

La Rioja Alta, S.A.



BODEGAS FUNDADAS EN 1890

LIMITED EDITION

GRAN RESERVA 890

HARO - ESPAÑA



LA RIOJA ALTA, S.A.
MARZO 2022

La Rioja Alta, S.A.



BODEGAS FUNDADAS EN 1890

La Rioja Alta, S.A.



BODEGAS FUNDADAS EN 1890

LIMITED EDITION

GRAN RESERVA 890

HARO - ESPAÑA

GRAN RESERVA 890

HARO - ESPAÑA

LIMITED EDITION

BODEGAS FUNDADAS EN 1890



La Rioja Alta, S.A.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



3 EDITORIAL

4 10 SORBOS CON... ANTHONY BLAKE

6 DESCUBRIENDO PARAJES...

8 ENTREVISTA: THOMAS MATTHEWS

11 EL VINO TAMBIÉN SE ESCUCHA

12 NUESTRA APUESTA SOSTENIBLE

13 ENTREVISTA: ÁNGEL SUÁREZ

16 NUESTRAS FINCAS: 'SILVOSA'

18 BIG (WINE) DATA

20 ENTREVISTA: JOAQUÍN GALVEZ 'WINEMAN'

22 GRAN RESERVA 890 DEL 2010

24 LOS SUELOS DEL RIOJA

26 HOSPITALIDAD, HUMANIDAD Y NATURALEZA

27 CLUB DE COSECHEROS DE LA RIOJA ALTA, S.A. RESERVA 2016

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



¿Cuestión de salud?

Nos las prometíamos, quizás, demasiado felices. Cuando parecía que escampaban algunas de las tormentas internacionales –Brexit, castigo impositivo de Donald Trump, crisis del coronavirus, etc.– que han acechado al mundo del vino en los últimos meses (y años), la lluvia vuelve a arreciar. En esta ocasión, además, la nueva guerra está vinculada a un ámbito tan sensible como el de la salud. Importante, siempre. Pero mucho más aún si cabe en estos tiempos en los que la pandemia ha sacudido vidas, economías, sociedades y prioridades. En todo el planeta.

La aprobación del informe final del Comité Especial para Derrotar al Cáncer (BECA), impulsado por el Parlamento Europeo hace poco más de un año, ha sido el germen que ha descorchado la polémica. El texto original*, un compendio de recomendaciones para intentar poner freno a la lacra de esta maldita enfermedad silenciosa, señalaba que el alcohol –fuera cual fuera su nivel de consumo e independientemente de su graduación– constituye un auténtico factor de riesgo. Y entre las medidas aconsejadas para la paulatina reducción de su consumo, se apuesta por incluir avisos sanitarios e incluso impactantes imágenes en el etiquetado, dificultar su promoción e incrementar los tipos impositivos. Todos

por igual: ginebra, whisky, tequila, vodka, cerveza, sidra, vino...

Muy lejos de querer frivolar, ni siquiera lo más mínimo, sobre un asunto de este calado, emergen muchos interrogantes planteados desde un sector que siempre nos hemos caracterizado –y con un muy especial tesón en las últimas décadas– por difundir y promover el consumo ordenado, moderado y responsable de un alimento, el vino, que forma parte de nuestro patrimonio histórico y cultural y que tiene sobradamente demostradas cualidades saludables y nutricionales.

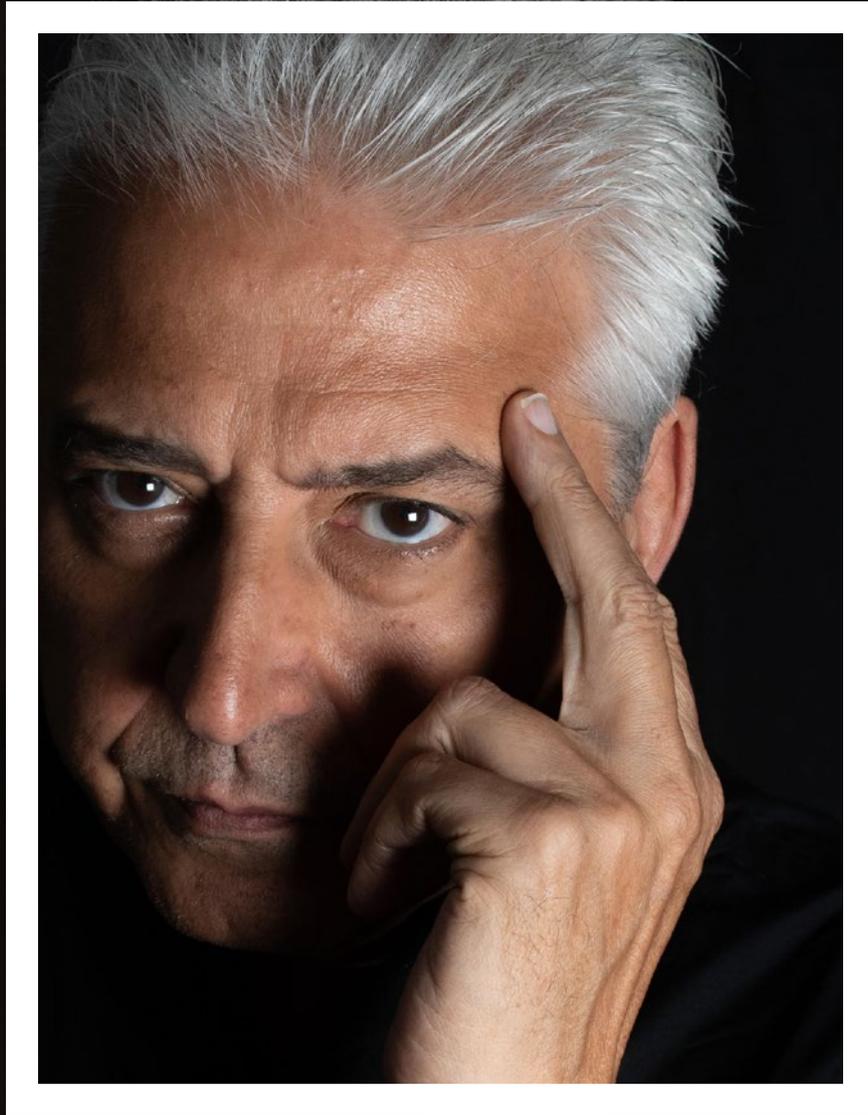
¿No son ya válidos los muchos estudios científicos que avalan esos beneficios, siempre en el contexto de una dieta mediterránea? ¿Puede prescindirse del estilo de vida y los patrones de consumo ante una enfermedad multifactorial?

¿No es notablemente mejor la salud colectiva en países productores y consumidores como España, Italia o Francia?

¿Es excesiva la preocupación del sector?

¿Es sobrelegislar siempre la solución a todos los males? Son preguntas, muchas aún sin respuesta, que exigen un intenso y pausado debate. Quizás sea mejor afrontarlo mientras paladeamos una saludable copa de vino.

*El Parlamento aprobó el 16 de febrero de 2022 una resolución con un texto menos lesivo para el sector del vino que el originalmente presentado y que insta a incluir en las etiquetas «información sobre la necesidad de un consumo moderado y responsable».



10 Sorbos con...

Anthony Blake

Hablar de mentalismo en nuestro país es hablar de Anthony Blake, el nombre artístico de José Luís González Panizo (Oviedo, 1955). Tras estudiar Medicina, apostó por ahondar en el poder de la mente especializándose en el mundo psíquico, esotérico y paranormal obteniendo grandes reconocimientos internacionales como el premio Dunninger a la excelencia y profesionalidad en el desarrollo de su carrera.

Desde 1983 su gran reto son sus exitosos espectáculos en directo en teatros y salas de medio mundo. Una labor que ha compatibilizado con sus colaboraciones en radio y, especialmente, en televisión participando en programas de gran audiencia como "Un, dos, tres" o "Crónicas Marcianas" e incluso dirigiendo sus propios programas.

Autor de tres libros, también ofrece conferencias, coaching y cursos sobre comunicación no verbal y programación Neurolingüística. Es el 'Método Blake', una oportunidad para sacar lo mejor de uno mismo.

1 UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ
La historia interminable de Michael Ende, uno de los libros más imaginativos que nunca he leído.

2 UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO
Blade Runner, y ya hemos pasado aquella de *Los Ángeles 2017*; *La Tyrrel Corporation...* Como serie, *El Mago* con Bill Bixby de protagonista, de la que yo tomé mi nombre artístico.

3 UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO
Mi casa, donde mejor se come de Madrid gracias a mi santa.

4 UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS
Arroz a la cubana, me pierde.

5 UNA PLAYA PARA DESCONECTAR
Cala Nova en Ibiza, mi segunda casa.

6 UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO
Tokio. Locura, paz y tradición a partes iguales.

7 UN VINO PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE
Viña Ardanza Reserva Especial 2001, además fue el año en el que nació mi hijo.

