguidos e influyentes del país. Ahora acaba de presentar su primer libro, *Deja todo o deja el vino*, en el que cuenta su historia y, sobre todo, comparte sus reflexiones sobre el actual panorama vitivinícola español y sus perspectivas de futuro. Una obra que ya está en las librerías y que, les garantizamos, dará mucho que hablar.



LEJOS DE QUERER HACER SPOILER, ¿QUÉ 'PARTE' DEL NEGOCIO SALE MEJOR Y PEOR PARADA DE SU PERSONAL BALANCE DE SITUACIÓN WINELOVER?

En todas las partes del sector que analizo: consumidores, divulgadores, vendedores y productores hay perfiles positivos y negativos, por lo que podemos decir que nadie se va a librar.

¿ANTICIPA MÁS ENFADOS QUE FELICITACIONES?

Tampoco esta obra se aleja mucho de mi línea editorial habitual, el personal que me sigue ya sabe lo que hay. Al que se acerque de nuevas sí que le va a sorprender y ahí ya no sé si para bien o para mal.

¿BARRUNTA QUE LAS REACCIONES DARÁN PRONTO PARA UN SEGUNDO LIBRO?

Para una segunda parte no, pero para una edición revisada y ampliada seguro que sí.

CUENTA EN ESA PARTE INICIAL AUTOBIOGRÁFICA COMO DEJÓ TODO, MENOS A SU FAMILIA, POR EL VINO. ¿JAMÁS SE HA ARREPENTIDO?

Jamás, pero ha habido consecuencias, las cuales, sin duda, han compensado, yo soy una persona feliz, pero mi obsesión con el vino no deja de ser una limitación vital que condiciona mi vida y la de los que me rodean.

¿HA PERDIDO ALGO DE LIBERTAD A LA HORA DE CATAR Y HABLAR DE UN VINO O DE UNA BODEGA AHORA QUE TAMBIÉN 'FORMA PARTE' DEL NEGOCIO?

No, por ser parte involucrada no, pero al echar tantas horas sí que acabas haciendo amistades que te hacen perder objetividad, por eso me resulta más in-

EN TODAS LAS PARTES DEL SECTOR QUE ANALIZO: CONSUMIDORES, DIVULGADORES, VENDEDORES Y PRODUCTORES HAY PERFILES POSITIVOS Y NEGATIVOS, POR LO QUE PODEMOS DECIR QUE NADIE SE VA A LIBRAR

teressante explicar este mundo, y lo que le rodea, que decir si una botella está buena o no, aunque también lo haga.

¿CREE QUE EL PANORAMA Y ESA FOTO FLJA QUE HA REALIZADO DEL VINO EN ESPAÑA SERÁ MUY DIFERENTE DENTRO DE UNA DÉCADA?

El objetivo de *Deja todo o deja el vino* es la de ser testimonio de un cambio de paradigma en el consumo de esta bebida hacia uno de tipo autoconsciente, intelectual y, por momentos, ideológico. El vino se ha convertido, por fin, en espectáculo y esto es una novedad. Mi libro intenta explicar cómo cada parte involucrada está manejando esta evolución y lo cómico que pueden resultar estos nuevos comportamientos.

¿Y EL SANTI RIVAS DE DENTRO DE UNA DÉCADA SERÁ MUY DISTINTO?

Con estar vivo me conformo, pero sí, buena señal será ser distinto aunque siempre con la misma determinación.

LA ÚLTIMA. UN MOTIVO PARA QUE ALGUIEN REGALE ESTA NAVIDAD SU LIBRO ES...
Que es original, divertido (creo) y nada caro.



ELEGANCIA, SEDOSIDAD Y FRESCURA

Viña Ardanza

2016

Cada nueva añada de Viña Ardanza es un aplaudido descorche de equilibrio, sedosidad, potencia y frescura. Son las señas de identidad de la 'tipicidad Viña Ardanza'. El ADN de un Rioja con mayúsculas que ensalza la sabia mezcla del Tempranillo y de la Garnacha. Un coupage emblemático para continuar brindando por la vida.

MUCHAS RAZONES PARA DESCORCHARLO...



COSECHA

2016 fue una gran añada, en la que obtuvimos unos vinos que destacan por su profundidad y persistencia, con un gran equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico, así como una alta intensidad y calidad aromática y una excelente madurez de sus taninos, otorgándoles suavidad y redondez en boca.



UVAS

Para su elaboración, realizamos una selección de uvas Tempranillo de extraordinaria calidad en nuestros viñedos de La Cuesta y Montecillo en Fuenmayor y Cenicero y de uvas Garnacha en la finca La Pedriza en Tudelilla, una parcela con unas condiciones inmejorables. Tras su recogida manual, depositamos los racimos en cajas de 20 kg que transportamos refrigeradas hasta la bodega. Tras su paso por las mesas de selección óptica, solamente aquellos granos con una maduración perfecta formaron parte del coupage final.



CRianza

Nuevamente llevamos a cabo una lenta, pausada y cuidada crianza de cada variedad por separado y en barricas de

roble americano de elaboración propia: 36 meses el Tempranillo y 30 la Garnacha. Las trasiegos manuales, cada 6 meses, nos permitieron seguir su magnífica evolución, separando además el vino turbio del limpio.



CATA

Descorchar esta nueva cosecha es disfrutar, además de su color granate intenso, de su gran intensidad aromática, con notas especiadas y balsámicas. Su boca es muy equilibrada, fresca, con gran amplitud de sabores y unos taninos suaves y redondos. Puro 'ADN Viña Ardanza'.



MARIDAJE

Asados de carne, barbacoas, carnes rojas, caza mayor, guisos de pescado condimentados, quesos curados y ahumados,... Las opciones de disfrute gastronómico junto a Viña Ardanza 2016 son tan múltiples como succulentas.



TIEMPO

Una añada que ya se encuentra en plenitud pero a las que, además, le auguramos una larga vida por delante.

95
PEÑÍN95
SUCKLING94⁺
PARKER94
DECANTER

Raúl Serrano
Director Guía Vivir el Vino

HABLAR DE TIEMPO

Para poder expresar con exactitud mi impresión de Viña Ardanza 2016, tendría que trasladarme al año 2003, cuando me tocaba catar la añada 1996 de este vino y ya algo predeterminaba a que sería de los que siempre tendré en el recuerdo: ese año nacían mis dos hijos. Y es que aunque la añada es algo que siempre tenemos en cuenta para valorar a un vino y hablar de Viña Ardanza es hablar de tiempo, es hablar de momentos, es ver y entender el paso del tiempo, de volver a ver etiquetas que resurgen como el Ave Fenix, así es “El Vino” con el que tanto disfruto. Viña Ardanza 2016 es el vino por todo y para todos, para disfrutar de la zona y sus variedades, pero claro está, para esto recomendaría que vieran las fincas de Tempranillo de La Cuesta y Montecillo, y preguntar a Julio cuanto duran unas botas en plena vendimia de la Garnacha en La Pedriza. La añada 2016 me hace retomar esos recuerdos de tierra y viña, de cómo saber explicar cuando hablamos de acidez riojana, del cuidado y mimo de la selección de duelas para sus barricas, y sobre todo el poder familiar que tiene el vino, no conozco a nadie que diga que no a un Viña Ardanza Reserva 2016.



DISFRUTE DE LA
VIDEOCATÁ DEL VINO

La Magia Del Color

Queremos que disfruten de una selección de fotografías muy especial. Por primera vez, hemos rescatado de los archivos de la bodega algunas imágenes históricas datadas a finales del XIX en blanco y negro y las hemos coloreado mediante inteligencia artificial. Un emocionante resultado que supone un regreso a nuestro pasado, como nunca antes habíamos visto.

