



LA RIOJA ALTA, S.A.  
JULIO 2022

GRUPO

*La Rioja Alta, S.A.*

4

6

10

12

16

22

**3** REGRESANDO AL FUTURO

**4** 10 SORBOS CON... CARLOS LATRE

**6** ENTREVISTA: TIM ATKIN

**8** ¡SOMOS LA CUARTA BODEGA MÁS ADMIRADA DEL MUNDO!

**10** NUESTRAS FINCAS: FINCA MARTELO

**12** EL TREN REANUDA SU MARCHA

**14** EL SEXO LES CONFUNDE

**16** HACERNOS VIÑADORES...

**20** LEVANTANDO LA COPA (DE VINO)

**22** ENTREVISTA: ANDRÉS RODRÍGUEZ

**24** FORTIFICADOS

**26** EL CAMBIO CLIMÁTICO EN EL VIÑEDO

**27** DESCORCHANDO

**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: Lima and Co.



VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es la rufeta?

Respuesta en página 30



EDITORIAL

# Regresando al futuro

**L**a pasada campaña 2021 iniciamos un proyecto novedoso y, a la vez, apasionante: la búsqueda, localización y adquisición de los que hemos denominado nuestros ‘Viñedos Artesanales’.

Son, en suma, reductos en peligro de desaparición de lo que antaño fue la viticultura tradicional de Rioja: pequeñas parcelas perfectamente integradas en el paisaje, ubicadas en parajes singulares estratégicamente escogidos, que no han sufrido alteración alguna con el paso de los años y donde las viejas plantas, de retorcida, correosa y vetusta fisonomía, ahondan sus raíces buscando el agua y el alimento que el suelo les ofrece, en una dosificación casi homeopática.

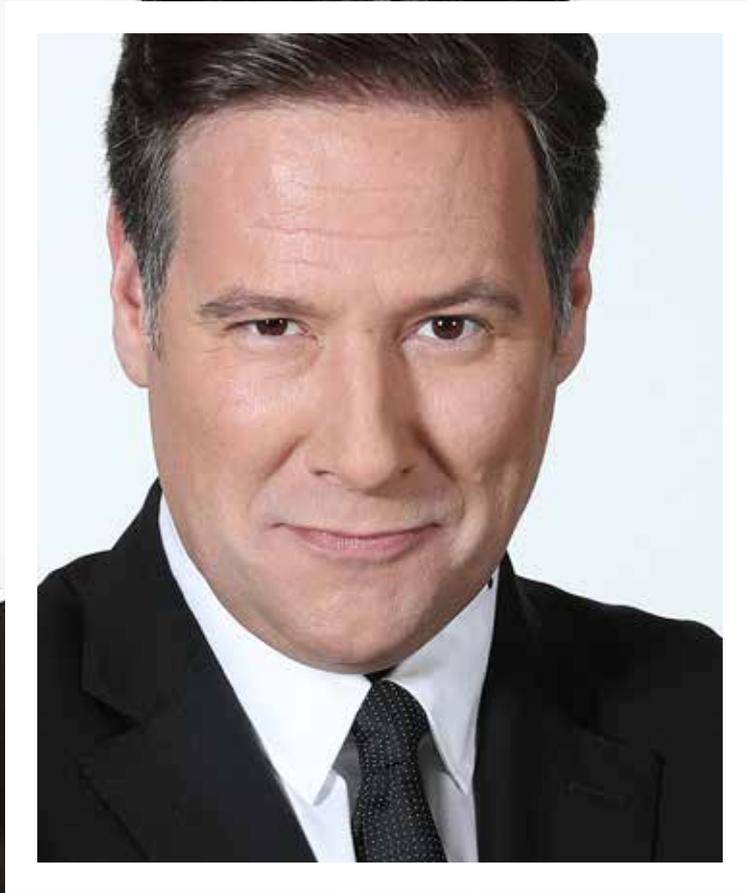
Tan magra es su alimentación –el sol es prácticamente su único alimento– que las plantas solo pueden responder dando cosechas modestas, granos pe-

queños y racimos sueltos. No dan para más. Una escasa cantidad pero, eso sí, de una calidad excelsa.

Predomina el Tempranillo –obviamente en vaso con multiplicidad de morfotipos– pero le asisten, en atinada minoría, otros vidueños (o “vidaos” que dirían orgullosos los más viejos del lugar) que aportan una necesaria gracia: Viura, Calagraño, Malvasía o Rojal, Mazuelo, Albillo...

Así, hemos dado un paso atrás en el tiempo. En algún caso el que media entre cinco generaciones, de tatarabuelos a tataranietos, queriendo recuperar la sabiduría del viticultor ancestral, auténtico y emular su quehacer respetuoso y artesanal. Porque estamos convencidos de que, lográndolo, se abrirá ante nosotros un futuro prometedor y lleno de satisfacciones.

Viñedo Artesanal ‘El Somo’ en Elvillar (Álava).



## 10 Sorbos con...

# Carlos Latre

Carlos Latre (Castellón de la Plana, 1979) es, sin ninguna duda, uno de los grandes nombres propios del humor en nuestro país. Desde su debut en 1999 en el célebre *Crónicas Marcianas* de Xabier Sardá, sus geniales imitaciones de mil y un personajes le han convertido en uno de los talentos más admirados y queridos de la televisión. Pero en su dilatada y premiada trayectoria hay mucho más: radio, cine, teatro, libros, publicidad, eventos... Mucho trabajo que, cuando su abarrotada agenda lo permite, compagina con otras de sus grandes pasiones: el vino y la gastronomía.

- |   |   |
|---|---|
| <p>1 <b>UN LIBRO QUE NUNCA OLVIDARÁ</b><br/><i>La bodega</i>, Noah Gordon.</p>                                  | <p>6 <b>UNA CIUDAD QUE LE HA IMPACTADO</b><br/>Los Ángeles.</p>   |
| <p>2 <b>UNA PELÍCULA (O SERIE) QUE LE HA MARCADO</b><br/><i>Una noche en la Ópera</i> de los Hermanos Marx.</p> | <p>7 <b>UN VINO PARA HACER QUE UN ENCUENTRO SEA INOLVIDABLE</b><br/>Un Gran Pinot Noir de la Borgoña. Mi vino favorito de La Rioja Alta, S.A. es el Gran Reserva 890.</p> |
| <p>3 <b>UN RESTAURANTE PARA INVITAR A UN GRAN AMIGO</b><br/><i>Estimar</i>, de Rafa Zafra.</p>                  | <p>8 <b>UN HOTEL PARA DESAPARECER DEL MUNDO</b><br/><i>El Soneva Gili</i>, en Maldivas.</p>   |
| <p>4 <b>UN PLATO QUE TOMARÍA (CASI) TODOS LOS DÍAS</b><br/>Un plato de jamón o lomo.</p>                        | <p>9 <b>UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE</b><br/><i>Nessun Dorma</i> cantada por Pavarotti.</p>   |
| <p>5 <b>UNA PLAYA PARA DESCONECTAR</b><br/>La playa de Zahara de los Atunes... en el mes de mayo.</p>           | <p>10 <b>UNA PERSONA, REAL O DE FICCIÓN, CON LA QUE BRINDARÍA</b><br/>Beber una buena botella con Julio Iglesias.</p>   |

# TIM ATKIN

PERIODISTA DE VINOS  
Y MASTER OF WINE

**“SI LE GUSTAN LOS VINOS ESPAÑOLES,  
APROVECHE AHORA LOS PRECIOS. SOLO  
AUMENTARÁN...”**

Es uno de los grandes nombres propios de la crítica vitivinícola internacional, con una experiencia de más de 35 años escribiendo en publicaciones como *Harpers*, *Decanter*, *The World of Fine Wine*, *Gourmet Traveller Wine* o *The Drinks Business*. Hoy sus reseñas e influyentes informes pueden disfrutarse en su premiada web [timatkin.com](http://timatkin.com). También, muchas de sus magníficas fotos en las que retrata el alma del vino y sus gentes.