8 UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO
Torre de Oña.

9 UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE
Eso que tú me das, de Pau Dones.

10 UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA
Leonardo da Vinci.

DESCUBRIENDO PARAJES...

Realizar el trayecto —en coche, bicicleta o a pie— entre nuestras bodegas La Rioja Alta, S.A. en Haro y Torre de Oña en Párganos, nos permite descubrir rincones y parajes históricos muy especiales que bien merecen una parada. ¿Nos ponemos en marcha?



ACUEDUCTO DE SAN ANDRÉS

Recientemente rehabilitado, se trata del único vestigio que queda del abastecimiento de agua desde los pies del monte Toloño al monasterio franciscano de San Andrés de Muga, data de mediados de 1400.



NECRÓPOLIS DE REMELLURI

Unas 300 sepulturas antropomorfas, se cree que del siglo X, conforman esta gran necrópolis ubicada en el interior de la propiedad de la bodega La Granja Nuestra Señora de Remelluri.



MIRADOR DE LA SONSIERRA

Nos alejamos algo de nuestra ruta pero las vistas bien lo merecen. Un pequeño mirador a 860 metros de altitud rodeado de pinos desde donde, en día despejado, divisaremos el paisaje que se extiende a nuestros pies hasta la Sierra de la Demanda.

Bodegas La Rioja Alta, S.A.



LABASTIDA

La puerta de entrada a Rioja Alavesa. Una población de aspecto fortificado para callejear por su casco histórico, sus templos, sus bodegas... Ofrecen visitas guiadas para no perderse ni un detalle de su historia.



ERMITA DE SANTA MARÍA DE LA PISCINA

Aislada sobre un collado entre dos cerros y dominando el valle del Ebro, se trata del edificio más completo y mejor conservado del románico en La Rioja. Construida en el siglo XII, está edificada en piedra de sillaría.



ÁBALOS

Conserva numerosos vestigios de su pasado, destacando numerosas casonas hidalgas de piedra y el patrimonio monumental, especialmente la iglesia de San Esteban Protomártir, declarada monumento nacional.



SAMANIEGO

Merece la pena pasear por su pequeño casco antiguo y visitar el barrio de las antiguas bodegas, famoso por sus cuevas –originarias de los siglos XIV y XV–, calados y por albergar antiguamente hasta 100 bodegas de vino.



DOLMEN DE EL SOTILLO – TRIKUARRIA

Aún conserva el túmulo, aunque en la actualidad se encuentra muy reducido. Según los estudios realizados, cuenta con un número mínimo de 13 individuos enterrados.



Bodega Torre de Oña



IBAOLA HARRIAK

Sorprendente cementerio ateo creado por el artista Joseba Ibáñez que quiere ser una alternativa a los cementerios religiosos y al aventamiento de cenizas. Con una estética megalítica e integrado en el entorno, plantea un rito funerario inspirado en lo ancestral.



DOLMEN EL MONTECILLO

Su altura debió de rondar los 3 metros. Fue descubierto en 2009 y en su excavación se localizaron fragmentos de huesos humanos y cerámica.



NECRÓPOLIS DE SANTA EULALIA

Yacimiento arqueológico, ubicado en Navaridas con sepulturas antropomórficas del siglo X. Recientemente se han desenterrado 27 nuevas sepulturas, algunas intactas, en un lugar conocido por la aparición de varias tumbas talladas en la propia roca.



PÁGANOS

Pequeña aldea del siglo XI donde se ubica Torre de Oña. Un remanso de paz entre viñas el que destaca la Iglesia de la Asunción y la Casona del Inquisidor.



POBLADO DE LA HOYA

Fue entre el 1200 a.C y el 250 a.C el núcleo urbano de mayor pujanza social y económica de la zona. Su centro de interpretación nos permitirá descubrir la forma de vida de aquella época.

Thomas *Matthews*

EDITOR EJECUTIVO DE
WINE SPECTATOR (1999–2021)

Inició su andadura en Wine Spectator en 1987 y doce años más tarde se convirtió en el Editor Ejecutivo de la prestigiosa publicación americana, así como en su principal catador de vinos españoles. A finales del pasado año, anunciaba su retirada para convertirse en un 'periodista jubilado'.

¿CÓMO ESTÁ AFRONTANDO ESTA NUEVA ETAPA DE SU VIDA?

De momento, estoy muy feliz de ser un periodista jubilado. Tras 34 años en Wine Spectator, por fin me he librado de las implacables fechas límite de publicación. Aún no he decidido nada sobre próximos proyectos aunque, no obstante, espero seguir formando parte de la familia del vino, pero ya en unos términos menos formales.

AHORA DISFRUTA DE UNA BOTELLA DE VINO SIN TENER QUE EXAMINARLO. ¿CAMBIA MUCHO ESE DISFRUTE O SIGUE PUNTUÁNDOLO INTERNAMENTE?

Por supuesto, el vino continúa formando parte de mi vida, aunque estoy disminuyendo un poco el ritmo. Pero, aunque ya no realice ninguna reseña formal, nunca dejaré de analizar aquello que pruebe. Creo que la reflexión es una parte importante del placer, ya sea de una copa de vino, una comida casera o un buen libro.



“BODEGAS COMO LA RIOJA ALTA, S.A. SON LA RAZÓN POR LA QUE HE DISFRUTADO TANTO FORMANDO PARTE DEL MUNDO DEL VINO.”

LLEGÓ A WINE SPECTATOR EN 1988 Y EN 1999 FUE SU EDITOR EXECUTIVO. ¿CÓMO HA CAMBIADO LA PUBLICACIÓN EN ESTAS MÁS DE TRES DÉCADAS?

El gran cambio de Wine Spectator se produjo en 1993, cuando Marvin R. Shanken transformó un periódico tabloide en una revista sobre el mundo del vino. La publicación, que ahora es la más leída del mundo, continúa con su planteamiento original. Mis principales objetivos eran mantener los más altos niveles de rigor, imparcialidad, profesionalidad e integridad.

SU TRABAJO COINCIDIÓ CON EL DESPERTAR DEL VINO ESPAÑOL EN EL MERCADO AMERICANO A PARTIR DE LOS AÑOS 90. ¿HA SIDO ESPAÑA UNO DE LOS PAÍSES PRODUCTORES MUNDIALES QUE MÁS HA EVOLUCIONADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS?

He tenido el privilegio y el placer de ser el principal catador de Wine Spectator para los vinos de España durante más de 25 años. Considero que, en ese tiempo, no hay ningún otro país europeo que haya evolucionado de forma tan extraordinaria ni haya mejorado tanto.

¿Y RECONOCE HOY EL CONSUMIDOR AMERICANO EL NOTABLE INCREMENTO DE LA CALIDAD DEL VINO ESPAÑOL?

Las ventas de vino español en EE.UU. continúan situándose en un rango bastante reducido y limitado, lo que indica que tiene su público pero no hay un amplio conocimiento. No obstante, la mejora de la presencia de vinos españoles en las cartas de los restaurantes es una señal prometedora de una mayor comprensión e interés.

¿CÓMO SE CONQUISTA AL CONSUMIDOR AMERICANO? ¿QUÉ ESTRATEGIAS SON LAS ADECUADAS?

La calidad y la relación calidad-precio son los dos aspectos fundamentales. También es importante la comunicación, que ayude a atraer a los clientes y a estimular el consumo. Mi experiencia me dice que siempre podremos encon-

trar un vino español que satisfaga prácticamente cualquier gusto de un amante del vino.

EL IMPACTO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA ES NOTABLE, TAMBIÉN EN USA. ¿HA DESAPROVECHADO EL VINO ESPAÑOL ESA OPORTUNIDAD?

Efectivamente, la gastronomía española ha alcanzado un gran reconocimiento mundial. Pero, sin embargo, en Estados Unidos todavía hay muy pocos restaurantes españoles (con la destacada excepción del chef José Andrés). Hay muchas oportunidades para la cocina española en Estados Unidos, lo que suponen buenas noticias para el vino español.

EL VINO DE RIOJA SIGUE SIENDO EL NÚMERO 1 INDISCUTIBLE ESPAÑOL DE RECONOCIMIENTO Y VENTAS EN USA. ¿EL RESTO DE ZONAS VINÍCOLAS SIGUEN ESTANDO DEMASIADO LEJOS?

Sin ninguna duda, Rioja es la primera región vinícola de España. Pero yo no diría que otras zonas vinícolas están ‘muy por detrás’. Hay vinos deliciosos producidos en todo el país y que, con el tiempo, irán ganando reconocimiento.