ENTRADA PRINCIPAL A LA BODEGA

Así era nuestra bodega en sus inicios. Un cartel con nuestro nombre primigenio, los mulos como fuerza motriz, el movimiento de barricas por los esforzados trabajadores,... Así nació una bodega para siempre.



MONSIEUR ALBERT VIGIER, NUESTRO PRIMER ENÓLOGO

Fue el enólogo contratado por nuestros fundadores y el autor de nuestros primeros vinos, Reserva 1890 y Reserva 1904. Un maestro que nos enseñó el camino de la elaboración clásica aportando su conocimiento y técnica para elaborar grandes vinos.



DON ALFREDO ARDANZA, UNO DE NUESTROS FUNDADORES

Retrato de Don Daniel Alfredo Ardanza y Sánchez, uno de nuestros cinco fundadores en 1890. Propietario de Bodegas Ardanza, en 1904 propone la fusión de ambas sociedades, lo que se acordó por unanimidad. Hoy, la familia Ardanza continúa muy ligada a nuestra casa.



EXTERIOR DE LA BODEGA

Poco a nada que ver tiene el aspecto exterior de nuestra bodega en aquellos primeros años con el actual. El desarrollo del enoturismo y el de la industria de la alimentación ha supuesto una revolución y la constante mejora de nuestras instalaciones como lugar de elaboración, crianza y disfrute de nuestros vinos por visitantes de todo el mundo.



TINAS CENTENARIAS

Aquellos tinos de robles acogieron nuestras fermentaciones hasta que en 1996 estrenamos la bodega elaboradora de Labastida. Hoy, sin uso enológico, continúa siendo uno de los espacios de nuestra bodega del Barrio de la Estación más mágicos y que más encandila a quienes lo recorren.



NAVE DE BARRICAS

Impacta contemplar la instantánea de aquellas primeras barricas de la cosecha 1890. Las 3.500 primeras unidades se adquirieron apenas tres meses después de constituida la sociedad. El precio de una barrica de 225 litros de aquella añada, vino incluido, era de 200 pesetas.



DONDE FUERES, *bebe lo que vieres*

MIGUEL LOITXATE 'LONIFASIKO'

Especialista en Marketing Digital y autor del blog de viajes Lonifasiko.com

Consciente o inconscientemente, siempre he valorado la enogastronomía, la buena vida, como parte fundamental de mis viajes. No me da vergüenza decir que ha sido incluso motivo principal para desviarme y pegarme una buena kilometrada, o para hacer una escapada exprés a una zona determinada. No voy a entrar a valorar -para eso están los expertos- si a eso se le puede llamar turismo gastronómico, enoturismo, o ambas cosas a la vez, pero admito que invierto mucho tiempo y dinero, cada vez más, en disfrutar y aprender de todo lo que tenga que ver con la cultura del vino: visitar viñedos y lagares rupestres, leer sobre un tipo de uva autóctona, conocer proyectos de pequeños viticultores, escudriñar cartas de vino en restaurantes y estanterías de vinotecas... Y por supuesto, comprar y probar diferentes vinos de la zona, país, comarca, DO o municipio en el que aterrizo. Es una forma, mi forma, de contribuir al desarrollo local.

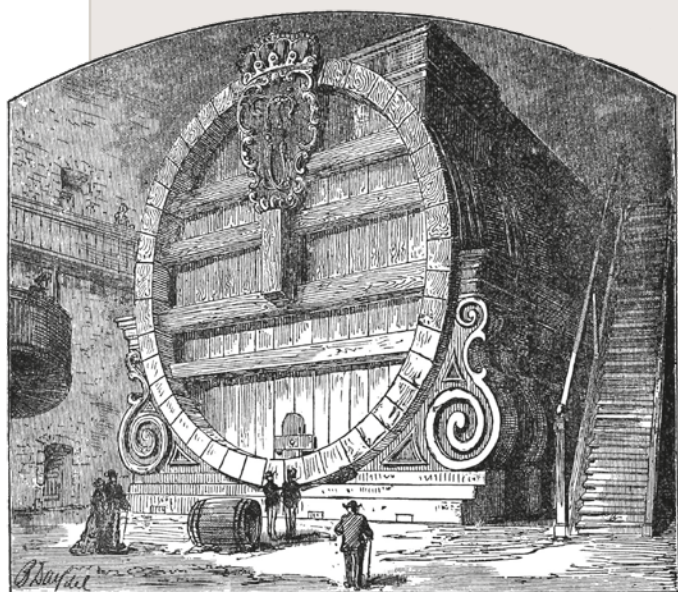
“¿Te acuerdas de lo bien que comimos en aquella pequeña trattoria al lado del Duomo di Siena, aquel plato de pasta acompañado de aquel maravilloso Chianti Classico que nos recomendó el camarero? ¿Y aquel mención con leve paso por barrica que nos sacó Manuel en su pequeña adega con vistas al río Miño?” Más allá de museos, check-ins, aviones y likes en redes sociales, los recuerdos intangibles que perduran y te siguen sacando una sonrisa, los sitios y momentos que vas a recomendar a tu gente a la vuelta de un viaje, son esos. Y lo sabes.

Así, cuando me acerco a una barra, busco la pizarra de vinos y pregunto *“¿Qué vinos de la zona tienes o me recomiendas?”*, no pretendo intimidar ni poner a prueba a nadie. Simplemente estoy animándote a que me ofrezcas ese vino característico de la región elaborado con uva rufete;

o ese blanco sobre lías tan especial que elabora la bodega del pueblo de al lado. Saca pecho del terroir en el que vives. Tienes enfrente a alguien sediento y curioso que ha venido ‘a jugar’, con la mente abierta y el paladar caliente, ávido de taninos. Con todas las consecuencias. Porque en ocasiones se acierta; y en ocasiones, se aprende. A fin de cuentas, de eso va la vida, ¿no? *Think global, drink local.*



El BARRIL GIGANTE de Heidelberg



Medio millón de turistas internacionales visitan cada año el que es considerado barril para vino más grande del mundo... aunque jamás lo ha contenido. Ubicado en el Castillo de Heidelberg en Alemania y con capacidad para unos 220.000 litros, su historia está repleta de leyendas y anécdotas.

El actualmente expuesto, de 7 metros de ancho y 8,5 metros de largo, es el cuarto construido desde el XVI en este célebre castillo. El primero, datado en 1591, su usó inicialmente para albergar el diezmo de los viticultores locales, aunque muy pronto fueron conscientes de la imposibilidad de que un vino evolucionara correctamente en semejante recipiente. Ya vacío y seco, albergó una pista de baile hasta que fue quemado en la Guerra de los Treinta Años. El segundo, aún más grande, se convirtió en el símbolo para el vino bendito del Palatinado.

Sin duda, el más legendario fue el tercero de ellos, construido en 1728. Y el 'culpable' de su celebridad fue su guardián, un pequeño bufón enano del Tirol que siempre que era preguntado por si deseaba otra copa de vino, no lo dudaba: "*Perché no*" contestaba en italiano. Así, paso a ser conocido como Perkeo del que la leyenda cuenta que consumía casi 30 litros de vino diarios. Falleció con 80 años, un día después de que el médico le recetara beber agua.