**¿QUÉ HACE AL VINO DIFERENTE Y ESPECIAL  
FRENTE A OTRO TIPO DE BEBIDAS?**

Los mejores vinos tienen el carácter de un lugar que es único. Lo mismo ocurre, más o menos, con algunas bebidas espirituosas como el whisky, aunque no de igual manera. Los vinos reflejan una determinada añada, buena, mala o mediocre, así como un grado de intervención del hombre. Los licores y las cervezas, no. Al final, los vinos que más me entusiasman son los que muestran lo que los agentes inmobiliarios llaman, “ubicación, ubicación, ubicación”.

**HA DISFRUTADO DE MILES DE VINOS EN SU  
CARRERA. ¿EL VINO PERFECTO EXISTE O ESTÁ  
TODAVÍA POR ELABORAR?**

Algunos escritores de vino dan cientos de puntuaciones de 100 puntos. Yo doy muy pocas. De hecho, hasta ahora solo he dado una en Rioja y fue a un vino blanco. Así que, sí, creo que la perfección existe, en el vino y en otras cosas. Solo que es muy rara. Es algo subjetivo, por supuesto –mi perfección puede no ser la tuya– y eso no debe impedir que las bodegas intenten mejorar, pero creo que es importante reconocer las cualidades de algo que es realmente sublime.



**¿ES REALMENTE POSIBLE SORPRENDERLE CON UN VINO?**

¡Por supuesto! Me gusta probar tantos vinos como sea posible. Me gusta probar el mayor número posible de vinos diferentes, aunque mi atención se centra en un puñado de países y regiones sobre los que escribo desde hace tiempo y donde hay menos sorpresas. Acabo de regresar de un viaje de diez días a Galicia, que es un lugar que me parece fascinante y que me sorprendió a diario. ¡No he parado de descubrir nuevas variedades de uvas tintas!



**¿Y RECONOCE HOY EL CONSUMIDOR DE SU PAÍS UN INCREMENTO EN LA CALIDAD Y NIVEL DEL VINO ESPAÑOL?**

Depende del consumidor. No quiero discriminar por la edad –yo mismo ya no soy joven– pero los consumidores de más años tienden a ser un poco menos aventureros y abiertos a nuevas ideas. Pero las nuevas generaciones de sumilleres, consumidores y críticos de vino suelen reconocer lo diversa y emocionante que se ha vuelto España.

**LA TENDENCIA GENERAL ACTUAL EN EL SECTOR, PRENSA INCLUIDA, ES HABLAR CADA VEZ MÁS DEL VIÑEDO, DEL TERROIR, Y QUIZÁS MENOS DEL TRABAJO O DEL ENVEJECIMIENTO EN BODEGA. ¿SE MANTENDRÁ ESTÁ TENDENCIA EN EL FUTURO O ES UNA MODA QUE PASARÁ?**

Sí, se mantendrá y creo que es algo bueno. Es un tópico decir que “los grandes vinos se hacen en el viñedo”, pero eso no significa que no sea cierto. Creo que muchos consumidores de vino se interesan cada vez más por el origen, o por el *terroir* si se quiere. Esto no significa que lo que ocurre en la bodega no sea importante. De hecho, es perfectamente posible arruinar grandes uvas. Pero la mayoría de los grandes bodegueros se esfuerzan por expresar el origen, o los orígenes, en algunos casos.

**¿CÓMO VALORA EL POSICIONAMIENTO ACTUAL DEL VINO ESPAÑOL FRENTE A OTRAS GRANDES REGIONES ELABORADORAS INTERNACIONALES? ¿CREE QUE HAY AÚN TENEMOS MUCHO TRABAJO POR HACER?**

La calidad nunca ha sido mejor pero creo que, salvo algunas excepciones, los vinos españoles son comparativamente baratos y están infravalorados en el mercado. La mayoría de los consumidores de vinos finos no los ven al mismo nivel que los mejores vinos de Italia, Francia o partes del Nuevo Mundo. Pero eso está cambiando más rápido que en cualquier otro momento de mi trayectoria. Así que, si le gustan los vinos españoles, aproveche ahora los precios. Solo aumentarán...

**¿ES DIFÍCIL PARA UN CONSUMIDOR DE UK DIFERENCIAR ENTRE REGIONES ESPAÑOLAS, CLASIFICACIONES POR CRIANZA,...?**

Creo que los propios términos de envejecimiento son bastante claros. El problema viene cuando los consumidores los equiparan con la calidad, cuando solo son una medida del tiempo que un vino ha pasado en bodega y en botella. Todos conocen muy bien Rioja, y hasta cierto punto Ribera del Duero, así como Rías Baixas, o mejor dicho Albariño, y Jerez. Pero hay muchos otros vinos por descubrir. Considero que es parte de mi misión ensalzar sus cualidades.

**RIOJA ES EL LÍDER INDISCUTIBLE ESPAÑOL DE RECONOCIMIENTO Y VENTAS EN UK. ¿EL RESTO DE ZONAS VINÍCOLAS SIGUEN ESTANDO TODAVÍA DEMASIADO LEJOS?**

Rioja es sin duda la región española de vinos finos más conocida en UK, pero no hace todos los mejores vinos. Y, seamos sinceros, el Rioja barato puede ser bastante decepcionante. Así que, sí, yo diría que hay otras regiones que elaboran vinos igual de buenos. Bierzo, Priorat, Ribeira Sacra, Gredos y Ribera del Duero son solo algunos ejemplos. *‘Vive la difference’*, como dicen en Francia.

**LA ÚLTIMA PREGUNTA, ¿CÓMO VALORA LA TRAYECTORIA DE LA RIOJA ALTA, S.A. Y SU EVOLUCIÓN EN LOS ÚLTIMOS AÑOS?**

En La Rioja Alta, S.A. elaboráis vinos clásicos al estilo tradicional, y lo hacéis tan bien como nadie. Da la impresión de que no cambia mucho de un año a otro, pero eso no es cierto. El enólogo Julio Saénz es un perfeccionista y siempre está haciendo pequeños ajustes en el viñedo y en la bodega. Soy un gran fan de lo que hacéis. Continúa dándonos tanto placer a los bebedores de vino.

# ¡Somos **LA CUARTA BODEGA** más admirada del mundo!

Logramos también la medalla 'Higher Climber' al protagonizar una subida de 46 puestos en nuestro segundo año consecutivo en la lista de las 50 mejores marcas mundiales

**N**ada más y nada menos... Somos la cuarta bodega más admirada del mundo en 2022 y hemos alcanzado esta extraordinaria posición internacional en la que es nuestra segunda aparición consecutiva dentro de 'The World's Most Admired Wine Brands'. Una lista que, desde hace doce años, edita ininterrumpidamente la publicación Drinks International con el ranking de las 50 firmas vitivinícolas con mayor prestigio mundial.

Por si fuera poco, en tan solo un año hemos protagonizado la mayor subida de toda la nómina al conseguir ascender 46 posiciones. Un logro que nos ha hecho también valedores de la medalla 'Higher Climber' que acredita a la mayor progresión de puestos de una lista en la que, como pueden ver en la siguiente página, compartimos presencia destacada y Top 10 con grandes bodegas mundiales como Domaine de la Romanée-Conti, Antinori, Château Margaux, Château Chevel Blanc, Vega Sicilia, Penfolds, etc.

