PRIMAVERA 2017

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ARDANZA

ESPECIAL

75

ANIVERSARIO

1942-2017

SUMARIO

Editorial 3
75 años de constante evolución 4
Nuestro pequeño Ródano 6
10 razones para disfrutar del nuevo Viña Ardanza 2008 8
Engalanados para la ocasión 9
Un brindis internacional 10
Un Jeroboam de lujo 11
Una gran fiesta de cumpleaños 12
Nomad Fashion Show 14
Reconocimientos 15
Premio Empresa Social 2017 16
Unidos para seguir mejorando 18
Novedades 19
Entrevista: Dr. J. Arturo Almeida 20
Una helada devastadora 23
Noticias breves y concurso 24
Nuestras bodegas y vinos 26

Vocabulario Enológico

¿Qué es la pruina?

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

Una historia de ÉXITO

Queremos celebrar juntos el **75 aniversario de Viña Ardanza**. Aunque ya se elaboraba y comercializaba años antes, fue el 28 de septiembre de 1942 cuando, bajo la presidencia de D. Leandro Ardanza, registramos oficialmente esta marca con el apellido de una de las cinco familias que fundaron nuestra bodega en 1890 y que hoy permanece muy unida a nuestra casa.

La plaga filoxérica que impulsó el nacimiento de muchas bodegas del Barrio de la Estación a finales del XIX y la llegada a Haro de comerciantes y enólogos franceses –en nuestro caso, Monsieur Albert Vigier– supuso que, durante sus primeras décadas, las nuevas casas bodegueras elaboráramos **vinos con un estilo muy francés**. Por ello, en las etiquetas de los vinos aparecieran referencias al estilo de su elaboración: 'Estilo Medoc', 'Estilo Sauternes' o, como en el caso de los primeros Viña Ardanza, 'Estilo Borgoña'. Ese era el patrón bajo el que se elaboraba esta referencia, de ahí precisamente el uso de la característica **botella borgoñona**.

Así nació el vino que **más fama y renombre** nos ha dado. Una marca que, con el paso de los años, se ha transformado en mítica, y que, por sus características, originalidad y personalidad siempre ha sido el gran referente de nuestra bodega. Hoy, 75 años después, podemos afirmar orgullosos que **Viña Ardanza es también una de las grandes marcas internacionales** de Rioja.

Probablemente La Rioja Alta, S.A. no ocuparía en la actualidad un lugar entre las mejores bodegas del mundo sin este vino. Muchos recordamos, seguro que ustedes también, las míticas cosechas del 1964, 1973 y 2001, las excepcionales de 1970, 1985, 1989, 1995, 1996, 2004, 2005, 2007...y la nueva cosecha 2008 que está, por lo menos, a la altura de las mejores.

¡Feliz cumpleaños Viña Ardanza!

75 AÑOS *de constante evolución*

EL ESTILO ACTUAL DEL VIÑA ARDANZA CONJUGA CARACTERÍSTICAS INMUTABLES CON INNUMERABLES INNOVACIONES

Si han seguido de cerca la vida de Viña Ardanza han podido constatar que, en su trayectoria, se han entremezclado una serie de características permanentes con múltiples innovaciones, aceleradas en las últimas cosechas, que han ido puliendo su carácter actual. Es obvio que es un vino que ha evolucionado, ha sabido adaptarse a los tiempos, **estando muy atentos a las tendencias pero eludiendo las modas.**

Entre los aspectos que han permanecido inmutables en estos 75 años cabe destacar que se trata de un vino de mezcla de diferentes variedades y parcelas. Para elaborar un vino **'estilo borgoña',** con gran capacidad de guarda, apostamos por mezclar vinos de diferentes características: Tempranillos de la zona Rioja Alta –elegantes, finos, con gran potencial de envejecimiento, estructura media y grado alcohólico moderado– y Garnachas de Rioja Baja, de gran estructura y potencia.

Es, además, un **coupage típico riojano** sin una 'receta' fija. El estilo Viña Ardanza es único, pero la mezcla de variedades, porcentajes, fincas, barricas e incluso la duración de la crianza cambia cada añada. Su personalidad ha estado siempre ligada al **roble americano** que, en largas crianzas, aporta matices distintivos que enlazan con el estilo de vinos elaborados desde 1890 por nuestra casa.

FINCA LA CUESTA, CENICERO

Pero en las últimas décadas hemos ido introduciendo **cambios relevantes** que han servido para seguir aumentando su calidad, permitiendo una indudable evolución en un estilo 'clásico de vanguardia'. Fue con la cosecha 2001 –tercer Reserva Especial de la historia– cuando disfrutamos del **cambio reciente más notable.** Mejoramos las primeras impresiones visuales –color hacia tonos más vivos– y olfativas –aromas más frescos– y, a la vez, potenciamos en la boca esa sensación especiada y elegante tan característica de la marca, aumentando la intensidad en todas las fases.

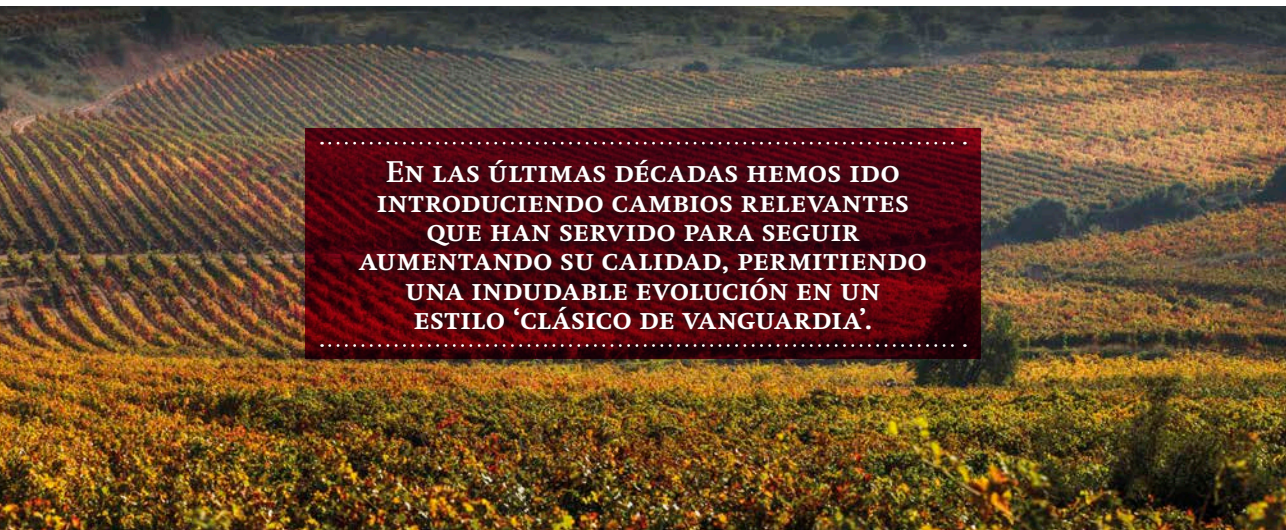
Como el resto de nuestros vinos, **Viña Ardanza no se elabora todos los años,** sino en aquellas cosechas en las que tanto el Tempranillo como la Garnacha tienen la alta calidad que requerimos, algo que suele suceder cinco o seis veces cada década.

