

OTOÑO 2017

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.





Editorial	3	Receta: Peras al Viña Ardanza	13
Entrevista: Elvira Zaldívar	4	Queridos Reyes Magos...	14
La cosecha que vino del hielo	6	Grandes citas por el mundo	16
La Estación Enológica de Haro cumple 125 años	8	Gran Reserva 890, el mejor Rioja	20
Un infierno en la California vinícola	9	Áster Crianza 2014	19
Entrevista: Ángel Pérez	10	Martelo 2012, vino revelación	20
Scott Gundersen, el retratista del corcho	12	Club de Cosecheros 2014	22
		Noticias breves	24
		Concurso, nuestras bodegas y vinos	26

Vocabulario Enológico

¿Qué es la ampelografía?



EDITORIAL



Una brillante NAVIDAD

El calendario vuelve a dictarnos su inapelable sentencia. Agotamos las últimas páginas de este año y nos disponemos a vivir, con intensidad e ilusión, las inminentes festividades navideñas. Sabemos que en este tiempo se entremezclan sentimientos y que las alegrías por las buenas noticias acaecidas durante el año comparten escenario con el recuerdo de los sinsabores que, en ocasiones, también nos sacuden.

Afortunadamente, en nuestra particular balanza de fin de 2017, **la bandeja que acoge las buenas nuevas contiene mucho peso**. La celebración mundial del 75 cumpleaños de Viña Ardanza, el exitoso nacimiento de Martelo, el premio Empresa Social por 'Viña Ardanza Solidario', todos los reconocimientos recibidos por las actuales y futuras cosechas de nuestros vinos, la gran calidad de la uva vendimiada a pesar de los daños causados por la terrible helada de abril... Son solo algunos ejemplos que, en el balance de estos 365 días, arquean nuestra sonrisa y hacen que nuestra lista de razones para brindar sea verdaderamente amplia.

Ojalá que su inventario personal y profesional esté repleto también de noticias positivas así como de abundantes motivos para mirar al futuro con el optimismo necesario para **hacer, del nuevo 2018, otro gran año**. Sumamos, además, el sincero deseo que le trasladamos quienes componemos la familia de La Rioja Alta, S.A.: **celebre una brillante Navidad**.

“EL TERROIR no es la PIEDRA ANGULAR de los VINOS MINERALES

Elvira Zaldívar

*investigadora y Doctora Cum Laude
por la Universidad de La Rioja*

—La mineralidad en los vinos lleva varias décadas siendo objeto de muchos debates. ¿Era necesario que la ciencia acreditara su existencia?

—Ciertamente es uno de los atributos más misteriosos desde el punto de vista químico y sensorial. Su uso ya se encuentra arraigado en el sector vitivinícola desde los 80 cuando Robert Parker comenzó a utilizarlo. Sin embargo, existían pocos estudios en profundidad sobre cómo ciertos compuestos químicos podían afectar a la descripción del término mineralidad por parte del catador y/o consumidor o de cómo lo entienden los catadores profesionales. Habitualmente está asociado al concepto “terroir”, muchas veces con fines comerciales, donde la expresión vinculada al suelo permite justificar o argumentar la autenticidad del origen del vino. En el mercado encontramos muchos ejemplos de etiquetas que claramente transmiten este mensaje con imágenes y nombres asociativos al término “terroir”. Desde el tándem formado por *Laboratorios Excell ibérica* y *Outlook Wine* nació la idea de impulsar mi investigación para aportar algo de luz y crear el suficiente debate científico como para comenzar a explicar la raíz de este término.

—¿Cómo explicamos a un consumidor no profesional qué es este descriptor?

—Es un atributo complejo que inicialmente se asociaba con la riqueza y composición de los minerales del suelo y de la asociación de aromas y sabores relacionados con las aportaciones de ciertas propiedades del “terroir” al vino. Cuando se habla de mineralidad se asocia habitualmente con otros términos como el aroma a sílex, pedernal, humo de cerilla, goma de borrar, pizarra y piedras mojadas entre otros. A nivel gustativo este término se relaciona frecuentemente con sensaciones saladas, sabrosas, metálicas, aceradas y ferrosas. Es habitual encontrarlo también asociado a vinos que son descritos con una baja intensidad aromática en nariz y vinos con un elevado grado de acidez y bajo pH. Por esa misma razón muchas veces se asocia a vinos elaborados con ciertas variedades de uva provenientes de climas más fríos y a situaciones vitícolas implicadas en condiciones de estrés.





—Con su investigación se han roto esquemas. La mineralidad no se circunscribe solo al terruño, a las características de los suelos donde se ubican los viñedos.

—Lo que hemos visto es que los metales o minerales en sí mismos no tienen una importancia relevante en la utilización del término, ya que finalmente no pasaron a formar parte de los modelos predictivos propuestos para explicar la raíz de los vinos minerales. No son, además, absorbidos por las raíces de las plantas de forma indiscriminada, sino de forma selectiva según sus necesidades fisiológicas. Sin embargo sí hemos podido identificar otros compuestos químicos y descriptores sensoriales con una estrecha relación con el término.

—Por tanto, su estudio abre las puertas a que, en el futuro, la mineralidad pueda también obtenerse en la bodega.

—Basándonos en los resultados obtenidos creemos que podemos establecer ciertas recomendaciones enológicas para favorecer la elaboración de vinos con un perfil más mineral. Así hemos generado diferentes modelos predictivos que estarían asociando, de manera positiva o negativa, su presencia con la mineralidad del vino. Dentro de los compuestos que hemos visto que afectan positivamente algunos de ellos sí pueden ser objeto de control a través de diversas prácticas enológicas de vinificación, como favorecer el carácter vegetal, mantener una acidez alta, condiciones reductivas de fermentación, crianza sobre lías y realizar fermentaciones malolácticas parciales en el caso de los vinos tintos y, en su caso, en depó-

sito en lugar de en barrica. Lo interesante del tema es que ahora podemos obtener una huella química del vino y, según su composición, hacer aparecer o aumentar el carácter mineral del vino por razones de marketing o posicionamiento de productos.

