



PA

verano 2014

La Picoja Alta, S.A.

Sumario

Editorial	3
The New York Times, Viña Alberdi 2007	4
Entrevista María Barros	6
Presentando el futuro	8
Innovar, clave para la calidad	10
Gran Reserva 904 de 2004	11
Wine&Spirits 2014 Top of the List	12
Nos han visitado...	13
El mercado británico se cita en La Rioja Alta, S.A.	14
Nuevos destinos de nuestro 0'7% solidario	16
Vitoria-Gasteiz, Capital Gastronómica 2014	18
Breves y concurso	20
Nuestras bodegas y vinos	22

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es una 'candongu'?

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

Los tintos (también) son para el verano

El mundo del vino, al igual que otros ámbitos, está repleto de tópicos que en muchos casos conviene, como mínimo, matizar. Uno de los más recurrentes tiene que ver con la llegada de la época estival y esa tendencia, bastante generalizada, de apartar el consumo de vinos tintos en beneficio casi exclusivo de blancos, rosados, espumosos y, sobre todo, otras bebidas con características más refrescantes.

Es obvio, somos plenamente conscientes, que el verano trastoca hábitos. Cambia nuestra alimentación, modifica horarios, usos y costumbres,... Son los ecos del calor. Es el 'culpable' de esa usual renuncia a los matices rojos en nuestras copas, en una época en la que el ocio y el disfrute ocupan páginas relevantes en nuestras agendas.

Quizás, para ayudarnos a romper una primera lanza a favor de la frase que titula estas líneas, conviene recordar –y desdeñar– otro mito enológico. Aquello de que “el tinto se bebe a temperatura ambiente” no es cierto salvo que agreguemos una muy importante apostilla: ambiente... de bodega. Hablamos de una temperatura cercana a los 17°C, idónea para disfrutar de todas las virtudes organolépticas de un tinto. ¿Dificultades para alcanzarla y mantenerla? Nadie dijo que las cubiteras, manejadas con acierto, fueran de uso exclusivo para vinos blancos.

Nos gusta, además, otro argumento esgrimido por el prestigioso crítico americano Eric Asimov en su artículo sobre recomendaciones enológicas para el verano. Por cierto, permítanos el paréntesis, nuestro tinto Viña Alberdi es el único Rioja en este Top 20 mundial publicado en The New York Times. Asimov nos invita a degustar los vinos de forma diferente merced el propio “ambiente veraniego”. Para ello, aboga por seleccionar vinos frescos, repletos de vida y que permitan olvidarnos de la degustación crítica para dejarnos llevar por el simple goce de beber un vino de calidad.

Y si, además, durante estas fechas tenemos la oportunidad de viajar por otras regiones o países, qué mejor ocasión para probar, conocer y ampliar nuestros registros vinícolas. Sea como fuere, con un blanco o con un tinto, nuestro brindis por un muy feliz verano.



© foto: Tony Centicola / The New York Times

The New York Times

Viña Alberdi 2007

Único tinto español en la selección internacional
de 20 vinos para el verano

Nuestro Crianza Viña Alberdi 2007 es el único tinto español en la exclusiva nómina de veinte referencias internacionales especialmente seleccionadas por el prestigioso diario norteamericano *The New York Times* para su disfrute durante este verano.

Eric Asimov, uno de los más reputados y respetados críticos del planeta vinícola publicaba, a mediados de mayo, esta particular lista de veinte referencias de todo el mundo -que incluía blancos, rosados, espumosos y tintos- con un precio situado entorno a los \$20 que consideraba idóneos para su

consumo en esta época por su *“frescura, vivacidad y su facilidad para ser bebidos”*, además de por su relación calidad-precio.

Asimov subrayaba que Viña Alberdi 2007 es un *“gran valor de Rioja elaborado por una bodega de la vieja escuela que sigue criando los vinos antes de sacarlos al mercado”*. Según el catador, nuestro vino destaca especialmente por estar *“bien definido y estructurado, con los sabores clásicos de Rioja de fruta roja especiada enmarcados por la vainilla dulce que le da el roble americano”*. Aunque aseguraba *“no ser fan de los vinos con madera”*, Asimov cree que *“en los Riojas elaborados de forma tradicional y atemperados gracias al envejecimiento, los sabores encajan como un guante”*.