2008 es la primera cosecha de Viña Ardanza en la que el **100% de sus uvas procede de viñedos propios.** Además del Tempranillo de nuestras fincas La Cuesta (Cenicero) y Montecillo (Fuenmayor), incluimos un 20% de Garnacha de La Pedriza en Tudelilla. Hasta la fecha, la Garnacha procedía de viñedos colindantes a La Pedriza propiedad de viticultores de confianza.

Pero ha habido muchos más cambios. Por ejemplo, el salto de calidad que supuso la **nueva bodega elaboradora** de Labastida inaugurada en 1996, la **selección óptica** de la uva estrenada en la vendimia de 2015 o la crianza en barrica por separado del Tempranillo y la Garnacha.

Qué decir también del salto que supuso la **fabricación propia de las barricas** en nuestra tonelería importando directamente el roble seleccionado por nuestros técnicos en Estados Unidos o el **notable rejuvenecimiento del parque de barricas** y la reducción paulatina del número de **trasiegas artesanales** para evitar la posible 'fatiga' y oxidación de los vinos.

Muy importantes han sido también los cambios en nuestra **vendimia, siempre manual**. Ahora se realiza en cajas pequeñas y su transporte es refrigerado hasta la bodega, lo que permite un manejo más cuidadoso del fruto, garantizando su integridad y evitando riesgo de oxidaciones. Así garantizamos una llegada a bodega en condiciones óptimas de temperatura y sanidad.



EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS HEMOS IDO INTRODUCIENDO CAMBIOS RELEVANTES QUE HAN SERVIDO PARA SEGUIR AUMENTANDO SU CALIDAD, PERMITIENDO UNA INDUDABLE EVOLUCIÓN EN UN ESTILO 'CLÁSICO DE VANGUARDIA'.

FINCA LA PEDRIZA

Nuestro pequeño RÓDANO

POR PRIMERA VEZ, INCLUIMOS LA GARNACHA DE LA FINCA LA PEDRIZA EN EL COUPAGE DE VIÑA ARDANZA

El nuevo **Viña Ardanza 2008** será recordado, además de por su 75 cumpleaños, por ser la primera cosecha en la que la Garnacha de su coupage procede de La Pedriza, un paraje muy especial ubicado en Tudelilla (Rioja Baja). Un lugar que históricamente ha sido considerado perfecto para el cultivo de esta variedad y en el que hace décadas ya contábamos con algunos viñedos en propiedad pero plantados con Tempranillo.

En los años 90, viendo las crecientes dificultades de aprovisionamiento de una buena Garnacha, buscamos la mejor ubicación para autoabastecernos. Para ello pedimos ayuda a Norberto López –padre de Pedro, el actual encargado de esta finca–, un gran conocedor del terreno. Nos insistió en esta zona, plantada entonces con almendros que habían sustituido, debido a la crisis de mercado, a la tradicional Garnacha. Estudiamos las tierras, nos encandilaron y las adquirimos. Arrancamos aquellos almendros, replantando con cepas de Garnacha de baja producción. Así nació **"nuestro pequeño Ródano"**, tal y como lo denomina nuestro enólogo Julio Sáenz, debido al impresionante manto de cantos rodados que cubre toda la extensió –hoy 67 has– similar a los suelos de **'Châteauneuf-du-Pape'.**

En su mezcla final con el Tempranillo, los vinos de la Pedriza aportan notas vivas y frescas, aumentan la intensidad aromática y proporcionan una estructura agradable

Pero, **¿qué características hacen tan especial a La Pedriza?**

En primer lugar, sus suelos de **textura arenosa y cantos rodados** que, debido a su bajo contenido en materia orgánica, aportan poco vigor a las plantas ofreciendo racimos de grano pequeño y poco compactos, idóneos para una maduración homogénea. Además, favorecen el **óptimo estado sanitario** en una variedad, la Garnacha, muy sensible a enfermedades como la botrytis.

Se trata de **suelos muy drenantes** pero, a la vez, **muy profundos** obligando a la raíz de la planta a ir muy abajo para captar la humedad, desarrollándose en un suelo poco fértil y con escasos rendimientos. Son, además, suelos ácidos –más que en el conjunto de Rioja– en los que la disponibilidad de potasio es baja y, por tanto, dan vinos con una acidez alta, ideal para el envejecimiento.

Aunque nos encontramos en Rioja Baja, esta finca se sitúa a **550 m. de altitud,** una zona 'fresca' que garantiza una oscilación térmica alta entre el día y la noche, favoreciendo la síntesis de polifenoles y antocianos. Gracias al espectacular manto de cantos rodados, podemos afirmar que nuestra uva se desarrolla **'entre dos soles'.** A las más de 2.300 horas anuales de sol que goza la zona hay que añadir el reflejo de la luz y el calor en las piedras, que aumenta la radiación, incrementa la temperatura y mejora claramente los procesos durante el ciclo vegetativo.

