

VERANO 2017

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.





Editorial	3	Bodegas originales	16
Nace Martelo. Un soplo de aire fresco en Rioja Alavesa	4	El examen de James Suckling	18
En plena vendimia	8	Las nuevas categorías del Rioja	19
¡Feliz cumpleaños Viña Ardanza!	10	Entrevista: Silvia Moreno	20
Celebrando en Estados Unidos	12	Reconocimientos: Gran Reserva 890	22
El Club de Cosecheros en su móvil	14	Noticias breves	24
En el objetivo	15	Concurso, nuestras bodegas y vinos	26

Vocabulario Enológico

¿Qué es Glicérico?



EDITORIAL



El aire fresco de MARTELO

Resulta verdaderamente difícil expresar con palabras todo lo que puede evocar un lugar como Torre de Oña. Quienes ya han visitado nuestra bodega de Rioja Alavesa y sus viñedos seguro que comparten esta afirmación. Es, sobre todo, **un espacio inspirador en el que la calma ejerce de perfecta anfitriona.** Un ingrediente imprescindible para que un viñedo nos conceda todo su potencial.

Ese sosiego nos acompaña desde hace más de dos décadas. Es el tiempo que hemos dedicado a escudriñar cada palmo de nuestra finca y a estudiar, cosecha tras cosecha, su comportamiento y evolución en forma de vinos. Treinta años en los que hemos ido comprendiendo que **la rica heterogeneidad de nuestra finca es un tesoro de extraordinario valor.** Se trataba, por tanto, de permitir que cada una de nuestras parcelas pudiera expresarse libremente tal y como es, manifestando sin ambages las particularidades de cada añada. Nuestra tarea, difícil y apasionante, seleccionar cosechas y parcelas para obtener así un nuevo estilo de vino en Rioja Alavesa marcado por **la finura, la fruta y el terruño.**

Con la llegada de Martelo, el nuevo vino de Torre de Oña, lo hemos conseguido: damos ese paso definitivo que tanto anhelábamos en nuestra casa de Párganos. Un necesario soplo de aire fresco que, desde ahora, podremos respirar y disfrutar.

VIÑEDOS
TORRE DE OÑA

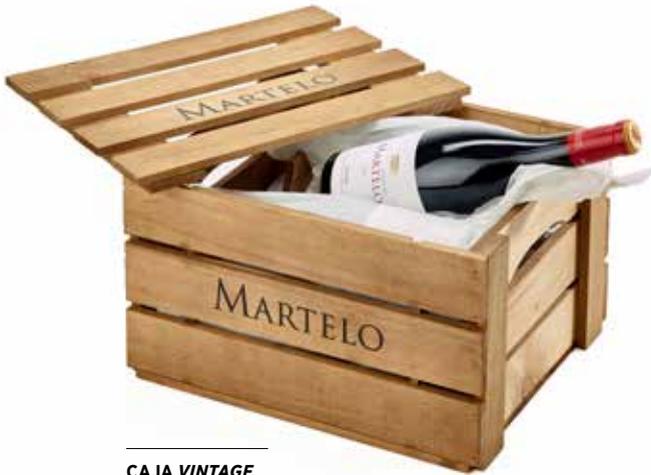


NACE MARTELO

*Un soplo de aire fresco
en Rioja Alavesa*

ES EL SECRETO MEJOR GUARDADO DE TORRE DE OÑA Y YA PODEMOS DESCUBRIRLO...Y DISFRUTARLO. LES PRESENTAMOS MARTELO 2012, LA PRIMERA COSECHA DEL NUEVO VINO ELABORADO EN NUESTRA BODEGA DE RIOJA ALAVESA Y QUE NACE DEL PROFUNDO CONOCIMIENTO DE ESTA FINCA Y DEL TRABAJO REALIZADO EN ELLA DURANTE DOS DÉCADAS, ENSAMBLADOS CON EL CARÁCTER Y FUERZA DE UN TERRITORIO PRIVILEGIADO.

Martelo es mucho más que el lanzamiento de una nueva referencia. Es el tesoro escondido que atesoraban unos **viñedos de más de 60 años** que han crecido sintiendo el palpitar de la tierra y las caricias del aire de un lugar tan especial. Una joya que hemos estado puliendo a base de trabajo enológico e investigación hasta obtener un profundo estudio de los suelos con un objetivo: **extraer la esencia de este terroir de Rioja Alavesa**, dotando a los vinos de Torre de Oña de un carácter actualizado y diferenciado.



**CAJA VINTAGE
DE 6 BOTELLAS**

**ESTUCHE DE
1 BOTELLA**



En ese camino que iniciamos en 1995 cuando adquirimos la bodega de Párganos, el año 2007 supuso un punto de inflexión. De aquel Barón de Oña inicial decidíamos pasar –fruto del constante estudio del viñedo, seguimiento por satélite, etc.– a dos vinos diferentes: Torre de Oña Reserva y Finca San Martín Crianza. Una investigación y experimentación que, en esta última década, no han cesado. La **constante parcelación** de la finca y el **mejor conocimiento** de las sub-parcelas nos han permitido concluir que las zonas y uvas destinadas a nuestro Reserva son muy diferentes entre sí. Destacan especialmente los vinos procedentes de unas parcelas de mucha personalidad, los **‘viñedos Martelo’**, distribuidos sobre laderas con orientación Norte-Sur que favorecen la exposición al sol y al viento, consiguiendo **maduraciones equilibradas y una magnífica salud vegetativa**.

