



BA

GRUPO LA RIOJA ALTA S.A.
MARZO 2019

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



4



6



12



16



18



26

3 EDITORIAL

4 10 SORBOS CON... KIKE SOLA

6 ¡HAY UN VIÑEDO EN MI JARDÍN!

9 EL CAVINO DE SANTIAGO

10 MARTELO 2014, INSPIRADOR Y CON PERSONALIDAD

12 ALMUDENA ALBERCA, MASTER OF WINE

16 EL CUARTO MEJOR VINO DEL MUNDO, EN NÚMEROS

18 JEREZ, LA EMOCIÓN

21 ¡LOS NUEVOS 2018 ESTÁN AQUÍ!

22 RIOJA RAILWAY WINE EXPERIENCE: NUEVA YORK

24 UN MILLÓN DE SONRISAS

26 GERARD BASSET, RARA AVIS

27 MI CLUB DE COSECHEROS

28 NOTICIAS BREVES

30 CONCURSO, NUESTRAS BODEGAS Y VINOS

EDITA
La Rioja Alta, S.A.
Dpto. de Comunicación
prensa@riojalta.com
Av. de Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja)

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
mastres.com



Seguir creciendo

Seguramente ya habrán notado el cambio. Nuevo formato, diseño renovado, más páginas,... Efectivamente, queremos seguir creciendo y apostar aún más por esta herramienta de comunicación con ustedes. Un proyecto que, con toda la ilusión, comenzó hace más de dos décadas y que en todo este tiempo ha servido para, además de mantenerles informados de la actualidad de nuestras bodegas, acercarles un poco más la cultura del vino mediante reportajes, artículos y entrevistas que considerábamos de interés.

Esa ilusión no permanece intacta. La hemos ampliado. Creemos que disponemos de un magnífico instrumento para elaborar y compartir contenidos de calidad que también nos sirvan para reflexionar, formar y entretener. En estos tiempos en los que lo digital impone su

imparable ley –nosotros también hemos debido adaptarnos– cada vez hay menos espacios para el papel pero, sobre todo, para la lectura y el análisis más sosegado y profundo. Como saben, ha ocurrido y está ocurriendo con la prensa generalista así que imaginen con la especializada... Afortunadamente, aún hay quien –no sin un esfuerzo denodado– mantiene más o menos intacta su pelea por seguir editando y continuar pasando páginas y cosechas.

Dicen los informes que este es un país en el que cada vez leemos menos y en el que, además, cada vez consumimos menos vinos. Nuestro antídoto sigue siendo intentar ofrecerles siempre la máxima calidad en todo lo que hacemos. En la botella y también en la revista. En definitiva, continuar creciendo.





10 Sorbos con...

Kike Sola

El pasado 1 de junio anunciaba su retirada como futbolista profesional tras diez temporadas en equipos como Athletic de Bilbao, Osasuna, Numancia o Getafe. *“La vida continúa, así que voy a intentar disfrutarla de otra manera”* fue su frase de despedida. Y entre esos nuevos alicientes, su faceta de winelover. No en vano, ya ha aparecido en el listado internacional de los diez ‘2018 Top Wine Influencers’ de Instagram elaborado por Food Dive. Con Kike Sola disfrutamos de sus diez sorbos personales.

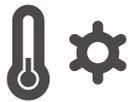
- 1 **UN LIBRO INOLVIDABLE**
Inolvidable, de momento, ninguno pero ‘El señor de los anillos’ fue un libro que me encantó.
- 2 **UNA PELÍCULA IMBORRABLE**
La verdad que tengo unas cuantas: Diamantes de Sangre, Plan Oculito, American Gansters, American History X... Podría seguir... pero bueno.
- 3 **UN RESTAURANTE PARA INVITAR A TU PAREJA**
Me quedan muchos por descubrir pero, a día de hoy, diría Azurmendi.
- 4 **UN PLATO PARA CHUPARSE LOS DEDOS**
La paella, mi comida favorita, pero eso sí: con una buena botella de vino.
- 5 **UNA PLAYA PARA DESCONECTAR**
De los sitios en los que he estado, sin duda, las Islas Maldivas.
- 6 **UNA CIUDAD PARA PERDERSE**
Nueva York, me encanta pasear por esta ciudad.
- 7 **UN VINO PARA COMPARTIR**
He tenido la suerte de disfrutar de muchísimos vinos y no sabría elegir tan solo uno... Todos tienen algo especial.
- 8 **UN HOTEL PARA DESAPARECER**
El Hotel Qasr Al Sarab, en Abu Dhabi, en medio del desierto.
- 9 **UNA CANCIÓN PARA EMOCIONARSE**
El Canon de Pachelbel, pero para disfrutarlo con una copa de vino.
- 10 **UNA PERSONA CON LA QUE BRINDARÍA**
Mejor dos. Francis Sánchez, de Grupo Faustino y Jordi Melendo. Con ellos jamás me cansaría de brindar por la amistad que nos une.

¡HAY UN VIÑEDO EN MI JARDÍN!



Roberto Frías
Director Agrícola

¿Quiere sentirse viticultor y cultivar una cepa en su casa, terraza, jardín o huerta? Hemos pedido a Roberto Frías, nuestro Director Agrícola, que nos regale una decena de consejos muy útiles a tener en cuenta...



1

La vid es un vegetal muy rústico capaz de adaptarse a multitud de ambientes pero le gusta el calor y teme las heladas primaverales. Es conveniente conocer cuándo es la fecha más probable de éstas ya que, si ocurren cuando ha brotado, quedará muy dañada. Si existe riesgo importante, deberemos protegerlas con un pequeño invernadero o colocándolas en el interior, en el caso de que las tengamos en macetas.



2

Debemos saber “grosso modo” cómo es el clima de la zona. Si es muy cálido, el ciclo se acortará y la uva madurará de forma prematura y lo contrario ocurrirá en zonas de clima frío. Esto nos ayudará a elegir la variedad más adecuada. Por regla general, en zonas muy cálidas nos decantaremos por una variedad de ciclo largo (por ejemplo, Graciano o Cabernet Sauvignon) mientras que en una zona más fresca nos decidiremos por una de ciclo más corto (como Merlot o Tempranillo). Y si la zona es muy fría, es más recomendable optar por una variedad de uva blanca (Pinot Gris o Chardonnay).



3

Atentos al régimen de lluvias. Si cultivamos la vid en una terraza, en una azotea o en una maceta, el volumen de suelo que podrán explorar las raíces será reducido con lo que debemos cuidar que tenga siempre un nivel de humedad adecuado y constante. Debemos tener la posibilidad de regar y, a su vez, colocaremos en la base del recipiente un lecho de gravilla para evacuar el exceso de agua para evitar los perjudiciales encharcamientos.

4

En cuanto al suelo, la vid es una planta muy versátil sin excesivas exigencias. Si el cultivo se va a hacer sobre un suelo “artificial” procuraremos que sea poco arcilloso y con buena proporción de arena y pequeñas piedras que le confieran unas buenas condiciones de permeabilidad, aireación, porosidad y escasa tendencia a la compactación y al encharcamiento. No interesa que tenga excesiva materia orgánica.

5

Debemos decidir el marco de plantación, en el caso de disponer de una zona de cultivo amplia, tipo terraza o huerto. Se trata de la distancia entre filas y a la distancia entre plantas y determina el número de pies por unidad de superficie (densidad de plantación). Si el suelo es pobre nos iremos a densidades de plantación elevadas, con distancias entre filas y entre plantas muy reducidas. Lo contrario ocurrirá en suelos fértiles, profundos y ricos en materia orgánica.