Los **vinos procedentes de La Pedriza** son esencialmente frescos, con una buena capa de color, de alta intensidad variedad y con buena carga tánica. En su mezcla final con el Tempranillo aportan notas vivas y frescas, aumentan la intensidad aromática y proporcionan una estructura agradable, de buen cuerpo en boca, aportando especias y golosura en el retrogusto durante largo tiempo.

10 RAZONES
para disfrutar del nuevo
Viña Ardanza *2008*

1. Procede de una **magnífica cosecha** que se caracterizó por la alta calidad de las uvas acompañada de una producción muy moderada.
2. Está elaborado con una selección de uvas **Tempranillo** de Fuenmayor y Cenicero y **Garnacha** procedente, por primera vez, de la Finca La Pedriza en Tudelilla (Rioja Baja).
3. Ha disfrutado de un **cuidado envejecimiento** en barrica, 36 meses el Tempranillo y 30 meses la Garnacha y, desde marzo de 2013, se redondea en la botella.
4. En la nariz **disfrutaremos** de su enorme frescura y de los aromas a cereza, pimienta negra, tabaco, nuez moscada, café, caramelo y vainilla.
5. Al beberlo, comprobaremos que es un **vino sabroso** y paladearemos su entrada amable, suave frescura, agradable estructura, acidez equilibrada y sus finos y elegantes taninos.
6. En el paso por boca, recordaremos su **final sedoso,** finura y elegancia, su buen retrogusto y sus notas licorosas de grosella negra, torrefactos y especias dulces.
7. Es perfecto para acompañar los asados de cordero, carnes rojas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados y... nuestras barbacoas veraniegas.
8. Es una **marca emblemática de Rioja** que celebra 75 años en plena forma y que ha sabido evolucionar.
9. Cuenta con el **aval de prestigiosos críticos** y medios como Decanter, Tim Atkin MW, James Suckling, Guía Peñín, Guía ABC, Guía Proensa, El país, Wine Spectator,...
10. Por **puro placer.**

Engalanados para la ocasión

No todos los años se cumplen 75 vendimias. Así que, para celebrar este aniversario de Viña Ardanza, hemos vestido nuestra bodega como merece la ocasión. En el exterior, con una lona gigante conmemorativa visible a muchos metros de distancia y, en el interior, con una ornamentación muy especial en nuestra tienda y wine bar. **¡Les invitamos a venir a disfrutarla!**

DISFRUTE DEL MAKING-OF DE LA DECORACIÓN DE LA BODEGA

Un brindis INTERNACIONAL

A LO LARGO DE ESTE 2017, SERÁN MUCHOS LOS LUGARES DEL MUNDO EN LOS QUE SE CELEBRARÁ EL 75 ANIVERSARIO DE VIÑA ARDANZA. EN MÉXICO, INGLATERRA Y ALEMANIA YA HAN LEVANTADO SU COPA.

PROWEIN – DÜSSELDORF (ALEMANIA)

Es la **feria internacional de referencia** para el mundo del vino y, un año más, nuestro equipo de Exportación viajó en marzo a tierras alemanas para atender el stand de nuestro grupo bodeguero que, este año, tuvo a Viña Ardanza como gran protagonista. Una magnífica oportunidad de presentar la nueva cosecha 2008 a los miles de profesionales de los cinco continentes que se dieron cita en la ciudad alemana.

GIRA 'VIÑA ARDANZA' EN MÉXICO

A mediados de mayo, nuestro enólogo Julio Sáenz y el Director de Exportación, P. Javier Amescua, fueron los encargados de capitanear la gira de celebración del 75 aniversario por tierras mexicanas. **Ciudad de México, Toluca, Querétaro y San Luis Potosí** fueron los escenarios de catas verticales y diferentes maridajes para sumilleres, periodistas, clientes, etc. Una intensa y exitosa semana en uno de nuestros mercados internacionales de mayor relevancia.

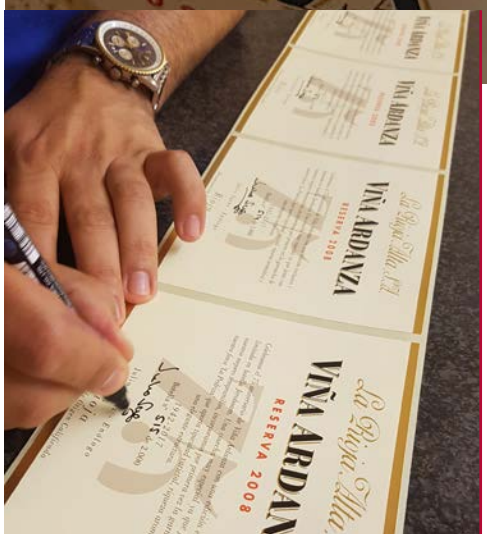
LONDON WINE FAIR EN LONDRES (INGLATERRA)

Coincidiendo con nuestra presencia en la London Wine Fair, una de las grandes citas del vino mundial en Londres, nuestro enólogo dirigió una **cata vertical** en el que algunos de los más importantes catadores y críticos especializados ingleses pudieron disfrutar de una selección de cosechas de Viña Ardanza que finalizó en la recién lanzada 2008. Un inolvidable trayecto por la historia de este vino que cuenta, también en UK, con una legión de seguidores.

Un Jeroboam DE LUJO

Los –muchos– seguidores incondicionales de **Viña Ardanza** por todo el mundo tienen ahora la oportunidad de disfrutar de un recuerdo verdaderamente especial que conmemora este 75 aniversario. Hablamos de una de las **2.000 botellas** que componen la **exclusiva colección de lujo** en tamaño Jeroboam –3 litros– con el logotipo conmemorativo personalizado con **cristales** de la prestigiosa firma **Swarovski.** Se trata de la primera ocasión en la que, en sus 75 años de vida, utilizamos este singular formato para vestir a Viña Ardanza. Cada botella de esta edición de coleccionista está numerada y firmada por el enólogo, Julio Sáenz. Este doble Mágnum se presenta en un estuche muy especial que incluye un **exclusivo sacacorchos de madera** para facilitar su apertura.