El siguiente paso fue determinar las que denominaremos **‘cosechas Martelo’**, decidiendo elaborar exclusivamente aquellas que cumplen parámetros muy exigentes, **cosechas frescas con taninos amables y maduraciones largas, pausadas y equilibradas**. De esta forma, en cada una de estas cosechas, Julio Sáenz lleva a

cabo su propia **selección personal** de parcelas, eligiendo las que más se adecúan al estilo y la personalidad que caracterizará al nuevo Martelo. Su crianza mayoritaria sobre roble americano favorece la dulzura y suavidad, sin gran carga tánica, aportando **matices delicados, complejos y con un punto goloso**.

¿CÓMO ES MARTELO 2012?

Las **PARCELAS** seleccionadas por Julio Sáenz para elaborar este vino fueron **Martelo, Camino de la Iglesia, Altos de Vallecilla y Las Cuevas**, alrededor de la bodega.

La **UVA** mayoritaria (95 %) es **Tempranillo**, complementada con **otras variedades** (Mazuelo, Garnacha e incluso Viura) representando las plantaciones más tradicionales de la zona y el coupage en la propia viña.

Para su **ELABORACIÓN**, las uvas se recolectaron en cajas

de 20 kg y, en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4 °C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 5 días a una temperatura inferior a 10 °C, realizando una **maceración prefermentativa** en frío que resaltó las características de esta uva. Tras la fermentación alcohólica, el 100 % completó

**ES EL TESORO
ESCONDIDO QUE
ATESORABAN UNOS
VIÑEDOS DE MÁS
DE 60 AÑOS**

TORRE DE OÑA
MARTELO
 LANZAMIENTO



la fermentación maloláctica durante 78 días en barrica de **roble americano y francés nuevo**, con battonage semanal.

Su **CRianza** fue de **24 meses** en barricas de roble americano (80 %) y francés (20 %) siendo trasegado cuatro veces por el método tradicional.

En marzo de 2016 se **EMBOTELLAN** -en una **borgoña especial**- las 40.000 primeras botellas de 75 cl de este vino.

En la **CATA** destaca su **color** granate intenso con capa media-alta, lim-

pia y brillante. En **nariz** las notas afrutadas, primando las moras y frutas del bosque y toques balsámicos en el fondo. Buena estructura en **boca**, equilibrado con una buena acidez, taninos elegantes y un retrogusto largo y agradable donde vuelven a sobresalir las notas afrutadas y balsámicas.

Creemos que es un vino ideal para la **GASTRONOMÍA** por su **estructura y elegancia**. De trago largo, marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.



EL PARECER DE JULIO SÁENZ, EL ENÓLOGO

*"Martelo es un nuevo proyecto **fruto del tiempo**. Del tiempo dedicado a estudiar la finca, de todos los años empleados en conocer las uvas y vinos de cada cosecha. Del tiempo destinado a saber cómo tenemos que envejecer este vino en barrica. Torre de Oña no es una finca uniforme... Ni fácil. A mi entender, se comporta más como una **pequeña 'Borgoña'**. Cada parcela se expresa de una manera distinta. Martelo refleja más un concepto borgoñón. Por la **orientación del viñedo, la composición del suelo y el tipo de uvas que tiene**. Disfrutamos, esa es la clave, de un vino rojo cereza, una nariz que destaca por la frescura y elevada expresión frutal y una boca equilibrada fina, amable y con taninos -delicados y elegantes- que están, pero no se les nota. Me gusta así Martelo."*



ELLOS YA LO HAN PROBADO...

“Un buen exponente de los vinos finos de Laguardía. Modernidad en un paso de boca con frescura y noble fuerza, equilibrado, fluido, sabroso y expresivo”

ANDRÉS PROENSA

Planeta Vino – 97 puntos

Muy tánico, con piel de naranja y toques de frutos negros. De cuerpo medio y una textura granulada ultra fina. Muy largo y sabroso, con matices frescos.

JAMES SUCKLING

www.jamesuckling.com – 93 puntos

Color: cereza intenso, borde granate. Aroma: ebanistería, fruta madura, cacao fino, habano, tostado. Boca: sabroso, especiado, tostado, taninos potentes.

GUÍA PEÑÍN 2018

93 puntos

Un vino con mucha personalidad donde, muy probablemente, la propuesta personal de su enólogo, Julio Sáenz, tenga más impronta entre todos los vinos de la bodega. Habrá que seguir su evolución y catar añadas futuras.

JOSÉ LUIS CONTRERAS

Verema

Cuando el vino marca la diferencia... Potente presencia de fruta en confitura, espaciados dulces, notas de badana, ensambladas a la perfección con una parte expectorante de aromas balsámicos y donde la barrica solo hace de acompañante perfecto, aportando elegancia y sin quitar protagonismo al vino.

RAÚL SERRANO

Vivir el Vino



En plena VENDIMIA

ASÍ ESTAMOS. METIDOS DE LLENO EN LA LABOR MÁS TRASCENDENTAL PARA NUESTRAS BODEGAS QUE, EN ESTE 2017, HA LLEGADO CON UN NOTABLE ADELANTO CON RESPECTO A CAMPAÑAS PRECEDENTES. UNA VENDIMIA EXIGENTE Y MUY CONDICIONADA POR LA HISTÓRICA HELADA DE ABRIL QUE SACUDIÓ, ENTRE OTRAS ZONAS, A RIOJA Y RIBERA DEL DUERO.

