

INVIERNO 2018

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.





Editorial	3	Botelleros de ideas	16
La cubierta vegetal en los viñedos	4	El examen (con nota) de Tim Atkin MW	18
El vino celebra su 8.000 cumpleaños	6	La Rioja Alta, S.A. Bodega con	
Conquistando América	7	Mejor Trayectoria	20
Fernando Mora, Master of Wine	8	Martelo 2012, Premio al Vino Revelación	21
El alma (2017) de O Rosal	10	La Cata del Barrio de la Estación	22
Vino o cerveza. ¿En qué gastamos más?	12	Noticias breves	24
Los mejores Rioja	13	Concurso, nuestras bodegas y vinos	26
Entrevista: Mayte Santa Cecilia	14		

Vocabulario Enológico

¿Qué es un vino generoso?

Respuesta en página 26



EDITORIAL

Trayectoria y REVELACIÓN

En la edición anterior de esta publicación, dedicábamos las últimas líneas de este mismo espacio a desear que el nuevo año aportara también buenas nuevas por las que continuar brindando con ustedes. Y lo cierto es que, en este sentido, el inicio de este 2018 ya nos ha otorgado razones importantes para comenzar con el descorche.

De ellas, permítannos subrayar dos. Una, el galardón Verema a La Rioja Alta, S.A. como **'Bodega con Mejor Trayectoria en los últimos años'**. Otra, el premio **'Vino Revelación'** de la Guía Vivir el Vino 2018 a Martelo 2012, el nuevo vino elaborado por Torre de Oña. Son dos reconocimientos que, además de la lógica alegría que siempre supone subir a lo más alto de cualquier podio, sirven para corroborar que la **apuesta por la calidad y el inconformismo** son el camino idóneo para la obtención de buenos resultados. Trayectoria y Revelación nos hablan de ese recorrido andado. En el caso de nuestra bodega de Haro, el trecho se mide en un apasionante transcurrir por tres siglos de vida. En el caso de nuestra casa de Rioja Alavesa, en décadas de estudio, inversión y de apuesta por el potencial de un viñedo tan especial como exigente.

Estos dos términos, Trayectoria y Revelación, también nos sirven para enmarcar a los dos protagonistas de las entrevistas que les invitamos a disfrutar en este número invernal. **Bodega Santa Cecilia** constituye desde 1922 una referencia en la comercialización especializada de vinos españoles y es, también, un óptimo ejemplo de adaptación a los nuevos tiempos. El aragonés **Fernando Mora** personifica la pasión, dedicación y talento necesarios para cumplir un sueño y sorprender al mundo, transformando en un lapso record a un simple aficionado al vino en un viñador con rango internacional de Master of Wine.

La CUBIERTA VEGETAL *en los viñedos*

CUBIERTA
VEGETAL
ESPONTÁNEA
EN LAGAR DE
CERVERA

Seguramente, al pasear por algún viñedo, se han fijado en la hierba existente entre las filas de cepas. Es la cubierta vegetal, un sistema de mantenimiento del suelo consistente en dejar que se desarrolle, de forma espontánea o sembrada, una vegetación herbácea que puede ocupar toda la superficie del terreno o parte de ella y, además, hacerlo de forma temporal o permanente.

Hablamos de una alternativa radicalmente opuesta a la clásica del laboreo con la que lo que se pretende es remover el terreno con distintos aperos para mantenerlo limpio de malas hierbas y que no compitan con las vides por el agua y los nutrientes. En España, desde tiempo inmemorial, el viñedo se ha asentado mayoritariamente en suelos poco profundos, pobres y secos de tal forma que el laboreo se ha impuesto como sistema de mantenimiento de suelo. Si a duras penas las vides eran capaces de sobrevivir en condiciones tan extremas, ¿cómo iba el viticultor a tolerar que en sus viñedos creciera ni una humilde chiribita?

Obviamente, entre los dos extremos -cubierta vegetal total y permanente y un laboreo intensivo- existen **alternativas intermedias** que permiten adaptarse a numerosas condiciones ambientales, de suelo y de cultivo.

A la hora de analizar las **principales ventajas** de una cubierta vegetal destacaremos:

1. **Protege el suelo** contra la erosión provocada por las escorrentías de las aguas de lluvia evitando arrastres de tierra y pérdidas de suelo.
2. Permite el **tránsito de maquinaria y de personas** en cualquier época del año y en cualquier circunstancia, incluso después de fuertes lluvias que dejarían intransitable un viñedo mantenido mediante laboreo tradicional.

CUBIERTA VEGETAL ESPONTÁNEA EN FINCA LA CUESTA (CENICERO)



CUBIERTA VEGETAL DE DIPLLOTAXIS EN FINCA LAS CUEVAS (RODEZNO)



3. En suelos fértiles y profundos, donde el viñedo se desarrolla de forma extremadamente vigorosa, la competencia ejercida por la cubierta vegetal provoca que el viñedo se desarrolle de forma **más equilibrada**.

4. Un desarrollo más equilibrado inducirá la formación de racimos menos compactos y con bayas de menor tamaño, **factores de calidad** enológica. Además, en estas circunstancias, los racimos se desarrollarán en un microclima más favorable por estar rodeados de una vegetación no demasiado exuberante que permitirá una buena aireación y una correcta insolación con el consiguiente menor riesgo de podredumbre de la uva.

5. Las especies vegetales que integran la cubierta vegetal sirven de **refugio** a numerosas especies de insectos y ácaros que depredarán sobre otras especies perjudiciales para el viñedo. Es, pues, una forma natural de **mantener el equilibrio** entre plagas y depredadores.

6. Los viñedos mantenidos mediante cubiertas vegetales generan **ecosistemas** con mayor diversidad biológica que los mantenidos desnudos de vegetación herbácea. Así, a mayor diversidad biológica, mayor capacidad tendrá el ecosistema para resistir frente a agresiones externas de cualquier tipo y nuestro viñedo será más sostenible.

7. Desde el punto de vista ambiental y paisajístico, la cubierta vegetal desarrollada sobre los viñedos **incrementa la calidad** de los mismos.