COLECCIÓN EXCLUSIVA CON LA FIRMA DEL ENÓLOGO JULIO SÁENZ



EL VIOLINISTA PABLO NAVARRO

Una gran fiesta de CUMPLEAÑOS

REUNIMOS A NUESTROS MEJORES CLIENTES DE LA HOSTELERÍA Y TIENDAS ESPECIALIZADAS MADRILEÑAS PARA HOMENAJEAR A VIÑA ARDANZA

El Palacio Neptuno, en el corazón de Madrid, fue el escenario el lunes 8 de mayo de la **fiesta del 75 aniversario de Viña Ardanza.** Para esta gran celebración, contamos con la presencia de **nuestros mejores clientes de la hostelería y tiendas especializadas** de la Comunidad de Madrid, con los que quisimos rendir un merecido homenaje a este gran símbolo del vino de Rioja que además, desde su nacimiento, cuenta en Madrid con uno de sus principales mercados nacionales.

Durante este evento, que sirvió además de presentación en sociedad de la nueva cosecha 2008, los asistentes disfrutaron de la bienvenida y de las explicaciones del Presidente de la bodega, **Guillermo de Aranzabal** y del Enólogo **Julio Sáenz,** encargados de explicar las principales características de esta nueva añada que encandiló a todos los invitados.

Posteriormente, comenzó un **recorrido muy especial** por la exitosa historia de Viña Ardanza a cargo del **violinista Pablo Navarro** que, con una aplaudida actuación en directo, interpretó la banda sonora de un viaje en imágenes por los acontecimientos históricos más relevantes de cada una de las décadas y cosechas más emblemáticas en la trayectoria de este vino Reserva. Una tarde-noche de celebración a ritmo de Frank Sinatra, Ben E. King, The Beatles, Michael Jackson, The Black Eyed Peas, Enrique Iglesias... y, por supuesto, de Viña Ardanza.

ESCANEE EL CÓDIGO PARA VER TODAS LAS FOTOS DEL EVENTO

NOMAD *Fashion Show*

VIÑA ARDANZA CELEBRA SU CUMPLEAÑOS EN ESTA GRAN CITA DE LA MODA, LA MÚSICA Y LA GASTRONOMÍA CELEBRADA EN EL CORAZÓN DE MADRID

El Hotel Iberostar de las Letras, emplazado en plena Gran Vía madrileña, fue el escenario del 2 al 4 de junio de Nomad Fashion Show. Un gran evento en el que **la moda, la belleza, la música y la gastronomía** fueron las grandes protagonistas y donde Viña Ardanza ha tenido, como patrocinador, un papel muy especial delante de periodistas de 'life style', asistentes y, además, de un importante número de 'influencers' y blogueras con cientos de miles de seguidores en las Redes Sociales.

Brillando en un **espectacular escaparate** exterior, Viña Ardanza fue disfrutado en todas las degustaciones, comidas y cócteles organizados y fue la gran estrella de varios **talleres abiertos al público** junto a firmas de lujo como Swarovski o Dyptique. Además, destacó un **'showcooking'** a cargo de nuestra cocinera Arrate Ibisate, en el que los asistentes pudieron saborear algunas de las creaciones servidas habitualmente en nuestros comedores privados.

Gran Reserva 904,

ORO en los Decanter World Wine Awards…

A finales de mayo, **la revista Decanter** hacía públicos los resultados de la **edición 2017** de sus premios internacionales, **uno de los concursos de vinos más grandes y prestigiosos del mundo** merced a la importante nómina de catadores –más de 90 Masters of Wine y Master Sommeliers– encargados de juzgar las miles de referencias mundiales presentadas. En el palmarés de los vinos galardonados con una medalla de Oro, nuestro **Gran Reserva 904 de 2007,** que ha alcanzado una valoración de 95 puntos. Otros tres vinos de nuestro grupo bodeguero, **Viña Ardanza 2008, Viña Arana 2009** y **Áster Finca El Otero 2014** han sido reconocidos también con sendas **medallas de Plata.**

…y Torre de Oña Reserva en

The International Wine and Spirit Competition

La celebración en la capital británica de una nueva edición de la **London Wine Fair** servía para que se desvelaran los vinos ganadores de los premios The International Wine and Spirit Competition 2017. Y, en este caso, en la edición número 48 de estos reconocimientos vinícolas internacionales, la gran noticia era para **Torre de Oña Reserva 2012** que era **galardonado con un Oro.** Nuestro UK Export Manager, Francisco Corpas, fue el encargado de recoger el diploma acreditativo.

VIÑA ARDANZA *solidario*

PREMIO *Empresa Social* 2017

Gran estreno de Viña Ardanza Solidario. Nuestro programa de cooperación internacional que, tras **más de diez años de andadura** ha cambiado de nombre e **incrementado la aportación del 0,7 % al 1 %** de nuestros beneficios –con un mínimo de 100.000 €–, ha obtenido el **Premio Empresa Social 2017 en la categoría 'Mejor Proyecto RSC en Bodegas Elaboradoras de Vino'.**

El Director de Marketing de La Rioja Alta, S.A., **Eladio Araiz,** fue el encargado de recoger el premio en una gala celebrada en Barcelona y presentada por la periodista Irma Soriano. El jurado quiso destacar la **extraordinaria labor social** desarrollada por nuestra casa desde que, en 2007, nos convertimos en la primera bodega de España –y una de las pocas compañías españolas– en donar anualmente parte de sus beneficios a causas filantrópicas relacionadas con su actividad, en este caso, la agricultura. Desde entonces, **hemos destinado ya más de 710.000 €** a proyectos de cooperación internacional.

Se trata de un premio de enorme prestigio nacional e internacional que, en palabras de la Consejera y Responsable del Comité de Asignación de 'Viña Ardanza Solidario', **Maite de Aranzabal,** *"nos ha llenado de alegría y que, sobre todo, nos reafirma en seguir apostando por la justicia y la solidaridad. Gracias a nuestro pequeño esfuerzo, muchas mujeres y hombres viven mejor. Por otro lado es una forma de que se visibilice este trabajo para que así otras empresas con beneficios se vayan animando a hacerlo".*

Mali, Tanzania, Etiopía y R.D. del Congo, primeros destinos de 'VIÑA ARDANZA SOLIDARIO'

La gran noticia de este galardón se ha producido apenas unas semanas después de que hayamos conocido los **proyectos de cooperación seleccionados** para recibir su apoyo económico durante este año. Tras el riguroso y exigente estudio de las candidaturas y propuestas recibidas, han sido cuatro las ONG que recibirán la financiación total o parcial de sus iniciativas gracias no sólo al beneficio neto de la bodega sino también a las aportaciones personales realizadas por Consejeros, accionistas, personal de bodega, empresas, etc.