6

Si disponemos de mucho tiempo y podemos dedicar toda la atención que precisa nuestro viñedo, podemos optar por cualquier variedad que se adapte a la zona y a nuestros gustos. Si la atención es esporádica deberíamos decantarnos por variedades menos sensibles a plagas y enfermedades. Como ejemplo indicar que la Cabernet Sauvignon, Merlot o Garnacha resultan “más fáciles” de cultivar que Tempranillo, Mazuelo o Chardonnay. No obstante, en el mercado ya se comercializan variedades tintas y blancas resistentes a enfermedades que apenas requieren de tratamientos.



7

Tipos de plantas y momento de plantación. En el mercado encontraremos dos tipos de plantas:

- Clásicas o a “raíz desnuda”: Son las más comunes. Se plantan desde mitad de febrero a finales de mayo. No presentan órganos verdes y permanecerán sin brotar hasta que aumenten las temperaturas.
- En maceta o en “pot”: Se suelen producir sólo por encargo. Se comercializan enraizadas en un pequeño recipiente y presentan brotes y hojas. Se plantan desde finales de junio a finales de julio. Su manejo es más complicado y requieren una atención más exquisita.

8

Respecto a la forma que le daremos a las plantas y su conducción en formaciones libres (vaso y sus variantes) o apoyadas (espalderas), mi recomendación es:

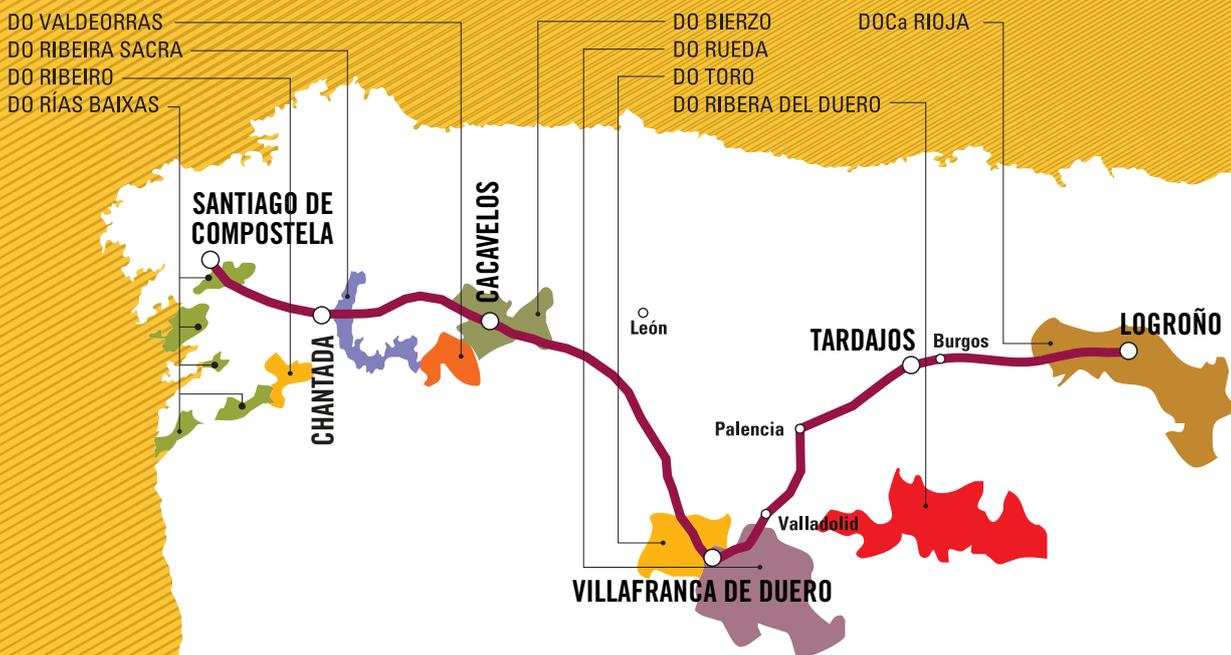
- En condiciones de escaso desarrollo por poca fertilidad en el terreno, formar las cepas en vaso, con tantos brazos y pulgares como pensemos dejar en la poda y un tronco definido de 25 – 30 cm.
- En condiciones de fuerte desarrollo sobre suelo fértil, optar por un sistema de postes y alambres que permitan dirigir y controlar la vegetación.

SI HEMOS HECHO BIEN LOS DEBERES Y CONSEGUIMOS QUE LAS VIDES LLEGUEN A PRODUCIR, DEBEMOS PREVER QUE EN EL AMBIENTE URBANO HABRÁ PÁJAROS A LOS QUE TAMBIÉN LES GUSTARÁN NUESTRAS UVAS Y DE LOS QUE, DE ALGUNA MANERA, LAS TENEMOS QUE PROTEGER.

9

El tipo de poda dependerá de los hábitos productivos de cada variedad. Por ejemplo, Tempranillo, Mazuelo, Syrah, Cabernet o Merlot se adaptan muy bien a sistemas de poda corta mientras que otras como Verdejo, Albariño o Caíño requieren podas largas y dan una producción económicamente rentable. El manejo resulta mucho más sencillo el de las variedades adaptadas a podas cortas que a largas, razón por la que, para aficionados, recomiendo las primeras.

EL CAVINO DE SANTIAGO



El Camino de Santiago se puede recorrer de múltiples formas. Les presentamos una diferente, sorprendente y, sin duda, perfecta para los amantes del vino. Es el CaVino. Un viaje de enoturismo de una semana combinando etapas del célebre trayecto hasta el Obradoiro con visitas a bodegas y viñedos de cinco regiones vinícolas españolas.

Miles de personas de todas las procedencias afrontan cada año el reto de realizar, total o parcialmente, el Camino de Santiago. Una experiencia que muchos consideran inolvidable y que, a los muchos atractivos y alicientes que ya reúne, ahora podemos incorporar uno más gracias a esta iniciativa pensada para winelovers. No en vano, el Camino de Santiago siempre ha estado unido a la historia vitivinícola mundial.

El CaVino consiste un viaje de enoturismo de una semana de duración en el que se combinan las caminatas por algunas etapas en zonas vinícolas, con visitas, catas y comidas en bodegas en un recorrido por Rioja, Ribera del Duero, Toro, Bierzo y Ribeira Sacra. Cabe destacar que se trata de trayectos a pie asequibles, de una media de 12 km y sin grandes dificultades ni desniveles, aptas para cualquier persona en un estado de forma normal. Un autobús es el encargado de desplazar a los peregrinos enológicos hasta la siguiente ciudad de partida en la que se hace noche.

Logroño es el punto de inicio y, por supuesto, Santiago de Compostela es la meta de esta singular aventura que tiene nueve fechas previstas para este 2019. Tienen toda la información disponible en www.elcavino.es.

Lanzamiento: Martelo 2014



INSPIRADOR Y CON PERSONALIDAD

Llega la segunda cosecha de uno de los vinos que más ha sorprendido desde su presentación. Por su inspiradora personalidad, por su capacidad de expresar su lugar de origen y por ese ensamblaje de finura, terroir, fruta y golosura reforzado por una gran añada 2014. Martelo es una referencia entre los grandes vinos de Rioja Alavesa.

Hace un año presentábamos la primera de las llamadas 'cosechas Martelo'. 2012 fue la primera seleccionada por nuestro enólogo Julio Sáenz para convertirse en el nuevo referente de Torre de Oña. Transcurridos sus doce primeros meses de vida, Martelo ha conquistado a muchos aficionados que han descubierto y disfrutado de

sus marcada identidad: elegancia, equilibrio, frescura, expresividad, persistencia,...

Todas estas características se ven ahora reforzadas con esta segunda cosecha que cumplió con las expectativas de una gran añada. Para ello, resultaron esenciales, además de una climatología favorable, los trabajos de aclareo de racimos y la poda en verde, así como la decisión de esperar a vendimiar durante la primera semana de octubre, buscando la mayor expresión aromática de las uvas seleccionadas. El resultado en el vino fue un excelente equilibrio en graduación alcohólica y acidez, así como la intensidad y tipicidad de los aromas varietales.

