

VERANO 2018

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.





Editorial	3	Qué da y qué quita el AVE a Rioja	15
Entre el vaso y la espaldera	4	Una gran historia en el viñedo	16
James Suckling ...y la Guía Peñín	6	La Cata del Barrio de la Estación 2018	18
Viña Ardanza en Eleven Madison Park	7	Un punto de encuentro para los profesionales	20
Lanzamiento de Viña Ardanza 2009	8	Logroño acoge el Simposio de MW	21
Estrenamos la reserva de visitas on line	10	El vino más caro del mundo	22
El color del verano	15	La energía solar como aliada	23
El templo (on line) de los vinos viejos	12	Noticias breves	24
Vinómics. El vino en viñetas	14	Concurso, nuestras bodegas y vinos	26

Vocabulario Enológico

¿Qué es la caudalía?

Respuesta en página 26

La unión

Y LA FUERZA

Resulta indudable el éxito de la recién celebrada tercera edición de La Cata del Barrio de la Estación. Una cita que, por derecho propio, ocupa ya un lugar de honor en el calendario de experiencias imprescindibles que todo aficionado y profesional del sector debe vivir. Una fiesta en la que **el vino y su cultura son los grandes y únicos protagonistas** y que, además, sitúa por fin en el lugar internacional que merece este espacio singular y, sobre todo, el **patrimonio enológico** de incalculable valor que disponemos.

Hoy, además, la marca 'Barrio de la Estación' constituye un admirable ejemplo de trabajo conjunto entre siete casas que, obviamente, somos competencia directa en cartas de vinos, restaurantes, vinotecas y lineales de todo el planeta. Pero más allá de esa rivalidad comercial, las siete bodegas hemos apostado por un **propósito común** conscientes de que conformamos un conjunto tan inigualable como indispensable a la hora de comprender el desarrollo de la industria vitivinícola en España. Todos somos propietarios de un tesoro y de un legado que debemos **proteger, compartir y promocionar**.

Esa fortaleza común se ha materializado en la consecución de este gran proyecto conjunto que, a pesar de los reconocimientos y la enorme cobertura mediática obtenida, queremos y debemos continuar mejorando. El inconformismo también nos caracteriza y se refleja, desde hace muchas décadas, en la calidad de unos vinos que hoy abanderan el gran Rioja. Cada uno con su estilo, con su personalidad. Es **la riqueza y la fuerza** de un Barrio de la Estación que hoy está más vivo que nunca.

ENTRE EL VASO, *la espaldera* Y LA PARRA

Roberto Frías

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

La vid es un **arbusto** que se comporta como una enredadera. En condiciones silvestres no forma un tronco diferenciado y no tiene capacidad para sostenerse por sí misma. Necesita algún tipo de soporte al que amarrarse y por el que poder trepar para conseguir que, en el sotobosque, sus hojas puedan llegar a captar la luz solar. En este sentido, le ocurre algo parecido a la hiedra o a las lianas que empleaba Tarzán para desplazarse por la selva de árbol en árbol.

En alguna zona de Italia, todavía quedan resquicios de vides cultivadas que se plantaban al lado de árboles (olmos, arces, álamos y fresnos principalmente) para que éstos les sirvieran como tutor. “*Testuccio*” se le denominaba a esta tipología de cultivo y constituyó el fundamento de la viticultura etrusca con vides de muchísimo desarrollo propia de zonas lluviosas y frescas. Obviamente, el cultivo de la vid en tales condiciones resultaría tremendamente costoso y las producciones obtenidas seguramente serían de calidad dudosa por el ambiente sombrío en el que se desarrollarían los frutos.





Con el fin de solventar estos problemas, a lo largo de miles de años de cultivo, **el viticultor ha ido domesticando a la vid** hasta conseguir darle un aspecto característico típico de cada zona vitícola que permitiera compatibilizar los hábitos de crecimiento de la planta con los requerimientos de un cultivo racional.

Dicho de otra manera, la vid ya no es tanto una enredadera sino, más bien, un arbusto con un **crecimiento dirigido y modulado** y con un desarrollo vegetativo forzado a ocupar un espacio más o menos reducido. De alguna manera, le “hemos cortado las alas” para someterla a nuestra voluntad. Y según como haya sido ese corte, la vid adquiere una forma u otra y se conduce en uno u otro sistema. Dado el carácter tan maleable de esta especie, casi podemos afirmar que **cada uno de nosotros podríamos diseñar un sistema de conducción y de formación del viñedo particular**. En principio, no habría más límites que los que nosotros quisiéramos respetar.

Comenzando por los sistemas de conducción más simples, en primer lugar estaría el conocido como **“Vaso”** en España, “Gobelet” en Francia, “Alberello” en Italia o “Arbolito” en Argentina y Chile. Es un sistema en el que las plantas no se apoyan sobre ningún tipo de soporte artificial, a lo sumo, un pequeño tutor al que amarrar el tronco. La forma de la planta la va modulando el viticultor

a medida que, año a año, la va podando. El resultado final es una estructura con aspecto de candelabro más o menos compleja, que permite que las plantas se desarrollen en las tres dimensiones del espacio.

Los vasos son sistemas de formación que se adaptan bien a **suelos poco fértiles**, donde la planta no presenta un desarrollo vegetativo desmesurado, y apropiado para variedades tipo Tempranillo que se adaptan a podas cortas (pulgares).

Pero no toda la viticultura mundial se asienta sobre suelos poco fértiles ni todas las variedades tienen unos hábitos vegetativos y productivos similares a los del Tempranillo. Se hacen necesarios, pues, **otros sistemas** de conducción y poda que se adapten a otros requerimientos y aquí la cosa comienza a complicarse: desde un “Doble Cordón Royat” en el que a las plantas se les obliga a adquirir una forma artificial en T y en el que todos sus brotes quedan situados dentro de un plano vertical limitado por tantos postes y alambres como se considere necesario, hasta un complejo “Parral” típico de Rías Baixas y perfectamente adaptado a los caprichos del Albariño.

Y como ocurre con otros aspectos de la viticultura y de la vida misma, no hay un sistema de conducción que sea mejor que otro. Depende de las circunstancias (suelo, clima y variedad) de cada zona y de los objetivos productivos y enológicos que se persigan. Lo importante es **elegir bien** y más aún, acertar en la elección.



James Suckling

regresa para examinar nuestros vinos...