—¿Hay vinos con menos mineralidad que la que anuncian sus etiquetas y precios y, al contrario, vinos con mayor mineralidad de la que imaginamos?

—Otra de las partes del estudio consistió en mostrar a diferentes catadores un vino clasificado por varios expertos como mineral y presentarlo con diferentes etiquetas falsas, que fueran proclives a definir un vino como mineral como todo lo con-

trario. El resultado fue sorprendente ya que no conseguimos engañar del todo o condicionar a los catadores y, en todos los casos, a pesar de que les presentáramos una etiqueta a priori poco mineral, siempre lo identificaban como tal. Lo que quiero decir es que el término

**EL TÉRMINO EXISTE
Y ES PERCIBIDO Y
ENTENDIDO POR
LOS CATADORES,
Y TIENE UNA BASE
ORGANOLÉPTICA
IMPORTANTE**

existe y es percibido y entendido por los catadores y, desde luego, tiene una base organoléptica importante. Lo mismo ocurrió con el precio de la botella y, aunque lo subiéramos, si un vino no tenía características minerales no se clasificaba como más mineral por su precio. Por tanto, creo que es importante transmitir al sector que, además del marketing, existe una base organoléptica de este término que no se puede intentar disfrazar con etiquetas cubiertas de pedernales, rocas o palabras bonitas que no se corresponden en su descripción con las percepciones del consumidor cuando lo vaya a conocer.

La cosecha *que vino* DEL HIELO

Roberto Frías

Director Sección Agrícola Grupo La Rioja Alta, S.A.

Con todos los depósitos ya descubados, hacemos balance de esta extraña cosecha 2017. Ha pasado el tiempo pero el acontecimiento que todos tenemos aún en la mente es la helada que arrasó miles de hectáreas de viñedo, desde Galicia hasta La Rioja. Aquel 28 de abril será recordado como fatídico durante muchísimos años. Una helada que, junto con la extenuante sequía, marcó el devenir de la presente añada.

Además de la pérdida de producción debida a que San Prudencio se empeñó en adelantar la vendimia más de 5 meses, la helada indujo una **tremenda heterogeneidad** en el desarrollo del viñedo. En una misma planta podían coexistir incluso racimos en floración con otros con los granos del tamaño de un guisante y, más adelante, racimos con una maduración muy avanzada junto a otros que comenzaban a enverar. La incertidumbre era manifiesta y las decisiones que en cada momento había que adoptar eran difíciles de precisar ya que, afortunadamente, estas situaciones sólo ocurren muy esporádicamente y uno no está habituado a lidiar con ellas. Y todo ello unido a un estado anímico de total desmoralización ante unas expectativas de producción extremadamente rácanas.

Con estos mimbres, hubo quien decidió arrojar la toalla y rendirse anticipadamente, cosa que, a priori, podía resultar entendible: mucho gasto para poca uva. Otros se refugiaron en aquello de que “lo que mal empieza, mal acaba” y consideraron que no merecía la pena seguir peleando por esta cosecha y que lo mejor era darla por perdida y dejar pasar el tiempo a la espera de la siguiente.



En nuestra casa, sin embargo, decidimos 'coger el toro por los cuernos' y optamos por **seguir manejando nuestros viñedos como si nada les hubiera ocurrido**. Eso sí, había que hacer de tripas corazón para no caer en el desaliento ya que el trabajo desarrollado y el dinero gastado lucían poco.

A día de hoy, la realidad demuestra que hemos acertado plenamente: hemos tenido un **nivel de producción discreto pero razonable**, nuestro viñedo ha recuperado muy bien la vegetación perdida, podremos efectuar una poda casi normal y, lo que es más importante, nuestro enólogo se muestra muy satisfecho con la calidad de los vinos obtenidos. La clave de esa buena calidad hay que buscarla en las **atenciones prestadas a nuestros viñedos** durante toda la campaña y en la **bondad de la climatología** de la última semana de agosto y de todo el mes de septiembre.

A finales de agosto cayeron sobre 50 mm de lluvia que permitió que la uva ganara algo de peso y que las vides se reactivaran ya que la persistente sequía las estaba extenuando. Hasta entonces se vislumbraba en la uva bastante color y grado de alcohol probable elevado, pero los polifenoles de calidad no aparecían por ningún lado. La uva tenía por fuera un intenso color negro pero por dentro estaba completamente verde.

Pero llegó septiembre y las temperaturas se suavizaron. Dejó de llover (a la uva madura no le gusta el agua), comenzó a arrear el Cierzo, el



termómetro descendió considerablemente durante la noche y el ambiente se tornó hostil para el desarrollo de la temida botrytis. ¿Qué más podíamos pedir? El grado alcohólico se atemperó y la uva comenzó a acumular color, taninos nobles y aromas limpios e intensos que luego fueron pasando al vino. En fin, **una muy buena calidad**. Ahora echamos la vista atrás y no nos arrepentimos en absoluto de las decisiones tomadas. Está visto que no siempre lo que mal empieza, acaba mal. Y, para muestra, un botón.





Fue el 6 de octubre de 1892 cuando abrió sus puertas la Estación Enológica de Haro, una de las primeras instituciones dedicadas al vino creadas en España. 125 años después este organismo es mucho más que un referente nacional en la analítica de vinos. Su labor ha sido y es esencial para comprender el devenir de la historia de la enología no sólo riojana sino de todo el país.