Foto: Rick Weimer/Wine Spectator



Foto: Rick Wenner/Wine Spectator

Cata en la New York Wine Experience de Wine Spectator de los cuatro mejores vinos del mundo, Gran Reserva 890 de 2005 entre ellos, con presencia de nuestro presidente, Guillermo de Aranzabal.

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, VARIOS VINOS DE RIOJA HAN OCUPADO LOS PUESTOS TOP DE SU LISTADO DE MEJORES DEL AÑO, INCLUIDO GRAN RESERVA 890 DE 2005, EN EL CUARTO PUESTO DEL 2018. ¿CREE QUE ESA PRESENCIA CADA VEZ SERÁ MAYOR?

Estoy jubilado, ¡me temo que no podré influir en ello! Pero estoy convencido de que España va a continuar mejorando, perfeccionando y enriqueciendo sus vinos y más amantes del vino descubrirán estos diversos estilos.

WINE SPECTATOR ACABA DE ANUNCIAR QUE LA EDITORA SENIOR ALISON NAPJUS ES SU NUEVA CATADORA DE VINOS ESPAÑOLES. ¿CÓMO VALORA ESTE NOMBRAMIENTO? ¿LE HA DADO YA ALGÚN CONSEJO?

Alison lleva más de 20 años en Wine Spectator y tiene mi mayor recomendación. Aunque sus principales catas han sido en Francia e Italia, está muy familiarizada con España y ya ha reseñado el cava y los vinos del Noreste. Me ha pedido consejo pero, en realidad, no lo necesita.

¿CÓMO VALORA LA TRAYECTORIA HISTÓRICA DE LA RIOJA ALTA, S.A.?

Bodegas como La Rioja Alta, S.A. son la razón por la que he disfrutado tanto formando parte del mundo del vino. Las sólidas raíces de la bodega y su propiedad familiar la han convertido en una verdadera líder. Su experiencia ha propiciado la creatividad y la mejora constante, mientras que sus valores la han mantenido fiel a sus tradiciones. Los vinos han sido maravillosos durante mucho tiempo, y así siguen siendo.

¿GUARDA ALGÚN RECUERDO ESPECIAL DE ALGÚN VINO DE LA RIOJA ALTA, S.A.?

Lo cierto es que he disfrutado de muchísimas botellas excelentes de La Rioja Alta, S.A. como para poder quedarme con una sola. En líneas generales, todas muestran equilibrio, armonía y elegancia, una verdadera expresión de la cultura del Rioja.

LA ÚLTIMA. ¿LE VEREMOS PRONTO VIAJANDO, SIN LA PRESIÓN DE TENER QUE CATAR CIENTOS DE VINOS, POR ESPAÑA?

Cuando por fin la pandemia nos deje libertad, España será el primer país de mi lista de visitas previstas. Llevo viajando allí desde 1978, y siempre espero volver a disfrutarlo.



Foto: Rick Wenner/Wine Spectator

EL VINO también se escucha



SELECCIONAMOS ALGUNOS DE LOS MEJORES PODCAST SOBRE VINO DEL MOMENTO



VINO PARA CAMALEONES

Su presentación lo dice todo: el mundo del vino bajo en tonterías. Ofrecen un punto de vista divertido bien acompañado de información y de historias sorprendentes, que nos permiten conocer los secretos del vino.

En Spotify, Apple Podcasts, Google Podcasts y Podtail.

LA FILOXERA

Un podcast mensual en el que un viticultor, una periodista y un profesor hablan de la viña pero explicada de una forma diferente e informal y sin perder por ello rigor. Además, acaban de hacer sus primeros pinitos en Twitch.

En <http://lafiloxera.com/>



EL VINO TINTO

Sus episodios semanales son una completa guía para aprender a catar correctamente con unos contenidos enológicos muy pedagógicos e instructivos, perfectos para quienes quieren adentrarse en el mundo del vino.

En iVoox y Podtail.

HABLEMOS DE VINO

Desde México, la sumiller Pamela Casanova está al frente de este exitoso podcast en el que, junto a grandes expertos internacionales, habla de algunos de los mejores vinos que se elaboran actualmente en el mundo.

En Spotify, Apple Podcasts y iVoox.



SALA DE CATA

Uno de los últimos podcast en llegar pero con un prometedor futuro. Puesto en marcha por el célebre portal de venta de vinos on line Bodeboca. En cada episodio, nos ofrecen una entrevista a un bodeguero, un sumiller, un comunicador, un bartender o un viticultor, con los que charlan del buen beber y del buen comer.

En Spotify e iVoox.

DISFRUTONES

Un vino tan inspirador y con tanta personalidad como Finca Martelo tenía que tener, además de su perfil propio en Spotify donde poder escuchar sus canciones favoritas, un podcast. Disfrutones es el lugar indicado para los que, por encima de todo, se han propuesto disfrutar de la vida.

Disponibile en cualquier App de podcast.



Nuestra APUESTA sostenible

En nuestra labor, la naturaleza es una parte sustancial. De ahí la relevancia de nuestro fuerte compromiso medioambiental y del gran número de medidas que llevamos décadas implantando tanto en nuestras bodegas como viñedos. Destacamos algunas de las más relevantes...

ELIMINACIÓN DE FITOSANITARIOS

convencionales en 33 hectáreas con prácticas de viticultura ecológica.

BIOMASA

desde 2014 en Torre de Oña, primera bodega en usarla como combustible energético.

INSTALACIÓN DE PLACAS

fotovoltaicas y térmicas en las bodegas de Labastida, Torre de Oña, Áster y Lagar de Cervera.

CONTROL DE PLAGAS

mediante alternativas biotecnológicas con métodos naturales ecológicos (confusión sexual, señuelos, etc.).

ALBERGUES DE MICROFAUNA

en nuestros viñedos para el cobijo de insectos beneficiosos, una defensa fitosanitaria muy selectiva.

REUTILIZACIÓN DEL AGUA

depurada para el riego de los jardines de las bodegas.

CUBIERTA VEGETAL

en el 30% del viñado, fijando hasta 6,5 toneladas de CO₂/ha anuales y protegiendo el suelo de erosiones por las lluvias.

PLACAS EN DEPÓSITOS

de fermentación, más eficientes en la transferencia térmica (frío/calor).

TECNOLOGÍA LED

sustituyendo las luminarias en las bodegas.

SONDAS EN NAVES

de barricas para la climatización y renovación del aire.

ULTRASONIDOS

para humedecer las salas de barricas, reemplazando a los pulverizadores.



Ángel Suárez

DIRECTOR TÉCNICO DE LAGAR DE CERVERA

NIETO DE VITICULTORES, SU VIDA HA TRANSCURRIDO SIEMPRE ENTRE VIÑEDOS EN O ROSAL. ANXO SUÁREZ ACUMULA MÁS DE TRES DÉCADAS AL FRENTE DE NUESTRA BODEGA GALEGA. ALMA Y CORAZÓN DE ALBARIÑO, UNA FIGURA CLAVE EN EL IMPULSO VITIVINÍCOLA DE RÍAS BAIXAS.

¿QUÉ PENSARÍAN SUS ABUELOS SI VIERAN HOY EL VIÑEDO Y LA BODEGA DIRIGIDA POR SU NIETO?

Estarían muy orgullosos, espero, y alucinarían. Ellos eran de los muy pocos que a principios del siglo XX elaboraban menos de 10.000 litros, nada que ver con lo de ahora. Galicia tenía una economía de subsistencia y el vino era un alimento para consumir en casa y, en algunos casos, para vender a restaurantes o marisquerías locales. Nadie podía imaginarse entonces que se pudiera vivir de la uva.

GENES VITIVINÍCOLAS HABÍA, PERO LA MILI EN MADRID TUVO LA CULPA DE QUE SE CONVIRTIERA EN ENÓLOGO.

¡No me imagino qué hubiera pasado si me toca en Melilla! Leyendo información en la Guía del Ocio, vi cursos de cata y me interesó mucho. Me acerqué y vi que eran un par de años de preparación. Nada más acabar el servicio militar comencé los estudios y acabé siendo uno de los primeros enólogos de esta zona.

TRABAJÓ DESDE LOS 18 AÑOS EN LA PEQUEÑA BODEGA FAMILIAR HERMANOS CERVERA Y CON 25 SE CONVIRTIÓ EN SU ENÓLOGO. ¿RECUERDA 'SU' PRIMER ALBARIÑO?

De chaval ya había hecho vino en barricas de madera y aún recuerdo perfectamente el sonido de los barriles, el olor del sebo con el que se sellaban... En aquellos primeros vinos me sorprendía su aroma a fresa y el placer que daba oler las cubas cuando las vaciabas, el olor a fruta blanca tan atractivo.