El norteamericano **James Suckling**, uno de los catadores más influyentes a nivel internacional, ha regresado a tierras riojanas para llevar a cabo su examen anual de los vinos españoles y publicar, en unas semanas, sus puntuaciones. Y al igual que sucedió en 2017, Suckling ha seleccionado un **reducido grupo de bodegas** para realizar in situ su cata. Entre las elegidas, nuevamente, nuestra bodega de Haro donde Suckling y su equipo tuvieron la oportunidad de conocer todas las **nuevas cosechas** que próximamente lanzaremos al mercado y degustar **algunas añadas históricas** de Gran Reserva 904. Una cita en la que estuvo acompañado por nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal, los enólogos Julio Sáenz y Verónica Remartínez y el Director de Exportación, Javier Amescua. Además, nuestros vinos han sido seleccionados para participar en el Salón 'Great Wines of the World 2018' que Suckling organizará el próximo mes de noviembre en **Pekín**.



...y la Guía Peñín

revisa la historia de Viña Arana



Apenas restan unas semanas para que conozcamos todos los resultados definitivos de nuestros vinos en la **nueva edición 2019** de la Guía Peñín de los Vinos de España, una de las publicaciones de referencia del panorama vitivinícola de nuestro país. En uno de sus recientes viajes de prospección por Rioja, tuvimos el placer de recibir en La Rioja Alta, S.A. al célebre periodista y catador **José Peñín** y al actual Director de la Guía, **Carlos González**. Ambos tuvieron la oportunidad de revisar la trayectoria de una de nuestros vinos

más emblemáticos, Viña Arana, merced a una **cata vertical** con las mejores añadas que definieron como "impresionante", en un precioso viaje por la "historia de la marca más riojalteña de la casa".

Viña Ardanza *también por copas en el*

MEJOR restaurante *del mundo en 2017*



El Eleven Madison Park neoyorkino selecciona nuestro Reserva para su exclusivo listado internacional de tintos 'by the glass'

Estamos de enhorabuena. El restaurante **Eleven Madison Park** de New York -número 1 en la lista de mejores restaurantes del mundo 'The World's 50 Best Restaurants' de 2017- ha incluido al Reserva elaborado por La Rioja Alta, S.A. en su exclusiva nómina de vinos tintos internacionales ofrecidos por copas en este templo gastronómico.

Tras un riguroso proceso de cata, el equipo de sumilleres dirigido por el Wine Director Cedric Nicaise ha seleccionado, entre los vinos de La Rioja Alta, S.A. que Eleven Madison Park tiene listados en su carta desde hace años, este emblemático Rioja como **única referencia por copas en la categoría de Tempranillo**, perfecta para armonizar las aclamadas creaciones del chef Daniel Humm.

La elección de Viña Ardanza por un restaurante de la talla de Eleven Madison Park corrobora la predilección de la clientela americana por un vino que acumula varios años ocupando un puesto de honor en el **podio de las marcas españolas favoritas** en la encuesta publicada anualmente por la prestigiosa revista '**Wine&Spirits**'. Un ranking en el que La Rioja Alta, S.A. también aparece destacada como una de las cincuenta **bodegas del mundo más populares** entre los comensales de los mejores restaurantes americanos.

VIÑA ARDANZA 2009

El placer de un grande

Tras la anterior cosecha 2008, con la que celebramos el 75 aniversario de este gran clásico de Rioja, presentamos ahora la recién estrenada añada 2009. Toda una referencia de Rioja para disfrutar ya pero que, además, sobresale especialmente por su gran capacidad de envejecimiento.



CONSULTE LA
FICHA DE CATA

6 RAZONES PARA NO PERDÉRSELO

1. POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Viña Ardanza 2009 nace desde el viñedo con un increíble potencial de envejecimiento. Siempre lanzamos nuestros vinos en el mejor momento para ser disfrutados pero, gracias a la selección de uvas y al exquisito trabajo realizado en bodega, este vino ofrece veinte años de potencial de envejecimiento en botellas de 75 cl y entre 30 y 35 años en formato Magnum.

2. SEGUNDA COSECHA CON LA GARNACHA DE LA PEDRIZA

Tras el indudable éxito de la añada 2008, ésta es la segunda cosecha en la que toda la Garnacha proviene de nuestra espectacular finca La Pedriza en Tudelilla, uno de los suelos más antiguos de Europa que nos aporta la uva perfecta para garantizar un magnífico futuro al vino.

3. SÓLO SEIS AÑADAS CADA DÉCADA

Siguiendo nuestros exigentes estándares de gran calidad, Viña Ardanza sólo sale al mercado aquellos años en los que nuestros viñedos de Tempranillo y Garnacha nos ofrecen todo su potencial. Esto sólo ocurre, aproximadamente, seis vendimias por década.

4. EL GRAN CLÁSICO DE RIOJA

Estamos ante una de las marcas que indudablemente ha contribuido a hacer grande el prestigio de Rioja en el mundo. Desde 1942, Viña Ardanza ha crecido y mejorado manteniendo el respeto a la herencia recibida y a un estilo de vinos admirado y que también ha sabido evolucionar.

5. RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Cosecha tras cosecha, Viña Ardanza recibe magníficas puntuaciones y valoraciones de los críticos, periodistas y consumidores de todo el mundo. Particularmente esta añada ha sido puntuada, de momento, con 95 puntos por el MW Tim Atkin o con 93+ de Robert Parker.

6. UN 'GRAN RESERVA' ETIQUETADO COMO 'RESERVA'

Es una decisión de la bodega lanzar Viña Ardanza como Reserva, ya que su envejecimiento, la calidad del vino y su potencial de guarda, nos permitirían etiquetarlo oficialmente como Gran Reserva.



Así es Viña Ardanza 2009

UNA GRAN COSECHA

Las lluvias invernales permitieron que las viñas tuvieran reservas suficientes para aguantar un verano seco y muy caluroso. Ya en septiembre, las precipitaciones ralentizaron la maduración de la uva y propiciaron un **perfecto equilibrio** alcohólico y fenólico. Fue un punto de inflexión decisivo para una gran cosecha 2009.

LAS UVAS ELEGIDAS

El **Tempranillo** (80%) procede de nuestras fincas La Cuesta y Montecillo ubicadas en Fuenmayor y Cenicero y la **Garnacha** (20%) proviene de La Pedriza en Tudelilla (Rioja Baja). Esta finca de 67 has cuenta con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad y está plantada sobre un suelo muy pobre cubierto de cantos rodados que, con reducidos rendimientos nos ofrece una uva de **gran tipicidad varietal**, muy rica en aromas y agradable y fina estructura. Como es norma de la casa, realizamos una **vendimia manual** y la uva se transportó a la bodega en **camiones refrigerados**.

