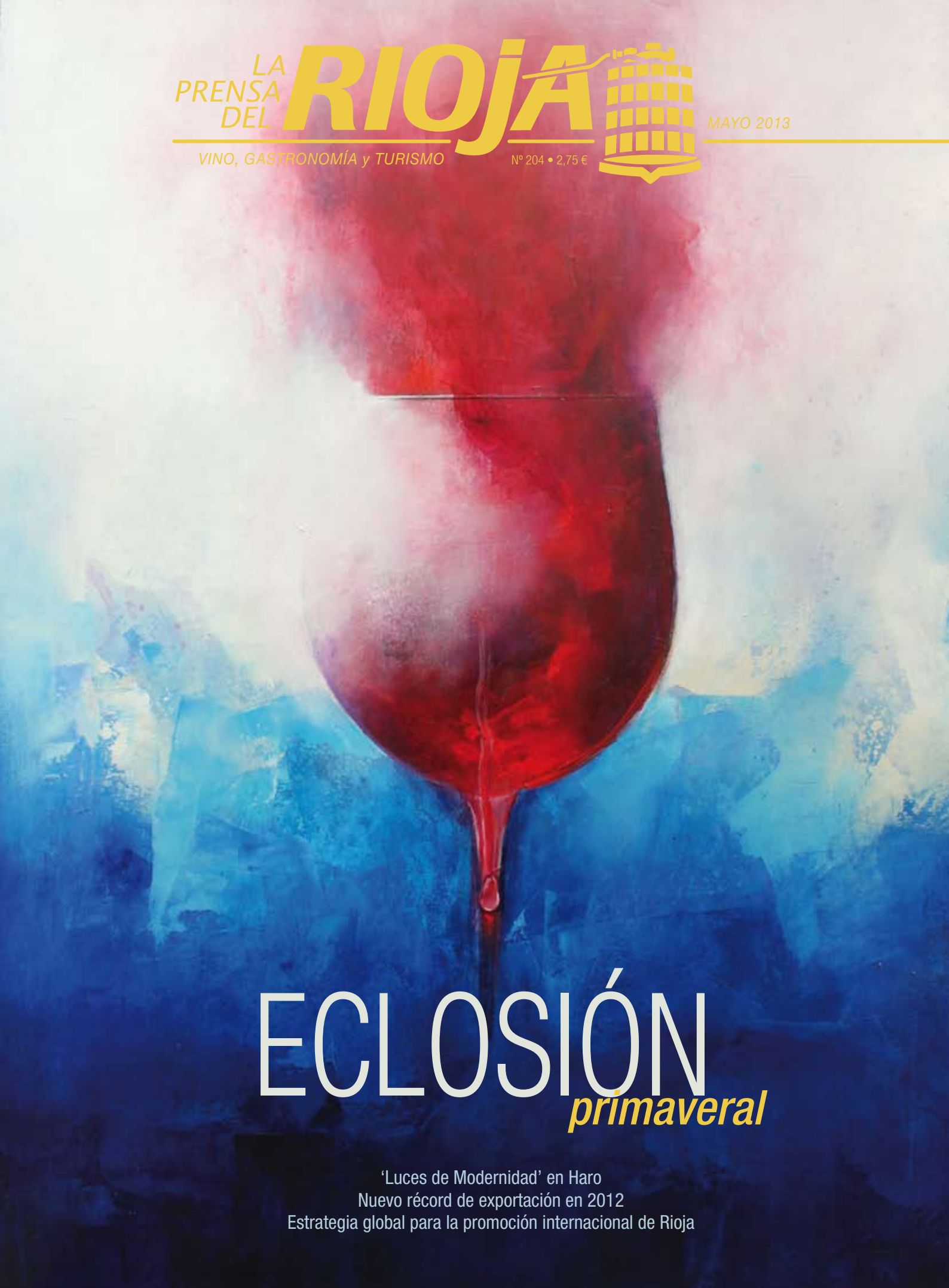




ECLOSIÓN

primaveral

'Luces de Modernidad' en Haro
Nuevo récord de exportación en 2012
Estrategia global para la promoción internacional de Rioja



Continuará



VIÑA ALBINA

Nueva etiqueta. Diferentes matices. La misma esencia.

Innovamos desde la tradición



BODEGAS RIOJANAS, S.A.
www.bodegasriojanas.com

El Descorche

editorial

Javier Pascual, Editor



Eclosión primaveral con 'luces de modernidad'

Si se cumpliera siempre aquello de "año de nieves, año de bienes" deberíamos estar más contentos y ser más optimistas respecto al futuro de lo que evidencian las encuestas del CIS y el tono de nuestras conversaciones en cualquier ámbito, sea familiar, laboral o social. Hemos visto colmadas nuestras necesidades de agua para un buen año agrícola y tampoco nos faltará buen vino para calmar nuestras ansiedades tras la calificación 'Muy Buena' de la última cosecha de Rioja. También invita a una celebración, siquiera comedida, como aconsejan las circunstancias, seguir batiendo por tercer año consecutivo el récord de exportación de vinos de Rioja, que ya está cada vez más próximo a los 100 millones de litros, recuerden que todos ellos embotellados en origen. Al igual que ha ocurrido con aquella decisión histórica de Rioja de prohibir el granel, en vigor desde hace ahora justo veinte años, seguramente desde una perspectiva más alejada en el tiempo se sabrá valorar más adecuadamente la visión de futuro que han demostrado viticultores y bodegueros riojanos durante estos años de crisis económica al mantener una dotación presupuestaria importante para las campañas de promoción que desarrolla el Consejo Regulador en ocho países. Porque es evidente que las cuentas de resultados de unos y otros han sufrido importantes recortes y el capítulo de inversión promocional es el primer sacrificado.

Parece que todo, bueno y menos bueno, confluye para provocar esa especie de 'eclosión primaveral' que tan expresivamente refleja la obra artística de nuestra portada. El mundo del vino tiene este año un especial protagonismo en la nueva edición de la iniciativa cultural 'La Rioja Tierra Abierta', cuyo escenario es la ciudad de Haro, 'capital del Rioja', con sus 'luces de modernidad', reflejo del esplendor que vivió a finales del siglo XIX gracias al desarrollo de la industria vinícola. Para todos los amantes del vino, se ha convertido en una visita obligada.

Al igual que los viñedos riojanos se han poblado de nuevos brotes verdes durante este pasado mes de abril, también confiábamos en darles noticia a estas alturas del año de la conclusión del proceso de renovación de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja y del Consejo Regulador, ya que los plazos previstos inicialmente finalizaban en marzo. Solo cabe desear que la demora redunde en una resolución satisfactoria para el conjunto del sector vitivinícola riojano de los conflictos internos que la están provocando, ya que la compleja situación de los mercados exige focalizar sobre ellos todos los esfuerzos para poder afrontar con éxito los nuevos desafíos que plantea una economía globalizada y cambiante.

EN PORTADA: Obra de la pintora Isabel Gómez Maza (Galería Aguado de Logroño).

El Descorche

pág. 3 Eclosión primaveral con 'luces de modernidad', por **Javier Pascual**

Tema del mes

pág. 4 Un encuentro con la Modernidad, por **Antonio Egido**

pág. 8 Ruta del Vino de La Rioja Alta, por **Antonio Egido**

Reportaje

pág. 22 Calificación 'Muy Buena' para la cosecha 2012

pág. 24 Nuevo récord en exportación

Consejo Regulador

pág. 26 La D. O. Ca. Rioja diseña una estrategia global para posicionar la marca Rioja en los principales mercados y superar el record de exportación de 2012
- Hong Kong y Shanghái acogió el 'II Salón del Vino de Rioja'

- Rioja para directores de clubs en USA
- Gran éxito de participación en la iniciativa promocional 'La cara positiva de la vida'
- Ágatha Ruiz de la Prada, nuevo jurado del Premio Prestigio Rioja
- Habanos y Rioja sellaron su alianza
- 'Un libro y un rioja: el placer de la cultura'
- Rioja con los mejores de la gastronomía española en los II Premios Gourmets

Actualidad de Rioja

- pág. 32** Noticias del vino
- pág. 38** Noticias de la Asociación de Enólogos de Rioja
- pág. 40** Noticias de la Cofradía del Vino de Rioja
- pág. 42** El mundo del vino a sorbos, por **Antonio Egido**

Sumario



Un encuentro con la Modernidad

'La Rioja Tierra Abierta' pone el foco de su atención en la localidad de Haro

*Texto: Antonio Egido
Fotos: Antonio Egido y Taquio Uzqueda*

El 21 de marzo y con presencia de la ministra de Fomento, Ana Pastor, se inauguró una nueva edición de 'La Rioja Tierra Abierta' que en este año 2013 se celebra en la localidad jarrera y tiene como título genérico 'Haro, Luces de la Modernidad'. Una exposición que en palabras del presidente de la comunidad de La Rioja, Pedro Sanz, se trata de "una muestra realmente especial, que va a sorprender a los visitantes por su altísima calidad, ya que cuenta con cerca

de 200 piezas originales de los mejores artistas de la época, como Sorolla, Madrazo o Benlliure entre las que se incluyen documentos, utensilios, fotografías, esculturas, mobiliario y pinturas", procedentes de numerosas instituciones y colecciones públicas y privadas como el Museo del Prado, el Museo Sorolla, el Museo del Romanticismo, el Museo Naval, el Museo San Telmo o colecciones como las de Caja Madrid, Bancaja, Marqués de Legarde o Lucrecia Benlliure, calificando la exposición de 2013 como "la mejor que se ha realizado hasta ahora". De hecho una de las primeras obras que pueden admirar todos los que se acercan a esta muestra es un cuadro que

pocas veces se ha podido ver en España y que ha sido cedido desde Gran Bretaña. "Se trata del retrato del riojano Pedro Gil de Tejada, realizado por Francisco de Goya y Lucientes alrededor de 1794", en palabras de Pedro Sanz.

Además el consejero de Cultura, Gonzalo Capellán, ha definido esta exposición con dos palabras: "multisede", al contar con cuatro sedes: Palacio de Bendaña, Museo del Torreón, Estación Enológica y el Barrio de la Estación, junto a una serie de subsedes y además "dinámica", en tanto que los contenidos de ciertas sedes se van a ir variando durante los siete meses que permanecerá abierta esta gran exposición, fijando como



fecha para los cambios, el mes de julio.

La exposición recorre la historia del siglo de las luces y la Modernidad y nos ilustra sobre cómo la sociedad española y una ciudad como Haro, fueron respondiendo a los retos de una brusca revolución política, social y económica que supuso una profunda transformación del orden y de las prácticas tradicionales. Su reflejo en la localidad jarrera se hace presente con la llegada de la luz eléctrica, el ferrocarril o el Banco de España, sin olvidar la transformación que sufrió cuando el vino se pudo exportar vía los 'caminos de hierro'.

Sedes y contenidos

Palacio de Bendaña.- Es la entrada a 'La Rioja Tierra Abierta. Haro, Luces de la Modernidad', el lugar donde los visitantes reciben toda la información relevante sobre la exposición y la localidad, pues allí se encuentra la oficina de turismo.

Esta primera sede alberga numerosas piezas y documentos desde la Ilustración (siglo XVIII) hasta las vanguardias artísticas (principios del siglo XX), período que coincide con la denominada Modernidad recordada a través de la política, la cultura y el mundo científico de este tiempo. La primera sorpresa que nos encontramos en esta sede -a la que se accede por la calle San Martín- es el retrato del riojano Pedro Gil de Tejada, firmado por Francisco de Goya.

Museo del Torreón.- En esta sede el visitante puede profundizar en el conocimiento de un personaje histórico muy relacionado con Haro, el cosmopolita artista Enrique Paternina García-Cid (1866-1917) nacido en el seno de una familia de terratenientes. La educación artística de Enrique se desarrolla en Madrid y se completa en París y Roma. En el Museo del Torreón se puede ver, por primera vez y restaurados, 59 de sus cuadros, su obra pictórica en dos etapas, una primera hasta el mes de junio, la otra desde julio, aunque está asegurada la presencia de dos obras durante

toda la exposición: 'La visita de la madre'-segunda medalla en la Exposición Nacional de Bellas Artes de 1892- y 'Costumbres jarreras', conocida popularmente como 'Los borrachos'.

Estación Enológica.- La siguiente cita con 'La Rioja Tierra Abierta' se produce en la Estación Enológica en donde la exposición 'Traslucos. Camino de la imagen', nos permite hacer un viaje desde la cámara oscura hasta el cartel publicitario, en lo que ha supuesto para el ser humano conseguir una representación fiel de la realidad, gracias al contexto del progreso tecnológico del siglo XIX, es decir con la llegada de la cámara oscura y la fotografía. En esta exposición encontramos también fotos de Enrique Paternina y una muestra de las primeras imágenes que son testimonio de cómo era la vida en las bodegas.

Barrio de la Estación.- Última etapa de la visita, donde a través de recorridos guiados se puede seguir la historia de la creación de este barrio de bodegas, único en el mundo pues en él se albergan bodegas centenarias. Una historia que



se inició en la segunda mitad del siglo XIX como consecuencia de la sustitución de las caballerías como medio de transporte tradicional del vino por un novedoso ferrocarril y sus caminos de hierro. Obviamente el visitante puede detenerse en las

visitas particulares de las bodegas históricas.

La primera en instalarse fue la de R. López de Heredia y Landeta (1877), seguida de la Compañía Vinícola del Norte de España (1879), A. y J. Gómez Cruzado (1886) y La Rioja Alta (1890).

Del siglo XX son Bodegas Bilbaínas (1901), Rioja Santiago (1904), Muga (fundada en 1932 se traslada a este Barrio en 1970), sumándose además Ibaiondo, Roda y César Ortega Muga Foncea.

Subsedes

'Haro, Luces de la Modernidad', ofrece además un amplio programa de visitas y actividades complementarias que pasan por la iglesia parroquial de Santo Tomás Apóstol, en la que se puede subir a la torre y conocer las cubiertas que han sido restauradas recientemente, además de descubrir su pórtico y el órgano; por la Basílica de la Vega, donde el visitante disfruta de las pinturas restauradas de la cúpula, obra del artista apodado 'El Riojano', del siglo XVIII. En su Museo se muestran piezas y faroles del arte modernista; por el Palacio de Bezares, edificio del siglo XVIII y sede de la Fundación Caja Rioja, donde se han programado tres exposiciones y por el teatro Bretón de los Herreros donde, durante todo el evento, se ofrecen propuestas culturales y actividades relacionadas con el teatro y las actuaciones musicales.

Horarios

La exposición 'La Rioja Tierra Abierta. Haro, Luces de la Modernidad' permanecerá abierta hasta el 13 de octubre, de martes a domingo, en horarios de 10.30 a 14.00 y de 17.00 a 20.00 h.

El precio de la entrada es de 5 euros, aunque hay una entrada reducida a 3 euros para mayores de 65 años, grupos de más de 25 personas, y desempleados. Además de una entrada gratuita para escolares.

El tren turístico

Viernes, sábados y domingos desde la plaza de la Paz sale un tren turístico que circula por la calle Virgen de la Vega, avenida Ingenieros del Ministerio de Obras Públicas, puente, Estación Enológica, avenida Costa del Vino y calle Costa del Vino. En el parking se detiene el trenecito unos 20 minutos para que los visitantes den un paseo por el Barrio de la Estación, y volver por la calle Cantarranas y calle Navarra hasta la plaza de la Paz. Precio, 1 euro.

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

FEDERICO PATERNINA

OLLAURI-ESPAÑA
EST. 1896

SELECCIÓN ESPECIAL 2009

Un buen día de 1896, Federico Paternina expresó con vino una forma de entender la vida.

Hoy es una nueva apuesta que busca recuperar el espíritu de los auténticos riojas.





Ruta del Vino de La Rioja Alta

Un mar de viñas inunda trece localidades que viven la cultura del vino

Texto: Antonio Egido

Fotos: Antonio Egido, Rafael López-Monné

Ilustraciones: José Urízar

En el noroeste de La Rioja, nace la Ruta del Vino de La Rioja Alta. Sus límites los ponen los montes Obarenses, las estribaciones del río Najerilla, el Ebro y el Camino de Santiago, con un medio natural que contempla la Sierra de Cantabria y el Toloño y los cursos bajos del Oja-Tirón y el Najerilla, en donde desarrollan sus actividades los ciudadanos de Ábalos, Briñas, Briones, Casalarreina, Cenicero, Cuzcurrita del Río Tirón, Fuenmayor, Haro, Sajazarra, San Asensio, San Vicente de la Sonsierra, Tirgo y Torremontalbo. Y a todos les une una misma cultura: la del vino, que además de ser una actividad comercial, este alimento ha llegado a formar parte esencial de sus paisajes, sus historias, sus patrimonios, sus tradiciones y sus fiestas. Todos se bañan en un mismo mar de viñas.

La vid es el elemento aglutinador de esta ruta en La Rioja Alta en donde nos van a decir que estamos en localidades que son 'cruce de caminos'

o 'tierras de frontera', una zona en la que navega el Ebro desde donde miramos fortalezas y castillos, ermitas románicas, iglesias góticas, templos renacentistas y barrocos, tuferas y guardaviñas, castillos y casonas... que dan identidad a una tierra de vino.

Porque si tenemos que volver a sus orígenes, está documentada desde los lagares en las rocas, que estamos en una zona dedicada a la viticultura, si bien será a partir de la segunda mitad del siglo XIX cuando la filoxera traiga hasta Haro el modelo de elaboración bordelés de crianza, lo que supuso para esta localidad subirse al tren del futuro, con un Barrio de la Estación con bodegas centenarias, pero con otros destinos en los que nos vamos a encontrar diferentes bodegas formando o no parte de distintos barrios de bodegas, que en todos los casos, nos van a hablar del pasado y presente de las localidades, en sus dos vertientes, bodegas familiares para uso reducido y bodegas comerciales, a los que los consumidores -ceranos o lejanos- al tiempo que degustan los vinos, posiblemente querrán poner en el mapa su lugar de cuna: cualquiera de las localidades de la Ruta del Vino de La Rioja Alta.