JUGÓ TAMBIÉN UN PAPEL RELEVANTE EN LA GESTACIÓN DE LA D.O. RÍAS BAIXAS. TODA UNA REVOLUCIÓN Y PROFESIONALIZACIÓN NECESARIA EN UNA ZONA MUY TRADICIONAL.

Coincidió que se estaban redactando los estatutos de la D.O. Rías Baixas. Anteriormente existía la Denominación 'Albariño' con un ámbito para toda Galicia pero no podía haber una D.O. con el nombre de una variedad. ¡Aquello era motivo de auténticas





discusiones! Hubo zonas que no quisieron formar parte ya que se debía mucho a la palabra Albariño... Además, los controles de producción, el embotellado en origen, etc. hizo que hubiera gente que no quisiera formar parte de aquello.

Y LLEGÓ 1988, AÑO EN EL QUE LA RIOJA ALTA, S.A. DECIDE SER PIONERA APOSTANDO POR RÍAS BAIXAS Y ADQUIRIENDO AQUELLA PEQUEÑA BODEGA Y AQUEL PEQUEÑO VIÑEDO DE HERMANOS CERVERA. ¿CÓMO AFRONTÓ UN CAMBIO TAN SUSTANCIAL?

El primer gran paso fue la profesionalización de la viticultura con el uso de maquinarias y sistemas más modernos de gestión del viñedo. Además, hasta entonces, la elaboración se realizaba en barricas de madera y de repente llegó una revolución, usando técnicas más modernas con depósitos de inoxidable, control de temperaturas... No fue evolución, ¡fue una revolución, especialmente en la viticultura!

LA APUESTA DE LA CASA ERA CLARA: IR CONFECCIONADO EL MAYOR VIÑEDO DE LA ZONA. TODO UN RETO EN EL REINO DEL MINIFUNDIO. Efectivamente, para Don Guillermo de Aranzabal padre, el entonces Presidente, la prioridad siempre

fue tener viñedo. Y supuso un esfuerzo tremendo en una zona tan complicada. Se necesita mucho tiempo, años para llegar a comprar los cientos y cientos de fincas que compramos. Pero más mérito que comprarlas tiene que hubiera gente en la empresa que pensara que era posible hacerlo. Como ejemplo, para Silvosa, nuestra última finca, hemos necesitado comprar 800 fincas para poder plantar 13 hectáreas.

UN VIÑEDO DOMINADO POR LA UVA ALBARIÑO PERO EN EL QUE NO SE OLVIDA DE OTRAS VARIEDADES AUTÓCTONAS.

Aquí siempre se elaboraron vinos de coupage y lo raro era hacer un monovarietal. Lo que arma un vino del Rosal, la estructura, la otorga la uva Albariño; y las otras variedades autóctonas –Caiño, Loureiro y la Treixadura– aportan delicadeza, frescura, nervio...

¿QUÉ LE DICEN LOS VIEJOS DEL LUGAR CUANDO VEN NUEVAS PLANTACIONES CON ESPALDERAS EN LUGAR DEL TRADICIONAL EMPARRADO?

Aquí en su día también se utilizó mucho la espaldera y el emparrado era más de uso en las casas. Los mayores –entre los que ya también

“LOS MÁS VIEJOS DEL LUGAR ALUCINAN CON LAS NUEVAS PLANTACIONES Y LAS TECNOLOGÍAS QUE USAMOS”

me incluyo- alucinan con las nuevas plantaciones y aún más con las nuevas tecnologías que usamos, por ejemplo, con los tractores guiados con GPS.

TAMBIÉN SE HAN PRODUCIDO CAMBIOS SUSTANCIALES EN LA BODEGA, ESPECIALMENTE CON LAS NUEVAS INSTALACIONES ESTRENADAS EN 2013. ¿UN PUNTO DE INFLEXIÓN?

Sin duda, la modernización, el uso de nitrógeno para evitar oxidaciones... Todo está pensado para obtener la mayor calidad posible y para que, cuando una persona disfruta del vino beba prácticamente la uva.

LAGAR DE CERVERA HA ESTRENADO EN LA ÚLTIMA VENDIMIA UNA MESA DE SELECCIÓN ÓPTICA, LA PRIMERA DE RÍAS BAIXAS. ¿UNA REVOLUCIÓN EN LA ZONA?

Sin duda. Siempre hemos hecho la vendimia manual y de forma muy cuidadosa, en cajas pequeñas y realizando una primera selección en el viñedo y otra selección manual en la bodega. Ahora, esta última selección ya es totalmente objetiva y en muy poco tiempo, pasando rápidamente de la viña al prensado con una uva en las mejores condiciones posibles.

LA ADAPTACIÓN DEL VIÑEDO AL CAMBIO CLIMÁTICO ES UNO DE LOS PRINCIPALES RETOS ENOLÓGICOS PARA EL PRESENTE Y EL FUTURO.

¿CUÁL ES SU PUNTO DE VISTA AL RESPECTO DESDE SU ATALAYA DE O ROSAL?

La apuesta es la sostenibilidad. Debemos ser muy cuidadosos con nuestros viñedos y con nuestra zona, algo que llevamos haciendo muchos años. No usamos insecticidas, apostamos por la confusión sexual para evitar plagas, mantener y cuidar los cauces, la biodiversidad, usar patrones que retrasen la maduración, exposiciones diferentes al sol... Hacer todo lo posible por evitar ese cambio climático.

OTRO RETO ES CONVENCER AL MERCADO MUNDIAL DE QUE LOS VINOS DE RÍAS BAIXAS PUEDEN SER AÚN MUCHO MÁS COMPLEJOS Y QUE LA VARIEDAD ALBARIÑO ENVEJECE MUY BIEN.

Yo creo que hay que disfrutar de un albariño en sus diferentes etapas y estilos. No existe un único albariño, es un producto vivo. Si se bebe joven, tiene unas características de fruta y frescura, si se bebe más maduro tiene más complejidad ganando otros atributos. E incluso se pueden hacer vinos de más de seis años con unos aromas totalmente diferentes. El albariño tiene una vida muy larga y muy distinta y hay que apreciarlo cada uno en su momento.

CONVENZA A UN ESCÉPTICO. ¿POR QUÉ EN RÍAS BAIXAS SE ELABORAN ALGUNOS DE LOS MEJORES BLANCOS ESPAÑOLES?

Creo que tienen lo que se busca en un blanco. Son vinos frescos, delicado en aromas distinguidos y armónicos de sabores. Todo hace que sean muy apetecibles.

SORPRÉNDANOS CON UN MARIDAJE DE LAGAR DE CERVERA O DE PAZO DE SEOANE QUE HAYA PROBADO Y QUE POCOS IMAGINAMOS...

Apuesto por un fruto de mar que puede ser incluso crudo: un erizo de mar. Y el que no se atreva a comerlo crudo, que lo tome ligeramente hervido. Es impresionante.

¿CÓMO SE IMAGINA LAGAR DE CERVERA DENTRO DE 30 AÑOS?

No sé si estaré aquí pero, si estoy...; Espero que el médico me deje seguir bebiendo una copa de Lagar de Cervera diaria.! Ya en serio, espero y estoy seguro de que Lagar de Cervera será la bodega de gran referencia de Rías Baixas, con los mejores viñedos y en el mejor lugar del valle del Rosal.



‘Silvosa’

LA ÚLTIMA JOYA

Cuarta parada en este viaje tan especial que estamos realizando, número a número, para presentarles nuestras fincas. Un trayecto que, en esta ocasión, nos lleva a conocer a la joven Silvosa, la última parcela que hemos adquirido y plantado en O Rosal (Pontevedra) y cuya uva Albariño acabamos de utilizar, por segundo año, en la elaboración de nuestros blancos del 2021. Es la última joya del mayor viñedo en propiedad de la D.O. Rías Baixas.



Fue en 2005 cuando iniciamos la ardua labor que supuso conformar esta finca adquiriendo pequeñas parcelas de terreno –matos– que se fueron agrupando paulatinamente. Fueron alrededor de 800 las necesarias de las que algunas no alcanzaban los 50 m² o pertenecían a varios propietarios.

Antes de iniciar su preparación, llevamos a cabo un minucioso estudio arqueológico debido a los indicios de la existencia de restos romanos de búsqueda de oro. Unos trabajos que confirmaron la actividad y que, además, localizaron dos fosas con fragmentos cerámicos del Neolítico. Pero tuvimos otra gran sorpresa: la aparición de vestigios de un viñedo medieval. El enclave, que ha quedado protegido y sin alterar, reside silencioso en el corazón de Silvosa.

La finca, plantada en su totalidad con uva Albariño procedente de una selección clonal de Galicia, cuenta con una densidad de plantación superior a la habitual en la D.O. Rías Baixas reduciendo así la producción unitaria por planta. Está conducida en una espaldera compleja que nos permite contar con una gran superficie de hojas expuestas al sol para una perfecta maduración, optimizando los tratamientos y contribuyendo al cuidado medioambiental. Dispone también de una moderna instalación de fertirrigación que nos permite aportar agua y nutrientes de forma localizada y a la carta, evitando cualquier riesgo de contaminación del suelo o de las aguas.