Como en ediciones anteriores, para la redacción de esta exclusiva nómina anual, Drinks International ha encuestado a cientos de afamados especialistas en vino (Master of Wine, escritores de vino, sumilleres, compradores, propietarios de restaurantes, educadores, etc.) que debían elegir las cinco bodegas de todo el mundo que más admiraban, teniendo en cuenta factores como la calidad de sus vinos, su consistencia, así como la fuerza de su marca o su relación calidad-precio.



**ÁNGEL BARRASA**  
CONSEJERO DELEGADO

*"Un gran reconocimiento a la gran labor de todo el equipo de la bodega, a la histórica apuesta por la máxima calidad en todas nuestras elaboraciones, así como al desarrollo de marcas internacionales con una destacada personalidad".*



**JULIO SÁENZ**  
ENÓLOGO

*"Un premio al incesante trabajo de obtener siempre los mejores vinos posibles. Una filosofía que es una obsesión dentro de la casa, que nos permite a los técnicos trabajar, en la viña y en la bodega, con todos los medios posibles a nuestro alcance para conseguirlo y para hacer, en cada cosecha, vinos aún mejores".*



**STÉPHANE DESMARQUEST**  
DIRECTOR DE EXPORTACIÓN

*"Soy testigo privilegiado de la excepcional imagen de marca con la que cuenta La Rioja Alta, S.A. en todos los países a los que tengo la suerte de viajar. Nuestra ambición es seguir potenciando nuestra red de distribución para aumentar la presencia de nuestros vinos en los mejores restaurantes y tiendas especializadas del mundo".*

MOST ADMIRED WINE BRANDS 2022



DRINKS INTERNATIONAL 39

# THE LIST

NO.	COMPANY, COUNTRY	MOVERS
1	FAMILIA TORRES, SPAIN MOST ADMIRED WINE BRAND IN EUROPE	NON-MOVER
2	PENFOLDS, AUSTRALIA MOST ADMIRED WINE BRAND IN AUSTRALASIA	↑ 4
3	CATENA, ARGENTINA MOST ADMIRED WINE BRAND IN SOUTH AMERICA	↓ 1
→ 4	LA RIOJA ALTA, SPAIN HIGHEST CLIMBER	↑ 46
5	ANTINORI, ITALY	↑ 4
6	DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI, FRANCE	↑ 1
7	GAJA, ITALY	↑ 19
8	CHÂTEAU MARGAUX, FRANCE	↑ 23
9	CHÂTEAU CHEVAL BLANC, FRANCE	↑ 9
10	VEGA SICILIA, SPAIN	↓ 7
11	FRESCOBALDI, ITALY	↑ 13
12	CONCHA Y TORO, CHILE	↓ 7
13	CHÂTEAU HAUT-BRION, FRANCE	↑ 20
14	ERRAZURIZ, CHILE	↓ 1
15	KANONKOP, SOUTH AFRICA MOST ADMIRED WINE BRAND IN AFRICA & MIDDLE EAST	RE-ENTRY
16	CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, FRANCE	↑ 19
17	RAMÓN BILBAO, SPAIN	↑ 26
18	19 CRIMES, AUSTRALIA	RE-ENTRY
19	FELTON ROAD, NEW ZEALAND	↓ 5
20	BRUCE JACK, SOUTH AFRICA	↑ 16
21	HENSCHKE, AUSTRALIA	↓ 17
22	M CHAPOUTIER, FRANCE	↓ 3
23	FAUSTINO, SPAIN	RE-ENTRY
24	YELLOW TAIL, AUSTRALIA	RE-ENTRY
25	OYSTER BAY, NEW ZEALAND	↑ 19

NO.	COMPANY, COUNTRY	MOVERS
26	VILLA MARIA, NEW ZEALAND	↓ 11
27	RIDGE, US MOST ADMIRED WINE BRAND IN NORTH AMERICA	↓ 6
28	BODEGAS PROTOS, SPAIN HIGHEST NEW ENTRY	NEW ENTRY
29	CAMPO VIEJO, SPAIN	↑ 3
30	Craggy Range, New Zealand	NON-MOVER
31	ESPORÃO, PORTUGAL	↑ 7
32	MONTES, CHILE	↓ 5
33	YALUMBA, AUSTRALIA	↓ 17
34	GÉRARD BERTRAND, FRANCE	NEW ENTRY
35	CONO SUR, CHILE	↓ 7
36	MARQUÉS DE CÁCERES, SPAIN	RE-ENTRY
37	PLANETA, ITALY	↓ 20
38	BAREFOOT, US	RE-ENTRY
39	CLOUDY BAY, NEW ZEALAND	RE-ENTRY
40	RAVENTÓS CODORNÍU, SPAIN	↑ 7
41	SYMINGTON, PORTUGAL	↓ 19
42	CHÂTEAU LATOUR, FRANCE	RE-ENTRY
43	E GUIGAL, FRANCE	↓ 32
44	JACKSON FAMILY WINES, US	↓ 15
45	MCWILLIAM'S, AUSTRALIA	RE-ENTRY
46	SANTA RITA, CHILE	↑ 2
47	SCHLOSS JOHANNISBERG, GERMANY	NEW ENTRY
48	TRAPICHE, ARGENTINA	RE-ENTRY
49	BRANCOTT ESTATE, NEW ZEALAND	RE-ENTRY
50	CHÂTEAU D'YQUEM, FRANCE	↓ 30

# *Finca Martelo*

En el viaje por nuestras fincas más representativas, iniciado ya hace varias ediciones de esta publicación, no podía faltar el viñedo que desde hace una década da nombre al vino más demandado y célebre de nuestra bodega Torre de Oña: Finca Martelo. Una pequeña joya a los pies de la Sierra de Cantabria, con toda la personalidad y tipicidad propia del gran terruño de Rioja Alavesa.

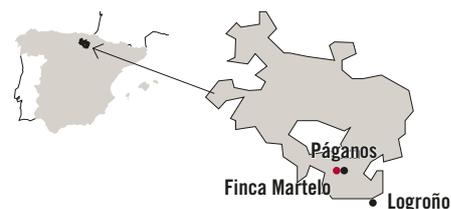
**A**sentada topográficamente en una ladera de suave pendiente, que invoca a los viñedos de Borgoña, esta finca disfruta de una exposición Sur, permitiendo que las cepas reciban luz solar desde el amanecer hasta el anochecer. Esto, junto con la labor protectora de la Sierra de Cantabria que impide que los vientos fríos y húmedos del Norte lleguen al viñedo, induce un microclima muy favorable para la maduración de la uva y para su adecuada sanidad. Es por ello por lo que, a pesar de su elevada altitud, podemos considerar esta zona como ‘temprana’ y bonancible desde el punto de vista climático.



Respecto al suelo, el mayor condicionante para el desarrollo del viñedo es su escasa profundidad útil (40 a 70 cm), ya que bajo esas primeras capas superficiales encontramos estratos de roca arenisca de potencia variable que resultan habitualmente impenetrables para la raíz. Así mismo, la capacidad de retención de humedad es reducida, lo que induce en las plantas un vigor contenido que da lugar a racimos muy sueltos y bayas de pequeño tamaño, factores determinantes para una alta calidad.

Su composición química, con abundancia de caliza, tiene además una influencia positiva sobre el extracto seco de los vinos, volumen en la boca, cuerpo y aromas. La fertilidad resulta escasa tanto por los bajos niveles de nutrientes y materia orgánica como por el reducido volumen de suelo que las raíces pueden explorar. Todo ello, unido a un manejo preciso del viñedo durante todo el año hace que el rendimiento sea bajo, sin superar los 5.500 kg/ha.