Viña Alberdi 2007, elaborado con uva 100% Tempranillo, ha obtenido también 91 puntos Parker y 90 puntos en la Guía Peñín 2014.

PARA MÁS
INFORMACIÓN,
ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR



María Barros

DISEÑADORA DE MODA

“ Todo son similitudes entre la moda y el vino ”

Es uno de los grandes nombres propios de la moda española actual. La joven diseñadora coruñesa María Barros sorprendió en la última edición de la Madrid Fashion Week con una colección para la primavera-verano 2014 inspirada en el mundo del vino.

—**¿Cómo surge la idea de dedicar una de sus colecciones al mundo del vino?**

—En el momento en el que soy consciente de la atracción que había despertado en mi este mundo y descubro los paralelismos existentes entre ambos, especialmente en el proceso creativo de cada uno de ellos. Es algo que se siente. Me pareció muy sugerente y me inspiraba. Me sorprendió especialmente la complejidad y versatilidad del vino, acercándome a mis colecciones y a la vez a un mundo muy femenino. Asimismo, la manera en la que influye el tipo de uva elegida en el resultado final de un vino es igual a lo que aporta un tejido a un diseño en concreto, el proceso del enólogo a la hora de elaborar un vino y mi proceso creativo como diseñadora... Todo eran similitudes. Igualmente, una vez que profundizo en el mundo del vino, su proceso y todo lo que le rodea, me inspira un prototipo de mujer muy específica y para ella decido crear esta colección.

—**El proceso de creación de la colección suponemos que fue intenso y, a la vez, enriquecedor. Seguramente ahora será una de las modistas que más sepan de vino en todo el mundo.**



—Por mi parte, esta ha sido una unión absolutamente visceral, un mundo en el que me adentro de manera pasional y de forma intuitiva, en ningún momento con la intención de ser una entendida en vino. Aunque pueda parecer contradictorio, ahora siento que sé menos que antes y soy consciente de todo lo que me queda por aprender y entender de todo el proceso y del vino en sí.

—**¿Se sorprendió al encontrar tantos paralelismos entre el vino y la moda?**

—Muchísimo. El mundo del vino siempre me ha parecido muy atractivo, aunque a la vez era un gran desconocido para mí. Era algo más intuitivo que de conocimiento, de ahí mi sorpresa a medida que lo he ido descubriendo.



—Decidió llamarla “Coupage”. Un nombre muy apropiado para esta fusión moda-vino. ¿Barajó otras opciones?

—No, todo lo contrario. Mientras diseñaba la colección en ningún momento pensaba en un nombre para ella. Yo desconocía el término Coupage hasta que lo leí en el libro de Cristina Alcalá [periodista especializada]. En ese momento lo vi claro, su significado describía a la perfección tanto la colección como el trabajo que se estaba realizando.

—¿Qué debe sentir una mujer que vista una de estas creaciones?

—Lo mismo que con cualquier otra prenda de otra colección mía: amor por sí misma.

—¿Recuerda ese primer brindis cuando concluyó la presentación de “Coupage” en la Fashion Week Madrid?

—Tras un desfile todo es bastante caótico. Me quedaría con muchos de los brindis que realizamos durante todo el proceso de creación de la colección.

—¿Descarta profundizar en el tema en un futuro próximo o volveremos a “catar” otra colección vinícola?

—No lo descarto. Continúo trabajando en esta unión esperando poder realizar el trabajo a la inversa y trasladar mi concepto de la moda al vino. Si a partir del vino he realizado una colección para una mujer en concreto, ¿por qué no elaborar un vino a partir de la moda y pensando exclusivamente en esta mujer?



Presentando el futuro

Reunimos a los mejores catadores y periodistas especializados españoles para presentarles nuestras nuevas cosechas y proyectos de I+D+i

El precioso Hotel Gourmand Valdepalacios ubicado en la localidad toledana de Torrico fue el escenario que escogimos para reunir, durante dos intensas jornadas, a una nutrida representación de los mejores catadores y periodistas vinícolas del país.