La cuarta versión del barril, fechada en 1751, es la que actualmente podemos contemplar y que logró sobrevivir a la invasión francesa durante la II Guerra Mundial. Los soldados la emprendieron a hachazos para disfrutar de su contenido, sin saber que llevaba siglos vacío. Hoy, su historia es también un mito de la literatura, al aparecer citado en algunas célebres obras de Julio Verne, Víctor Hugo o Mark Twain.





SABÍA QUE...?

HEMOS RECOPILOADO ALGUNAS DE LAS CONSULTAS MÁS HABITUALES QUE NOS REALIZAN QUIENES, DESDE CUALQUIER PARTE DEL MUNDO, VISITAN A DIARIO NUESTRAS CUATRO BODEGAS. INTERESANTES INTERROGANTES CON RESPUESTA QUE NACEN ENTRE BARRICAS Y VIÑEDOS.



¿QUÉ CAPACIDAD TIENEN LAS BARRICAS?

Usamos las barricas 'bordelesas', típicas de Rioja, Ribera del Duero, Burdeos, etc. y que se caracterizan, entre otras cosas, por su capacidad: 225 litros. Es la única permitida en Rioja para la crianza de vino.

¿QUÉ SIGNIFICA LA FECHA INSCRITA CON TIZA EN LA PRIMERA BARRICA DE CADA FILA?

Es la fecha de la última trasiega manual realizada en toda esa hilera. Transcurridos aproximadamente seis meses desde esa fecha y siempre que así lo determinen nuestro enólogos, volveremos a trasegar esas barricas.

¿CUÁNTAS BARRICAS HAY AHORA MISMO EN PRODUCCIÓN?

En La Rioja Alta, S.A. hay 18.000, en Torre de Oña y en Áster, 2.000.

¿CUÁNTO VINO SE PIERDE EN LA TRASIEGA?

Aproximadamente un 3% de nuestras existencias en barrica, lo que equivale al 12% de nuestras ventas anuales.

¿SIEMPRE SELECCIONAN LAS MISMAS PARCELAS PARA CADA UNO DE SUS VINOS?

En La Rioja Alta, S.A. no. Aunque hay parcelas con el nombre de las marcas (Viña Ardanza, Viña Arana, etc.) no significa que la uva elegida provenga únicamente de esas parcelas ya que el vino se elabora mediante un *coupage* de fincas, dependiendo también de la calidad.

SI EN UNA COSECHA NO ELABORAN NI GRAN RESERVA 890 NI GRAN RESERVA 904, ¿QUÉ HACEN CON ESAS UVAS?

Las destinamos al resto de nuestros vinos que, en esas añadas, tienen una calidad excelente.

¿QUÉ PORCENTAJE RECHAZA LA MÁQUINA DE SELECCIÓN ÓPTICA Y QUÉ HACEN CON ESAS UVAS?

Aproximadamente un 12% del total de la vendimia. Habitualmente las elaboramos a parte y vendemos el vino a granel a otras bodegas.

¿CUÁNTOS KILOS DE UVA NECESITAN PARA PRODUCIR UNA BOTELLA DE 75 CL.?

El rendimiento uva/vino es de aproximadamente un 72% por lo que, más o menos, con 1kg se hace una botella de vino joven. Pero en nuestro caso, como perdemos mucho vino por efecto de la larga crianza (evaporación, mermas de trasiega, etc.) necesitamos de media 1,5kg de uva para cada botella.

¿CUÁNTAS BOTELLAS HAY ACTUALMENTE EN PROCESO DE ENVEJECIMIENTO?

En La Rioja Alta, S.A. hay 7,4 millones, en Torre de Oña, 1 millón y en Áster, 600.000.

¿CUÁNTAS BOTELLAS HAY REDONDEÁNDOSE EN EL TÚNEL DE GRAN RESERVA 904 DE LA BODEGA DE HARO?

80.000 de 75 cl.

¿CUÁL ES LA PROCEDENCIA DE LOS CORCHOS?

Dos orígenes: Portugal y Cataluña.

¿DURANTE SU ENVEJECIMIENTO, LAS BOTELLAS SE MUEVEN?

No. Todas las botellas permanecen inmóviles, sin etiqueta ni cápsula y siempre con su corcho original, hasta el momento óptimo para su salida al mercado con luminosidad, humedad y temperatura controlada.

¿SON VINOS APTOS PARA VEGANOS?

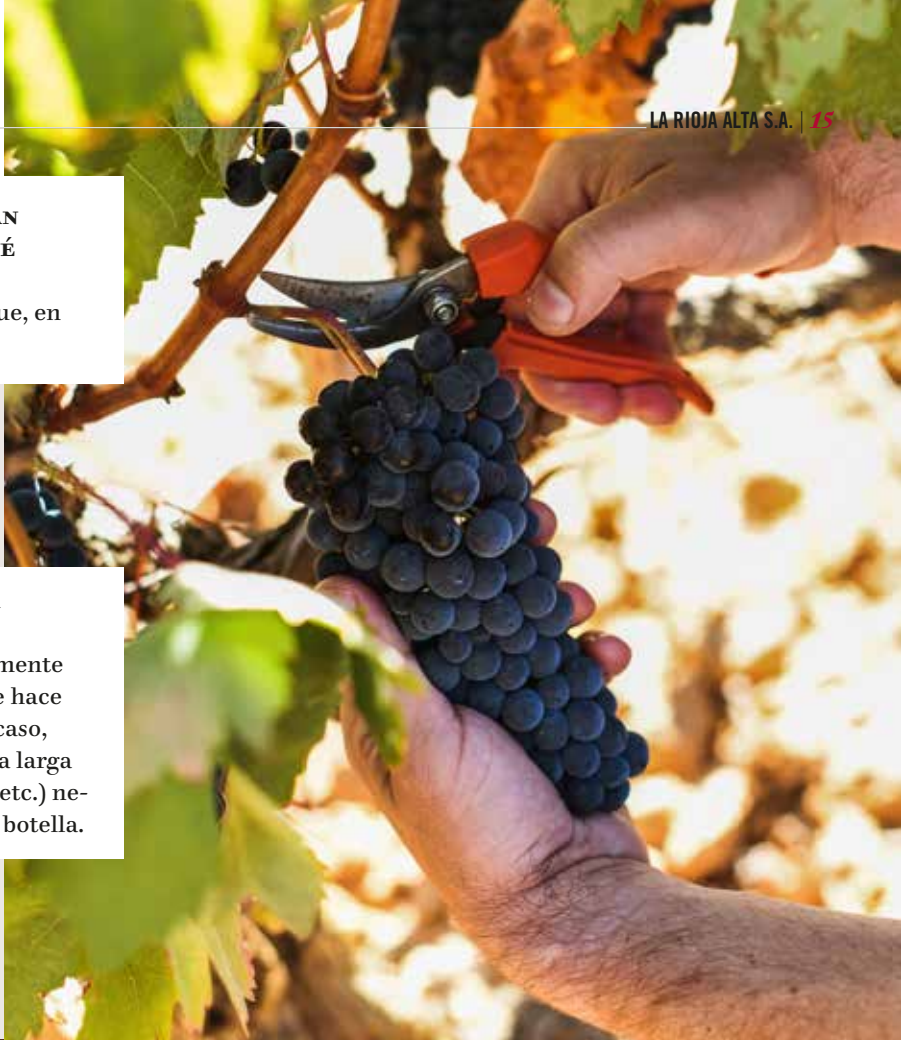
No lo son ya que utilizamos albumina y gelatina en su clarificación.

¿Y SON APTOS PARA CELIACOS?

Sí, ya que no contienen gluten.