En definitiva, un viñedo muy especial y, a la vez, difícil ya que la calidad de la uva cultivada depende en gran medida de las condiciones meteorológicas de cada campaña. Es por ello que solo elaboramos Finca Martelo en años Muy Buenos o Excelentes, en añadas que, internamente declaramos como 'Cosechas Finca Martelo'.



## DATOS TÉCNICOS

UBICACIÓN: Párganos (Álava)

EDAD MEDIA DE LAS VIÑAS: 40 años

ALTITUD: 560-580 m

SUPERFICIE: 8,5 ha

VARIEDAD: Tempranillo (95%) junto con Garnacha, Mazuelo, Viura, etc.

DESTINO HABITUAL: Finca Martelo

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Vaso reconducido a espaldera

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 3200 plantas/ha

TIPO DE SUELO: Arcillo-Calcáreo



# EL TREN REANUDA SU MARCHA



La gran fiesta del vino de Rioja y la alta gastronomía en el Barrio de la Estación de Haro ha vuelto a celebrarse tras dos años de obligado parón. Una exitosa cuarta edición que reunió el 18 de junio a 3.500 visitantes que desafiaron a un intenso calor. Un encuentro convertido ya en indispensable.



**H**abía muchas ganas de reencuentro en uno de los eventos más esperados del año que, con dos meses de antelación, ya había agotado todas sus entradas. 3.500 aficionados al vino y a la gastronomía, nacionales e internacionales, asistieron el pasado sábado 18 de junio a esta jornada inolvidable. El plan era perfecto e incluía la cata de una exclusiva selección de doce grandes vinos –en nuestro caso Viña Arana Gran Reserva 2015 y Viña Ardanza 2015– recorriendo el Barrio peatonalizado para la ocasión, así como el interior de las seis bodegas que componemos la Asociación del Barrio de la Estación: CVNE, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Viña Pomal Bodegas Bilbaínas, Muga y Bodegas RODA.

Acompañando a los vinos, seis deliciosas tapas creadas

por los chefs de los reconocidos restaurantes Venta Moncalvillo, El Serbal, Nublo, Ikaro, Cobo Estratos, y Delicious Gastronomía, así como un postre del maestro chocolatero Juan Ángel Rodríguez. Música en directo, actividades y demostraciones en las bodegas, como nuestra trasiega artesanal, redondearon un día verdaderamente especial en un Barrio que, por cuarta ocasión, volvió a demostrar muchas de las razones por las que es mundialmente reconocido como uno de los destinos vinícolas y turísticos más importantes.





### CATA MAGISTRAL DE JOSEP ROCA

Un día antes de la celebración de la jornada popular de La Cata del Barrio de la Estación, el sumiller de El Celler de Can Roca y ‘Maquinista’ de esta edición 2022, Josep ‘Pitu’ Roca, dirigió una exclusiva cata magistral para un centenar de asistentes centrada en la adaptación al cambio climático en el mundo del vino. Una degustación inédita que sirvió para mostrar las diferencias que la climatología ejerce en el resultado final de los vinos y, además, cómo las bodegas del Barrio de la Estación nos hemos ido adaptando para seguir creando vinos de una calidad mundialmente contrastada. Más que una cata, una auténtica experiencia con elaboraciones desde los años 50, como nuestro Gran Reserva 904 de 1985 y que tuvo como colofón la degustación de una única gota de un vino de 1939. Un viaje por el tiempo y por el espacio de la mano de un maestro de ceremonias que transmitió emoción, sentimiento y pasión por las elaboraciones del Barrio de la Estación.



### UN ENCUENTRO ÚNICO ENTRE HARO Y BORDEAUX.

Otra de las novedades de esta edición ha sido la celebración, el pasado 21 de marzo de ‘Barrio de la Estación International Wine Encounters I: Bordeaux’, una evolución de la jornada destinada a los profesionales. En esta primera entrega, las seis bodegas acogimos un encuentro único con algunos de los más prestigiosos châteaux de Burdeos, inaugurando así un hermanamiento entre nuestro Barrio y algunas de las zonas vitivinícolas más reputadas del mundo.

Sumilleres, restauradores, periodistas y profesionales conocieron las últimas cosechas en el mercado de nuestros vinos y, además, pudieron catar algunas de las etiquetas más conocidas de los châteaux bordeleses invitados: Château Smith Haut Lafitte; Château Rauzan-Ségla, Château Lynch Bages, Château Léoville Barton, Château Petit Village y Château Canon La Gaffelière.

Además, paralelamente, las bodegas del Barrio ofrecimos diversas actividades así como catas temáticas de nuestros vinos. Inolvidable fue, sin duda, nuestra horizontal de la cosecha 2001 que, en tres pases dirigidos por los enólogos Julio Sáenz y Alejandro López, sirvió para que un centenar de afortunados invitados paladearan la evolución de, a nuestro juicio, una de las añadas más extraordinarias de Rioja.

# EL SEXO LES CONFUNDE



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

Conocemos en qué consiste la confusión sexual, técnica que nos ayuda a combatir en nuestros viñedos a la peligrosa polilla del racimo.

**C**uando en agricultura hablamos de confusión sexual, nos estamos refiriendo a una forma biotécnica de control de algunas especies de insectos, principalmente lepidópteros, que pueden ocasionar daños sobre distintos cultivos cuando adquieren el carácter de plaga.

Una de las formas más importantes de comunicación entre individuos de una misma especie de insectos es a través de ciertos aromas que emiten y que son característicos de cada especie. A estos aromas se les da el nombre de feromonas. Cuando las hembras adultas están en disposición de aparearse, emiten a la atmósfera una feromona con la intención de que los machos de su misma especie la capten y la sigan a modo de rastro y, así, puedan llegar hasta el lugar donde se encuentra la hembra. Una vez producido el encuentro, tendrá lugar el apareamiento y la fecundación que darán origen a la futura generación de insectos.

Con esta técnica lo que pretendemos, de alguna manera, es distorsionar artificialmente este proceso natural de atracción. Para ello permanentemente difundimos sobre el campo de cultivo una feromona sintética similar a la emitida por las hembras de la especie de insectos que se quiere controlar. A través de distintos difusores situados en posición y número adecuado en las parcelas de cultivo, la atmósfera se llenará de 'rutas aromáticas falsas' que los machos seguirán incesantemente con la pretensión de localizar a las hembras a las que no encontrarán por tratarse de un señuelo. Morirán por agotamiento en el intento sin haber logrado aparearse. De igual manera, las hembras morirán sin haber sido fecundadas cuando acabe su ciclo vital. Al no haber apareamiento ni fecundación no habrá nueva generación de insectos.

En el viñedo, empleamos esta técnica de confusión sexual para controlar dos plagas que, de no hacerlo, ocasionarían serios daños, tanto en cantidad





como en calidad, en la cosecha. Nos referimos a la polilla del racimo (*Lobesia botrana*) en Rioja y Ribera del Duero y a la cochinilla algodonosa (*Planococcus ficus*) en Rías Baixas.

La confusión sexual es el método más eficaz para el control de estos insectos, mucho más que cualquier producto insecticida que se pudiera utilizar y que, además, presenta una serie de ventajas adicionales:

- Es un método ecológico.
- Es inocuo para cualquier otra especie de insectos distinta a la objetivo. Algo de suma importancia para el caso, por ejemplo, de las abejas que en absoluto se ven afectadas.
- Es una técnica sostenible que permite la reducción de la huella de carbono ya que evita tener que hacer pases de tractor, cosa que sí ocurriría caso de recurrir a insecticidas que habría que aplicarlos mediante pulverización. Los difusores se colocan manualmente, de forma rápida y sencilla, durante el mes de abril y su acción se prolonga hasta el momento mismo de la vendimia.