EL CUIDADO EN LA BODEGA

Tras las fermentaciones, en marzo de 2010 los vinos seleccionados por nuestro enólogo iniciaron su **crianza por separado**: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales y en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 vinos de roble americano. En **mayo de 2014** realizamos el coupaje final y procedimos a su embotellado.



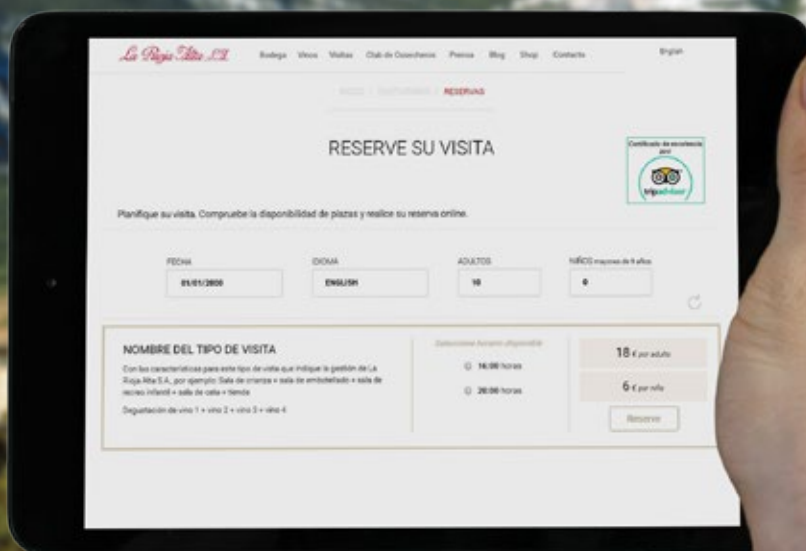
EL DISFRUTE DE LA CATA

Destaca su **color** rojo picota, de capa media alta, brillante y limpio. En la **nariz** apreciaremos su carácter fresco, especiado, con notas de cerezas dulces y bombón de casis ensambladas con notas de pimienta negra, tabaco, nuez moscada, café, moca y canela. En **boca** es amable y equilibrado, sabroso y con una suave frescura, agradable estructura y con finos y elegantes taninos. Su final es sedoso, con buen retrogusto. Otro Viña Ardanza **fino y elegante**.

UN PLACER EN LA MESA

Perfecto para acompañar asados de cordero, barbacoas, carnes rojas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados o quesos ahumados y curados.





ESTRENAMOS

la reserva de VISITAS on line

Reservar una visita guiada a nuestra bodega de Haro es ahora más fácil que nunca gracias a la central de reservas que acabamos de habilitar en nuestra página web www.riojalta.com. De una forma muy cómoda, sencilla y rápida podrá consultar en tiempo real las fechas y horarios disponibles durante el año y cerrar su cita previa.

Tan sencillo como elegir una fecha en el calendario, un idioma y el número de personas con los que quiere venir a disfrutar de la bodega y la pantalla le mostrará al instante el **listado de horarios disponibles** para la jornada elegida. Seleccionado el turno que más le convenga, ya solo queda introducir sus datos en el formulario antes de acceder, de forma segura, a la pasarela de pago. Recuerde que los Socios del Club de Cosecheros continuarán disfrutando de **visitas gratuitas** a la bodega, excepto en el formato Premium, en el que tienen un precio ventajoso. Basta con introducir su número de

Socio y el sistema aplicará automáticamente su descuento.

Una vez completado el proceso, el sistema le enviará un correo electrónico confirmando su reserva e incluso podrá **incluir su cita** en La Rioja Alta, S.A. en su agenda de Google Calendar, Microsoft Outlook e iCal.

De esta forma, ya puede planificar y cerrar, incluso a un año vista, su experiencia y, además, reservar en horarios y días en los que no es posible recibir atención telefónica. Le invitamos a probar esta nueva herramienta y venir, muy pronto, a brindar con nosotros.



EL COLOR del verano



Ha costado pero el verano ya está aquí. Y Martelo no ha querido dejar pasar la oportunidad de 'vestir' renovados colores para la ocasión. Ahora, la caja *vintage* de madera de seis botellas del nuevo vino de Torre de Oña también está disponible en **blanco, gris, azul y verde**.

Una renovada y elegante gama que tiñe de nuevos matices unas cajas que están causando sensación ya que, además de contener seis unidades del magnífico Martelo 2012, son perfectas para la **decoración** de interiores, en casas particulares, tiendas, restaurantes,...

En su interior ya han albergado, por ejemplo, libros, picnics, discos, juguetes o plantas y, estamos seguros, que seguiremos disfrutando de múltiples usos más gracias a la imaginación de los seguidores del **#martelismo** que continúan aumentando mes a mes.



MÁS INFORMACIÓN EN
WWW.MARTELOWINE.COM

El templo (on line) de los VINOS VIEJOS

**RODRIGO PRIETO, CREADOR DE
VINOVINTAGESANTANDER.COM**

Es la web de referencia para los amantes de vinos españoles antiguos. Rodrigo Prieto 'heredó' de su suegro una increíble colección de más de 15.000 botellas con unas 600 referencias distintas. Así nació esta tienda on line que, desde Santander, hoy surte de joyas enológicas a aficionados y restaurantes de todo el mundo.



—¿Cuándo inició su proyecto?

—Siempre lo digo en nuestras catas... Todo comenzó con la frase: “El vino viejo no se puede beber”. Esto me lo dijo un famoso sumiller en nuestros principios que, por cierto, a día de hoy es buen cliente. Anécdota aparte, el proyecto comienza en 2014, cuando creamos nuestra estrategia comercial, teniendo su punto más importante en el proceso de creación de la estructura digital en agosto del mismo año.

—Describanos lo que sintió al ver, por primera vez, esa colección de 15.000 botellas.

—Bueno realmente no son 15.000 botellas. Esas podían ser las catalogadas, a día de hoy no podría decir una cifra exacta... Fue un momento dónde te quedas paralizado. Yo conocía la afición de mi suegro por el vino, pero realmente uno nunca imagina eso.

—Su suegro tenía predilección por los viejos Rioja, pero también dispone de otros orígenes.

