

Semillas que crecen

na década ha transcurrido ya desde que pusimos en marcha nuestro programa de ayudas al Tercer Mundo. La motivación era rotunda: no debíamos mantenernos al margen de los graves problemas de injusticia, pobreza y enfermedades que tristemente siguen acaeciendo lejos de nuestras fronteras. Así, en 2007, gracias especialmente al impulso de nuestra consejera Maite de Aranzabal, nos convertimos en la primera bodega española y en una de las pocas empresas en destinar el 0,7% de nuestros resultados netos a causas humanitarias y filantrópicas.

Diez años después podemos afirmar que hemos destinado ya más de 610.000€ a proyectos de cooperación relacionados con la agricultura. Pero, siendo importante, sabemos que esta cantidad no es suficiente. Así nos lo han venido manifestando también muchos de nuestros accionistas, que nos han estimulado a dotar a esta iniciativa de mayor entidad y, además, de una mayor dotación económica.

Y ese impulso de nuestra casa bodeguera ya tiene hoy un nombre propio: 'Viña Ardanza Solidario'. Un nuevo programa de co-financiación que incrementa al 1% de nuestros beneficios ordinarios las ayudas anuales concedidas a ONG con un mínimo de 100.000 € anuales. Una cantidad que, además, puede verse complementada con aportaciones de terceras personas, incluyendo a nuestros empleados, Consejeros, accionistas a título particular y otras empresas.

Sin lugar a dudas, esta iniciativa supone la gran expresión del principio de solidaridad en el que nuestra bodega cree profundamente. Ahora, mientras nuestro Comité de Asignación estudia los proyectos candidatos a la primera edición de 'Viña Ardanza Solidario', sabemos que, nuestra pequeña semilla, continúa creciendo.





La transcendental poda de invierno



por Roberto Frías Director Agrícola del Grupo La Rioja Alta, S.A.

esprovistas las vides de su vestimenta estival y otoñal, es tiempo para la labor más importante de cuantas desarrollamos en el viñedo a lo largo del ciclo: la poda de invierno. Es tal su relevancia que, según cómo la hagamos, además de modular la cantidad y calidad de la siguiente cosecha, nos jugamos la longevidad de las cepas.

La poda de la vid es una operación sumamente traumática que se realiza practicando cortes. Muchos cortes. Entre treinta y cuarenta mil por hectárea. No hay más remedio que hacerlos.

Y, ante cada incisión, las plantas responden secando una proporción de madera próxima a la

herida abierta, tanto más grande cuanto mayor sea ésta. No hay cicatrización posible, sólo madera seca. Practicada la poda de una forma reiteradamente agresiva, la cantidad de madera seca generada es tan importante que puede provocar que la vida de las vides penda de un hilo que, con frecuencia, llega a romperse menoscabándose así el patrimonio más importante de toda bodega que se precie: el viñedo.

En nuestro caso, llevamos ya varios años educando a nuestros podadores y formándolos en un nuevo concepto de poda, el de la poda "suave o poco traumática" como yo la suelo llamar. "Potatura" soffice" dicen en Italia. El objetivo último es llegar a alcanzar todos los efectos positivos que se pretenden con la poda clásica pero, a la vez, dañando lo menos posible a las cepas. Queremos que se hagan muy viejas para que puedan pagarnos los favores otorgados con uva de muy alta calidad y durante muchos años.

Si las viñas muy viejas (no las envejecidas, que no es lo mismo) son las que mejores uvas suelen dar, parece claro que nuestro reto es favorecer y permitir esa longevidad.

La poda poco traumática tiene, a mi entender, un cierto parecido con la cirugía laparoscópica o mínimamente invasiva. Si los cirujanos emplean nuevas técnicas en sus intervenciones con el objeto de dañar lo menos posible a sus pacientes favoreciendo así su pronta recuperación, por qué no extrapolar algo así al viñedo y a la poda. Esta fue mi reflexión...

Un dicho muy extendido por gran parte de las zonas vitícolas españolas y que tiene un origen histórico fundamentado es el de que "el primer podador fue un burro", entendiendo burro como animal de

carga no otra cosa. Desgraciadamente, el significado de este dicho se ha malinterpretado por aquellos que entienden que lo que realmente quiere decir es que para podar sirve cualquiera o que una viña la poda cualquiera aunque no tenga ninguna cualificación.

¡Cuánto daño hacen en los viñedos los que piensan así! Obran inconscientemente sin conocer cuáles son las consecuencias finales de su forma de proceder.