El paso de la historia

Ser tierra de frontera, y por ello territorio de disputas, es una realidad que podemos descubrir en el mismo río Ebro, que no pocas veces ha marcado la frontera de un territorio, por el que han ido pasando berones y pelendones, la romanización, los visigodos y los cántabros... que ha visto vivir y morir a los árabes, y a cristianos de Navarra y Castilla con cinco siglos de enfrentamientos por lo que hasta el siglo XV el actual territorio riojano no perteneció en su conjunto a la corona castellana... una riqueza de poblaciones que ha dejado huellas en los dólmenes y las necrópolis de la Sonsierra, la ermita románica de Santa María de la Piscina o la iglesia gótica de Santa María de la Mayor de San Vicente de la Sonsierra, el plateresco en la Piedad de Casalarreina, el barroco en San Miguel Arcángel de Cuzcurrita de Río Tirón, o los monasterios que en su esplendor, atrajeron la espiritualidad y todo el movimiento eremítico, sin olvidar los primeros balbuceos del español y la tradición por el cultivo del vino.



Una ruta para disfrutar

Entramos en la ruta del Vino de La Rioja Alta por la localidad de Fuenmayor, una villa que está atravesada por la carretera general Logroño-Vitoria (N-232) y por el ferrocarril Castejón-Miranda, lo que favoreció desde mediados del siglo XIX, la instalación, primero, de grandes bodegas y seguidamente de grandes empresas que dan vida a toda la comarca. Enclavada a la orilla del Ebro, Fuenmayor ha conseguido convertirse en una zona vinícola de La Rioja, sin olvidar la importancia que le da su industria.

Sus 34 Km² de extensión están prácticamente ocupados por el cultivo de la vid y en este municipio se instauraron las bases de la Denominación de Origen Calificada Rioja, un 12 de abril de 1788, con la aprobación de una sociedad económica constituida como la Real Junta de Cosecheros, que fija su sede en el palacio de los Marqueses de Terán (el Palacio). Se trataba de una sociedad, formada por representantes de “los 52 pueblos de La Rioja castellana de Logroño a La Calzada, con Miranda de Ebro y los de la Yntendencia de Soria” y que se preocupó de mejorar las condiciones de la producción y comercialización del vino. Su lema “Prosperarás extrayendo” nos sitúa en la línea del espíritu ilustrado y de su afán de lograr el desarrollo económico.

En Fuenmayor tenemos que detenernos, para disfrutar, del Palacio, de La Fonda -uno de los

edificios civiles más importantes de La Rioja-, del palacio de los Neto y Benavides, o de las ermitas del Cristo, San Martín y Carmen.

De Cenicero -nuevo motivo para detenernos en la Ruta-, nos puede interesar la etimología de su nombre que tiene dos versiones: la popular que hace referencia a que los pastores se reunían allí y como dejaban las cenizas se designó Cenicero y la científica que traduce la antigua denominación Cinisaria por cenizales, que era donde se elaboraba el carbón. Y al mismo tiempo conocer que será el viñedo el que otorgue a esta localidad mayor protagonismo desde finales del siglo XVIII hasta la actualidad. Allí se creó la Real Sociedad Económica de La Rioja con el objetivo, entre otros, de mejorar la salida de la producción vitivinícola de la región. Cada municipio contaba con un voto en las juntas de la institución y los que superaban las 90.000 cántaras de vino tenían derecho a dos. Pues bien, en 1790, sólo Cenicero obtuvo esta distinción.

Una de las actuaciones más emblemáticas de la Real Sociedad Económica de La Rioja fue la construcción en 1794 del puente de Torremontalbo, siendo Cenicero una de las localidades más beneficiadas de esta obra.

Acabamos de citar a Torremontalbo, una de las diez localidades riojanas con menor número de habitantes, pero que disfruta de una singularidad: durante siglos fue residencia de la nobleza. Desde el siglo XI perteneció a los Condes de Hervías,

conservándose una torre de los siglos XIV-XV. Esta localidad, atravesada por la carretera nacional, presenta un increíble paisaje de viñedo.

San Asensio con 300 pequeñas bodegas

Seguimos por San Asensio, -primigeniamente ubicado en Davalillo- y localidad conocida como la cuna del vino clarete, que en torno al 25 de julio y en el Barrio de las Bodegas celebra su anual batalla en la que se arrojan aproximadamente 30.000 litros de vino, que son donados por las bodegas de la localidad. La cita es en el paraje Cerrillo Vervalle, donde se localizan cerca de 300 pequeñas bodegas, algunas de ellas de los siglos XVI, XVII y XVIII, en las que se elaboraban vinos a la manera artesanal.

Pero no hace falta esperar al mes veraniego para acercarse a esta localidad y detenernos en la iglesia de La Ascensión, el monasterio de La Estrella, el castillo de Davalillo -que se alza en lo alto de un cerro bordeado por el Ebro- o en la ermita de Santa María de Davalillo, sin olvidar que debemos perdernos por un casco antiguo que ofrece a la vista numerosas casas solariegas construidas predominantemente en piedra de sillería y que conservan todavía los escudos, verjas y artesonados de la época, o de acercarnos a las tumbas altomedievales de San Miguel.

El vino en San Asensio tiene su representa-



Roberto Pangua, su hijo Andrés, de Bodegas Heredad Pangua Sodupe



Viñedo de Bodegas Betolaza



ción en Bodegas Heredad Pangua Sodupe, que es administrada por Roberto, el propietario, y su hijo Andrés, el enólogo, pertenecientes a una larga familia de viticultores, “con viñas en Briones, San Vicente y San Asensio, en diferentes terroir y distintas exposiciones que es lo que nos va a marcar la madurez, untuosidad de la uva o la degradación del málico. Contamos con 20 hectáreas distribuidas en 28 parcelas y una media de las viñas de 50 años. En la anterior bodega y a partir del año 1990 empezamos a embotellar vinos jóvenes, pero en la bodega actual, desde el año 99, embotellamos vinos criados, con una selección de madera que nosotros hacemos, principalmente roble americano de los montes del Misuri, así como los tipos de tostado de esa madera”, comenta Andrés, quien nos indica que “las viñas están en un terreno arcillo-calcáreo, con un contenido medio de 15 al 20% de caliza, suelos pobres, con una media de agua de 500 litros al año, lo que hace que en la última etapa de la maduración, la uva sufra un estrés hídrico que hace que se concentren todos los sabores, ácidos y compuestos de la uva”. Con diferencias notables entre las tres zonas donde están sus viñedos, utilizan cada una de ellas para conseguir vinos diferentes “que terminan más en el mercado nacional que en el internacional”, donde por cierto, han conseguido ya diferentes medallas, “lo que nos indica que estamos en la buena línea de elaboración de vinos”, afirma Roberto, para finalmente concluir su hijo Andrés indicando que “es una verdad irrefutable que la calidad del vino está en función de la cantidad y las cualidades del viñedo”.

Briones medieval

Avanzamos en la Ruta del Vino de La Rioja Alta para detenernos en Briones, situado en el extremo noroccidental de La Rioja Alta, cuyo término municipal está acostado sobre la margen derecha del río Ebro. El pueblo se emplaza sobre un cerro de 80 metros de altura, con su ladera norte cortada sobre el río en pendiente casi vertical, del que destaca, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción.

Una buena oportunidad para visitar Briones, la tenemos en la primera quincena del mes de junio, en que, durante un fin de semana, se celebran las Jornadas Medievales, en lo que se ha convertido, con el paso de los años, en la recuperación de antiguas costumbres y tradiciones que nos llevan hasta la Edad Media, convirtiéndose los propios edificios de esta localidad en el es-

cenario de profesiones que no debemos olvidar: canteros, hilanderas, herreros, curtidoras, queseros, y cómo no, guerreros...

Además de viticultores como Carlos Betolaza, de Bodegas Betolaza, "una familia de Briones de larga tradición vitivinícola, con viñedo propio, que trabajamos personalmente, lo que además es el común denominador de gran parte de las pequeñas bodegas en Rioja y así ha sido tradicionalmente", empresas de bodegas familiares que, para Carlos, "son microempresas de trabajo y economía familiar que frenan el éxodo rural y aseguran el relevo generacional. Al no encajar en las grandes líneas de promoción y de financiación, nuestro trabajo requiere constancia y dedicación".

Empresas familiares que piensan en el futuro y por ello "en el año 2006, incorporé a mi hijo Francisco y además nos metimos en la construcción de una nueva bodega, lo que supuso una decidida apuesta de futuro, intentando aunar tradición y modernidad", que ofrece como resultado tres distintos tipos de vinos. Un vino joven del año, un crianza y un reserva. Y en el caso de los dos últimos, cumplen con creces las estrictas normas de envejecimiento exigidas por el Consejo Regulador de la Denominación Rioja en la búsqueda de la calidad.

Y todo ello sin olvidar el enoturismo que para Carlos Betolaza es "una salida para frenar el hándicap que para las pequeñas bodegas supone la comercialización. De este modo damos oportunidad a que nos conozcan personalmente y se valore nuestro trabajo. Por ello Bodegas Betolaza ofrece catas, visitas guiadas por la bodega, así como un recorrido por los viñedos, si el tiempo lo permite, para terminar en un amplio comedor donde se puede saborear unas chuletilas al sar-

miento acompañadas de los típicos y afamados productos riojanos".

En Briones está ubicado el Museo de la Cultura del Vino de Dinastía Vivanco, en el que los visitantes llegan a comprender el proceso de elaboración del vino y la trascendencia cultural de este producto a lo largo de los siglos.

San Vicente de la Sonsierra, presente y futuro

Un museo que dejamos a la derecha para seguir la ruta hasta San Vicente de la Sonsierra, donde se cuentan dos historias con los mismos protagonistas: el vino y el francés. "Cuenta la tradición —leemos en la página web del Ayuntamiento— que un vecino de San Vicente elaboraba vino en su bodega mientras un soldado francés se burlaba de él porque decía que no sabía hacerlo bien. De los insultos pasaron a las manos, muriendo el francés accidentalmente por un golpe en la cabeza. Asustado, el vecino introdujo el cuerpo en el vino que en ese momento estaba fermentando, desapareciendo el cadáver en la fermentación. Como no era cuestión de desperdiciar la cuba, invitó a sus amigos a merendar comprobando todos que era un vino delicioso y exclamando el dueño de la cuba "el vino es tan bueno porque tiene francés".

Existe otra versión al respecto que cuenta que, "durante la invasión napoleónica un capitán y dos soldados franceses que expoliaban al pueblo fueron ajusticiados. Para no dejar rastro de este hecho los echaron a los tinos del vino. Al cabo de un año los vecinos cataron el vino, el cual fue excelente, y desde entonces, al vino que tiene un sabor especialmente bueno se le dice "este

vino sabe a francés".

Anécdotas del pasado para entrar de lleno en el presente y futuro que ofrece Bodegas Sonsierra. El presidente de esta Cooperativa, Félix Mato, nos sitúa su localidad indicándonos que estamos "en la parte sur de la sierra de Cantabria, en la Sonsierra riojana, donde se elaboran vinos desde la época de los romanos y existen vestigios como lagares rupestres, necrópolis y prensas, lo cual nos ayuda a saber de dónde venimos y que históricamente hemos sido productores de vino".

Y lo que es más importante, saber que Bodegas Sonsierra es "el proyecto común que tenemos, ahora con 150 agricultores, por la evolución natural del campo —lo iniciamos con 257 socios— aunque mantenemos el número de hectáreas e incluso estamos por encima de las que teníamos hace 27 años. Un proyecto cuyo objetivo es llegar a comercializar el total de los vinos producidos por la bodega. En estos momentos estamos en un 40 o 50%, según los años. Además queremos ir más allá y estamos haciendo una selección de viñas viejas para vinos diferenciados. Hay que empezar a proteger el viñedo viejo porque si no, perderemos lo mejor que tenemos y sobre todo la mejor calidad. Y al tratarse de una Cooperativa, debemos demostrar, ante nuestros agricultores, que eso es muy importante a la hora de diferenciar la calidad del vino. Esto nos va a servir para dar un paso adelante y vamos a promover el vino de parcela porque el socio ya está mentalizado con todo esto que, además, es imparable. Y es que yo suelo repetir que esta Cooperativa lo tiene todo al contar con muchos socios: desde el viñedo viejo al joven y por ello la posibilidad de ofrecer una amplia gama de vinos". En el futuro también está la apuesta de Bodegas Sonsierra para que "en cuanto nos libremos de los préstamos, del



Turismo Enológico
Turismo Enológico
VISITAS GUIADAS



Bodegas Betolaza
BRIONES



www.bodegasbetolaza.es - betolaza@betolaza.es
Tel. 647 922 934 / 650 862 104





Félix Mato y Rafael Usoz, de Bodegas Sonsierra



San Vicente de la Sonsierra

endeudamiento que tenemos, el siguiente paso sea la adquisición del viñedo de los socios que dejen su actividad”.

La variedad de uva predominante en la zona ha sido la tinta y entre las tintas, el tempranillo. Bodegas Sonsierra cuenta con 560 hectáreas de las cuales 530 son de tempranillo y 30, de blanco, vihura. Pero ojo, hablar de una parcela de una hectárea en San Vicente es hablar de una parcela grande. Lo común son parcelas entre media y una hectárea, de hecho cuentan con 110 parcelas para las 560 hectáreas... El terreno es arcillo-calcáreo con orientación sur-suroeste y en terraza.

Datos que nos amplía el enólogo Rafa Usoz, al afirmar que “para manejar la viña hay que conocerla bien y en nuestra zona, lo que más diferencia las calidades del vino, son las alturas. Nosotros tenemos viñas en las tres zonas que van desde las situadas a menos alturas, los 380-400 metros, es decir, al nivel del Ebro; pasamos por una zona media y subimos hasta los 700 metros, en la sierra. Obviamente sacamos distintos tipos de vino aunque tengamos el mismo suelo, pues la climatología va a variar, sobre todo, en la cantidad de agua que reciben. En un año normal podemos encontrarnos con diferencias de hasta 100 litros por metro cuadrado a lo largo de todo el año desde las zonas altas a las zonas bajas. En los últimos años, que han sido muy secos, los viñedos altos son los que nos han dado mayor calidad, porque la viña sufre menos, hay menos temperatura y llueve más y viceversa, en años lluviosos, la mejor calidad es la de zonas bajas. Incluso dentro de estas tres zonas hacemos diferencias con la edad de los viñedos, que acaban dándonos 9 tipos de vinos. Eso sí, cada uno va elaborado de

diferente forma”.

El tema de la calidad y la producción es uno de los preferidos para Félix Mato quien nos dice que “me parece muy bien que todos tengamos igualdad de derechos, que es algo por lo que todos hemos luchado toda la vida, pero a partir de ahí, decir que todos somos altos, guapos y rubios, es decir que todos somos iguales, nada más lejos de la realidad. Si esto ocurre con las personas, igual sucede en el campo pues estamos hablando de una zona fresca, la Sonsierra, que por medios naturales tiene un rendimiento medio alto. Dentro de la Denominación de Origen hay diferentes realidades entre Alfaro y Foncea con rendimientos de menos de 5.000 kilos y municipios que están por encima de los 8.000, como nos sucede a nosotros. ¿Todos somos iguales?, pues no. Aunque estemos por orden del Consejo dando todos 6.500 kilos, tanto el que los tiene como el que nos los tiene, nosotros seguiremos reivindicando los 8.125 kilos que admite el reglamento y además todos de calidad”, a lo que añade Rafa Usoz que “reducir el tema de la calidad en vino a la producción es totalmente ilógico a nivel técnico. De hecho, en los últimos años nuestras mejores uvas y vinos los hemos sacado de viñas de 7.000 kilos. Las de 3.000 kilos de producción habían sufrido y no servían para nada. Calidad no es solo producción. No estamos de acuerdo en que para la Denominación de Origen todo el vino es igual y todo el viñedo es igual”.

Félix Mato nos indica que la Cooperativa se encuentra actualmente en un momento bueno, a pesar de la crisis de consumo, y de los acuerdos que ha ido tomando la misma Denominación que según sus palabras “ponen en una situación complicada al sector productor: nos creó un problema

el tema de los rendimientos por la reducción de ingresos, tras unas fuertes inversiones que tuvimos que hacer, y además a partir de 2006 nos encontramos con que la Denominación sufre una opacidad enorme, pues Rioja no sabe lo que produce, nadie puede decir hasta hoy lo que produce Rioja salvo este último año que lógicamente no se ha alcanzado el 100% y por ello los datos son seguros. Pero además hemos sumado lo del stock regulador de 2007, la desaparición del stock regulador en 2010, el recorte al 90% de 2010 y el recorte de los precios... Y lo que nosotros nos planteamos y planteamos al sector es ¿por qué se toman este tipo de decisiones y a quién benefician? Más aún, como para los productores todas estas decisiones producen costes, no sé tampoco cómo no son capaces de tomar acuerdos que pailen en parte el coste que estamos asumiendo los productores”.

San Vicente de la Sonsierra, la localidad de Los Picaos que cada Semana Santa toman protagonismo en los medios de comunicación, es un pueblo que vive para el vino, como lo hace Miguel Ramírez, de Bodegas Ramírez de Inoriza, descendiente de generaciones de viticultores que en el año 2002 “decidimos, aparte de elaborar, criar y comercializar. Siempre nos hemos basado en la calidad, en viñedos propios de 32 hectáreas en vaso y todo manual, es decir nada mecanizado. Viñas que ofrecen más del 90% de tempranillo con un poco de vihura y malvasía para los blancos, de viñas que superan los 40 años de edad”.