¿SE TIENEN QUE DECANTAR SUS VINOS?

No somos partidarios de decantar ni las añadas recientes ni las antiguas. Además del riesgo de la oxidación, la decantación impide, por la general, disfrutar de la evolución de una gran cantidad de aromas en la copa.



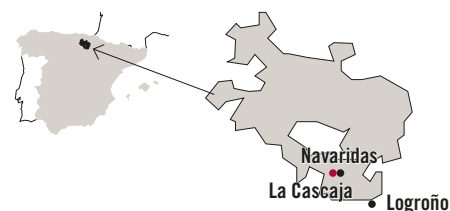
VIÑEDO ARTESANAL *La Cascaja*

En el número anterior les presentábamos el proyecto de búsqueda, y adquisición de nuestros 'Viñedos Artesanales'. Pequeñas parcelas en parajes muy singulares, plantadas con cepas muy viejas, algunas centenarias y en peligro de desaparición, que deben ser trabajadas como antaño para lograr muy pocos kilos, pero de una excelsa calidad. Racimos de oro que, como los procedentes de 'La Cascaja', estamos vinificando en la pequeña nueva nave de elaboración estrenada en Torre de Oña -que pueden disfrutar en la portada de este número- y que dedicamos exclusivamente a estos vinos tan especiales.

Les reconocemos que no ha sido fácil decidir cuál de nuestros queridos Viñedos Artesanales elegíamos para su 'estreno' en esta sección de la revista, en la que vamos presentándoles algunas de las parcelas más singulares de nuestras cuatro bodegas. Finalmente ha sido 'La Cascaja', ubicada en un privilegiado escenario de Rioja Alavesa muy cercano a Navaridas.

Un viñedo único, emocionante y que, desde el primer momento, nos ha mostrado la genialidad de unas cepas que, orgullosas, han cumplido siete décadas atendidas por una viticultura tradicional artesana, sin posibilidad alguna de laboreo mecánico. Un paraje en el que se entremezclan retorci-





dos vasos de Tempranillo y Graciano con variedades blancas autóctonas como la Viura, la Malvasía o la quizás más desconocida Calagraño. Racimos que crecen y maduran sobre tres pequeños bancales con varias orientaciones, adaptándose así al peculiar relieve de la zona, en un terruño que aporta tanta tipicidad como frescura. Destacan, además, algunos elementos antrópicos singulares, vestigios de una viticultura ancestral como sus tres chozos, su muro o sus depósitos subterráneos para recoger el agua de la lluvia.

De la conservación de esta joya se preocupó mucho la anterior familia propietaria, como muestran los acodos o 'mugrones' que se sumergen bajo tierra permitiendo el nacimiento de otras cepas hermanas. Un exigente legado que ahora asumimos con ilusión. La extraordinaria calidad y singularidad de los primeros vinos de 'La Cascaja' obtenidos gracias a los apenas 3.820 kg de uva recogidos en esta vendimia 2022 son, sin dudar, un emocionante motivo.

DATOS TÉCNICOS

UBICACIÓN: Navaridas (Álava)

INICIO DE PLANTACIÓN: 1940

EDAD DE LAS VIÑAS: 82 años

ALTITUD: 525 m

SUPERFICIE: 1,01 ha

VARIEDADES: 95 % Tempranillo con alguna cepa de Graciano y un 5 % de variedades blancas: Viura, Malvasía y Calagraño.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Vaso típico de la zona

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 3900 plantas / ha

TIPO DE SUELO: Arcillo-calcáreo y roca arenisca superficial



MERCADOS NAVIDEÑOS

Viajar siempre es un placer. Hacerlo en unas fechas tan especiales como las navideñas es aún más entrañable. Y si hay un reclamo indispensable para callejear entre luces, villancicos o adornos es, por ejemplo, la posibilidad de recorrer los mercados que en las próximas semanas vestirán de fiesta y tradición muchos rincones del planeta. Nos quedamos en Europa, donde hemos seleccionado algunos de los más célebres y visitados.



BASILEA

Un centenar de grandes pinos marcan el camino de ida hacia su célebre mercado, emplazado en la Barfüsserplatz y en la Münsterplatz, dos de las plazas más bonitas de la tercera ciudad suiza más poblada. En esta última, además, disfrutaremos de uno de los árboles navideños más bellos en Europa, epicentro de un perfectamente conservado centro histórico que brilla con luz propia gracias a una cuidada iluminación y decoración en edificios y comercios.

BUDAPEST

La capital húngara puede presumir de organizar uno de los mejores mercados navideños del viejo continente. Hasta allí acuden cada año miles de visitantes para adquirir sus regalos y llenar su despensa en los más de 100 puestos cuidadosamente instalados bajo una espectacular decoración. La fachada de la Basílica de San Esteban es el privilegiado telón sobre el que se proyecta un singular espectáculo de luces que cada año deja boquiabierto a lugareños y visitantes.



VIENA

Una ciudad símbolo, además de por su belleza, por su aplaudido y célebre concierto de Año Nuevo y que alberga cada Navidad un tradicional mercado denominado “Viena mágica de Adviento”. La céntrica plaza consistorial se transforma en un verdadero país de cuento, elegantemente iluminado para la mágica ocasión donde comprar artesanía o comida típica austriaca mientras se disfruta de conciertos en los que resuenan las partituras de quienes fueran sus residentes, Mozart y Beethoven.



TRÉVERIS

Hablar de Navidad en Alemania es hacerlo de la considerada ciudad más antigua del país. La ‘Roma alemana’ lleva décadas organizando junto a su catedral uno de los mercados más románticos del mundo. Un escenario único para un completo programa cultural donde artesanos, marionetas y artistas deleitan a miles de turistas procedentes de todo el mundo. Tréveris, asentada en el corazón de la vinícola región de Mosel, despliega estas fechas un omnipresente aroma a otro de sus grandes reclamos: su vino caliente.



MONTBÉLIARD

Muy cerca de la frontera con Suiza y Alsacia se emplaza este pueblo medieval que, desde finales de noviembre, se transforma en un pequeño pueblo de Navidad especialmente conocido y visitado por la belleza de su iluminación. 140 artesanos locales se citan en unas inconfundibles cabinas de madera por las que a diario pasean niños y mayores. Sobresale, además, su amplio programa de actividades culturales.



PRAGA

La capital checa no podía faltar en este viaje que, si cabe, incrementa su belleza desde finales de noviembre hasta inicios de enero. Tres de sus grandes plazas -Ciudad Antigua, Wenceslas y La República- acogen tres muy recomendables mercados en los que adquirir sus afamados pasteles de Navidad, su tradicional cristalería de vidrio soplado o sus juguetes de madera. Un vaso de su vino caliente será el acompañante perfecto mientras se callejea a orillas del Moldava.

LEIPZIG

Alemania repite en esta selección gracias a este histórico y gigante mercado que data de mediados del siglo XV. Repartido en seis zonas, más de 250 puestos inundan el centro histórico de esta ciudad al noreste de Sajonia. Un lugar en el que perderse entre un sinfín de delicias repletas de tradición. Entre sus atractivos, además, un abeto gigante que alcanza los 20 metros en la Marktplatz y una noria de casi 40 en la Augustusplatz que garantiza unas panorámicas inolvidables.



BRINDO POR *un gran* 2023...