Suelo tener el 'defecto' de visitar muchos viñedos de propietarios terceros para comprobar la calidad de los trabajos realizados en ellos y, la verdad, en cuestión de poda, salvo honrosas excepciones, se me cae el alma al suelo por los desmanes cometidos. Como yo no quiero que a nosotros nos pase lo mismo, paso la mayor parte de mi tiempo invernal cortando al lado de nuestros podadores. De esta manera corrijo fallos y les enseño constantemente la forma correcta de proceder con ejemplos prácticos. Si el movimiento se demuestra andando, la poda correcta se demuestra podando bien.





JOSE MARÍA ÍÑIGO, PERIODISTA

66 El vino en España necesita >> de una urgente pedagogía

Jose María Íñigo es, sin duda, uno de los rostros más conocidos de la televisión española. En su dilatada trayectoria periodística también encontramos un espacio muy amplio para la divulgación sobre el vino y la gastronomía.



- —Ha editado varias publicaciones con recomendaciones sobre viajes, gastronomía y vinos, además de su actual revista on line www.ganasdeviajar. com. ¿Qué satisfacciones le aporta esta faceta, quizás la menos conocida de su dilatada trayectoria?
- —He editado y dirigido revistas de viajes, en papel, desde hace más de cuarenta años. En los últimos tres, me he pasado al digital en Internet. Me encanta viajar, comer y beber, y estas revistas me han permitido disfrutar de todo ello. Además de "Viajes y vacaciones" edité también "Vinos y Restauración" y "Hoteles del siglo XXI".
- —¿Se reconoce 'bon vivant'? ¿A José María Íñigo le gusta saborear los placeres de la vida?
- —Desde luego. Es la compensación a tanto trabajo.
- —A la hora de planificar una escapada o un viaje, ¿prefiere planificación o improvisación?
- —Las improvisaciones hay que ensayarlas varias veces si no quieres tener problemas. Prefiero la planificación. Además, el placer de viajar está en el antes, durante y después.
- —La gastronomía ocupa hoy un especio muy relevante en la televisión. ¿Puede existir el peligro de caer en la saturación?



- Creo que hay una saturación de cocineros en las televisiones. Cocineros y programas de cocina.
 Demasiados.
- —Sin embargo, el papel de la cultura del vino en el medio televisivo ha sido notablemente inferior. Si se lo propusieran, ¿se animaría a dirigirlo?
- —Me encantaría. España es un país de mucho y buen vino, sin embargo la cultura del vino no ha trascendido al público en general. Una pena.
- —Al menos, en el programa de RNE en el que colabora, 'No es un día cualquiera', sí que disfrutamos de 'El Saucacorchos'...
- Efectivamente. Sauca es un enamorado del vino y tiene unos conocimientos muy notables y sabe contarlos.

—En sus habituales viajes por toda la geografía española tiene la oportunidad de disfrutar de vinos de regiones muy diferentes. ¿Se atreve, como gran aficionado, con una radiografía actual del vino español?

—Pues hay de todo, y en todas las regiones. Ahora en casi todos los sitios hay vino bueno. Los gustos personales hacen que te decantes por unos u otros. El mejor vino siempre es el que más te gusta, sea caro o barato.

Creo que en los restaurantes cargan en exceso el precio del vino y eso es perjudicial para la difusión y disfrute del vino. Hay poco profesional que ilustre al comensal en lo que va a beber o puede beber. El vino en España necesita de una urgente pedagogía.

- —¿La asignatura pendiente, como en otros muchos ámbitos, mostrar al mundo el potencial y la calidad de nuestros vinos?
- —Es a lo que me refería en la respuesta anterior. Y en esa tarea la televisión es fundamental para dar a conocer un producto en el que estamos entre los mejores del mundo.
- —En cuestión de vinos, ¿apuesta por valores seguros o prefiere que le sorprendan?
- —Prefiero que me sorprendan, descubrir, buscar nuevos matices de enólogos de última generación.
- —¿Qué le exige José María Íñigo a un gran vino?

—Que me guste. Solo eso. Ni es mejor el más caro ni peor el más barato. Cada uno tiene su propia clasificación. No me dejo guiar por las Denominaciones establecidas como garantía de calidad.

—La última. Imagine un 'Eurovisión' del vino. ¿España, doce puntos?

 Algunos vinos de España desde luego.







UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES

Un cumpleaños muy especial

a Unión Española de Catadores celebra sus tres primeras décadas de vida. Y para conmemorar esta onomástica, la institución presidida por Fernando Gurrucharri está desarrollando un completo programa de actividades. Dos de las más recientes han sido un viaje a tierras riojanas donde, una treintena de socios, tuvieron la oportunidad de conocer nuestras bodegas y disfrutar con una cata vertical de Viña Ardanza, celebrada en la sede de la U.E.C. en Madrid.