El terreno es arcillo-calcáreo y además la zona está protegida por un micro clima que evita la abundancia de lluvia aunque los viñedos cuenten con la cantidad de agua suficiente para que no se estresen hidrológicamente. Y es que San Vicente



Nave de elaboración de Bodegas Ramírez de Inoriza



Lagares rupestres

de la Sonsierra “es una pequeña Rioja respecto a sus terrenos, porque los viñedos están en la zona baja, del Ebro; zona media y zona alta, hacia el monte”, apunta Miguel Ramírez, quien nos define los vinos de Bodegas Ramírez de Inoriza describiendo una gama que va desde “el blanco joven del año, pasando por el tinto joven, estrujado no despalillado, y los vinos de guarda para meter en las barricas, criados en roble francés y americano, siempre en madera nueva. Vinos reservas nada convencionales pues procuramos que no se oxiden y estén enteros, y un reserva de edición limitada que es el vino estrella de la bodega. Buscamos siempre una identidad como bodega, que nos identifiquen como Bullón y que estamos en San Vicente de la Sonsierra. Queremos hacer las cosas muy despacio y que luego el consumidor, al que deseamos que disfrute de nuestros vinos, decida sobre ese vino que ha bebido”, concluye Miguel Ramírez.

Ábalos, parada y fonda

La Ruta del Vino de La Rioja Alta nos lleva hasta Ábalos, una pequeña localidad que cuenta hasta con nueve bodegas de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Los atractivos de Ábalos están en los numerosos lagares rupestres de piedra, excavados en la roca y localizados cerca de los viñedos. En ellos se pisaba la uva y en algunos casos se prensaba, con lo que el agricultor se llevaba del campo el primer mosto y seguidamente en su bodega casera elaboraba los vinos. Actualmente Ábalos ofrece al visitante treinta lagares restaurados y en perfecto estado, además de una arquitectura propia de una ciudad del vino, como los guardaviñas o chozos, que son construcciones de una sola planta, generalmente de forma circular y con una falsa cúpula como remate y cierre, ubicados junto a los cultivos. Los guardaviñas se empleaban

para vigilar los viñedos y, al mismo tiempo, para refugio de los agricultores. En Ábalos existen seis guardaviñas, siendo ésta una pequeña edificación típica de Rioja Alta, que podemos encontrar también en Cenicero, San Asensio, Briones y Briñas.

Del guardaviñas a Bodegas y Viñedos Solabal donde su gerente, Ricardo Peciña, nos recuerda que esta bodega “se fundó en 1988 por la unión de doce productores de la localidad, pertenecientes a tres familias, todos de tradición vitivinícola, con el fin de sacar un mayor valor añadido al producto. La bodega dispone de 120 hectáreas de viñedos de una media de más de 50 años, mayoritariamente tempranillo, aunque con restos de variedades autóctonas. Todas las bodegas de Ábalos ofrecen una diferenciación de otras localidades como es el terreno. Estamos en la falda de la Sierra de Cantabria, por lo que el microclima de la zona hace sus aportaciones a la hora de hacer nuestro tipo de vino. Con esas uvas nosotros comercializamos dos tipos de vino: vino




**BODEGAS Y VIÑEDOS
RAMÍREZ DE INORIZA**

CAMINO DEL BULLÓN S/N.
26338 SAN VICENTE DE LA SONSIERRA.
MIGUEL RAMÍREZ TEL. 941 30 80 20 / 659 029 429
WWW.BODEGAIRI.COM BODEGAIRI@YAHOO.ES



Ricardo Peciña, de Bodegas Solabal



Carlos Alonso, de Bodegas Alonso González



Pilar Fernández, de Bodegas Fernández Eguiluz



Ricardo Reinoso, de Bodegas Tobelos

joven, de maceración carbónica, y crianzas, con elaboración tradicional, en despalillado. La línea de la bodega son vinos potentes, fáciles de beber, redondos, amables, no complicados, para tomar una segunda botella, lo que es muy importante". La proporción de vino joven sobre el crianza en Solabal, está en el 60% para el primero y el 40% para los vinos de guarda.

Si volvemos al centro urbano tenemos que recorrer la iglesia de San Esteban Protomártir, y las ermitas de San Félix (o san Felices), San Bartolomé y San Roque. Entre sus callejuelas, nos encontramos con Bodegas Alonso González, donde Carlos Alonso recibe a La Prensa del Rioja y nos comenta que "esta bodega se funda en el año 1982, y somos la tercera generación al cargo de la misma. Hasta el año 1998 sólo nos dedicábamos a los vinos del año, vinos de cosechero, pero desde el 98 dimos el salto a la crianza. En el año 2001 lanzamos al mercado nuestra gama de crianzas y sacamos también un reserva junto a un blanco. Desde el año 2011 también elaboramos vinos de gama alta. La bodega cuenta con una superficie de 25 hectáreas, 15 propias de la familia y 10 arrendadas, con viñas de hasta 30 años, un 30%; entre 30 y 50, el 60% y de 50 en adelante un 10%. La edad media de nuestro viñedo estará en los 40 años".

Todo el trabajo del campo y la bodega lo realizan en familia, es decir entre el padre, Carlos y su hermana, y el resultado es un vino de tempranillo al que añaden mazuelo y graciano en los vinos de crianza porque "aporta unas características que nos interesan, mientras que los vinos de año son 100% tempranillo. Además tenemos dos hectáreas de vihura que son un diamante en bruto pues tienen 60 años".

Carlos nos destaca los suelos arcillo-calcareos, ricos en potasa y además la climatología pues cuentan con un microclima especial. Para Carlos Alonso, "lo que marca la diferencia de esta zona es que conseguimos en los vinos muchísima fruta, cosa que es difícil de lograr en otras localidades, incluso cercanas", lo que es muy interesante para los vinos de año. En Bodegas Alonso González quieren seguir trabajando las líneas altas de vinos de año y explorando en los crianzas y reservas porque "el mundo de la crianza es interminable. Yo soy un amante del vino y busco la calidad al tiempo que mis vinos gusten a los consumidores".

El recorrido por Ábalos lo completamos recordando que sus fiestas se celebran el 3 de agosto en honor a san Esteban Protomártir, patrón de la localidad, con una duración de tres días en

los que no falta la 'manchada' o recorrido por las calles 'manchándose con vino' para concluir con una comida. Las otras jornadas festivas se centran en el mes de septiembre, en torno al día 8, para honrar a la Virgen de la Rosa, patrona de la localidad.

Fiestas en las que está presente el vino, como en Bodegas Fernández Eguiluz que Pilar Fernández nos presenta indicándonos que "se trata de una bodega familiar de tradición vinícola en la que seguimos trabajando mis padres, mi hermano y yo. Desde 1989 nos decidimos por la crianza y venta de nuestro vino. Hacemos vino joven de maceración carbónica, con mucha fruta y con calidad, que es lo que nos gusta, Empezamos a hacer vinos criados en 1995 y desde hace diez años, también elaboramos vinos blancos. Toda la uva sale de las 14 hectáreas propias de la bodega, de una edad media de 25 años, y con emplazamientos dispares: zona alta, media y baja de Álbalos". Las visitas que llegan a esta bodega además de degustar sus vinos, terminan en el campo para ver la viña y disfrutar de los lagares rupestres y los chozos.

Con los ojos puestos en la viña, dado que Pilar está convencida de que "para hacer un buen vino hay que contar con una buena uva, que además debe estar muy bien cuidada", tampoco olvida su pertenencia a la Asociación de Mujeres de Álbalos —que cuenta con cerca de 100 socias—, y que van a celebrar la 16ª edición de una jornada de puertas abiertas, en las que participan 10 bodegas de las 14 que existen en Álbalos. Desde las 11.00 de mañana hasta media tarde, el primer sábado del mes de septiembre —en este año 2013, el día 7—, se abren las bodegas y la gente puede probar los vinos y hablar con el bodeguero".

Briñas, a los pies del Ebro

El siguiente punto de encuentro con la Ruta del Vino de La Rioja Alta es Briñas, enclavado en la zona más occidental de La Rioja, delimitada por el Monte de Toloño en la Sierra de Cantabria y a los pies de la margen izquierda del río Ebro. Una localidad que está ligada a Haro —de la que le separa 5 kilómetros— porque a ella perteneció hasta la primera mitad del siglo XVII, momento en el que se declaró independiente.

En Briñas debemos descubrir la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, el humilladero del siglo XVII, uno de los dos que se conservan en La Rioja. En este pequeño edificio, el reo confesaba sus penas y se encomendaba al Cristo de los Desamparados antes de ser colgado. El crucero constituido por una cruz que acogía una horca, además de las casa solariegas de los siglos XVII y XVIII; las chimeneas que, a modo de periscopios, aparecen en el cerro del antiguo barrio de bodegas y las ruinas de la ermita de San Marcelo, sin olvidar su puente en el llamado Portal de La Rioja.

Y si queremos disfrutar del vino y perdernos en un inmenso paisaje, tenemos cita obligada con Bodegas y Viñedos Tobelos donde Ricardo Reinoso nos habla de su privilegiada ubicación pues "somos la bodega más occidental de la Denominación de Origen. Estamos justo frente a las Conchas de Haro y los Riscos de Bilibio, en la margen izquierda del río Ebro y más allá, no existe bodega alguna de la Denominación. Contamos con 10 hectáreas de viñedo propio repartido en la parte delantera de la bodega, en Labastida y en San Vicente de la Sonsierra. Destacar que el de San Vicente se trata de un viñedo de más de 80 años, en donde existe una necrópolis del

siglo X y restos de una ermita que está datada en los siglos X u XI. Prácticamente el 95% es uva de tempranillo, en carasoles y por ello con calor por el día y frescura por la noche. Todos nuestros vinos tintos —cuatro marcas— son monovarietales, sin olvidar un garnacha que solo se elabora en años de bajos rendimientos en el viñedo, además del vino blanco fermentado en barrica".

En Tobelos se puede disfrutar del enoturismo dando que en sus instalaciones cuentan con comedor, pero tiene que ser con cita previa y concertada, sin olvidar que es el lugar perfecto para celebrar reuniones de negocio.

Nos detenemos en Haro

Para completar la Ruta del Vino de La Rioja Alta nos quedan cuatro localidades que visitar, como son Haro, Casalarreina, Cuzcurrita del Río Tirón y Sajazarra. La ciudad jarrera que lleva el nombre de 'capital del Rioja', tiene suficientes atractivos para el viajero. Un Barrio de la Estación que concentra el mayor número de bodegas centenarias del mundo; una arquitectura urbana en la que no faltan los palacios y las casa antiguas; su calle comercial; su Herradura gastronómica; su Estación Enológica o su Banco de España, sin olvidar las bodegas que se han integrado en la ciudad y forman parte de su paisaje. Relativamente lejos pero muy cerca está el recuerdo a san Felices o san Félix, patrón de Haro, eremita longevo que tiene su ermita fuera del casco urbano lo que la convierte en polo de peregrinación y al mismo tiempo, deja sus campos para que cada 25 de junio, se desarrolle una Batalla del Vino que tiene reconocimiento internacional, y que supone el mejor de los homenajes que se pueden hacer al vino: empapar con él a todo el que se atreva a



formar parte de este singular acontecimiento.

En Haro nos detenemos y recorremos con Luis Martínez Lacuesta, la bodega que lleva su mismo apellido y de la que es su director, para conocer que las viñas de esta bodega están en la jurisdicción de Haro o en un entorno de 17 kilómetros, “siendo 55 hectáreas las propias aunque estamos controlando otras 150 más, plantadas de tempranillo en un 95%, algo de mazuelo y garnacha y algo de vihora para las variedades blancas, que se verán ampliadas en 2 hectáreas y media más que nos acaban de conceder. Viñas propias

su vermú, que vienen elaborando desde 1937, y que “cada día se consume más -nos indica el director de la bodega- por lo que elaboramos tres diferentes tipos: el vermú básico, el reserva con envejecimiento en roble francés durante siete meses y el edición limitada con 14 meses de envejecimiento en barrica nueva de roble francés con madera tostada por dentro. Es un producto que tiene una muy buena salida y que estamos exportando a todo el mundo”.

Satisfacción por los productos de Bodegas Martínez Lacuesta y por la nueva bodega en lo

control de todos los procesos y con dedicación al enoturismo”. De hecho reciben visitas, ofrecen catas, tienen dos comedores con cocinero propio e incluso ahora mismo realizan una actividad cada sábado del mes, con catas, maridajes de vino con quesos, cocina con vermú o una trasiega de vinos.

Un Haro que lleva como subtítulo del nombre de la ciudad ‘capital del Rioja’, y que se ha esmerado en crear suficientes actividades a lo largo del año para atraer al enoturista, quien en este tiempo, encuentra la exposición ‘La Rioja Tierra Abierta: Haro, Luces de la Modernidad’, en donde muchos descubrirán a un artista como fue Enrique Paternina.

Por cierto con el mismo apellido pero de nombre Federico, con más de cien años de historia y fundada en la prefiloxera, nos detenemos en una bodega que es, por méritos, uno de los grandes clásicos del Rioja. Creada en sus orígenes como Bodegas Ollauri pasó a denominarse Federico Paternina tras conseguir la Medalla de Oro en la Exposición Universal, manteniéndose fiel a su historia -de la que forman parte personajes de renombre como Ernest Hemingway-, sin dejar de renovarse.

En la actualidad, en Bodegas Paternina de Haro se realizan los procesos de elaboración, crianza y embotellado, mientras que en Bodegas Paternina Conde de los Andes en Ollauri, envejecen en botella todos sus reservas y grandes reservas.

Carlos Estechea, director técnico, sostiene que “preocupados por el cuidado del medio ambiente, fuimos los primeros en construir una depuradora de aguas residuales industriales así como de poseer la Certificación Medio Ambiental ISO 14001, BRC Global Food, IFS Internacional Food Standard



Botellero de Bodegas Paternina en sus instalaciones de Ollauri

con una edad media de 20 años y las controladas con una vejez en torno a los 30 años, que ofrecen una serie de vinos diferentes, si bien podemos decir que los de Bodegas Martínez Lacuesta son los clásicos de Rioja Alta, pues nuestra tradición bodeguera viene desde hace 118 años, y por eso seguimos utilizando los criterios más clásicos y más artesanales para criar vinos muy longevos con acidez alta, buenas capas de color y, sobre todo, con muy buena capacidad de envejecimiento”. Un producto al que Martínez Lacuesta suma

que en su momento fue una decisión estratégica que además les salió muy bien “porque tuvimos la suerte de vender los terrenos en el centro del Haro en el momento álgido de la construcción lo que nos permitió afrontar una obra de envergadura en las afueras de Haro. La bodega está en la línea de las nuevas arquitecturas vitícolas, soterrada en el 80% de su superficie, de diseño moderno, además de extremadamente cómoda para trabajar. Una bodega que nos está aportando imagen, mayor capacidad de producción, mejor



Víñedo de Bodegas Paternina en Haro



Nave de crianza de Bodegas Martínez Lacuesta

y el Gost. Además, y conscientes de la importancia de conservar el patrimonio de la bodega, también recibimos el prestigioso premio 'Best of' 2005 por la restauración de los calados de la bodega de Paternina Conde de los Andes, enclavados en la parte más alta del macizo montañoso en que se sitúa Ollauri y excavados a 40 metros de profundidad, por lo que mantienen temperatura y humedad uniforme a lo largo de todo el año, lo que les hace idóneos para la crianza y conservación de los vinos de reserva y gran reserva que en ellos se alojan. Allí descansan las mejores cosechas logradas en la historia del Rioja, desde su fundación hasta la actualidad, por lo que se ha ido convirtiendo en la Catedral del Vino".

Todo ello sin olvidar que el principal objetivo de Bodegas Paternina es "alcanzar la máxima calidad en los vinos y para ello se aplican en todos los procesos de producción los últimos avances tecnológicos, pero sin olvidar el rigor tradicional del arte de hacer buen vino".

Y como mejor muestra es la inversión que ha realizado en una finca de 5 hectáreas con variedades exclusivamente blancas de viñura y tempranillo blanco en una "apuesta por mantener una postura de elaboración de sus vinos blancos de diferenciación por variedades autóctonas y con personalidad Rioja", concluye Carlos Estechea.

En Bodegas Paternina de Ollauri, nos indica Noemí González, directora de enoturismo se pueden realizar "visitas guiadas de una hora de duración, degustación de un vino de la bodega con aperitivo y obsequio de una botella, los martes y viernes (13.00 h.), sábados y domingos (11.00 y 13.00 h.) y viernes y sábados (20.00 h.), o bien una visita más larga de dos horas de duración, con cata de tres vinos de la bodega con aperitivo y obsequio de una botella, los sábados y domingos (11.00 h.)".

Ollauri se encuentra a 4 km de Haro, un pueblo de gran tradición vitivinícola, en el que en el siglo XIX nacieron Paternina y Berberana y que

en la actualidad sigue viviendo el mundo del vino y las bodegas por lo muchos habitantes que se dedican, principalmente, a la vid.

Como ocurre en Bodegas Valenciso, cuyo nombre es tomado de los apellidos de sus fundadores Luis Valentín y Carmen Enciso, quien nos comenta que "nuestros viñedos se sitúan en el norte de La Rioja Alta, en el extremo Noroeste de la D.O.Ca. Rioja. En las localidades de Ollauri, Briones, Haro, Rodezno y Villalba. Todos ellos tienen suelo arcillo-calcáreo, y su altura varía entre los 400 y los 600 metros. El clima recibe aquí una gran influencia atlántica, traducida en un régimen de lluvias superior y una temperatura media inferior a las medias de la Denominación. Y es muy importante el fenómeno del viento, conocido localmente como 'El Norte', que aparece muchas tardes en verano, siguiendo a días calurosos, de forma que refresca la uva, en un contraste rápido de temperatura, lo que favorece la acidez y la finura y complejidad aromática del fruto".



TOBELOS BODEGAS Y VIÑEDOS, s.l.