—Así es, gran parte de los vinos pertenecen a bodegas de Rioja, que era lo más común de la época, ya que era muy difícil acceder al vino extranjero. A nivel nacional, también disponemos de otras procedencias como la Ribera del Duero, Jerez o Navarra.

—El vino más antiguo de su colección es...

—El más antiguo es un Jerez del año 1792 y en Rioja, un Marqués de Riscal de 1875.

—¿Es el más caro actualmente?

—De los que tenemos dentro de nuestro catálogo online, el más caro es el Magnum de Vega Sicilia de 1962, cuyo precio es de 3.000€.

—¿Hay alguna botella de su colección que nunca vendería, le pagarán lo que le pagaran?

—Sí, algunas hay. Son botellas que se beberán o que se quedarán para la próxima generación de Vinovintage. Por ejemplo, guardo con mucho cariño el primer Magnum de Gran Reserva 890 del 2001 'Selección Especial' que me regaló nuestro presidente Don Guillermo de Aranzabal tras la cata que realicé en vuestra bodega con nuestros vinos históricos de La Rioja Alta, S.A.

—Para servir aumentando la colección, ¿han ido también comprando botellas para vender a futuro?

—Poco. Bien es cierto que en nuestra web, www.vinovintagesantander.com, damos la opción de tasar y, en caso de interés, adquirir las botellas. Pero la realidad es que compramos algunas unidades para completar nuestra colección privada. Para la venta confiamos en las nuestras que, hoy en día, nos permiten por ejemplo estar en los mejores restaurantes de España con gran éxito.

—¿Qué consejos da a quienes quieren conservar uno de estos vinos viejos?

—Sobre todo, paciencia. Luego estaría elegir vinos que pueden perdurar en el tiempo y, por supuesto, tener un lugar con las condiciones necesarias para su conservación.

—¿Y a quien quiere descorcharlos?

—Que se olvide de lo conocido anteriormente, que se quite los prejuicios y, sobre todo, que disfrute.

GUARDO CON MUCHO CARIÑO EL PRIMER MAGNUM DE GRAN RESERVA 890 DEL 2001

—Como sabe, una botella de vino de 1774 acaba de venderse en una subasta por un precio récord de 103.700 euros. ¿Inversión, capricho de rico o un absurdo?

—Dentro del mercado global del vino hay un sector dedicado a la exclusividad y el lujo. Es ahí donde entran este tipo de rarezas, botellas muchas veces únicas, donde la satisfacción del comprador es disponer de algo inalcanzable y que rara vez se descorchan.

—A través de sus Redes Sociales comprobamos que los vinos viejos de La Rioja Alta, S.A. tienen mucho tirón. ¿Cuál es el más demandado?

—Es cierto, disponemos de gran stock de vinos de La Rioja Alta S.A. pero, sin duda el vino más vendido por nosotros es el Viña Ardanza. Añadas como 1970, 1985 o, por supuesto, el grandísimo vino blanco que es Viña Ardanza 1986. Aprovecho esta oportunidad que me dais para pedir, por favor, que volváis a hacer este grandísimo vino blanco.

—¿Cómo definiría nuestros vinos?

—Cuando hablamos de vinos con años, cada botella suele ser diferente aunque está claro que hay denominadores comunes en las bodegas. En vuestro caso destacaría lo marcado del estilo, que hace que los vinos sean atemporales y, por supuesto, la longevidad. Como escribió nuestro presidente en la botella de Magnum del 2001 de Gran Reserva 890, "un vino para la eternidad".



Vinómics

El vino en viñetas

Los aficionados al vino y al comic están de enhorabuena. Se estrena la segunda temporada de Vinómics, un exitoso proyecto on-line impulsado por la D.O. Catalunya con divertidas 'historietas' vinícolas mensuales que ya han atrapado a jóvenes y... mayores.

Tan sencillo como acceder gratuitamente a la página web de Vinómics (<https://docat.cat/es/vinomics-2/>), elegir uno de los **catorce comics** disponibles -siete por edición- y empezar a disfrutar. Un maridaje muy especial en el que el vino se cuela en las viñetas creadas, con la paleta de color del tinto y del vino blanco, por **ocho autores** de reconocido talento. Historia, anécdotas, emociones, humor y personajes singulares que han cautivado a muchos seguidores en todo el mundo, que esperan la llegada del **tercer jueves de cada mes** para descargarse una nueva entrega.

Publicados en **español, catalán e inglés**, los Vinómics han representado una forma innovadora de proyectar el mundo vinícola a la sociedad, de hacerlo más cotidiano y simpático y, además, de acercar la cultura enológica al consumidor más joven mediante una disciplina artística tradicionalmente poco usada por el sector vitivinícola de nuestro país.

Su gran éxito ha provocado que, en diciembre del pasado año, el proyecto saltará a la pantalla grande en forma de **corto** y, además, este año 2018 se publicaba también **un libro** en el que se recogen en formato papel todos los comics editados.





Qué da y qué quita el AVE a RIOJA

José Martínez Glera *Periodista y viticultor.*

¿Sería hoy Haro la Capital del Rioja? ¿Y la población con la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo? ¿Y la Sonsierra? ¿Daría cobijo hoy a algunas de las mejores bodegas del mundo? ¿A viñedos únicos? ¿Existiría ese paisaje vinícola del que hoy disfrutamos y defendemos? ¿Tendríamos ese rincón favorito en el que refugiarnos de un mundo que viaja a una velocidad inversamente proporcional a la del vino?

Son algunas preguntas que quizá nunca nos hemos hecho y que ahora me vienen a la mente al cerrar los ojos y pensar en lo que es la D.O.Ca. Rioja y La Rioja. Para el nacimiento y desarrollo de la primera ha sido fundamental el **ferrocarril**, aquel que a finales del siglo XIX unió Haro con Burdeos. Precisamente, el **Barrio de la Estación**. Aquellas vías que transportaban fudres de vino fueron el nexo, además, para transmitir conocimientos, para cimentar el **origen de Rioja**, el nacimiento de sus bodegas, el inicio de la nueva viticultura y la llegada de hombres ilustres como Luciano Murrieta, Gustave Eiffel o de Albert Vigier, primer enólogo de esta casa que el 10 de julio cumplirá 128 años.

