

*RA*

invierno 2016



*La Picoja Alta, S.p.A.*

# Sumario

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Editorial</b>                                             | <b>3</b>  |
| <b>La evolución del vino en botella</b>                      | <b>4</b>  |
| <b>II Cata del Barrio de la Estación</b>                     | <b>6</b>  |
| <b>Áster Crianza 2012</b>                                    | <b>7</b>  |
| <b>Entrevista a Guillermo Cruz, Mejor Sumiller de España</b> | <b>8</b>  |
| <b>En la prensa: Guía Lookxury / Wall Street Journal</b>     | <b>11</b> |
| <b>Miles de variedades de vid</b>                            | <b>12</b> |
| <b>Premios: elmundovino y Albariño de Oro</b>                | <b>14</b> |
| <b>Club de Cosecheros</b>                                    | <b>15</b> |
| <b>Welcome to London!</b>                                    | <b>16</b> |
| <b>Enoturismo: "Q" de calidad</b>                            | <b>18</b> |
| <b>Breves y concurso</b>                                     | <b>20</b> |
| <b>Nuestras bodegas y vinos</b>                              | <b>22</b> |

## VOCABULARIO ENOLÓGICO

### ¿Qué es el soleo?

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

# De jóvenes y vino

No seremos nosotros quienes abogemos por exportar ‘modas’ procedentes de Estados Unidos pero, en esta ocasión, seguro que entienden la excepción. Hablamos del resultado del último informe de la consultora norteamericana WMC (Wine Market Council) que constata que los consumidores de entre 21 y 39 años se bebieron, durante 2015, el 42% de todo el vino en EE.UU.

Algo parece estar cambiando, al menos, al otro lado del Atlántico. Ese dique existente entre vino y juventud parece que, poco a poco, encuentra importantes vías de escape y esa idea preconcebida de que el mundo del vino es aburrido, conservador, cerrado y exclusivamente ‘para mayores’ pierde cierta fuerza. Así lo constatamos, por ejemplo, en los eventos y catas que organizamos periódicamente por todo el mundo, en las muchas visitas que recibimos en nuestras bodegas o en las ferias en las que participamos.

Indudablemente, todos los actores implicados en defender un consumo responsable y en transmitir el vino como parte esencial de nuestro patrimonio cultural somos conscientes de que debemos seguir esforzándonos en cultivar, poco a poco, un terreno difícil, exigente y ocupado por otras opciones. Se trata de una conquista que requiere armas convincentes y, posiblemente, distintas a la empleadas hasta la fecha. La imaginación y las nuevas tecnologías se antojan esenciales para que el universo vinícola cale y pueda arraigarse en el ocio y disfrute actual de nuestros jóvenes. Siempre huyendo, eso sí, de una peligrosa banalización que la milenaria cultura del vino, siempre viva y abierta, no merece.



# La evolución del vino en la botella



Nos detenemos en una estación relevante en la vida de todo vino: su crianza en botella. Nos referimos a su evolución mejorante en la que gana complejidad y finura en un estado en el que no existe oxígeno. El tiempo necesario para lograr esa superior calidad varía mucho en función de la tipología del vino y puede ir desde algunos años hasta varias décadas. Los llamados 'grandes vinos' se caracterizan, generalmente, por un largo período de envejecimiento, mientras que los 'más modestos' necesitan menos tiempo de conservación para que

puedan desarrollar todas sus cualidades. Pero que nadie se enfade. Por supuesto existen magníficos vinos con envejecimientos cortos.

En este proceso de envejecimiento en botella haremos referencia a tres fases. La primera es la MADURACIÓN, en la que el vino va incrementando, poco a poco, su nivel de calidad sensorial. En ocasiones, pueden existir fluctuaciones debido a que atraviesan un proceso denominado de reducción o "enfermedad de la botella" que surge al mantenerse alejado del oxígeno y que puede generar moléculas de olor desagradable. En esta primera



Túnel botellero de Gran Reserva 904.

fase, que dura normalmente unos meses, el vino pierde frutuosidad y se muestra duro y astringente. Algunas variedades como el Tempranillo, Cariñena o Syrah son más susceptibles a padecer este problema. Además, aspectos de la elaboración como las maceraciones largas, crianzas insuficientes y la conservación del vino con lías, incrementan las tendencias del vino hacia ese estado de reducción.

En la segunda fase, que denominamos de PLENITUD, el vino logra su máximo nivel. Aquí se desarrollan un amplio abanico de aromas y sabores que, juntos, conforman lo que conocemos como el bouquet. En la duración de esta fase afectarán las características intrínsecas del vino, la forma en la que se ha elaborado, la crianza en bodega y lo que en el mundo vitivinícola denominamos el 'efecto cosecha': las condiciones climáticas y vitícolas en las que se ha desarrollado el ciclo vegetativo de la vid en ese año en concreto.

Y llegamos al DECLIVE. El vino poco a poco pierde esas características que definieron su calidad. Se torna más seco, perdiendo cuerpo y estructura.