Cuando tengan estas páginas entre sus manos, estaremos encarando ya la recta final de nuestra vendimia 2017. Un año en el que los **rigores meteorológicos** han condicionado notablemente, en todo el viñedo español, las fechas de inicio y el desarrollo generalizado de esta cosecha calificada por muchos como incierta, exigente e incluso temida. Dos han sido los fenómenos climatológicos que han afectado este año al ciclo vegetativo de la vid. Por un lado, la **enorme sequía** y, por otro lado, la **durísima helada** de la aciaga madrugada del 28 de abril que será recordada por viticultores y bodegueros durante muchos años.



Lagar de Cervera ha sido la primera de nuestras bodegas en iniciar esta campaña. Y lo hizo el 6 de septiembre, con dos semanas de adelanto con respecto a 2016. Una cosecha que, en toda la D.O. Rías Baixas ha estado mediatizada por la ausencia de lluvia durante gran parte del año. No obstante, gracias al **sistema de fertirri-gación** implantado hace tres años en nuestras fincas de uva Albariño de O Rosal (Pontevedra) así como a los **constantes cuidados** de nuestro equipo, hemos podido reducir notablemente los posibles daños causados por la dura escasez hídrica. Sólo así hemos podido obtener **mostos muy equilibrados** gracias a que hemos seleccionado y cortado una uva de mucha calidad, con muy buen estado sanitario y con un ligero y previsible descenso en la producción con respecto a la abundante cosecha pasada.

La siguiente bodega en entrar en escena ha sido **La Rioja Alta, S.A.** Aunque ya en febrero comenzó a hacer algo más calor de lo habitual, fue en marzo y mayo cuando las temperaturas fueron ostensiblemente más altas de lo normal por tierras riojanas. Esto supuso la aceleración del ciclo vegetativo y un adelanto en el estado fenológico de entre **dos y tres semanas** con respecto a la cosecha 2016. Solo un dato: este año hemos comenzado la vendimia el 11 de septiem-

bre en la Finca “Los Cuartos” y el año pasado lo hicimos, en este mismo viñedo, el día 29.

Tanto en La Rioja Alta, S.A. como en las fincas de Torre de Oña (Rioja Alavesa), cuya recogida comenzó el 25 de septiembre, se han ido cumpliendo nuestras expectativas de afrontar una **vendimia larga en el tiempo, pausada y selectiva pero corta en cantidad**. La causa, la necesidad de esperar a que la uva procedente de los viñedos afectados por la helada del 28 de abril haya ido alcanzando su **punto óptimo de maduración**. Sí que la fertilidad de nuestras plantas –número y tamaño de racimos– está siendo ostensiblemente inferior a la de la cosecha 2016 debido a la comedia recuperación en los viñedos helados entre los que, afortunadamente, no se encontraban gran parte de los destinados habitualmente a la elaboración de Grandes Reservas y Reservas. Además, en líneas generales, nuestras expectativas de producción en Rioja mejoraron bastante tras los 50 mm de lluvia caídos a finales de agosto.

Donde sí que, lamentablemente, hemos notado mucho más la afectación del hielo de abril ha sido en el viñedo de nuestra bodega Áster en Ribera del Duero. Allí, donde el adelanto de la vendimia ha sido incluso mayor que en Rioja, este año hemos contado con una **producción de alta calidad** muy limitada.

¡Feliz cumpleaños VIÑA ARDANZA!



FIESTA DE CELEBRACIÓN EN LA RIOJA ALTA, S.A.

Hay fiestas inolvidables y, sin duda, la que celebramos el sábado 16 de septiembre en nuestra bodega de Haro fue una de ellas. Ese fue el día elegido para soplar, junto a más de 500 invitados, las 75 velas del cumpleaños de Viña Ardanza. Un día muy especial que comenzó con un **recorrido teatralizado** por la bodega que comenzó a finales del XIX y que acabó con un merecido gran brindis con Viña Ardanza 2008.

Los encargados de abrir a los invitados las puertas de su bodega fueron, nada más y nada menos, que **nuestra primera Presidenta** allá por 1890, D^a Saturnina García Cid y **nuestro primer enólogo**, el francés Monsieur Albert Vigier. ¡Qué mejores anfitriones para realizar un precioso viaje en el tiempo!

Una bienvenida sorprendente para un recorrido mágico que nos trasladó por las décadas más relevantes en la trayectoria de nuestro Viña Ardanza. Por supuesto, los **años 40 y 50**, en los que registrábamos oficialmente esta marca y en los que comenzaba la andadura por el mundo de este símbolo de nuestra bodega. Tiempos en los que el cine-





matógrafo empezaba a mostrar “demasiadas imágenes descaradas repletas de malos modales” que un sacerdote debía ordenar...y cortar.

Un viaje que debía continuar por la década de los 60, en la que descubrimos el **primer Viña Ardanza Reserva Especial de la historia** y en la que el movimiento hippie llenaba el mundo de paz y amor, y por los célebres 70 en los que, ya convertido en un grande, Viña Ardanza contemplaba como un tal **Steve Jobs** pretendía, en su garaje, diseñar un ordenador personal y llamar a su empresa 'Apple'.

Mientras, a finales de los 80, el mundo asistía a la caída del muro de Berlín, Viña Ardanza se consagraba ya como una de las **más importantes referencias vinícolas internacionales**. Llegarían los 90 y el activismo medioambiental y, ya más cercanos, los años 2000... Imaginen la cara sorpresa de todos nuestros invitados al concluir su recorrido en el tiempo por el interior de una estación espacial.