En fin, “morir de amor”.



VIÑEDOS ARTESANALES

# Hacernos *viñadores...*

**LES PRESENTAMOS NUESTROS 'VIÑEDOS ARTESANALES'. PEQUEÑAS JOYAS EN VASO, ALGUNAS CENTENARIAS, SITUADAS EN LUGARES PRIVILEGIADOS Y RECÓNDITOS, PRINCIPALMENTE EN RIOJA ALAVESA, Y QUE NOS VAN A PERMITIR EXPLORAR UNA NUEVA SENDA EN LA BÚSQUEDA CONSTANTE DE LA EXCELENCIA EN NUESTROS VINOS.**



**D**esde 1890, siempre tenemos una pregunta en el aire en La Rioja Alta, S.A.: “¿Qué más podemos hacer para mejorar nuestros vinos?”. Durante las últimas décadas, hemos invertido fuertemente en tecnología, en viñedo hasta lograr el autoabastecimiento, hemos renovado el parque de barricas, conseguido un magnífico equipo enológico... “¿Qué más podemos hacer para mejorar los vinos?”.

La respuesta es la de siempre: “Mejorar la uva”. Y decidimos hacernos viñadores.

Creíamos que aplicar esta filosofía de pequeño viticultor en La Rioja Alta, S.A. iba a ser complicado, pero, una vez más, la bodega me sorprendió. Todo el equipo abrazó esta propuesta con ilusión y muchos planes y esperanzas.

En 2021 comenzamos a adquirir viejas parcelas situadas en laderas idílicas, carasoles de Rioja Alavesa, viñedos en vaso con una edad media de 50 años, densidades de plantación altas, con el coupage de variedades en el propio viñedo, producciones muy pequeñas, a veces sin posibilidad de laboreo mecánico. En resumen: viñedos viejos

que dan mucho, mucho trabajo. Los llamamos ‘Viñedos Artesanales’.

En la vendimia 2021 elaboramos las uvas de las primeras 29 ha repartidas en docenas de parcelas. Son vinos emocionantes, profundos y originales, con una gran diversidad de aromas y sabores.

Nos hemos puesto como meta alcanzar las 75 ha. Para completar este proyecto, hemos empezado la construcción de una pequeña bodega de vinificación muy selectiva para conocer mucho mejor cada una de estas extraordinarias parcelas y descubrir así su verdadero potencial.

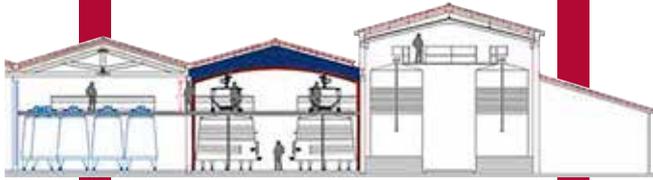
Surge otra pregunta: ahora que tenemos estos vinos únicos, ¿qué vamos a hacer con ellos? Todavía no lo sabemos pero, como me dijeron cuando entré en la bodega hace 35 años... “Preocúpate solo de hacer buenos vinos que, si son buenos, ya te los pedirán”.

Iniciamos un nuevo proyecto estratégico, de largo plazo, cuya evolución queremos empezar a disfrutar lentamente junto a ustedes.

**Guillermo de Aranzabal**  
*Presidente de La Rioja Alta, S.A.*

Cepas de 87 años en el Viñedo Artesanal ‘La Revilla’ en Elvillar (Álava).





**UNA PEQUEÑA NUEVA BODEGA  
PARA VINIFICACIONES MUY  
SELECTIVAS**

Ya hemos iniciado la construcción de esa pequeña bodega en el interior de Torre de Oña, dedicada exclusivamente a la elaboración de estos vinos tan especiales. Esta nueva zona de vinificación experimental, que estrenaremos en esta próxima vendimia, dispondrá de nueve pequeños depósitos de fermentación truncocónicos, con una capacidad individual de 6.000 litros, perfectos para trabajar por separado con las uvas de cada paraje o parcela.

Viñedo Artesanal 'La Cascaja' en Navaridas (Álava).



Acodo tradicional de más de 70 años en el Viñedo Artesanal 'El Portil' en Laguardia (Álava).





Viñedo Artesanal 'Los Campos' en Navaridas (Álava).



### 2021, NUESTRA PRIMERA VENDIMIA 'ARTESANAL'

Para la cosecha inaugural de los 'Viñedos Artesanales', la 2021, decidimos seleccionar las uvas procedentes de 23 parcelas diferentes (7,2 ha) de los municipios de Elvillar, Laguardia y Navaridas. La variedad dominante, el Tempranillo, mezclada en la viña con otras variedades autóctonas, así como un pequeño porcentaje (11%) de uvas blancas de la variedad Viura. El rendimiento medio fue de 4.700 kg/ha.

Durante todo el ciclo, nuestro equipo técnico y de campo completó un exhaustivo seguimiento a pie de viña de cada

parcela, con diferentes analíticas y catas de granos, para determinar la evolución de su maduración, esencial para apuntar un futuro enológico aún por decidir.

Las primeras catas realizadas nos hacen ser muy optimistas ya que los vinos obtenidos destacan por su magnífico potencial vitícola, con un alto contenido polifonólico e intensidad de aromas afrutados, típicos de estos terruños, así como una buena acidez y frescura, procedente de estas zonas altas, equilibrio y, además, una ilusionante capacidad de guarda.

## DEPORTISTAS Y VINO

# LEVANTANDO *la copa*

**QUIZÁS MUCHOS SE SORPRENDIERON EL PASADO SEPTIEMBRE AL VER A LA MEGA ESTRELLA DE LA NBA LEBRON JAMES VISITANDO DOS BODEGAS DE JEREZ. EL JUGADOR DE LOS LAKERS NO ES UNA EXCEPCIÓN. SON MUCHOS LOS DEPORTISTAS INTERNACIONALES DE ÉLITE, EN ACTIVO O RETIRADOS, QUE NO OCULTAN SU PASIÓN POR EL MUNDO DEL VINO.**

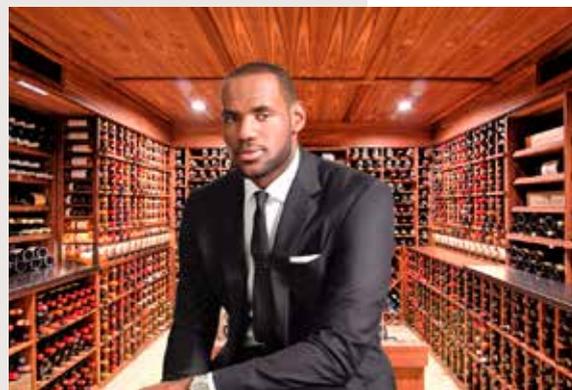


Dwyane Wade

**E**l binomio deporte y vino cobra fuerza. Cada vez son más los profesionales que no ocultan su afición y devoción por la cultura enológica, quizás durante mucho tiempo defenestrada al ámbito privado o, como mucho, a las celebraciones de títulos y campeonatos. Hay quien, además, no ha dudado en incluir una copa de vino en su cuidadosa y rigurosa dieta, habitualmente controlada por médicos y especialistas. Y no hablamos solo de aquellos deportistas que, desde hace décadas, han apostado –con mayor o menor éxito– en invertir parte de sus ganancias en bodegas y viñedos.