Una modificación organoléptica que, en ocasiones, va acompañada de precipitaciones en el fondo de las botellas. Efectivamente, los famosos posos. El color, paralelamente, evoluciona hacia el rojo teja o amarillo-anaranjado, con desaparición completa de los matices malvas en los tintos mientras que los blancos se oscurecen hacia tonos dorados intensos. Por tanto, podemos considerar el color como un marcador del envejecimiento, siendo los vinos viejos de un color amarillo-teja intenso.

La evolución del vino es lenta a unos 12 °C, más rápida a los 18 °C y puede ser excesiva a temperaturas más elevadas. Por otro lado, una oxidación violenta provocada por un tapón poroso no estanco produce la degradación completa y rápida del vino. Es por ello que, durante el envejecimiento en botella debemos evitar las variaciones de temperatura entre el verano y el invierno que originen modificaciones del volumen del líquido, que ayudan a una aspiración de aire negativa para la evolución del vino.




---

PRÓXIMA LLEGADA: 17 DE SEPTIEMBRE

---

## II Cata del Barrio de la Estación

Tomen nota. La segunda edición de La Cata del Barrio de la Estación ya tiene fecha. Será el próximo 17 de septiembre cuando este emblemático lugar, que concita la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo, vuelva a vestirse de gala para recibir a miles de visitantes.



LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN  
♦♦♦ HARO STATION WINE EXPERIENCE ♦♦♦

El misterio se develaba en FITUR, la feria por excelencia del turismo mundial. Las siete bodegas que componemos la Asociación para el Desarrollo Turístico del Barrio de la Estación (ADT) anunciábamos la fecha de celebración de la que será segunda edición de este gran evento. Haro volverá a ser, en plena vendimia, el escenario de una fiesta enológica única en España.

El 17 de septiembre será la única fecha del año en la que nuestro Barrio se cerrará al tráfico para que los entusiastas visitantes puedan pasear tranquilamente por sus calles y visitar, en una misma jornada, estas siete casas bodegueras. Se podrá disfrutar de actividades relacionadas con el mundo del vino, animación y música en directo, además de degustar sus afamados vinos, acompañados por



la mejor gastronomía de la Rioja, conociendo sus instalaciones y la destacada arquitectura que las envuelve.

Un día antes, como ocurrió en 2015, la prensa especializada y los profesionales tendrán su particular programa, destacando una gran cata dirigida por quién este año ejercerá de flamante 'maquinista', el Master of Wine español Pedro Ballestros.

Para que todos los amantes del vino y la gastronomía puedan disfrutar del evento se pondrán a la venta paquetes de viajes desde las principales capitales españolas. Toda la información y la venta de entradas anticipadas estará disponible en la página web [www.lacatadelbarriodelaestacion.com](http://www.lacatadelbarriodelaestacion.com)

# Áster Crianza 2012

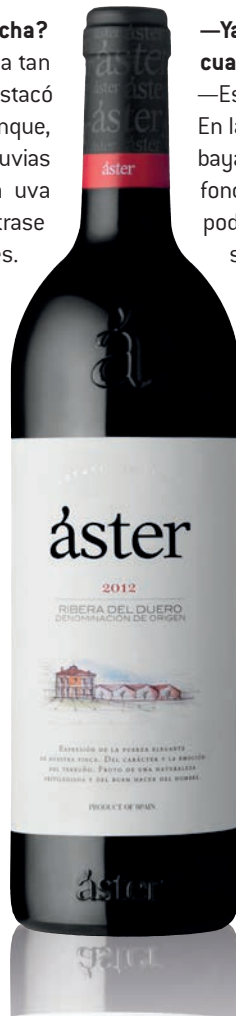
Les presentamos la nueva añada 2012 de Áster Crianza, elaborado en nuestra bodega de Ribera del Duero. Nuestro enólogo, Julio Sáenz, nos detalla las principales características de un vino que, estamos seguros, deleitará a los amantes de esta región vinícola.

**—¿Qué aspectos resaltaría de esta cosecha?**

—Los rigores meteorológicos de esta zona tan exigente volvieron a quedar patentes. Destacó la sequía generalizada del verano aunque, afortunadamente, cayeron algunas lluvias en momentos clave permitiendo que la uva madurase, se desarrollase bien y que entrase en bodega en muy buenas condiciones. Además, la baja producción en nuestras parcelas favoreció la obtención de una gran calidad en Fuentecojo, Otero Joven y La Cueva, fincas de las que seleccionamos la Tinta del País para este Áster Crianza.

**—¿Cómo fue esa vendimia y la posterior elaboración del vino?**

—Vendimiamos las uvas a mano, a primeras horas de la mañana, aprovechando así el frío para preservar la integridad de los racimos que, como siempre, pasaron por la mesa de selección. Aproximadamente, el 80% del vino realizó la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y su crianza se desarrolló durante 22 meses en barricas también de roble francés. Durante este tiempo, lo trasegamos en tres ocasiones por el método tradicional.



**—Ya en el mercado, ¿qué destacaría cuando lo descorchemos?**

—Es un vino que nos ofrece muchas cosas. En la nariz sobresalen las notas intensas de bayas y frutas maduras, así como un rico fondo muy balsámico. Cuando lo bebamos podremos comprobar especialmente las señas de identidad que nos ofrece Ribera del Duero: fortaleza, nervio, equilibrio y una suave acidez con unos taninos muy redondos.