Tras el intenso viaje, llegaba un fin de fiesta a la altura del gran protagonista: Viña Ardanza 2008. Música en directo, fotografías, un cóctel, una tarta y, por supuesto, un gran brindis por los muchos éxitos que, seguro, seguirán llegando. Pero, además, hubo otro relevante motivo para alzar la copa: **el lanzamiento del nuevo Martello 2012**. Coincidiendo con su salida al mercado internacional, los invitados pudieron degustarlo y disfrutar, en un espacio anexo dedicado a este vino, de una cata comentada por el propio enólogo Julio Sáenz. Una gran oportunidad de descubrir la primera cosecha de un vino que, estamos seguros, también nos acompañará en muchas celebraciones.



DISFRUTE DE TODAS LAS FOTOS DE LA FIESTA



THE GRILL
 RESTAURANT,
 NEW YORK



Celebrando en ESTADOS UNIDOS

CONTINUAMOS BRINDANDO EN TODO EL MUNDO POR EL 75 CUMPLEAÑOS DE VIÑA ARDANZA. POR SUPUESTO, EN ESTA INTENSA AGENDA DE CELEBRACIONES INTERNACIONALES, NO PODÍA FALTAR UNO DE NUESTROS MERCADOS MÁS RELEVANTES.

La gira norteamericana del 75 aniversario de Viña Ardanza tuvo como escenarios, a comienzos de septiembre, a cuatro grandes ciudades donde desde hace años contamos con una **relevante presencia** tanto en las mejores tiendas especializadas como en los restaurantes más prestigiosos. Hablamos de **New York, Washington, Los Ángeles y Dallas.**

Hasta allí se desplazaron el Presidente de La Rioja Alta, S.A., Guillermo de Aranzabal y el enólogo Julio Sáenz que junto a los responsables de nuestras oficinas comerciales americanas, Rafael Momeñe y



KINSHIP RESTAURANT,
 WASHINGTON D. C.



HOTEL BEL-AIR WOLFGANG PUCK
RESTAURANT, LOS ÁNGELES



HOTEL RITZ CARLTON,
DALLAS

María Sáenz de Santamaría, fueron los encargados de dirigir una serie de **presentaciones, almuerzos y cenas maridadas** con Viña Ardanza como gran protagonista. Periodistas, críticos, importadores y destacados clientes pudieron realizar un histórico recorrido por algunas cosechas que han marcado la trayectoria, durante las últimas tres décadas, de uno de los vinos de Rioja de mayor prestigio y reconocimiento internacional. Por supuesto, el brindis final fue con la cosecha 2008 con la que conmemoramos

esta efeméride. Además, los invitados tuvieron también la ocasión de catar en primicia el **nuevo Martelo 2012**, que cosechó importantes halagos.

Esta gira americana ha servido para corroborar la **magnífica capacidad de envejecimiento** de Viña Ardanza. Solo basta con comparar las recientes puntuaciones concedidas por **Wine Spectator** tras la cata en New York con las notas ‘originales’ publicadas hace años por esta publicación de referencia en todo el mundo.

	PUNTUACIÓN ORIGINAL	CATA 2017
VIÑA ARDANZA 1989	79	92
VIÑA ARDANZA 1994	83	91
VIÑA ARDANZA 2004	94	96
VIÑA ARDANZA 2008	90	91



LEER ARTÍCULO: “ARDANZA AND ARISTOTLE” EN WINE SPECTATOR



El Club de Cosecheros EN SU MÓVIL

LE PRESENTAMOS LA NUEVA APLICACIÓN PARA DISPOSITIVOS MÓVILES DEL CLUB DE COSECHEROS. CONTINUAMOS APOSTANDO FUERTE POR LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS Y PARA ELLO, TRAS LA CREACIÓN DE SU PROPIO ESPACIO WEB, TIENDA Y SUSCRIPCIÓN ON LINE ASÍ COMO UN PROGRAMA DE PUNTOS, DAMOS UN PASO MÁS LANZANDO ESTA APP PARA LOS ENTORNOS ANDROID E IOS QUE YA PUEDEN DISFRUTAR TODOS NUESTROS SOCIOS.

Como comprobará cuando descargue e instale la nueva aplicación en sus teléfonos y/o tablets, su manejo es muy sencillo, intuitivo y seguro. Una vez que introduzca su **número de socio y contraseña privada** podrá navegar por un menú principal desde el que accederá cómodamente a las diferentes funcionalidades.

Así podrá **consultar** en todo momento sus datos personales, el histórico de barricas suscritas, las ediciones de los Clubes de La Rioja Alta, S.A., Torre de Oña y Áster abiertas en cada momento y las últimas noticias de nuestros vinos y bodegas. Además podrá **revisar** sus puntos conseguidos y canjearlos rápidamente por premios o adquirir o **regalar** nuestros vinos y productos a través de la tienda on line con precios exclusivos para el Club de Cosecheros,

con un diseño especialmente adaptado a los dispositivos móviles. Mediante esta nueva App, puntualmente le enviaremos también **notificaciones** para informarle de información relevante relacionada con el Club –apertura de suscripciones, entregas, etc.– así como **ofertas exclusivas** para usted.

Le invitamos a disfrutar, desde este momento, de su barrica en el móvil. Además, si es uno de los primeros 300 Socios en instalar la App, le **obsequiaremos automáticamente** con 20 puntos en su cuenta.