El AVE amenaza con **romper el paisaje** y devastar cientos de hectáreas de viñedo que se han ido modelando durante siglos. ¿Es necesaria una nueva red de ferrocarril en La Rioja? ¿Compensa sacrificar una imagen que aspira a ser Patrimonio de la Humanidad? Quizá, esta historia se podría haber clonado de la escrita en su momento con la construcción de la autopista AP-68 y la más reciente Autovía del Camino, que también han devastado muchas hectáreas de viñedo en Rioja. Ambas han aprendido a convivir. Ahora bien, más que las grandes infraestructuras, ha sido y es la **mano del hombre** la que ha modificado la fotografía de esta tierra y, en consecuencia su paisaje. Durante años se han arrancado, con subvenciones, viejos viñedos, que eran paisaje; se han hecho desaparecer cerros y pequeñas co-

linas para dar paso a llanuras de nuevos viñedos; se han quemado ribazos, se han llevado a cabo concentraciones parcelarias que han creado un nuevo paisaje, han desaparecido árboles que daban sombra al viticultor, se han construido nuevas carreteras, se ha descuidado la evolución arquitectónica de los pueblos, que también forman el paisaje,... La actuación del hombre en el paisaje ha sido más destructiva que creativa.

Rioja y La Rioja necesitan comunicaciones. Sin ellas, acabará aislada. No de inmediato, pero sí a medio y largo plazo. Ahora bien, ¿estamos ante el mejor recorrido para el AVE? ¿Merece la pena invertir 1.000 millones de euros para ganar diez minutos al reloj? ¿Qué es mejor para Rioja, contar con uno o dos AVES al día o media docena de ALVIAS? ¿Más velocidad o más frecuencia? ¿Se podría reformar el trazado actual y arañar unos minutos al reloj para no apearnos de esa velocidad a la que viaja este mundo de locos? ¿Por qué Rioja está peor comunicada que otras regiones? ¿Por su población, que representa lo que un barrio de Madrid cualquiera? ¿Por su limitado poder político en Madrid? ¿Por la escasa demanda de viajeros que tiene el tren? Disponer en Logroño de una de las mejores estaciones de Europa no ha poblado su vestíbulo de miles de pasajeros. Sigue igual de vacío que el de la vieja estación. Mejor dicho, más vacío, porque es mucho más grande.

Muchas **preguntas**, pero menos que **respuestas**, porque cada uno tenemos la respuesta/solución dentro. El problema es que son demasiado heterogéneas, pero al menos puedo acabar con dos reflexiones sencillas. Primera, qué aporta y qué quita el AVE; segunda, qué es mejor para esta tierra, disfrutar de un paisaje único y seguir mal comunicada o mejorar las comunicaciones y trabajar en la recuperación de un paisaje al que tanto daño como se presume el AVE, ha hecho la mentalidad de un hombre que trabaja únicamente a corto plazo.



Una gran historia en el VIÑEDO

Nuestra nueva finca Silvosa en O Rosal (Pontevedra) cuenta con vestigios arqueológicos neolíticos, romanos e incluso de un viñedo medieval que serán conservados para disfrute de los visitantes.

El arqueólogo Juan José Perles nos relata la historia de este yacimiento.

Entre noviembre de 2016 y agosto de 2017, se llevaron a cabo de forma discontinua una serie de **actuaciones arqueológicas** previas a la implantación de este nuevo viñedo. La necesidad de esta actuación se derivaba de la protección normativa del yacimiento arqueológico de 'O Regato das Bornas', un enclave de cronología romana algo indeterminado e hipotéticamente relacionado con minería de oro. Tras una campaña de sondeos y la posterior excavación, identificamos **tres focos de interés** distintos, que superaban el arco cronológico del yacimiento conocido, así como su adscripción tipológica inicial.

Ordenados cronológicamente, según la posible datación de los restos, se localizó en primer lugar un hallazgo poco común con dos fosas excavadas en el substrato natural de esquisto, completamente colmatadas por niveles de sedimentación que contenían una serie de fragmentos cerámicos y líticos, adscribibles al **periodo neolítico**, hacia el 4.000 a.C. Debido al aislamiento de tales hallazgos es muy probable que se trate de los restos de un asentamiento de esa época, arrasado por la posterior actividad minera.

En segundo lugar se confirmó la presencia de un área de **actividad de época romana**, en relación a la extracción de oro. A destacar la presencia de canales de evacuación junto a depósitos de gravas procedentes del lavado de las tierras extraídas para la obtención del metal, así como restos cerámicos de adscripción

romana o fragmentos de muelas de molinos metalúrgicos.

Por último, fueron localizadas una serie de zanjaz longitudinales paralelas que parecían indicar algún tipo de actividad de carácter agrícola y que, según los materiales cerámicos localizados inicialmente, pudieran ser vestigios de **un viñedo medieval**. Durante la campaña inicial de sondeos se detectaban anomalías en el terreno consistentes en franjas de tierras oscuras que rellenaban vaciados realizados sobre la base natural. Con la apertura sucesiva de los sondeos se pudo determinar que comprendían una extensión aproximada de unos 6.000 metros cuadrados. De cara a conocer su morfología, interés patrimonial y proporcionar un acercamiento a su cronología se emprendió una excavación en un área de 100 metros cuadrados a instancias de la administración competente. Como resultado, fueron documentadas un total de siete zanjaz paralelas de entre 60 y 70 cm. de ancho con una separación máxima de 90 cm. En el interior de todas ellas, y repitiendo una secuencia regular de entre 0,80 y 1,00 metros de separación, se advierte la existencia de un pequeño rebaje que traspasa el fondo de la zanja, conformando un receptáculo que podría albergar el pie de un cultivo.

Partiendo de la base de estar ante una manifestación agrícola, donde se requiere la excavación de trincheras para el establecimiento

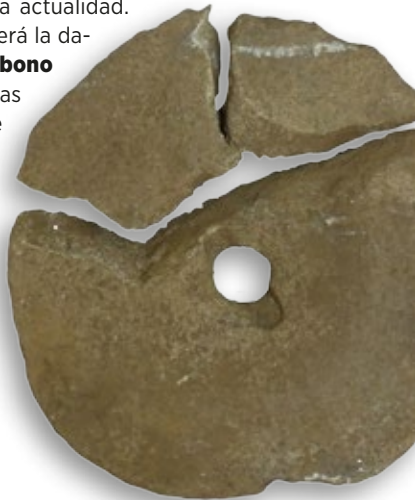


to de un cultivo y en base a su buen nivel de conservación, podemos deducir que el vegetal introducido permanecería de forma estable en el terreno, realizando la excavación de las zanjaz una sola vez, únicamente en el momento de la implantación. Con esta definición el cultivo que más se aproximaría a tales requisitos sería **la vid**.