**—¿Con qué comida nos recomienda disfrutarlo?**

—Es el acompañante perfecto para asados de cordero, lechazo, carnes a la brasa, caza mayor y quesos muy curados. ¡Que lo disfruten!

**PARA MÁS  
INFORMACIÓN,  
ESCANEE ESTE  
CÓDIGO QR**





---

GUILLERMO CRUZ (MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA)

---

# “Mostrando la parte divertida del vino conquistaremos a la gente joven”

Mejor Sumiller de España, Premio Gourmets, Campeón de España, Mejor Sumiller Promesa,... y representante español en el próximo Campeonato del Mundo. Es el increíble palmarés, con apenas 31 años, del Sumiller Jefe del Restaurante Mugaritz.

**—¿Cómo lleva lo de ser ‘el sumiller español’ del momento?**

—Sinceramente no creo que sea el sumiller español del momento. Simplemente soy un apasionado de mi trabajo, busco compartir mi pasión. Nuestra responsabilidad es acercar el vino a las personas, hacerlo fácil de entender. Desde un lenguaje sencillo y cómodo, todas las personas pueden disfrutar con la misma intensidad de nuestro bonito mundo. Simplemente tenemos que ayudar a que esto suceda: compartimos emociones y vendemos felicidad.

**—¿Qué prima más para destacar en su trabajo: el estudio, la cata o la psicología con el cliente?**

—Creo que es un cúmulo de varios factores. El estudio es tremendamente importante. El mundo del vino está en constante evolución y hay que estar al día. La formación es la base del conocimiento. La cata, desde luego, también es importante aunque, para mí, es aún más importante conocer la historia que hay detrás de cada botella. La cata es muy subjetiva, pero lo emocionante de verdad, lo que hace que una botella emocione es conocer la historia que esconde y contarla. Esa parte intangible que hace que esa botella sea especial. En cuanto a la psicología, a la hora de interactuar con un cliente es esencial ya que, en un corto espacio de tiempo, tienes que conocer sus gustos, sus preferencias...Y ser capaz de sorprenderle.

**—¿Qué relevancia tiene el vino en la cocina de Mugaritz?**

—Aquí el vino es una parte fundamental. Creo que es difícil imaginar una experiencia gastronómica plena sin vino de por medio. Es muy relevante ya que, gracias a determinadas combinaciones, se es capaz de llevar un plato a una expresión inigualable. Incluso ya estamos trabajando en desarrollar platos a partir de vinos para que la armonía sea perfecta, desde su comienzo, desde su base y sus inicios. La verdad es





que Andoni (Aduriz) nos da total libertad en todos los sentidos, a la hora de elegir, de recomendar, de buscar... Somos afortunados porque nos deja hacer. Y creo que es la única manera de sentirse pleno y poder indagar sobre nuestros límites. Por aquí se dice que los límites nos lo marcamos nosotros mismos. Si hay algo que nos pide es que emocionemos, que hagamos que la gente se sienta especial y que vivan la experiencia. Así que, nosotros, en ello estamos.

**—¿En qué momento se encuentra el vino español frente a otros grandes vinos del mundo?**

—Pienso que hay grandísimos vinos en España capaces de luchar con otros grandes del mundo. Vinos excepcionales, trabajados con nuestras variedades autóctonas. Grandes vinos, fantásticamente elaborados y con capacidad de envejecimiento. Tenemos tesoros, joyas únicas (Jerez, Rioja, Ribeira Sacra, etc.) pero muchas veces no sabemos darles el valor que merecen y nos falla mucho nuestro mercado internacional. Somos los que más cantidad exportamos, pero también al precio más bajo, por eso la percepción internacional que tenemos sobre nuestros vinos, no se ajusta a la realidad que vivimos. Fallamos a nivel de marketing, cosa que otros países hacen realmente bien. Es bueno analizar esto, hacer autocrítica, porque será la forma de mejorar y cambiar las cosas. Tenemos un fantástico futuro por

delante, va a ser un emocionante camino, vamos a mostrar al mundo lo que tenemos.

**—¿Cómo defiende ante otros jóvenes como usted que el vino también es para ellos?**

—El vino está hecho por personas para personas. Uno de los matices más importantes es que hay vinos para todos los estilos de persona. Podríamos encontrar vinos hechos a medida para cada uno de los que componemos el mundo. Es una bebida que puede dar el mismo placer a quien toma su primera copa de vino como a aquel experto con años de experiencia. Es para todos y, por supuesto, también para la gente joven. Parte de la culpa del descenso de consumo es que nuestro mundo se ha visto como algo señorial, elitista y de mayores. Pero nada más alejado de la realidad. Una de las cualidades, la de compartir, está al alcance de todas las personas... y también puede ser fácil y divertido. La forma de conquistar nace de la convicción de mostrar nuestro tesoro de manera fácil y divertida, haciendo que los jóvenes se sientan una parte esencial de esto. Mostrando la cara más divertida y desenfadada conseguiremos entrar en el corazón de la gente joven.