En cuanto a **inconvenientes**, el causante de que no exista una mayor superficie de viñedos mantenidos así, es el que se da, en ausencia de riego, en zonas con escasa pluviometría o con mal reparto de lluvias a lo largo del año. En estas circunstancias, la cubierta vegetal puede provocar una importante competencia por el agua e inducir un fuerte estrés hídrico en el viñedo que acarree una producción de uva muy mermada tanto en cantidad como en calidad.

En nuestro caso, cuando se maneja en propiedad una superficie de viñedo tan extensa y con parcelas ubicadas sobre distintos tipos de suelo y en condiciones climáticas y ambientales diversas, todo tiene cabida. Lo importante es **acertar con la decisión** que se tome en cada situación.

CUBIERTA VEGETAL SEMBRADA DE CEBADA EN FINCA MAYORITA I (BRIONES)



El VINO celebra su 8.000 CUMPLEAÑOS

Nuevas investigaciones datan las primeras vinificaciones en el neolítico, entre 600 y 1.000 años antes de lo conocido hasta hoy.

Hasta la fecha, la evidencia vinícola más antigua conocida correspondía a los años 5400-5000 a. C. y se situaba en Irán. Pero unas recientes excavaciones al sur de Tbilisi en Georgia han descubierto **nuevas pruebas** de la primera vinificación que constatan que debemos retrasar la fecha de origen del vino hasta el periodo neolítico, alrededor del año **6000 a. C.**

Los estudios desarrollados en esta región del **sur del Cáucaso** han permitido encontrar fragmentos de jarras de cerámica que han sido concienzudamente analizados por la Universidad norteamericana de Pensilvania. El objetivo, conocer qué era aquel residuo que durante miles de años ha permanecido oculto en el interior de ocho recipientes. Para ello, se han utilizado sofisticadas técnicas de extracción química que han servido para confirmar la presencia de ácido tartárico, compuesto de la uva y el vino y, además, otros tres ácidos orgánicos relacionados: málico, succínico y cítrico.

Los autores del estudio consideran que nos encontramos ante *“el ejemplo más antiguo de la domesticación de una vid eurasiática de crecimiento salvaje únicamente para la producción de vino”*. La elaboración de vino es, por tanto, una prueba más de los **muchos avances** del ser humano durante una época, el **neolítico**, en la que situamos el inicio de la agricultura, la domesticación de animales, la fabricación de herramientas de piedra pulida o el desarrollo de la alfarería. Una cerámica que resultó ideal para procesar, servir y almacenar bebidas fermentadas.



RESTOS DE LA PRIMERA
VINIFICACIÓN

Conquistando AMÉRICA

GRAN RESERVA 904: EL ÚNICO TINTO ESPAÑOL EN LA SELECCIÓN MUNDIAL DE FORBES

Gran Reserva 904 de la cosecha 2007 es el **único tinto español** escogido por la revista norteamericana *Forbes* en su exclusiva selección de catorce vinos -blancos y tintos- de todo el mundo que consideraba “perfectos para regalar”. La influyente publicación financiera es célebre por la edición anual de listas con gran seguimiento internacional, especialmente en el sector de los negocios.

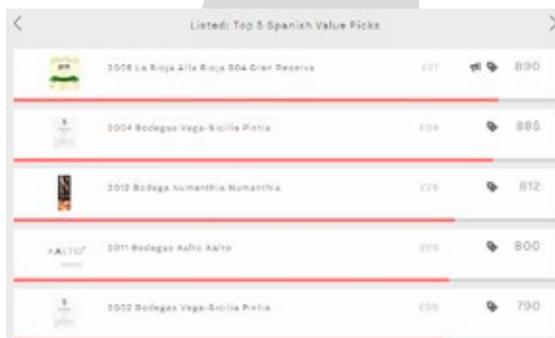
Nuestro vino es uno de los seis tintos escogidos en una nómina de recomendaciones que incluye otros tipos de vino como champagne, oporto, dulce, etc. Forbes establece también siete ‘categorías’ diferentes en función del destinatario del obsequio, apostando por Gran Reserva 904 de 2007 como **elección óptima** para regalar al “conocedor de vino”.

VIÑA ARDANZA, RECOMENDADO EN THE WALL STREET JOURNAL

El prestigioso diario económico *The Wall Street Journal* publicaba el 13 de enero, en su edición del fin de semana, un amplio reportaje firmado por la especialista **Lettie Teague** dedicado a los tintos de Rioja, a los que considera “unos de los vinos más fiables y accesibles del mundo”. El texto ensalza la calidad y las cuidadas elaboraciones y largas crianzas de productores tradicionales como La Rioja Alta, S.A. En su recomendación especial de cinco referencias imprescindibles para el público norteamericano, la periodista señala a **Viña Ardanza 2008** como gran “exponente del Rioja clásico”.

WINE LISTER OTORGA A GRAN RESERVA 904 EL NÚMERO 1 ESPAÑOL

El prestigioso portal norteamericano **Wine Lister** es especialista en la elaboración de rankings mundiales de vinos analizando para ello de forma conjunta criterios de calidad, cosechas, puntuaciones, popularidad, distribución y volúmenes de negocio. En su listado con los **cinco mejores** referencias españolas de 2017, aparece destacado en el primer puesto nuestro **Gran Reserva 904 de 2005**, definido como un “valor excepcional” y “elaborado para seguir mejorando durante muchos años”.



Listed: Top 5 Spanish Value Picks			
	2005 La Rioja Alta Rioja 904 Gran Reserva	€31	890
	2004 Bodegas Vega-Sicilia Rioja	€24	885
	2012 Bodega Numantia Numantia	€26	812
	2011 Bodegas Añejo Añejo	€28	800
	2002 Bodegas Vega-Sicilia Rioja	€25	790



FERNANDO MORA

Master of Wine

“El reto es consolidar el momento de creatividad brutal que está sucediendo en el vino español”

Con apenas 35 años y en un tiempo record, el aragonés Fernando Mora es uno de los dos nuevos españoles que acompañan a Pedro Ballesteros como miembros del prestigioso instituto británico que acoge a los ‘maestros del vino’.