En cuanto a su cronología contamos con dos elementos para poder realizar un acercamiento. En primer lugar los **materiales cerámicos recuperados**, que a falta de su estudio final parecen abarcar un espectro amplio: piezas de adscripción romana, medievales y otras posiblemente de época moderno-contemporánea, aunque sin llegar a la actualidad.

El segundo recurso será la datación por **radiocarbono**

de aquellas muestras recogidas durante el proceso de excavación que, de momento, está en proceso de valoración ya que la presencia de materia orgánica es muy escasa y por lo tanto se desconoce su viabilidad.



La Cata del Barrio de la Estación 2018

INOLVIDABLE

Más de 3.500 personas disfrutaron el 16 de junio de una fantástica experiencia en nuestro Barrio catando excelentes vinos de las siete bodegas organizadoras y degustando las creaciones de los estrella Michelin de La Rioja. Una cita que se consagra como la mejor cita enológica y enoturística de España.

Inolvidable, mágica, extraordinaria, recomendable... Son algunos de los adjetivos que nos han obsequiado muchos de los asistentes a la tercera edición de La Cata del Barrio de la Estación que volvió a vestir de **gran fiesta** un escenario único. Un precioso recorrido en un ambiente lúdico por las siete históricas bodegas que conformamos este espacio tan especial con el vino, el **gran vino de Rioja**, como gran protagonista.

Catorce referencias escogidas para la edición más exclusiva y gourmet que hicieron las delicias de todos los aficionados y de la prensa nacional e internacional presente, que alabó además la elección de una **copa especialmente seleccionada** para la cita, un instrumento de cata perfecto para apreciar los muchos matices que ofrecían las dos joyas presentadas en cada una de las siete bodegas. En nuestra casa, **Gran Reserva 904 de 2009** en primicia y **Viña Ardanza 2009**.



QUIENES PUDIERON VIVIRLO Y
SENTIRLO EL PASADO 16 DE JUNIO YA
PIENSAN EN LA SIGUIENTE EDICIÓN.

BILLETE
3037
Código: 14 de junio de 2019
De 11:00 a 19:00 h.

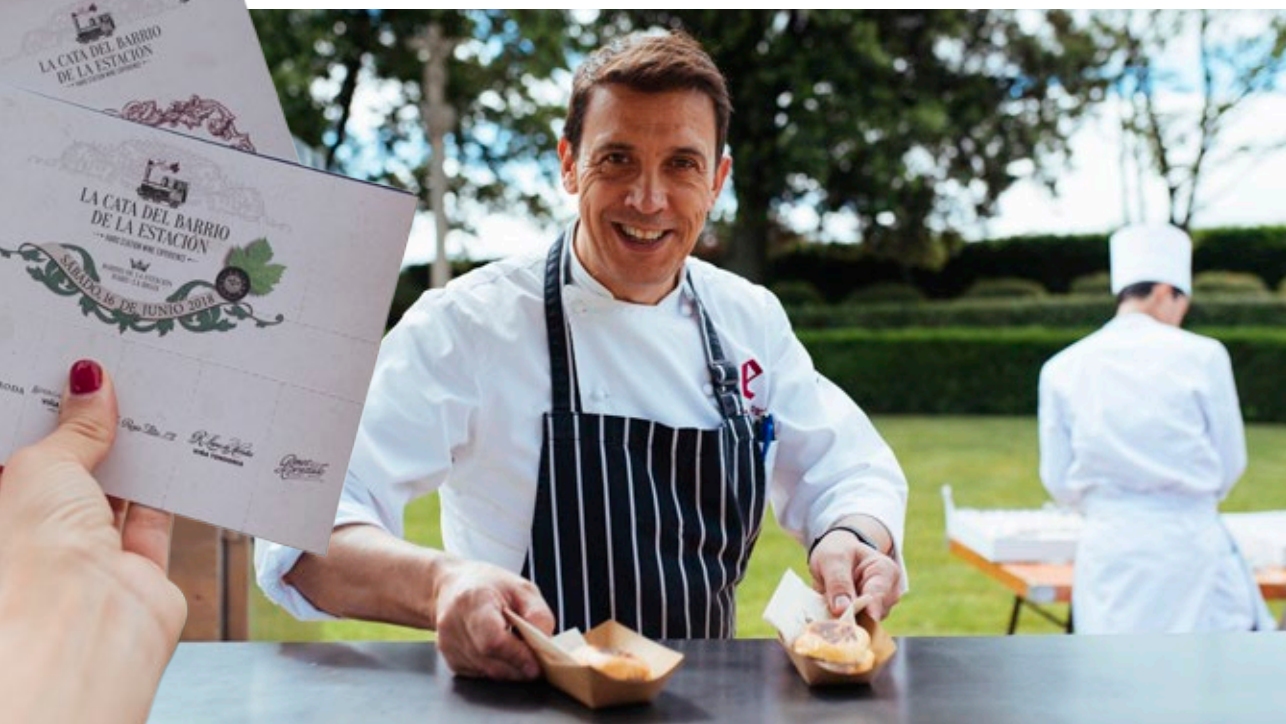
Maga

LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN



En total, más de 3.500 personas que disfrutaron de las creaciones gastronómicas de los chefs **Francis Paniego, Ignacio Echapresto** y del maestro repostero **Juan Ángel Rodrigálvarez**. Fusión de cocina tradicional e innovadora para armonizar los vinos y paladear los sabores inconfundibles y más reconocidos de La Rioja.

Un fabuloso viaje en el que el sol, la música y las actividades propuestas por las bodegas redondearon un plan, simplemente, perfecto. Quienes pudieron vivirlo y sentirlo el pasado 16 de junio ya piensan en la siguiente edición. Nosotros, las siete bodegas, también. Y estamos convencidos que será, aún, más extraordinaria.





Un punto de ENCUENTRO para los PROFESIONALES

Tras el éxito de la jornada para el consumidor final, el lunes 18 de junio fue el turno para la **versión profesional** de La Cata del Barrio de la Estación que acogió a más de 800 representantes del vino y la gastronomía: periodistas, sumilleros, Master of Wine, críticos enológicos y gastronómicos, hosteleros, así como líderes de opinión y prensa procedente de **once países**.