El encuentro en Rioja comenzó en nuestra bodega Torre de Oña donde, de la mano del enólogo Julio Sáenz, los catadores conocieron las características de su viñedo y visitaron las nuevas instalaciones de vendimia y elaboración estrenadas en la cosecha 2016. Posteriormente, tras degustar las últimas cosechas elaboradas en nuestra casa de Rioja Alavesa, la expedición se trasladó hasta Haro, donde tras un recorrido guiado por las naves centenarias de nuestra bodega madre, una comida-maridaje en el comedor privado sirvió para catar las últimas añadas en el mercado tanto de La Rioja Alta, S.A. como de Áster, en Ribera del Duero y Lagar de Cervera, en Rías Baixas.

Apenas una semana después, nuestro Director Técnico se desplazó hasta tierras madrileñas para impartir una cata vertical de Viña Ardanza, marca que este año celebra su 75 aniversario. En las copas, las cosechas 1982, 1985, 1995, 2001, 2005, 2007 y la recientemente estrenada 2008, la prime-

ra elaborada con Garnacha procedente de la Finca La Pedriza. Un fantástico viaje por la historia reciente y por el presente de este emblemático vino que encandiló a todos los asistentes.





LA BOTELLA DE VINO CONSERVADA MÁS ANTIGUA DEL MUNDO

Cosecha 350 d.C.

e llama Römerwein. Es la botella de vino sin abrir más antigua que se conserva y puede disfrutarla –visualmente– si visita el Historische Museum der Pfalz en Alemania. Esta 'joya' única fue hallada en 1867 en un asentamiento romano del siglo IV d.C. durante unas excavaciones en la región germana de Renania-Palatinado.

Allí, junto a los restos de dos cuerpos, uno masculino y otro femenino, se habían enterrado dieciséis botellas de vino, todas de vidrio, de las cuales solamente una había aguantado íntegra y en buen estado el paso de los años. Se trataba de un recipiente con forma de ánfora, con unas pequeñas asas en forma de delfines y con el clásico tapón de cera romano. Pero la mayor sorpresa estaba dentro: en su interior había un líquido de color blanquecino. ¿Todavía era vino?.

Para resolver la incógnita, durante muchas décadas, químicos y enólogos alemanes han estado tentados de abrir la botella y analizarla. Pero el miedo a su rotura en la apertura y a que el aire pueda estropear aún más el contenido ha frenado, hasta la fecha, el irrefrenable deseo de saber si el contenido líquido puede seguir llamándose vino. Los más optimistas consideran que al mantenerse en un recipiente de vidrio y, muy posiblemente, estar también aderezado con hierbas y una capa de aceite de oliva —algo habitual en los vinos romanos— ha facilitado su conservación.... ¿Se atrevería a catarlo?.





Wine Spectator

Gran Reserva 904 (2007) en el Wine Spectator Top 100

Desde 1998, la publicación norteamericana Wine Spectator, una de las más influyentes del sector, elabora y publica anualmente el listado de vinos del mundo que considera más significativos en función de su calidad, precio, disponibilidad en el mercado americano y la emoción que despiertan a su equipo de catadores.

Gran Reserva 904 del 2007, recientemente puesto a la venta, aparece destacado en esta exclusiva

nómina de destacadas referencias internacionales ya que, en palabras del editor ejecutivo de la publicación, Thomas Matthews, nuestro vino constituye una "elegante representación del estilo tradicional".

Este es el tercer año consecutivo el que uno de nuestros vinos aparece reseñado en este prestigioso ranking. En el Top 2014 disfrutamos de la presencia de Viña Ardanza 2005 y, en la publicada el año pasado, de Finca San Martín 2012.

La Rioja Alta S.A. primera categoría en el Informe Rioja de Tim Atkin MW



El Master of Wine Tim Atkin, uno de los más reputados conocedores internacionales del vino de Rioja, ha publicado la segunda edición de su esperada y, en sus

palabras, "controvertida" clasificación de bodegas. Una exclusiva selección que divide por categorías a todas las casas elaboradoras de vino de Rioja con un primer nivel, 'First Growths', que solo incluye a doce prestigiosas bodegas, entre ellas, La Rioja Alta, S.A. Además, su informe se completa con la elección, cata y puntuación de los mejores vinos degustados durante sus dos semanas de estancia en la región vinícola. Y entre los llamados 'Mejores Vinos del Año', contamos con cuatro referencias: Gran Reserva 890 de 2005 (aún no comercializado) con 98 puntos, Gran Reserva 904 de 2007, con 95 puntos, Viña Ardanza 2008, con 94 puntos y, además, Torre de 0ña 2014 (aún no comercializado), también con 94 puntos.