—¿Se acostumbra uno a ver su nombre junto a las siglas MW?

—Todo es aún muy reciente, pero lo cierto es que es como un sueño hecho realidad. He trabajado mucho para conseguirlas, pero realmente esto es solo el principio, ahora hay que usarlas de manera adecuada para poner en valor el vino español. La primera semana, cuando recibí el título, la ilusión por usarlas era tremenda, ahora siento responsabilidad y espero estar a la altura de lo que estas dos letras suponen.

—¿Y cómo lleva lo de ser una de las 369 únicas personas en el mundo con este título? ¿Se siente más ‘observado’?

—La verdad es que ha habido cambios, muchas personas quieren escuchar mi opinión de un tema en concreto y es una responsabilidad dar una respuesta de calidad y evitar banalidades. Lo que más miedo me da es que se saque una frase de contexto, que por cierto ya me ha pasado en unas cuantas ocasiones. Por otro lado creo que soy una persona impulsiva y pasional y me apetece transmitir esos sentimientos.

—Y de ellos, solo tres españoles en un país con tanta riqueza y tradición vinícola como el nuestro. ¿Cómo explicamos ese desequilibrio?

—España es un país fundamentalmente productor con mucha formación técnica específica. El perfil de un Master of Wine es más horizontal y creo que nos cuesta a veces entender la valía de esta figura. También creo que hay una barrera idiomática. Pero las cosas están cambiando rápido y nuevos Masters of Wine van a aparecer en escena.

—Reconocerá que su progresión en este sector ha sido meteórica. En diez años ha pasado de hacer su propio vino en la bañera de su casa a poner en marcha dos bodegas y, además, a obtener en tiempo record –menos de tres años– el MW. ¿Cuál es el secreto?

—El secreto es tener un gran equipo. El vino está hecho por personas para personas. Tengo la suerte de rodearme de gente excepcional, mi mujer, mis socios de Bodegas Frontonio y toda la gente que colabora con nosotros. Yo solo soy el catalizador. En la vida hay que tener sueños, hay que atreverse y perder el miedo, el mío es hacer una gran Garnacha en Aragón. Si creo en algo, voy a por ello y busco la manera de hacerlo realidad.

—Gracias a sus estudios en el Institute of MW ha podido viajar y catar por todo el mundo. ¿Cómo valora la posición actual del vino español en el panorama internacional?

—España tiene algunas de las mejores uvas del mundo, pero también algunas de las más baratas. No hay duda de que hay proyectos vitícolas muy respetados a nivel internacional, pero aún faltan muchos productores que quieran arriesgarse y hacer más vino de segmentos de gama alta. Tenemos que hablar de nuestros viñedos, de nuestra historia y de nuestra gente. Es cierto que en el segmento internacional, mucha gente me pregunta sobre el nuevo ‘movimiento’ que está sucediendo en España. Estamos inmersos en un momento de creatividad brutal, el reto es consolidarlo.

—En su tesis para obtener el MW propone una nueva clasificación vinícola llamada 3V. ¿Cuáles son las líneas maestras?

—Para poder garantizar una clasificación de vinos hay que clasificar el viñedo, el vino y el productor, ese trinomio es la clave. Los 3 niveles que propongo son: 1V: vino clasificado, 2V: vino



de viña clasificada, 3V: Vino de Viña Vieja clasificada. Este sistema además ayuda a proteger la colección de viñas viejas que hay en la zona. Probablemente un sistema de este tipo, tendrá que ser gestionado por una entidad privada.

—Dentro de su propuesta, ¿cómo encajarían elaboraciones ‘clásicas’ como las que llevamos a cabo muchas bodegas de Rioja?

—En la clasificación que propongo no hablo de tiempos de crianza, cada productor puede interpretar a su juicio cada viñedo, lo que sí se propone son parámetros que garanticen la calidad.

—La última. Para brindar por su MW hemos elegido un Gran Reserva 890. ¿Buena elección?

—Me encantan los clásicos y este es uno de los grandes, pero para saber cuánto me apreciáis necesitaría que primero me dijeseis qué añada me ofrecéis.

Por ejemplo, 2001 o 2005, los dos únicos ‘Selección Especial’ de la historia de Gran Reserva 890... ¡Nos encantará verle pronto en nuestra bodega de Haro para catarlos!



El alma (2017) de O ROSAL

Así es la nueva añada de Lagar de Cervera y Pazo de Seoane Rosal. ¿Preparados para brindar?.

¿CÓMO FUE LA COSECHA?

Una primavera muy cálida provocó un adelanto en el ciclo vegetativo de unos diez días con respecto al 2016. Afortunadamente, Rías Baixas no se vio afectada por las heladas de abril que comprometieron los viñedos del resto de D.O. de Galicia. Durante el verano, las altas temperaturas y la sequía favorecieron la **maduración** y la recolección de nuestra uva en un **perfecto estado sanitario**.

Lagar de Cervera 2017

¿QUÉ UVAS UTILIZAMOS?

El 100% es uva **albariño** seleccionada de nuestras parcelas en O Rosal y Cambados.

LOS CATAMOS Y...

Color amarillo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Sobresale su gran **intensidad aromática**, con matices de frutas de hueso como el melocotón, frutas blancas como la pera y manzana maduras y la fruta de membrillo y, además, un notable fondo cítrico de hoja de limonero. Junto a su **boca golosa** disfrutamos de su amplitud y frescura, junto a una acidez muy bien integrada. Su retrogusto es muy frutal y de una gran persistencia.



¿CÓMO LOS ELABORAMOS?

Las **uvas seleccionadas** se depositaron en pequeñas cajas de 20 kg que se trasladaron a la bodega en **transporte refrigerado**. Tras su paso por la mesa de selección, los mejores racimos se enfriaron hasta alcanzar los 10°C para macerar durante 10 horas. Trascorrido este tiempo fueron **suavemente prensados** en atmósfera inerte evitando oxidaciones. Tras su decantación el mosto limpio fermentó a 15°C. Por las características climáticas de este año y su **extraordinaria maduración**, no ha sido necesario realizar la fermentación maloláctica. El vino se ha conservado hasta su embotellado con sus **lías finas en suspensión** aportando así complejidad. En el Pazo de Seoane, todos los procesos se realizaron de forma separada a cada variedad.