LOS VIÑEDOS SELECCIONADOS

Hemos elaborado este Martelo 2014 con 95% Tempranillo y 5% Mazuelo, Garnacha e incluso Viura, representando el coupage tradicional en el propio viñedo. Al igual que en la anterior cosecha, nuestro enólogo ha seleccionado personalmente las fincas Martelo, Camino de la Iglesia y Las Cuevas. Son viñedos de más de sesenta años, distribuidos sobre laderas con orientación Norte-Sur que favorecen la exposición al sol y al viento, consiguiendo maduraciones equilibradas y una magnífica salud.

LO DESCORCHAMOS, SERVIMOS Y...

Comprobamos su intenso color rojo rubí, limpio y brillante, con un marcado borde granate. En nariz destapa una gran intensidad de matices de frutas rojas, frambuesas, cereza y arándano rojo, que envuelven las notas balsámicas y especiadas procedentes de la crianza: vainilla, regaliz, chocolate negro y clavo. En boca sobresale por su frescura y equilibrio, amable acidez, con unos taninos grasos y sedosos que le otorgan una buena estructura y paso de boca. Su retrogusto, equilibrado y largo, se marcará con gran persistencia con el tiempo en botella.



LA OPINIÓN DE LA CRÍTICA



97

Andrés Proensa

Guía Proensa y Planeta Vino
 “Fresco, vivo, elegante. Amplio y sugestivo en la nariz. Gran equilibrio, fresco, fluido, con relieve, sabroso”



94

Tim Atkin

Master of Wine
 “Una impresionante concentración, acidez refrescante y textura”



94

Luis Gutiérrez

Catador Parker
 “Un Rioja muy impresionante. ¡Bravo!”



94

Juan Fernández

ABC
 “Sabroso, contundente en algún momento, pero, en todo caso, equilibrado. Un gran volumen en boca, mucho sabor y un final sobresaliente”

93

Anuario El País

Hay que congratularse y felicitar a los artífices de Martelo 2014.

EL PAÍS

EL CHEF RECOMIENDA...

Martelo es un vino perfecto para la gastronomía por su estructura y elegancia. Hemos pedido al cocinero **Francis Paniego de El Portal del Echaurren** en Ezcaray que elija un plato de su premiada carta con el que disfrutar de esta nueva cosecha 2014.

Su elección, un plato de caza de plena temporada. Esta maravillosa '**Becada asada sobre una concasse de pera y gelatina de manzana**'.

“La becada es la reina de las aves en la cocina, su sabor es muy especial y único. Lo combinamos con frutas tratadas casi en crudo, buscando esas notas de frescor características de la fruta, para logran obtener mayores matices y sabor”

Almudena Alberca

MASTER OF WINE

Desde el pasado 3 de septiembre su agenda echa humo. Ese día incorporaba dos nuevas letras a su nombre. La M de Master y la W de Wine convirtiéndose así en el cuarto español –y primera mujer– en alcanzar esta distinción que, en todo el mundo, actualmente solo poseen 380 personas. Es el fruto del talento y de un enorme esfuerzo y pasión que ha compatibilizado con su puesto de Directora Técnica de Viña Mayor y Bodegas Palacio. Ella es Almudena Alberca MW.

¿CÓMO HA LLEVADO ESTOS MESES DE ‘EXPOSICIÓN MEDIÁTICA’ GRACIAS A SU TÍTULO DE MW?

Con mucha alegría y felicidad por haber finalizado esta etapa y que haya sido recibida con tanto cariño en el sector.

HA ACUMULADO, SEGURO, CIENTOS, QUIZÁS MILES DE FELICITACIONES.

¿ALGUNA LLAMADA O MENSAJE DE ALGUIEN QUE JAMÁS HUBIERA IMAGINADO?

Sí, sí. ¡Por supuesto! Me han felicitado personas ilustres como embajadores o el Ministro de Agricultura. También me ha hecho especial ilusión ser reconocida por algunas cofradías gastronómicas e incluso me han nombrado Alcalde de Honor en el Museo del Vino de Valladolid. Jamás hubiera imaginado ostentar títulos de este tipo. El reconocimiento y la acogida han sido impresionantes. ¡Estoy tremendamente agradecida, de veras!

ANTES DE OBTENER EL TÍTULO, ASEGURABA NO PENSAR MUCHO EN SABER SI SU VIDA IBA A CAMBIAR. YA CON EL MW EN SU FIRMA, ¿HA NOTADO MUCHOS CAMBIOS?

Aunque yo me sigo sintiendo la misma persona, sí hay cambios. Sobre todo, a nivel de reconocimiento dentro y fuera del sector.

NO OBSTANTE, ¿CREE QUE AHORA HABRÁ MÁS OJOS (Y PALADARES) MIRANDO CON LUPA LOS VINOS QUE ELABORA? ¿HA NOTADO UNA MAYOR ‘PRESIÓN’?

No me cabe la menor duda que el trabajo que desarrollo junto con mi equipo suscita interés, pero nunca he sentido presión en este aspecto. Siempre he sido perfeccionista en mi trabajo y me siento satisfecha y orgullosa del trabajo que he desempeñado hasta el momento y desempeño ahora, consiguiendo tener una visión más holística del mundo del vino.

HAN SIDO SEIS AÑOS DE INTENSA PREPARACIÓN, ESTUDIANDO, VIAJANDO Y CATANDO. ADEMÁS DE UN TÍTULO DE ENORME PRESTIGIO MUNDIAL, ¿QUÉ LE HA APORTADO EN LO PERSONAL Y EN LO PROFESIONAL ESTA CARRERA DE FONDO?

En lo personal, la preparación del Master of Wine me ha permitido ampliar de manera muy considerable mi red de contactos del sector, pero también me ha regalado amigos en todo el mundo. En lo profesional, han sido años de mucho crecimiento y desarrollo profesional, tanto por mi carrera laboral como por la intensidad académica de la preparación del Master.



EL MUNDO DEL VINO ES UN REFLEJO DE LO QUE OCURRE EN LA SOCIEDAD Y EN OTROS SECTORES, POCO A POCO LA MUJER VA ADQUIRIENDO MÁS PRESENCIA Y TAMBIÉN PUESTOS DE MAYOR RESPONSABILIDAD



EN TODO ESTE TIEMPO, HA CONVIVIDO CON OTROS ESTUDIANTES Y PROFESORES DE MUCHOS PAÍSES. ¿LE HA SERVIDO PARA TENER UN DIAGNÓSTICO MÁS CERTERO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL VINO ESPAÑOL?

El estudio de los vinos y negocio del vino a nivel mundial hace que también tengas que analizar tu propio mercado y ponerlo en contexto. Desde que comencé mi carrera he estado vinculada siempre a mercados internacionales que me han ayudado también a entender más nuestra posición.

EN EL CONTEXTO ACTUAL, ¿CREE QUE SON ALCANZABLES A CORTO-MEDIO PLAZO LAS HIPOTÉTICAS SOLUCIONES A PROBLEMAS COMO LOS BAJOS PRECIOS DEL VINO ESPAÑOL EN EL MUNDO?

Es una carrera de fondo. A medio largo plazo es necesario alcanzar objetivos de este tipo para poder trasladar las mejoras a toda la cadena de valor, comenzando por el viticultor y un precio adecuado de sus uvas. Pero creo que lo principal o en lo que debemos poner el foco es en dotar de valor la esencia de nuestros vinos, la diversidad de nuestro país en climas, en variedades y estilos de vino.

EN ESPAÑA CADA VEZ SE BEBE MUCHO MENOS VINO. ¿DÓNDE SITUAMOS SU NIVEL DE OPTIMISMO A ESTE RESPECTO? ¿SE ATREVE A APORTAR ALGUNA IDEA PARA CAMBIAR LA TENDENCIA?