El objetivo de esta reunión fue presentarles las nuevas cosechas de algunos de nuestros vinos que acaban de salir al mercado o que lo harán en los próximos meses, conocer su opinión sobre algunos vinos 'experimentales' en los que estamos trabajando y, además, darles a conocer dos nuevos proyectos de investigación que estamos

desarrollando y sobre los que les hablamos en profundidad en las próximas páginas de este Boletín.

El acto central de la presentación consistió en una completa cata en la que nuestro enólogo Julio Sáenz ofreció todos los detalles sobre las cosechas y la elaboración de cinco vinos tintos: Viña Arana 2006, Viña Ardanza 2005 y Gran Reserva 904 de 2004 (Bodega La Rioja Alta, S.A.), Áster Finca El Otero 2010 (Viñedos y Bodegas Áster) y Torre de Oña Reserva 2010 (Bodega Torre de Oña).

Además, este grupo de prensa especializada cató en primicia dos vinos de carácter 'experimental'



de la cosecha 2012 procedentes de una pequeña parcela de Torre de Oña denominada Martelo que, a nuestro juicio, concentra toda la esencia de nuestra bodega en Rioja Alavesa. Sus especiales características en cuanto a ubicación, inclinación, orientación, suelos y edad del viñedo nos permiten, en años meteorológicos óptimos, obtener esa máxima expresión de lo que queremos que en el futuro sea Torre de Oña.

El encuentro se completó con varias comidas y cenas maridadas en el Restaurante Tierra ubicado en el propio complejo hotelero y dirigido por el chef José Carlos Fuentes (Mejor Cocinero del Año 2010) y, además, con una cata muy especial impartida por representantes de la marca Fisan, en la que nuestros vinos se conjuntaron a la perfección con el jamón ibérico de bellota.

Innovar, clave para la calidad

Desarrollamos con éxito un robot que garantiza la total desinfección en el lavado de todas nuestras barricas

Estamos convencidos. Para alcanzar la máxima calidad en todas nuestras referencias, la investigación, la innovación y el desarrollo son valores esenciales. Una apuesta decidida que nos permite controlar de una manera más eficaz todos los procesos en la elaboración de nuestros vinos. Y uno, esencial, es el perfecto lavado de todas nuestras barricas gracias a nuestro penúltimo proyecto de I+D+i.

Los objetivos con los que pusimos en marcha este estudio eran varios: mejorar la higiene del parque de barricas, evitar contaminaciones por microorganismos y reducir el uso de anhídrido sulfuroso, adelantándonos así a una previsible directiva europea que limite el empleo de azufre en esta operación. Y podemos afirmar, tras un año de trabajo y una inversión total superior a los 750.000 €, que los hemos alcanzado con éxito: el nuevo sistema de lavado ya ha sido implantado en la totalidad del parque de barricas de las bodegas del grupo.

El proyecto ha consistido en el desarrollo, junto a la Ingeniería Martec, de un robot lavadora de barricas que, mediante la aplicación de ciclos cortos de lavado con agua caliente y vapor de agua, logra alcanzar una temperatura óptima de desinfección, tanto en la superficie como en el interior (5 mm) de las duelas. De esta forma, los porcentajes de reducción de microorganismos contaminantes son muy elevados logrando incluso su absoluta desaparición. Todo ello sin restar, en ningún caso, perfil aromático al roble



que, tras el lavado, continúa cediendo componentes durante toda la crianza del vino.

La culminación de este estudio supone un nuevo paso en nuestra apuesta decidida por la investigación que, en los últimos siete años, ha culminado con magníficos resultados seis ambiciosos planes de I+D+i en tres áreas esenciales (Viticultura, Enología y Producción) y a los que hemos destinado más de 1,2 millones de euros.

Además, en este 2014, hemos iniciado nuestro séptimo proyecto que tiene como objetivo la gestión y optimización de los aportes de oxígeno que recibe el vino en las diferentes fases del proceso de elaboración, crianza en barrica y embotellado. Este nuevo estudio se encuentra en su fase inicial y durará un año completo.