¿CON QUÉ PLATOS LOS DISFRUTAMOS?

Perfectos para disfrutar con cualquier aperitivo. Ideales acompañantes del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Idóneos en combinación con platos asiáticos como, por ejemplo, el sushi o el sashimi.

Pazo de Seoane Rosal 2017

68% de uva **Albariño** de nuestras viñas de O Rosal, 11% de **Calño** y **Treixadura** y 10% **Loureiro**.

Color amarillo con reflejos verdosos, muy brillante. De **intensidad aromática** alta, predominan las notas cítricas, como la piel de naranja, junto con un fondo tropical de piña, pomelo y chirimoya. Los **aromas varietales** también están muy presentes, especialmente la pera, manzana y el melón junto a los perceptibles toques florales. En **boca** es fresco y chispeante, con muy buena estructura y un final largo, sedoso y muy frutal.



VINO o CERVEZA

¿En qué gastamos más?

Un estudio desvela que en 2016 los españoles invertimos ya más dinero en la compra de vino que en cerveza.

La consultora AIS Group hizo públicas a comienzos de este año las principales conclusiones de un amplio estudio sobre los hábitos de compra durante el 2016 de bebidas alcohólicas en España a partir de unos indicadores denominados Habits Big Data. Según el informe, las familias españolas destinaron ese año una **media de 189,26 €** a la adquisición de bebidas con contenido alcohólico. Del total, la partida más elevada correspondió al vino, con un **gasto medio** de 82,62 €, superior al de cerveza (76,55 €) y de los licores y bebidas espirituosas (30,10 €).

Las familias que destinaron un mayor presupuesto para la compra de vino fueron las de **Baleares**, con una media de 137,81 € y las que menos las extremeñas (38,57 €). En

la parte alta, también aparecen Asturias (115,96 €), País Vasco (115,31 €) y Cataluña (107,86 €), mientras que en el lado opuesto figuran Castilla La-Mancha (45,57 €), Canarias (50,55 €), Andalucía (61,28 €) y, sorprendentemente, La Rioja con 63,28 €.

No obstante, si analizamos por provincias, **Ourense** encabeza el gasto medio en vino (144,02 €) y **Badajoz** es las que destina menos dinero a esta partida, 37,98 €.

Por su parte, las familias murcianas son las que más invierten en cerveza con 114,17 € y las cántabras las que menos (44,23 €). Por último, la mayor inversión en licores y bebidas espirituosas también correspondió a Baleares, con 51,05 € y la que menos Cáceres, con 14,48 €.



97,0

95,4



Los 12 mejores

			PVP	GVG	GP	AEP	CP	SVV	MEDIA
VEGA SICILIA ÚNICO RESERVA ESPECIAL	BODEGAS VEGA-SICILIA	RIBERA DEL DUERO	235,00	99	97	99	97	99	98,2
VEGA SICILIA ÚNICO '06	BODEGAS VEGA-SICILIA	RIBERA DEL DUERO	210,00	98	95	100	99	98	98,0
TERMANTHA '13	BODEGA NUMANTHA	TORO	250,00	99	96	97	98	96	97,2
VALBUENA 5ª AÑO '13	BODEGAS VEGA-SICILIA	RIBERA DEL DUERO	85,00	98	94	98	98	98	97,2
GRAN RESERVA 890 '05	LA RIOJA ALTA	RIOJA	105,00	97	98	97	95	98	97,0
ALIÓN '14	BODEGAS Y VIÑEDOS ALIÓN	RIBERA DEL DUERO	50,00	98	94	98	99	95	96,8
PÉREZ PASCUAS GRAN SELECCIÓN '12	BODEGAS HERMANOS PÉREZ PASCUAS	RIBERA DEL DUERO	230,00	99	95	97	94	98	96,6
GRANIS MURALLES '11	MIGUEL TORRES	CONCA DE BARBERÁ	125,00	99	93	96	97	96	96,2
GRAN RESERVA 904 '07	LA RIOJA ALTA	RIOJA	38,00	96	95	94	95	97	95,4
MAURO VS '14	BODEGAS MAURO	VINOS SIN DO	55,00	98	94	96	91	98	95,4
MILMANDA '14	MIGUEL TORRES	CONCA DE BARBERÁ	55,00	98	92	96	95	95	95,2
PINTIA '13	BODEGAS Y VIÑEDOS PINTIA	TORO	40,00	96	93	95	96	96	95,2

GVG: GUÍA GOURMETS • GP: GUÍA PENÍN • AEP: ANUARIO EL PAÍS • CP: GUÍA PROENSA • SVV: LA SEMANA VITIVINÍCOLA

Los mejores RIOJA

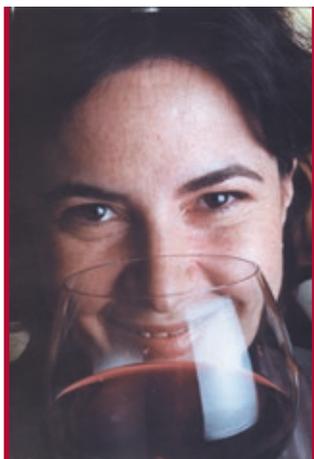
La puntuación media de las cinco guías vinícolas españolas de referencia sitúa a Gran Reserva 890 y Gran Reserva 904 como los mejores vinos de Rioja.

El ejercicio aparecía publicado en el artículo “**Los favoritos de la crítica**” del número de Febrero/Marzo 2018 de la revista Planeta Vino. Se trataba de seleccionar a los **doce mejores vinos españoles**, a los mejor puntuados, teniendo en cuenta las valoraciones de “*cinco guías de referencia con cinco filosofías dispares, criterios diferentes y distintas estructuras y fechas de aparición*”.