Un incontestable ejemplo de esta actual ‘fiebre por el vino’ es la NBA, con un paladín de lujo: LeBron James. El emblemático ‘23’ de Los Ángeles Lakers presume habitualmente de una fantástica bodega particular con grandes referencias francesas, españolas y americanas que ha ido completando durante muchos años en los que, además, ha visitado importantes zonas vinícolas, tanto en Estados Unidos

como en Europa. Pero no es el único. Carmelo Anthony, Jimmy Butler, Chris Paul o Dwyane Wade son solo algunos otros gigantes de la canasta que se han contagiado de esta afición que, según reconocen expertos del marketing norteamericanos “están ayudando a impulsar la diversidad en la industria del vino”. Quien seguro ha defendido la calidad del vino español en sus encuentros con estos astros de la liga profesional norteamericana es Pau Gasol. El ya retirado ala-pivot ha ejercido siempre que ha podido de embajador, llegando incluso a recibir hace una década el Premio Prestigio Rioja.



Lebron James



Andrea Pirlo

Pero lo cierto es que, en el baloncesto europeo, resulta algo más complicado encontrar referentes en activo de tanta envergadura que confiesen, al menos en público, su fervor enológico. Sí que es célebre la afición entre algunos técnicos de la ex Yugoslavia, como el laureado Zeljko Obradovic quien, en más de una ocasión, ha presumido de sus largas charlas sobre vino con su maestro y paisano Dusan Ivkovic, entrenador fallecido el pasado mes de septiembre. Otro balcánico, Dusko Ivanovic ex del Baskonia de Vitoria, entre otros equipos— también se ha preocupado por adquirir más conocimientos visitando bodegas y viñedos.



Andrés Iniesta

El universo futbolístico también nos deja algunos nombres muy ilustres de apasionados por el vino que, juntos, conformarían una selección mundial de primer orden. Es el caso del italiano Andrea Pirlo, el danés Michael Laudrup, el uruguayo Enzo Francescoli, el francés David Ginola o los centrocampistas españoles David Silva y Andrés Iniesta. Pero la 'convocatoria' podría ampliarse mucho más.

Por supuesto, fuera del balompié o del baloncesto también encontramos algunos otros nombres ilustres que, bien por tradición familiar, por simple inquietud o por rentabilidad económica, han compaginado sus diferentes carreras deportivas con una relación especialmente cercana con las uvas y las barricas. Por ejemplo, los pilotos de Fórmula 1 Jean Alesi o Jarno Trulli pueden presumir de descorchar vinos elaborados en sus propias casas, al igual que los golfistas Nick Faldo o Ernie Els.

Son embajadores de lujo de una cultura saludable y universal.



David Silva

# Andrés Rodríguez

EDITOR Y DIRECTOR DE LAS REVISTAS  
TAPAS Y FORBES ESPAÑA

## “BEBER ES VIAJAR”

**RECIENTEMENTE CONFESABA EN UNO DE SUS EDITORIALES QUE “HACE AÑOS QUE ME CUIDO. COMO MENOS Y BEBO MEJOR”. HÁBLENOS DE LOS RESULTADOS DE ESA DIETA...**

Como editor de Tapas he aprendido que comemos demasiado, comemos de manera desordenada y con los ojos. Un adulto sedentario necesita poco más de 2.500 calorías al día. Intento comer menos, comer mejor y beber menos y mejor. Siempre bebo comiendo eso sí, no tengo costumbre de beber sin comer o cenar. Y siempre tomo vino o champagne, no soy de alcoholes de alta graduación.

**DEFINA LO DE BEBER MEJOR...**

Beber mejor es para mí beber siempre comiendo, beber menos de lo que uno le gustaría beber, beber con moderación... Beber mejor para mí también es beber aprendiendo, interesado por qué se bebe, quién está detrás y como soñó ese vino. Beber mejor es sin duda alguna compartir el vino en una conversación entre amigos, de la que uno pueda aprender.



**¿Y MEJOR UNA COPA DE VINO EN CASA O EN UN RESTAURANTE?**

Las dos son estupendas. Tengo buena bodega y en los restaurantes siempre elijo aquellos con una carta de vinos pensada, con intención, que me permita aprender. Beber es viajar.

**OTRA DE SUS CONFESIONES ESCRITAS. “DESCORCHO VINO Y BRINDO POR LA VIDA”. ¿HAY MÁS MOTIVOS PARA HACERLO, ESPECIALMENTE TRAS ESTOS AÑOS TAN CONVULSOS COMO LOS QUE NOS ESTÁ TOCANDO VIVIR?**

Brindar por la vida es brindar por todo. Estamos aquí cuatro días y eso con suerte. Pero si quieres un brindis concreto podría brindar por este país de Quijotes y Sanchos.

**TAPAS ES DESDE HACE AÑOS UNO DE LOS GRANDES REFERENTES PERIODÍSTICOS EN ESPAÑA PARA LOS “FOODIES”. ¿TIENE TECHO EL INTERÉS POR LO GASTRO EN ESTE PAÍS?**

Tapas ha ayudado los últimos 7 años a educar el paladar y el intelecto de una nueva generación que ha identificado a los chefs como las nuevas rock stars. El techo es siempre educar a las nuevas generaciones a comer mejor, ayudar a los emprendedores, a los cocineros, a los productores, a los bodegueros y a los sumillers a proyectar su visión.

Este año Tapas editará en noviembre su primera guía de vinos, los 1001 vinos que tienes que disfrutar.

**¿Y QUÉ OCURRE CON EL VINO? ¿DESPIERTA MENOS INTERÉS? ¿LAS BODEGAS Y EL SECTOR VINÍCOLA EN GENERAL NOS VENDEMOS PEOR?**

Las bodegas y los bodegueros tenéis que conocer las teclas del mercado de *lifestyle* que tiene sus propios códigos. En *Spainmedia*, en *Tapas* y *Forbes* lo conocemos bien y podemos ayudaros.

**¿CREE QUE LA COCINA ESPAÑOLA PUEDE HACER MÁS POR NUESTRO VINO EN EL MUNDO?**

Si, siempre se puede ir un poco más allá, pero lo hará. La cocina española sabe lo bueno que es el vino español.

**“BEBER MEJOR ES PARA MÍ BEBER SIEMPRE COMIENDO, BEBER MENOS DE LO QUE UNO LE GUSTARÍA BEBER, BEBER CON MODERACIÓN...”**

**GRAN CONOCEDOR DEL MUNDO FINANCIERO Y EMPRESARIAL. ¿CÓMO VALORA LA EVOLUCIÓN DEL SECTOR VINÍCOLA ESPAÑOL EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS?**

El mundo del vino ha vivido también el boom de la emprendeduría que ha florecido en este país durante la última década. La incorporación de nuevos bodegueros es un buen síntoma. Pero necesitamos exportar más, vendernos mejor y comunicar de manera más atinada. En *Spainmedia* podemos ayudar mucho al sector en este sentido.

**Y, A ESTE RESPECTO, SU NIVEL DE OPTIMISMO EN CUANTO AL FUTURO ES...**

Mi nivel de optimismo es estratosférico, un optimismo responsable. Es un brindis por la vida.

**LA ÚLTIMA. MEJORE ESTE PLAN: LEER UN LIBRO (O UNA REVISTA), MIENTRAS ESCUCHA A JOHN COLTRANE DEGUSTANDO UNA COPA DE VINO...**

Leer un libro, o Tapas, mientras suena Coltrane, con una copa de vino de La Rioja Alta, S.A. mientras se navega con la Génova desplegada en la costa de Ibiza.



# Fortificados

Así se denomina a aquellos vinos a los que, en su elaboración, se someten a procesos especiales para aumentar su estabilidad y grado alcohólico sin perder por ello su condición de derivado 100% de la uva.