Sí, es cierto que en España cada vez se consume menos, al estar dejando de ser parte de la cultura popular. En este sentido queda mucho por hacer, pero se puede ver que ya hay más iniciativas al respecto, cuyo objetivo es fomentar el conocimiento del vino y su consumo con responsabilidad. Por ejemplo, creo que apoyando al enoturismo y/o la puesta en marcha de más campañas y actividades de promoción y acercamiento a la población por parte de los organismos oficiales. Campañas de marketing a larga distancia.

OTRO TEMA RECURRENTE EN LA 'ESPAÑA VINÍCOLA' ES EL DE LA INCORPORACIÓN DE LOS MÁS JÓVENES AL MUNDO DEL VINO. ¿QUÉ LECCIONES PODEMOS APRENDER DE LO QUE ESTÁ OCURRIENDO EN OTROS PAÍSES DEL MUNDO?

Esta pregunta es la clave de la anterior, es un problema generalizado que todos los países están tratando de abordar. Sobre todo pienso que hay que comunicar de una manera distinta, modernizarse.

Almudena Alberca MW recibió su título en la Ceremonia Anual celebrada el pasado 6 de noviembre en Londres. (Foto: The Institute of Master of Wine)





Tras seis años de intensa formación y estudio, Almudena Alberca se convertía en la primera mujer española en obtener el prestigioso MW. (Foto: The Institute of Master of Wine)



Santi Rivas
Colectivo Decantado

ALMUDENA ALBERCA MW, POR UN “ALBERQUER”

Almudena Alberca, ser humano zamorano, Licenciada en Enología y Especialista Universitaria en Viticultura, además de titulada en Ingeniería Técnica Agrícola.

También es Master of Wine, la primera mujer española que consigue esa titulación, lo escribo en activa. Sí. Es que a veces he leído al respecto de este tema que “le ha sido concedido” o “que le han reconocido”. En pasiva. No. No estamos ante algo que te pueda “tocar”. Los estudios que ha cursado Almudena son tan difíciles que solo hay otras tres personas, con las que comparte nacionalidad, con esa distinción. En total cuatro. A nivel global tampoco es que haya, lo que se dice, muchos: trescientos ochenta.

Son muchas horas, mucho trabajo, mucha práctica y lo que lo hace más épico para una compatriota: mucho inglés (el material didáctico y exámenes son exclusivamente en este idioma).

Todo esto mientras eres la Directora Técnica de Viña Mayor, eso te hace responsable de unos tres millones de botellas. Cada año.

Dicho esto y, sin quitar un gramo de valor a su trayectoria profesional, a mí lo que me ha hecho un “Alberquer” ha sido conocerla en persona -no pasó hace mucho- y comprobar que su preparación está al servicio de hacer del vino algo más divertido, estimulante, lúdico y accesible. De hacer del vino una fiesta.

Es más divertido estar cerca de ella que lejos y eso no lo puedo decir de mucha gente. Y menos de la gente de este sector...

USTED ES INGENIERA AGRÓNOMA Y ENÓLOGA, AUNQUE SIEMPRE SE HA DECLARADO APASIONADA DEL VIÑEDO. EN LA ELABORACIÓN DE UN VINO, ¿CONCEDE LA MISMA RELEVANCIA AL TRABAJO EN LA VIÑA Y EN LA BODEGA?

Por supuesto que ambas son importantes, aunque pienso que el trabajo en la bodega pesa más en la calidad y estilo final de un vino. Es el Enólogo el que tiene la capacidad de ver el potencial que tiene un viñedo para convertirse en un vino de una calidad concreta. También, es el que va a decidir los parámetros necesarios para la vendimia, la elaboración que va a llevar a cabo de cada parcela, la crianza del vino y la mezcla final del mismo. Es tan importante una buena viña y una gestión adecuada de la misma, como conocer las técnicas de elaboración necesarias para conseguir la máxima calidad de un vino.

DE LOS DIEZ TITULADOS MW EN SU PROMOCIÓN, SEIS ERAN MUJERES. ¿ALGO O MUCHO ESTÁ CAMBIANDO EN EL ‘TRADICIONAL’ MUNDO DEL VINO?

El mundo del vino es un reflejo de lo que ocurre en la sociedad y en otros sectores, poco a poco la mujer va adquiriendo más presencia y también puestos de mayor responsabilidad. Una nueva generación de mujeres se ha formado en enología y viticultura y están paulatinamente incorporándose en las distintas tareas pero todavía queda mucho camino por recorrer.

RIBERA DEL DUERO, RUEDA, TORO, RÍAS BAIXAS... ¿NO LE TIENTA ENOLÓGICAMENTE RIOJA?

Sí, siempre me ha atraído esta zona. Llevo años soñando con trabajar en Rioja. De hecho recientemente mi empresa me ha nombrado Directora Técnica de Viña Mayor y Bodegas Palacio, con el que estamos presentes en Rioja Alavesa (Laguardia). Estoy muy emocionada por comenzar a trabajar en esta zona, es un gran reto que tengo la suerte de compartir con mi compañero Roberto Rodríguez, enólogo de Bodegas Palacio, quien además tiene una larga trayectoria en la bodega y en la zona.

LA ÚLTIMA. EL VINO QUE DESCORCHÓ PARA CELEBRAR SU TÍTULO DE MASTER OF WINE FUE...

Muchos vinos, pero sobretodo... ¡¡Mucho Champagne!!

¡Gracias!

«Un ejemplo de libro del tradicional estilo del Rioja y la ratificación de un enfoque a los grandes vinos que requieren una significativa inversión de tiempo y esfuerzo».

4
Wine
Spectator
THE TOP 100
2018



EL CUARTO MEJOR VINO DEL MUNDO, EN NÚMEROS

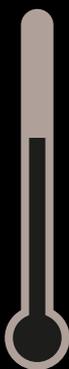
1890

El año de nuestra fundación y la primera cosecha de este gran vino, inicialmente denominado Reserva 1890.

2005

Una añada excelente en la que, además, implementamos importantes mejoras en el sistema de vendimia y elaboración con un evidente salto cualitativo en la calidad de los vinos, especialmente en los Grandes Reservas.

2 Las ocasiones en la historia que hemos designado 'Selección Especial' al Gran Reserva 890. Antes de este 2005, la excepcional 2001.



17°C

La temperatura de servicio a la que recomendamos disfrutar del vino.

199

Barricas fueron personalmente seleccionadas por el enólogo para realizar el coupage definitivo de este vino. Cada variedad, Tempranillo, Graciano y Mazuelo, realizó su envejecimiento por separado.



57.036

Botellas de 75 cl y 1.312 Magnum. Una producción muy limitada que nos obliga a ser especialmente rigurosos y precavidos en su distribución por cupos ante la fuerte demanda mundial.



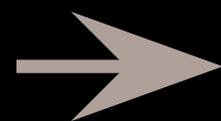
Los países del mundo en los que actualmente vendemos este vino. Actualmente, el 60% de nuestras ventas son fuera de España.



98

Los puntos concedidos a este vino por catadores de renombre internacional como James Suckling, Tim Atkin MW o la Guía Peñín.

20 10



Será la siguiente extraordinaria cosecha de Gran Reserva 890 que saldrá al mercado.

Grandes vinos del mundo

JEREZ

LA EMOCIÓN

ANTONIO FLORES

Enólogo y Master Blender de González Byass



Muy pocos son capaces de saber transmitir toda la emoción, historia y vida de unas joyas únicas: los vinos de Jerez. Una de esas personas es, sin ninguna duda, Don Antonio Flores, Enólogo y Master Blender de González Byass. Un lujo contar con su sapiencia y pasión para desvelarnos algunos 'secretos' de unos de los mejores vinos del mundo.