Gran Reserva 904 de 2004

Son muchos los aspectos que determinan la calidad de nuestro Gran Reserva 904. Pero hay uno clave para decidir, exclusivamente en las añadas más extraordinarias, su elaboración: la uva Graciano que, con un 10% del coupage, completa su ensamblaje con el Tempranillo.

Y en esta Excelente cosecha 2004, nuestro Graciano fue perfecto y ejerció de manera sobresaliente esa función de variedad mejorante del Tempranillo que, además, de fijar el color y dotarle de viveza, aporta aromas frescos, untuosidad y cuerpo en boca. Especialmente durante los meses de maduración de la uva, la notable diferencia de temperatura entre el día y la noche significó que el ciclo de la uva fuese largo y equilibrado. Todo esto se tradujo en una añada excepcional, de la que se benefició especialmente el Graciano, que ofreció vinos de gran complejidad aromática, buena estructura en boca y un contenido alto de polifenoles, muy adecuados para la crianza en barrica.

¿CÓMO LO ELABORAMOS?

Con uva Tempranillo y Graciano (10%) de viñedos de más de 40 años de las zonas de Briñas, Labastida y Villalba. Tras las fermentaciones alcohólica y maloláctica, en enero de 2005 los vinos pasaron a barricas de roble americano de 4 años de edad, donde permanecieron cuatro años. Durante su crianza se trasegó cada seis meses por el método tradicional de barrica a barrica. Desde febrero de 2009, el vino ha permanecido en botella redondeándose y mejorando aún más sus componentes organolépticos.

¿QUÉ DISFRUTAMOS CUANDO LO CATAMOS?

Un vino rojo cereza, brillante, de capa media y ligero borde teja. Intenso aroma, elegante, complejo, destacando las notas balsámicas, vainilla, coco, chocolate y trufa, que envuelven un fondo de frutas confitadas. En boca es equilibrado, con elegante acidez y taninos envolventes, finos y sedosos. Su retrogusto es largo y complejo con recuerdos a torrefactos, especias y fruta confitada. Un vino que el paso del tiempo en botella continúa puliendo y cargando de finura y elegancia.



PARA MÁS
INFORMACIÓN,
ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR





Única bodega de Rioja entre las mejores del mundo según los restaurantes norteamericanos más prestigiosos

La Rioja Alta, S.A. ha sido la única bodega de Rioja seleccionada en el "Wine&Spirits'2014 Top of the List" entre las 92 mejores bodegas del mundo en el pasado número de abril 2014 de esta importante revista especializada publicada en Estados Unidos.

'Wine&Spirits' elabora anualmente esta exclusiva nómina, que no incluye calificaciones y cuyo criterio de ordenación es exclusivamente alfabético, merced a una encuesta realizada entre más de 2.500 chefs y sommeliers de los mejores restaurantes norteamericanos según la reconocida guía Zagat, encargados de votar a los vinos y bodegas más valorados y consumidos por sus clientes. Su publicación tiene un fuerte impacto mediático en Estados Unidos.

De las 92 bodegas premiadas en 2014, que elaboran todo tipo de vinos (tintos, blancos, champagne, etc.) casi el 50% son californianas y el resto proceden de Italia, Francia, Portugal, Argentina, Hungría, Grecia, Australia Nueva Zelanda,



Andrew Mulligan, en la mesa de nuestro importador en New York, Michael Skurnik Wines.

Eslovenia y España, que ha contado únicamente con cuatro seleccionadas.

'Wine&Spirits' reconoció públicamente a las bodegas y vinos galardonados en el transcurso de la XXV Edición de su Gala Benéfica que se celebró el pasado de mayo en Nueva York.

Nos han visitado...



TIM ATKIN

Master of Wine, periodista, bloguero, fotógrafo, juez en los más prestigiosos certámenes vinícolas. Es Tim Atkin, uno de los prescriptores sobre vino más influyentes en el Reino Unido, que acompañado por representantes de nuestra importadora en UK (Armit Wines) disfrutó de tres intensas jornadas conociendo todos los detalles de los viñedos, bodegas y vinos de nuestras bodegas La Rioja Alta, S.A. y Torre de Oña.