**A** pesar de que nuestro país puede presumir de ser uno de los grandes productores de este tipo de vinos en el mundo y de que existe una reconocida tradición elaboradora, lo cierto es que los vinos fortificados –también conocidos como fortalecidos o generosos– son, probablemente, una de las categorías más desconocidas por el gran público.

Aunque cada región o Denominación tiene sus propias –y estrictas– normativas sobre cómo debe ser el proceso para fortificar un vino, la técnica más habitual y generalizada es el llamado encabezado: la adición de brandy antes o durante el proceso de fermentación. El resultado, vinos con un grado alcohólico situado entre los 17º y los 25º y cuyo nivel de dulzor dependerá, además de lo que dure su envejecimiento, del momento en el que se fortifique el vino base. Cuanto más tarde se incorpore el alcohol vínico, más seco será el resultado final.

Remontarse a los orígenes certeros de este estilo, no resulta sencillo. Si bien es cierto que hay registros de que los árabes, en tiempos de su ocupación de Al-Andalus, empleaban esta técnica en los vinos jerezanos con fines medicinales, no fue hasta el siglo XVI cuando se generalizó esta práctica. La creciente demanda europea de vinos franceses, portugueses, españoles o italianos obligó a los productores a idear fórmulas para preservarlos en sus extensos, y poco favorecedores, viajes en barco. Añadir este tipo de alcohol vínico fue el recurso más óptimo para intentar estabilizar el vino y limitar de alguna forma la labor de las levaduras en su proceso de transformación alcohólica del azúcar de los mostos. Perfeccionado con el paso de los años este estilo, el resultado son vinos de sabores más recios y fuertes, con intensas texturas y a los que, en muchas ocasiones, los restos de azúcares no fermentados les aporta una cierta dulzura. También es célebre su capacidad de mantener durante tiempo, incluso después de su descorche, sus principales atributos.

## ALGUNOS GRANDES VINOS FORTIFICADOS DEL MUNDO

---

### JEREZ

El más célebre y consumido en todo mundo. Elaborado en el llamado Marco de Jerez, con Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santamaría como epicentros. Existen diferentes estilos (Fino, Manzanilla, Oloroso, Palo Cortado,...) pero el punto de partida más habitual es un vino blanco neutro, seco y con acidez baja elaborado a partir de la uva Palomino. Tras su fermentación en depósitos, se añade el alcohol antes de pasar a las botas en las que iniciará su envejecimiento mediante el mágico sistema de soleras.

### MONTILLA MORILES

Elaborados con la variedad de uva Pedro Ximénez, el clima cordobés facilita su alta graduación de partida. Al igual que sucede en Jerez, los vinos se someten a la crianza bajo velo en flor, una capa de levadura que surge en las botas de roble y que impide su oxidación, aportando micronutrientes y propiedades.

### OPORTO

El célebre e internacional vino portugués se produce con una mezcla de uvas tintas. Tras una corta fermentación, al mosto parcialmente fermentado y con gran cantidad de azúcar se le agrega el alcohol vínico deteniendo el proceso. El tiempo de crianza en recipientes de roble usados determinará su estilo: Ruby, Ruby Reserva, Late Bottled Vintage, Vintage, Tawny, Tawny Reserva, etc. Destaca por sus aromas, dulzura y tanicidad.

### MARSALA

Producido en la región homónima situada en Sicilia (Italia). De características similares al Oporto, estos vinos se clasifican por su dulzor (secco, semi-secco y sweet) y por su color y envejecimiento: Oro, Ambra, Rubino, Fine, Superiore, Superiore Riserva, Vergine e/o Soleras, Vergine e/o Soleras Stravecchio e Vergine e/o Soleras Riserva.

### BANYULS

Se elabora con antiguas vides cultivadas en terrazas en las laderas de los Pirineos en el Distrito de Céret, región vinícola del sur de Francia que limita con Cataluña. Su producción, conocida como *mutage*, también es similar a la del Oporto. El alcohol es añadido al mosto para parar la fermentación, manteniendo el azúcar natural. Los vinos entonces son madurados en barricas o en botellas expuestas al sol.



# EL CAMBIO CLIMÁTICO EN EL VIÑEDO

**ANA AIZPURUA**

*Investigadora del Departamento de Producción y Protección Vegetal de NEIKER.*



**E**l pasado 24 de mayo dimos a conocer los resultados del proyecto VITISAD\*, que ha tenido como gran objetivo el desarrollo de estrategias vitivinícolas sostenibles de adaptación al cambio climático mediante los diferentes ensayos que hemos llevado a cabo, durante 32 meses, en una treintena de viñedos de Euskadi, Navarra, La Rioja y el Pirineo atlántico francés, tanto en fincas experimentales como en parcelas de viticultores y bodegas. Un ejemplo de cooperación transfronteriza basada en la experimentación, la evaluación conjunta y el intercambio de experiencias.

El incremento de la temperatura es una de las consecuencias del cambio climático y provoca que la maduración de la uva se produzca en un período más cálido, modificando algunas de sus propiedades cualitativas como, por ejemplo, su acidez. Debido al calentamiento global, se prevé un aumento de episodios de lluvia intensa, que podrían conllevar un mayor riesgo de pérdidas del suelo por

erosión. Ante estos cambios, resulta fundamental adelantarse a los posibles escenarios y contar con soluciones adaptadas a estas nuevas condiciones climáticas.

En el proyecto hemos evaluado distintas prácticas agronómicas enfocadas a dicha adaptación: el empleo de cubiertas vegetales, la reducción de la temperatura del racimo mediante el uso de mallas de sombreo, la conservación y evaluación de la variabilidad genética de la uva, el retraso de la fecha de poda y la optimización del agua de riego. Gracias a estos ensayos realizados, hemos obtenido muchos datos que creemos pueden ser muy útiles para los viticultores y las bodegas. Así, cuantificar la influencia que tienen estas prácticas sobre la longitud del ciclo, el rendimiento o la calidad de la uva es muy importante porque ayudará a quienes toman las decisiones a seleccionar aquellas prácticas que resultan más interesantes para cada situación.

\* El proyecto VITISAD está financiado por el programa INTERREG POCTEFA está integrado, además de por NEIKER como coordinador, por 5 socios dedicados a la investigación vitivinícola del suroeste de Europa: la Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de la Rioja, la Dirección General de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra, la Cámara de Agricultura de los Pirineos Atlánticos y el Instituto Francés de la Viña y el Vino.

# DESCORCHANDO

Si hay un accesorio absolutamente relevante en el servicio del vino ese es el sacacorchos. De su elección y cierta destreza en su manejo dependerá el éxito o fracaso de la apertura de una botella y, por tanto, su disfrute. Revisemos las características, ventajas (y desventajas) de algunos de los más empleados y demandados por profesionales y aficionados.



## DE ALAS

Este 'clásico' permite que la espiral se introduzca en el centro del corcho guiada por el aro que apoyamos sobre la boca de la botella. La palanca se ejerce por la apertura de las alas.

**A favor:** No exige fuerza y su centrado en el tapón es preciso.

**En contra:** El husillo, de bucles afilados, desgarrar y destroza con demasiada facilidad el corcho. Pocos modelos tienen la espiga tipo gusano.



## DE DOS TIEMPOS

Probablemente, uno de los más extendidos. Exige dos etapas para la extracción debido a sus dos puntos de apoyo.

**A favor:** Su precio, tamaño y rapidez son sus argumentos esenciales.

**En contra:** Necesita cierta práctica y cuidado, especialmente con corchos viejos o de mala calidad.



## EN 'T'

La versión más simple y minimalista del 'gadget'.