Se trata de **Acción contra el Hambre y su proyecto 'Pastos de Vida'** para la mejorar la seguridad alimentaria, nutricional y económica de tres poblaciones pastorales **en Malí,** de **ONGAWA** con el programa **'Fortalecimiento de la asociación Shenguena Agricultural and Marketing Network'** en **Tanzania,** de **Derandein** con la Fundación Pablo Horstmann y su proyecto de **huertas sostenibles** para garantizar la seguridad alimentaria en el orfanato y clínica pediátrica de **Etiopía** y, por último, de **ICLI-Ingeniería** para la Cooperación con un **proyecto educativo y de producción** en la **R.D. Congo.**

Al igual que sucede desde 2007, todos estos proyectos **serán evaluados periódicamente, auditados y controlados** por el comité 'Viña Ardanza Solidario' para que los accionistas tengan total seguridad del buen empleo de sus fondos.

UNIDOS
para seguir mejorando

LA RIOJA ALTA, S.A., CODORNÍU, TORRES, BARBADILLO, MARTÍN CÓDAX Y RODA FORMAMOS VINYSOST, UN AMBICIOSO PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LOS VINOS ESPAÑOLES.

Dice el refranero que **la unión hace la fuerza**. Esta es la máxima bajo la que seis de las bodegas más importantes del país junto a dos empresas líderes de la industria auxiliar –Francisco Oller y Lallemand Bio– y diez centros de investigación punteros del panorama científico español hemos puesto en marcha el **proyecto de I+D Vinysost,** con la intención de mejorar la calidad de nuestros vinos en un mercado cada vez más competitivo y globalizado. Se trata, en definitiva, de buscar soluciones conjuntas que nos permitan desarrollar tecnologías que ayuden también a mejorar la valoración de nuestros vinos en el mercado exterior.

Este proyecto, que cuenta con un presupuesto de 7,5 millones de euros y está cofinanciado por la Unión Europea y el CDTI con fondos FEDER, se está centrando en **tres grandes líneas de trabajo e investigación.** Por un lado, en el viñedo, se busca reducir los efectos negativos de las enfermedades y plagas en los viñedos, analizar la calidad de la uva y controlar el crecimiento de la planta. Además, se están desarrollando estrategias para el control de la estabilidad aromática y sensorial de los vinos en la bodega, gracias a un mayor conocimiento del papel del oxígeno en todo el proceso de elaboración. Y, por último, trabajamos también en la obtención de producciones de calidad compatibles con el respeto al medio ambiente.

Será en julio del próximo año cuando conozcamos los resultados y conclusiones en estos tres ámbitos de investigación, así como en otras materias, con el objetivo de que otras bodegas españolas puedan, como nosotros, mejorar la competitividad, rentabilidad y sostenibilidad de sus vinos.

Más información: www.vinysost.com

BACO DE ORO

91
TIM ATKIN MW

Pazo de SEOANE *Rosal 2016*

Viña ALBERDI *2011*

CONSULTE LA FICHA DE CATA

CONSULTE LA FICHA DE CATA

Ya podemos brindar con la **tercera cosecha** en el mercado de este vino típico de O Rosal, municipio donde se ubica Lagar de Cervera, nuestra bodega gallega de Rías Baixas. Una referencia que refleja la **tradición enológica** de esta zona en la que la uva Albariño es complementada con **variedades locales** como la Treixadura, Caiño Blanco o Loureiro que aportan diferentes y enriquecedores matices. El resultado es este sorprendente blanco repleto de aromas frutales y varietales combinados con un fondo floral. Un vino envolvente, con una acidez bien integrada, muy equilibrado y que, estamos seguros, hará las delicias durante sus tertulias veraniegas.

Damos también la bienvenida a la añada 2011 de Viña Alberdi. Este Crianza está elaborado por nuestra bodega La Rioja Alta, S.A. con **uva Tempranillo** de nuestras fincas en Rodezno y Labastida gracias a una **'Excelente' cosecha.** Un vino con dos años de envejecimiento en barricas de roble americano de fabricación propia y que destaca por su estructura, color e intensidad aromática, además de por su amplia **versatilidad gastronómica.** ¿Busca un vino perfecto para sus aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas? Viña Alberdi 2011 es la elección.

"La relación del VINO *con la* SALUD ES EVIDENTE, *pese a quien le pese"*

Dr. J. Arturo Almeida
Es Médico y Comunicador, experto en Vino y Salud y miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino.

—Leemos a diario artículos de todo tipo que hablan de los beneficios del vino para la salud. ¿Asistimos a un 'boom' mundial del resveratrol?
—Parece que el resveratrol sea la nueva molécula de la felicidad. La realidad es que es tan sólo una de las cerca de mil sustancias (y subiendo) que se encuentran en el vino dentro de los famosos polifenoles. Hay que tener cuidado a la hora de analizar los titulares, porque a veces los medios desvirtúan la información buscando ese titular que atraerá a sus lectores haciendo un flaco favor a los que defendemos las bondades del vino. Lo que es cierto es que, como bien dice, asistimos a un 'boom'. La relación del vino con la salud es evidente, pese a quien le pese. Algunas de sus bondades son atribuibles a su contenido en alcohol. Pero muchas otras al resto de sustancias presentes en el vino, siendo los más conocidos los polifenoles. De hecho, hay estudios ya realizados con el "vino sin alcohol". Tanto los polifenoles como los estilbenos –como el famoso resveratrol- son unos estupendos antioxidantes que nos permiten controlar una serie de procesos patológicos en nuestro cuerpo, entre ellos la oxidación que tiene lugar en la formación de la placa de ateroma, responsable del estrechamiento de nuestras arterias y, por ende, de los eventos cardiovasculares, causa importante de morbimortalidad en el mundo occidental.