DATOS TÉCNICOS

UBICACIÓN: O Rosal (Pontevedra)

INICIO DE PLANTACIÓN: 2018

EDAD MEDIA DE LAS VIÑAS: 4 años

ALTITUD: 40 m sobre el nivel del mar

SUPERFICIE: 13 hectáreas

VARIEDAD: Albariño

DESTINO HABITUAL: Lagar de Cervera y Pazo de Seoane

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera, con dos cordones productivos en paralelo por fila, similar al Sylvoz. Una hectárea conducida en Doble Guyot arqueado

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 2.424 plantas/ha; 1 ha en alta densidad (4.848 plantas/ha)

TEXTURA SUELO: Franco–Arenosa

VER VÍDEO DE
VENDIMIA 2021
EN SILVOSA



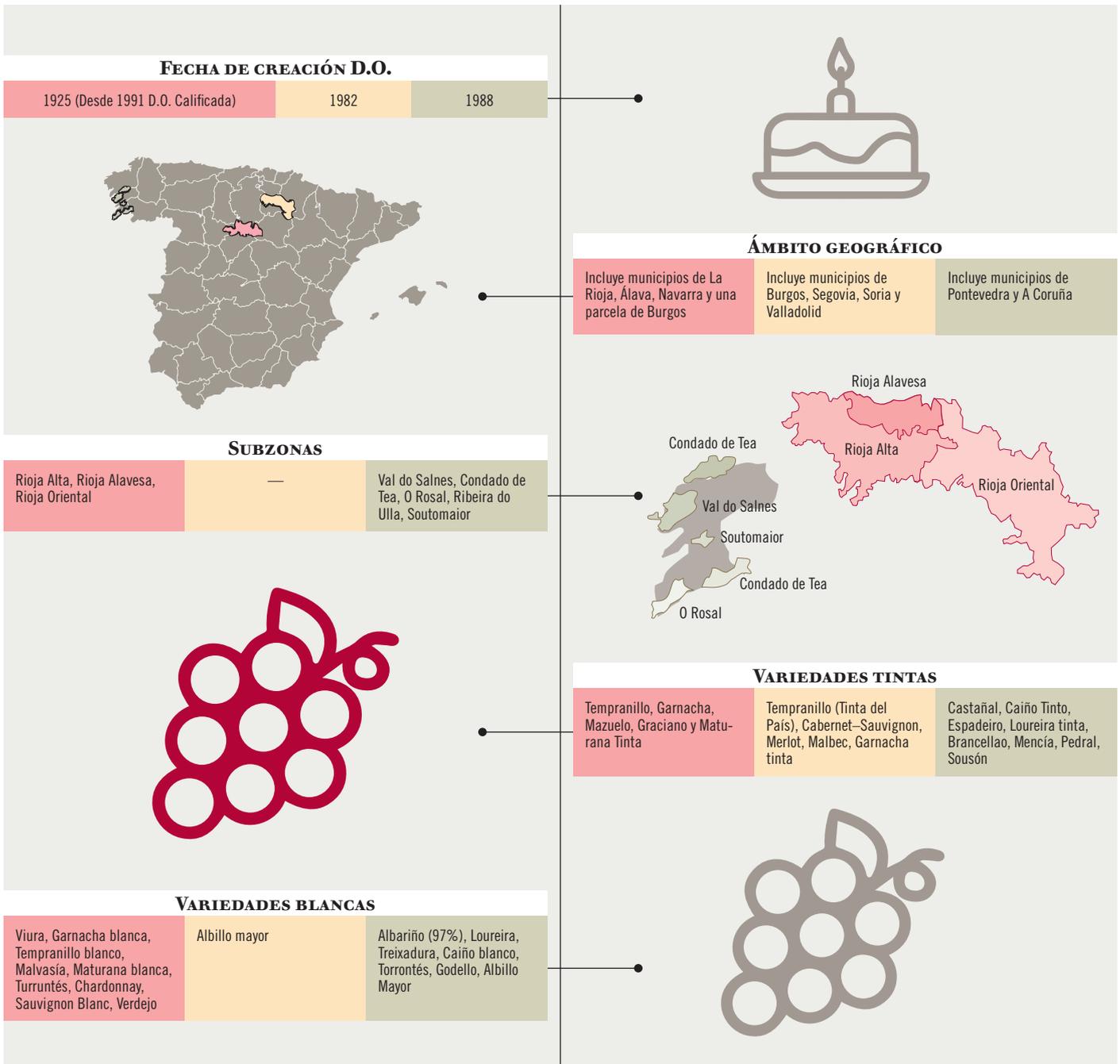
BIG (wine) DATA

 D.O. Ca. RIOJA

 D.O. RIBERA DEL DUERO

 D.O. RÍAS BAIXAS

Rioja, Ribera del Duero y Rías Baixas son las tres importantes zonas vitivinícolas españolas en las que se ubican nuestras cuatro bodegas. Conocemos algunos de sus principales datos comparativos.



ÁMBITO GEOGRÁFICO

Incluye municipios de La Rioja, Álava, Navarra y una parcela de Burgos

Incluye municipios de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid

Incluye municipios de Pontevedra y A Coruña



PRODUCCIONES AUTORIZADAS

6.500 kg/ha en tintas
9.000 kg/ha en blancas

7.000 kg/ha en tintos
9.500 kg/ha en blancas

12.000 kg/ha en Albariño
10.000 kg/ha en tintas
9.500 kg/ha en blancos
12.500 kg/ha en resto de variedades



RENDIMIENTOS AUTORIZADOS (UVA-VINO)

Rendimiento de transformación: 70% (modificable anualmente un 10% por causas climatológicas). En viñedo singular, 65%.

Rendimiento de transformación: 72%

Rendimiento de transformación: 70% en blancos
72% en tintos

HECTÁREAS DE VIÑEDOS

66.653 (2022)

25.035 (2021)

4.200 (2022)



PRODUCCIÓN AMPARADA

281 millones de L.

240 millones de L.
Existencias en bodegas 2021

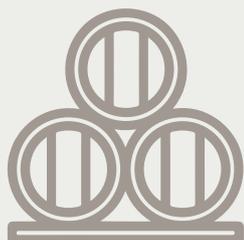
27 millones de L.

NÚMERO DE BODEGAS EMBOTELLADORAS

571

307

177



NÚMERO DE BARRICAS (EN MILES)

1.372

241

—

TIPOS DE VINOS

Genérico, Crianza, Reserva, Gran Reserva, Viñedo Singular, Vino de Municipio, Vino de Zona, Vinos Espumosos de Calidad

Cosecha, Crianza, Reserva, Gran Reserva

Rías Baixas Albariño, Rías Baixas Condado do Tea, Rías Baixas Rosal, Rías Baixas Salnés, Rías Baixas Ribeira do Ulla, Rías Baixas (Blancos y Tintos), Rías Baixas Barrica, Rías Baixas Espumoso



JOAQUÍN GALVEZ



SE AUTODEFINIÓ COMO EL SUPERHÉROE DEL VINO. SU MISIÓN, FOMENTAR LA CULTURA DEL VINO GRACIAS A UN EXITOSO PROGRAMA DOCUMENTAL QUE RECORRE MEDIO MUNDO VINÍCOLA DANDO A CONOCER REGIONES, FORMAS DE HACER EN EL VIÑEDO Y EN EL CAMPO, CULTURA Y GASTRONOMÍA.

“SENCILLEZ NO ES SIMPLICIDAD Y CONOCIMIENTO NO ES PEDANTERÍA”

¿NECESITA EL VINO SUPER HÉROES?

La misión del superhéroe es atraer al mundo del vino a gente que no lo conoce y, por los comentarios en las redes sociales, estamos en el buen camino. Nadie puede saber tanto como la suma de los conocimientos de nuestros variados entrevistados. Nuestra misión es resumirlos y hacerlos fáciles de entender, que el espectador se forme un criterio propio para saber en qué fijarse para

decidir si un vino puede ser bueno o no y que, cuando beba un vino, lo haga con el respeto de entender que en esa botella hay artes y oficios que se transmiten y mejoran generacionalmente.

DIVULGADOR, PROFESOR, ASESOR, BODEGUERO... ¡POCO TIEMPO PARA ABURRIRSE!