Ctra. Nacional 124 Km 45. 26290. Brías La Rioja. España

Tel.: +34 941 305 630 - tobelos@tobelos.com - www.tobelos.com

Veinte son las hectáreas de uva tempranillo que cuidan siguiendo las pautas de la viticultura sostenible, buscando una producción de 5.000 kg. por hectárea. En palabras de Carmen Enciso: "cuidamos la viña como un jardín, sin productos químicos. Todas las labores son hechas a mano: podar, quitar los sarmientos, vendimiar... porque sabemos que lo más importante en una bodega es la uva que en ella entra".

Bodegas Valenciso es una de las pocas bodegas de España, en la que solamente se elabora un vino tinto por cosecha, y siempre es un reserva, de tempranillo y envejecido en roble francés nuevo que se convierte en "un Rioja diferente, que sorprende. Elegante, sabroso, un vino que sin pesar en la boca la envuelve por su volumen aromático. Sutil y al mismo tiempo con una firmeza que le hace envejecer muy bien durante muchos años. Muy largo, persistente, equilibrado y lleno de matices: un vino que crece en la copa, para disfrutar.



Además en esta bodega se puede disfrutar del enoturismo, por su tamaño, el uso de depósitos de cemento, el entorno rodeado de viñedos y por ello integrada en el paisaje con diseño de Alfonso Samaniego, y por la compañía de sus fundadores que nos darán su misión del mundo del vino y explicarán el por qué de su único producto denominados, también, Valenciso. Eso sí, hay que hacer la reserva previa a la visita.

Últimas etapas de la ruta

Casalarreina, que debe su nombre a la estación de la reina Juana de Castilla, Juana la Loca, en 1511 en esta localidad, es un punto de paso hacia Miranda de Ebro, Logroño, Burgos, Haro y Santo Domingo de la Calzada, por lo que cuenta con un importante puente de sillería sobre el Oja, con arreglo al proyecto del ingeniero militar Antonio Bolaño. Además Casalarreina debe ser visitada para conocer su monasterio a Nuestra Señora de la Piedad o por la iglesia de San Martín.

Allí se celebran las fiestas de San Juan, con una tradición que se mantiene año a año, cual es la romería a la fuente de Pobes donde el Ayuntamiento invita a los asistentes a bollo de pan con chorizo seguida de una, muy local, batalla del vino. En agosto no falta el Mercado Nacional de Artesanía Agroalimentaria, y en septiembre celebran las fiestas de Acción de Gracias en honor de la Virgen del Campo con procesión, ofrenda de frutos y el primer mosto de la cosecha a la Virgen.

Seguimos en la Ruta del Vino de La Rioja Alta para encontrarnos con un puente -sobre el río Tirón-, una iglesia -del Salvador- y la muralla, que marcan el patrimonio básico de Tirgo, que vive y bebe el producto de la vid que se ha convertido en el principal cultivo de esta localidad.

Decir Cuzcurrita supone sumergirse en el río Tirón y disfrutar de sus bodegas al tiempo que descubrimos el castillo, la iglesia de san Miguel, las ermitas de Nuestra Señora de Sorejana y Nuestra Señora de Tironcillo, o recorrer varias veces el puente sobre el río para descubrir un lavadero a la antigua usanza, patrimonio todo ello que conforman los límites de una localidad que honra, en mayo y septiembre, a la Virgen de Sorejana.

Y finalmente nos acercamos a Sajazarra, con su atractivo Festival de Música Antigua del mes de agosto que atrae a un visitante que se quedará prendido y prendado de su castillo, de la ermita de Santa María de Cillas y de la iglesia de Santa María de la Asunción, al tiempo que recordamos que en el siglo XII se instaló una comunidad de la orden del cister de cuya abadía queda la nave central de esta iglesia.

Un libro en el "...que se ven las luces"

La Asociación para el Desarrollo de La Rioja Alta (ADRA) ha editado, con motivo de la exposición 'La Rioja Tierra Abierta. Haro, Luces de la Modernidad', el libro "...que se ven las luces" con textos de Marta Salinas, localizaciones de Guillermo Arce e ilustraciones de José Urizar que en 280 acuarelas nos ofrece un variadísimo abanico de propuestas para acercarnos a La Rioja Alta a través de sus monumentos más destacados, sus edificios más emblemáticos, sus detalles patrimoniales más relevantes o parcelas de la naturaleza pero sin olvidar algunos elementos de su gastronomía, el vino o profesiones, digamos más características.

Este libro de ochenta páginas, propone quince rutas por treinta y cinco localidades de La Rioja Alta con finalización siempre en Haro y que nos llevan por la Sierra Cantabria, el Camino de Santiago, la ruta del Najerilla, la historia medieval, el románico o el mundo del vino, en lo que supone un viaje con rutas marcadas que nos va a ayudar a descubrir o redescubrir esta zona de La Rioja.

Esta publicación de la que se han editado 3.000 ejemplares, no se ha puesto a la venta, sino que se pudo conseguir con un consumo mínimo de 100 euros en compras o contratando servicios de restauración y hostelería en los establecimientos adheridos a esta campaña de ADRA, pues al mes de su presentación se ha agotado la edición.

El título de la obra recuerda la famosa frase "Ya estamos en Haro... que se ven las luces" y alude al hecho de que la localidad jarrera fue la primera ciudad de España, junto con Jerez de la Frontera, que contó con alumbrado público en 1890.



Bodegas Sonsierra, espíritu creativo en Rioja Alta

Bodegas Sonsierra, creada en 1962, siempre ha sido una marca rebelde en el contexto del vino de Rioja en el que, desde su fundación, ha luchado por empujar los límites más allá buscando la innovación con sus vinos y con proyectos como el desarrollado con el diseñador David Delfín, con los que ha revolucionado el sector.

Fue la primera cooperativa en Rioja que comenzó a comercializar vinos embotellados y a poner en valor la calidad y la singularidad de los excepcionales viñedos de la subzona de Rioja Alta, siendo los pioneros en indicar esta procedencia en sus etiquetas.

Este espíritu creativo y arriesgado es una de las señas de identidad que mejor definen el espíritu de esta bodega que hoy en día ha situado sus vinos entre los más prestigiosos de Rioja exportándolos a países de todo el globo.

Durante generaciones los viticultores de Sonsierra se han dedicado casi en exclusiva al cultivo de la vid en una zona de Rioja donde el Tempranillo se comporta de manera especial, y que se ha convertido en el foco de atención de grandes bodegas por su microclima y terroir únicos en el mundo.

Un buen ejemplo de ello son estos tres magníficos monovarietales de tempranillo con los que el enólogo interpreta el paisaje de la Sonsierra, donde la bodega atesora 560 hectáreas de viñedos, con cepas muy antiguas.

Tras celebrar en 2012 el 50 aniversario en la bodega continúan saliendo al campo y mirando al horizonte, lo que les permite ver más allá y ser conscientes de que el futuro pasa por seguir preservando la valiosa herencia vinícola y cultural recibida y al mismo tiempo continuar trabajando con creatividad para impulsar los límites y la innovación en el vino de Rioja.

Sonsierra Vendimia Seleccionada

Elaborado con uvas de tempranillo seleccionadas en los viejos viñedos situados en las faldas de la Sierra de Cantabria, a una altura entre los 525 y 700 m sobre el nivel del mar. Expresa con potencia y complejidad el carácter de estas viñas situadas entre bosques de pino y carrasca y rodeadas de aromas a tomillo, romero y salvia.



Pagos de la Sonsierra

Elaborado con tempranillo de más de 50 años de los mejores viñedos seleccionados por su complejidad y orientación. Sus 26 meses de botella y una crianza de año y medio en bodega lo convierten en un reserva que muestra con finura y elegancia lo mejor de la variedad.



Perfume by David Delfín

Este singular vino surgido de la colaboración con el diseñador David Delfín se elabora con uvas de tempranillo de cepas viejas previamente seleccionadas y mediante métodos de elaboración enfocados a crear un perfil aromático espectacular. Se ha convertido en un vino de colección del que se elabora una edición muy limitada de botellas.



ENTREVISTA

López Heredia

UNA INSTITUCIÓN DEL RIOJA



Falleció Pedro López Heredia, 'una institución del Rioja'

Texto: Javier Pascual

La enfermedad que venía padeciendo nos hacía temer que la noticia podía llegar cualquier día, pero no por ello ha dejado de causarnos el hondo pesar que produce la pérdida de alguien a quien hemos sentido siempre muy cercano desde los comienzos, hace ya casi treinta años, de esta aventura personal y periodística que es La Prensa del Rioja. De hecho fue él el primer entrevistado en el número uno de la revista y fue precisamente 'una institución del Rioja' el título que pusimos a aquella entrevista.

No es fácil resumir en unas líneas lo que ha

representado su figura porque, en efecto, hablar de Pedro López Heredia es hablar de una institución, una personalidad con importante peso en la historia de la D.O. Calificada Rioja durante el último medio siglo. Como vocal del Consejo Regulador en los años setenta y ochenta, Pedro participó muy activamente en la gestión de la Denominación en una época en que se tomaron decisiones estratégicas que sentaron las bases del modelo actual de Rioja, como fueron el establecimiento de las categorías de envejecimiento y la consecución de la 'calificada', o la apuesta por los controles de calidad y el embotellado en origen. Junto a un grupo de bodegueros y profesionales

del sector que demostraron gran capacidad de liderazgo y visión de futuro, Pedro López Heredia se comprometió en la defensa de los intereses de Rioja con la vehemencia y capacidad crítica que le caracterizaban, pero también con la precisión y justeza que sus amplios conocimientos y condición de abogado le permitían.

Como tercera generación de una de las grandes familias bodegueras que han escrito la historia del vino de Rioja del último siglo y medio, Pedro mostró siempre su profundo respeto a la obra de sus antecesores, como nos relataba en aquella entrevista del año 1985, pocos días antes de fallecer su padre Rafael. E igualmente mostró su compromiso por transmitir a la siguiente generación los mismos valores y la misma forma de vivir y entender el vino que había heredado. Su trayectoria en la bodega desde su incorporación en 1954 fue siempre coherente con esos principios, lo que le permitió ganarse el respeto de toda la profesión, tanto dentro como fuera de Rioja, y la fidelidad de unos consumidores que consideran a la marca como un auténtico emblema de tradición y bien hacer.

Entre los muchos episodios que nos relató sobre su trayectoria vital, la razón por la que estudió Derecho refleja en buena medida la filosofía familiar, su pasión por un estilo de elaboración y crianza de los vinos "lo más natural y artesanal" posible. "Me decidí por hacer Química, entendiendo que era lo más preciso para la bodega, pero mi padre se puso muy serio y me dijo que era muy libre de cursar lo que quisiera menos Química, 'porque sentirás muchas tentaciones de hacer de un vino malo otro bueno, y eso no está bien'. Así que, sin tener vocación de letras, porque ya me atraían las viñas y la bodega, estudié Derecho". Su vocación bodeguera no ofrecía, por tanto, ninguna duda y patear las viñas a diario y salir de caza continuaron siendo, mientras la salud se lo permitió, sus aficiones favoritas. De su forma de entender el vino, nos dejó también toda una declaración de principios: "los nuestros son vinos para acompañar la comida, no los entiendo de otra manera". "Son francos y equilibrados, y siempre he dicho que ese es el auténtico vino de mesa, que no hastía y que, cuanto más bebes, más te estimula el apetito y ayuda a una buena digestión".

Nuestras más sentidas condolencias para la esposa e hijos de Pedro López Heredia, cuyo recuerdo permanecerá siempre en nuestra memoria y en nuestro corazón. Descanse en paz.

CANTAURI

BODEGAS ALONSO GONZÁLEZ
Tel: 669 897 630 – Ábalos (La Rioja)

Joven

Es el vino joven o de cosechero con el que la bodega empezó su andadura en 1982. Se ha elaborado de forma tradicional, con la tecnología más avanzada y sin olvidar sus raíces a partir de uva tempranillo. Tras la recogida manual pasa a depósitos de acero inoxidable donde realiza una maceración carbónica con una duración de entre 9 a 14 días. A continuación se trasiega y continúa haciendo una segunda fermentación maloláctica. Temperatura ideal de consumo: 14° C a 16° C

SODUPE

BODEGAS HEREDAD PANGUA SODUPE
Tel: 687 424 228 – San Asensio (La Rioja)

Crianza 2010

Es un vino elaborado a partir de uvas situadas en el corazón de la Rioja Alta, 100% de tempranillo de viñedo viejo y conducción en vaso. Rojo cereza mezclado con brillantes morados, que nos indican el buen hacer del vino con evolución en bodega pero respetando la viveza del vino. En nariz percibimos aromas a fruta negra, como moras o arándanos, con madera limpia, frutos secos y vainillas. Es agradable, bien estructurado y largo en boca, con sabores a compota de fruta negra, cacao y reminiscentes toques de vainilla. El último reconocimiento a este vino Medalla de Plata en el Concurso Bacchus 2013 de la Unión Española de Catadores

PEÑA LA ROSA

BODEGAS FERNANDEZ EGUILUZ
Tel: 659 039 893 – Ábalos (La Rioja)

Tinto maceración carbónica 2012

Elaborado a partir de uva tempranillo vendimiada de forma manual y procedente de viñedo propio. Muy limpio y brillante con color rojo frambuesa e intenso ribete violeta vivo, capa media de color. Potente intensidad aromática con toques de golosina y explosión de fruta roja. En boca es muy equilibrado, de entrada suave pero potente y goloso con una gran sutileza en matices, fresas, gominolas, cereza, frambuesa, de nuevo fruta fresca muy estable, madura y sana. Es potente y sutil a la vez, aromático y muy armonioso, invita a seguir bebiendo y disfrutando. Ha obtenido la Medalla de Plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2013.

SOLABAL

BODEGAS Y VIÑEDOS SOLABAL
Tel: 941 334 492 – Ábalos (La Rioja)

Crianza 2009

Es un vino elaborado a partir de uva tempranillo vendimiada de forma manual que se crio 18 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella. Rojo cereza de capa alta con evolución a rubí en el borde de la copa. Nariz potente, expresivo, con aromas bien conjuntados, en armonía. En la boca es amplio en el ataque, untuoso en la primera impresión. En el paso sabe a frutas negras bien envuelto por una espectacular sensación sedosa. En el final es amable, limpio, con recuerdos a frutas y vainillas. Su acidez lo hace fino y elegante en su ocaso.

VALENCISO

COMPAÑÍA BODEGUERA DE VALENCISO
Tel: 941 304 724 – Ollauri (La Rioja)

Reserva 2006

Elaborado a partir de uva tempranillo de Rioja Alta procedente de un viñedo en el que se prima la calidad frente a cantidad, se ha criado durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés de menos de 3 años. Despliega elegancia y complejidad, pleno de volumen aromático. Muy largo y persistente, equilibrado, rico y lleno de matices. Es un Rioja diferente que sorprende, con frescura y viveza. De nariz muy pura, paladar vivo y armonioso con frutas rojas, higos secos y sutiles apuntes de pimienta blanca en final. Con vida larga, para disfrutar.

BULLON CUVÉE N°13

BODEGAS RAMÍREZ DE INORIZA
Tel: 659 029 429 – San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

Reserva 2006

Elaborado a partir de uva tempranillo de viñedo de más de 60 años. Es limpio, brillante, de capa alta, color rojo picota con tonalidades rubíes en los bordes de la copa, con aromas de fruta roja madura, florales balsámicos y rosa y especiados vainilla, coco, chocolate, toffee, fenólicos y torrefactos, con un final de pastelería elegante, frutas compotadas. Carnoso y muy potente, ligeramente tánico, de boca intenso y largo con taninos dulces. Retronasal muy compleja, frutas rojas compotadas, especiados cacao y torrefactos.





El alto nivel de exigencia para superar la calificación mantiene a Rioja como referente de la máxima calidad

Calificación 'Muy Buena' para la cosecha 2012

El Consejo Regulador ha otorgado a la cosecha 2012 de Rioja la valoración oficial de 'Muy buena' como resultado del riguroso proceso de calificación mediante análisis y cata al que han sido sometidos los 253,84 millones de litros de vino elaborados por las bodegas y representados por un total de 3.788 muestras tomadas directamente de los depósitos por los técnicos del Consejo. Esta valoración global refleja la heterogeneidad de una cosecha marcada por la sequía, que afectó cuantitativa y cualitativamente a una parte del viñedo, pero que ha ofrecido un volumen importante de vinos de altísima calidad, en línea con los obtenidos en las dos cosechas anteriores, consideradas ambas 'excelentes'.

La superior categoría de 'calificada' que ostenta la D.O. Ca. Rioja exige la calificación de todos los vinos elaborados, depósito a depósito, lo cual proporciona una excelente base técnica para la evaluación global de la añada realizada por el Pleno del Consejo Regulador mediante un procedimiento estadístico establecido a tal fin con total objetividad. Los requisitos para superar el examen de calificación se han elevado en los últimos años, incorporándose parámetros de calidad más exigentes, con el objetivo de que Rioja siga manteniéndose en los mercados como referente de los vinos de calidad.

El mes de noviembre comenzaba el proceso de calificación de la cosecha 2012, con un programa de recogida de muestras en todas las bodegas elaboradoras por parte de los veedores del Consejo Regulador, muestras que deben ser representativas de partidas no superiores a 100.000 litros. Cada muestra ha sido analizada

en el laboratorio de una de las tres Estaciones Enológicas de la D.O. y valorada por un comité de cata integrado por tres catadores, que forman parte del panel de cata externo con que cuenta el Consejo Regulador y al que pertenecen más de un centenar de expertos. El procedimiento para la valoración organoléptica está debidamente reglado, garantizándose la confidencialidad y anonimato de las muestras catadas.