Viña Alberdi 2010 en la selección invernal de

The New York Times

Viña Alberdi 2010 ha sido uno de los vinos que el periódico 'The New York Times' ha incluido en su exclusiva selección de referencias internacionales óptimas para su disfrute durante este invierno. El catador Eric Asimov, especialista enológico del diario neoyorquino, ha sido el encargado de elegir y recomendar una veintena de marcas que destacan especialmente por su calidad, su precio-inferior a \$20- y, además, por su combinación con la gastronomía típica de esta época del año. En el artículo titulado "20 Wines Under \$20: Reds for

Winter Moods and Foods" Asimov, que destaca a La Rioja Alta, S.A. como referente en la elaboración de vinos tradicionales de Rioja, asegura que beber Viña Alberdi 2010 es una "magnífica forma de introducirse en los sabores clásicos de Rioja, con una fruta roja especiada envuelta y matizada por el roble americano". El crítico norteamericano apuesta, además, por una apetecible recomendación gastronómica, "chuletillas de cordero", idónea para disfrutar junto a la "suave textura" de este vino.

...y segundo en la lista Suckling de 50 mejores vinos del mundo inferiores a \$50



Por si fuera poco, Viña Alberdi 2010 ha logrado, merced a sus 95 puntos, la segunda posición en la lista 'The 50 Best Value Wines under \$50

in 2016' publicada por el prestigioso catador norteamericano James Suckling. Se trata de una exclusiva selección internacional que incluye a los cincuenta vinos de todo el mundo que, a lo largo de 2016, han sobresalido especialmente por su extraordinaria relación calidad-precio. Este ranking de vinos "fantásticos" realizado por Suckling, crítico independiente, incluye destacadas referencias españolas, argentinas, italianas, francesas, australianas, norteamericanas, chilenas, neozelandesas y alemanas. Y es que, en sus propias palabras, "los grandes vinos no tienen por qué ser siempre muy caros". El ex catador de Wine Spectator, actualmente editor de una de las páginas de catas que más relevancia está adquiriendo en la crítica vinícola mundial, elogia a Viña Alberdi 2010 -cosecha actualmente en el mercado- por su "muy fina elaboración" que le ha proporcionado "aromas maduros e intensos y notas sabrosas y frutales". Sobresale, asegura, el "cuerpo y carácter" de un vino "para beber ahora o guardar".



Vinos de película

¿Es un gran aficionado el cine y al vino? Pues aquí van algunas recomendaciones para disfrutar, juntas, de estas dos pasiones. Hemos seleccionado para usted una decena de 'joyas' del celuloide, imprescindibles para enófilos. No se olvide de avisarnos cuando las haya visto todas. Hay muchas más...

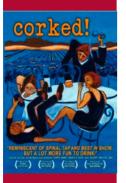


TU SERÁS MON FILS (2011, FRANCIA)

Este drama familiar relata la historia del dueño de un prestigioso viñedo en Saint Emilion y de su un hijo, que trabajan juntos en la finca familiar. El padre, un enólogo exigente y apasionado, no soporta la idea que su hijo pueda sucederle algún día.



Un famoso sommelier llega a la provincia argentina de Mendoza para ser parte de un glamuroso evento. Pero, una vez allí, antes de su esperada degustación, entre el glamur, el stress, el marketing y el ritmo frenético, le ocurre algo insólito: pierde completamente su paladar.



CORKED (2009, USA)

Una comedia divertida, con forma de 'falso documental', que nos descubre como cuatro bodegas californianas tratan de conquistar a un famoso crítico de vinos de visita en la zona. La película se centra en cuatro personalidades tremendamente diferentes, y sus intentos por conseguir la atención del catador de la industria del vino, fue filmada con una cámara digital manual.

BOTTLE SHOCK (2008, USA)

Francia es la cuna del vino y de allí son originarios algunos de los mejores vinos del mundo, o al menos así lo era hasta 1976, cuando se produjo la guerra del vino. Basada en una historia real, esta comedia del cine independiente norteamericano es protagonizada por Alan Rickman, Bill Pullman y Rachel Taylor.