ALUMNOS DEL BASQUE CULINARY CENTER

Un grupo de alumnos del Basque Culinary Center de San Sebastián, la única Facultad de Europa que imparte estudios universitarios oficiales relacionados con la gastronomía, visitó recientemente nuestra bodega de Haro con motivo del viaje programado para descubrir los productos y técnicas más características de La Rioja. Estos jóvenes estudiantes se mostraron muy interesados en conocer al detalle cómo se elaboran y crían nuestros vinos.



PRODUCTORAS DE TELEVISIÓN

Durante dos jornadas, representantes de algunas de las productoras televisivas españolas más importantes, quisieron visitar nuestra bodega Torre de Oña en su recorrido por tierras alavesas en busca de posibles localizaciones para series y programas. Acompañados por el director del FesTVal que se celebra anualmente en Vitoria, Joseba Fiestras, recorrieron las instalaciones de bodega, la Casa-Palacio y su viñedo.

El mercado británico se cita en La Rioja Alta, S.A.

Siete 'Master of Wine' analizan en nuestra bodega de Haro las oportunidades del vino español en UK



Un centenar de profesionales asistieron, el pasado 29 de mayo, a la novena edición del Encuentro Técnico de la Fundación para la Cultura del Vino que, con la colaboración del prestigioso Institute of Master of Wine y bajo el título "El Mercado Británico del Vino. Oportunidades para los vinos españoles", se desarrolló en el Salón Don Guillermo de La Rioja Alta, S.A. en Haro.

Esta importante cita contó con un panel de ponentes de verdadero lujo, con conferenciantes de primerísimo nivel mundial, destacando la presencia de los Master of Wine Pedro Ballesteros (único MW español), Sarah Jane Evans, Norrel Robertson, Anette Scarfe, Ed Adams, Simon Field y Giles Cooke y, además, representantes de algunas de las compañías distribuidoras más relevantes en





UK como Armit Wines (importador de nuestros vinos), tiendas especializadas como Berry Bross o clubes de vinos como The Wine Society. Además en la jornada participaron entidades como la Comisión Europea, el ICEX, el Observatorio Español del Mercado del Vino o el Banco Santander.

Todos ellos abordaron, en un formato de conferencias y mesas redondas, la actual situación de este relevante mercado, el segundo mayor importador mundial de vinos tras Estados Unidos y uno de los mejores escaparates para todos los productores vinícolas del planeta. Además



ofrecieron pautas y herramientas muy útiles para continuar incrementando la presencia de los vinos españoles de calidad en las mesas de los consumidores británicos.



Ruanda y R.D.Congo, nuevos destinos de nuestro 0'7% solidario

Ya conocemos cuáles serán los dos nuevos destinos del 0'7% de nuestros beneficios netos correspondientes al ejercicio 2013: Ruanda y República Democrática del Congo. El Comité de Asignación, encargado de estudiar todas las propuestas que recibimos en esta nueva convocatoria de ayudas a la cooperación internacional que pusimos en marcha en 2007, ha elegido finalmente los proyectos presentados por las ONG Coopera de Logroño y Medicus Mundi Bizkaia.

La entidad riojana ha resultado seleccionada por su proyecto 'Fortalecimiento de las capacidades organizativas, técnicas, productivas y comerciales agropecuarias de seis asociaciones de mujeres en el Territorio de Kabare en la Rep. Dem. del Congo' cuyo objetivo es contribuir al aumento de ingresos de los hogares de la población rural a través de la formación de mujeres en el ámbito productivo.

Por su parte, Medicus Mundi recibirá durante el presente año la ayuda económica de La Rioja Alta, S.A. en un proyecto denominado 'Dukora Tujy'imbere IV Etapa' en Ruanda y que busca incrementar la calidad y la producción de siete cooperativas,

fomentando además la mejora de la posición social de la mujeres, trabajando en derechos sexuales y reproductivos, violencia de género y comunicación.