Las 3.788 muestras de la cosecha 2012 presentadas a calificación han sido sometidas a este riguroso control analítico y de cata, que han debido superar cada una de ellas para tener derecho al amparo de la Denominación. Finalmente han sido calificados 244,59 millones litros (12,57 de blanco, 12,70 de rosado y 219,32 de tinto). El resto de vinos elaborados, hasta el total de 252,17 millones de litros presentados a la calificación, no ha sido calificado en su mayor parte por corresponder a excesos de rendimiento en la producción (6,47 millones de litros), siendo rechazadas por no superar la prueba analítica o sensorial tan solo 36 muestras, lo que da idea del alto grado de perfeccionamiento técnico alcanzado en las elaboraciones.

Uvas sanas y profesionalidad, factores decisivos

Tras un ciclo vegetativo caracterizado por la sequía, cabe destacar como incidencia climática significativa el efecto de las lluvias caídas a finales de septiembre, que influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración,

proporcionando un mejor equilibrio final al fruto e incrementando las expectativas productivas de una gran parte del viñedo riojano. La uva cosechada presentó en su mayor parte un magnífico estado sanitario y un excelente equilibrio madurativo entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que permitió elaborar vinos de gran calidad, con buena estructura polifenólica, especialmente aptos para la crianza en barrica y larga guarda.

Para el buen resultado final de esta cosecha 2012 también ha resultado decisiva la gran profesionalidad de viticultores y bodegas a la hora de planificar el desarrollo de la vendimia, dado que la maduración se presentaba de forma desigual entre las diferentes parcelas, lo cual exigió realizar de una manera selectiva la vendimia para obtener la máxima calidad en cada uno de los viñedos.

El volumen total de producción de la cosecha 2012 en Rioja fue de 354,9 millones de kgs. de uva, con uno de los rendimientos por hectárea más bajos de las últimas dos décadas (5.710 kg/Ha) y un descenso significativo respecto a la cosecha del año anterior, que fue de 387 millones de kg de uva. Las 62.154 hectáreas de viñedo productivo en la Denominación para esta cosecha 2012 se repartían en 58.389 hectáreas de variedades tintas, de las que se obtuvieron 331 millones de kg de uva, y 3.765 hectáreas de variedades blancas, cuya producción fue de 23,8 millones de kg. La producción total finalmente amparada fue de 351,5 millones de kg de uva, ya que 3,4 millones de kg fueron descalificados por excesos de rendimiento, elaborándose un total de 253,84 millones de litros.



la importancia de una buena impresión

CASTUERA
Industrias Gráficas



Polígono Industrial, Torres de Elorz • 31119 Torres de Elorz (Navarra)
• Tel. 948 312 086 • Fax. 948 312 314 • castuera@ingraf-castuera.es
• www.graficascastuera.es

ESTADÍSTICA DE COMERCIALIZACIÓN DE VINOS DE RIOJA EN EL AÑO 2012

Tipo Vino	MERCADO	GENÉRICO	% S/AA	CRianza	% S/AA	RESERVA	% S/AA	GRAN RESERVA	% S/AA	TOTAL	% S/AA
Blanco	Interior	9.142.103	-2,97	66.253	17,26	19.947	45,99	953	-80,65	9.229.256	-2,82
	Exterior	5.100.038	6,71	31.247	5,93	25.786	12,81	3.787	44,82	5.160.858	6,76
	SUMA	14.242.141	0,29	97.500	13,37	45.733	25,22	4.740	-37,14	14.390.114	0,41
Rosado	Interior	8.175.976	-4,29	4.707	-41,29		100,00	-22	-103,40	8.180.661	-4,33
	Exterior	4.712.897	-1,02	428	-34,86		-100,00	45	-99,65	4.713.370	-1,29
	SUMA	12.888.873	-3,12	5.135	-40,81			23	-99,83	12.894.031	-3,24
Tinto	Interior	61.351.015	1,86	73.215.802	-7,64	16.351.113	-8,71	1.120.502	-26,29	152.038.432	-4,34
	Exterior	33.884.045	19,35	23.279.880	-9,21	26.051.982	7,84	3.877.071	-6,38	87.092.978	5,78
	SUMA	95.235.060	7,46	96.495.682	-8,02	42.403.095	0,79	4.997.573	-11,73	239.131.410	-0,88
TOTAL	Interior	78.669.094	0,60	73.286.762	-7,62	16.371.060	-8,67	1.121.433	-26,50	169.448.349	-4,26
	Exterior	43.696.980	15,20	23.311.555	-9,19	26.077.768	7,84	3.880.903	-6,63	96.967.206	5,47
	SUMA	122.366.074	5,37	96.598.317	-8,01	42.448.828	0,81	5.002.336	-11,97	266.415.555	-0,93

Nuevo récord en exportación

Rioja logra mantener sus ventas por encima de los 355 millones de botellas por tercer año consecutivo

La D. O. Calificada Rioja ha logrado mantener sus ventas por encima de los 355 millones de botellas por tercer año consecutivo, gracias principalmente al crecimiento que ha continuado experimentando la demanda de sus vinos en el mercado de exportación, donde han alcanzado un nuevo máximo histórico que le aproxima a los cien millones de litros, casi cuatro de cada diez botellas comercializadas por la Denominación. China sigue registrando el mayor incremento, ascendiendo al 7º puesto del ranking de importadores de Rioja, que lidera de forma destacada Reino Unido, destino de un tercio de las exportaciones.

Dentro del difícil contexto económico actual, la capacidad de penetración de Rioja en los mercados considerados estratégicos, pues concentran más del 80% del consumo mundial de vino, ha permitido consolidar el destacado liderazgo de Rioja respecto al resto de regiones vinícolas españolas, fruto sin duda del reconocimiento de la gran calidad y prestigio de los vinos de esta Denominación, que representan hoy un valor seguro para los consumidores de todo el mundo. La

especialización en los vinos con crianza en barrica ha permitido un mejor posicionamiento en los segmentos de mayor valor añadido.

Las ventas de 2012 en cifras

El volumen total de vino comercializado por la D.O. Calificada Rioja en el año 2012 ha sido de 266,4 millones de litros (M. de l.), un 0,93% menos que el año anterior. España sigue siendo el principal mercado para Rioja, con 169,4 M. de l. (-4,26%) que suponen el 63,6% del total de las ventas, mientras que la exportación ha sumado 96,96 M. de l. (+5,47%) incrementando su cuota de participación hasta el 36,4% de las ventas, una tendencia que viene siendo constante los últimos años. Por tipos de vino, el 90% de las ventas corresponden a vinos tintos, con 239,1 M. de l, repartiéndose el resto los vinos blancos, que con 14,4 M. de l tienen un ligero aumento del 0,41%, y los rosados, que con 12,9 M. de l descienden un 3,24%.

La exportación de Rioja ha mantenido en 2012

la línea positiva de los dos años anteriores, acumulando récords de forma sucesiva y totalizando un 34% de crecimiento en estos tres ejercicios, que le sitúa muy cerca de alcanzar el objetivo de los 100 millones de litros. Los principales mercados siguen siendo Reino Unido, Alemania, Estados Unidos, Suiza y Suecia, que ocupan por ese orden los cinco primeros puestos del ranking de importadores y concentran más del 70% de la exportación de Rioja. Sin duda el haber mantenido las inversiones en promoción en los principales países importadores ha sido decisivo para impulsar las ventas y mejorar el posicionamiento de la marca Rioja respecto a la competencia.

El primer país importador de Rioja es Reino Unido de forma muy destacada, ya que es el destino de un tercio de las ventas de Rioja en el exterior, con un total de 32,7 M. de l en 2012 y un crecimiento del 6,8%. Alemania mantiene el segundo lugar del ranking con 18,7 M. de l y un incremento del 3% respecto al año anterior, que en la categoría de crianza ha sido del 14% por segundo año consecutivo.

Estados Unidos ocupa el tercer puesto entre

EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DE VINOS DE RIOJA 1985-2012 (EN LITROS)

Años	Mercado Interior	Mercado Exterior	Total ventas
	LITROS	LITROS	LITROS
1985	67.743.375	28.633.625	96.377.000
1990	77.252.631	26.029.946	103.782.577
1995	125.953.908	59.116.887	185.070.795
2000	120.119.230	39.858.918	159.978.148
2005	179.565.974	71.230.807	250.796.781
2012	169.448.349	96.967.206	266.415.555

los importadores de Rioja, con 8,85 M. de l en 2012 y un crecimiento continuado durante los últimos años. Destaca en 2012 el 25% de incremento que han tenido las ventas de reservas y grandes reservas, dato significativo del buen posicionamiento alcanzado por los vinos de la D. O.

Mantener las inversiones en promoción ha sido decisivo para consolidar el posicionamiento internacional de la marca Rioja

Ca. Rioja en este país, al que se destina el mayor presupuesto de promoción por considerarlo un mercado estratégico clave, convertido ya durante 2012 en el primer país consumidor de vino del mundo.

De nuevo China sigue registrando el mayor aumento de ventas (+38,1%) y avanzando puestos en el ranking de importadores de Rioja, ya que

ha pasado del 10º puesto alcanzando en 2011 al 7º que ocupa en la actualidad, con un total de 2,42 M. de l comercializados en 2012. Más de un centenar de bodegas de la D.O.Ca. Rioja exportan a este país, que se ha convertido en el mercado con mayores expectativas de crecimiento en los próximos años. Otro país que ha destacado en 2012 como el segundo con mayor crecimiento de las ventas de Rioja ha sido México (+10,7%), que consolida así la trayectoria positiva de estos últimos años con unas ventas totales de 2,17 M. de l y la novena posición del ranking.

Especialización en la crianza

En cuanto a las ventas de Rioja por categorías, el vino tinto de crianza es la categoría de Rioja más vendida, con 96,5 M. de l, cantidad algo superior a la de tintos con contraetiqueta genérica, que con 95,2 M. de l son los que mayor crecimiento han experimentado este pasado año, principalmente en la exportación. Particularmente destacable resulta el incremento que siguen manteniendo los vinos de reserva en los merca-

EXPORTACIÓN EN 2012 POR PAÍSES

País	Litros	% s/Total
Reino Unido	32.750.070	33,77
Alemania	18.728.011	19,31
Estados Unidos	8.848.786	9,13
Suiza	5.772.275	5,95
Suecia	3.245.600	3,35
Holanda	3.065.185	3,16
China	2.424.059	2,50
Bélgica	2.379.251	2,45
México	2.170.022	2,24
Irlanda	2.022.495	2,09
Resto países	15.561.452	16,05
Total 2012	96.967.206	100%

La exportación crece un 5,5% y alcanza un nuevo máximo histórico, compensando la caída del consumo en España

dos exteriores, hasta el punto que sus ventas (26 M. de l) casi duplican a las del mercado interior (16 M. de l). En conjunto la participación de los vinos criados en barrica, supera el 60% de las ventas totales de vinos tintos, una estrategia de especialización que ha requerido importantes inversiones en las bodegas, pero que ha permitido a Rioja conseguir un mejor posicionamiento en los segmentos de mayor valor añadido respecto a otros.



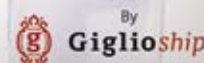
**MAIL BOXES ETC.
LOGROÑO**

ENVIAR, RECIBIR, COMUNICAR. LO HACEMOS BIEN

Nuevo servicio WINESHIP.

Envío de botellas de vino para particulares a EEUU, Canadá, Japón, Hong Kong, Singapur y Nueva Zelanda.

MAIL BOXES ETC LOGROÑO
Duquesa de la Victoria, 54 bajo
26003 Logroño - La Rioja
Tel. 941 252975 - e-mail: chemao@mbe.es





Los resultados alcanzados en ventas y posicionamiento en los mercados exteriores confirman el acierto de la estrategia de Rioja

La D. O. Ca. Rioja diseña una estrategia global para posicionar la marca Rioja en los principales mercados y superar el récord de exportación de 2012

El Consejo Regulador ha diseñado una estrategia global para posicionar a la marca Rioja en los mercados estratégicos clave y consolidar el record de exportación logrado en el año 2012. Una estrategia que permita al consumidor y a los profesionales de cada mercado identificar el valor y atributos de la marca y diferenciarla de las demás. La inversión que realizará la D.O.Ca. Rioja durante el año 2013 asciende a ocho millones de euros, destinados al desarrollo de la campaña promocional en España, Reino Unido, Alemania, Estados Unidos, Suiza, México y China.

El principal objetivo que se persigue con la campaña es potenciar y prestigiar la marca Rioja entre prescriptores, periodistas, profesionales del punto de venta y consumidores finales. Igualmente constituye un objetivo estratégico el orientar las campañas a lograr una mayor visibilidad y presencia de Rioja en el punto de venta. Los conceptos claves que se transmitirán a través de los mensajes de la campaña se centran en la garantía de calidad y diversidad de los vinos de Rioja, su constante innovación, su autenticidad, la variedad tempranillo como clave de su personalidad, la excelente relación calidad-precio, así como la tradición y prestigio de la región. En general, la campaña está basada en una estrategia de marketing integrado: relaciones públicas, publicidad, relación con los medios

de comunicación y promoción en punto de venta. También las redes sociales han irrumpido con fuerza en estos últimos años y se han convertido en una herramienta fundamental que complementa al resto.

El Consejo Regulador ha incrementado un 5,6% respecto al pasado año el presupuesto destinado a potenciar la marca Rioja en los principales mercados, un aumento que se concentra fundamentalmente en mercados como España, donde el consumo de vino ha descendido significativamente, y mercados con gran potencial de desarrollo como China, manteniéndose los niveles de inversión en los principales países importadores de Rioja, como Gran Bretaña y Estados Unidos.

Tras la aprobación del presupuesto, con un respaldo ampliamente mayoritario del sector, el presidente del Consejo Regulador, Víctor Pascual, ha valorado muy positivamente "el gran esfuerzo realizado, en estos momentos de dificultades, por todos los integrantes del sector para garantizar la continuidad de nuestro modelo de Denominación". "Mantener la actuación sobre el mercado mediante el importante esfuerzo inversor en promoción que se ha venido realizando durante los últimos años ha sido sin duda una estrategia acertada a tenor de los resultados alcanzados en ventas y posicionamiento, sobre todo en los mercados exteriores".

El Consejo Regulador invertirá en 2013 ocho millones en el plan de promoción que lleva a cabo en siete mercados estratégicos



Hong Kong y Shanghái acogió el ‘II Salón del Vino de Rioja’

Hong Kong y Shanghái acogió la celebración del ‘II Salón del Vino de Rioja’, en el que 65 bodegas mostraron la calidad de sus vinos a los más de 1.500 profesionales asistentes a estos dos eventos promocionales. Paralelamente a la celebración del ‘II Salón del Vino de Rioja’ 70 profesionales completaron el aforo para el seminario sobre Rioja impartido por el experto Peter Kwong, fundador y chairman de la Hong Kong Wine Judges Association y Chairman del Committee of Education & Training. Kwong destacó en su ponencia “la diversidad, el concepto de envejecimiento en barrica y su garantía de origen como las tres cualidades que atraen a los importadores y detallistas de Hong Kong hacia los vinos de Rioja”. Por otra parte, 20 periodistas participaron en la comida de prensa, en la que un chef con 2 estrellas Michelin elaboró un menú maridado con 4 vinos.

Rioja para directores de clubs en USA

La D. O. Ca. Rioja, junto a un grupo muy selecto de marcas de diversos sectores, realizó una presentación y cata de sus vinos en el mayor congreso internacional de directores de clubs, celebrado en California. Tras un riguroso proceso de selección, apenas un 1% de las 4.500 marcas que lo solicitaron tuvieron la oportunidad de dirigirse a una audiencia tan prestigiosa, integrada por los más de 7.000 socios de la C.M.A.A. (The Club Managers Association of America), la asociación estadounidense que desde 1927 agrupa a gerentes de clubs privados de todo tipo de actividades, desde deportivas y lúdicas, a profesionales. Una audiencia con enorme poder de decisión para introducir en sus clubs las marcas que se presentan en el congreso.



FABRICANTE DE CAJAS Y ESTUCHES DE MADERA



SABANDO

Codesa S.L.

MANUFACTURAS DE LA MADERA

Nuestros envases son la solución más completa para cada producto

FÁBRICA Y OFICINAS: Camino de la Vizcarra s/n - 26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tfno: 941 334 054 • Fax: 941 334 144 - www.codesasl.com - codesa@codesasl.com

Gran éxito de participación en la iniciativa promocional 'La cara positiva de la vida'

La iniciativa de comunicación 'La cara positiva de la vida' ha conseguido 23.000 seguidores, convirtiendo a Rioja en la región vinícola con más influencia en redes sociales en España



Miles de participantes que han enviado sus mensajes y fotografías a 'La cara positiva de la vida', mostrando sus momentos más felices y positivos



Fotografía agradecida en el sorteo del primer premio de 'La cara positiva de la vida', enviada por Ada María Martínez con el lema 'muerta de risa'

La iniciativa de comunicación 'La cara positiva de la vida', promovida por el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, concluyó con un gran éxito de participación, logrando sumar más de 23.000 seguidores a sus perfiles en las redes sociales Facebook y twitter. Esto ha convertido a Rioja, en tan solo 4 meses, en la denominación de origen vitivinícola con mayor número de fans y seguidores en España y con mayor influencia por contenidos en Facebook. La ganadora del primer premio, un viaje a Londres sorteado entre todos los participantes, fue la joven murciana Ada María Martínez.



La respuesta entusiasta que ha recibido 'La cara positiva de la vida' por parte de miles de internautas ha evidenciado la oportunidad de esta novedosa experiencia impulsada desde la D.O. Ca. Rioja a partir del mes de septiembre de 2012 con el objetivo de que la gente pudiera compartir a través de las redes sociales las noticias positivas de su vida cotidiana, sus éxitos y celebraciones acompañadas de un buen vino. Todo ello ha quedado expresado en los miles de mensajes y fotografías, mayoritariamente vinculados a la emotividad y relaciones personales, muy por encima de los temas económicos y sociales, que han remitido quienes se han sumado a la iniciativa a través del microsite www.lacarpositivadelavida.com y de los perfiles de la D.O.Ca. Rioja en Facebook 'Rioja Wine España' y en twitter '@RiojaWine_Es' junto al hashtag #Riojalacarpositiva. Cabe señalar que los seguidores más numerosos han sido jóvenes de 25 a 35 años y que las ciudades de Madrid, Barcelona, Valencia y Zaragoza han sido las que mayor participación han aportado.