Y su papel fue determinante desde sus comienzos. La Enológica de Haro puso **sensatez y ciencia** en un momento muy crítico, cuando la temible filoxera comenzaba a arruinar a muchos viticultores riojanos y se antojaba fundamental una correcta reconstrucción del viñedo. La sabia dirección de **Manso de Zúñiga y Antonio Larrea** resultó vital para que el sector aprendiera nuevamente a plantar sus viñedos y a elaborar sus vinos.

Durante muchas décadas, esa labor docente se compatibilizó con una intensa **actividad analítica** de las muestras presentadas por las bodegas. Unos análisis que ya en los años 40 eran obligatorios para, como en nuestro caso, exportar un vino como el blanco Radiante a mercados como Venezuela que, eso sí, debían viajar con un certificado del Obispado indicando su idoneidad para la Consagración.

Convertido en un **laboratorio de vanguardia** y en un centro de referencia, hoy en día su intensa actividad se centra en el análisis de más de 15.000 muestras anuales y en el control de maduración de la uva en los diferentes viñedos de la D.O.Ca. Rioja en las semanas previas a las vendimias. Herramientas esenciales para velar por la **calidad** de unos vinos de prestigio mundial.

UN INFIERNO en la California vinícola

© STUART PALLEY



Cientos de viñedos y bodegas de Napa Valley, Sonoma y Mendocino arrasados tras una semana de destructivos incendios. Así se vivió, en primera persona, esta conmovedora tragedia.

La noche del 8 de octubre comenzó como cualquier otra. Pero, a medida que se hacía de noche, la letal combinación de baja humedad y de ráfagas de viento de 100 km/h sumió a North Bay en el caos, provocando **siete incendios forestales** en los condados de Napa y Sonoma.

Por casualidad, ese domingo pasábamos la noche en San Francisco y dedicamos la mañana siguiente a recopilar noticias y detalles. El primer artículo que leí mostraba una imagen de Signorello Estate, una bodega que había visitado unas semanas antes, completamente envuelta en llamas. ¿Sería todo tan trágico como parecía?

Recuerdo un sentimiento general de **conmoción e incertidumbre** y no estaba segura de cómo se desarrollarían las horas siguientes así que aprovechamos la que podría ser nuestra única oportunidad de volver a casa para recoger nuestras cosas.

Yendo hacia el norte desde San Francisco, tardamos poco en llegar a la nube de humo que cubría North Bay en una espeluznante bruma. A 40 minutos de las llamas ya podíamos sentir el cosquilleo de humo en nuestras gargantas. Mientras nos dirigíamos a casa, por mi cabeza pasaba un torrente de preguntas. ¿Qué recojo? ¿Dónde vamos a ir? ¿Cuándo volveremos? ¿Y si lo perdemos todo? En medio de esas incógnitas, me rendí a la incertidumbre. Todo lo que pasaba estaba fuera de nuestro control.

Los siguientes días fueron una montaña rusa de emociones con pocas horas de sueño y una revisión incesante de las actualizaciones de los mapas de incendios, noticias, redes sociales y alertas. El fuego continuó sin control durante días, hasta que la ayuda a nivel federal, nacional e internacional reforzó los denodados esfuerzos por salvar vidas. Tras una semana de evacuación, tuvimos la fortuna de volver a casa.

Ha sido **el incendio más devastador de la historia de California** y no estábamos acostumbrados a vivir tal nivel de destrucción. Afortunadamente, hoy la mayoría de las bodegas ya están a salvo y los enoturistas han vuelto para mostrarnos su apoyo. Un mes después, todavía sentimos el apoyo de la comunidad local y de todo el planeta vinícola y, aunque algo de la conmoción se está disipando, pasarán años para que las cosas regresen a la normalidad.

Emma Thomas es Marketing Manager en Balzac (Napa, California)

ÁNGEL PÉREZ

GERENTE DEL RESTAURANTE LA VIEJA
BODEGA (CASALARREINA-LA RIOJA)



La Vieja Bodega, elegido en los Premios 'Travel's Choice' de TripAdvisor como el sexto mejor restaurante de España.

—Sexto mejor restaurante de España según las opiniones de sus clientes en TripAdvisor. ¿Ha asumido ya la fantástica noticia?

—Asumida ya pero me costó al principio. Llegaban enhorabuenas y felicitaciones pero pensé que eran para nuestro sumiller, Sergio Mujico, por su tercer puesto en la cata por parejas "Wine&Win" en la Gastronomika de San Sebastián... Pero no. ¡Eran un notición: elegidos por Traveler's Choice como uno de los diez mejores!

—El listado de los 10 mejores incluye grandes nombres propios de la restauración española y con varias estrellas Michelin. El secreto del éxito de La Vieja Bodega es...

—Entiendo que el secreto está en la suma de lo que ofrecemos, una cocina mixta entre clásica y moderna, honesta y sabrosa, un servicio cercano y profesional junto a unas instalaciones amplias y cómodas donde el cliente se encuentra como en casa. E intentando además una buena relación calidad-precio.

—Esta lista se elabora en base a las opiniones de los comensales, no de la crítica especializada. ¿Aún más orgulloso?

—¡Sin duda! A todo el equipo de La Vieja Bodega nos gusta el trato directo, cercano y casi familiar con el cliente. Que sean ellos los que nos reconozcan nos hace sentir, evidentemente, más felices y orgullosos.

—¿Han notado ya los ‘efectos positivos’ de aparecer entre los seis mejores? ¿Han aumentado las reservas?

—Desde el primer día, las llamadas de felicitación y enhorabuena se sumaban a las reservas, tanto de clientes habituales como de personas que querían conocernos. Seguimos con ese efecto positivo y ojala dure mucho ya que sería el certificado de nuestro buen hacer.