DESCARGUE
AHORA LA APP





ELADIO ARAIZ,
DTOR. DE
MARKETING DE
LA RIOJA ALTA S. A.
ENTREGA EL PREMIO
AL GANADOR

En el OBJETIVO

LA RIOJA ALTA, S.A., ESCENARIO
DEL VII RALLY FOTOGRÁFICO
DE DIARIO LA RIOJA

Un escenario de lujo, nuestra bodega de Haro. Cien aficionados a la fotografía y al vino. Fueron los ingredientes perfectos para la celebración de la séptima edición del **Rally Fotográfico** organizado por el portal especializado lomejordelvinoderioja.com de Diario La Rioja. Cámara en mano, los participantes en este concurso recorrieron los jardines de La Rioja Alta, S.A., las salas de barricas, las tinas centenarias, los botelleros, las salas de cata,... Cada uno buscando ese detalle, ese instante mágico, ese espacio único que inmortalizar y que reflejara la esencia de nuestra casa. Difícil tarea la del jurado encargado de seleccionar las mejores imágenes. Para la **ganadora -'A la luz de las barricas', obra de Jesús Ibáñez-** un premio adicional: ser la portada de este Boletín.

PRIMERA MENCIÓN:
JOSÉ JAIME GÓMEZ,
CON 'EN SILENCIO'

SEGUNDA MENCIÓN:
ALBA M^a DIEZ, CON
'MODERNA TRADICIÓN'

PREMIO DE LOS
INTERNAUTAS:
'EL OJO DE LA BARRICA'
DE LUIS CARLOS
TORRES.



**TANK GARAGE
WINERY**


Bodegas ORIGINALES

NOS GUSTA VIAJAR POR EL MUNDO Y DESCUBRIR LUGARES ESPECIALES EN LOS QUE EL VINO ES PROTAGONISTA. EN ESTA OCASIÓN, HEMOS SELECCIONADO PARA USTED ALGUNAS BODEGAS UBICADAS EN ESPACIOS INSÓLITOS QUE LE INVITAMOS A CONOCER.


UNA GASOLINERA

Sí, como lo leen. Una gasolinera abandonada de **1930** es el sorprendente lugar en el que se construyó **Tank Garage Winery** en tierras californianas (Napa Valley). En su interior, sus llamativas botellas se entremezclan con vetustos surtidores, herramientas, motocicletas, coches,... Un templo para quienes cuentan con el motor y el vino entre sus pasiones que deben 'repostar' en una sala de catas ubicada en un viejo taller de reparación de vehículos denominado Lubrication Tank.

+ info en www.tankgaragewinery.com



UN MONASTERIO

Célebre y apasionante es la vinculación histórica entre el **vino y lo monacal**. Son muchos los vestigios vinícolas que hallamos en muchas iglesias y lugares de culto europeo. Pero no es habitual, como en el caso de la italiana **Ruffino Santedame**, que una bodega se establezca en las instalaciones de un antiguo monasterio benedictino del **siglo XV**, en el corazón del célebre **Chianti**. En sus alrededores, además, los amantes de la naturaleza encontrarán uno de los pocos bosques de cipreses protegidos de Europa.

+ info: www.ruffino.com/us/our-estates/santedame

UN SUBMARINO

Viajamos o, mejor dicho, navegamos de nuevo hasta tierras californianas, hasta **San Francisco**, para 'alistarnos' en el USS Buttercup, un submarino construido para la instrucción y entrenamiento de marines en plena Segunda Guerra Mundial. Ahora es la casa, en plena bahía, de **Sottomarino**, bodega donde se degustan vinos de origen y estilo italiano.

+ info: <http://sottomarinowinery.com/>



UN BARCO

Para los que prefieran estar en mar, pero bajo cubierta, la opción perfecta es la de la bodega mexicana **Vena Cava**. Una sorprendente construcción de 2005 en varios **barcos pesqueros** dados totalmente la vuelta bajo cuyos cascos, de forma totalmente natural, se mantienen frescos los botelleros ante la amenaza del peligroso calor desértico.

+ info: <https://www.venacavawine.com/>

UN CASTILLO

A orillas del lago Lemán, se ubica el célebre **Castillo de Chillon**, uno de los grandes atractivos turísticos de Suiza gracias, en gran parte, a la poesía de Lord Byron o las obras de Alejandro Dumas. Ahora, además, desde el año 2011 cuenta con un atractivo más al ser también una bodega con su sala de barricas subterránea y una pequeña extensión de viñedo, el origen de los vinos 'Clos de Chillon'. + info: www.chillon.ch



UNA CÁRCEL

Los afortunados que elijan la paradisíaca isla hawaiana de **Maui** como destino pueden disfrutar de **Maiuwine**, una bodega muy especial en las laderas del volcán Haleakala. Una **antigua prisión** construida en 1850 en la que los reclusos aguardaban su traslado a un centro más grande es hoy el sorprendente escenario de toda una experiencia única que se completa visitando sus viñedos que, a una altura superior a los 600 metros, nos regalan unas inolvidables vistas de la isla. + info: <https://mauiwine.com>



El examen de JAMES SUCKLING

NUESTROS VINOS SOBRESALEN EN LA ÚLTIMA CATA DE VINOS ESPAÑOLES DEL RELEVANTE PRESCRIPTOR NORTEAMERICANO.

Desde hace años, su nombre tiene un peso muy importante entre los **catadores más influyentes del panorama internacional**. Hablamos del crítico americano James Suckling, ‘culpable’ en los 80 del gran éxito mundial de la revista Wine Spectator, que visitó a finales de junio nuestra bodega de Haro para **catar y puntuar** una selección de añadas actuales e históricas de nuestros vinos. Y, a tenor de los resultados obtenidos, hemos **superado el examen**. Con nota.