LOS VINOS DE JEREZ SON ÚNICOS EN EL MUNDO POR...

La viticultura en Jerez se basa fundamentalmente en cinco pilares: el suelo, nuestras variedades de uva, la crianza biológica, la crianza oxidativa y el envejecimiento en el sistema de soleras y criaderas. La combinación de estos cinco elementos no se da en ninguna otra zona del mundo.

HABLEMOS DE UN SUELO MUY ESPECIAL.

¿QUÉ APORTA PRINCIPALMENTE A LOS VINOS?

En primer lugar le aporta vida en forma de agua. Al ser muy porosa, nuestra albariza es capaz de retener el agua de lluvia en profundidad para ofrecérsela a nuestro viñedo cuando más lo necesita y, como es lógico, le otorga personalidad. Además, su alto componente calizo cede a nuestros vinos sapidez, tiza, verticalidad, estructura, agarre y permanencia en boca.

EL CLIMA DEL MARCO ES TAMBIÉN UN FACTOR DETERMINANTE. ¿QUÉ VALORES RESALTAN?

La situación geográfica de la Denominación de Origen Jerez, situada al noroeste de la provincia de Cádiz y enmarcada entre la desembocadura de los ríos Guadalquivir y Guadalete, hace de nuestra zona un enclave privilegiado, con inviernos templados y veranos donde la brisa del Atlántico suaviza las altas temperaturas. Asimismo, la sierra de Grazalema encajona las borrascas atlánticas que dejan en nuestra zona una media de 600 mm.

PALOMINO, MOSCATEL Y PEDRO XIMÉNEZ. ¿CÓMO DEFINIRÍA CADA UNA DE LAS TRES VARIEDADES DE UVA?

Es increíble que solo tres variedades de uva sean las responsables de la mayor tipología de vinos que se dan en una misma zona. Cada una de ellas ofrece

unas características organolépticas diferentes. La Palomino Fino desarrolla aromas a frutos secos, especiados y salinos. Es una base ideal sobre la que nuestra levadura o los procesos oxidativos desarrollarán su amplia gama de matices. La Pedro Ximénez, que en nuestra zona habitualmente se elabora en dulce mediante la pasificación y soleo de la uva, será la responsable de vinos dulces naturales donde los aromas a fruta, pasas y café nos harán pasar una sobremesa inolvidable. La Moscatel, que a diferencia de la PX se cultiva en los suelos arenosos de las localidades de Chipiona y Chiclana, nos ofrecen unos vinos dulces espectaculares con todos los aromas característicos de la variedad, florales, herbáceos y cítricos.

EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS EN BOTAS DE ROBLE ES TAMBIÉN ALGO ÚNICO Y PROPIO.

¿CÓMO LO EXPLICA A UN NEÓFITO?

El sistema de criaderas y soleras es un proceso de envejecimiento dinámico frente al sistema de añadas que es un proceso estático. La barricas o botas se colocan en andanas superpuestas siendo el vino más viejo aquél que contienen las botas que está en la hilera más cerca del suelo (por eso se llama solera); y el vino más joven es el que está colocado en la fila más alta. Realmente, si lo pensamos un poco estamos hablando de un blend de añadas, donde los vinos jóvenes refrescan a los más viejos aportándoles nutrientes y adquiriendo de estos sus características organolépticas.

UN VINO CONSIGUE SU MÁXIMO POTENCIAL DE EXPRESIÓN EN LA VIÑA



OTRA CARACTERÍSTICA SINGULAR ES LA CRIANZA BIOLÓGICA QUE PRODUCE EL VELO DE FLOR EN MANZANILLAS Y FINOS. ¿QUÉ SIGNIFICA Y QUÉ APORTA?

Un vino consigue su máximo potencial de expresión en la viña. Jerez es único al poder disfrutar de un segundo terruño en la bodega, donde nuestra levadura influye en el color, en el aroma y en el sabor haciendo de nuestros vinos finos (en nuestro caso Tío Pepe) un ejemplo de vino vivo e inimitable.

LA ÚLTIMA, AYÚDENOS A ROMPER UN MITO. LOS VINOS DE JEREZ PUEDEN Y DEBEN ACOMPAÑAR UNA COMIDA, DE PRINCIPIO A FIN...

Pueden y deben. Gran parte de la recuperación de los vinos de Jerez viene de la mano de los grandes chefs españoles que hoy en día son un referente de la marca España en el mundo. Ellos han encontrado en nuestros vinos versatilidad, exclusividad y algo muy importante: son capaces de potenciar los sabores y aromas de sus creaciones. Podemos comenzar una comida con Tío Pepe acompañando a mariscos o arroces. Continuar con palos cortados y olorosos con platos potentes, guisos y carnes rojas y acabar con un Pedro Ximénez. Así que os animo a intentarlo porque, como me gusta decir: Jerez no es fácil, ¿pero hay algo en la vida que sea fácil y merezca la pena? Seguro que no.



¡LOS NUEVOS 2018 ESTÁN AQUÍ!

Ya podemos disfrutar de la nueva cosecha de estos magníficos vinos elaborados en nuestra bodega de Rías Baixas. Dos blancos que cautivan por su frescura, elegancia y equilibrio. Una perfecta elección para acompañar aperitivos, mariscos, pescados y arroces o, por ejemplo, para degustar junto a la comida asiática.



LAGAR DE CERVERA 2018

Monovarietal de uva Albariño en el que sobresale su amplia y franca intensidad, destacando los aromas a manzana y pera madura, a fruta de hueso, albaricoque y su notable fondo cítrico. Un vino que destaca por su viveza y su acidez muy bien integrada.



PAZO DE SEOANE ROSAL 2018

Quinta cosecha de un vino típico de O Rosal, subzona con un particular microclima que refleja la tradición enológica del entorno de la bodega. En este caso, la uva Albariño (62%) es complementada con otras variedades locales como Treixadura, Caiño Blanco o Loureiro que aportan complejidad así como enriquecedores matices florales.



**RIOJA
RAILWAY
WINE
EXPERIENCE**

PRÓXIMA ESTACIÓN: NY

El Barrio de la Estación viaja a Nueva York para celebrar, el próximo 22 de mayo, la primera edición de “Rioja Railway Wine Experience”, una cita en la que

se presentará la filosofía elaboradora y los grandes vinos de cinco de las bodegas que conformamos este emblemático espacio: Bodegas Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Bodegas Bilbaínas Viña Pomal, Bodegas Muga y Bodegas RODA.

El escenario que hemos seleccionado para la celebración de este novedoso evento es The High Line, un emplazamiento icónico ubicado en el distrito de Manhattan. Se trata de una sección elevada de la línea East Side Line de la extinta compañía de ferrocarriles New York Central Railroad, haciendo un guiño al ferrocarril de Haro en torno al que creció, a mediados del XIX, nuestro célebre Barrio de la Estación, esencial para el paulatino nacimiento de las bodegas, en nuestro caso, en 1890.

“Rioja Railway Wine Experience” contará con varios hitos muy destacados. Por un lado, una exclusiva cata magistral histórica para los periodistas y catadores norteamericanos más reputados dirigida por Pedro Ballesteros MW, el primer Master of Wine español, que hará un recorrido de la historia centenaria del barrio y sus vinos. Las cinco bodegas también hemos organizado un ‘Grand Tasting’ destinado, por un lado, a profesionales del sector

Por primera vez, cinco bodegas de nuestro emblemático Barrio de La Estación de Haro viajamos unidas al extranjero para mostrar la grandeza de nuestros vinos y la belleza de un destino único en el mundo.

y, por otro lado, al público más gourmet. En total, más de 600 asistentes podrán disfrutar de algunos de los mejores vinos de Rioja junto con distintas tapas realiza-

das para la ocasión por cocineros de referencia de Estados Unidos.