—¿Y cree que puede haber efectos negativos, como mayor ‘presión’ sobre todo el equipo?

—Afortunadamente no. El equipo está muy mentalizado para trabajar con método y protocolos. Son ya 23 años de experiencia y evolución continua. En los dos últimos años nos hemos volcado en la mejora global de nuestros servicios, teniendo como objetivo ser un referente en La Rioja. Somos conscientes de lo complejo que es satisfacer a todos los que nos visitan pero lo intentamos de corazón.

—Alguien que aún no les haya visitado, ¿qué cocina va a disfrutar en ‘La Vieja Bodega’?

—Desde platos tradicionales riojanos, como la menestra de verduras o el cordero asado hasta otros más creativos como nuestro arroz meloso con velo de azafrán o el rabo estofado con crema de foie, sin olvidar los postres caseros.

—Cuentan con más de 400 vinos referenciados en su carta. ¿Qué papel juega el vino en su restaurante?

—Primordial por muchas razones, por nuestra ubicación en la Rioja Alta, por contar con unos calados que nos permiten conservarlo en óptimas condiciones, por ser el complemento perfecto a una buena comida y, sobre todo, porque queremos transmitir nuestro profundo amor y respeto por el vino.

—Brindamos con usted con un vino de La Rioja Alta S.A. por este gran éxito. ¿Cuál descorchamos? ¿Y con qué plato lo acompañamos?

—Cualquier vino de La Rioja Alta, S.A. combina perfectamente con nuestra cocina. Si tengo que descorchar uno para brindar... ¡Elegiré al menos dos! Un Gran Reserva 904 del 2007 acompañando una menestra y un Viña Ardanza 2008 con unas chuletillas a la brasa. ¡Un enlace perfecto!!

LA VIEJA BODEGA
AVDA. DE RIOJA, 17
CASALARREINA (LA RIOJA)
941 324 254
WWW.LAVIEJABODEGA.ES



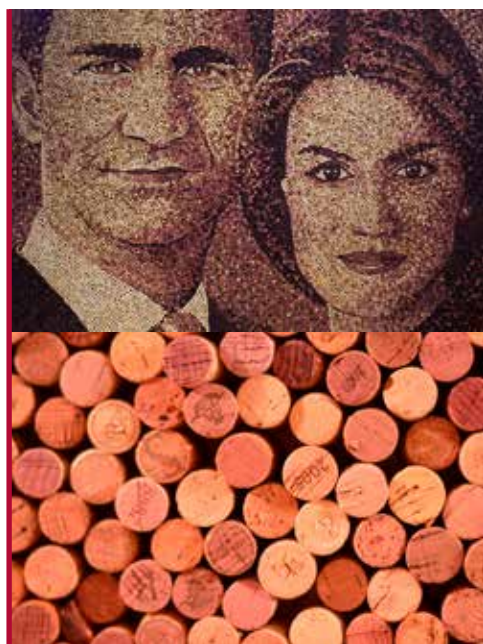


SCOTT GUNDERSEN

El retratista del corcho

Un viaje a África despertó el enorme talento de este artista americano. Allí comprobó que el ingenio de reutilizar por necesidad podía tener también una variante pictórica. Y copa de vino en mano apostó por emplear corchos de botellas de vino para dibujar **espectaculares retratos** de personajes célebres y anónimos. Una empresa de reciclaje se encarga de suministrarle los más de **50.000** que ocupan habitualmente su casa. El tipo de vino, su edad y el tipo de corcho determina un abanico interminable de **tonalidades** que usa en todas sus creaciones artísticas.

MÁS INFORMACIÓN EN
[HTTP://WWW.SCOTTJAMESGUNDERSEN.COM/](http://www.scottjamesgundersen.com/)



Peras al VIÑA ARDANZA

Toca, poco a poco, ir pensando en los menús navideños. Si no tienen el postre elegido, vamos a ayudarles con la receta de un plato tradicional con mucho éxito en nuestros comedores, Peras al Viña Ardanza.

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 peras con D.O.P. Rincón de Soto.

100 cl de Viña Ardanza 2008

1 rama de canela

250 g de azúcar

Cáscara de medio limón

Para la nata montada: 200 ml de nata líquida para repostería y 100 g de azúcar.

ELABORACIÓN

Paso 1. Seleccionamos cuatro peras de Rincón de Soto y las pelamos.

Paso 2. En una cazuela, ponemos las peras peladas junto al vino, la rama de canela, el azúcar y la cáscara de medio limón. Ponemos a hervir durante 60 minutos.

Paso 3. Reservamos las peras en un recipiente. A fuego medio, reducimos el líquido hasta que quede a punto de almíbar, aproximadamente durante media hora.

Paso 4. Antes de emplatar, montamos la nata. Cortamos cada pera por la mitad y la presentamos junto con la nata y el almíbar resultante.



1



2



3



4



Queridos REYES MAGOS...

Sus Majestades de Oriente están ya muy cerca. Para los más rezagados en la redacción de la pertinente y obligatoria carta, aquí van algunas sugerencias muy especiales que puede adquirir en nuestras bodegas o en nuestras tiendas on line y mediante la App del Club de Cosecheros.

JEROBOAM VIÑA ARDANZA 2008 CON SWAROVSKI

Hay regalos muy especiales y éste es, sin duda, uno de ellos. Se trata de una edición limitada de **2000 botellas** de Viña Ardanza 2008 en formato de **tres litros** con incrustaciones de cristales de Swarovski celebrando el **75 cumpleaños** de este gran vino. Cada botella, además, está **firmada** a mano por nuestro enólogo y se presenta con un lujoso **estuche exclusivo** con su propio saca-corchos.