La Consejera Maite de Aranzabal, Responsable del Comité de Asignación, ha agradecido "muy sinceramente a todas las ONG el envío de sus propuestas para la presente convocatoria". Tras su regreso de Benín, donde ha supervisado uno de los últimos proyectos que hemos financiado, ha señalado que "la cooperación internacional está siendo evaluada internacionalmente y se ha visto que muchos de los países africanos y latinoamericanos más pobres avanzan" y lo hacen, además, "a una velocidad considerable". A pesar de que "la revisión de los Objetivos del milenio de 2013 constata que éstos no van a cumplirse para 2015, como la comunidad internacional se había propuesto", de Aranzabal se muestra optimista: "También Bill y Melinda Gates, grandes donantes privados, en su Carta Anual 2014 rechazan las tesis fatalistas predominantes en la sociedad actual respecto a las ayudas para cooperación internacional".

Lagar de Cervera 2013

Frescura, delicadeza, personalidad, elegancia,... La nueva cosecha 2013 de nuestro albariño Lagar de Cervera despliega todos sus matices para seducir a los muchos amantes de este gran vino blanco.

¿CÓMO FUE LA COSECHA?

Se caracterizó por el magnífico estado sanitario de la uva albariño, uno de los mejores de los últimos años. Resultó clave la bonanza meteorológica registrada especialmente desde julio, con tiempo seco e intenso calor. La selección de los racimos por los vendimiadores en la propia viña, su transporte refrigerado y su control en la mesa de selección garantizó la entrada en bodega de una uva de gran calidad.

ASÍ LO ELABORAMOS...

El 100% es uva albariño seleccionada de nuestras parcelas en O Rosal y Cambados. Los racimos fueron suavemente prensados a 10º C. Tras su decantación, el mosto limpio inició su fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 15º C. Debido a las características de esta cosecha, con una acidez inferior a añadas precedentes, apenas un 10% de los depósitos ha completado la fermentación maloláctica. Realizada la primera trasiega el vino se maceró en sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantienen en suspensión aportando densidad y complejidad.

LO CATAMOS Y...

Se muestra muy brillante, de color amarillo pálido y con reflejos verdosos. Destaca por ofrecer un aroma de gran intensidad varietal, frutas tropicales, maracuyá, frutas de hueso y cítricos, como el pomelo y la naranja, con recuerdos a hierba fresca y heno. En boca es fresco, carnoso y equilibrado. Su retrogusto es potente y muy persistente.



PREMIO BACO DE ORO EN EL XXVIII CONCURSO NACIONAL DE VINOS JÓVENES



Organizado por la Unión Española de Catadores, el Concurso Nacional "Premios Baco" es una de las grandes referencias del año para los vinos jóvenes. Nuestro Lagar de Cervera ha obtenido un excelente resultado, un Baco de Oro, que le ha servido además para ser uno de los blancos elegidos para participar en el Salón de los Mejores Vinos Jóvenes de España celebrado en Madrid el pasado 26 de junio.

Vitoria-Gasteiz

— CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2014 —



La bella desconocida,
por Ángel Resa

(Periodista. Columnista de opinión
en El Correo)

No hace tanto que Vitoria viajaba en el furgón de cola entre los destinos turísticos más apetecibles. Necesitaba girar la lista del revés para procurarse una alegría en ese sentido. Pero “la bella desconocida” ha ido despojándose de los velos que ocultaban una hermosura más de consumo interno que

como escarparate a ojos ajenos. A la ciudad que se diferenciaba por los derechos civiles, los equipamientos sociales —pioneros fueron sus centros cívicos— y la ecología urbana le faltaban proyección exterior y esa necesidad que todos los humanos tenemos de escuchar alabanzas de vez en cuando. Hoy es el día en que comienza a percibir los réditos de una espléndida publicidad boca-oído, los beneficios promocionales que generan sus numerosos certámenes (jazz, magia, televisión) y, sobre todo, el efecto tractor de una locomotora llamada catedral vieja. Los trabajos de rehabilitación en el templo de Santa María y su



certero eslogan (Abierto por obras) han obrado de locomotora capaz de mover los vagones varados del magnífico patrimonio contenido en las calles almendradas de su Casco Medieval.