Esta iniciativa refleja la proyección internacional que las bodegas queremos dar a nuestro Barrio para promocionar su valor histórico y cultural como cuna del vino de Rioja y como uno de los mejores destinos enoturísticos del mundo, único gracias a su concentración de bodegas centenarias. En esta primera cita, “Rioja Railway Wine Experience” conectará nuestra filosofía, cultura, tradición y reconocida calidad de los vinos elaborados en el histórico barrio riojano con la ciudad neoyorquina a través de una ambientación de finales del siglo XIX y con una estética de los años 20. Sin duda, una ocasión única para todos los amantes del vino y la cultura española en Estados Unidos, origen de un alto porcentaje de los visitantes de esta región vinícola y mercado esencial para el vino de Rioja.

Además, “Rioja Railway Wine Experience” también tiene una función benéfica ya que hemos decidido destinar el 30% de la recaudación de las entradas a la Fundación James Beard, la ONG de referencia de Estados Unidos dentro del sector gastronómico y que otorga cada año sus premios homónimos.

NUESTROS VINOS EN NUEVA YORK SERÁN...



+ Info: <http://www.riojarilwaywineexperience.com>





Un millón de sonrisas

En 2007 pusimos en marcha nuestro programa de cooperación... Este año alcanzaremos el millón de euros destinados a proyectos agrícolas en el Tercer Mundo.

Han transcurrido doce años desde que plantábamos la primera semilla. Burkina Faso y Camboya fueron los dos primeros países a los que dedicábamos recursos económicos para poner en marcha y apoyar proyectos agrícolas que, de alguna forma, ayudaran a mitigar ese mal endémico que sacude a millones de personas. Aquel 0,7% inicial es hoy un 1% de nuestros beneficios destinados al programa de cooperación 'Viña Ardanza Solidario', garantizando además un mínimo de 100.000€ anuales. Y aquel primer euro se convertirá, este año 2019, en un millón de euros.

Como reitera la Consejera Maite de Aranzabal, gran alentadora de nuestra vertiente solidaria, "se trata de una cantidad muy importante de la que, como bodega, nos sentimos muy orgullosos y que

- AÑO 2007**
Beregadugu, en Burkina Faso
Camboya (Asia)
- AÑO 2008**
Beregadugu, en Burkina Faso
Camboya
- AÑO 2009**
Burkina Faso (África)
Bumba
(República Democrática del Congo)
- AÑO 2010**
Bumba
(República Democrática del Congo)
- AÑO 2011**
Piura (Perú)
Bougou (Benín)
Huhuetenango (Guatemala)
- AÑO 2012**
Kilte-Awlaelo (Etiopía)
Bumba
(República Democrática del Congo)
- AÑO 2013**
Mozambique



sin duda ha servido para poner en marcha y apoyar iniciativas agrícolas muy interesantes y en lugares tremendamente necesitados". Pero no es suficiente: "Desgraciadamente todavía queda muchísimo por hacer y muchas personas a las que ayudar y formar para intentar paliar la hambruna que aún sigue azotando, especialmente al continente africano".

El Comité de Asignación de 'Viña Ardanza Solidario' ya ha comenzado a estudiar los nuevos proyectos candidatos que hemos ido recibiendo durante los meses de enero y febrero y que nos han remitidos ONG y Asociaciones españolas a los que, una vez más, debemos agradecer su extraordinaria labor. Muy pronto sabremos dónde continuaremos cultivando nuestra semilla. Por cierto, como en años precedentes, también abriremos la iniciativa a las aportaciones a título personal de accionistas, consejeros, empleados u otras empresas vinculadas o no a los accionistas de nuestra bodega. ¡Entre todos seguiremos cosechando sonrisas!



AÑO 2014

Kabare
(República Democrática del Congo)
Ruanda

AÑO 2015

Banikoara (Benín)
Burundi
Mozambique

AÑO 2016

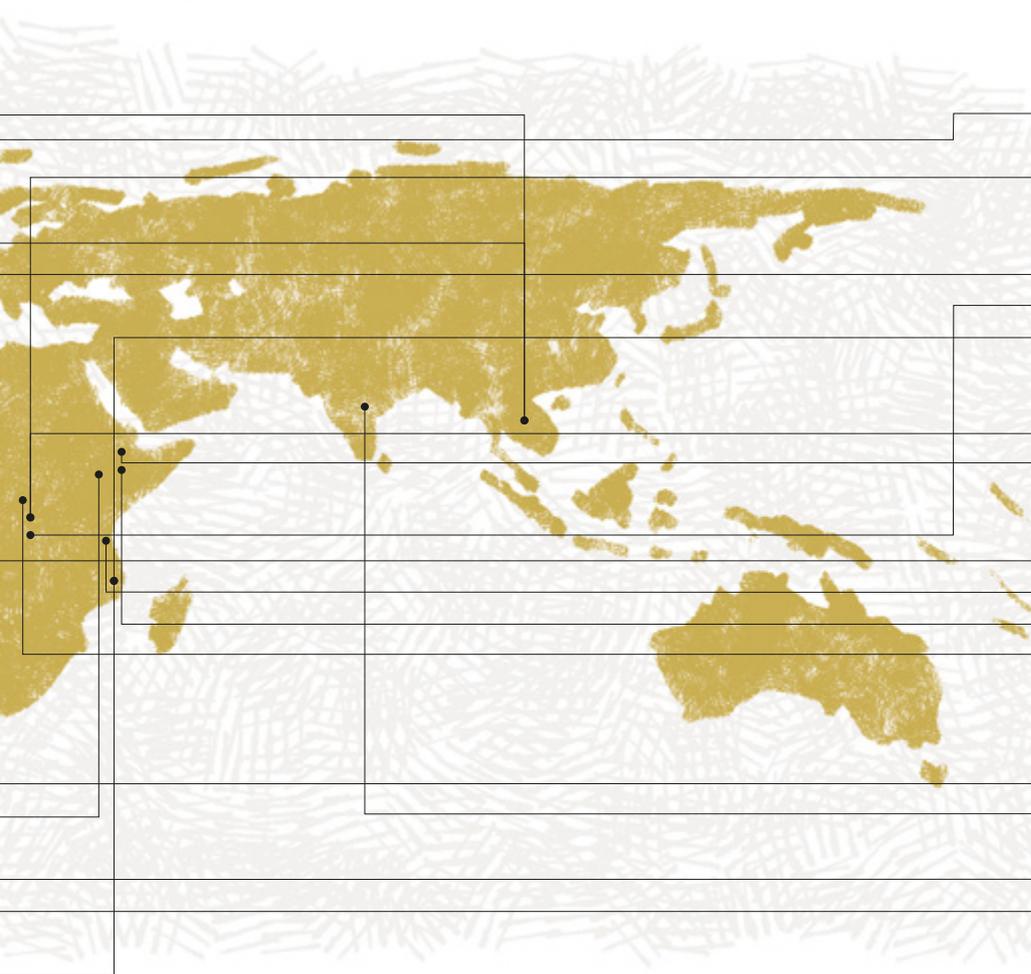
Ruanda
Kilteawalaelo (Etiopia)

AÑO 2017

Mali
Tanzania
Meki en la Oromia (Etiopia)
Rubare
(República Democrática del Congo)

AÑO 2018

Sirarou (Benin)
Mulavukad - Ernakulam - Kerala
(India)
Camerún
República Democrática del Congo



**GERARD BASSET, PRIMERA Y ÚNICA PERSONA
EN CONSEGUIR LA TRIPLE TITULACIÓN
MASTER OF WINE, MASTER SOMMELIER Y
MBA WINE BUSINESS, FALLECIÓ EL PASADO
16 DE ENERO**

GERARD BASSET, *Rara Avis*

Es difícil plasmar en palabras, explicar y recordar, reteniendo los sentimientos que afloran, al que quizás es el sumiller más importante de toda la historia. Por supuesto estoy hablando de Gerard Basset.