MAMEN MENDIZABAL

Periodista y Presentadora en La Sexta TV

“Espero de 2023 que los retos superen a los miedos, que cundan las aventuras. Que disfrutemos de todos los momentos en los que levantamos una copa de vino para celebrar”



PABLO SÁINZ VILLEGAS

Guitarrista

“Brindo por nuestra tierra y sus gentes, que dan vida a nuestros valles y montañas, alma de nuestros vinos. Con el deseo de salud y paz para todos en este 2023”



JORGE GARBAJOSA

Presidente de la Federación Española de Baloncesto

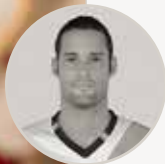
“Me gustaría brindar con todos vosotros por 2023 con una buena copa de vino, una sonrisa y con los mejores deseos de paz, de salud, de tranquilidad, de estabilidad pero, sobre todo, de paz y salud. Estamos viendo unos tiempos muy complicados por diversos motivos y todos deseándolo juntos estoy convencido que tendremos un año mucho más próspero, optimista y mucho mejor que lo que hemos vivido. Con nuestros mejores deseos, todos juntos por un maravilloso 2023”



FRANCIS PANIEGO

Cocinero del Hotel Restaurante Echaurren (Ezcaray)

“Mi deseo para este próximo año es salud para todos nuestros seres queridos y amigos pero, sobre todo, que haya algo, una chispa que ilumine e invite a nuestros representantes, a los que mandan, a los que gobiernan este mundo a encontrar caminos para la paz y a facilitarnos un poco más la vida, un poco más de amor, cordura y esperanza. Un abrazo a todos y feliz año 2023”



MARIO SUÁREZ

Futbolista del Rayo Vallecano

“Me gustaría brindar con vosotros por un 2023 lleno de salud para todos, porque haya paz en el mundo, por poder pasar muchos más momentos buenos que malos y porque seamos muy felices. Y siempre con un buen vino porque, como dijo Eurípides, “donde no hay vino no hay amor”



Las hojas del calendario nos anuncian la inminente llegada de un nuevo año. Pronto dejaremos atrás 2022 y daremos paso a un nuevo dígito en el que todos afrontaremos con ilusión retos y proyectos, individuales y colectivos, familiares y profesionales. Hemos pedido a algunos amigos de la casa que compartan con nosotros su brindis más personal. Esa razón por la que este 31 de diciembre alzarán su copa de vino.



RAMÓN FREIXA

Cocinero Restaurante Ramón Freixa
Hotel Único (Madrid)

“Uno de los grandes retos en el siglo XXI, especialmente para la alta gastronomía mundial, y un importante rol social a desempeñar por nosotros los cocineros es auspiciar la sostenibilidad y la buena alimentación entre la población. Es decir, cuidar de la salud del planeta y de las personas. Brindo para seamos muchos los que hagan suya esta responsabilidad asumida con la sociedad y con las generaciones futuras”



JUAN MARI Y ELENA ARZAK

Cocineros Restaurante Arzak (San Sebastián)

“Descorchar una botella de vino de La Rioja Alta, S.A., llenar una copa y brindar, para nosotros, uno de los grandes placeres de la vida. Llevamos haciéndolo más de 50 años, desde 1968, los mismos que llevan elaborando un vino muy especial para nuestra casa. Levantamos la copa y brindamos para felicitar a La Rioja Alta, S.A, por ser elegida como 4ª bodega más admirada en el mundo de este 2022 y también para desearles a ellos y a todos vosotros, lectores, un 2023 lleno de prosperidad, salud y esperanza. Sigamos disfrutando de estos grandes placeres de la vida. ¡Brindemos!”



ANTONIO CARLOS MIÑÁN

Batería de Efecto Mariposa

“A los que más amo y estáis en mi corazón: Os deseo un 2023 lleno de salud a vosotros, a vuestros amigos y familiares. Mucha diversión, experiencias nuevas, sonrisas ilimitadas, éxito descontrolado, buena música y buen vino”



JOSEBA BELOKI

Ex Ciclista

“Creo que 2023 va a ser un año muy ilusionante. Tenemos puesta toda la ilusión del mundo en la salida del Tour de Francia, ese Grand Départ que creo que nos va a dar mucho al deporte, al tejido industrial deportivo y al cultural, algo que tenemos que aprovechar. Vamos con toda la ilusión del mundo y que lo disfrutemos. Para todos un saludo, un brindis y que todo vaya muy bien”

REFLEXIONES SOBRE LA ATEMPORALIDAD DE LO CLÁSICO

ANTONIO CANDELAS
Director revista Mivino



La inconsistencia del mundo actual hace que vivamos a un ritmo tan frenético que las propias agujas del reloj –perdón por el anacronismo– no son capaces de alcanzarnos. En apenas una década hemos acelerado nuestra rutina cotidiana a base de elevar nuestro nivel de consumo y a la vez nuestro nivel de insatisfacción. Tantas necesidades creadas y resueltas inmediatamente a golpe de clic, nos están acorralando con riesgo de perder lo más hermoso que tiene el ser humano, la capacidad de asombro. Esto no quiere decir que la tecnología sea la responsable de esta deriva, puesto que en sí misma es buena, muy buena, pero su utilización por nuestra parte no siempre es óptima. Sin embargo, hay haces de luz que nos invitan a tener esperanza, y si no ¿por qué *La Flauta Mágica* de Mozart sigue llenando teatros por todo el mundo tras haber pasado más de 230 años desde su estreno y, sin embargo, no nos acordamos del último hit del verano? o ¿qué tiene la película *Breve Encuentro* (1945) que aun se estudia como una de las mejores cintas románticas jamás filmadas? Sin duda, son genialidades que se convierten en imperecederas a pesar del paso del tiempo. Son creaciones clásicas rebosantes de talento, que ignoran las modas efímeras, el frenético presente o incluso épocas de olvido.

Esta reflexión se puede aplicar a la artesanía del vino. Sometido siempre a la presión de las modas, algunas veces orquestadas y otras provocadas por los cambios sociales que se producen de manera natural, el vino de perfil clásico, ese que apenas ha cambiado su forma de elaborar a lo largo de las décadas, se ha mantenido indemne al movimiento pendular de las preferencias del consumidor. Un clasicismo que conmueve por su pacto firmado con el tiempo y que, por supuesto no ha renunciado a los avances tecnológicos ni al conocimiento, al igual que nadie discute interpretaciones actuales de las partituras del genio salzburgués. Esta aplicación de mejoras, que solo redundan en enorgullecir y robustecer este estilo, seguirá conquistando paladares generación tras generación. Aunque hoy vivimos un momento en el que la frescura clásica, la finura de matices y la complejidad del estilo riojano ha vuelto a resonar con fuerza, debemos estar tranquilos porque, cuando el caprichoso azar de las modas decida no atenderle, él no se inquietará en absoluto. Gracias al aplomo y sabiduría de todas las personas que han participado en su genial creación, el clasicismo se ha tornado inquebrantable y eterno. ¡Larga vida a los clásicos de Rioja!



EL REENCUENTRO + ESPERADO

Hay citas que siempre aparecen subrayadas en el calendario como ineludibles e indispensables. Una de ellas es nuestra 'Cata Los 90+', un entrañable encuentro en Madrid con los socios del Club de Cosecheros, clientes, prensa especializada, etc. que se vio interrumpido por culpa de la pandemia y que, con enorme alegría e ilusión, hemos podido recuperar este 2022.