Esas cinco publicaciones son las últimas ediciones de la *Guía de Vinos Gourmets*, el *Anuario de Vinos de El País*, la *Guía Peñín* de los Vinos de España, la *Guía Proensa* de los Mejores Vinos de España y la *Guía de Vinos de la Semana Vitivinícola*. Tras sumar las puntuaciones obtenidas por

todas las referencias catadas y calcular la media obtenida, se ha obtenido esta nómina de grandes vinos, los doce más puntuados entre los que, como únicos representantes de Rioja, aparecen los dos **Gran Reserva** elaborados en nuestra casa de Haro.

Así, **Gran Reserva 890** de 2005 ‘Selección Especial’ se sitúa entre los cinco mejores con una puntuación media de 97 puntos y **Gran Reserva 904** de 2007 alcanza la novena posición merced a los 95,4 obtenidos. Es, además, con notable diferencia el vino con **mejor precio** de todos los que componen esta docena de elegidos.



MAYTE SANTA CECILIA

DIRECTORA NEGOCIACIÓN, MARKETING Y WEB DE BODEGA SANTA CECILIA

“La dificultad está en captar al público más joven y en propiciar momentos de consumo”.



Es una de las vinotecas de referencia en España. Bodega Santa Cecilia acaba de cumplir 95 años...en plena forma.

—Respetar el pasado y evolucionar. ¿Es el secreto del éxito de Bodega Santa Cecilia durante estos 95 años?

—Desde luego es uno de los secretos. Respetar la filosofía creada por nuestros antepasados es lo que nos mantiene fieles a nuestra esencia, es lo que un día nos llevó al éxito y lo que el cliente espera de nosotros y no podemos olvidarlo: la más amplia selección de producto y el cuidado en la calidad, los precios y el servicio. Todo esto por supuesto luego hay que mejorarlo día a día, adaptándonos a la realidad de mercado, a las necesidades de nuestros clientes y a las nuevas tecnologías. Así nace nuestro equipo de profesionales, las tres tiendas, nuestra tienda on line y nuestro club de clientes. Todos han sido pasos muy necesarios para estar más cerca del cliente y facilitarle sus compras pero, **sobre todo, también para trabajar en su formación y disfrute del mundo del vino.**

—Y reconocimientos como el del Premio ‘Mejor Tienda’ de Club de Goumet 2018 reafirman que el camino es el correcto.

—Es un premio que nos motiva enormemente. Primero porque no es fácil renovar premios así después de 95 años en el mercado y, especialmente, porque este galardón que es por votación popular de los lectores de la revista y Guía Gourmets. Ese reconocimiento es para nosotros el más importante, el del cliente.

—En todo este tiempo han asistido a muchos cambios en el mundo del vino español. Como ‘testigos’ privilegiados, ¿cuál es su diagnóstico del momento actual?

—Es un momento de mucha oferta con vinos de excelente calidad en cualquier parte de España a unos precios razonables. Esto hace que el consumidor tenga mucho donde elegir y esté cada vez más abierto a probar nuevas marcas y zonas. El consumidor cada vez tiene mayor interés también en formarse y en saber de vinos. Nuestros cursos de cata, coloquios, viajes, etc. demuestran el interés genuino en el mundo del vino. Esto hace que se venda cada vez más vino de calidad. El vino está de moda y alcanza ya a hombres y mujeres. El perfil del consumidor también se ha ampliado. Hasta aquí todo positivo. La dificultad está en captar al público más joven y también en aumentar y propiciar momentos de consumo porque, aunque en calidad el consumo ha mejorado, en litros no acaban de alcanzarse las cifras del pasado. Esas cifras

ENTREVISTA

actuales más bajas suponen que, con la cantidad de marcas cada vez más numerosas que hay, a las bodegas les resulte cada vez más difícil hacerse con una buena cuota de mercado dificultando en muchos casos la coherencia y buena operativa comercial del sector.

—También han vivido cambios muy relevantes en las fórmulas de comercialización, especialmente con la llegada de Internet. ¿Una amenaza o un nuevo camino?

—Un nuevo camino. Lo importante es acercar el vino al consumidor e Internet es una forma más. Las tiendas físicas, si son realmente especializadas, ofrecen muchos contenidos: tienen sumilleres de confianza, crean actividades y experiencias alrededor del mundo del vino paralelas a la compra, etc. Y siendo así, siempre existirán. Son dos mundos compatibles y complementarios. Lo importante es tener bien estructurados los canales de comercialización y apostar por la verdadera profesionalización para no confundir al cliente con lo que se ofrece. Por lo demás, todo es para bien.

—Internet sí ha incrementado la cantidad de información que maneja actualmente el cliente. ¿Y la calidad de la misma? ¿Hay mucho más ‘experto’ en vinos?

—Es lo que yo llamo profesionalización. Creo que, hoy en día, la información en cualquier ámbito es descomunal. El truco está en saber si estás en un *site* serio y con contenidos veraces. Esa labor la tiene que hacer el consumidor y distinguir dónde se está informando y dónde está comprando es fundamental. Un vino es más que una botella y una etiqueta. La información que nos dan del mismo, saber si está bien conservado en un almacén climatizado o no, si el transporte es seguro o lo van a tener en un camión a 40 grados al sol, si va a llegar a tiempo... Todo eso es importantísimo y el cliente on line acabará entendiendo muy pronto quién es realmente

experto en vinos y a quien puede otorgar su confianza.

—¿Qué papel han jugado los vinos de La Rioja Alta, S.A. en la trayectoria de la casa?

—Fundamental. La historia del vino español no se puede entender sin bodegas como la vuestra. Son creadoras de un estilo, de un saber hacer y del gusto de muchas generaciones. Sin tener marcas emblemáticas como Viña Ardanza, Gran Reserva 890 o Gran Reserva 904 no se puede entender una buena tienda especializada. Tienen un sitio por derecho propio en nuestras estanterías, en las mesas de los mejores restaurantes y en los recuerdos entrañables de cualquier amante del buen vino.

—¿Recuerda especialmente algún vino y cosecha que haya provocado colas en el mostrador?

—Recuerdo la cosecha del 82 quizá porque yo empezaba en esto y generó gran expectativa. Y marcas, pues son las clásicas con poca producción las que siempre se llevan la mayor demanda.