Una cita en la que la prestigiosa **MW Sarah Jane Evans** ejerció de brillante **'Maquinista del Año' 2018** impartiendo una inédita y esperada cata magistral junto a los enólogos y bodegueros de López de Heredia Viña Tondonia, CVNE, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Viña Pomal Bodegas Bilbaínas, Bodegas Muga y Bodegas RODA. Un viaje en primera clase por la historia del Barrio de la Estación, haciendo hincapié en la tradición, innovación y diversidad de las bodegas. Tres reconocidos expertos del Rioja, **José Luis Gómez Urdanez, Andreas Oestreicher y Manuel Ruiz Hernández**, aportaron su conocimiento en una cata

magistral que recorrió las distintas épocas del mundo del vino en Haro -del siglo XVI al XVIII, el siglo XIX y el siglo XX- a través de una selección de catorce grandes vinos de las siete bodegas. La elección de nuestro enólogo Julio Sáenz fue **Viña Ardanza 2001 Selección Especial y Garnacha de La Pedriza 2017**.

Para completar la celebración, los asistentes visitaron las siete bodegas donde pudieron catar sus mejores vinos, incluyendo algunas cosechas recientemente presentadas o que próximamente podrán ser degustadas en todo el mundo. En la **zona gastronómica** habilitada, Francis Paniego, Ignacio Echapresto y Juan Ángel Rodríguez volvieron a brillar con luz propia.



LOGROÑO ACOGE, POR PRIMERA VEZ EN NUESTRO PAÍS,
**el Simposio Internacional del Instituto
 de Masters of Wine.**
La CUMBRE MUNDIAL del VINO

La Fundación para la Cultura del Vino, promotora de la candidatura española, fue la encargada de organizar una memorable cena de gala

Está considerado como el principal encuentro mundial del vino y, cada cuatro años, reúne a más de **400 expertos** internacionales para debatir sobre los principales retos a los que se enfrenta el sector. Y Logroño tuvo el privilegio de acoger del 14 al 17 de junio esta cumbre organizada por el prestigioso Instituto de Masters of Wine, tomando el relevo de Viena, Napa, Burdeos y Florencia.

La **Fundación para la Cultura del Vino**, formada por las bodegas Muga, Terras Gauda, Vega Sicilia, Herederos del Marqués de Riscal y La Rioja Alta S.A., fue la principal promotora de la **candidatura española** y ha trabajado estrechamente junto al Instituto de MW en la organización de esta cita que incluyó catas de algunos de los mejores vinos del mundo, mesas redondas con grandes expertos y un buen nú-

mero de oportunidades para intercambiar experiencias y conocimiento con enólogos, periodistas, productores, compradores y distribuidores de vino de diferentes países.

Las bodegas que componemos la fundación tuvimos el gran honor de ofrecer la **cena de gala** en las instalaciones de Bodegas Marqués de Riscal en Elciego. Una velada inolvidable en la que los asistentes pudieron catar en un *'Walking Tasting'* nuestras últimas novedades y disfrutar de un menú servido por el chef Francis Paniego armonizado con joyas enológicas como nuestro **Gran Reserva 904 de 2001 o un Marqués de Riscal de 1955.**





El vino **MÁS CARO** del mundo

103.700 euros. Es el precio récord alcanzado a finales de mayo en una subasta por un *'Vin Jaune'* francés de 1774.

Fueron presentadas como las tres botellas más antiguas del mundo en el mercado y, por tanto, todo apuntaba que el precio alcanzado iba a colarse en los puestos de privilegio de los rankings de vinos más caros de la historia. Dicho y hecho. Varios **compradores canadienses y estadounidenses** alcanzaron los 103.700 euros en la puja por la botella de *'Vin Jaune'* fechada en 1774 y 76.250 euros y 73.200 euros por otros dos ejemplares de la misma cosecha.

En total, tres botellas de 87cl que fueron elaboradas por el enólogo Anatoile Vercel y estaban en manos de sus descendientes en Arbois, en la célebre **región vitivinícola del Jura (Francia)** y que, según todos los indicios, nacieron de uvas cultivadas durante el reinado del rey Luis XVI.

Este *'Vin Jaune'* (o vino amarillo) está considerado uno de los mejores del mundo. Su origen

es Château-Chalon, pero también se produce en la denominación Arbois, L'Étoile y Côtes du Jura. Su color es oro amarillo, de ahí su nombre y debe su fama a sus cualidades organolépticas, así como a su original elaboración. Su crianza es singular ya que, una vez que se completa la fermentación, debe mantenerse al menos seis años y tres meses en barricas de roble sin trasiego. Durante su envejecimiento se desarrolla un velo de levadura que preserva el vino de oxidaciones al impedir el contacto con el aire ambiente. Son estas levaduras las que permiten que el *'Vin Jaune'* obtenga unas **características organolépticas muy complejas**. Una vez que se completa su crianza, se embotella específicamente y de manera única, en un envase de vidrio denominado **clavelin**.

La ENERGÍA SOLAR como aliada

La instalación de un gran parque de placas fotovoltaicas y térmicas en la bodega elaboradora de Labastida evitará la emisión anual de 41,57 toneladas de CO₂

Nuestra bodega de Labastida acaba de estrenar un gran parque de placas solares fotovoltaicas y térmicas que, sin duda, contribuirán a mejorar la **sostenibilidad, la conciencia social y la preservación de nuestro entorno** para las generaciones venideras, tal y como establecen actualmente las normativas y planes ambientales tanto nacionales como internacionales. No en vano, mediante este sistema **evitaremos la emisión anual de 41,57 toneladas de CO₂**

Las placas fotovoltaicas, que ocupan una superficie de casi 600 m² gracias a los 272 módulos instalados capaces de producir más de 122.000 kW/h. Las térmicas, por su parte, son capaces de gene-

rar al menos 2.000 litros de agua caliente a 60°C al día, lo que permitirá disminuir nuestro consumo medio de gasoil anual alrededor de un 50%.

Esta nueva instalación se une a las **muchas medidas ecológicas** que desde hace años estamos implementando. Destacan, por ejemplo, la limitación de los tratamientos en las viñas gestionadas de forma integrada, la reutilización del agua o el uso de corchos y estuches con materiales gestionados de manera sostenible. También hemos destinado 16 hectáreas de viñedos a la viticultura 100% ecológica y hemos invertido en energías limpias como la biomasa, la eólica y, desde ahora también, la solar.