GRAN RESERVA 904 1964 (98 puntos)

“Un vino legendario que he tenido la fortuna de probar a lo largo de mi vida y que nunca decepciona”

VIÑA ARDANZA 1985 (98 puntos)

“Fresco e intenso. Un final grandioso. Un vino completo”

VIÑA ARDANZA RESERVA ESPECIAL 2001 (97 puntos)

“Un vino único que todos deberíamos probar al menos una vez en la vida”

VIÑA ARANA 2001 (96 puntos)

“Una fruta maravillosa, un vino eterno y sexy”

VIÑA ARANA 2009 (96 puntos)

“Un final fantástico y un enorme potencial de envejecimiento”

VIÑA ARDANZA 1970 (95 puntos)

“Un vino glorioso. Aún maduro y vigoroso. Un vino viejo único”

VIÑA ALBERDI 2011 (94 puntos)

“Todo un Rioja clásico. Maravilloso”

VIÑA ARDANZA 2004 (94 puntos)

“Todavía un bebé. Magnífico ahora pero lo seguirá siendo durante años”

MARTELO 2012 (93 puntos)

“Su primer lanzamiento y nos muestra un nuevo estilo de La Rioja Alta, S.A. Realmente fresco”

GRAN RESERVA 890 1981 (93 puntos)

“Un bonito vino viejo con mucha alma”

TORRE DE OÑA 2014 (92 puntos)

“Necesita dos o tres años más en botella pero ya impresionante”

LAGAR DE CERVERA 2016 (91 puntos)

“Con una maravillosa intensidad ácida. Densidad y pureza frutal”

FINCA SAN MARTÍN 2014 (91 puntos)

“Fresco e integrado con taninos aterciopelados. Delicioso y sabroso”

PAZO DE SEOANE ROSAL 2016 (90 puntos)

“Con una acidez intensa y poderosa. Final vivo”

Las nuevas categorías DEL RIOJA

El vino de Rioja ha estado envuelto en los últimos meses en una **ardua polémica** que ha copado muchos debates dentro y fuera del sector. La principal razón o, al menos, la mediáticamente más relevante ha sido la “necesaria” diferenciación exigida por algunos productores para **resaltar la singularidad y calidad** de los pagos de procedencia de las uvas. Esto ha desembocado finalmente en **cambios** como la aparición, desde esta cosecha 2017, de **nuevas menciones** que convivirán con las internacionalmente reconocidas categorías actuales: Joven, Crianza, Reserva y Gran Reserva.

Esta nueva reglamentación desarrolla los llamados **‘Viñedos Singulares’**. El viñedo deberá tener al menos 35 años y el rendimiento máximo será de 5.000 kg/ha para uvas tintas y de 6.922 para blancas. Para el uso de esta nomenclatura se exige propiedad del viñedo durante diez años, así como vendimia manual y la elaboración y crianza por separado. Además, las botellas tendrán numeración y precinta específica y los vinos se someterán a una doble cata, una inicial y otra antes de salir al mercado, con una valoración exigida de ‘excelente’.

Dentro de esta nueva categoría se establecen, a su vez, dos menciones: **‘Vinos de Municipio’** y **‘Vinos de Zona’**. En el primer caso, Rioja cuenta con 142 municipios susceptibles de llevar esta indicación. Para ello, se exige que la bodega se sitúe en el pueblo de referencia y, como mínimo, el 85% de las uvas deben proceder del municipio o de localidades limítrofes. En el segundo caso, las ‘subzonas’ actuales pasan a ser zonas y los principales cambios se limitan al tamaño de indicación en las etiquetas y al porcentaje de uvas mínimo admitido para indicarlo: el 85% de las uvas deberá proceder de la comarca a que se haga referencia (Rioja Alta, Rioja Oriental –antes Rioja Baja– y Rioja Alavesa) y, el resto, de municipios limítrofes.

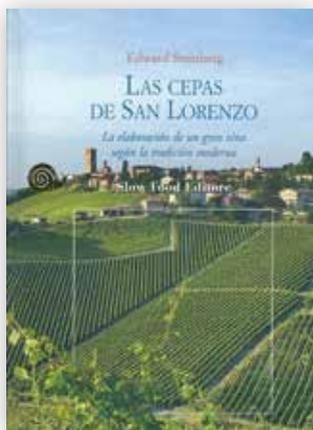
Además, otra novedad importante es la sorprendente decisión del Consejo Regulador de añadir **‘Vinos Espumosos’** a los tipos de vinos amparados hasta hoy por Rioja. A la espera de la aprobación final de Bruselas, habrá que ver además si las escasas bodegas que actualmente los elaboran renuncian a la célebre D.O. Cava para apostar por el ‘Espumoso Rioja’.



EL VINO

también se LEE

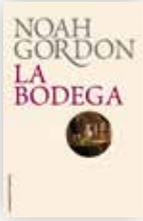
POR SUPUESTO. AUNQUE NUESTRA RECOMENDACIÓN ES DISFRUTAR JUNTO A UNA COPA DE ESTA SELECCIÓN DE NOVELAS QUE TIENEN AL MUNDO DEL VINO COMO PRINCIPAL ARGUMENTO.



LAS CEPAS DE SAN LORENZO

Edward Steinberg

El autor nos narra, como si de un diario se tratara, sus visitas en fechas determinantes a la emblemática **bodega italiana Gaja** para describirnos todas y cada una de las fases necesarias para la elaboración del vino Sorì San Lorenzo 1989. Desde el campo a la bodega, en un tratado **muy recomendable tanto para profesionales como aficionados**. Los símiles, explicaciones y detalles facilitan notablemente su lectura y atrapan a cualquier enófilo.



LA BODEGA

Noah Gordon

El proceso de elaboración del vino, una emocionante historia de superación personal y una conmovedora **trama de intriga**. Son los argumentos que rigen esta novela ambientada en tierras catalanas a finales del siglo XIX, desde donde un joven viticultor huye a Francia para, a su regreso a Cataluña, intentar conseguir el mejor vino de sus viñas familiares.