**A favor:** Manejo extraordinariamente sencillo y, por lo general, no se estropea.

**En contra:** Al no disponer de apoyos, requiere fuerza para poder extraer el corcho.



## DE LÁMINAS

Compuesto por dos láminas paralelas que se introducen entre el corcho y la botella para, con un leve giro, facilitar la extracción.

**A favor:** Óptimo con botellas viejas, no deteriora ni perfora el corcho.

**En contra:** Requiere cierta habilidad para no hundir el corcho en la botella.



## TIPO BLISTER

La entrada en el corcho y extracción es de una sola dirección. La arandela hace tope con la botella y el tapón se extrae al continuar enroscando.

**A favor:** Uso muy sencillo y necesidad de poca fuerza.

**En contra:** Exige que el modelo tenga calidad para que no se estropee con cierta facilidad.



## DE PALANCA

Se sitúa alrededor del cuello de la botella y con un movimiento arriba-abajo de la palanca, se extrae el corcho fácilmente.

**A favor:** De gran precisión, no requiere esfuerzo.

**En contra:** Su precio, la mayor lentitud en la operación y su tamaño.



## ELÉCTRICO (O AIRE COMPRIMIDO)

Los últimos en llegar. Se colocan en el cuello y el mecanismo realiza la apertura.

**A favor:** Su manejo, extremadamente sencillo y sus diseños y acabados.

**En contra:** Voluminosos y de precio elevado. Los de aire a presión pueden alterar las propiedades del vino.



## DE PARED

Un clásico hostelero, cada vez en mayor desuso.

**A favor:** Extracción rápida y fácil uso.

**En contra:** Apertura poco 'glamurosa', exige espacio y su precio es elevado.

### VIÑA ARDANZA SOLIDARIO DESTINARÁ 170.000€ A CINCO PROYECTOS AGRÍCOLAS EN ÁFRICA EN 2022

Ruanda, Sierra Leona, Burkina Faso, Etiopía y Senegal serán este 2022 el destino de las ayudas de Viña Ardanza Solidario, nuestro programa filantrópico puesto en marcha en 2007. Así lo ha decidido el Comité de Asignación que, tras estudiar las más de veinte candidaturas presentadas a esta convocatoria, se ha decidido por las propuestas realizadas por las ONG Cultivalia Senegal, Egoaizia, Fundación FRS, Manos Unidas y Medicus Mundi a las que destinaremos este año 170.000€. Una cifra que comprende tanto 1% del beneficio anual de la bodega como, además, las aportaciones realizadas a título personal de accionistas, empleados, colaboradores, etc. y que pueden incrementarse a lo largo del año. Estas cinco iniciativas en el continente africano serán exhaustivamente supervisadas por el Comité de Asignación capitaneado por la consejera Maite de Aranzabal, garantizándose así la ejecución efectiva y transparente de cada proyecto.



### PROWEIN 2022

Tras las suspensiones obligadas de los dos últimos años a causa de la pandemia, del 15 al 17 de mayo se celebró en Düsseldorf (Alemania) una nueva edición de ProWein, una de las ferias internacionales de vino más importantes y a la que asistieron productores y profesionales de todo el mundo. Por primera vez, acudimos con un elegante y funcional stand propio para todo nuestro grupo bodeguero en el que tuvimos la oportunidad de recibir a importadores y clientes de todo el planeta a los que pudimos dar a conocer las últimas cosechas de todos nuestros vinos.



### ALBERTO ROTH, NUEVO DIRECTOR COMERCIAL NACIONAL

Desde este pasado mes de mayo, Alberto Roth Azcárraga es el nuevo Director Comercial Nacional de nuestro grupo bodeguero. Roth cuenta con una dilatada experiencia profesional de más de 20 años en el sector de vinos y bebidas espirituosas en compañías nacionales y multinacionales y además dispone de un profundo conocimiento del mercado y distribución en España.



## NUESTRA TIENDA ON LINE, TOTALMENTE RENOVADA

Nuestra tienda on line acaba de estrenar un nuevo diseño así como una gran cantidad de funcionalidades gracias a una completa renovación que permite a los usuarios una navegación mucho más cómoda, sencilla e intuitiva, garantizando así una gran experiencia en la compra de nuestros vinos y productos, tanto desde el ordenador como en los diferentes dispositivos móviles. El acceso a la tienda, exclusivo para la venta en Península y Baleares, continúa estando en la dirección <https://tienda.riojalta.com/> o a través del acceso directo situado en nuestra página web riojalta.com.



## PREMIO VIVIR EL VINO A LA MEJOR TRAYECTORIA

El pasado 30 de mayo recibimos en el madrileño Hipódromo de la Zarzuela el premio Magnífico 2022 a la Mejor Trayectoria de La Guía Vivir el Vino. Nuestro Presidente, Guillermo de Aranzabal, fue el encargado de recoger este importante galardón concedido por esta publicación y que reconoce “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”.

## VIÑA ARANA GRAN RESERVA, EN EL GRAND TOUR DE WINE SPECTATOR

Las Vegas, Washington y Florida han sido en este 2022 las tres paradas del Grand Tour organizado por la revista Wine Spectator y que, tras el obligado paréntesis por la pandemia, ha vuelto a acoger a algunos de los mejores vinos del mundo. Una exclusiva cita en la que una selección de bodegas internacionales presentan sus nuevas cosechas y que, en nuestro caso, ha tenido como protagonista a Viña Arana Gran Reserva. Las Area Export Manager en USA, Laura Vadillo y Emma Otero, han sido las encargadas de la puesta de largo de esta recién lanzada cosecha 2015 que ha cautivado a profesionales y *wine*lovers norteamericanos.



## LAGAR DE CERVERA

Reservas: 986 625 875  
lagar@riojalta.com

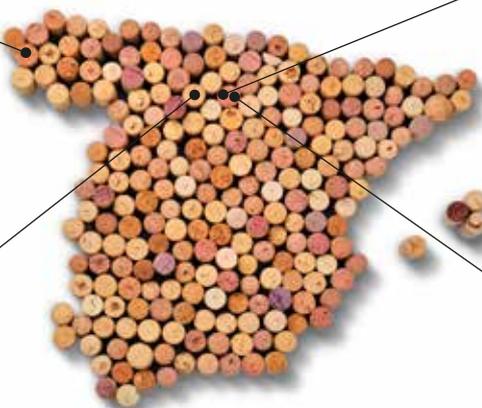


## áster

Reservas: 947 522 700  
aster@riojalta.com

## La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 346  
info@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](mailto:club@riojalta.com)  
y entrará en el sorteo de un estupendo obsequio con productos de nuestra tienda.

#### CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR

¿CON QUÉ TRES VARIEDADES DE UVA HEMOS ELABORADO  
GRAN RESERVA 890 DE 2010?

Respuesta: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Ganador: J. M. M. L., Socio 083T de Valencia.

Nueva pregunta: ¿Qué puesto hemos ocupado en la lista  
de bodegas más admiradas del mundo?

#### VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿QUÉ ES LA RUFETA?

Así define la RAE a la uva negra, de sabor dulce y hollejo  
fino.

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 > 2016



93 93  
TIM ATKIN J. SUCKLING

Finca San Martín > 2018



90 90 90  
PEÑÍN PROENSA WINE SPECTATOR

Áster Finca El Otero > 2018



96 94  
TIM ATKIN J. SUCKLING

Áster Crianza > 2016



92 92 92 91  
TIM ATKIN J. SUCKLING PEÑÍN PROENSA

Lagar de Cervera > 2021



91  
PEÑÍN

Pazo de Seoane > 2021



91 90  
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