—Históricamente se ha hablado de sus propiedades antioxidantes y sus beneficios cardiovasculares. Pero ahora hay quien habla de pérdidas de peso, demencias e incluso prevención del cáncer. ¿Se está yendo demasiado lejos?

—Como he comentado antes, hay que tener cuidado con lo que se escribe. Es cierto que se están haciendo muchas investigaciones pero algunos de estos estudios han sido realizados bajo estrictas condiciones de laboratorio, y otras en animales de experimentación. El que los hallazgos puedan ser extrapolables a nuestra vida cotidiana será cuestión de estudios que ya se están haciendo. Por ejemplo, alguno de los estudios que glosa las propiedades rejuvenecedoras del resveratrol implican dosis tan elevadas de estas sustancias que la cantidad de botellas de vino que tendríamos que beber sería totalmente impensable.

No obstante, todos estos estudios son importantes, pues sirven para orientar a los investigadores a distintas líneas que pueden llevar finalmente a unos hallazgos que sí puedan ser aplicables a nuestra vida cotidiana.

De lo que se sabe hasta ahora, tenemos ya una evidencia científica del efecto positivo que tiene el vino en prevención de mutaciones celulares que pueden derivar en un cáncer, o cómo la ingesta de vino puede mejorar los efectos secundarios de ciertos protocolos quimioterápicos. En algunos centros hospitalarios de USA existen ya unidades en las que se emplea el vino como agente coadyuvante terapéutico.

—La pregunta del millón y que seguro le habrán realizado cientos de veces. ¿Cuánto vino es saludable? ¿Cuántas copas de vino son médicamente recomendables?

—Uno de los problemas que nos encontramos es que la denominada 'unidad de bebida estándar' no está realmente estandarizada, y varía según los países. Porque, ¿cuánto es una copa de vino? Será diferente en España, en UK o en EE.UU. Por tanto tenemos que buscar un acuerdo a este respecto. La dosis de alcohol recomendada por la OMS es una ingesta diaria de alcohol de 30 g en varones y 20 g en mujeres. Esto equivale aproximadamente a unas 3 copas de vino de 120 ml, considerando una graduación alcohólica de 12 grados.

Pero hay algo que me gustaría añadir. Nosotros en España no bebemos vino por beber, sin más. Beber vino es un acto que hacemos normalmente acompañados, con amigos, con tu pareja. Ese nivel de disfrute libera endorfinas, sustancias responsables de encontrarnos bien, y esto, sin duda, mejora nuestra salud. Hay estudios que asocian el consumo moderado de vino a personas que se cuidan, que quieren mejorar su salud. Lo cual también es beneficioso. En Medicina y en Salud, hay que ver las cosas en conjunto, no sólo asociadas a una fría cifra. Respondiendo a su pregunta, diría que la dosis que puede recomendarse como saludable es 3 copas de vino de 125 ml en varones y 2 copas en mujeres. Siempre y cuando se asuma que es el vino la única bebida alcohólica consumida ese día, claro.

LA DOSIS QUE PUEDE RECOMENDARSE COMO SALUDABLE ES 3 COPAS DE VINO DE 125 ML EN VARONES Y 2 COPAS EN MUJERES.

—Por supuesto, usted como profesional de la salud y nosotros como bodega debemos incidir, en todo momento, en que el consumo de vino debe ser siempre pausado, moderado y responsable.

—Por descontado. Como dice D. Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, el vino, más que una bebida, es un alimento que contiene alcohol. Y no hay que olvidar que el alcohol, cuando se consume a dosis elevadas es perjudicial para la salud. Es más, el abuso de alcohol es responsable de un porcentaje nada despreciable de morbimortalidad en nuestra sociedad. Por tanto, los que defendemos el consumo del vino debemos ser los primeros en concienciar al público de la necesidad de un consumo moderado.

—En este sentido, hay médicos que abogan por un consumo cero de cualquier bebida alcohólica, ¿qué les dice?

—Como persona y como profesional, respeto todas las opiniones. Pero es cierto que en esta era

de la información, hay un número de profesionales sanitarios (muchos de ellos no son médicos, pero que opinan como si lo fueran) que usando redes sociales y el altavoz que les proporcionan algunos medios de comunicación, son muy radicales en lo referente al consumo de alcohol. Estas personas desprecian las opiniones de otros profesionales –algunos de gran calidad profesional y humana– y estudios científicos, que demuestran estas bondades de las que estamos hablando. Ningún extremo es bueno, y lo que yo les dirían es que lean más, que se documenten y que, sobre todo, respeten el resto de las opiniones.

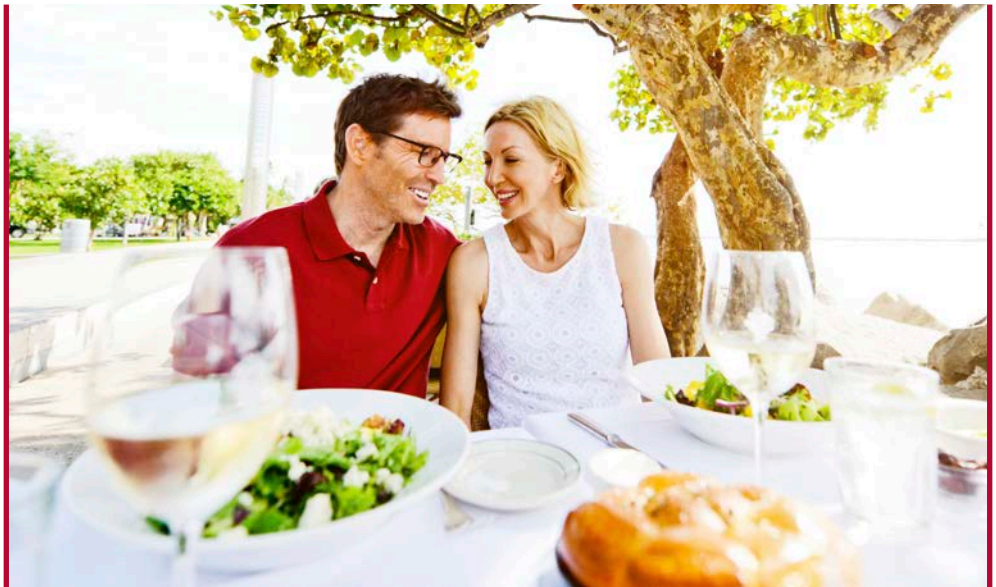
NO HAY QUE OLVIDAR QUE EL ALCOHOL, CUANDO SE CONSUME A DOSIS ELEVADAS ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

—Se habla mucho del descenso del consumo de vino en los hogares españoles. ¿Nos cuidamos más?