Dos apasionantes jornadas en el Hotel Wellington, en el corazón de la capital madrileña, en las que los asistentes pudieron realizar un recorrido por las mesas habilitadas para cada uno de los vinos presentados procedentes de nuestras cuatro bodegas y todos ellos puntuados por encima de los 90 puntos por las más importantes críticas nacionales e internacionales. Una oportunidad exclusiva de conocer, de primera mano, sus principales características, incluyendo algunas novedades muy relevantes como la cata 'en

primeur' de la cosecha 2016 de Viña Ardanza o de los vinos Reserva 2018 del Club de Cosecheros de Torre de Oña y Áster. Grandes

vinos y cosechas seleccionadas para la ocasión, perfectas para brindar por el reencuentro más esperado.



Wendy Stanford

DIRECTORA DE IMPORTACIÓN EN WINE.COM

**“NUESTROS
CLIENTES QUIEREN
DESCUBRIR Y
RECORRER EL
MUNDO A TRAVÉS
DEL VINO”**

TRAS 17 AÑOS EN LA COMPAÑÍA, WENDY STANFORD ASUMIÓ EN OCTUBRE DE 2021 LA RESPONSABILIDAD DE LA COMPRA DE LOS VINOS IMPORTADOS EN LA MAYOR TIENDA *ON LINE* DEL MUNDO, WINE.COM. DIPLOMA DEL WSET Y JUEZ EN LA ‘SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION’, HA VIAJADO POR ALGUNOS DE LOS LUGARES MÁS REMOTOS Y FASCINANTES DEL MUNDO PARA APRENDER SOBRE EL VINO, LA COMIDA Y SU CULTURA, EXPLORANDO NUEVAS REGIONES VINÍCOLAS, VARIEDADES DE UVA POCO COMUNES Y ESTILOS DE VINO EMERGENTES, CON ESPECIAL AFINIDAD POR LOS VINOS DE ALEMANIA, ESPAÑA Y BEAUJOLAIS.



“CREO QUE LOS PRODUCTORES, EN RIOJA EN PARTICULAR, PARECEN ESTAR VOLVIENDO A SUS RAÍCES, OFRECIENDO VINOS QUE REFLEJAN EL ESPÍRITU DEL LUGAR Y LA TRADICIÓN”

WINE.COM NACIÓ EN 1998 CON LA INTENCIÓN DE REVOLUCIONAR LA FORMA EN LA QUE LOS WINELOVERS NORTEAMERICANOS DESCUBRÍAN, COMPRABAN Y DISFRUTABAN DEL VINO. ¿ERA NECESARIA UNA REVOLUCIÓN?

Hemos facilitado el camino para que más consumidores tengan acceso a la mayor selección posible de vinos, independientemente de si viven en una gran ciudad o en un pequeño pueblo rural. Somos un distribuidor autorizado con más de 20 años de experiencia, con un almacenaje “just-in-time”, controlando toda la cadena de suministro y con una logística y un cumplimiento interno rápido y seguro. Facilitamos el descubrimiento de vinos y licores de todo el mundo a precios competitivos, con pedidos y entregas fáciles e informadas.

¿QUÉ DIFERENCIA A WINE.COM DEL RESTO DE PLATAFORMAS DE VENTA?

No somos proveedores. Contamos con 15.000 referencias únicas, tres veces más que las mejores tiendas de vino especializadas y entre diez y veinte veces más que las tiendas de licores/comestibles, en cuarenta y un estados, más Washington D.C. Proporcionamos un amplio contenido y asesoramiento, permitiendo al consumidor tomar una decisión fundamentada y probar cosas nuevas. Nuestros clientes quieren descubrir y recorrer el mundo a través del vino. Disponemos de vinos de 9\$ a 10.000\$ y nuestro precio medio de venta es de unos 32\$. Mostramos etiquetas y fotos de botellas específicas de cada añada, un amplio contenido sobre cada bodega incluyendo fotos y mapas, así como reseñas profesionales de las principales publicaciones y comentarios de otros clientes. También hacemos recomendaciones personalizadas en función de los comportamientos. Ofrecemos entregas programadas a domicilio o en la oficina, con más de 20.000 puntos de recogida y un chat online con sumilleres expertos en vinos. Los clientes pueden probar con confianza.

**CATAS VIRTUALES, CHATS CON SUMILLERES,...
¡INTERNET ES EL LUGAR PERFECTO**

PARA ACERCAR LAS BODEGAS DEL MUNDO AL CONSUMIDOR FINAL!

Particularmente durante la covid, pero de forma continua ofrecemos a los consumidores la oportunidad de conectarse mediante catas virtuales con enólogos de renombre mundial. Proporcionamos los vinos con mucha antelación para que la gente pueda degustarlos. Al estar en la confluencia entre el vino y la tecnología, estamos perfectamente posicionados para unir estos dos mundos.

EN USA EL CONSUMO DE VINOS INTERNACIONALES EN LAS CASAS SIEMPRE HA SIDO HABITUAL. PERO ¿LA PANDEMIA SUPUSO UN ANTES Y UN DESPUÉS?

Desde nuestro lanzamiento, nos hemos distinguido por la venta de vinos importados frente a los nacionales. La mayoría de los minoristas de EE.UU. registran un 25% de ventas de vinos importados, mientras en Wine.com siempre han supuesto más del 50% de las ventas, tanto en ingresos como en volumen. Durante la pandemia, el cambio a las importaciones fue aún más fuerte y se ha mantenido en un 55% durante estos tres años. En los primeros días de la pandemia, logramos muchos clientes nuevos que querían vinos de todo el mundo cuando el acceso era limitado. Conseguimos un número importante de miembros de ‘Stewardship’, un programa en el que se paga una pequeña cuota para obtener envíos gratuitos ilimitados durante un año. El precio medio de venta bajó temporalmente, mientras que la cantidad de botellas pedidas aumentó. Muchos consumidores se aferraron a lo que conocían en lugar de explorar cosas nuevas durante la pandemia. A medida que hemos recuperado la normalidad, los clientes han empezado a gastar más por botella y han vuelto a demandar vinos más difíciles de encontrar y de menor producción, además de los ya conocidos.

En términos generacionales, nuestra base de clientes se divide a partes iguales entre la Generación X, los ‘Milenials’ y los ‘Baby Boomers’, siendo los ‘Milenials’ la categoría de mayor crecimiento.

UNA CURIOSIDAD. ¿CUÁNTOS VINOS DEL MUNDO PUEDE LLEGAR A CATAR EN UN AÑO PARA SU SELECCIÓN Y COMPRA PARA WINE.COM?

Con una selección tan amplia, no puedo probar todos los vinos que ofrecemos. Sin embargo, me mantengo



wine.com®

al día sobre los principales productores e intento catar todos los que puedo. Sí que examino personalmente todos los vinos que promocionamos o presentamos. También soy anualmente juez en el Concurso Internacional de Vinos de San Francisco, lo que me ayuda a mantener mis habilidades de cata en forma.

¿CREE QUE HA SIDO ESPAÑA UNO DE LOS PAÍSES PRODUCTORES MUNDIALES QUE MÁS HA EVOLUCIONADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS?

Hubo un tiempo en el que se produjeron algunos vinos españoles para adaptarse a lo que se creía que era el “paladar americano”, pero lo que los consumidores quieren es un vino de verdadera procedencia y calidad. La autenticidad importa. Creo que los productores, en Rioja en particular, parecen estar volviendo a sus raíces, ofreciendo vinos que reflejan el espíritu del lugar y la tradición.

¿QUÉ ESTRATEGIAS SON LAS MÁS ADECUADAS PARA CONQUISTAR AL CONSUMIDOR NORTEAMERICANO?

Sabiendo que no hay un único paladar americano. A los estadounidenses les encanta tener acceso a una amplia selección de todas las variedades de uva, mezclas y estilos de todo el mundo, con acceso a información y asesoramiento para ayudarles a tomar una decisión informada.