—Ustedes son la tercera generación al cargo de la vinoteca. ¿Ya están preparando a la cuarta?

—Somos una empresa familiar y mi padre nos ha inculcado todo desde pequeños. Yo trabajo desde siempre mano a mano con mi hermano Pedro que dirige la empresa. Estamos acostumbrados a que negocio y familia se unan en nuestros despachos y en nuestras casas. Las empresas como la nuestra se hacen día a día y, para llegar lejos, hay que trabajar hoy... Cada día es un paso más y en eso estamos. ¡El mañana seguro que llegará!

.....
**LA HISTORIA DEL
 VINO ESPAÑOL NO
 SE PUEDE ENTENDER
 SIN BODEGAS COMO
 LA VUESTRA.**

MÁS INFORMACIÓN EN
WWW.SANTACECILIA.ES



BOTELLEROS

de ideas

El mercado nos ofrece múltiples opciones a la hora de almacenar nuestras botellas favoritas en casa. Obviamente, nada como una cava, una bodega o un frigorífico conservador, pero aquí van algunas ideas prácticas y estéticas.



BOTELLERO PRISMA

Diseñado por la empresa Astigarraga Kit Line, este botellero está compuesto por triángulos de madera con capacidad para seis botellas. Son apilables y encajables, formando decorativas figuras gracias a un sencillo dispositivo.

GOTTACHA

Idóneo para quienes tengan entre sus pasiones el vino y los dardos. La empresa Epicenterdesign compagina ambas aficiones con esta creación de metal con capacidad para nueve botellas.



NAMBÉ ROCKS

Un botellero funcional y elegante diseñado por Nambé en el que las botellas se sujetan horizontalmente por el cuello gracias a una fuerte estructura de metal y granito. Perfecto para quienes no disponen de gran espacio o para vestir una mesa y sorprender a los invitados.

LLUVIA

Una idea del creador Edgar Navarro basada en cinco gotas de agua. Un modelo elaborado con madera que apuesta por la continuidad y la armonía y que, además, esconde una solución para la división de espacios.





BLOMUS CIOSO

Sofisticación en este botellero de pared del estudio Blomus. Diseñado en acero inoxidable, nos permite albergar elegantemente hasta 8 botellas.



ZIGZAG

Desde Tailandia nos llega este diseño en 3D en la que las botellas propias de la pieza quedan mimetizadas con las botellas de vino que deseamos añadir, hasta siete unidades.



FOR2

Efectivamente. Un asiento para dos personas en un modelo multifuncional que, además, nos permite almacenar no sólo botellas sino que también cuenta con un espacio para las copas. After 6 Design es el estudio responsable de este sorprendente mueble.

LOS ENEMIGOS DEL VINO EN CASA

A la hora de mantener los vinos en nuestro domicilio, es conveniente recordar algunos **mínimos esenciales** para que no nos llevemos sorpresas -generalmente desagradables- en el siguiente descorche.

Por supuesto, en primer lugar, **la temperatura** del lugar donde guardamos nuestras existencias. La ideal se sitúa entre los 10º y 15º C, con una temperatura mínima de 7ºC y no superior a los 18ºC. Así que es obvio que debemos buscar en nuestros domicilios lugares alejados de los radiadores y tampoco conviene dejar nuestros vinos reposando en el frigorífico. En todo caso, un gran enemigo son las **oscilaciones** de temperaturas. La 'norma' dice que la fluctuación diaria debe ser de 2ºC, así que cuidado con cocinas, camarotes, trasteros, etc. Aquí, además, el factor **humedad** es relevante, debiendo situarse la humedad relativa del aire entre el 70%-80% para que el corcho mantenga todas sus propiedades.

Otra recomendación básica es que conservemos siempre las botellas en **posición horizontal** de tal forma que el vino esté siempre en contacto con el tapón de corcho. Así lo mantendremos hidratado y evitaremos que se seque, pierda elasticidad y el aire acceda al interior.

Mucho cuidado también con la **luz**. Debemos apostar siempre por un espacio que impida que incida de manera directa sobre las botellas de tal forma que puedan producirse reacciones indeseables durante el envejecimiento. Más enemigos de nuestros vinos: **ruidos**, las **vibraciones** y los **olores extraños**. Así que no es aconsejable buscar un sitio en la cocina o en alacenas, donde humos, aromas y temperaturas excesivas pueden hacer estragos.



El examen *(con nota)* de TIM ATKIN MW

El influyente catador británico publica su nuevo informe sobre Rioja y otorga unas sobresalientes calificaciones a nuestras próximas cosechas.

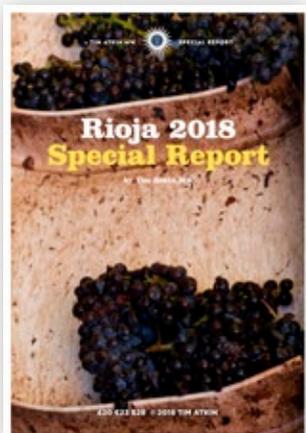
Fiel a su cita, el crítico de vinos y Master of Wine **Tim Atkin**, ha escrito (www.timatkin.com) el capítulo 2018 de su amplio y esperado informe anual sobre Rioja y sus vinos. Es el resultado final de varias semanas de visitas a bodegas y viñedos para examinar cosechas actuales y venideras de, prácticamente, todas las casas que elaboramos vinos en esta región vinícola española. El resultado, un diagnóstico muy válido de uno de los catadores más influyentes especialmente en el mercado británico, uno de los más relevantes a nivel internacional.

Así es como elabora su particular clasificación 2018 de bodegas en varios niveles denominados '**Growths**'. En el primer grupo, que incluye una exclusiva selección de **quince bodegas**, se sitúa La Rioja Alta, S.A. Así es también como deter-

PUNTUACIONES

LAS NOTAS DE TIM ATKIN MW

Gran Reserva 890 'Selección Especial' / 2005	98	RIOJA TOP 100
Gran Reserva 904 / 2009	96	RIOJA TOP 100
Viña Ardanza / 2009	95	RIOJA TOP 100
Viña Arana / 2011	94	
Martelo / 2014	94	
Torre de Oña / 2014	94	
Viña Alberdi / 2012	92	



mina su lista con el **Top 100** de vinos con D.O.Ca. Rioja, entre los que situamos a tres próximas cosechas de nuestras referencias: Gran Reserva 890 de 2005 'Selección Especial', Gran Reserva 904 de 2009 y Viña Ardanza 2009.