CESTA TEMPRANILLO

Otra de las grandes novedades de este año. Una preciosa caja que alberga en su interior una **selección de un vino** de cada una de nuestras cuatro bodegas y, además, una sugerente muestra de algunos **productos delicatessen** que seleccionamos para nuestra despensa. Irresistible.



CESTA GARNACHA

Otra magnífica opción para los fieles seguidores de Viña Ardanza. Un **estuche conmemorativo** del 75 aniversario que incluye, además de dos botellas de la añada 2008, unas delicias gastronómicas (foie, laminas de manzana, berberechos y mejillones) que garantizan un picoteo de lujo.



MARTELO, "EL VINO REVELACIÓN 2018"

Otro de los regalos estrella esta Navidad: la caja vintage de seis botellas de Martelo 2012, el nuevo vino de Torre de Oña. Es la revelación del año y su novedoso estilo está, simplemente, encantando. Otra opción es apostar por el elegante estuche de una botella con la que sorprender a muchos más familiares y amigos.



VISITA PREMIUM

Imagine regalar un **recorrido guiado** por nuestra bodega centenaria, una cata comentada de dos Reservas y un Gran Reserva, saborear un **aperitivo** caliente y frío y, además, llevarse a casa un **obsequio**. Es todo lo que contiene nuestra exclusiva Visita Premium. Consulte en nuestra web las próximas fechas disponibles y reserve su 'regalo'.



CORAVIN

Es el revolucionario artificio que nos permite **probar cualquier vino** sin que tengamos que descorchar la botella. Idóneo para los enófilos ya que garantiza el servicio por copas de sus vinos **sin que se oxiden**.



AROMABAR

Perfecto para profundizar en los **conocimientos** de cata. Se trata de un estuche que incluye una **docena de aromas** característicos en muchos vinos y con los que practicar con el olfato. Tras el entrenamiento, toca ponerlo en práctica.

COMIDA MARIDAJE

Usted elige. En nuestra bodega de Rioja, Rioja Alavesa, Ribera del Duero o Rías Baixas. Disfrutar de una comida maridaje en cualquiera de nuestros exclusivos **comedores privados** es un lujo para los sentidos. Rica gastronomía, **tradicional o innovadora**, en unos espacios únicos y con un servicio exquisito. Sus allegados lo merecen.



CONSULTE NUESTRO CATÁLOGO DE NAVIDAD 2017.

Descargue aquí nuestro Catálogo y elija ya entre la mejor selección de vinos, cestas, delicatessen y accesorios óptimos para sus regalos navideños o para el disfrute en su mesa.



**NEW YORK****Wine Spectator Experience**

Gran Reserva 904 fue, un año más, uno de los grandes vinos invitados a este evento organizado por la **revista Wine Spectator**. Nuestra Consejera Beatriz de Aranzabal y nuestro Delegado Comercial en América, Rafael Momeñe, fueron los encargados de presentar nuestro vino.

**BOSTON****Ms Walker Portfolio Show**

Nuestra extensa red de importadores en Estados Unidos realiza habitualmente eventos en los que presentamos nuestros vinos. Es el caso, por ejemplo, del Salón **organizado anualmente por la distribuidora MS Walker** en Boston, al que asistió una USA Export Manager María Sáenz de Santa María.

**LONDRES****Cata vertical de Ardanza y presentación de Martelo**

Nuestro enólogo Julio Sáenz se desplazó a la capital londinense para dirigir, junto a la Master of Wine, **Sarah Jane Evans** una cata vertical conmemorativa de Viña Ardanza y, además, para presentar el nuevo Martelo 2012 en el mercado inglés.

GRANDES CITAS por el MUNDO

**VIENA****MondoVino2017**

El **Museo MAK** de la capital austriaca ha sido el escenario de una nueva edición, la decimotercera, de la prestigiosa feria **MondoVino** a la que asistieron cerca de 5.000 personas y en la que, de la mano de nuestro Expot Manager Luis del Águila, presentamos las últimas cosechas de Viña Ardanza y Viña Alberdi.



LONDRES

Decanter Fine Wine Encounter

Es el salón organizado anualmente por la publicación **Decanter** y a la que asisten las grandes bodegas del mundo que, durante un fin de semana, presentan las últimas novedades a profesionales y aficionados. Allí estuvo nuestro UK Export Manager Francisco Corpas.



NEUDSTAT

2017 Meininger's Finest 100

Es la segunda ocasión que se organiza y ya es una de las grandes citas vinícolas en el mercado alemán. En el salón **Meininger** participaron una selección de cien bodegas del mundo que presentaron sus vinos a un centenar de escogidos sumilleres de Alemania, Austria y Suiza así como a cien distribuidores en la zona. Nuestra mesa estuvo atendida por el enólogo Julio Sáenz y el Export Manager Luis del Águila.



BEIJING Y HONG KONG

Master Class de Rioja

Gran Reserva 890 fue uno de los vinos seleccionados por el **Master of Wine español Pedro Ballesteros** para la doble clase magistral que ofreció en China para promocionar la calidad y diversidad de los grandes vinos de Rioja. En las presentaciones, participó el sumiller **Sam Chen**, Campeón de "The Chinese Blind Tasting Competition" en 2014 y 2017 y nuestra Asia Export Manager Veronica Lee.



MACAO

Aniversario Espanha Trading Macau

El lujoso hotel Crown Towers de la ciudad china de Macao acogió una cena muy especial para la celebración del veinte cumpleaños de la compañía **Espanha Trading**. Todo un lujo ver la selección de grandes vinos del mundo seleccionados, entre los que estaba nuestro Gran Reserva 904 de 1997.