Una cosa lleva a la otra y, sin darte cuenta, la máquina no ha parado de crecer. Tras finalizar mis estudios de enología comencé dando clases de vinos internacionales en España, lo que no hubiera sido posible si no hubiera obtenido una beca para estudiar aquí y otra para trabajar en una bodega en California. Para sentirme más cómodo dando clases elaboré mi propio vino, Don Pela con el que comencé a asesorar a bodegas en Jumilla, Alicante, Valencia, Toledo... y logrando el reconocimiento al mejor tinto de España en UK y, en varias ocasiones, uno de los 100 mejores vinos del mundo en EEUU. El círculo se cierra gracias a mis más de 13.000 ex-alumnos. Colaboro en sus centros de formación y les he asesorado en la creación de carteras de vinos para su comercializa-



ción, en las que han incluido mis vinos. Es muy gratificante ver cómo tu trabajo ayuda a tanta gente y surge como una simple coincidencia.

SIN DUDA, LA SERIE DE TV WINEMAN ES UNO DE SUS PROYECTOS MÁS IMPORTANTES. ¿CÓMO NACE LA IDEA?

Son un cúmulo de motivos. Colaboré en el Master de la UNESCO en el que di clases durante más de 20 años con alumnos de perfiles muy variados. No quedaba más remedio que emplear un lenguaje llano ya que, al final de cada curso, los profesores éramos cribados con las valoraciones de los alumnos. No podía permitirme que prescindieran de mí. Mi paso por California me expuso a gente en la industria audiovisual, pero en los 90 era muy caro filmar con película. El comentario de un ex-alumno: “nosotros los sumilleres somos los culpables del descenso del consumo de vino al intimidar a los clientes” fue el detonante. Mi idea era hacer un programa eminentemente didáctico, marcado, como toda mi generación, por la influencia de Rodríguez de la Fuente. Al recalcar en Canal Viajar transformamos el formato dando más peso al valor del enoturismo. Hoy estoy muy orgulloso pues hemos entrado en el siglo XXI al estar disponible en plataformas como PLUTO-TV en la que se puede ver Wineman de forma gratuita, en España y toda Hispanoamérica. Gracias al programa, colaboro desde hace ya unos cuantos años en la radio nacional donde, con Arturo Téllez en las vacaciones de Julia Otero, tengo una intervención semanal. Todo un reto y un gran ejercicio de transmisión de la cultura del vino.

VAN YA 6 TEMPORADAS. ¿YA ESTÁ PENSANDO EN LA SÉPTIMA?

Te doy la misma respuesta que mi abuelo, también Joaquín, que cuando se levantaba de la mesa decía: “me vais a disculpar, pero es que tengo trabajo para 30 años”. Me siento igual. En toda España hay grandes vinos y no cesaré hasta cumplir con todas las Comunidades Autónomas. En ello estamos, pero no puedo quitarme de la cabeza tampoco Nueva Zelanda, Australia, México...

LO GASTRO TIENE UN PESO MUY RELEVANTE HOY EN DÍA EN TV. ¿POR QUÉ EL VINO NO ACABA DE ENGANCHAR EN ESTE MEDIO?

Aquí suceden dos cosas. Una, se comete una ilegalidad con el tratamiento del vino en la TV, se le trata como alcohol, cuando la Ley del Vino define al vino como un alimento. Posi-

blemente el que más contribuye a la fijación de población en entornos rurales y es un crimen darle la espalda. No podemos quejarnos de la España vaciada y no dar herramientas, como el vino, para llenar ese vacío. Se ha de incentivar el consumo de productos locales, pues eso es fijación de nuestra cultura. Por otro lado, el lenguaje que se emplea para la descripción de los vinos lo hace distante. El riesgo es que, en el intento de simplificar su entendimiento, se caiga en la simpleza. Los vinos tienen que proporcionar un disfrute, pero detrás de ellos ha de haber un saber hacer. Sencillez no es simplicidad y conocimiento no es pedantería.

HA TRABAJADO EN BURDEOS, CALIFORNIA, AUSTRALIA, CHILE Y EN ESPAÑA. ¿CUÁL ES SU DIAGNÓSTICO DEL MOMENTO ACTUAL DE NUESTROS VINOS?

Hay un elemento común. Parece que hay un discurso para explicar el por qué hay que consumir sus vinos frente a otros. Hay países que están muy por delante de nosotros en cuanto a marketing. Aquí tenemos grandes condiciones, y no me tiembla la voz al decir que tenemos las mejores del mundo y, sin embargo, hay pocos que sepan transmitirlo. No me atraen los proyectos millonarios de exclusividad por precios innecesariamente elevados, me atrae profundamente que el vino pueda ser la herramienta para solucionar problemas, como es el de la fijación de población en entornos rurales. En España tenemos condiciones, climas, variedades, suelos y costumbres ancestrales que dotan de gran valor a nuestros vinos, yo lo único que pido es que los elaboradores no sigan modas, pues son pasajeras. Lo que hay que hacer es mantener tradiciones, dándoles el toque necesario de modernidad para sobrevivir manteniendo vivos alimentos tan ricos como aquí tenemos.



GRAN RESERVA 890 *del 2010*

TODOS AL CIELO



Juan Fernández-Cuesta
Periodista

Un par de gotas en la copa y el refranero español te asalta de inmediato. “A la vejez, viruelas”, sí, porque tratamos de un viejo que se resiste a ser viejo, que es capaz de conquistar todavía a gente más joven. Y tratamos, en tiempos de vino y con seis años en barrica y cinco en botella, de un señor mayor, de elegante porte y fina cintura, que es capaz de enamorar. Import-

ante, muy importante. A copa limpia y envinada por supuesto, majestuosidad envuelta en frescura, todo tipo de frutas rojas asaltan nuestros pensamientos, fresas, fresones, grosellas. Esas primeras notas en nariz nos llevan a un equilibrio distinto, donde la nobleza de la crianza queda absolutamente entregada al placer. Muchísimos recuerdos de esas frutas rojas, un toque de vainilla y una punta de fruto negro que le sirven para elevarse aún más. En segunda instancia ya es aún más, cuando esas notas rojas quedan suspendidas entre sentidos y captan todo el entorno. Un festival de grandeza en boca, inmenso espacio tras once años de crianza. Muy limpio, sabroso, un punto ácido, intenso, equilibrado, tesoro. Pura frescura. Cuando llegue el próximo Adviento, cada sorbo supondrá una sensación de paz eterna que nos llevará a todos al cielo.

La Rioja Alta, S.A.



BODEGAS FUNDADAS EN 1890

8 REFLEXIONES DE NUESTRO ENÓLOGO, JULIO SÁENZ:

- 1 “Es una cosecha francamente excepcional, con una climatología espectacular que hizo que las uvas madurasen a la perfección”.
- 2 “La clave es la selección, desde las uvas en el viñedo, durante la vinificación y durante los seis años de crianza en barrica”.
- 3 “Para formar parte de este coupage, un vino tiene que tener complejidad, elegancia y capacidad de envejecer, de hacerse mejor con el paso del tiempo”.
- 4 “Es profundo, complejo, intenso, destacando sobre todo las notas balsámicas, de la fruta muy madura”.
- 5 “Sorprende en la boca. Con el paso de los segundos, el vino se hace más redondo, sedoso, aún más elegante y tiene un retrogusto muy largo, no se acaba nunca”.
- 6 “De esta añada me fascina la frescura que tiene, ese carácter Atlántico, con toda la tipicidad de los vinos clásicos de La Rioja Alta, S.A.”.
- 7 “Tiene profundidad, elegancia y algo fantástico: con el tiempo va a seguir creciendo”.
- 8 “Un vino único, fantástico, perfecto para brindar en los momentos más especiales”.

LOS DATOS

-  Tempranillo (95%), Graciano (3%) y Mazuelo (2%).
-  En propiedad en Briñas, Labastida y Villalba (Tempranillo y Mazuelo) y finca Montecillo en Fuenmayor (Graciano).
-  6 años en 236 barricas de roble americano con 10 trasiegos artesanales.
-  Embotellado en marzo de 2017. 61.643 botellas de 75 cl, 4.189 botellas Magnum y 149 botellas doble Magnum.



DISFRUTE DE LA VIDEOCATALOG DEL VINO



Los suelos *del Rioja*

Son muchos los factores que influyen en la elaboración de los grandes vinos. Unos son de tipo enológico, otros son elegidos por el viticultor y otros, impuestos por la madre naturaleza, como son el clima y el suelo.

A pesar de que la vid es una planta con una gran capacidad de adaptación, hay zonas como Rioja con suelos especialmente adecuados para una viticultura de calidad y, además, de tipología muy diversa.

Y es que para evaluar adecuadamente la capacidad de un suelo para permitirnos desarrollar una viticultura de alto nivel, efectivamente debemos tener muy en cuenta determinados aspectos esenciales del mismo a los que, por supuesto, debemos incorporar otros, no menos importantes, como el microclima de la zona y, además, una serie de decisiones muy relevantes que debe tomar el viticultor en el momento de proyectar una plantación: variedad, portainjerto, densidad del cultivo, marco de plantación, sistema de conducción y poda, orientación, etc.