**—El vino perfecto es aquel que...**

—Es capaz de mostrar la zona de dónde viene. Para mí esto es una de las mayores virtudes, que muestre su origen, esa tierra donde viven sus viñas y sus variedades. Es precioso que un vino reclame su identidad. No tiene que ser técnicamente perfecto. En la perfecta imperfección está la belleza más profunda, un deseo de mostrar la parte intangible. Que muestre sentimientos, que el cariño por sus viñas y la obsesión por embotellar su paisaje se sienta en cada sorbo, que la emoción sea parte líquida... Cuando una copa es capaz de transmitir esto se crea un momento de intimidad. Un momento único, irrepetible y profundo, que hace que podamos sentirnos afortunados de estar disfrutando de ese instante. Cuando todo esto sucede, estamos ante un vino con alma y estos son mis vinos perfectos.

**—Nos representará en abril en el Mundial de Sumilleres. Su objetivo ¿disfrutar y ganar?**

—Desde luego, ganar. Me encantaría traer a España un Campeonato del Mundo. Sé que es muy difícil. Hay países muy fuertes como Francia, Italia, Argentina, EE.UU., etc. Y gran parte de los candidatos me sacan 20 años, pero no importa. Intento sacar 4 horas diarias de estudio y preparación. Estoy muy ilusionado por esta oportunidad en la que me dejo el alma para llevar bien alto, sobre los hombros, esta responsabilidad de representar a España. Me considero un privilegiado solo por tener esta oportunidad. Son muchos años atrás desde que empecé a formarme. Pero, desde luego, pase lo que pase no voy a parar. Mi sueño es ser Master Sommelier y un día ser Mejor Sommelier del Mundo. Sea en este mundial o en otro. Así que continuaré trabajando en esta dirección. La vida me ha demostrado que con esfuerzo y sacrificio todo es posible.

**—Pase lo que pase, esperamos brindar con usted con un Gran Reserva 890 en la bodega. ¿Buena elección?**



—Desde luego, me lo parece. Es un vino con una bonita historia detrás... 890 fue el año de la fundación (1890) de La Rioja Alta S.A. Un vino que muestra sus inicios como forma de recordar siempre de dónde se viene y cuáles fueron nuestros primeros pasos. Para poder mirar hacia adelante siempre hay que echar una vista atrás. Es un vino que fue así, es así y seguirá siendo así. Es precioso mantener una filosofía en contra de modas y tendencias. Una creencia total en una forma de pensar y de hacer que hace que el mundo del vino tenga sentido y sea especial. Un vino hecho para envejecer, un vino que hace un pacto con el mayor enemigo de la vida, el tiempo, para poder aguantar su paso y pasar a formar parte de la eternidad. Seguro que será una buena copa para brindar. ¡Salud!

## — THE WALL STREET JOURNAL. —

# Viña Ardanza, uno de los seis vinos internacionales seleccionados para una perfecta bodega privada

**E**l influyente diario 'The Wall Street Journal' finalizaba el 2015 publicando un amplio reportaje titulado 'Drunk on Possibility' en el que planteaba a sus lectores una pregunta: ¿Qué vinos comprarían si pudieran invertir \$2,100 para tener una bodega particular en su domicilio?

Ante la posibilidad de destinar esa cantidad a una única botella de, por ejemplo, un prestigioso vino de Bordeaux o, por el contrario, adquirir varias botellas de referencias internacionales que garantizarán "mucho más placer y complejidad durante la próxima

década" la recomendación del periódico económico americano era contundente. Esta segunda opción es, decididamente, la mejor.

Y entre las seis únicas marcas seleccionadas para esa bodega privada, la periodista Jessica H. Green incluía, como único vino español, nuestro Viña Ardanza. Se trata, aseguraba, de un Rioja "suave y sabrosa, que sale al mercado tras su envejecimiento en bodega". La escritora abogaba por disfrutarlo y "beberlo mientras esperamos a que otros vinos lleguen".

## La Rioja Alta, S.A., incluida en la nueva Guía Lookxury de la excelencia



**S**e trata de la primera guía sobre el mundo de los productos y servicios Premium que se edita en España. Hablamos de Lookxury, una publicación de casi 300 páginas que acaba de ver la luz y que ofrece una detallada radiografía de las "enseñas, marcas, productos y servicios más exclusivos" del país.

En esa escogida nómina de recomendaciones, aparece destacada nuestra bodega de Haro, seleccionada por un equipo de periodistas y documentalistas especializados bajo la dirección de un Consejo Internacional Asesor dirigido, entre otros nombres ilustres, por Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía.



# Miles de variedades de vid



por Roberto Frías  
*Director Agrícola de  
La Rioja Alta, S.A.*

**S**i nos pidieran que recitáramos las variedades de vid que conocemos, ¿cuántas seríamos capaces de nombrar? Diez, quince, veinte... Quizás, lo más entendidos dirán alguna más, pero seguramente, nos costará pasar de la treintena. Pues bien, se habla de que pueden existir del orden de 10.000 variedades de vid repartidas por todas las zonas vinícolas del mundo de las que, en España, se podrían encontrar por encima de las 500. De ellas, cultivadas actualmente apenas se alcanza la cifra de 130, siendo 111 autóctonas y el resto foráneas.