TOP 100 2017 DE JAMES SUCKLING

Gran Reserva 890, *el mejor Rioja*

Tras catar y examinar 16.000 referencias de todo el mundo, el influyente crítico norteamericano **James Suckling** ya tiene su veredicto de los **cien mejores vinos del año**. En su Top 100 y como **mejor Rioja**, nuestro Gran Reserva 890, una de las diez únicas referencias españolas en esta exclusiva nómina.

Son dos las interrogantes que el prescriptor James Suckling lanza al aire en su descripción del Gran Reserva 890 de 2005. **¿Uno de los mejores Gran Reserva 890 de la historia? ¿El nuevo 1964?** Dos preguntas que avalan la elección de esta cosecha, próximamente en el mercado, como el mejor vino de Rioja de un exclusivo Top 100 al que en esta ocasión sólo han accedido una decena de elaboraciones españolas.

Solo por detrás de las ribereñas Vega Sicilia y Pingus, Gran Reserva 890 ha alcanzado, con

98 puntos, el puesto 19 de este ranking internacional de enorme repercusión y prestigio. Suckling ha concedido este lugar de honor al vino más exclusivo de nuestra bodega merced a sus “sorprendentes aromas”, su cuerpo “redondo y denso junto con una increíble profundidad y estructura que persiste durante minutos”.

El anuncio de este esperado listado se producía en el transcurso del festival ‘**Great Wines of the World**’ en Hong Kong en el que James Suckling logró reunir a una selección de las mejores bodegas del mundo que tienen la oportunidad de presentar sus vinos a un selecto público profesional chino. Una cita a la que acudimos con **Gran Reserva 904 de 2007 y Viña Ardanza 2008**, dos vinos que, verdaderamente, hicieron las delicias de los asistentes.

Áster Crianza 2014

Toda la elegancia de un gran RIBERA DEL DUERO

Les presentamos la nueva cosecha de nuestro Crianza de Ribera del Duero. Una añada en la que disfrutamos de unos vinos con una impresionante intensidad colorante y marcada expresión, así como con un gran equilibrio y potencial tánico. Son las señas de identidad del nuevo Áster Crianza 2014 que les invitamos a descorchar.

¿CÓMO FUE EL 2014 EN NUESTRO VIÑEDO?

Tras un invierno suave y sin heladas, la primavera y el verano se caracterizaron por unas temperaturas más altas con menos precipitaciones de las habituales. En septiembre y octubre destacaron los días soleados y calurosos, que influyeron en una **excepcional maduración** de nuestra uva.

¿QUÉ UVAS USAMOS PARA SU ELABORACIÓN?

Tinta del País de las parcelas Fuentecojo, Otero Joven y La Cueva que circundan la bodega en Anguix (Burgos). Vendimiamos manualmente a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son más bajas, cortando sólo los racimos en perfecto estado de maduración y sanidad y manteniendo la integridad de los granos en pequeñas cajas de 20 kg.

¿CÓMO FUE SU ELABORACIÓN Y CRIANZA?

Tras su paso por la mesa de selección, un suave despalillado y estrujado y unos días de maceración prefermentativa, la uva pasó a los depósitos donde realizó la **fermentación alcohólica**. Posteriormente, el vino realizó la **maloláctica** en

barricas de roble francés. La crianza se desarrolló durante **22 meses** en barricas de roble francés nuevo (70 %) y el resto, en roble francés de dos vinos con **tres trasiegos** por el método tradicional. Fue embotellado en abril de este año.

LO CATAMOS Y...

Comprobamos que su **color** es picota negra, casi negro, limpio, brillante y de capa alta. En **nariz** destaca una alta intensidad de frutos del bosque maduros, grosellas, moras, de flores de violetas e hinojo, con un fondo complejo de especias dulces, laurel, aceituna negra, regaliz, cedro, incienso, hoja de tabaco y polvo de cacao. En **boca** es potente, de gran estructura y equilibrio, mineral, con una agradable acidez y taninos cremosos que dejan un paso noble y elegante. Largo retrogusto con notas de frutos negros maduros, regaliz y entrada a panadería con una agradable sensación final.

¿CON QUÉ PLATOS PODEMOS ACOMPAÑARLO?

Un **vino especial** para segundos platos de carne con textura crujiente, asados y guisos especiados, carnes a la brasa lechazos y caza mayor, así como quesos ahumados y curados.





PREMIOS GUÍA VIVIR EL VINO 2018

Martelo 2012, “Vino Revelación”

Apenas lleva unos meses en el mercado pero ya está recogiendo los elogios de consumidores, sumilleres y prensa especializada. Es el caso de la Guía Vivir el Vino 2018 que ha elegido a Martelo 2012 como el ‘Vino Revelación’ del año. Sin duda, una gran noticia.



Será el próximo 29 de enero cuando tengamos el honor de subir al escenario del **Teatro Cofidis-Alcázar** de Madrid para recoger el premio que acredita a esta primera cosecha de Martelo como el **‘Magnífico 2018 al Vino Revelación’** de la Guía Vivir el Vino. Esta publicación analiza anualmente más de 2.000 vinos españoles para determinar cuáles son los once que, en las diferentes categorías, merecen subir al podio.

Se trata de un reconocimiento importante que recibimos con mucha ilusión y que avala tanto la alta calidad de este vino como la fantástica acogida recibida por esta nueva referencia de Rioja Alavesa elaborada en nuestra bodega Torre de Oña. Su **estilo, sorprendente y novedoso**, está cautivando el paladar tanto del público profesional como del amateur y así está siendo refrendado por la crítica especializada española e internacional.