En lo profesional lo conseguiste todo: MW, MS, MBA Burdeos Master of Business Administration, OIV Master en Gestión del Vino, Mejor Sommelier del Mundo... Además de cientos de reconocimientos por todo el mundo, fuiste un Rara Avis.

Para ti, lo importante no eran los títulos, sino el camino hacia ellos. Salir de tu zona de confort, entrar en la de conflicto y así, dentro de la incomodidad, crecer como profesional y como persona. Recuerdo bien esa frase que pronunciaste al proclamarte Mejor Sumiller del Mundo en 2010 definiendo nuestro oficio: "Un sumiller es, ante todo, un hombre de negocios, luego una inspiración para todo su equipo y, finalmente, el más importante eslabón de la cadena que permite conectar al productor de vinos con el consumidor de vinos".

No olvidaré tus reprimendas tanto en el Mundial de Argentina, como en el Europeo de Austria, donde tuve el honor de representar a España y donde, después de las pruebas, me llamabas a un rincón y comenzabas a decirme cada paso que había dado mal. Pero después de 30 minutos de acalorada reprimenda, siempre terminabas diciéndome que si no sacaba mi talento por mí mismo, lo harías tú a base de patadas en las espinillas y vinos acorchados para comer y cenar. Me sacabas una sonrisa y relajabas mis nervios. Gracias por haber sido faro y luz para tantísimas personas. Tú y sólo tú motivaste a dos generaciones completas de sumilleres y amantes de la cultura líquida. Gracias por sacar lo mejor de mí.

También en lo personal viviste con el amor de tu mujer Nina, con la que gestionabas el Hotel Terravina y enseñaste

valores a tu hijo Romané, del que tan orgulloso te sentías cada vez que superaba uno de los niveles del WSET. Él heredó tu talento y todos le auguramos una vida repleta de éxitos.

Originalidad y singularidad adaptadas a la sociedad actual siempre fueron tus claves, una nueva liturgia de los nuevos tiempos. Si tuviera que recordarte con un vino, si fuese sólo para ti, desde luego sería de tu querida Borgoña. Tal vez un Gevrey Chambertin de Rousseau, de añada fresca y en copa Lehmann manual, de la colección Oenomust, que tú mismo diseñaste. Pero como lo que me gustaría es compartirlo contigo, iríamos a Jerez. Jerez me recuerda a ti. El sistema de criaderas y soleras es como tu vida. Ese conocimiento acumulado, poso de sabiduría, que se acrecenta cada vez que ese líquido cargado de historia pasa de criadera en criadera para después salir de la solera y ser expuesta al mundo como una cápsula del tiempo. Es un ciclo casi natural, en el que el propio movimiento se convierte en un instrumento creativo, una inspiración donde el éxito se transforma en un recorrido. Lo más importante del camino, es el camino en sí. Te reinventabas con la facilidad que Jerez pasaba éxitos y decadencias. Si el futuro de estas soleras es una nueva decadencia, la decadencia pasa a ser algo bello, por ser la antesala de una nueva remontada, de un nuevo éxito. Tú conseguiste el éxito durante toda tu vida. Iríamos a encontrarnos con nuestro amigo común Antonio Flores, que seguro haría magia y sacaría con su venencia un amontillado viejo, de esos que roban un hueco en la memoria y perviven para siempre en el pensamiento. De la misma forma que tú siempre permanecerás en el nuestro. *A bientôt mon ami.*

Guillermo Cruz (Sumiller)

Mi Club de Cosecheros

D. FEDERICO SAN MIGUEL

Socio 980B

“ESPERO QUE EL DÍA DE MAÑANA MIS NIETOS DIGAN QUE LES APETECE DEGUSTAR BUENOS VINOS, COMO A SU ABUELO...”

de gustador que bebedor- cuando oí hablar por primera vez del Club de Cosecheros. Berasategui, tío del famoso tenista, comentó que pertenecía a un Club de Cosecheros de Haro, en La Rioja. Habló de que allí reservan una bodega que cuidan, trasiegan, que siguen el proceso de elaboración del vino con sumo cuidado a la forma tradicional y que, cada dos años, te hacen entrega del vino. Me gustó tanto la idea que, por mediación de esta empresa, decidí hacerme socio. Desde entonces, he sido socio fiel a La Rioja Alta, S.A. y he recibido las botellas con sus etiquetas personalizadas cada dos años impares, aunque en alguna ocasión se haya modificado este criterio.

El vino del Club es el vino de ‘casa’. Pero no solamente en mi casa, sino que esa denominación se ha trasladado a la casa de mis hijas en Madrid, a la de mi hijo en Dinamarca, a la casa de familiares en Barcelona, además de amigos en Inglaterra a quienes, cada Navidad, les envío el vino. Ellos lo denominan ‘de mi cosecha’, aunque no sé cómo haré con el futuro Brexit... Después de casi cuarenta años como socio, se ha creado un mito con el vino

“ Todo empezó en 1982. Había viajado por motivos laborales a Arrankudiaga (Vizcaya), y, después de una mañana de trabajo en Talleres Berasategui, fuimos a comer. Fue ahí, mientras se hablaba de fútbol, de noticias de actualidad y, cómo no, de vino -del que soy más

de ‘casa’ del Padre, del Hermano, del Primo, del Cuñado, del Suegro, del amigo de Spain.

Durante los años en que estuve trabajando cerca de Haro, organicé numerosas comidas en los txokos de la bodega. Al principio fueron como comidas de empresa, aunque luego fueron encuentros de amigos y cuadrillas. Actualmente, en mi reposo como jubilado, sigo organizando y disfrutando de esas comidas en La Rioja Alta, S.A. acompañado de hijos, familiares y amigos y ya se están incorporando hasta los nietos que, aunque no conocen la importancia de estas reuniones de comidas maridadas con buenos vinos, espero que se les quede en la retina, para que el día de mañana, digan que les apetece degustar buenos vinos, tal y como vieron hacer a su abuelo.

Quiero expresar mediante estas líneas las alegrías que me ha deparado el Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A. y que espero seguir disfrutando de sus vinos. No puedo olvidar al grupo de personas que trabajan en atendernos a los socios con amabilidad y siempre con una sonrisa que nos hace sentir que, además de pertenecer al Club, somos unos amigos”.

Si desean participar en este espacio y compartir su particular historia y anécdotas con el Club de Cosecheros, les invitamos a enviarnos sus textos e imágenes al correo electrónico prensa@riojalta.com

¡ESTAREMOS ENCANTADOS DE PUBLICARLAS!





GRAN RESERVA 890, MEJOR TINTO EN LOS PREMIOS VEREMA 2018

Los premios anuales otorgados por Verema, la mayor comunidad on line de vinos de habla hispana, han vuelto a darnos grandes noticias. Tras más de 11.600 votaciones, los internautas han elegido a Gran Reserva 890 de 2005 'Selección Especial' como Mejor Tinto Español del 2018 y, además, han incluido a Martelo 2014 en el podio de los Vinos Revelación del Año. Nuestro Presidente, Guillermo de Aranzabal, fue el encargado de recoger el premio en la gala inaugural de la nueva edición de la Experiencia Verema Valencia.

EL ENÓLOGO ALEJANDRO LÓPEZ REFUERZA NUESTRO EQUIPO TÉCNICO

Alejandro López, incluido por la revista Decanter en el Top 10 de los enólogos revelación españoles, se ha incorporado recientemente al Departamento Técnico de nuestro grupo bodeguero dirigido por Julio Sáenz. El vitoriano es Licenciado en Viticultura y Enología en la Universidad de La Rioja e Ingeniero Agrícola por la Universidad de Navarra. Tras dos años investigando en el CIDA del Gobierno de La Rioja como técnico especializado en agricultura ecológica, decidió continuar su formación en el extranjero, trabajando como enólogo adjunto en bodegas de Chile, Italia y Estados Unidos. Ya de vuelta en España, inició su labor profesional en varias bodegas de la D.O.Ca. Rioja hasta que en 2010 se incorporó como Enólogo en Bodegas Bilbainas de Haro donde, en el año 2016, fue nombrado Director Técnico.



LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN, PREMIO ACEVIN 2018

La Cata del Barrio de la Estación ha sido premiada como Mejor Iniciativa Enoturística en la IV edición de los Premios de Enoturismo de Rutas del Vino de España, convocados por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN). Un galardón concedido "por la cooperación de un grupo de bodegas de Rioja Alta, situadas en un barrio emblemático y cargado de historia, para la organización de un evento de gran proyección mundial que aúna tradición, degustación de vinos premium, la cocina de chefs reconocidos, propuestas singulares en cada bodega y un ambiente festivo y lúdico en torno a la cultura del vino". Este nuevo reconocimiento es resultado del fallo de un jurado compuesto por una veintena de expertos del sector enoturístico español.

TRES 'COLLEITA DE OURO' EN LA CATA DE LAS AÑADAS DE RÍAS BAIXAS

Nuestra casa gallega ha obtenido tres 'Colleita de Ouro' con las cosechas 2006, 2011 y 2012 de Lagar de Cervera en la Cata de las Añadas organizada por el Consejo Regulador de Rías Baixas. Esta cita tiene carácter bienal y su objetivo es demostrar las posibilidades de guarda de los vinos de la denominación, así como el potencial enológico de las variedades amparadas en esta zona vinícola.

VISITAS PREMIUM EN 2019

Les informamos de todas las fechas previstas para las visitas Premium a La Rioja Alta, S.A. durante este 2019. Serán los sábados 23 de marzo, 6 de abril, 18 de mayo, 15 de junio, 20 de julio, 14 de septiembre, 19 de octubre, 16 de noviembre y 14 de diciembre. Esta modalidad de visita, limitada a 18 personas mayores de edad, incluye un recorrido guiado por la bodega, la cata comentada de los Reservas Viña Arana, Viña Ardanza y, además, Gran Reserva 904, un aperitivo caliente y frío y el obsequio de 1 botella de Viña Ardanza (37,5 cl.). El precio por persona es de 30 euros, 25 para los socios del Club de Cosecheros.



TESLA IMPLANTA EN LA RIOJA ALTA, S.A. SU PRIMER PUNTO DE RECARGA ELÉCTRICA EN HARO

La automovilística Tesla ya dispone de un punto de recarga para sus vehículos eléctricos en Haro. Nuestra bodega ha sido la elegida para la implantación estratégica de su primera conexión en una ciudad que anualmente recibe a decenas de miles de visitantes de todo el mundo gracias a su amplia oferta enológica, gastronómica y enoturística. Este recién estrenado puerto de carga está operativo durante nuestros horarios habituales de apertura y permite el repostaje eléctrico de los vehículos de esta firma norteamericana. Además, gracias a otro cargador universal adyacente, también pueden recargarse todo tipo de vehículos eléctricos.

TRIUNFO EN LOS 'BEST OF SPAIN' DE IRLANDA

Magníficos resultados para nuestros vinos en la I edición de Best of Spain Wine Challenge, iniciativa puesta en marcha por la Unión Española de Catadores con el objetivo de promocionar los vinos españoles en Dublín. Se trata de una de las capitales vinícolas europeas más dinámicas y emergentes, epicentro de un mercado, el irlandés, en el que el consumo de vino gana terreno a la cerveza año tras año y donde el protagonismo de los vinos españoles es sólidamente creciente. Gran Reserva 904 de 2009 ha obtenido un Gran Oro y, además, Martelo 2014 y Áster Finca El Otero 2014 han recibido sendos Oros.



CURSO CON LOS MEJORES SUMILLERES ESPAÑOLES

Éxito de la primera edición del Curso de Enovicultura y Cata que hemos organizado y en el que pudimos contar con la presencia de reputados sumilleres de algunos de los mejores restaurantes españoles. Los asistentes pudieron disfrutar de las explicaciones a pie de viña y bodega de nuestro Director Agrícola, Roberto Frías, del Enólogo Julio Sáenz y, además, de una cata de grandes vinos internacionales impartida por Elisa Errea, Directora de The Wine Studio. Para este año, ya se han programado nuevas ediciones destinadas a sommelieres y catadores profesionales.

LAGAR DE CERVERA

Reservas: 986 625 875
lagar@riojalta.com



La Rioja Alta, S.A.

Reservas: 941 310 546
info@riojalta.com



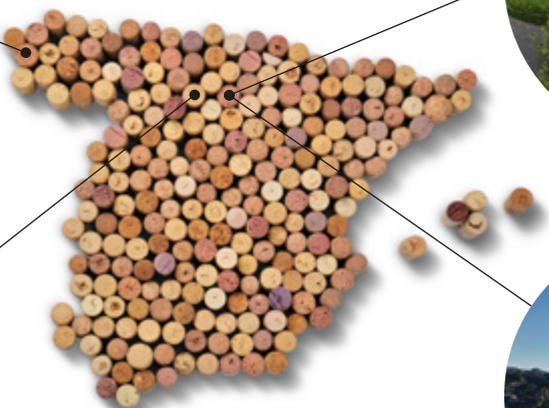
áster

Reservas: 947 522 700
aster@riojalta.com



TORRE DE OÑA

Reservas: 945 621 154
info@torredeona.com



CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR

¿QUÉ TRES COSECHAS INCLUYE EL ESTUCHE ESPECIAL DE VIÑA ARDANZA QUE HEMOS PREPARADO PARA NAVIDAD?

Respuesta: 2001, 2005 y 2008

Ganador: J.I.G., socio 259H de Zaragoza

Nueva pregunta: *¿Cuáles son las cuatro variedades de uva con las que elaboramos Pazo de Seoane Rosal?*

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿QUÉ ES EL FONDILLÓN?

Es un vino dulce elaborado en la provincia de Alicante exclusivamente con uvas de la variedad Monastrell. Se caracteriza por una alta graduación alcohólica (de unos 18º) que procede del azúcar existente en la uva.

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 Selección Especial > 2005



98 98 98 97 97
 J. SUCKLING TIM ATKIN PEÑÍN ABC EL PAÍS



Gran Reserva 904 > 2009



97 97 96 96 95+
 J. SUCKLING DECANTER TIM ATKIN PEÑÍN PARKER

Viña Ardanza > 2009



96 95 94 93+ 93
 J. SUCKLING TIM ATKIN ABC PARKER PEÑÍN

Viña Arana > 2011



94 93 93 91
 ABC J. SUCKLING PEÑÍN PARKER

Viña Alberdi > 2013



90
 TIM ATKIN

Martelo > 2014



97 94 94 94 93
 PROENSA PARKER TIM ATKIN ABC PEÑÍN

Torre de Oña > 2014



94 94 92 91
 TIM ATKIN PROENSA J. SUCKLING PARKER

Finca San Martín > 2016



91
 J. SUCKLING

Áster Finca El Otero > 2014



97 96 95 93 92
 PROENSA TIM ATKIN J. SUCKLING PEÑÍN PARKER

Áster Crianza > 2014



92 91 91 90 90
 J. SUCKLING PEÑÍN ABC TIM ATKIN PARKER

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	J. 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	J. Suckling
Viña Ardanza	2001	97	J. Suckling

Lagar de Cervera > 2017



96 93 91 90
 PROENSA J. SUCKLING PEÑÍN ABC

Pazo de Seoane > 2017



93 92 90
 PROENSA J. SUCKLING WINE SPECTATOR

RE ENCON TRAR SE.

Debería suceder
más a menudo.

VIÑA ARDANZA

Cuestión de tiempo.



riojalta.com