EL HIJO DE LA VID

Carlos Clavijo

Un evocador relato que se desarrolla en el pueblo imaginario de San Esteban y que se desarrolla en localizaciones como Logroño, Briones y Haro. Nos narra la aventura de los bodegueros riojanos y la historia del vino de Rioja, el amor a la tierra y la **perseverancia de un hombre** por hacer realidad su sueño.



LA CATA

Roald Dahl

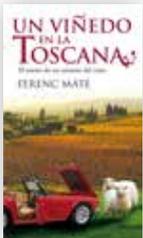
Lo que apuntaba ser una cena tranquila en una mansión de Londres se convierte en guerra por la apuesta entre dos invitados por ver si uno de ellos averigua, sin ver la botella, el vino que se está sirviendo durante la velada. Un fantástico cuento en el que sobresalen tanto su **contenido como el continente**, gracias a sus ilustraciones, encuadernación y portada. Magnífico.



LOS IGNORANTES

Étienne Davodea

El bello relato, en forma de **comic**, de una iniciación cruzada. Dos protagonistas, el dibujante y un bodeguero, totalmente profanos uno en la materia del otro. Un año de convivencia obra el milagro de descubrir dos mundos tan lejanos y, a la vez, tan cercanos. En el camino, las ilustraciones nos trazan el delicado **proceso de elaboración**. De la cepa al descorche de la botella. Muy recomendable.



UN VIÑEDO EN LA TOSCANA

Ferenc Maté

Divertido relato muy fácil de leer con dos neoyorquinos como protagonistas que anhelan crear el mejor vino del mundo en **Toscana**. Para conseguirlo necesitarán constancia, buen gusto y sobre todo reírse de ellos mismos. En Montalcino encuentran un antiguo monasterio rodeado de potenciales viñedos. Es solo el primer paso de un **largo camino** hacia el éxito.



IN VINO VERITAS

Virginia Gasull

Una inspectora sin conocimientos de vino es la encargada de investigar el robo de varias **botellas históricas**. Durante su labor inicia un fascinante viaje descubriendo la pasión por el vino, la lucha de los viticultores franceses y su colaboración con la Resistencia durante la ocupación alemana en la Segunda Guerra Mundial así como la existencia de obras de arte que siguen ocultándonos grandes misterios.

“VER DISFRUTAR a *mis*
invitados es mi **MAYOR**
SATISFACCIÓN”

Silvia Moreno
Fundadora de Cenas Adivina

HACE TRES AÑOS, SILVIA DECIDIÓ DEJAR SU TRABAJO Y ABRIR LAS PUERTAS DE SU CASA EN EL CENTRO DE MADRID PARA ORGANIZAR VELADAS EN LAS QUE INVITADOS DESCONOCIDOS PUDIERAN COMPARTIR EXPERIENCIAS, CONVERSAR Y ESCUCHAR A INVITADOS ILUSTRES, ADEMÁS DE UNA CENA REGADA CON BUENOS VINOS. HOY, SU AMPLIA LISTA DE ESPERA ATESTIGUA EL ÉXITO DE SU BRILLANTE IDEA.

—Inició su proyecto ‘Cenas Adivina’ en 2014. ¿Imaginaba que tres años después iba a recibir más de 2.000 personas en el salón de su casa?

—Nunca me atreví a soñar tanto. Me siento muy feliz de haber podido conocer a tantas personas maravillosas, generosas y con tantas ganas de compartir y aprender.

—¿Cuáles son las claves del éxito de su idea?

—Disfrutar cada velada con la ilusión de la primera vez.

—Muchos la definen como la anfitriona perfecta. ¿Siempre ha tenido esta vocación?

—Este proyecto soy yo, siempre me ha encantado cuidar a mis invitados. Verles disfrutar es mi mayor satisfacción.

—Comienza el ‘curso’ con un calendario intenso que incluye la primera cena en Londres o en Miami. ¿Ilusionada?

—Muchísimo. ¡Imagínate Cenas Adivina por el mundo! Juntando personas con ganas de aprender y ayudarse compartiendo experiencias, emociones y conocimientos.

—¿Otro de los retos es que más hombres se animen a participar en sus veladas?

Si, me encantaría. Son mucho más enriquecedoras y muy divertidas. A ellos les cuesta más pero una vez que lo prueban, ¡irepiten!

—Por supuesto, no hay cena sin vino y cada noche nuestra sumiller Gloria Carrero descorcha botellas... y conversaciones.

—Gloria es única y contagia su pasión por los mejores vinos del mundo, los vuestros.



MÁS INFORMACIÓN EN
CENASADIVINA.COM

GUÍA PEÑÍN 2018

Gran Reserva 890

repite como *mejor Clásico* de RIOJA

La Guía Peñín 2018 es contundente a la hora de hablar de la cosecha 2005 -todavía no disponible- de Gran Reserva 890:

“Finura, complejos matices terciarios, acidez y elegancia, son parte de sus credenciales, un vino señorial, serio y que ya forma parte de la historia viva del vino de Rioja”

Es la descripción del panel de cata de la nueva Guía Peñín que, tras examinar más de **11.500 referencias**, ha publicado los resultados obtenidos por los vinos españoles que estarán en el mercado durante el próximo año. Y de todos ellos, solo ocho “vinos grandiosos” han obtenido la **máxima puntuación** (98), siendo Gran Reserva 890 de 2005 el **único de estilo ‘Clásico’** dentro de los tres Riojas elegidos, “tres vinos exquisitos con un nexo común: **la acidez y el equilibrio**”.