De lo anterior se deduce que, como en otros campos, en la viticultura se ha producido una simplificación en el elenco de variedades cultivadas con una pérdida ingente de diversidad genética que resulta irreparable y difícilmente cuantificable en términos económicos. Búsqueda de mayor productividad, adecuación a los gustos de los consumidores, mayor facilidad de manejo, menor sensibilidad a plagas y enfermedades, etc. son argumentos que se han manejado para justificar la sustitución de variedades minoritarias, autóctonas y, en ocasiones, endémicas por otras traídas de fuera, sin haberles dado la oportunidad, en la mayoría de los casos, a las primeras de demostrar su potencial enológico.

Me vienen a la memoria mis andanzas años atrás por la recóndita zona de los Arribes del Duero donde algunos viticultores me hablaban con afecto del “Bastardillo” y del “Bruñal”, variedades a punto de extinguirse y de las que sólo se encontraban algunas cepas aisladas entremezcladas en los viñedos con las mayoritarias “Rufete” y “Juan García”. Algún bodeguero apasionado y romántico se propuso vinificar uvas en pureza obteniendo vinos con una concentración raramente obtenida por el resto de variedades de la zona.

Algo similar ocurrió en Rioja con, por ejemplo, la “Maturana Tinta” rescatada de viñedos viejos en los que permanecía oculta entre las cepas de Tempranillo. Tras unos años de investigación y experimentación fue admitida para su cultivo dentro de la D.O. Calificada Rioja ya que da lugar a vinos con una carga polifenólica difícilmente alcanzable por el Tempranillo mayoritario.

A nivel personal, mi abuelo paterno me contaba que cuando él decidía plantar un viñado, elegía una variedad predominante pero siempre intercalaba, de forma aleatoria, cepas de otras 3 o 4 variedades diferentes porque daban “alegría” al vino. Ejemplo de ello es la viña de “La Pilastra” (Cenicero), plantada hace casi 51 años. Si nos paseamos entre sus cepas encontramos mayoritariamente Viura (Macabeo) pero, si prestamos atención distinguiremos también Malvasía Riojana (Rojal), Calagraño (Jaino), Garnacha Blanca y alguna cepa de otra variedad que todavía no he sido capaz de identificar.

La mayor parte de estos viñedos viejos, que constituían un auténtico reservorio de diversidad genética vitícola, están desapareciendo “gracias” a las ayudas otorgadas por los organismos públicos para la reestructuración de viñedos. ¡Qué error tan imperdonable!

## CONCURSO INTERNACIONAL ALBARIÑOS AL MUNDO

### Lagar de Cervera y Viña Armenteira, Albariños de Oro



Estocolmo fue el escenario de la cuarta edición del certamen internacional 'Albariños al Mundo' organizado por la Unión Española de Catadores en la que compiten los mejores vinos y aguardientes elaborados con esta variedad en Galicia y en el norte de Portugal. Un concurso que deparó noticias muy positivas para nuestro albariño Lagar de Cervera de la cosecha 2014 y para el orujo blanco Viña Armenteira que obtuvieron sendos reconocimientos como 'Albariños de Oro'. El panel de cata de esta prestigiosa competición contó con los más importantes líderes de opinión del mercado sueco con representantes del Systembolaget, monopolio estatal de bebidas alcohólicas y principal referente en lo que a comercialización de vino se refiere, *Masters of Wine*, sumilleres y algunas de las firmas periodísticas más relevantes de este país escandinavo. Ellos fueron los encargados de evaluar en estricta cata a ciegas los vinos, tranquilos y espumosos, y aguardientes inscritos en este certamen de calidad.



### El Mundo galardona a Gran Reserva 890 de 2001

El portal 'elmundovino.com' hizo entrega el pasado 22 de febrero de sus distinciones a los vinos españoles más destacados del 2015. Y entre las referencias galardonadas destacó la Mención de Honor obtenida por nuestro Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial', reconocimiento recogido por nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal de manos del periodista y catador Víctor de la Serna. Además, esta web especializada acaba de publicar los magníficos resultados de una cata que incluía las cosechas actualmente en el mercado de

nuestros vinos. El texto publicado por el panel de cata de 'elmundovino' es así de elocuente:

*"La Rioja Alta SA, cuyo Viña Ardanza 2007 mantiene todas las virtudes golosas de este vino diferente, siempre con su carga de garnacha, y cuyos dos grandes reservas, 904 y 890, alcanzan en 2005 y 2004, respectivamente, cotas de pureza y equilibrio estratosféricas, dentro de un irreprochable estilo clásico. El 890 será uno de los más grandes vinos españoles de este año"*