Tanto esta alta participación, como la audiencia de varios millones de internautas a la que se ha llegado, han permitido a la D.O.Ca. Rioja posicionarse como una marca de referencia en las redes sociales, siendo considerada, según los medidores de influencia y 'engagement Social Media', como "una marca influyente y relevante, que comparte contenidos de calidad que calan en su público". La página 'Rioja Wine España' en Facebook ha conseguido posicionarse como la que mayor número de seguidores tiene entre las denominaciones de origen, mientras que en twitter se ha posicionado en segundo lugar en tan solo cuatro meses.

Entre los miles de participantes que han enviado sus mensajes y fotografías a 'La cara positiva de la vida', mostrando sus momentos más felices y positivos, se han sorteado semanalmente botellas del vino institucional del Consejo y, como premios destacados, varios viajes de enoturismo de fin de semana a Rioja y un premio final de un viaje a Londres para dos personas.

Ágatha Ruiz de la Prada, nuevo jurado del Premio Prestigio Rioja

La empresaria y diseñadora de moda Ágatha Ruiz de la Prada se ha incorporado al jurado permanente del Premio Prestigio Rioja, un jurado que, al igual que los 16 premiados, constituye el valor más importante del Premio al estar integrado por prestigiosas personalidades que representan diferentes ámbitos de la cultura, la ciencia, la economía, el deporte, etc. Según ha destacado el presidente del Consejo Regulador, Víctor Pascual, la incorporación de Ágatha Ruiz de la Prada aporta su alegría, luz y color al Premio y al jurado. Entusiasta del vino y la buena mesa, Ágatha Ruiz de la Prada reparte su tiempo entre sus compromisos profesionales en España y el resto del mundo, donde ha sabido posicionar su propia marca como referente en el sector del diseño. Madrileña, estudió en la Escuela de Artes y Técnicas de la Moda de Barcelona y con 20 años se incorporó como ayudante en el estudio madrileño del modisto Pepe Rubio. Desde entonces su carrera creció a pasos agigantados, comenzando a licenciar su marca en 1991. Sus creaciones se expandieron más allá de la moda, creando perfumes, accesorios, complementos, material de papelería... Está considerada una de las diseñadoras más importantes del momento en el mundo por sus creaciones originales y su marcada personalidad, patentes en los colores vivos, corazones y formas geométricas que son su identidad.



Reunión del jurado del Premio Prestigio Rioja celebrada el pasado 12 de marzo en el restaurante Zalacaín de Madrid para deliberar las candidaturas a la XVII edición del Premio. De i. a d., en primer plano, Víctor Pascual, María Teresa Álvarez y Adrián Piera. De pie, Gonzalo Sol, Ágatha Ruiz de la Prada, Carmen Iglesias, Rafael Ansón y Eduardo Arroyo

Habanos y Rioja sellaron su alianza

La celebración del XV Festival del Habano en Cuba fue el escenario de la alianza sellada por dos denominaciones de origen de reconocido prestigio internacional, como Habanos y la D.O. Ca. Rioja. La original cata de armonía entre estos dos productos gourmet únicos en el mundo satisfizo plenamente las expectativas de los expertos catadores del jurado, que eligieron finalmente a Beronia Reserva 2008 y Dominio de Campo Viejo 2007 como los dos riojas que ofrecieron un mejor maridaje con los dos tipos de habanos con que se cataron: H.Upmann No. 2 y Montecristo No. 2, respectivamente.

Ana López, directora de Marketing Operativo de Habanos S.A., agradeció al presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, Víctor Pascual, el interés con que se había correspondido esta alianza desde su inicio en España y la colaboración con Habanos S.A. para lograr el éxito del Festival. Como resumen de la valoración general realizada por los participantes en la cata, afirmó que "la armonía resultó de una calidad inusitada, por la presencia de vinos de añadas tan excelentes, con un bouquet delicioso, así como por las cualidades de los Habanos catados". Víctor Pascual expresó su deseo de

que "este maridaje perfecto entre dos productos excelentes se extienda por muchos años" y agradeció a Habanos S.A. la oportunidad de poder realizar la alianza entre dos denominaciones de origen históricas "que tienen mucho en común, ya que se trata de productos de calidad reconocida que forman parte de la cultura de su región".



La alianza Habanos-Vino de Rioja tuvo su punto culminante el jueves 28 de febrero en el Palacio de Convenciones de La Habana con la elección de los dos mejores maridajes entre los doce riojas clasificados para la fase final y las dos vitolas de habanos seleccionadas



Homenaje a Víctor Pascual en Fevino

La feria Fevino, celebrada en Ferrol, tributó un homenaje a Víctor Pascual, presidente del Consejo Regulador, por su gran contribución al mundo del vino a lo largo de su dilatada trayectoria profesional. Tras el acto de inauguración, en una mesa redonda en la que también intervinieron los presidentes de las cinco denominaciones de origen gallegas, Víctor Pascual impartió la conferencia 'El Rioja en el mundo, el mundo del Rioja'. El Consejo Regulador ha participado en Fevino con un stand institucional en el que han estado representados los vinos de 39 bodegas de la Denominación. En la fotografía, Víctor Pascual junto al alcalde de Ferrol, José Manuel Rey, y el presidente de la Diputación de La Coruña, Diego Calvo. (Foto de José Pardo / La Voz de Galicia).



La presidenta de la Asociación de Librerías de La Rioja, Loli Magaña, el secretario general del Consejo Regulador, José Luis Lapuente, y el gerente de la ADER, Javier Ureña, junto a la ganadora y finalistas del concurso

'Un libro y un rioja: el placer de la cultura'

La celebración del 'Día del Libro' en La Rioja tiene la singularidad de estar vinculada con la cultura del vino gracias a una iniciativa de los libreríos riojanos que fue pionera en España y que, como ya es bien conocido, consiste en obsequiar a los compradores de un libro con un botellín de vino de Rioja, en este caso un tinto crianza 2009 de 185 cl de Bodegas Paternina vestido con una etiqueta conmemorativa en la que figura el lema de la iniciativa: 'Un libro y un rioja: el placer de la cultura'. Un lema que resume la pretensión de conjugar dos culturas tan arraigadas en la sociedad riojana, como son la del vino y la de la lengua, en tanto que es tierra originaria del castellano. La ganadora del concurso realizado entre los alumnos de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja para el diseño de la etiqueta del botellín de vino ha sido Isabel María Amaya García con la obra titulada 'Papel, pluma, Rioja'. Esta original iniciativa se ha convertido ya en una tradición genuinamente riojana, que ha apoyado el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja desde su puesta en marcha en 1997 y cuenta igualmente con el patrocinio de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja.



Elena Arzak recibió el premio 'Reconocimiento extraordinario', entregado por el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, Víctor Pascual. A la i., Francisco López Canís, presidente y fundador del Salón de Gourmets

Rioja con los mejores de la gastronomía española en los II Premios Gourmets

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja ha tenido una participación destacada en el XXVII Salón de Gourmets como patrocinador oficial de los II Premios de la revista Club de Gourmets y vino exclusivo del Bussines Center. Los premios fueron entregados a los siguientes profesionales y empresas: mejor restaurante, Diverxo (Madrid); mejor chef, David Muñoz (Diverxo, Madrid); mejor maître, Abel Valverde (Santceloni, Madrid); mejor sumiller, Sergi Figueras (Bravo, Hotel W, Barcelona); mejor tienda gastronómica, Delishop (Barcelona y Madrid); mejor cadena hotelera, Meliá y AC Hotels (ex-aequo); medio de comunicación, El País; personalidad vinculada a la gastronomía, Karlos Arguiñano (Zarautz, Guipúzcoa); mejor trayectoria hostelera, Juan Mari Arzak (Arzak, San Sebastián); libro gastronómico más relevante, El Chef del Mar (Ángel León, Montagud Editores); reconocimiento extraordinario, Elena Arzak (Arzak, San Sebastián).

Presupuesto de 13 millones para 2013

El Pleno del Consejo Regulador aprobó un presupuesto de 13,26 millones de euros para el año 2013, con un incremento del 3,1% respecto al año anterior y una inversión de 8 millones para potenciar la marca Rioja en los principales mercados. El aumento del presupuesto total se concentra fundamentalmente en las partidas de promoción destinadas a mercados como España, donde el consumo de vino ha descendido significativamente, y mercados con gran potencial de desarrollo como China, manteniéndose los niveles de inversión en los principales países importadores de Rioja, como Gran Bretaña y Estados Unidos.

El secretario de Estado de Comercio, Jaime García-Legaz, mantuvo una reunión con los miembros del Consejo Regulador con el objetivo de conocer de primera mano las inquietudes del sector y trasladarles los ejes fundamentales de la política de apoyo a la exportación que está desarrollando su departamento, principalmente a través del ICEX. Dada la fuerte reducción presupuestaria que han experimentado los programas de promoción, García-Legaz recomendó otros instrumentos a disposición de las empresas bodegueras, como las ayudas a la financiación a través de ICO y COFIDES, así como la mejor coordinación de las administraciones públicas para aunar esfuerzos, que deben focalizarse hacia los mercados con mayores expectativas de crecimiento de la demanda. El presidente del Consejo le reclamó la necesidad de que el ICEX preste un mayor apoyo a las denominaciones de origen como verdaderas generadoras de valor añadido y, en el marco de la actual estrategia de promoción internacional de la marca España, pidió más protagonismo y peso específico del vino, que en el caso de Rioja debería ser proporcional a la cuota de mercado y posición de liderazgo que por calidad y prestigio ocupa



El sector vitivinícola riojano solicita unánimemente al Ministerio un cambio en profundidad del anteproyecto de Ley de Denominaciones de Origen

El Consejo Regulador ha expresado su disconformidad con el borrador del anteproyecto de Ley de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas propuesto por el Ministerio de Agricultura, toda vez que entiende que no preserva su modelo de funcionamiento, algo que se ha venido reiterando de forma unánime como irrenunciable por todo el sector vitivinícola riojano. Por ello, en el ánimo de colaborar con el Ministerio y dentro del espíritu constructivo que ha caracterizado siempre al Consejo, considera aplicables las enmiendas y justificación que transmitió en septiembre de 2010 en relación con el anterior anteproyecto de Ley de Calidad Agroalimentaria, por entender su plena virtualidad para la valoración del actual borrador de anteproyecto de Ley, dada la correlación observada en muchos aspectos.

El objetivo perseguido por el sector vitivinícola riojano no es otro que preservar los aspectos fundamentales del modelo actual de Rioja, que ha demostrado sobradamente su eficacia e idoneidad. Es algo que se

considera imprescindible para que Rioja pueda seguir desarrollándose y disponga de los instrumentos adecuados y seguridad jurídica que garantice el respeto al patrimonio y fondo de comercio generados, así como una competencia leal en el mercado. El nuevo modelo de Denominación que se propugna en el borrador de anteproyecto no permitirá mantener una estructura como la que viene demandando el sector para realizar con las garantías necesarias las labores de gestión y control, dentro de la separación de funciones ya consagrada por la Ley 24/2003 de la Viña y el Vino. Aunque la corporación de derecho público sea un primer paso para llevar a cabo los cambios necesarios, esto no es suficiente, ya que el objetivo no es tanto la forma de 'corporación' como la atribución expresa de funciones públicas, que hasta ahora sí ha tenido el Consejo como órgano desconcentrado del Ministerio.



El ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, en un encuentro mantenido el 5 de marzo con los representantes de las organizaciones de productores y comercializadores que integran el pleno del Consejo Regulador, manifestó su decisión de convocar elecciones al Consejo Regulador de Rioja si en el plazo de dos meses continuaba bloqueado el proceso de renovación de los órganos directivos de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja, cuya junta directiva integra el Pleno del Consejo Regulador. Arias Cañete aseguró que la D.O. Calificada Rioja ampara a un producto emblemático en el sector agroalimentario español y puntero para la exportación, por lo que el Gobierno hará todo lo necesario para asegurar un Consejo Regulador potente y que funcione bien, capaz de garantizar la calidad e impulsar la promoción.

CELIEGE
EUROPEAN CORK CONFEDERATION

Abriendo caminos al futuro

www.celiege.com
info@celiege.com



El stand institucional acogió a 59 bodegas en 'ProWein' en Düsseldorf

Por segundo año consecutivo, el Gobierno de La Rioja acudió a la Feria Internacional de Vinos y Bebidas 'ProWein' en Düsseldorf (Alemania) para apoyar a las bodegas y cooperativas de la región en sus acciones de promoción, a través de un stand agrupado que proporcionaba una visión de conjunto de los 134 vinos que se ofrecían para la cata.

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente reservó un espacio de 85 me-

tros cuadrados, con gran protagonismo para la exposición de vinos pero también con una amplia zona abierta para mantener reuniones con potenciales clientes en el marco de una feria que se ha consolidado como principal punto de encuentro internacional para todos los agentes implicados en el sector vitivinícola.

El consejero de Agricultura, Iñigo Nagore, quien visitó la feria junto al director general de Agricultura y Ganadería, Igor Fonseca, desta-

có que la internacionalización es clave en estos momentos para incrementar la competitividad del sector ante la actual situación económica y el estancamiento del consumo interno. Por este motivo, el Gobierno regional ya ha entablado contactos con la organización de la feria alemana para poder reforzar y ampliar la presencia de bodegas de La Rioja en la próxima edición de la feria especializada líder en el sector vitivinícola.

Convocados los II 'Premios La Rioja Capital'

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente ha abierto el plazo para la presentación de candidaturas en las nueve categorías de los 'Premios La Rioja Capital' que este año celebrarán su segunda edición. Con estos galardones se pretende reconocer públicamente el trabajo y la dedicación de profesionales y entidades para impulsar el crecimiento del sector agrícola, ganadero y agroalimentario en la comunidad autónoma.

Los 'Premios La Rioja Capital', que tienen carácter bienal, suponen un reconocimiento a personas físicas o jurídicas —entidades públicas o privadas— que han destacado por su trabajo, actividad y trayectoria en el campo profesional, técnico, empresarial, industrial, comercial, divulgativo, gastronómico o investigador, relacionado con la agricultura, la ganadería, el desarrollo rural y la calidad agroalimentaria de La Rioja, y que, como consecuencia de ello, han contribuido a la mejora de la imagen, el prestigio y la proyección en el exterior de La Rioja.

En esta segunda edición se mantienen las siguientes categorías: Premio a la trayectoria agrícola/ganadera. Premio a la trayectoria empresarial agroalimentaria. Premio a la Calidad Agroalimentaria. Premio a la Investigación e Innovación Agraria. Premio al Desarrollo Rural. Premio al desarrollo de iniciativas singulares y dinamizadoras de la actividad económica ligada con los recursos agrícolas y agroalimentarios. Premio a la Corporación Local comprometida con el sector agrario. Premio a la iniciativa gastronómica. Premio al medio de comunicación más comprometido con el sector agrario y agroalimentario.

La D.O. Ca. Rioja participa en la Feria de Primavera de El Puerto de Santa María

La D.O. Ca. Rioja ha participado, junto al Ayuntamiento de Logroño, en la Feria de Primavera y Fiesta del Vino Fino 2013 de El Puerto de Santa María que ha elegido a la capital riojana para protagonizar esta edición de la feria como invitada especial. En la caseta que representó a la ciudad invitada se sirvieron vinos de crianza y reserva de Rioja de una veintena de bodegas que quisieron estar presentes en la feria, acompañados por pinchos elaborados por el cocinero riojano Diego Arechinolaza. El presidente del Consejo Regulador, Víctor Pascual, participó en los actos de inauguración de la feria en representación de la D.O. Calificada Rioja.



Visita de la delegación de El Puerto de Santa María a la sede del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja con motivo de la presentación en Logroño de la Feria de Primavera y Fiesta del Vino Fino 2013

Juan Manuel y Rubén Lavín, Premio Federación

Coincidiendo con la primera edición del Encuentro de Innovación y Aprendizaje de la Federación de Comercio y Servicios de Álava, se ha celebrado la entrega de premios que reconocen anualmente las iniciativas empresariales más destacadas de la provincia. Los hermanos Rubén y Juan Manuel Lavín Santamaría, promotores de empresas como Altair-Abadía Catering, Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia o Centro Temático del Vino Villa Lucía, han sido reconocidos con el Premio Federación a la trayectoria empresarial por un proyecto que engloba gastronomía, hostelería, territorio, salud y turismo.



Bodegas César del Río presenta Yursun, su nuevo vino blanco

La plena incorporación de Iván del Río junto a su padre en la bodega que lleva su nombre, César del Río, ha supuesto un nuevo impulso a su línea de vinos jóvenes. La bodega de Cordovín a lo largo de sus 25 años ha tenido en esta gama su principal referencia y piedra angular.

Con el impulso de la nueva generación ha nacido Yursun, un nuevo vino blanco cuya elaboración es mimada con el esmero que permite su producción limitada a 6.000 botellas. Se seleccionan las mejores uvas de viura y malvasía y el mosto lágrima que es desfangado para que fermente lo más limpio posible en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16°C. Es un vino amarillo limón pálido, con aromas muy intensos y con volumen y frescura en boca.

Este vino se presenta con una imagen muy actual y atractiva, con una etiqueta muy visual y en botella de color azul que lo diferencia de otros vinos blancos.

Bodegas César del Río es una bodega familiar que comenzó su andadura como comercializadora de sus propios vinos en 1988. Ha mantenido una tradicional elaboración heredada de padres a hijos durante varias generaciones, con la incorporación de nuevas tecnologías para extraer lo mejor de sus uvas y obtener la mejor calidad en sus vinos.