—Aunque ha habido un repunte del consumo recientemente, es cierto que, para un país como el nuestro, el primer productor de vino en el mundo, el consumo no aumenta. Sin embargo, nos hemos hechos los campeones del Gin Tonic en Europa, superando a inglaterra, origen de esta bebida. Tenemos que aprender de otros sectores para vender mejor lo que hacemos y ser creativos. Está bien, en determinados ámbitos, ser puristas del vino. Pero lo que las bodegas quieren es que se consuma más vino, además que se aprecie. En mi opinión, ese esnobismo que todavía rodea al mundo del vino ha generado un cierto miedo en el consumidor final, que no se atreve a pedir una botella de vino por miedo a no saber catarla. Vamos a dejarnos de tópicos y decirle a la gente que el vino está hecho para disfrutar, y cada uno lo disfruta a su modo. Hay que enseñar a la gente las bondades de este producto, cómo se hace, que entiendan todo lo que hay detrás de esa botella que compran y, por supuesto, que lo consuman. Sí, nos cuidamos más. Pero al mismo tiempo, estamos en la era de la des-información. Cantidades ingentes de información están a nuestro alcance y en la palma de nuestra mano y no sabemos procesarla. Además, la bondad de una web no viene determinada por el puesto que ocupa en Google, sino en los contenidos y en la autoridad profesional de quien lo escribe.

—¿Es más saludable el vino si lo tomamos durante las comidas?

—Las propiedades saludables del vino no están relacionadas con la ingesta de alimentos, sino con los componentes del vino. Pero hay una cosa indudable: las comidas van a mejorar la experiencia de beber vino, y el conjunto va a ser, sin duda, mucho más placentero. El mundo se mueve o por placer o por dolor. Y el placer es algo que contribuye a nuestra buena salud.



Una helada DEVASTADORA

EL VIÑEDO DE RIOJA Y RIBERA DEL DUERO MUY DAÑADO POR LOS EFECTOS DE UNA HISTÓRICA HELADA QUE AFECTARÁ IRREMEDIABLEMENTE A LA COSECHA 2017

La madrugada del pasado **28 de abril** será tristemente recordada durante muchos años. Las gélidas temperaturas alcanzadas esa noche durante muchas horas, con valores extremos que alcanzaron los **–3,5 °C en Rioja** y los **–7 °C en Ribera del Duero,** provocaron gravísimos daños generalizados en los viñedos de estas dos importantes regiones vinícolas españolas.

El avanzado estado del ciclo vegetativo, con gran parte de los racimos ya formados, agravó los efectos de una helada que muchos expertos califican de histórica. *"No recuerdo una helada tan fuerte ni tan extensa"* ha señalado Roberto Frías, Director de la Sección Agrícola de nuestro grupo bodeguero que no ha dudado en señalar que tanto en la D.O.Ca. Rioja como en la D.O. Ribera del Duero *"las consecuencias generalizadas serán catastróficas".*

Por si fuera poco, la **escasez de lluvias** de los últimos meses ha supuesto que los viñedos carezcan de la humedad suficiente y necesaria para que las plantas puedan volver a brotar con pujanza. *"La merma de cara a la cosecha 2017 puede ser brutal"* asegura nuestro máximo responsable del campo mientras comanda las *"muchas labores que ahora nos quedan por delante en nuestros viñedos"* para, en la medida de lo posible, *"salvar lo que podamos de esta añada y, además, pensar ya en recuperar totalmente las vides de cara a la cosecha 2018".*

A fecha de hoy, transcurridos más de dos meses desde la helada, los viñedos más afectados **han reverdecido con timidez.** La tremenda rusticidad de la vid y su afán de supervivencia fuerzan la brotación de yemas ciegas que permanecían ocultas entre la madera más vieja esperando una señal para ponerse en marcha. Se trata en su mayor parte de yemas poco fértiles que darán lugar a una cosecha reducida pero, al menos, tendremos nuevos brotes sobre los cuales poder podar en el próximo Invierno y recuperar, así, la estructura de las plantas y su capacidad productiva.

BACCHUS DE ORO para *Lagar de Cervera 2016*

Nuevo galardón para el albariño **Lagar de Cervera.** La cosecha 2016, actualmente en el mercado, ha obtenido una **medalla de Oro** en el Concurso Internacional de **Vinos Bacchus,** celebrado en Madrid del 9 al 13 de marzo. Organizado por la **Unión Española de Catadores,** se trata de una de las citas de referencia mundial para los vinos españoles y al que se presentan más de 1.500 vinos. Además, el otro certamen de referencia de la U.E.C., los **premios Baco,** también han supuesto otra alegría para nuestra bodega gallega merced al **Oro** obtenido por **Pazo de Seoane Rosal** 2016.

CLUB DE AMIGOS de la *Fundación para la Cultura del Vino*

La **Fundación para la Cultura del Vino,** a la que pertenece nuestro grupo bodeguero, ha puesto en marcha esta iniciativa que permite asociarse a profesionales, aficionados y a empresas formando parte de su exclusivo y selecto **Club de Amigos. Los socios contarán con ventajas muy especiales** como descuentos, asistencia a eventos y catas, recepción de la publicación 'Terruños', etc. Los interesados pueden adherirse en la web **www.culturadelvino.org.**

La *Eroica Hispania* se 'relaja' en TORRE DE OÑA

Los 800 esforzados participantes de la prueba de ciclismo **Eroica Hispania,** que se celebró el 4 de junio en tierras riojano-alavesas, tuvieron a **Torre de Oña** como escenario de una parada y avituallamiento muy especial en el que pudieron reponer fuerzas de la dureza de esta carrera que ensalza el ciclismo más heroico que se practicaba hace décadas. A pesar de la intensa lluvia, no faltaron los brindis con nuestros vinos en un precioso ambiente de ciclismo auténtico.