Debemos subrayar, además, las **excelentes puntuaciones** obtenidas por Viña Arana 2011 y Viña Alberdi 2012, así como por las cosechas 2014 de Martelo y Torre de Oña Reserva, nacidos ambos en nuestra casa de Párganos.

LA PRÓXIMA COSECHA DE GRAN RESERVA 890, EL MEJOR RIOJA EN DECANTER

La revista Decanter dedica en su número de Marzo 2018 un especial con los mejores vinos de Rioja, incluyendo los resultados de un panel de cata de lujo compuesto por **Pedro Ballesteros MW, Sarah Jane Evans MW y Pierre Mansour**. El vino mejor puntuado (96) y catalogado como **Outstanding** (Sobresaliente) ha sido Gran Reserva 890 de 2005 'Selección Especial', que es definido como *"magnífico y genial"*.

Outstanding 95-97pts

La Rioja Alta, 890, Gran Reserva 2005

Decanter average score: 96/100pts Individual judges' scores: Pedro Ballesteros Torres MW 96 Sarah Jane Evans MW 96 Pierre Mansour 96

£110 Armit, Fine & Rare, WoodWinters

Founded in 1890 as a consortium of five families, La Rioja Alta is an integral part of Haro's Barrio de la Estación district, with its modern winemaking facilities in Labastida. The 890 name stems from the first wine made by the company's first winemaker, Monsieur Vigier, in 1890. Predominantly Tempranillo with a little Mazuelo and Graciano, aged for six years in American oak, then for a few more years in bottle.

Pedro Ballesteros Torres MW The unmistakable style of classic gran reserva, with its vanilla tones, this is so refined and long, so delicate. Great.

Sarah Jane Evans MW All about truffles and forest floor. Rich and velvety textured with red berries coming through. Confident, superb.

Pierre Mansour The classy nose suggests proper traditional-style Rioja. Complex and savoury yet fresh, round and graceful. Very long.

Drink 2018-2030 Alcohol 13.5%

Premios Verema 2017

La Rioja Alta, S.A.

Bodega con Mejor Trayectoria

Más de 11.300 usuarios de Verema, la mayor comunidad on line sobre vino en España, otorgan el galardón a nuestra bodega de Haro.

El portal web **Verema**, la comunidad más importante del país sobre vinos, destilados, enoturismo y gastronomía, daba a conocer a comienzos de febrero los nombres de los ganadores de sus **Premios 2017** según las opiniones de sus más de **11.300 usuarios**, récord de participación en esta votación popular realizada durante el mes de enero. Y en esa nómina de elegidos, La Rioja Alta, S.A., lograba el primer puesto en la categoría de **'Bodega con la Mejor Trayectoria en los últimos años'**, todo un reconocimiento a la andadura más reciente de nuestra bodega de Haro y un premio a la calidad de los vinos elaborados por nuestra casa centenaria. Además, en la categoría de **'Mejor Tinto del Año'**, Gran Reserva 890 de 2004 obtenía la segunda posición situándose así en el podio de los vinos españoles más reconocidos por parte de los internautas y consumidores durante el pasado año.

El acto de entrega de los Premios Verema 2017 tuvo lugar el 15 de febrero en el Hotel Balneario Las Arenas de Valencia. Nuestro Delegado Comercial en la Comunidad Valenciana, Román Alcázar, fue el encargado de recoger el galardón y agradecer a Verema y a sus usuarios esta elección tan importante.

Un escenario de lujo que, el día siguiente, acogió una nueva edición, la decimoséptima, de la **Experiencia Verema Valencia** en la que nuestro grupo bodeguero tomó parte con una mesa expositora en la que los asistentes pudieron degustar las últimas cosechas en el mercado de una selección de nuestros vinos.





Martelo 2012

Premio al Vino Revelación

La Guía Vivir el Vino 2018 concede el reconocimiento a nuestro nuevo vino, “un punto y aparte en Torre de Oña”.

El Teatro Cofidis Alcázar de Madrid fue el escenario de la entrega de los **Premios ‘11 Magníficos’** que anualmente elige la ‘*Guía 365 Vinos al Año*’ editada por el grupo editorial Vivir el Vino. Son los reconocimientos a las referencias más destacadas del año y que, en su edición 2018, han seleccionado a **Martelo 2012** como ‘Mejor Vino Revelación’.

Nuestro Director de Marketing, Eladio Araiz, fue el encargado de recoger un galardón concedido, según el equipo de cata de Vivir el Vino, a un lanzamiento que ha supuesto una **“sorpresa”** en el panorama vinícola actual y que *“destaca por su complejidad aromática, elegancia a su paso, su muy buena acidez y su final persistente y mineral”*. Sus **95 puntos** conseguidos en la Guía avalan el potencial del nuevo Martelo que supone *“un punto y aparte en la bodega Torre de Oña”*.



LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

•• HARO STATION WINE EXPERIENCE ••

El 16 de junio se celebrará en Haro la edición más exclusiva y gourmet del mejor evento vinícola de España.

El Barrio de la Estación de Haro se prepara para vivir la tercera edición del, según la crítica especializada, más importante evento del país en torno al mundo del vino. Será el **sábado 16 de junio** cuando las siete bodegas que conformamos este singular espacio, la **mayor concentración** de bodegas centenarias del mundo, abramos nuestras puertas para recibir a visitantes de todo el mundo dispuestos a disfrutar de una experiencia única e inolvidable en la cuna del vino de Rioja.