UN BUEN AÑO (2006, UK / FRANCIA)

Dirigida por Ridley Scott, nos cuenta la historia de un exitoso experto en inversiones londinense, interpretado por Russell Crowe, hereda de su tío un viñedo en la Provenza francesa con 'chateau' del que desea deshacerse rápidamente. Pero los recuerdos de la infancia en aquel mágico lugar y la posibilidad de disfrutar de una vida más sosegada le hará reconsiderar su decisión.

ENTRE COPAS (2004, USA)

Conocida internacionalmente como 'Sideways' y ganadora de un Oscar al mejor guión adaptado, es una comedia dramática y adaptada de la novela homónima de Rex Pickett. Aborda la historia de dos hombres cuarentones de personalidades opuestas, que realizan un viaje de una semana por el valle vinícola de Santa Inés en California.

MONDOVINO (2004, USA / FRANCIA / ARGENTINA / ITALIA)

Aborda los conflictos actuales del mundo del vino, abordando temas como la globalización, la concentración del poder, la estandarización de la industria del vino y la influencia norteamericana. La película, que plantea la lucha entre la "vieja Europa" y los Estados Unidos en la industria del vino, fué filmada con una cámara digital manual.

EL AÑO DEL COMETA (1992, USA)

Una enóloga británica es enviada a un remoto castillo de Escocia para la rutinaria catalogación de un vino antiguo. Pero el hallazgo es extraordinario: una botella de vino de 150 años, extremadamente rara (embotellada coincidiendo con el paso del cometa Halley), que se cree que perteneció a Napoleón. El problema es que otras personas también quieren hacerse con el valioso tesoro. Protagonizada por Alan Rickman, Bill Pullman y Rachel Taylor.

ENCADENADOS (1964, USA)

Con la inigualable firma de Alfred Hitchcock, este thriller es un clásico en blanco y negro con emocionantes escenas rodadas en una gran bodega en la que se entremezclan botellas de vino que guardan secretos, espías americanos enamorados y nazis intentando reordenarse en tierras brasileñas. Todo ello con Cary Grant e Ingrid Bergman.





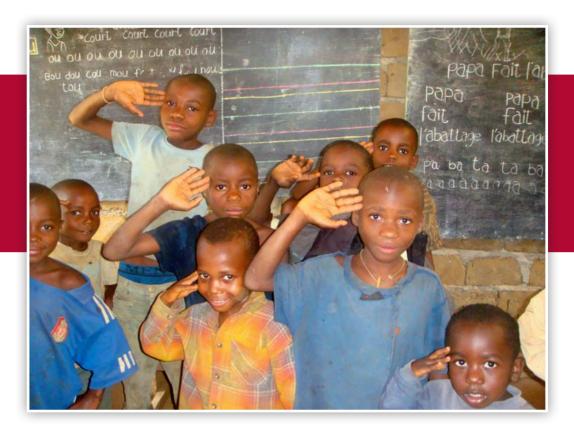


Viña Ardanza Solidario

Tras una década destinando el 0,7 % de nuestros beneficios a proyectos de cooperación en el Tercer Mundo, elevamos nuestra aportación al 1 %, garantizando, cada año, un mínimo de 100.000 €.

ste será, sin duda, un año muy importante para nuestro compromiso social. Si hace una década nos convertimos en la primera bodega española, y una de las pocas empresas,

en donar el 0,7 % de nuestros beneficios netos a ONG para el desarrollo de proyectos vinculados con la agricultura en el Tercer Mundo, desde 2017 incrementaremos esa aportación hasta el 1 % anual,



garantizando además una cantidad mínima de 100.000 euros en cada ejercicio.

Se trata de una de las grandes novedades de nuestro programa filantrópico que, desde esta edición, pasa a denominarse 'Viña Ardanza Solidario', homenajeando así a una de nuestras marcas más emblemáticas y que el próximo 28 de septiembre cumplirá sus primeros 75 años. Además, hemos decidido que esta iniciativa se abra también a posibles aportaciones a título personal de accionistas, consejeros, personal de la bodega, así como a otras empresas vinculadas o no a nuestros accionistas. El total recaudado se destinará a la financiación de los proyectos seleccionados por nuestro Comité de Asignación, dirigido por la Consejera Maite de Aranzabal.

El pasado 1 de enero abrimos una nueva convocatoria para que todas aquellas ONG y asociaciones

españolas que lo desearan pudieran enviarnos, hasta el 28 de febrero, sus proyectos candidatos a esta ayuda y que debían cumplir con todos los requisitos establecidos.

Durante las próximas semanas, el Comité de Asignación, estudiará con detenimiento las muchas propuestas recibidas antes de decidir cuáles son las ganadoras y cuyo nombre conoceremos en primavera. Un programa, 'Viña Ardanza Solidario', que además es candidato a los premios Empresa Social 2017 en la categoría de Responsabilidad Social Corporativa que se fallarán en los próximos meses.