LOS HERMANOS LEJARRETA EN TORRE DE OÑA

La III Cata del BARRIO DE LA ESTACIÓN, en *junio de 2018*

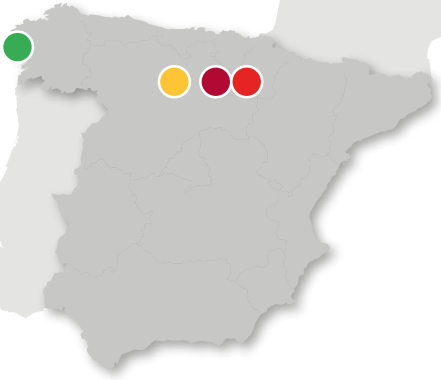
Finalmente será en **junio de 2018** cuando Haro vuelva a acoger esta gran cita enológica. La coincidencia durante las dos primeras ediciones con la época de vendimias, período de intensa actividad en el interior de las bodegas, ha motivado que se haya decidido designar esta nueva fecha para garantizar así, nuevamente, el **enorme éxito** obtenido tanto en 2015 como en 2016.

LAGAR DE CERVERA, recomendado por *Los Angeles Times*

A finales de abril, el diario *Los Angeles Times* publicaba un artículo especial dedicado a una selección mundial de blancos recomendados para el disfrute de sus lectores en primavera. Y entre los vinos escogidos por el catador **Patrick Comiskey**, como referencia de la variedad albariño, nuestro **Lagar de Cervera.**

Destacados en *Wine&Spirits Restaurant* TOP 50

La encuesta anual realizada por la prestigiosa revista **Wine&Spirits** y que determina los vinos y bodegas más afamadas y solicitadas en los mejores restaurantes americanos ha vuelto a situar a nuestra casa en un magnífico lugar. **La Rioja Alta, S.A.** ha sido incluida entre las quince bodegas mundiales favoritas, segunda referencia española, con un muy destacado lugar para dos de nuestros vinos: **Gran Reserva 904 y Viña Alberdi.**



GRUPO
La Rioja Alta, S.A.

www.gruporiojalta.com
www.facebook.com/torredeona
@LaRiojaAltaSA / @torredeona
youtube.com/user/LaRiojaAltaSA
lariojaaltasa lariojaaltasa

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 boletín.

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

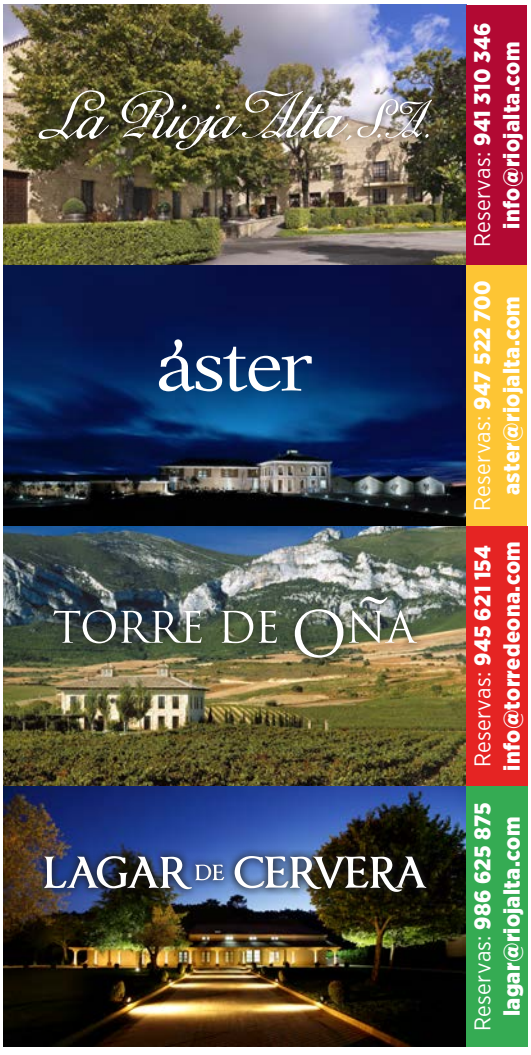
¿Cómo se llama el nuevo programa de cooperación de La Rioja Alta S.A.?
Respuesta: ***Viña Ardanza Solidario***
Ganador: ***J.U.E., Socio 007M de Gipuzkoa.***

Nueva pregunta: ***¿De qué finca procede la Garnacha con la que se ha elaborado Viña Ardanza 2008?***

Vocabulario Enológico

¿Qué es la pruina?

Es una capa de aspecto ceroso que cubre el exterior del hollejo de la uva y que se encarga de proteger el fruto y fijar las levaduras que fermentan el mosto.



La Rioja Alta, S.A.

90+ club

Gran Reserva 890 / 2004

98 PEÑÍN
97 TIM ATKIN MW
96 PROENSA
94+ PARKER

Gran Reserva 904 / 2007

97 JAMES SUCKLING
95 PARKER
95 DECANTER
95 TIM ATKIN MW

Viña Ardanza / 2008

95 DECANTER
94 TIM ATKIN MW
94 JAMES SUCKLING
93 PARKER

Viña Arana / 2009

94 PEÑÍN
94 ABC
91 DECANTER
90 PARKER

Viña Alberdi / 2011

91 TIM ATKIN MW

Torre de Oña / 2012

96 PROENSA
94 TIM ATKIN MW
93 EL PAÍS
92 PARKER

Finca San Martín / 2014

90 PARKER

Áster Finca El Otero / 2014

92 PARKER
90 DECANTER

Áster Crianza / 2013

90 PARKER

Lagar de Cervera / 2015

97 PROENSA
90 PEÑÍN
90 ABC

Pazo de Seoane / 2015

92 PROENSA

Viña Armenteira

92 PEÑÍN (BLANCO)
94 PEÑÍN (HIERBAS)

La Rioja Alta, S.A.

95+ club

Cosechas históricas

Gran Reserva 890/1985: **95** Tanzer
Gran Reserva 890/1995: **96** Parker
Gran Reserva 890/1998: **96** Decanter
Gran Reserva 890/2001: **95** Parker
Gran Reserva 904/1964: **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
1942-2017