— ENTREGA DE LA XVIII EDICIÓN DEL CLUB DE LA RIOJA ALTA, S.A. —

# Cuenta atrás...

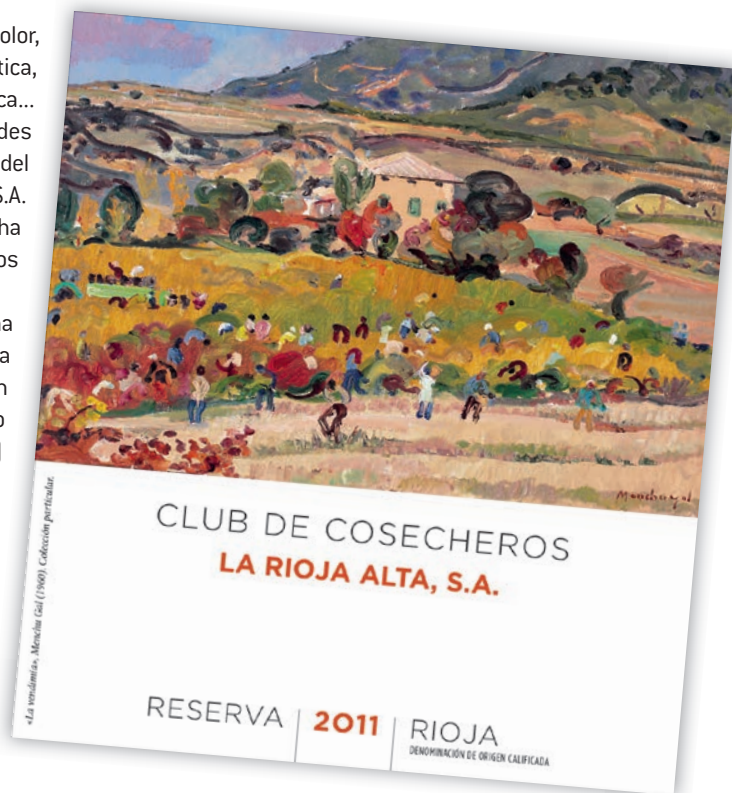
Es uno de los momentos más esperados por nuestros Socios. Se acerca el momento de poder descorchar su nuevo vino del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A. Será a partir de abril cuando iniciemos la entrega de la bodega de su fantástico y exclusivo Reserva 2011 que volverá a acompañarles en sus momentos más especiales.

**E**legancia, estructura, color, intensidad aromática, versatilidad gastronómica...

Son tan solo algunas de las virtudes que sobresalen en el nuevo vino del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A. que nuestro enólogo Julio Sáenz ha elaborado en exclusiva para nuestros socios.

Procedente de una cosecha 2011 calificada 'Excelente', se trata de un Reserva que nace de un coupage especialmente escogido de uvas Tempranillo y Mazuelo (5%) procedentes de una selección de viñedos propios ubicados en las localidades de Labastida y Rodezno. La cuidada crianza en bodega de roble americano durante dos años y su posterior reposo y pulido en nuestros botelleros ha reafirmado la magnífica calidad de un vino muy especial, el vino de nuestros socios, que vuelve a expresar la tipicidad de un estilo mundialmente aclamado.

Somos conscientes de que hay socios que, lamentablemente, no han llegado a tiempo de reservar su vino. Como saben, debido a la selección de parcelas y viñedos, el número de barricas que elaboramos en cada una de nuestras ediciones es muy limitado y su adjudicación se realiza por estricto orden de reserva. No obstante, ya



**Así es la etiqueta del nuevo  
Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A.**

hemos habilitado una lista de espera de cara a la suscripción de la siguiente edición, que abriremos en otoño de este año.



# Welcome to London!

¿Tiene previsto viajar a la cosmopolita capital londinense? ¿Es de los que piensa que en Londres se come siempre mal y, además, muy caro? Queremos ayudarle con algunas recomendaciones eno-gastronómicas para todos los gustos sugeridas por Francisco Corpas, nuestro Area Export Manager para el Reino Unido.



## ANGLER RESTAURANT

(<http://www.anglerrestaurant.com/>)

Ubicado en lo alto de South Place Hotel y con una estrella Michelin, sobresale por su materia prima, procedente principalmente de la pesca sostenible en aguas británicas, junto con los mejores productos locales y de temporada. Sus vistas espectaculares garantizan una velada inolvidable mientras vivimos una experiencia gourmet completa.



## AMETSA BY ARZAK

(<http://www.comohotels.com/thehalkin/dining/ametsa>)

Lo encontramos dentro del Hotel The Halkin y es la 'embajada culinaria' de Juan Mari y Elena Arzak en UK. Ametsa significa sueño en euskera y eso es realmente lo que se vive aquí. Hacen que tus cinco sentidos estén alerta con la cocina vasca contemporánea. Del techo cuelgan tubos de ensayo con especias, como un laboratorio de sabores a semejanza del taller donostiarra de investigación. Una experiencia única si viajas a Londres.





### M RESTAURANT

(<http://mrestaurants.co.uk>)

M es un prestigioso espacio gastronómico conformado por dos restaurantes (M-Grill and M-Raw). Su gran reputación se basa especialmente en el uso de dos de las carnes más cotizadas del mundo (Kobe 10+ y Wagyu 9++) que, por cierto, son perfectamente armonizadas por los vinos de La Rioja Alta, S.A. Aquí no deben perderse el plato especial 'Galician on the bone Rib Eye', una joya para los carnívoros.