LAGAR DE CERVERA, PRIMERA COMPAÑÍA GALLEGA CON UN SISTEMA DE DEGRADACIÓN DE EFLUENTES DE FITOSANITARIOS

Esta profunda sensibilidad medioambiental es la razón por la que Lagar de Cervera se ha convertido en la **primera empresa de Galicia** en instalar un sistema -denominado Bayer Phytobac®- de **degradación de efluentes de fitosanitarios** procedentes de los restos del lavado de los equipos y maquinarias empleados en nuestros viñedos de uva albariño, impidiendo así la contaminación del entorno. De esta forma, reproducimos en un sistema cerrado y controlado el proceso de descomposición de los restos químicos que, de otra forma, sucedería de forma natural en el suelo. Mediante un lecho biológico de paja y tierra de cultivo, los potenciales contaminantes se van degradando en un compartimento estanco.





Cenas Adivina en Torre de Oña

Por primera vez, las exitosas Cenas Adivina organizadas por Silvia Moreno abandonaban Madrid para celebrarse en **un lugar muy especial**, nuestra Casa-Palacio de Torre de Oña. Una visita al viñedo y a la bodega dio paso a una velada inolvidable en la que los catorce invitados pudieron conversar mientras disfrutaban del placer de una cena y, por supuesto, de una copa de Martelo 2012. La fotografía ha sido cedida por Loren Photography.



Medalla de Oro en los Premios Baco 2017

Organizado por la **Unión Española de Catadores**, el XXXII Concurso Nacional de vinos jóvenes cosecha 2017 es el único certamen que examina en exclusiva los vinos españoles de la añada más reciente, la 2017. En la última edición, nuestro albariño Lagar de Cervera ha sido reconocido con un Baco de Oro, un premio que recogimos en el transcurso del **Salón de los Mejores Vinos Jóvenes de España** celebrado el pasado 21 de junio en Madrid.



Malú graba en La Rioja Alta, S.A. su nuevo videoclip

El **túnel botellero** de Gran Reserva 904 de nuestra bodega de Haro fue el escenario de parte del rodaje del nuevo videoclip de la célebre cantante Malú que acaba de estrenarse. Un vídeo que tiene como protagonistas los paisajes, castillos, bodegas y puentes riojanos, gracias a la colaboración entre La Rioja Turismo y Sony Music, que sirve de **promoción turística** de este territorio.

La Eroica Hispania 2018 repone fuerzas con Viña Alberdi

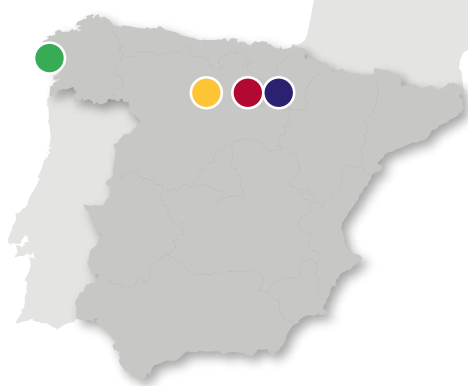
El pasado 3 de junio se celebró en tierras riojanas una nueva edición de Eroica Hispania, prueba que rinde tributo al **ciclismo más clásico** con bicicletas e indumentarias que rememoran las épocas gloriosas e históricas de este sacrificado deporte. Los esforzados participantes de los recorridos medio y largo hicieron un alto en el trayecto en nuestra bodega de Haro, donde pudieron disfrutar de un avituallamiento en el que el mejor representante fue una copa de Viña Alberdi.



Gran Reserva 904, único tinto de Rioja en el 2018 Top 100 de Wine Merchant



La revista Wine Merchant, una referencia entre los profesionales de Reino Unido, ha incluido la cosecha 2009 de Gran Reserva 904 en su listado internacional con los **100 mejores vinos del año** y lo ha hecho como único tinto de Rioja. Esta publicación ya nos dio una gran alegría en 2016 cuando eligió a Áster Finca El Otero 2012 como **'Mejor Tinto del Mundo'**.



GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

- www.gruporiojalta.com
- www.facebook.com/grupolariojaaltasa
- www.facebook.com/martelowine
- @LaRiojaAltaSA / @torredeona
- youtube.com/user/LaRiojaAltaSA
- [lariojaaltasa](https://www.instagram.com/lariojaaltasa) [martelo_wine](https://www.instagram.com/martelo_wine)
- [lariojaaltasa](https://www.whatsapp.com/channel/00299a5b20000000000000000000000000)

PARTICIPE EN NUESTRO CONCURSO

Todos nuestros Socios tienen la oportunidad de concursar y ganar un estupendo obsequio con productos de nuestra tienda. Para conseguirlo, deben responder correctamente a la pregunta planteada y remitirnos la respuesta por **e-mail (club@riojalta.com)**. El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente boletín.

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Qué dos vinos serviremos en La Rioja Alta, S.A. en la III edición de La Cata del Barrio de la Estación?

Respuesta: *Gran Reserva 904 de 2009 y Viña Ardanza 2009*

Ganador: *E.C.B., Socio 324C de Madrid*

Nueva pregunta: *¿Qué precio ha alcanzado el nuevo vino más caro del mundo?*

Vocabulario Enológico

¿Qué es la caudalía?

Medida utilizada en la cata para calcular la persistencia de un vino en boca. Se determina mediante una cifra que representa los segundos durante los que, tras haber tragado el vino, continuamos percibiendo sus sensaciones.

<i>La Rioja Alta, S.A.</i>	Reservas: 941 310 346 info@riojalta.com
áster	Reservas: 947 522 700 aster@riojalta.com
TORRE DE OÑA	Reservas: 945 621 154 info@torredeona.com
LAGAR DE CERVERA	Reservas: 986 625 875 lagar@riojalta.com

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 / 2005



98 98 98 97 97

J. SUCKLING TIM ATKIN PEÑÍN ABC EL PAÍS

Gran Reserva 904 / 2007



97 95 95 95 95

J. SUCKLING PARKER DECANTER TIM ATKIN PEÑÍN

Viña Ardanza / 2009



95 93+ 93

TIM ATKIN PARKER PEÑÍN

Viña Arana / 2009



96 94 91 90

J. SUCKLING PEÑÍN DECANTER PARKER

Viña Alberdi / 2012



93 92 90+

PEÑÍN TIM ATKIN PARKER

Martelo / 2012



97 93 93 92

PROENSA J. SUCKLING PEÑÍN PARKER

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 / 2017



93

PROENSA

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 890/2004: **98** Peñín
 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

TIEMPO *de* ALBARIÑO



**LAGAR DE
CERVERA**
2017
BACO DE ORO



**PAZO DE
SEOANE**
2017
93 PUNTOS
PROENSA

LAGAR DE CERVERA

WWW.LAGARDECERVERA.COM