áster

Áster Finca El Otero 2014

ras el gran éxito obtenido por Áster Finca El Otero 2012, elegido 'Mejor Tinto del Mundo' por The Wine Merchant 2016 (UK), les invitamos a disfrutar de la nueva cosecha 2014, quinta añada de esta referencia en la que únicamente empleamos uva Tinta del País procedente de la parcela El Otero, de 7,5 hectáreas.

Durante el año 2014 nuestro viñedo de Anguix (Burgos) disfrutó de una excepcional maduración y una magnífica sanidad que significó que pudimos vendimiar manualmente y seleccionar unas uvas perfectamente equilibradas, óptimas para elaborar esta marca. Con una crianza de 16 meses en barricas de roble francés nuevo, este Áster Finca El Otero destaca por ser un Ribera del Duero potente y, a la vez, por disfrutar de una elegancia que cautivará a los seguidores de esta prestigiosa región vinícola. Nuestra especial recomendación es disfrutarlo en compañía de carnes rojas, asados y con quesos bien curados.



PARA MÁS INFORMACIÓN, ESCANEE ESTOS CÓDIGOS OR









Finca San Martín Crianza 2014

e nuestra bodega de Rioja Alavesa, llega la nueva cosecha 2014 de Finca San Martín Crianza. Un vino que sobresale por su frescura, potencia y fruta gracias a una magnífica uva Tempranillo procedente de las fincas que rodean la bodega Torre de Oña, donde aquel año disfrutamos en nuestro 'terroir' de una cosecha de magnífica calidad. Con un envejecimiento de 16 meses en barricas de roble americano nuevo y de roble francés de dos años, esta nueva añada nos permite disfrutar de un vino con una gran intensidad aromática, una textura aterciopelada y unos elegantes y agradables taninos. Sin duda, sentiremos en la copa toda la tipicidad de esta subzona vitivinícola. Si, además, lo acompañamos de embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes o de una carne, el disfrute está garantizado.





LAGAR DE CERVERA

Lagar de Cervera 2016

I nuevo Lagar de Cervera ha llegado. Ya podemos brindar con la cosecha 2016 del monovarietal de Albariño elaborado en nuestra bodega de Rías Baixas. Una añada de gran calidad que nos permitió seleccionar la mejor uva de nuestras fincas de O Rosal y Cambados y, posteriormente, iniciar su cuidado proceso de vinificación. El resultado es un gran vino blanco que nuevamente destaca por su gran intensidad aromática, donde encontramos notables matices de frutas de hueso, frutas blancas y, además, un fondo cítrico. Cuando lo beban, comprobarán que su boca es amplia, golosa y fresca, con una acidez muy bien integrada. Lagar de Cervera 2016 es perfecto para que lo disfrutemos con cualquier aperitivo, marisco o pescado, así como con ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Y si son aficionados a la cocina oriental, especialmente a la japonesa, ya tienen un aliado idóneo.





- XXIII PREMIOS DIARIO EL MUNDO

Gran Reserva 890 (2004), el Mejor Tinto del 2016

I diario El Mundo, a través de su portal especializado elmundovino.com, ha premiado por vigesimotercer año consecutivo a los mejores vinos españoles. Y entre los galardones concedidos a las referencias más destacadas del 2016, nuestro Gran Reserva 890 de la cosecha 2004, fue elegido Mejor Tinto del Año.

El panel de cata de la prestigiosa publicación digital, en su artículo titulado 'Clase mundial hecha aquí, señalaba que la añada 2004 de nuestro Gran Reserva 890 es "una muestra perfecta de la sutileza y la complejidad del gran rioja tradicional", concediéndole además una puntuación de 19 sobre la escala de 20 puntos empleadas por este medio. En la descripción del vino, el equipo dirigido por el periodista Víctor de la Serna, destacaba el "equilibrio perfecto de crianza y fruta en boca, con mucha complejidad, larguísimo y sutil" y acabando con una frase contundente: "La perfección riojana".

Nuestro Presidente, Guillermo de Aranzabal, fue el encargado de recoger el premio de manos de

Víctor de la Serna, en una gran gala celebrada el 13 de febrero en Madrid. Se trata del segundo año consecutivo en el que hemos tenido el placer de subir al escenario ya que, el año pasado, recogimos la 'Mención de Honor' concedida a la cosecha 2001 de Gran Reserva 890.