BODEGAS CÉSAR DEL RÍO

Camino de San Martín, 57 - 26311 Cordovín. La Rioja

Tel: 941367061

info@bodegascesar-del-rio.com

www.bodegascesar-del-rio.com



III Concurso Haiku Bodegas Florentino Martínez. - Bodegas Florentino Martínez, en colaboración con el portal www.elrincondelhaiku.org, y con la Embajada del Japón en España -dentro de los actos a celebrar con motivo del año de Japón-, ha convocado el 'III Concurso Literario Haiku Bodegas Florentino Martínez' para la composición de un haiku (poema) en relación con la cultura del vino. El terceto ganador irá impreso en la etiqueta del vino de autor de la bodega, de nombre 'Tanka', acompañando el diseño del artista bilbaíno Alberto Palomera. Han concursado más de 1.000 participantes procedentes de los cinco continentes y la entrega de premios será a mediados de junio.



Juan Echanove protagoniza la nueva campaña de El Coto de Rioja. - Bajo el concepto 'Mi Coto. Mi Vino', y de la mano del actor Juan Echanove, se presenta la nueva campaña de comunicación de El Coto de Rioja. La campaña se desarrollará en medios gráficos, con páginas a color en dominicales y magazines, y presencia en portada de diarios generalistas y deportivos. Contará también, en su versión online, con banners en los buscadores y páginas web afines, así como presencia en las redes sociales y acciones de RRPP.

Éxito en la segunda edición de 'Teatro con Diamante'

Bodegas Franco Españolas ha celebrado la segunda edición de 'Teatro con Diamante' en sus instalaciones de Logroño. Una iniciativa cultural que trasladó la interpretación al escenario de la propia bodega.

Una segunda edición de teatro breve que contó con la participación de cinco compañías artísticas que iban recibiendo a un público ávido de conocer qué historias les contaba cada una de ellas, mientras disfrutaban de su copa de vino Diamante o Rioja Bordón y ejercía su papel de jurado para determinar qué obra, de una duración máxima de 15 minutos, era la que más gustaba al mayor número de espectadores, que además se representaban en sesión continua por lo que cada grupo de aficionados al teatro y al vino, las iban disfrutando una detrás de otra.

Durante tres días las compañías teatrales representaron su 'mini obra' siendo la ganadora final la representada por Pez Limbo titulada '¿Espinazo o callos?', con guión de Creación Creativa e interpretación de Begoña Martín y Raúl Camino. Tras ellas, y por este orden, quedaron la compañía Quéquién, con 'El Partido', El Duende Teatro con 'La vieja', LaSeparata Producciones con 'Cambio de aires', y finalmente Producciones Sergio Pazos que ofreció 'Nunca más, nunca ás... del vino te reirás'.

El éxito de público que ha buscado esta actividad enoturística en Franco Españolas, así como la calidad de las compañías presentadas, hacen prever que habrá nuevas ediciones de 'Teatro con Diamante'.



Aún está a tiempo...

QUERTANIN® la pieza esencial para el equilibrio de sus vinos

Tanino elágico calidad duela, extraídos del corazón del roble con tecnología Laffort de disolución instantánea (proceso IDP). Para vinos tintos, rosados y blancos.



Apoyo a la estructura del vino. Mejora de la frescura aromática



Desarrollo de la percepción de dulzor



Expresión de las percepciones torrefactas



Incremento de la complejidad



LAFFORT
Specialized in wine tannins

LAFFORT España - Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 - 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 - www.laffort.com

Un vino único, capricho del enólogo, placer de sibaritas

A veces la historia de algunos vinos singulares está ligada a acontecimientos fortuitos, al igual que según los historiadores pudo ocurrir con la aparición del propio vino en la civilización, fruto de una fermentación inesperada. Es el caso de Viña Albina 'Vendimia Tardía', un blanco semidulce de la categoría reserva, prácticamente único entre las elaboraciones riojanas, que podría considerarse un capricho del enólogo y un exclusivo placer para sibaritas.

Felipe Nalda, el enólogo que durante medio siglo ha sido el director técnico de Bodegas Riojanas, conocía bien los secretos y peculiaridades de un tipo de vinos tan especiales como los blancos semidulces, cuyas raíces en Rioja atribuye a la influencia francesa de finales del siglo XIX. Los cambios en las tendencias del consumo los condenaron a cierto ostracismo a partir de los años ochenta. Tan solo unas pocas bodegas clásicas, con marcas muy consolidadas, mantuvieron este estilo de vinos.

La aparición del Viña Albina 'Vendimia Tardía' se produjo precisamente en pleno cambio de tendencia, justamente hace ahora treinta años. Confiesa Felipe Nalda que en aquella vendimia del 83, días después de finalizada, descubrió que en la 'cabezada' de uno de los viñedos de la bodega había quedado una partida de uva blanca sin vendimiar.

Y de estas vides antiguas y de baja productividad es de donde puede obtenerse un vino con tanta personalidad como el Viña Albina 'Vendimia Tardía', pero solo en añadas muy concretas, puntualiza Felipe Nalda, porque la climatología riojana no es propicia para el desarrollo de la 'podredumbre noble', que es la que origina esas uvas con mayor concentración de azúcar, casi pasificadas, con las que elaborar este tipo de vino.

Seis años después de aquella experiencia enológica 'caprichosa', convertido ya en reserva, el vino tuvo un estreno de lujo para deleite exclusivo de los asistentes a las celebraciones del centenario de Bodegas Riojanas. El éxito animó a seguir intentándolo cada vez que la añada lo permitía (actualmente solo se comercializan la 2001 y 2008), manteniendo siempre limitada a unas tres mil botellas la producción de este vino tan genuino y original, como difícilmente comparable a otros vinos.

Viña Albina 'Vendimia Tardía' destaca por su elegancia y finura. De color amarillo paja con tonos dorados y aroma muy personal, su secreto está en el equilibrio entre su contenido natural de azúcar y la acidez, lo que le confiere carácter y encanto, discreta dulzura con auténtica fragancia. Elaborado con una larga crianza de 16 meses en barrica de roble americano, envejece muy bien en botella durante años, perfeccionando ese buen ensamblaje entre la acidez y el dulzor de la fruta madura.

Las singulares características de Viña Albina 'Vendimia Tardía' le convierten en un producto ideal para el disfrute de los aficionados al vino, que podrán encontrarlo en tiendas gourmet a un precio sorprendentemente asequible —en torno a 15 euros botella— si se tiene en cuenta su exclusividad y limitada producción.



SI MEI

25ª EDICIÓN
SALÓN INTERNACIONAL
MÁQUINAS PARA ENOLOGÍA
Y EMBOTELLADO



WORLD LEADER
IN WINE
TECHNOLOGY

12-16.11.2013
Fiera Milano (Rho) Italy

info@simel.it / simel.it

ORGANIZED BY

UIV
Unione Italiana Vini
since 1995



Nuevo Azpilicueta blanco 2012

Azpilicueta, se incorpora al mercado del vino blanco con el lanzamiento de Azpilicueta Blanco 2012. Aunque no es la primera incursión de la marca en este segmento -Colección Privada Félix Azpilicueta Blanco sigue cosechando éxitos- sí es considerado el paso definitivo para posicionarse y aportar la calidad de Azpilicueta a una tendencia de consumo en claro ascenso.

Azpilicueta Blanco se define como un vino 100% Rioja, de rasgos innovadores, pero comprometido con la personalidad y las variedades tradicionales. Es un vino fiel a sus orígenes. Elaborado en su totalidad con uvas viura, ha permanecido durante tres meses en barrica de roble enriqueciéndose con los aromas sutiles de la madera y de la crianza sobre lías finas.

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, Azpilicueta Blanco 2012, sorprende por su intensidad de fruta -manzana, pera, una pizca de plátano y refrescantes notas cítricas- y también por sus flores blancas, de aromas dulces, melosos, que encajan a la perfección con la suave crianza. Boca refrescante, perfumada, envolvente; de gran longitud.

Es perfecto para los aperitivos aunque triunfa igualmente en armonías clásicas como los pescados blancos a la plancha y el marisco, pero también es ideal como acompañamiento para platos a base de verduras, pescados en salsa y carnes.



Campo Viejo Gran Reserva lanza al mercado su nueva añada

Campo Viejo Gran Reserva 2005 es un ensamblaje de tempranillo, graciano y mazuelo, que ha permanecido 2 años en barrica de roble para terminar su crianza en botella durante más de 3 años. Con un color rojo rubí con borde dorado, profundo y vibrante,

Campo Viejo Gran Reserva 2005 se

presenta complejo en nariz, manteniendo los aromas de las frutas rojas, extraordinariamente maduras, y se asoman los ahumados, torrefactos, las especias, junto a toques minerales. En boca es un vino suave, con taninos pulidos, y un final perfumado, prolongado y elegante, dejando en la boca recuerdos de café con chocolate.

Añada tras añada, Campo Viejo Gran Reserva se mantiene fiel a su estilo. "Cada año busco elaborar un gran vino de Rioja, con carácter y persistencia, y recoger todo

el saber hacer de esta tierra", afirma Elena Adell, directora enológica de Campo Viejo.



Premios para Bodegas Alvar en el concurso internacional Berliner Wein Trophy 2013

El pasado mes de febrero se celebró en Alemania el concurso internacional Berliner Wein Trophy 2013 en el que fueron premiados dos vino de Bodegas Alvar.

Livius Graciano recibió una medalla de oro. Es un vino monovarietal elaborado con viñedos de 85 años. Vendimia manual y crianza durante 16 meses en barricas nuevas principalmente de roble francés. De color negro apicotado, es potente, estructurado y elegante. Destacan tonos balsámicos y notas mentoladas. Final muy largo y fresco.

Primum Vitae Reserva es un vino clásico de Rioja criado durante 14 meses en barricas de roble americano y francés. Color rojo oscuro con ribete rubí con intensos aromas a frutas rojas con matices de especias y vainilla. Buena entrada, estructurado, equilibrado y con un final largo y persistente. Este vino recibió una medalla de plata

BACCHUS 2013 para Vinícola Riojana de Alcanadre

Vinícola Riojana de Alcanadre, S. Coop. ha sido galardonada con el premio Bacchus de Oro para su ARADON Rosado 2012 y un Bacchus de Plata para su ARADON Crianza 2010 en el XI edición del prestigioso Concurso de Cata, en la categoría de vinos tintos tranquilos, celebrado en Madrid los pasados días 15 al 19 de Marzo.

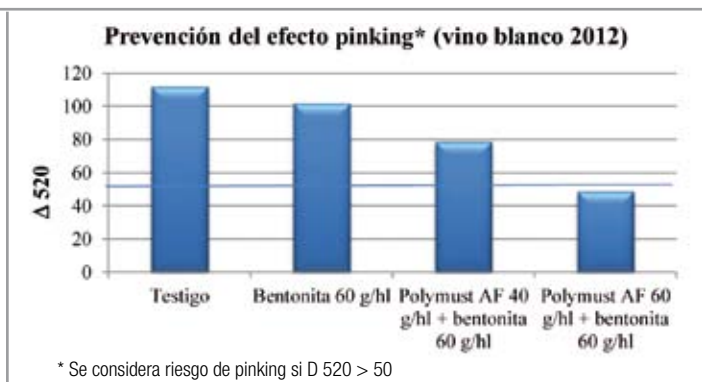
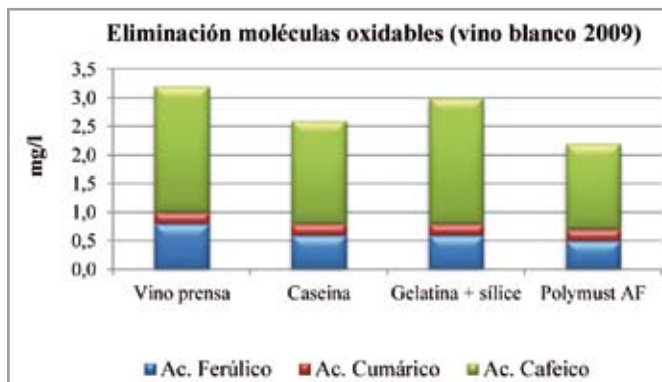
ARADON Rosado 2012 se ha elaborado 100% con uva de la variedad garnacha, por el tradicional método de sangrado tras una maceración con los hollejos de 24-48 horas a bajas temperaturas. El resultado es un vino joven, de intenso color frambuesa. En nariz encontramos frutas rojas grosella y frambuesa que se entremezclan con la frescura de notas florales y ácidas. En boca es fresco, sabroso de largo recorrido dejando una agradable sensación de fruta roja.

ARADON Crianza 2010 se elabora con las mejores uvas, seleccionadas entre viñedos de más de 40 años, cuyas variedades se vinifican por separado para obtener todas sus cualidades. Posteriormente se realiza el coupage antes de reposar en barricas de roble americano y francés donde se integra y se ensambla con la madera durante 14 meses y descansa un mínimo de 7 meses en botella antes de salir al mercado.

Con estos premios, Vinícola Riojana de Alcanadre, una vez más, ve reconocido su esfuerzo y dedicación en la elaboración de vinos de gran calidad en toda su gama.

Atractivo color rojo picota. Intenso en nariz donde se entremezclan los cautivadores aromas de fruta negra con los especiados y balsámicos aportados durante su reposo en barrica. En boca es de entrada amable, se va desplegando en su paso, resultando largo y untuoso. Se repiten las notas frutales bien integradas con sensaciones tostadas. Final con recuerdos minerales y sotobosque.





Mecanismos de prevención del envejecimiento prematuro de los vinos blancos

Aumento de la longevidad de los vinos blancos

V. Puente (vpunte@laffort.es). Laffort España.

El papel esencial de las operaciones prefermentativas en vinos blancos es innegable. Los conocimientos enológicos recientes sobre el potencial aromático de las uvas, en particular, para las cepas con precursores tiólicos y terpénicos han conducido a una neta mejoría de la calidad aromática de los vinos blancos.

Estas moléculas marcan el carácter primario, tan diferenciador que potencia e intensifica el aroma final del vino. Obviamente, esta acción de maceración, siempre presente en un vino en mayor o menor intensidad, conlleva una extracción de compuestos fenólicos, que por su parte inciden en la percepción bucal a través de receptores como el amargor o astringencia.

En los vinos blancos, son estas moléculas, los compuestos fenólicos, los responsables de los 2 fenómenos que marcan la longevidad de los vinos blancos: la resistencia de un vino al pardeamiento (browning) y la resistencia al enrosamiento (pinking).

Browning

El pardeamiento de los vinos blancos es bastante conocido y proviene de la oxidación de estos compuestos fenólicos, con la aparición del color marrón. Dos familias importantes en este proceso, los no flavonoides con los ácidos benzoicos y cinámicos a la cabeza (ac. cumárico, ferúlico y cafeico), y los flavonoides catequina y epicatequina fundamentalmente (flavanoles)¹

Las dos familias están íntimamente relaciona-

das, ya que por acción del oxígeno se produce la oxidación del ácido fenol, y se origina su quinona correspondiente, y ésta, oxida un segundo compuesto, que puede ser un flavanol (catequina). Esta quinona del ácido cafetárico puede formar también productos de condensación marrones incrementando el browning por asociaciones con otras hidroquinonas.

Se ha observado también como esta quinona del ácido cafetárico, es capaz de reaccionar con el glutatión, y formar 2-S-glutatiónilcafetárico. La formación de este compuesto, es un mecanismo de protección, dado que es incoloro, evitando así la formación de compuestos marrones, a base de consumir glutatión en la reacción.

Estas vías de oxidación, con implicación enzimática (Tirosinasa-Lacasa) y del oxígeno, coinciden con las vías oxidativas químicas durante la elaboración y conservación de los vinos, donde por acción directa del oxígeno, las catequinas tras oxidación se polimerizan y contribuyen activamente al oscurecimiento del vino blanco.

Pinking

En cuanto al fenómeno de enrosamiento o pinking, cuando en un vino blanco por ligera oxidación aparece un cierto color rosáceo, es un proceso que aparece durante las fases de estabilización en depósito así como conservación durante el embotellado².

Los compuestos involucrados en este proceso no son del todo conocidos. El no verse alterado el pinking por cambios en el pH o por la concentración de sulfuroso parece descartar la primera

idea del origen antociánico de la molécula responsable.

Sin embargo, aunque su estudio es complicado por la baja concentración de la molécula implicada, su espectrofotometría y dado que evoluciona hacia colores marrones, sugiere que la molécula responsable podría ser de naturaleza fenólica.

Estos dos procesos, bien diferenciados, son dos fenómenos que alteran significativamente no ya sólo el aspecto del vino, sino su percepción organoléptica, alterando el aroma y el gusto de los vinos blancos, presentándose como indicadores de la longevidad de un vino blanco.

Prevención del envejecimiento

Curiosamente, ambos fenómenos están muy ligados a aquellas variedades que han estado muy protegidas frente a la oxidación en su proceso de elaboración. Técnicas muy reductivas, conllevan a una mayor presencia de estas formas fenólicas en un estado ávido por capturar oxígeno, y derivan en oxidaciones parciales en cuanto se ponen en contacto con el oxígeno.

Laffort lleva años trabajando en las líneas de investigación para desarrollar productos, como el Polymust AF (en base a PVPP y bentonita), que actúen significativamente frente a los compuestos responsables de la aparición del color marrón (catequina y ácidos fenólicos), así como contra las moléculas responsables de la aparición del enrosamiento de los vinos blancos, con el objeto de aumentar la longevidad en el tiempo de los vinos blancos.