Pero además de esta gran noticia, la recientemente lanzada Guía Peñín 2018 nos ha dejado otras magníficas puntuaciones que avalan el excelente momento que atraviesan las cosechas actuales y futuras de nuestras marcas.



Estas son las nuevas calificaciones 90+ concedidas por el equipo dirigido por Carlos González:

GRAN RESERVA 890 2005: 98

(Aún no disponible)

GRAN RESERVA 904 2007: 95

VIÑA ARDANZA 2008: 94

VIÑA ARANA 2011: 93

(Aún no disponible)

VIÑA ALBERDI 2011: 92

MARTELO 2012: 93

TORRE DE OÑA 2014: 90

(Aún no disponible)

ÁSTER CRIANZA 2014: 91

(Aún no disponible)

ÁSTER FINCA EL OTERO 2014: 93

LAGAR DE CERVERA 2016: 90





Renovamos el CERTIFICADO DE EXCELENCIA de *TripAdvisor*

Un año más, TripAdvisor nos ha concedido su **Certificado de Excelencia** gracias a las magníficas opiniones y valoraciones que los visitantes a nuestra bodega han compartido en esta página, la más importante web de viajes del mundo. Además, gracias a las críticas positivas compartidas, La Rioja Alta, S.A. ocupa el **primer puesto** en el listado de recomendaciones 'Cosas que hacer en Haro', en el que se engloban bodegas, recursos turísticos y actividades de la ciudad jarrera.

A TASTE OF SPAIN, cita con los mejores vinos del mundo en Burdeos

El Palacio de la Bolsa en el centro histórico de Burdeos fue el escenario el pasado 19 de junio de **'A Taste of Spain'**, actividad enmarcada en **Vinexpo 2017** y organizada por la revista **Wine Spectator**. La publicación fue la encargada de seleccionar a las bodegas participantes en esta exclusiva muestra de los mejores vinos españoles que fueron además armonizados con una cocina elaborada por diez de los chefs españoles más reconocidos, como **Ferrán Adrià y José Andrés**. Una cita en la que nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal y el enólogo Julio Sáenz pudieron presentar el nuevo Martelo 2012 y Viña Ardanza 2008 especial '75 Aniversario'.

FERNANDO MORA



ANDREAS KUBACH



Dos nuevos *Master of Wine* ESPAÑOLES

El aragonés **Fernando Mora** y el alemán residente en España desde 1984, **Andreas Kubach**, han conseguido su título de 'Master of Wine' uniéndose así a **Pedro Ballesteros**, el único representante español hasta la fecha en esta exclusiva nómina de 'sabios' vinícolas que han superado las exigentes pruebas teóricas y de cata de vinos. De esta forma, el Master of Wine Institute -institución creada en Reino Unido en **1953** para certificar los conocimientos de los profesionales del vino británicos- cuenta en la actualidad con un total de **369** miembros en todo el mundo.

Presentes en el novedoso SALÓN PEÑÍN 2018

La edición XVIII del **Salón de los Mejores Vinos de España** organizado por la Guía Peñín llega con novedades importantes. Por primera vez, se desarrollará en dos días (**23 y 24 de octubre**) en IFEMA Madrid y además, las bodegas estarán divididas por categorías. De esta forma, La Rioja Alta, S.A. se ubicará en el espacio dedicado a los '**Vinos del Podio**' (95 a 99 puntos) y Torre de Oña, Áster y Lagar de Cervera estarán en el de '**Vinos Únicos**' (93 y 94 puntos).

La Rioja Alta, S.A.
90+ club

Gran Reserva 890 / 2004



98 97 96 94+

PEÑÍN TIM ATKIN PROENSA PARKER

Gran Reserva 904 / 2007



97 95 95 95 95

J. SUCKLING PARKER DECANTER TIM ATKIN PEÑÍN

Viña Ardanza / 2008



95 94 94 94 93

DECANTER TIM ATKIN J. SUCKLING PEÑÍN PARKER

Viña Arana / 2009



96 94 91 90

J. SUCKLING PEÑÍN DECANTER PARKER

Viña Alberdi / 2011



94 92 91

J. SUCKLING PEÑÍN TIM ATKIN

Martelo / 2012



97 93 93

PROENSA J. SUCKLING PEÑÍN

Torre de Oña / 2012



96 94 93 92

PROENSA TIM ATKIN EL PAÍS PARKER

Finca San Martín / 2014



91 90

J. SUCKLING PARKER

Áster Finca El Otero / 2014



93 92 90

PEÑÍN PARKER DECANTER

Áster Crianza / 2013



90

PARKER

Lagar de Cervera / 2016



91 90

J. SUCKLING PEÑÍN

Pazo de Seoane / 2016



90

J. SUCKLING

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

Gran Reserva 890/1985: **95** Tanzer
 Gran Reserva 890/1995: **96** Parker
 Gran Reserva 890/1998: **96** Decanter
 Gran Reserva 890/2001: **95** Parker
 Gran Reserva 904/1964: **98** Suckling
 Gran Reserva 904/1976: **95** Parker
 Gran Reserva 904/2001: **96** Parker
 Gran Reserva 904/2004: **96** Parker
 Viña Ardanza/1964: **97** Parker
 Viña Ardanza/1973: **95** Parker
 Viña Ardanza/1985: **98** Suckling
 Viña Ardanza/2001: **97** Suckling

Sé el primero en hablar de mí



MARTELO

*Un soplo de aire fresco
en Rioja Alavesa*