RIOJA ES DESDE HACE AÑOS EL NÚMERO 1 EN VENTAS EN USA EN CUANTO A VINOS ESPAÑOLES Y EN WINE.COM LAS REFERENCIAS ACTUALES SON MÁS DE 300, MUY POR ENCIMA DE RIBERA O JEREZ. ¿CREE QUE ESA DISTANCIA SE ACORTARÁ?

Aunque Rioja es, con diferencia, nuestra región española más importante en cuanto a facturación, en los últimos doce meses se está quedando atrás en cuanto a crecimiento frente a regiones como Ribera Sacra, Jumilla, La Mancha, Campo de Borja y Txakoli. Rioja seguirá siendo la región más vendida en las próximas décadas, pero es importante observar el crecimiento de otras regiones que ofrecen más variedad de estilos y valor. El calentamiento global también cambiará el panorama de los estilos y el contenido de alcohol seguirá siendo un factor clave para los consumidores.

EN SU SELECCIÓN, NO FALTAN LOS VINOS DE LA RIOJA ALTA, S.A. COMO VIÑA ARDANZA, VIÑA ARANA GRAN RESERVA, VIÑA ALBERDI,... ¿QUÉ APORTAN NUESTROS VINOS DENTRO DE SU PORTFOLIO?

¡Ofrecemos toda la gama y dejamos que el cliente elija! Eligen los vinos de La Rioja Alta, S.A. porque son vinos auténticos, deliciosos, con grandes puntuaciones y una excelente relación calidad-precio.

LA RIOJA ALTA, S.A. ES UNA DE LAS BODEGAS MÁS ADMIRADAS Y RECONOCIDAS A NIVEL INTERNACIONAL Y NUESTRA PRESENCIA EN ESTADOS UNIDOS NO HA DEJADO DE CRECER. ¿HA NOTADO UN REPUNTE EN LAS BÚSQUEDAS Y EN LAS VENTAS?

Vina Ardanza lidera la clasificación en volumen e ingresos, seguida de cerca por Viña Alberdi y Viña Arana Gran Reserva. Viña Arana Gran Reserva es el vino que más ha crecido en los últimos 12 meses. Una parte de esto se debe a las características, como hemos visto recientemente con Viña Ardanza, y otra parte se basa en la puntuación, pero sobre todo creo que La Rioja Alta, S.A. tiene seguidores fieles que repiten año tras año.



APERTURA DE LA EDICIÓN XXII DEL CLUB DE COSECHEROS DE LA RIOJA ALTA, S.A.

Otro GRANDE a la espera...

Dar la bienvenida a una nueva edición del Club de Cosecheros siempre es un momento mágico. Supone la presentación a nuestros Socios de un vino exclusivo que hemos elaborado solo para ellos. En esta ocasión, un Reserva de la magnífica cosecha 2019 que ya aguarda su momento en los botelleros de la bodega. Ese momento llegará en 2024. Y será, nuevamente, muy especial...

Disfrutamos de unas óptimas condiciones meteorológicas en los viñedos de Tempranillo seleccionados de Labastida y Rodezno, donde las uvas maduraron excepcionalmente permitiéndonos aguardar pacientemente el momento óptimo de su vendimia y selección óptica, a finales de septiembre.

Finalizada su lenta crianza, nuestro enólogo realizó el coupage final del vino seleccionado y, tras una ligera clarificación y filtración, procedimos a su embotellado en mayo. Desde entonces, permanece en nuestros botelleros donde obtendrá redondez y finura.

Llega el momento más aguardado por los Socios. Será en primavera cuando iniciemos la entrega, en cajas de 6 botellas, de su barrica o media barrica. Tiempo de brindar con un gran vino en esas celebraciones verdaderamente especiales y que siempre merece la pena recordar.

2019

2020

2022

2023

2024

Tras las fermentaciones, seleccionamos los mejores vinos para esta XXII Edición que iniciaron en abril su crianza en barricas de roble americano de fabricación propia. Cada seis meses, trasegamos manualmente cada barrica confirmando su excelente evolución.

Durante todo el año, nuestro equipo técnico y panel de cata interno seguirá muy de cerca su evolución. Será el momento, además, de tomar la decisión final sobre la etiqueta y cápsula que vestirán este vino tan especial.

“Ya distinguimos en él la elegancia y finura de los grandes vinos de Rioja, sobresaliendo por su redondez y por la sedosidad de sus taninos, que le garantizarán una larga vida. Un Club de guarda y mucho disfrute. Hoy y mañana.”

JULIO SÁENZ,
Enólogo de La Rioja Alta, S.A.



LA SEMANA VITIVINÍCOLA ENCUMBRA A GRAN RESERVA 890 Y A SU AUTOR, JULIO SÁENZ

La Guía 2022 de Vinos y Aceites publicada por La Semana Vitivinícola -revista decana del sector en español- ha elegido a Julio Sáenz como Mejor Enólogo y a Gran Reserva 890 de 2010 como el Mejor Vino entre las más de 1.600 referencias nacionales examinadas por su comité de cata. En la entrega de ambos galardones en Valencia, Salvador Manjón, Director de SeVi, destacó *“el magnífico trabajo”* desarrollado desde 2005 por nuestro máximo responsable técnico *“interpretando a la perfección las añadas y logrando una gran expresión clásica en los vinos”*.

Sobresaliente ejemplo son los 99 puntos alcanzados por Gran Reserva 890 del 2010, máxima calificación de esta XII edición, para un vino *“elegante y telúrico”* que destaca *“por su gran presencia en boca, con frescura, tipicidad y tensión, su tanino aterciopelado y por ser complejo, redondo y tener una larga vida ante sí”*.

Además, Julio Sáenz ha recibido recientemente el Premio Enología 2022 otorgado por el Centro Riojano en Madrid.

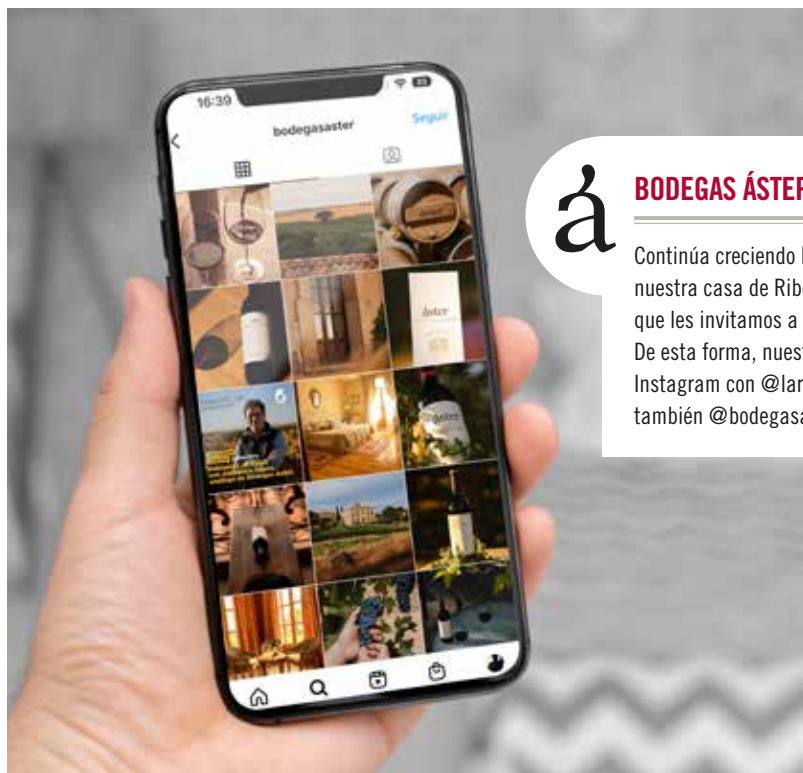


VIÑA ARDANZA SOLIDARIO, FINALISTA EN LOS PREMIOS CORRESPONSABLES

Nuevo reconocimiento para nuestro programa de cooperación. Tras obtener el Premio Solidario CaixaBank y el Premio Empresa Social, Viña Ardanza Solidario ha sido una de las iniciativas finalistas en los XIII edición de los Premios Corresponsables. Un magnífico resultado teniendo en cuenta que han sido más de 800 las candidaturas de España e Iberoamérica presentadas procedentes de 16 países. Nuestro programa de cooperación, mediante el que destinamos el 1% de nuestros beneficios a proyectos agrícolas en países empobrecidos, abrirá el próximo 1 de enero su edición 2023. Las bases y formularios pueden consultarse en nuestra web riojalta.com.