ESTRENAMOS CUENTA EN INSTAGRAM



Ampliamos nuestra presencia 2.0. estrenando nuestro perfil oficial en Instagram. Si es usuario de esta red social basada en compartir fotografías, le invitamos a hacerse seguidor de nuestra cuenta (@lariojaaltasa) y disfrutar de todas las instantáneas que compartimos con nuestros viñedos, bodegas, vinos y eventos como protagonistas.

+10.000 FOLLOWERS EN FACEBOOK



Finalizábamos 2016 con una gran noticia en nuestra página corporativa de Facebook (Torre de Oña-Grupo La Rioja Alta, S.A.), ya que superábamos la cifra redonda de 10.000 seguidores, que hoy ya son casi 12.000. Además, recientemente también hemos estrenado en esta red social un canal exclusivamente en inglés (La Rioja Alta, S.A. Group-North America) dedicado a nuestros followers norteamericanos.

EN EL TOP 10 DE RIOJA DE LA APP VIVINO



Es la aplicación móvil líder entre los aficionados al vino de todo el mundo. Hablamos de Vivino, donde millones de consumidores puntúan con su móvil los últimos vinos catados. Y en 2016, entre los diez vinos de Rioja mejor valorados, nuestros Gran Reserva 890 y Gran Reserva 904.

TORRE DE OÑA, ENTRE LOS CINCO VINOS ESPAÑOLES MÁS BUSCADOS



El blog V de Vendimia ha publicado el nombre de los vinos españoles más buscados en 2016. En quinta posición (y primer vino de Rioja), nuestro Torre de Oña Reserva que ha acumulado una media de 2.400 búsquedas mensuales. Se trata de resultados que han sido verificados con la herramienta de análisis SemRush en el territorio español.

EN EL PODIO DEL RANKING DE ACTIVIDAD ON LINE DE BODEGAS



La Rioja Alta, S.A. ocupa el segundo puesto en el 'Ranking de Actividad Online' de bodegas elaborado recientemente por Suggiero. Esta consultora ha elaborado este ranking tras analizar el comportamiento en Internet y Redes Sociales de 25 importantes compañías vinícolas de La Rioja, País Vasco y Navarra.



Monteplata S.L., nuevo distribuidor en Madrid

Monteplata, S.L. es, desde el 1 de febrero, la nueva distribuidora en exclusiva de todos los vinos de nuestro grupo bodeguero en la Comunidad Autónoma de Madrid. Se trata de una compañía de gran prestigio y con un sólido y contrastado equipo de ventas que estará apoyado por nuestros Delegados Comerciales en la zona, José Luis Domínguez y Gloria Carrero. La página web de Monteplata es www.monteplata. es y el teléfono de contacto 91 303 74 25.



Oro y Plata en la Cata de las Añadas de Rías Baixas

Rías Baixas ha celebrado recientemente la VI Cata de las Añadas. Un evento de carácter bienal que tiene como objetivo mostrar las posibilidades de guarda de los vinos de esta D.O., así como el potencial enológico de variedades blancas como el albariño. En esta ocasión, dos de nuestros vinos, Lagar de Cervera 2012 y 2014, fueron galardonados con una 'Colleita de Oro' y una 'Colleita de Plata' respectivamente.

Carnaval del Vino de Haro

El Hotel Los Agustinos de Haro acogió, los pasados 24 y 25 de febrero, una nueva edición del Carnaval del Vino que, este año, estuvo inspirado en los oficios del Medievo. Un baile de máscaras con un colorido espectáculo en el que participamos catorce bodegas de Haro, presentando en mesas monográficas las últimas añadas. En nuestra mesa, los asistentes pudieron degustar, como gran novedad, el nuevo Viña Ardanza 2008.



¿Qué es retronasal?

Conjunto de aromas percibidos cuando el vino se encuentra en la boca o después de ser tragado. Se deben a la impresión en el sentido del olfato de moléculas volátiles del vino.



Viña Ardanza inaugura la Experiencia Verema Valencia 2017

El Hotel Balneario Las Arenas de Valencia fue, un año más, el escenario de la Experencia Verema, en la que cientos de internautas aficionados al vino se dieron cita para conocer los últimos lanzamientos de las bodegas españolas más importantes. Este año, con motivo de su 75 aniversario, nuestro Viña Ardanza fue el gran protagonista de la cata inaugural de este evento. El enólogo Julio Sáenz fue el encargado de dirigir una vertical en la que cincuenta privilegiados catadores pudieron degustar las cosechas 1989, 1995, 2000, 2001, 2005 y la recién estrenada 2008. Todos disfrutaron de este recorrido por la historia más reciente de esta emblemática referencia, un símbolo del vino de Rioja. Nuestras bodegas contaron, además, con un espacio en el Salón, en el que además del nuevo Viña Ardanza, pudieron degustarse Lagar de Cervera 2016, Áster Crianza 2013 y Torre de 0ña 2012.