En ese 'particular' análisis no debemos olvidar, como parámetros más relevantes:

- Su profundidad, que condicionará el volumen de tierra que colonizará la raíz para obtener agua y nutrientes. Generalmente, las uvas de mayor calidad provienen de suelos poco profundos y poco fértiles.
- Su textura, que determinará el desarrollo espacial de las raíces y que estará determinada por la cantidad de limos, arcillas y arenas que tiene en su composición.

- Su contenido en elementos minerales, que definirán su fertilidad o capacidad para nutrir a las plantas y entre los que sobresale muy especialmente el nitrógeno y, además, el fósforo, el potasio, el magnesio, el calcio, el hierro, etc.
- Su nivel de materia orgánica, restos vegetales y animales que, por descomposición, conforman el humus. Para una producción de calidad, la vid requiere niveles relativamente bajos.
- Su capacidad de retención de agua, especialmente importante desde la brotación hasta la maduración de las bayas. La vid no es una planta especialmente exigente en humedad, pero presenta unas necesidades mínimas que debe cubrir con el agua de lluvia, con las reservas hídricas del suelo o, si fuera necesario, con el riego.
- Presencia de posibles factores limitantes como puedan ser una acidez muy elevada, una alta salinidad o un nivel de carbonatos o arcillas inapropiados.

A todo esto incorporaremos además altitud, pendiente, orientación, riesgo de heladas primaverales u otoñales, tendencia al encharcamiento, etc.

Queda claro, por tanto, que no todos los suelos son adecuados para nuestro objetivo: obtener grandes vinos.

LOS TRES TIPOS DE SUELOS VITÍCOLAS MÁS IMPORTANTES DEL RIOJA



ARCILLO CALCÁREOS

Son característicos de Rioja Alavesa y podemos distinguirlos por su color amarillo-ocre. Son pobres en materia orgánica y ricos en carbonato de calcio (caliza), drenan con dificultad y resultan difíciles de cultivar a causa de la irregular orografía del terreno sobre el que se asientan y a su elevado contenido en arcillas. Las raíces de las vides descienden hasta una profundidad máxima de un metro, nivel bajo el que encuentran un sustrato rocoso inicialmente fragmentado que deben sortear.



ARCILLO FERROSOS

Abundan en muchas de las colinas de nivel medio y en las zonas altas que separan las terrazas aluviales que encontramos en Rioja Alta y en Rioja Oriental. Estos suelos son de color marrón rojizo debido a la presencia de hierro y suelen ser profundos y muy compactos debido a su alto contenido en arcilla.



ALUVIALES

Los veremos paseando por los márgenes del río Ebro y por los valles originados por sus siete afluentes, formando terrazas llanas. Su naturaleza arenosa y pedregosa permite que las raíces penetren profundamente. Estos suelos facilitan el drenaje y, al mismo tiempo, acumulan calor y reflejan la luz solar, favoreciendo así la maduración de la uva. Son suelos que inducen precocidad en el desarrollo de la vid y adelantan la maduración.



EL SINGULAR SUELO DE LA PEDRIZA, NUESTRO 'PEQUEÑO RÓDANO'

Es la espectacular finca de Tudelilla (Rioja Oriental) donde nace la uva Garnacha que empleamos para el coupage final de Viña Ardanza y en el que destaca un impresionante manto de cantos rodados que cubre toda la extensión (69,5 ha) y que caracteriza los suelos de la zona de 'Châteauneuf-du-Pape'.

Son suelos pobres, de textura arenosa que, por su bajo contenido en materia orgánica y en nutrientes, inducen poco vigor en las plantas y nos ofrecen rendimientos limitados consecuencia de los racimos de grano pequeño y poco compactos que se generan y que resultan idóneos para una maduración completa y homogénea. Favorecen, además, el óptimo estado sanitario de la uva en una variedad muy sensible a botrytis (podredumbre) como es la Garnacha. Son muy drenantes y con escasa capacidad de retención de humedad lo que obliga a la raíz de la planta a desarrollarse en profundidad para poder captar el agua que se va infiltrando a horizontes profundos.

Por último, otra de las características destacables de este suelo en La pedriza es su ligera acidez –superior al de la mayoría de los suelos vitícolas de Rioja–. Los suelos ácidos suelen ser pobres en potasio, cosa que se refleja en los vinos elaborados dando lugar a una mayor acidez, lo que repercute muy positivamente en la capacidad de envejecimiento de los vinos y en su estabilidad.



HOSPITALIDAD, HUMANIDAD Y NATURALEZA

RUTH TROYANO PUIG

Periodista. Máster en planificación y gestión del turismo enológico.

enoturismo

De eno- y turismo.

I. m. Turismo por zonas de cultivo y producción de vino, con visitas a los viñedos y bodegas, y degustación de sus caldos.

hospitalidad

Del lat. hospitalitas, -ātis.

I. f. Virtud que se ejercita con peregrinos, menesterosos y desvalidos, recogiénolos y prestánolos la debida asistencia en sus necesidades.

Sí, hay algo de victoria, pero también de desazón. La Real Academia Española (RAE) ha incluido, por fin, la palabra enoturismo en su corpus lingüístico, pero la definición nos condena a librar una nueva batalla. Leer “caldo” produce un poco de urticaria, pero no por ello dejaremos de celebrar lo emocionante que es la aceptación de un término que es relativamente nuevo en su formulación, pero más bien viejo – y bello – en su fondo. España es un país con una larga tradición enológica; la devoción por caminar las regiones de vino, no tanto. Despertó tímidamente hará algo más de un decenio y hoy vivimos una absoluta revolución enoturística. Pero su embrión está íntimamente arraigado a la producción de vino. En los últimos años le pusimos nombre. Lo aderezamos con poca profesionalidad algunas veces y con demasiada sofisticación otras tantas. Ahora vamos poco a poco corrigiéndolo. Me cuentan amigos enólogos como sus abuelos siempre tenían abiertas las puertas de la bodega; es más, no solo recibían a los clientes para rellenarles las garrafas de vino, sino que el porrón o la bota estaban siempre a disposición de quienes pasaban por allí. El cartero, por ejemplo.

A mi entender, la RAE define de modo un poco anticuado la palabra hospitalidad. Es un concepto que ha evolucionado mucho y que hoy resume la identidad de las cocinas más laureadas, que también hablan de autenticidad, audacia y generosidad. Porque hospitalidad es acoger, abrazar, ofrecer... A lo largo de mucho tiempo es lo que han practicado de forma instintiva muchas bodegas españolas. El espíritu Mediterráneo conduce a ello. Somos un país bañado, en parte, por un mar abierto y servicial. Amable y apasionado. Un espacio donde se fraguan encuentros y se persigue la fidelidad del “hasta luego”. Y en ello debería fijarse hoy el sector para desarrollar un enoturismo de y con valor, con pilares en la humanidad y en la naturaleza que son en definitiva las dos palabras que sustentan y definen el vino. Enorgullecernos de lo que somos y manifestarnos como somos es nuestra mejor baza para desarrollar una actividad turística auténtica y original, alrededor de un alimento milenario que han abrazado todas las civilizaciones que nos han precedido. No habrá enoturismo sostenible ni responsable ni competitivo, si no se siembra primero la hospitalidad. Y la belleza que es la antesala de la verdad. En cada mirada, palabra y gesto compartido. Así es como llegan a la bodega los turistas y se van reconociéndose como amigos.

CLUB DE COSECHEROS DE LA RIOJA ALTA, S.A. RESERVA 2016

¿El momento ha llegado?



Señalaba el enólogo Julio Sáenz, al presentarles esta nueva edición del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A., que solo nos restaba “aguardar su momento para poder disfrutar de un vino que lo tiene todo para ser grande”. Y el paso de los meses en nuestros botelleros lo ha confirmado. En las próximas semanas, nuestros socios podrán descorchar y brindar con su nuevo vino. La espera ha merecido la pena.

UVAS



Una magnífica cosecha que nos ha ofrecido vinos que destacan por su riqueza de matices, sedosidad, elegancia y persistencia. Elaborado con un 95% de uva Tempranillo y un 5% de Mazuelo procedente de una selección de nuestros viñedos en Labastida y Rodezno.

ELABORACIÓN Y CRIANZA



Vendimia manual y transporte refrigerado a la bodega. Selección óptica de las mejores uvas. Tras su fermentación, en abril de 2017 iniciamos la crianza en barricas de roble americano de fabricación propia. Tras la mezcla definitiva, el vino pasó a botella en mayo de 2019.

VISTA



De color granate, con tonos rubís en el borde de la copa. Limpio y brillante.