### BARBEOA

(<http://www.barbecoa.com>)

Barbecoa es una exaltación de la cocina tradicional basada en el fuego y en una excelente selección de ingredientes. Fundado por el célebre cocinero Jamie Oliver es mucho más que un restaurante-grill. Platos muy modernos al aroma de una parrilla y una cocina a la vista que sorprende y encandila mientras contemplamos, en el exterior, la Catedral de Saint Paul.



### QUO VADIS

(<http://www.quovadissoho.co.uk>)

Un refugio en la ajetreada vida londinense que se descubre desde el pasillo de entrada al restaurante perfectamente adornado con flores. Ese remanso de paz se transmite también en el comedor, con amplias vidrieras y una decoración a base de ilustraciones. Su menú, con precios razonables, se cambia diariamente y se basa en cocina británica muy correcta elaborada siempre con productos de temporada.



### BARRAFINA

(<http://www.barrafiná.co.uk>)

Un auténtico bar español de tapas dirigido por Sam y Eddie Hart. De gran éxito, actualmente tienen tres direcciones en Londres, el original en el Soho y otros dos en Adelaide Street y en Drury Lane de Covent Garden. Todos con cocina abierta que permite disfrutar del espectáculo dirigido por la chef Nieves Barragán. En la carta destacan los platos regionales, sus menús especiales que cambian a diario y una sobresaliente carta de vinos españoles.

# ¡Acabamos de obtener la “Q” de calidad turística...



La Directora de RR.PP.,  
G. Rezola, recogió el diploma.

A mediados de diciembre recibíamos una magnífica noticia para poner el colofón perfecto al año de conmemoración de nuestras primeras 125 vendimias: la consecución de la ‘Q’ de calidad turística. Nuestra bodega de Haro lograba esta importante distinción tras superar con nota la exigente auditoría realizada por el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española), un organismo dependiente del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, encargado de otorgar este sello de calidad.

Durante varios meses, esta entidad estuvo evaluando tanto las instalaciones como la labor del personal dedicado al enoturismo en La Rioja Alta, S.A., constatando que su servicio “es una garantía total de calidad, seguridad y profesionalidad”. Todo ello para asegurar a los visitantes la mejor experiencia turística posible.

La consecución de la prestigiosa ‘Q’ de calidad avala la apuesta decidida de nuestra casa por el enoturismo de calidad que, en los últimos años, se ha concretado en la ejecución de un muy ambicioso plan trienal (2012-2015) al que hemos destinado 800.000€ para la creación, reforma y adecuación de espacios destinados al turismo vinícola, así como la ampliación de horarios y frecuencias de visitas guiadas o el desarrollo de un programa de visitas ‘Premium’.

La Directora de Relaciones Públicas y Consejera, Gabriela Rezola, fue la encargada de recoger a mediados de enero la distinción en el transcurso de la llamada noche ‘Q’ celebrada en la Cúpula de Cristal del Ayuntamiento de Madrid coincidiendo con el inicio de la Feria Internacional de Turismo FITUR.

...y lo celebramos de manera muy especial con nuestros socios!



Por supuesto, queremos compartir con los socios de nuestro Club de Cosecheros nuestra gran alegría por la obtención de este reconocimiento turístico. Por ese motivo, hasta el próximo 31 de julio de 2016, las visitas guiadas a nuestra bodega con cata comentada de tres vinos, incluido nuestro Gran Reserva 904, serán gratuitas tanto para ellos como para todos sus acompañantes. Pero, además, las visitas realizadas de lunes a viernes a las 11:30 horas, incluirán un aperitivo y un obsequio para cada persona.

Les animamos a disfrutar de los secretos que esconde nuestra bodega centenaria y a vivir una experiencia inolvidable gracias a una visita y degustación valorada en 30 €/persona para los no socios de nuestro Club.

Para ello es imprescindible reservar cita previa mediante el correo electrónico [info@riojalta.com](mailto:info@riojalta.com) o por teléfono en el 941 310 346. Les recordamos, por último, que los menores de 9 años deberán permanecer durante la visita en nuestra tienda o jardines acompañados siempre por un adulto.

## Nuestros vinos en Vinorum Think de Alimentaria

La feria Alimentaria de Barcelona acoge este año un renovado espacio de reflexión y divulgación del vino español, reuniendo a más de una treintena de expertos nacionales e internacionales, con el objetivo de estudiar el estado actual y el potencial del vino español en el mercado internacional, así como sus armonías con la mejor gastronomía.

Dos vinos de nuestra casa, Gran Reserva 890 de 2001 y Viña Ardanza 2005 han sido seleccionados para tomar parte de la "Cata horizontal de la gran añada de Rioja, 2001" ofrecida por el sumiller Guillermo Cruz y el periodista Alberto Gil y de la Cata "Dos años en JancisRobinson.com" a cargo del ex sumiller de El Bulli Ferran Centelles.

## Viña Alberdi y Viña Arana, en el Carnaval del Vino de Haro

El Claustro del Hotel Los Agustinos de Haro fue el escenario de una nueva edición del Carnaval del Vino que, en esta ocasión, centró su temática en 'Baco, dios del Vino'. Más de un millar de personas disfrutaron de un atractivo espectáculo teatral así como de la presentación y degustación de las nuevas añadas de dos vinos seleccionados por las bodegas de Haro. En la mesa de nuestra bodega, las últimas cosechas de Viña Alberdi y Viña Arana.