Participe en nuestro concurso

Todos nuestros Socios tienen la oportunidad de concursar y ganar una estupenda cesta con productos de nuestra tienda. Para conseguirla, deben responder correctamente a la pregunta planteada y remitirnos la respuesta por fax (941 312 854) o por e-mail (club@riojalta.com). El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente



La Prioja Mia S.Z.

NUEVA PREGUNTA:

boletín.

¿Cómo se llama el nuevo programa de cooperación de La Rioja Alta, S.A.?

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Qué vino ha sido el mejor Rioja de la Guía Peñín 2017?. **Respuesta:** *Gran Reserva 890 de 2004* **Ganador:** J.J.G.A (Socio A5-0038 y 019S de Bilbao).



GRUPO

La Piioia Alta S.A.



Una pasión, el vino. Una obsesión, la búsqueda constante de la excelencia. Es la filosofía que siempre han mantenido nuestras bodegas y que nos ha convertido en una referencia en la elaboración de vinos de calidad. Respetando al máximo las tres prestigiosas Denominaciones de Origen en las que estamos presentes, adaptándonos a las nuevas tendencias gastronómicas pero manteniendo siempre la armonía, equilibrio y sofisticación de los grandes vinos. Todo un sueño centenario que sigue mirando al futuro.





La Rioja Alta, S.A.

Fundada por cinco familias en 1890, está situada en el mítico Barrio de la Estación de Haro. Una bodega que constituye un símbolo del vino de Rioja y en la que tradición y modernidad conviven a la perfección. Aquí se elaboran los vinos Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana y Viña Alberdi.





Enclavada en el corazón de la Ribera del Duero, Áster profundiza en el concepto de 'château', con unos vinos que reflejan indudablemente las características de su terruño y su uva Tinta del País. Fortaleza y refinamiento a partes iguales. Una bodega moderna gestada con la ilusión, la dedicación y la sabiduría que requiere el arte de un gran vino.





Torre de Oña

Bodega de estilo 'château' que, gracias a su privilegiado emplazamiento en las laderas de la Sierra de Cantabria y la exhaustiva parcelación de sus fincas, elabora vinos de excelente calidad con la personalidad que aportan las seleccionadas uvas de uno de los mejores terruños de la prestigiosa subzona Rioja Alavesa: Torre de Oña y Finca San Martín Crianza.

Lagar de Cervera



Esta bodega cuenta con el mayor viñedo de uva albariño de la D.O. Rías Baixas en Pontevedra. Es el alma dorada de un lugar perfecto para la elaboración de un vino blanco delicado, aromático, fresco, elegante y con una personalidad inconfundible y destacada. Aquí, en unos artesanales alambiques de cobre, nacen también los orujos Viña Armenteira.

La Pioja Alta, S.A. 90+club

Gran Reserva 890 / 2004



98 97 96 94⁺

PEÑÍN TIM ATKIN PROENSA PARKER

Viña Arana / 2009



94 94 90 PEÑN ABC PARKER

Finca San Martín / 2014



90 PARKER

Lagar de Cervera / 2015



97 90 90 PROENSA PEÑÍN ABC

Gran Reserva 904 / 2007



97 95 95 JAMES PARKER TIM ATKIN

Viña Alberdi / 2010



95 92 92 91 JAMES ABC PEÑÍN PARKER

Áster Finca El Otero / 2012



96 93⁺ 93 93 PROFNSA ARC PARKER PEÑÍN

Pazo de Seoane / 2015



92 PROFNSA Viña Ardanza / 2008



95 94 94 93

DECANTER TIM ATKIN

JAMES PARKE SUCKLING

Torre de Oña / 2012



96 94 93 92

PROENSA TIM ATKIN EL PAÍS PARKER

Áster Crianza / 2012



92 90 90 ABC PEÑÍN PROENSA

Viña Armenteira



PEÑÍN PEÑÍN (BLANCO) (HIERBAS)

2/2017



Gran Reserva 890/1985: 95 Tanzer Gran Reserva 890/1995: 96 Parker Gran Reserva 890/1998: 96 Decanter Gran Reserva 890/2001: 95 Parker Gran Reserva 904/1964: 97 Parker 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 #75viñaardanza

POR PURO PLACER



VIÑA ARDANZA

75

ANIVERSARIO