A las magníficas puntuaciones concedidas por catadores como **Andrés Proensa (97 puntos)**, **James Suckling (93 puntos)** o por la **Guía Peñín 2018 (93 puntos)** y que ya les anunciamos en nuestro anterior boletín, debemos añadir ahora la opinión y valoración de otros nombres relevantes como el periodista inglés **Jamie Goode (94 puntos)** en la web wineanorak.com:

“Un Rioja moderno, elegante y refinado, que disfrutará de una hermosa y sedosa madurez a lo largo de la próxima década. Tiene todos los ingredientes para convertirse en un Rioja elegante, clásico y maduro”

El Periódico
Martelo 2012, un vino de la bodega @torredona: tinto intenso, importante y estructurado, de trago largo
e!Periodico.co/4jgmh1



Mikel Ruiz Vilasoro
Oye @txamu, ¡este vino está espectacular! Fino, fino. ¡Buen trabajo!



Sarah Harmon
@torredona Lo probé por primera vez el viernes pasado. (Una botella para mí sola). Me encantó Chapó por un Rioja extraordinario!



Torne de Oña
El ex futbolista @RafaAkor1 y @cenassadivina... ¡Vaya pareja de #MarteloWine lovers más estupenda!



Torne de Oña
En @bilbao, berria primero se beben el #MarteloWine y luego dan este magnifico uso a la caja vintage.



Kaja Martinez
#MarteloWine #Martelismo en Restaurante Lejarrena (Zamudio)



MiguelAngelVillalong
Noche especial, vinazo especial. #Martelismo @LaRiojaAltaSA



Ha nacido el #MARTELISMO

Hoy en día, las Redes Sociales son un termómetro muy útil para medir el impacto de cualquier lanzamiento. En el caso del nuevo Martelo 2012, han sido muchos los aficionados que no han dudado en enviarnos o compartir en plataformas como **Facebook, Instagram o Twitter** fotos y comentarios muy positivos tras su experiencia de consumo en sus domicilios o en restaurantes de toda España. Para ello, estamos usando etiquetas como **#MarteloWine** o, incluso, **#Martelismo**, una corriente que ha llegado para quedarse...y disfrutarse.

ABIERTAS LAS NUEVAS SUSCRIPC

Dos MAGNÍFICOS Club

Ya se redondean en nuestros botelleros. Son las dos nuevas ediciones del Club de Cosecheros de Torre de Oña y Áster cuya suscripción acabamos de estrenar y que nuestros socios podrán disfrutar en primavera de 2019. En ambos casos, nuestro enólogo ha seleccionado unos magníficos vinos de la cosecha 2014 que vestirán su exclusiva etiqueta.



Esta **IX edición** del Club de Cosecheros de nuestra bodega de Rioja Alavesa es, sin duda, especial. El intenso trabajo enológico que hemos venido desarrollando durante dos décadas en nuestra bodega de Párganos y el conocimiento de nuestra finca nos ha permitido impulsar un nuevo estilo en las últimas cosechas de todos los vinos de Torre de Oña, incluidos los destinados a nuestro Club de Cosecheros.

De tal forma que, tal y como reflejan las catas internas que hemos venido realizando, este vino 2014 elaborado por el enólogo Julio Sáenz para nuestros socios transmite toda la **frescura, personalidad, elegancia, noble fuerza y expresividad** de un terruño escogido en una de las mejores parcelas de Rioja Alavesa. Todo ello recogido, por primera vez, en una **borgoña especial** en la que ha sido embotellado.

Recuerde que le ofrecemos la posibilidad de elegir entre suscribir media bodega (120 botellas) o, a un precio ventajoso, una bodega completa (240 botellas). En ambos casos, los portes de la entrega correrán a cargo de la bodega.



¿CÓMO HEMOS ELABORADO ESTE VINO?

En nuestros viñedos, esta cosecha fue de muy buena calidad y nos ha permitido elaborar vinos con un **excelente equilibrio** en grado alcohólico, acidez, aromas y polifenoles.

Elaborado con **Tempranillo** (95 %) y **Mazuelo** de los viñedos procedentes de las parcelas Camino de Laguardia, Berzal, Vallecilla y Huerta Vieja.

Tras completar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano, los vinos seleccionados para esta edición del Club de Cosecheros iniciaron su crianza en febrero de 2015 en barricas de roble francés (40 %) de dos vinos y de roble americano nuevo (60 %).

Durante sus **25 meses de crianza**, lo trasegamos en cuatro ocasiones por el método tradicional, comprobando su magnífica evolución en bodega.

El pasado mes de abril realizamos el coupage definitivo antes de su embotellado.

IONES EN TORRE DE OÑA Y ÁSTER

de Cosecheros 2014

áster
Club de Cosecheros

Para la elaboración de la **VII edición** del Club de Cosecheros de nuestra bodega ribereña también hemos seleccionado la cosecha 2014. Un año en el que disfrutamos de **excelentes maduraciones** en nuestra finca, vendimiando unas uvas óptimas para elaborar vinos de guarda que expresaran todo el carácter de esta zona.

Fuerza, elegancia, estructura, equilibrio y expresión frutal son las señas de identidad que, según apunta nuestro enólogo, podrán disfrutar los socios que reserven su media barrica (**120** botellas) de este nuevo Club de Áster que, con tanta ilusión, hemos elaborado. Un vino, que entregaremos en primavera de 2019, perfecto para disfrutar entorno a una buena mesa, acompañando especialmente segundos platos de carne con textura crujiente, asados, guisos especiados y quesos ahumados y curados.

Por supuesto, al igual que en Torre de Oña, enviaremos el vino a **portes pagados** y, además, con la suscripción obsequiaremos a los socios con **puntos extra** en su cuenta personal que podrán canjear por magníficos premios.

© MIGUEL RAMO



¿CÓMO ES EL VINO DEL CLUB DE ÁSTER?

Oficialmente Muy Buena, nuestras impresiones lo corroboran en una cosecha que sobresalió por la **excepcional maduración** de nuestra uva que nos ha permitido elaborar vinos de gran equilibrio y potencial tánico.