Vitoria jamás alcanzará el imán turístico de, valgan los ejemplos, Toledo o Salamanca. Pero no se trata de librar batallas competitivas. Sí de abrir sus puertas con el fin de mostrar hacia afuera las bondades que la distinguen como una ciudad más “habitabile” que “enseñable”. Pero al margen de su reputada calidad de vida, la capital alavesa tiende a seducir a los visitantes que hablan muy bien de ella cuando regresan a sus orígenes. El título “green”

que Europa le concedió justamente en 2012 atrajo la curiosidad de gentes que pudieron comprobar de primera vista la simbiosis admirable entre la vegetación y el asfalto sin abandonar las lindes municipales. Y su actual reconocimiento como capital gastronómica contribuye, además, a acercar visitantes a sus barras repletas de gastronomía grande en recipiente pequeño. Pocos consejos mejores se nos ocurren que animar las relaciones sociales con el bocado en una mano y la copa del ensalzado vino riojano en la otra. Vitoria se merece importar aquel lema turístico del Gobierno vasco para ajustárselo como un guante. “Ven y cuéntalo”. Vale la pena.

PRÓXIMAS CITAS GASTRONÓMICAS EN VITORIA-GASTEIZ

- Julio:** I Ruta Ruta del Pintxo Capital
- Agosto:** La tortilla de patatas más grande del mundo (Record Guinness)
- Septiembre:** Semana del Restaurante y Feria Nacional de Quesos.
- Octubre:** Feria Internacional de la Cerveza Artesana
- Noviembre:** Semana de la Cocina en Miniatura
- Diciembre:** Gran evento popular y Ardoaraba



MÁS INFORMACIÓN:

www.capitalespanoladelagastronomia.es

Colaboradores en Congreso Internacional sobre Viticultura de Neiker

La Rioja Alta, S.A. fue una de las bodegas colaboradoras del Congreso Internacional sobre viticultura organizado por Neiker Tecnalia (Instituto Vasco de Investigación Agraria) que, bajo el título "7th International Workshop on Grapevine Downy and Powdery Mildew" se celebró del 30 de junio al 4 de julio en Vitoria-Gasteiz. Un nutrido grupo de ponentes y asistentes se desplazó hasta nuestra bodega elaboradora en Labastida para conocer, de la mano de nuestros Directores de Producción, Enología y Viticultura, cómo elaboramos nuestros vinos. La visita finalizó con una cata.

En el I Salón Internacional Guía Peñín en Rusia

El Espacio Krasny Oktyabr de Moscú acogió, el pasado 23 de abril, la primera edición del Salón Internacional que la prestigiosa Guía Peñín celebró en la capital rusa. Nuestras cuatro bodegas estuvieron presentes con una mesa atendida por nuestro Area Export Manager Luis del Águila en la que ofrecimos los vinos mejores puntuados en la edición 2014 de esta publicación. Más de 400 personas asistieron al evento, entre los que se encontraban importadores, distribuidores, sumilleres, restauradores, hoteleros, tiendas especializadas y prensa.

Estrellas del Rioja, una gran cita solidaria

Trece de las mejores bodegas de la D.O. Ca Rioja, incluida nuestra bodega de Haro, participaron a finales de abril en la III Edición de la Feria Estrellas del Rioja que, como en años anteriores, se organizó para ayudar en la financiación de proyectos solidarios de la ONG Kaipacha Inti. Cientos de aficionados no quisieron perderse la ocasión de ayudar y, además, disfrutar de los últimos lanzamientos de las bodegas. En la imagen, junto a nuestro enólogo Julio Sáenz, el entrenador de fútbol Miguel Ángel Lotina.



¿Qué es una 'candongueta'?

Así se conoce, coloquialmente, a la mochila que va colgada a la espalda y que sirve para aplicar manualmente productos fitosanitarios en el viñedo.



Viña Ardanza, uno de los vinos más vendidos en Bodeboca en 2013

Bodeboca, una de las tiendas on line más importantes en Venta Privada de Grandes Vinos con más de 200.000 socios registrados, ha dado a conocer recientemente los nombres de los vinos más vendidos durante el pasado año 2013. Nuestro Viña Ardanza ha recibido el diploma que le acredita como el vino favorito y más comprado por sus usuarios durante el mes de noviembre.

Participe en nuestro concurso

Todos nuestros Socios tienen la oportunidad de concursar y ganar una estupenda cesta con productos de nuestra tienda. Para conseguirla, deben responder correctamente a la pregunta planteada y remitirnos la respuesta por fax (941 312 854) o por e-mail (club@riojalta.com). El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente boletín.