NARIZ



Destaca por su alta intensidad, con notas de frutas rojas maduras y compotadas, que dejan paso a una amplia variedad de aromas balsámicos: canela, vainilla, café, cedro, etc.

BOCA



Sobresale por su equilibrio, agradable frescura y sus taninos, dulces y pulidos. Amplio retrogusto, donde los toques balsámicos y las notas de fruta en compota dejan una agradable sensación final. Su bouquet se potenciará con el paso del tiempo en botella.

MARIDAJE



Acompaña perfectamente primeros platos de cuchara y con pescados y carnes a la brasa. Un perfecto aliado para una comida o cena completa o para descorcharlo en un aperitivo, merienda o barbacoa.

ÚNICA BODEGA DEL MUNDO CON DOS VINOS EN LOS 'WINES OF THE YEAR' DE DECANTER

La prestigiosa publicación Decanter ha dado a conocer su lista internacional con los mejores vinos del 2021, una selecta nómina de 50 referencias de todo el mundo elegidas entre las miles de referencias examinadas por su panel de cata, y que componen su esperado 'Decanter Wines of the Year'. Estamos de enhorabuena ya que somos la única bodega en todo el mundo que hemos logrado incluir dos referencias en este exclusivo ranking de la revista británica: Gran Reserva 890 de 2005 'Selección Especial' y Gran Reserva 904 de 2011. Ambos vinos son, gracias a los 97 puntos obtenidos, los dos mejores tintos de España y, además, los dos únicos tintos de Rioja que aparecen reseñados en el ranking.



HARO Y BORDEAUX, MÁS UNIDAS QUE NUNCA EN 'BARRIO DE LA ESTACIÓN INTERNATIONAL WINE ENCOUNTERS I'

Haro y Bourdeaux se unirán en la primera edición de 'Barrio de la Estación International Wine Encounters' que celebraremos el 21 de marzo, mostrando la profunda conexión de estas dos grandes ciudades vitivinícolas y desvelando los orígenes del Rioja. En una evolución de la ya consolidada Jornada Profesional de La Cata del Barrio de la Estación, este encuentro contará con vinos de las seis bodegas que conformamos la Asociación Barrio de la Estación, Muga, Gómez Cruzado, Roda, CVNE, Bilbainas y La Rioja Alta, S.A. y de algunos de los châteaux más prestigiosos de Bordeaux: Château Smith Haut Lafitte (Grand Cru Classé de Pessac-Léognan); Château Rauzan-Ségla (Deuxième Grand Cru Classé de Margaux); Château Lynch Bages (Cinquième Grand Cru Classé de Pauillac); Château Léoville Barton (Deuxième Grand Cru Classé de Saint-Julien); Château Petit Village (Pomerol) y Château Canon La Gaffelière (Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion). Recuerden, además, que todavía hay entradas a la venta en www.barriodelaestacion.com para la jornada dedicada al consumidor final que celebraremos el 18 de junio en Haro.



Asociación de Bodegas por la Calidad

ABC EXIGE RESTAURAR EL VALOR DE LOS RESERVA Y GRAN RESERVA DE RIOJA

La Asociación de Bodegas por la Calidad ha trasladado al Consejo Regulador de Rioja la necesidad de adoptar urgentemente nuevas medidas con el objetivo de restaurar el valor e imagen de los vinos Reserva y Gran Reserva, esenciales para el prestigio nacional e internacional de esta zona vitivinícola. Esta Asociación, que agrupa a once reconocidas casas elaboradoras entre las que nos encontramos, considera intolerable que actualmente se estén comercializando, especialmente en los lineales de los supermercados de muchos países, vinos con la categoría de Reserva a precios más bajos que otros vinos de crianzas inferiores, difuminándose así la correlación entre el esfuerzo y dedicación precisos para poner en el mercado un vino de Reserva y su posterior precio de venta al público.

PREMIO A LA MEJOR TRAYECTORIA EN VIVIR EL VINO

La Guía Vivir el Vino nos ha concedido el Premio Magnífico 2022 a la Mejor Trayectoria. Para esta publicación, La Rioja Alta, S.A. constituye “el ejemplo perfecto de cómo ha de evolucionar una bodega histórica sin perder su identidad centenaria y que no puede gozar de mejor salud y sentirse más viva, siendo una de las marcas de vino más admiradas del mundo”. En las próximas semanas conoceremos la fecha de la gala en la que Vivir el Vino hará entrega de sus premios en las distintas categorías.



ALIANZA CON JRE-JEUNES RESTAURATEURS PARA REFORZAR LA CULTURA ENOGASTRONÓMICA EUROPEA

Recientemente hemos firmado un acuerdo de colaboración con la Asociación JRE-Jeunes Restaurateurs que servirá para impulsar la cultura enogastronómica en Europa. Una alianza internacional mediante la que ambas entidades promoveremos acciones conjuntas siempre relacionadas con la gastronomía, la alta restauración y el mundo de la sumillería. Juntas desarrollaremos un amplio programa de actividades de promoción, en el que participarán los 350 cocineros de 16 países que, en este momento, forman parte de JRE-Jeunes Restaurateurs, entre los que se incluyen más de 180 Estrellas Michelin. Destaca, por ejemplo, la instauración del Premio “La Rioja Alta, S.A.” al que optarán los sumilleres de los restaurantes asociados y que se celebrará en el congreso bianual de JRE, cuya próxima edición tendrá lugar en Berlín en septiembre.

LAGAR DE CERVERA

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



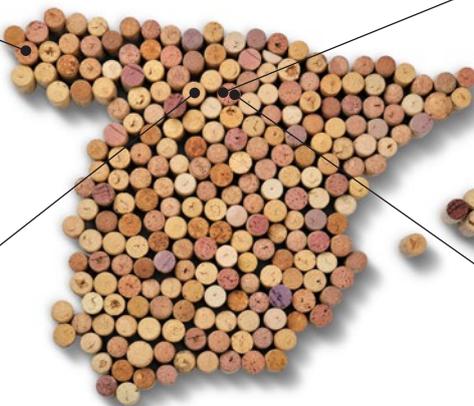
La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346
info@riojalta.com



áster

Reservas: 947 522 700
aster@riojalta.com



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.



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 COSECHA HEMOS SELECCIONADO PARA LA PRÓXIMA
EDICIÓN DEL CLUB DE COSECHEROS DE TORRE DE OÑA Y
ÁSTER?**

Respuesta: 2018.

Ganador: J.L. M. H., Socio 523C de San Sebastián-Donostia.

Nueva pregunta: *¿Con qué tres variedades de uva hemos
elaborado Gran Reserva 890 de 2010?*

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿QUÉ ES AMPELOGRAFÍA?

Es la ciencia que se ocupa de estudiar, describir y clasificar
las vides y sus variedades.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A. 90+ club

Gran Reserva 890 > 2010



98 97
TIM ATKIN 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 94
DECANTER J. SUCKLING TIM ATKIN

Viña Ardanza > 2015



96 96 94 94 94
J. SUCKLING ABC PEÑÍN TIM ATKIN PROENSA

Viña Alberdi > 2018



93 92
J. SUCKLING TIM ATKIN

Finca Martelo > 2015



97 95 94+ 94 94
PROENSA ABC PARKER TIM ATKIN PEÑÍN

Torre de Oña > 2016



93 92
TIM ATKIN PEÑÍN

Finca San Martín > 2018



90 90
PEÑÍN PROENSA

Áster Finca El Otero > 2016



97 96 94 94 93
PROENSA TIM ATKIN PEÑÍN ABC J. SUCKLING

Áster Crianza > 2016



92 92 92 91
TIM ATKIN J. SUCKLING PEÑÍN PROENSA

Lagar de Cervera > 2020



95 93 91 91
PROENSA ABC J. SUCKLING PEÑÍN

Pazo de Seoane > 2020



95 93 91 90
PROENSA ABC J. SUCKLING PEÑÍN

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

La Rioja Alta, S.A.



BODEGAS FUNDADAS EN 1890

LIMITED EDITION

GRAN RESERVA 890

HARO - ESPAÑA

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.
 RIOJA
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
 2010
GRAN RESERVA 890
 EMBOTELLADO EN ORIGEN
 LA RIOJA ALTA S.A. - LABASTIDA - ESPAÑA
 PRODUCTO DE ESPAÑA
 riojaita.com

75 cl e
 14% vol
 8 4 13529 731003

CONTIENE SULFITOS - CONTIENE SALMUELO - CONTIENE ALCOHOL - PUEDE SER ALÉRGICO



XR Nº 756124
 GRAN RESERVA
 COSECHA 2010

La Rioja Alta, S.A.



BODEGAS FUNDADAS EN 1890

GRAN RESERVA 890

HARO - ESPAÑA

LIMITED EDITION

BODEGAS FUNDADAS EN 1890



La Rioja Alta, S.A.