El enólogo Julio Sáenz apostó por la uva **Tinta del País** de las fincas El Caño, Dehesilla y Picón que circundan nuestra bodega de Anguix (Burgos).

Tras la vendimia en cajas de 20 kilos y las fermentaciones, los vinos seleccionados para este iniciaron su crianza en marzo de 2015 en barricas y roble francés (75 %) y americano nuevo el resto.

Transcurridos **dos años**, con cuatro trasiegos artesanales, los vinos también se embotellaron en abril de 2017.

SUSCRIPCIÓN TAMBIÉN MEDIANTE LA NUEVA APP DEL CLUB DE COSECHEROS

Este año, los socios de nuestros Club de Cosecheros cuentan con una nueva modalidad para hacer efectiva su suscripción. A las vías habituales (correo electrónico, correo ordinario y página web del Club) añadimos la posibilidad de hacer su reserva de barricas de una **forma rápida, cómoda y segura mediante la nueva App** del Club para dispositivos móviles, disponible desde el mes de septiembre. Si no la ha descargado ya, le invitamos a buscar 'Club de Cosecheros' en su tienda **Google Play o Apple Store** y disfrutar en su móvil y tablet de todas las muchas ventajas que nos ofrecen las nuevas tecnologías.





¡Muchas gracias ARZAK!

Desde hace más de cuatro décadas tenemos el gran honor de elaborar el **vino de la casa** del Restaurante Arzak en San Sebastián. En un año como éste, en el que celebramos el 75 aniversario de Viña Ardanza, hemos querido reconocer de una forma especial toda la confianza y cariño que siempre hemos recibido desde este gran templo gastronómico mundial. Para ello, nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal junto a la Consejera y Directora de Relaciones Públicas, Gabriela Rezola, hicieron entrega a la cocinera **Elena Arzak** de uno de los Jeroboam exclusivos de Viña Ardanza 2008 con cristales de Swarovski con los que conmemoramos el cumpleaños de este vino. Un merecido recuerdo que envuelve un enorme agradecimiento.

Convocatoria 'Viña Ardanza Solidario' 2018

Ya están publicados en nuestra web (www.gruporiojalta.com) la convocatoria y el formulario para los proyectos de cooperación internacional que opten a ser financiados por nuestra bodega en 2018. Los requisitos establecidos por el Comité de Asignación quedan detallados en dicha página y son imprescindibles. El plazo de presentación de candidaturas será del **1 de enero al 28 de febrero de 2018** y los formularios con el presupuesto de los proyectos deben remitirse a prensa@riojalta.com. Posteriormente, en caso de que resulte seleccionado, se podrá enviar una explicación más extensa y gráfica del proyecto así como los anexos referidos en las bases. La respuesta a la/s ONG/s seleccionada/s se dará en el mes de abril de 2018.



Presentes en el renovado Salón Guía Peñín 2018

Los días 23 y 24 de octubre se celebró en IFEMA Madrid la XVIII del Salón de los Mejores Vinos de España según la Guía Peñín 2018. Además de desarrollarse en **dos jornadas**, este gran encuentro anual tuvo como novedad la división de los vinos y bodegas en **dos espacios** diferentes. En el dedicado a los llamados **'Vinos del Podio'** (95 a 99 puntos) se encontraba la mesa con los vinos de La Rioja Alta, S.A. y en el de **'Vinos Únicos'** (93 y 94 puntos) presentamos todas las referencias de nuestras bodegas Lagar de Cervera, Áster y Torre de Oña.

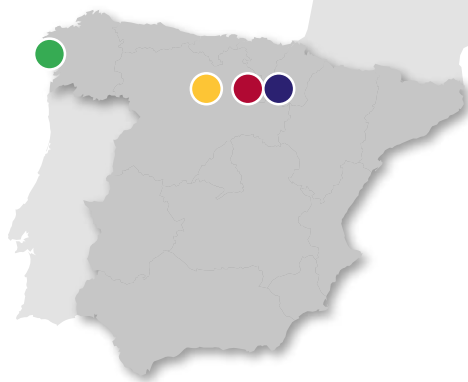


Viña Ardanza 2008, en el exclusivo menú de Hakkasan y DiverXO en Shanghai

Dos de los chefs más importantes del momento, el chino **Tong Chee Hwee** y el español **David Muñoz**, propietario de DiverXO y StreetXO en Madrid y Londres, unieron en septiembre por primera vez su genial talento para crear un exclusivo menú con el que celebrar el llamado **'Festival Chino de la Semana de Oro'** en el prestigioso **restaurante Hakkasan de Shanghai**, una auténtica referencia gastronómica mundial. El vino elegido para acompañar los cinco platos principales de este menú único e innovador fue nuestro Viña Ardanza 2008.

GRAN RESERVA 890, de nuevo en el CUADRO DE HONOR del Anuario de El País

Un año más, el Anuario vinícola editado por el diario El País ha vuelto a escoger a nuestro Gran Reserva 890 como una de las mejores referencias españolas. Gracias a sus **97 puntos**, la próxima cosecha en el mercado -2005- ocupa un lugar de privilegio en el llamado **Cuadro de Honor** de esta prestigiosa publicación.



GRUPO

La Pioja Alta, S.A.



lariojaaltasa  lariojaaltasa

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.

¿Cuántos puntos ha dado el crítico Andrés Proensa al nuevo Martelo 2012?

Ganador: J.G.B., Socio 217M de Madrid.

Nueva pregunta: ¿Qué vino ha sido elegido Premio Revelación de Vivir el Vino?

¿Qué es la ampelografía?

Ciencia que se ocupa de estudiar, describir y clasificar las vides y sus diferentes variedades.



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 / 2014



91

PEÑÍN

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*