NUEVA PREGUNTA:

¿Cuáles son los dos nuevos destinos del 0'7% solidario de La Rioja Alta, S.A.?

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Cuántos puntos Parker ha obtenido Torre de Oña Reserva 2009?

Respuesta: 91

Ganador: S. de D., Socio 426N de Palencia.



Nuestras bodegas y vinos

Una pasión, el vino. Una obsesión, la búsqueda constante de la excelencia. Es la filosofía que siempre han mantenido nuestras bodegas y que nos ha convertido en una referencia en la elaboración de vinos de calidad. Respetando al máximo las tres prestigiosas Denominaciones de Origen en las que estamos presentes, adaptándonos a las nuevas tendencias gastronómicas pero manteniendo siempre la armonía, equilibrio y sofisticación de los grandes vinos. Todo un sueño centenario que sigue mirando al futuro.



La Rioja Alta, S.A. ●

Fundada por cinco familias en 1890, está situada en el mítico Barrio de la Estación de Haro. Una bodega que constituye un símbolo del vino de Rioja y en la que tradición y modernidad conviven a la perfección. Aquí se elaboran los vinos Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana, Viña Alberdi y Marqués de Haro.



Torre de Oña ●

Bodega de estilo 'château' que, gracias a su privilegiado emplazamiento en las laderas de la Sierra de Cantabria y la exhaustiva parcelación de sus fincas, elabora vinos de excelente calidad con la personalidad que aportan las seleccionadas uvas de uno de los mejores terruños de la prestigiosa subzona Rioja Alavesa: Torre de Oña y Finca San Martín Crianza.



Áster ●

Enclavada en el corazón de la Ribera del Duero, Áster profundiza en el concepto de 'château', con unos vinos que reflejan indudablemente las características de su terruño y su uva Tinta del País. Fortaleza y refinamiento a partes iguales. Una bodega moderna gestada con la ilusión, la dedicación y la sabiduría que requiere el arte de un gran vino.



Lagar de Cervera ●

Esta bodega cuenta con el mayor viñedo de uva albariño de la D.O. Rías Baixas en Pontevedra. Es el alma dorada de un lugar perfecto para la elaboración de un vino blanco delicado, aromático, fresco, elegante y con una personalidad inconfundible y destacada. Aquí, en unos artesanales alambiques de cobre, nacen también los orujos Viña Armenteira.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 / 1998



98 97 94
Decanter ABC Parker

Gran Reserva 904 / 2001



96 95 94
Parker ABC Peñín

Viña Ardanza / 2005



92
Wine Spectator

Viña Arana / 2005



95+ 94 93
Decanter ABC Parker

Viña Alberdi / 2007



91 90
Parker Peñín

Torre de Oña / 2009



91
Parker

Finca San Martín / 2009



90
Peñín

Áster Crianza / 2009



92
Wine Spectator

Áster Finca el Otero / 2009



95 94 93
Proensa Peñín ABC

Lagar de Cervera / 2012



93 92 92
Proensa Peñín El País

Viña Armenteira Blanco



92
Peñín

Viña Armenteira Hierbas



94
Peñín

La Rioja Alta, S.A.
95+ club
Cosechas históricas

Gran Reserva 890 / 1985: 95 Tanzer
Gran Reserva 890 / 1995: 96 Parker
Gran Reserva 904 / 1964: 97 Parker
Gran Reserva 904 / 1976: 95 Parker

Gran Reserva 904 / 1977: 95 Parker
Gran Reserva 904 / 1998: 95 Parker
Viña Ardanza / 1964: 97 Parker
Viña Ardanza / 1973: 95 Parker



La cosecha fue excelente y en nuestra bodega la tratamos con el mimo que merecía un fruto tan exquisito.

Así hemos conseguido un vino único, redondo, intenso, especiado, de viva acidez y que, además, mejorará particularmente bien con cada día que pase en la botella.

**...PERO ACABARÁS
DESCORCHÁNDOLO HOY**

VIÑA ARDANZA 2005

UN FUTURO INOLVIDABLE