## Acuerdo con el "Rioja Alta Golf Club"



Recientemente hemos firmado un acuerdo de colaboración con este club ubicado en la localidad riojana de Cirueña para promocionar conjuntamente el golf y el vino en la zona. Los socios de nuestro Club de Cosecheros disfrutarán de un descuento del 50% en el precio de los cursos de iniciación (mínimo de 4 personas) y de los Green Fee de juego o salidas al campo. Además dispondremos de un espacio expositivo en el club donde mostraremos nuestros vinos y patrocinaremos un torneo anual que se celebrará en septiembre.

### ¿Qué es el soleo?

Práctica consistente en la exposición al sol de las uvas para concentrar sus azúcares, aumentar su contenido alcohólico y dulzor. Es una técnica extendida en el Mediterráneo y Andalucía para producir vinos como el Moscatel y el Pedro Ximénez.





APRIL 16, 2016  
VITORIA-GASTEIZ

**TEDx**  
**AlmendraMedieval**  
x = independently organized TED event

## Colaboración con TEDx en Vitoria-Gasteiz

Nuestra bodega colaborará con el evento TEDx que se celebrará el próximo 16 de abril en Vitoria-Gasteiz. Bajo esta marca internacionalmente reconocida y con millones de seguidores en todo el mundo, expertos en diferentes áreas del conocimiento ofrecen charlas divulgativas que son seguidas in situ o a través de Internet. Creatividad, innovación y colaboración son los pilares de esta jornada que, por segundo año consecutivo, desembarca en la capital alavesa.

## 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.



### NUEVA PREGUNTA:

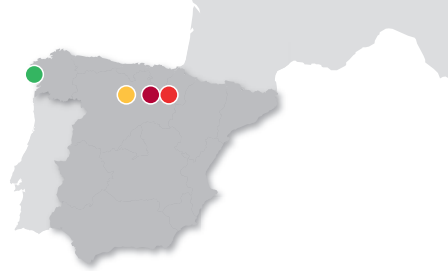
**¿Cuándo se celebrará la segunda edición de la Cata del Barrio de la Estación?**

### CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

**¿Con qué variedades de uvas elaboramos Gran Reserva 904 de 2005?**

**Respuesta:** Tempranillo y Graciano

**Ganador:** A. P. F. de Madrid, Socio 296M.



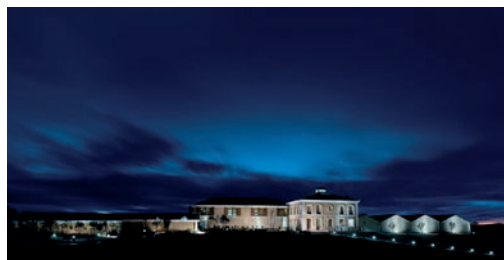
## Nuestras bodegas y vinos

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.



### Áster ●

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.



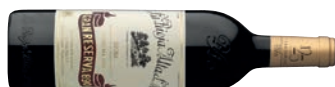
### Lagar de Cervera ●

Esta bodega cuenta con el mayor viñado 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 Rioja Alta, S.A.

## 90+ club

Gran Reserva 890 / 2004



**97 96 96 93**

TIM ATKIN EL PAÍS PROENSA TANZER

Gran Reserva 904 / 2005



**96 95 94 92**

PARKER PEÑÍN TANZER WINE SPECTATOR

Viña Ardanza / 2007



**94 94 93 92**

PARKER DECANTER PEÑÍN TANZER

Viña Arana / 2008



**94 93 91**

ABC TIM ATKIN TANZER

Viña Alberdi / 2009



**92 91 90 90**

TANZER PEÑÍN PARKER WINE SPECTATOR

Torre de Oña / 2010



**96 93 92 91**

PROENSA PARKER PEÑÍN TANZER

Finca San Martín / 2012



**91 91 90**

WINE SPECTATOR PEÑÍN PARKER

Áster Finca El Otero / 2010



**96 95 95 93**

PEÑÍN PROENSA ABC PARKER

Áster Crianza / 2011



**91 90**

ABC PARKER

Lagar de Cervera / 2014



**94 90 90**

PROENSA PEÑÍN ABC

Pazo de Seoane / 2014



**91**

PROENSA

Viña Armenteira



**92 94**

PEÑÍN (BLANCO) 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

125  
EST. 1890  
VENDIMIAS  
RA

# Un gran clásico de vanguardia

*La Rioja Alta, S.A.*  
**VIÑA ARDANZA**

**RESERVA**

Un ciclo vegetativo largo y lento propició uvas maduras y equilibradas, indispensables para elaborar Viña Ardanza. Su color, estructura y elegancia sobresalen junto a una alta capacidad de guarda, que garantiza su disfrute durante muchos años. Un gran clásico de vanguardia.

**Rioja**  
Denominación de Origen Calificada



*La Rioja Alta, S.A.*

[www.gruporiojalta.com](http://www.gruporiojalta.com)

@LaRiojaAltaSA