Una cita que será la más **exclusiva y gourmet** de las celebradas hasta la fecha. Por un lado, por la magnífica selección de los **catorce vinos Premium** de referencia internacional que las bode-

gas han escogido para la cata y degustación de todos los asistentes. Por otro lado, por la **oferta gastronómica** de primer nivel por la que se ha apostado para redondear esta jornada. Serán los cocineros riojanos **Francis Paniego**, que cuenta con tres estrellas Michelin -dos de ellas en El Portal de Echaurren de Ezcaray- y a los hermanos **Carlos e Ignacio Echapresto** -una estrella Michelin en Venta Moncalvillo en Daroca de Rioja- los encargados de la elaboración de las siete tapas con las que los asistentes completarán un suculento recorrido por algunos de los productos y platos más reconocidos de la rica cocina riojana.

Esta tercera edición de La Cata del Barrio de la Estación será, por tanto, un **día inolvidable**

.....
**LOS ESTRELLA
 MICHELÍN
 FRANCIS PANIEGO
 Y LOS HERMANOS
 ECHAPRESTO SE
 ENCARGARÁN DE
 LA GASTRONOMÍA
 ELABORANDO
 SIETE TAPAS QUE
 ENSALZARÁN LA RICA
 COCINA RIOJANA**



.....

**LOS ASISTENTES
CATARÁN UNA
SELECCIÓN DE
CATORCE VINOS
PREMIUM DE
REFERENCIA
INTERNACIONAL**

.....

para enófilos y gastrónomos que también disfrutarán de música en directo así como de un amplio programa de actividades culturales y vinícolas. Además, la experiencia se com-

pleta con el **recorrido libre** a algunos de los espacios sorprendentes y únicos que albergamos en nuestro interior las bodegas históricas más emblemáticas del panorama vinícola español: **López de Heredia Viña Tondonia, CVNE, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Viña Pomal Bodegas Bilbaínas, Muga y Bodegas RODA.**

Las entradas para asistir a esta gran fiesta enológica están a la venta desde comienzos de febrero en la página web oficial www.lacatadelbarriodelaestacion.com a un precio de 100 €, aunque pueden adquirirse a un **precio especial de 80 €** en venta anticipada.

Se está trabajando en la programación de varios **autobuses y trenes** lanzadera para facilitar el desplazamiento desde las capitales de provincia más cercanas y que se anunciarán pertinentemente en la web y en las redes sociales oficiales del evento.

Por su parte, la jornada destinada al **público profesional** se celebrará el lunes 18 de junio y reunirá a los mejores profesionales del vino y la gastronomía de España. Entre los actos previstos destaca una Master Class dirigida por la reputada Master of Wine experta en vinos españoles **Sarah Jane Evans MW**, que ha sido

elegida **Maquinista del Año 2018** tomando así el relevo de Tim Atkin MW y Pedro Ballesteros MW. De esta forma, las bodegas del Barrio de la Estación proyectan así inter-

nacionalmente la filosofía, cultura, tradición y reconocida calidad de los vinos elaborados en este lugar que contribuyó decisivamente a la evolución del vino de Rioja.



SARAH JANE EVANS MW

**AQUÍ PUEDE COMPRAR LAS ENTRADAS
WWW.CATADELBARRIODELAESTACION.COM**





Pazo de Seoane Rosal, Oro en Albariños al Mundo

Pazo de Seoane Rosal 2016, elaborado en Lagar de Cervera, ha obtenido un 'Albariño de Oro' en la sexta edición del **Concurso 'Albariños al Mundo'** organizado en Irlanda por la **Unión Española de Catadores**. Un certamen en el que los mejores vinos españoles y portugueses elaborados mayoritariamente con esta variedad se someten al paladar de un experto jurado internacional compuesto por Master of Wine, catadores profesionales y prescriptores.

MARTELO estrena Redes Sociales

Sigue creciendo nuestra presencia digital en Redes Sociales. En este caso es el nuevo Martelo quien ha estrenado cuentas propias en **Facebook** (www.facebook.com/martelowine) y en **Instagram** (@martelo_wine). Dos perfiles que les invitamos a seguir para descubrir y disfrutar de la gran personalidad propia de este vino que en este 2018 va a regalarnos muchos momentos de **#martelismo**. Pero no es la única sorpresa como pueden comprobar en nuestra contraportada...

TEDx
VitoriaGasteiz
 x = independently organized TED event



MARTELO, colaborador en TEDx Vitoria-Gasteiz

El Palacio Europa de la capital alavesa será el escenario el próximo 14 de abril de una nueva edición del evento **TEDx Vitoria-Gasteiz**. Bajo el lema 'Switch on the light' esta cita reunirá a expertos en diferentes materias que ofrecerán conferencias inspiracionales de corta duración. Este año, nuestro vino de Rioja Alavesa Martelo será uno de los colaboradores de esta interesante propuesta que celebra su **tercera edición**. Las entradas pueden adquirirse en www.tedxvitoriagasteiz.com.



TRES de nuestros vinos en el TOP 100 de James Suckling

El crítico americano **James Suckling** ha publicado su nómina con los cien vinos españoles que más gustaron en 2017 tras la cata y análisis de más de 1200 referencias. Un **Top 100** en el que, en séptimo lugar con **98 puntos**, aparece Gran Reserva 890 de 2005 y en el que también sobresalen Viña Ardanza 2001 'Selección Especial' con **97 puntos** y Áster Finca El Otero 2014 con **95 puntos**.

VIÑA ARANA, mejor vino de España a su precio

"Se trata del mejor vino de España a su precio". Es la afirmación publicada en el **diario ABC** por su crítico especializado **Juan Fernández-Cuesta** corroborada por la primera posición de Viña Arana 2011 en el podio de diez vinos destacados por su **relación calidad-precio** en la Guía de Vinos ABC 2018. A juicio de Fernández-Cuesta, dos palabras resumen esta elección: "inmensa calidad".

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 90

J. SUCKLING PARKER PROENSA

Áster Finca El Otero / 2014



97 93 93 92

PROENSA PEÑÍN ABC PARKER

Áster Crianza / 2014



91 91 90

PEÑÍN ABC PROENSA

Lagar de Cervera / 2016



93 91 91 90

PROENSA J. SUCKLING ABC 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

Se bebe. Se escucha.

Un vino que da la
nota en Spotify



#martelismo