GRAN RESERVA 890 REPITE COMO EL MEJOR RIOJA DE LA GUÍA PEÑÍN

El pasado año fue la cosecha 2005 y éste la 2010. Gran Reserva 890 ha sido nuevamente destacado como el Mejor Rioja de la Guía Peñín, la publicación española de referencia internacional y que para su última edición 2023 ha sometido a examen cerca de 10.000 referencias del país. Nuestro vino ha repetido además la extraordinaria calificación de 99 puntos, siendo considerado el representante máximo de los clásicos riojanos.



á

BODEGAS ÁSTER ESTRENA CUENTA EN INSTAGRAM

Continúa creciendo la presencia digital de nuestras bodegas y vinos. Áster, nuestra casa de Ribera del Duero, acaba de estrenar su cuenta en Instagram que les invitamos a seguir para disfrutar de sus imágenes, stories y directos. De esta forma, nuestras cuatro bodegas cuentan ya con perfiles propios en Instagram con @lariojaalta, @fincamartelo, @lagardecervera y ahora también @bodegasaster.

FINCA MARTELO EN LA ORBEA GRAVEL RIOJA ALAVESA

Nuestra bodega de Rioja Alavesa fue protagonista de la I Edición de la Orbea Gravel Rioja Alavesa, carrera celebrada el 29 de octubre y en la que tomaron parte 600 deportistas, entre ellos grandes nombres como los exprofesionales Miguel Induráin, Haimar Zubeldia y Omar Fraile. Con un recorrido corto de 79 km y otro largo de 110 km, todos los esforzados ciclistas atravesaron en dos ocasiones el interior de Torre de Oña y, además, recibieron como obsequio de Finca Martelo una bolsa de avituallamiento así como una visita a la bodega y el viñedo. El incesante viento hizo aún más dura y espectacular una prueba que transcurrió entre unos caminos y viñedos teñidos de otoño y que quiere convertirse en una clásica de esta especialidad que ya cuenta con una legión de seguidores por todo el mundo.



NAVIDAD EN EL BARRIO DE LA ESTACIÓN

Por segundo año consecutivo, las seis bodegas que conformamos la Asociación del Barrio de la Estación -Roda, Muga, Gómez Cruzado, Bilbainas, CVNE y La Rioja Alta, S.A.- vamos a desarrollar varias actividades de manera conjunta de tal forma que nuestro Barrio sea un perfecto escenario para disfrutar en estas fechas tan especiales. Destaca, además del ambiente navideño, la posibilidad de recorrer los winebars desde las 18 a las 20:30 horas donde, con cada vino degustado, se obsequiará con una tapa. Una ruta de vinos y tapas que se desarrollará los días 2,3,6,7,8,9,10,16 y 17 de diciembre y que contará con un pasaporte que los visitantes deberán ir sellando para optar a un magnífico premio final. Además, el mejor reel subido a Instagram tendrá como premio una entrada doble para la próxima edición de La Cata del Barrio de la Estación. Más información en la web barrioestacion.com

LAGAR DE CERVERA

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346
info@riojalta.com



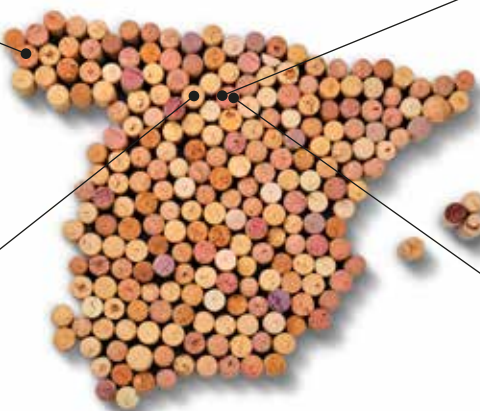
áster

Reservas: 947 522 700
aster@riojalta.com



TORRE DE OÑA

Reservas: 945 621 154
info@torredeona.com



CANAL INFORMATIVO DE LA RIOJA ALTA, S.A. EN WHATSAPP

Suscríbese a nuestro canal enviando **ALTA**
al teléfono **635 062 100** y guardando el teléfono
en su agenda de contactos.

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 PUESTO HEMOS OCUPADO EN LA LISTA DE BODEGAS
MÁS ADMIRADAS DEL MUNDO?**

Respuesta: Cuarto.

Ganador: J.M.C.M., Socio 333L de Vitoria-Gasteiz (Álava).

Nueva pregunta: *¿De qué finca procede la Garnacha que
utilizamos para elaborar Viña Ardanza?*

¿QUÉ ES ÁGRAFE?

Es una pieza metálica, en forma de U invertida o grapa,
que se coloca para sujetar los tapones de corcho de las
botellas de cava y vino espumoso. En la actualidad este
sistema de cierre se ha sustituido en muchos casos por una
corona de latón.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 > 2010



99 98 97 97
PEÑÍN TIM ATKIN PARKER J. SUCKLING

Gran Reserva 904 > 2011



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

Viña Arana Gran Reserva > 2015



96 95 95 94
DECANTER J. SUCKLING PEÑÍN TIM ATKIN

Viña Ardanza > 2016



95 95 94+ 94
J. SUCKLING PEÑÍN PARKER DECANTER

Viña Alberdi > 2018



93 92 92 92
J. SUCKLING TIM ATKIN PARKER PEÑÍN

Finca Martelo > 2016



95 94 93 93
PARKER PEÑÍN TIM ATKIN J. SUCKLING

Finca San Martín > 2019



91+ 90
PARKER PEÑÍN

Áster Finca El Otero > 2018



96 94 93
TIM ATKIN J. SUCKLING PEÑÍN

Áster Crianza > 2019



91 90
PEÑÍN DECANTER

Lagar de Cervera > 2021



93 91
TIM ATKIN PEÑÍN

Pazo de Seoane > 2021



91 91 90
TIM ATKIN PEÑÍN J. SUCKLING

La Rioja Alta, S.A.

97+ club

Cosechas históricas

Gran Reserva 890	1981	97	Decanter
	2001	97	ABC
	2005	99	Peñín
Gran Reserva 904	1964	98	J. Suckling
	1995	97	Decanter
	2004	97	ABC
	2007	97	J. Suckling
	2009	97	Decanter
	2009	97	J. Suckling
Viña Ardanza	1964	97	Parker
	1985	98	J. Suckling
	2001	97	J. Suckling
	2010	97	Proensa



www.torre.it

TORRE D