1. Mechanisms of oxidative browning of wine Hua Li *, Anque Guo, Hua Wang. Food Chemistry 108, 1–13. 2008

2. Oxidative pinking in white wines. R. F. SIMPSON. The Australian Wine Research Institute, Glen Osmond, Australia.. Vitis 16, 286-294. 1977



Ramondin incorpora a cuatro jóvenes a través de su programa de becas Ramondin Apuesta

La empresa Ramondin, líder mundial en la fabricación de cápsulas de estaño para el precintado de vinos, aceites y licores, ha incorporado a cuatro jóvenes en su programa de becas, denominado Ramondin Apuesta. El acto de bienvenida, celebrado en la sede central de Ramondin en Laguardia, ha contado con la presencia de Bittor Oroz, consejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, y José Miguel Munilla, director general de Ramondin. Gracias a este programa, que persigue fomentar el empleo juvenil, los cuatro jóvenes -Arrate García Cardozo, Javier Abad Luqui, Soiartze Llonin Abasolo y David Bardera Barbolla- se incorporan a una plantilla que cuenta con más de 360 empleados en Laguardia (550 en todo el mundo) y que en estos tres últimos años ha incorporado a 60 personas, con una edad media de 27 años.



Nuevo servicio de Dolmar para la exportación de vino. Dolmar ha puesto en marcha un nuevo servicio para la actividad exportadora de las empresas alimentarias. El objetivo es ofrecer una garantía en aquellos países, como China, con una restrictiva legislación respecto a la cantidad de ftalatos contenida en los productos alimenticios y donde todos los productos de importación están sujetos a posibles análisis para comprobar que las cantidades no exceden los máximos permitidos.

Los ftalatos son ésteres dialquílicos del ácido ftálico y la mayor fuente de exposición a estos compuestos es por la vía de ingesta de alimentos y bebidas, debido probablemente a una alta migración en medios orgánicos de los ftalatos contenidos en los envases de plástico. En el Laboratorio Dolmar se ha puesto a punto la técnica analítica que permite realizar los ensayos necesarios para determinar la presencia y contenido de ftalatos en vino incluidos los 5 con límites legislativos en algunos países.

SIMEI 2013 celebra 50 años y avanza hacia la sostenibilidad

SIMEI -Salón Internacional Máquinas para la Enología y el Embotellado- el punto de referencia más importante en el panorama de los eventos feriales dedicadas a la industria auxiliar del vino que se llevará a cabo en Fiera Milano Rho del 12 al 16 de noviembre de 2013, celebrará este año su 25 edición. Un aniversario importante que marca un momento de cambio importante. El punto de enfoque del año 2013 será la sostenibilidad, un recurso imprescindible en particular modo para el sector del vino, comenzando por la tecnología de producción hasta llegar al producto terminado. La orientación hacia la sostenibilidad del sector será el hilo conductor de todo el evento: desde la vid hasta el vino servido. Así en el recorrido de cada uno de los pasos la calidad se conjuga con la sostenibilidad convirtiéndose en elemento distintivo y de premio. Paralelamente se celebrará la 9ª edición de Enovitis, Salón Internacional de Técnicas para la Viticultura y la Olivicultura.



Bodegas Luis Cañas incorpora la solución VinoTEC de TIPSA

La bodega Luis Cañas ha elegido Microsoft Dynamics NAV para optimizar la gestión de sus departamentos. Este ERP forma la base de VinoTEC, la solución vertical de gestión para el sector vinícola que TIPSA ha implantado en esta bodega de Rioja Alavesa. "VinoTEC es el único ERP para bodegas acreditado por Microsoft a nivel mundial que ha sido desarrollado sobre el ERP Microsoft Dynamics NAV. Disponer de esta certificación implica haber superado exigentes pruebas que aseguran que la solución cumple con los mayores estándares tecnológicos; está personalizada para la industria vertical, y es recomendada por otras bodegas.

Su amplia funcionalidad gestiona los procesos de negocio que se suceden lo largo de todo el proceso productivo (campo, vendimia, bodega, envasado, trazabilidad, calidad, documentación, impuestos, etc.), administrativo y comercial propio de las firmas vitivinícolas. Así, garantiza un control total de las actividades intermedias y poder contar con información actualizada en tiempo real que posibilite una toma de decisiones rápida y fiable", apunta Juan Carlos Herce, director de Operaciones de TIPSA.



La AER comienza el año con actividades formativas

La Asociación Enólogos de Rioja comenzó sus actividades formativas de este año con una interesante jornada preparada para los miembros de la asociación por la firma Tecnalia sobre 'Claves para la competitividad y sostenibilidad en el sector vinícola'. La cita fue el 27 de febrero en el Museo Wurth La Rioja. El objetivo de la jornada fue aportar claves que permitan al sector vinícola ser más competitivo en el mercado internacional. Así, se trataron temas como 'Huella de carbono en el sector vitivinícola: competitividad y sostenibilidad'; 'Desarrollos innovadores de Tecnalia Research & Innovation aplicables al sector enológico' y 'Oportunidades de financiación para empresas del sector alimentario'.

El 7 de marzo, también en el Museo Wurth La Rioja, la asociación participó en la Jornada Técnica LEV 2050 'Retorno al origen y terroir', en la que la firma LEV2050, especialista en investigación e innovación de levaduras autóctonas, presentó los resultados técnicos y aplicados de un innovador estudio llevado a cabo durante más de 2 años. Las bases de esta investigación radican en la búsqueda de la diferenciación y en la generación de bancos de levaduras autóctonas, singulares, propias y exclusivas.



La AER ha organizado también una actividad lúdico-formativa se trata de una cata - maridaje de vinos de nuestra región con un menú, en esencia riojano, pero adaptado a la cocina más actual que celebró en el Restaurante Tondeluna de Logroño el 25 de abril

Asamblea general ordinaria y extraordinaria de la AER.- El sábado 20 de abril, se celebró en las dependencias del Ayuntamiento de Viana la Asamblea General Ordinaria de la Asociación Enólogos de Rioja, que este año, fue acompañada de una Asamblea General Extraordinaria. En esta segunda, el punto a tratar fue la permanencia o no de la AER como asociación integrada dentro de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE). Finalmente se decidió el abandono de la FEAE por 32 votos a favor, 13 votos en contra y 2 votos de abstención.



Tras las asambleas, se celebró un 'Almuerzo de Hermandad' en el Restaurante Sidrería Casa Armendáriz de Viana.



Esta V Jornada DIAM llega avalada por el éxito que han cosechado las ediciones anteriores

La V Jornada DIAM se centra en la comunicación 2.0 y los nuevos prescriptores

DIAM celebra el próximo 23 de mayo la que será una V jornada en Logroño. En esta ocasión el tema de la jornada es '¿Quién hará mañana la reputación de mi vino? Prescriptores del futuro y nuevos medios de comunicación' y como en ediciones anteriores se organiza en colaboración con la Asociación Enólogos de Rioja. El objetivo de esta jornada es analizar las nuevas formas de comunicación online y el protagonismo que éstas han dado a nuevos prescriptores.

El programa de la jornada, que se celebrará en el restaurante Delicatto de 9.30 a 14.00 h, constará de tres ponencias, una mesa redonda y una cata de vinos. Rodolfo Castro Galiana, director de Castro Galiana y Lucarno Consultores, empresa especializada en estudios para el sector del vino, analizará los medios de comunicación en el mundo del vino y su evolución y hablará sobre cómo las bodegas deben adaptar su comunicación a cada uno de ellos.

Jamie Goode, escritor de vinos británico, fundador del blog wineanorak.com y colaborador en varias publicaciones, hablará sobre las nuevas formas de comunicación (web 2.0, redes sociales, blogs, ...) y su influencia en la reputación de un vino, la figura del consumidor como nuevo prescriptor del vino y ofrecerá claves a las bodegas de cómo interactuar con éxito, comunicarse y colaborar en línea.

José Peñín, escritor de vinos y fundador de la Guía Peñín en 1990 y Carlos González, director de la Guía Peñín, aportarán su visión sobre la importancia de las guías profesionales y cómo influyen en la decisión de compra, las tendencias y estilos de los catadores o cómo serán las guías del futuro.

Finalmente, Rodolfo Castro Galiana, Jamie Goode y José Peñín participarán en un debate titulado 'Catadores vs consumidores. Medios tradicionales vs comunicación online', que será moderado por la presidenta de la Asociación Enólogos de Rioja, Adriana Laucirica.

La jornada concluirá con una cata comentada de vinos internacionales tapados con DIAM que estará dirigida por Antonio Palacios, profesor de cata de la Universidad de La Rioja.

El tapón tecnológico de corcho DIAM es hoy día reconocido por su homogeneidad y su seguridad organoléptica. Gracias al proceso de limpieza del corcho Diamant®, es un tapón neutro que conserva perfectamente la frescura, el aroma y la personalidad del vino durante toda su vida en botella.



Representantes de la Cofradía del Vino de Rioja con Yvon Jousson y Elisabete Ferreira, de la Confrerie Saint Romain en Bordelais et Pays Libourne



Amador Escudero presentó sus magníficos cavas en la Cofradía

Hermanamiento en Libourne

Queridos cofrades:

Iniciábamos el 22 de febrero las salidas de este año devolviendo la visita a Libourne a nuestros amigos de la Confrerie Saint Romain en Bordelais et Pays Libourne para rubricar la firma del hermanamiento que habíamos iniciado la víspera de nuestro Capítulo el pasado 23 de noviembre. Así, con la presencia como testigos de numerosas cofradías francesas, españolas, italianas, belgas y portuguesas, firmamos el documento por el que nos comprometemos a mantener lazos permanentes de amistad entre las dos cofradías, favorecer intercambios culturales y académicos entre sus integrantes y contribuir al fomento de la cultura del vino, del patrimonio, de la historia y de las tradiciones de nuestros pueblos. Fue un acto entrañablemente preparado, en el que nos sentimos muy bien atendidos por todos sus integrantes, en especial por su presidente Yvon Jousson

y Elisabete Ferreira. Al día siguiente participamos con el resto de cofradías (más de 90) en su Gran Capítulo.

También hemos participado en representación de la Cofradía en los capítulos de varias cofradías españolas: del Oricu en Gijón, del Queso de Cantabria en Santander, de la Cofradía de la Anchoa del Cantábrico en Guetaria, de La Orden del Volatin en Tudela, de la Cofradía del Espárrago de Navarra en Mendavia, así como en la Asamblea y Capítulo de la Federación de Cofradías Gastronómicas, celebrado este año en la localidad Navarra de Marcilla.

Cata de cavas y tertulias con Emilio Barco y Fernando Gómez-Bezares

Uno de los actos que preparamos con mayor ilusión son nuestras charlas mensuales, por los ponentes tan seleccionados y el posterior coloquio. Hemos tenido la suerte de contar en estas dos últimas con dos conferenciantes riojanos de lujo. Emilio Barco Royo, profesor de Economía Aplicada en la Facultad de Economía de la Universidad de La Rioja, nos habló de 'El sector vitivinícola en la Denominación de Origen Calificada Rioja, ¿por qué es así?'. Fernando Gómez-Bezares, catedrático y director del Departamento de Finanzas de la Universidad de Deusto, nos introdujo en 'La enópolis riojana, vino y economía en la Rioja'. Muchas gracias a los dos por tan brillantes presentaciones.

No pueden faltar nuestras catas y, como todos los años, la primera la dedicamos a probar los vinos jóvenes correspondientes al 2012, blancos y tintos, en sus variedades de tempranillo, viura y matorana, magistralmente dirigida y comentada por nuestro enotecario Fernando Yagüe. La segunda fue la presentación de Bodegas Benito Escudero Abad, bodega riojana ubicada en Grávalos y especializada en la producción de cavas, cuyo enólogo y propietario, Amador Escudero, nos dio a conocer los secretos de su elaboración y dirigió una degustación de los brut, brut nature, seco, semi seco y rosado de sus marcas Benito Escudero y Doro Baco.

Hemos tenido la ocasión de recibir en nuestra sede a una representación de participantes en el 'X Curso de Patología Forense' que se ha



Javier Gracia, Pablo Arrieta, Santiago Coello, Fernando Gómez-Bezares y Florencio Nicolás tras la conferencia ofrecida por el catedrático de la Universidad de Deusto

Emilio Barco



celebrado en Logroño, con ponentes de todo el mundo, de la mano del Dr. Jorge González, director del Instituto de Medicina Legal de La Rioja y con la presencia también de nuestro cofrade y presidente del Tribunal Superior de Justicia de La Rioja, Ignacio Espinosa. Les mostramos la labor cultural que desarrollamos para la promoción de la cultura del vino de Rioja y ofrecimos una cata comentada por Miki Vidal, para el deleite de los asistentes, alguno buen conocedor y amante del vino de Rioja, como el Dr. Joaquín Lucena, sevillano, presidente de la Sociedad Española de Patología Forense.

Teníamos que dar el salto a las nuevas tecnologías y redes sociales. Con la nueva junta, Conchi Garzón y Miki Vidal se encargan de Facebook, en 'Cofradía del Vino de Rioja' y twitter, en @cofvinoderioja. En los dos meses escasos que llevamos estamos gratamente sorprendidos de las adhesiones de amigos que tenemos. Si todavía no estás, te esperamos.

Como viene siendo habitual, hemos firmado el convenio de colaboración con el consejero de Agricultura del Gobierno de La Rioja, Iñigo Nagore, por el cual aporta a la Cofradía la cantidad de 5.000 euros para la colaboración que nos demande la Consejería en la presentación de productos en cualquier parte de España o del extranjero, la asistencia a ferias especializadas a requerimientos de la Consejería, la organización y realización de catas y charlas técnicas, así como encuentros profesionales, independientemente de las actividades que nosotros hacemos para nuestros cofrades y público en general.

*Javier Gracia Lería
Gran Maestre*

Exposición de Isabel Gómez en Galería Aguado

La pintora Isabel Gómez, autora de la portada del nº 204 de La Prensa del Rioja, realiza su primera exposición en la Galería Aguado de Logroño (C/ San Antón 12) del 26 de abril al 15 de mayo. Bajo el título "Alma-misterio-materia", en la colección de obras de Isabel Gómez Maza confluyen todos esos elementos. Desde la soledad de su estudio, hace realidad sus sueños y nos transporta a mundos plásticos sugerentes y bellos, cargados de fuerza expresiva, como lo demuestra la obra creada para la portada de nuestra revista.



Las Bodegas Familiares de Rioja presentaron sus vinos de 2012.-

Una veintena de bodegas pertenecientes a la Asociación de Bodegas Familiares de Rioja presentaron el 7 de marzo sus nuevos vinos de la añada 2012 en un acto al que asistieron más de un millar personas entre autoridades, prensa, profesionales y aficionados al mundo del vino que ven en este encuentro una excelente oportunidad para conocer el amplio abanico de vinos elaborados por estas bodegas. La XVI Cata Degustación Nuevos Riojas 2012 se celebró en el Palacio de Congresos de La Rioja, Riojaforum, y como viene siendo habitual se convirtió en una auténtica fiesta en la que las bodegas de la asociación presentan lo que serán los vinos de la nueva añada ante la sociedad riojana.



Enrique Vigas ha sido reelegido presidente de la C.E.Liège



En la última junta de la Confederación Europea del Corcho (C.E.Liège), celebrada en París el pasado 5 de abril, Enrique Vigas fue reelegido por unanimidad presidente de dicha entidad por un periodo de tres años.

Enrique Vigas Bonay, de la corchera J.Vigas S.A, accedió al cargo en marzo de 2010. La C.E.Liège es el órgano de representación máxima de todo el sector corchero, un sector que da ocupación a 100.000 personas con una facturación de 2.000 millones de euros.

C.E.Liège se fundó en 1987 con el objetivo de representar a toda la cadena de la industria corchera europea (preparación, elaboración y distribución de productos de corcho). Los principales ejes de la Celiège son llevar a cabo las investigaciones, establecer las normas internacionales y compartir el conocimiento con otros institutos y organizaciones vitivinícolas además de liderar el desarrollo de promociones de apoyo al corcho, sus productos y aplicaciones.



El mundo del vino a sorbos

Antonio Egido



Hablando de vino y niños

Puede parecer una combinación de palabras o de ideas extraña, pero ya hemos podido demostrar en esta sección que cualquier combinación que ofrezcas al buscador de Internet, lo más normal es que te dé millones de documentos, aunque la mayoría seguramente inservibles para tus objetivos. Hoy le hemos dado la penúltima vuelta de tuerca al mundo de vino y hemos relacionado 'vino con niños'.

Más que nada porque como toda cultura, y el vino tiene la suya, lo mejor es que ésta pueda ser transmitida a los pequeños desde su más tierna infancia, lo que supondrá, sin duda, que todo lo relacionado con el vino vaya formando parte de su aprendizaje y con el paso del tiempo, de sus costumbres.

Los mayores que han vivido en el campo, nos dicen que sus padres les daban la rebanada de vino con azúcar para merendar, lo que hoy no es del uso de muchas familias. Pero en aquel pan untado, había

algo más que unas gotas de un líquido... sus mayores les estaban transmitiendo toda una filosofía de vida cerca de la viña.

Y buscando en Internet hemos dado con 'planetajoy.com' en donde bajo el título de 'El boom de la cerveza y el vino para niños' nos dicen que: "Los expertos en marketing saben olfatear desde muy lejos un nuevo fenómeno de consumo. Desde hace unos años se comenta que existen bebidas alcohólicas que tienen una versión "infantil"; es decir: cervezas, vinos y champañas

que conservan su sabor y su packa-

ging original pero no tienen ni un rastro de alcohol.

Hoy día, las empresas que apostaron a estos productos están aumentando sus ventas en el segmento de los "más bajitos" y no se descarta que, en los próximos años, lancen refrescos para niños con sabor a whisky, vodka y gin".

Pero además encontramos en 'lariojaturismo.com/La_Rioja_con_ninos' toda una programación de enoturismo para niños. Sí, aquí podemos leer que: "Los más peques disfrutan aprendiendo cómo se elaboran los vinos de Rioja, pisando las uvas para hacer mosto o corriendo entre los viñedos. La Rioja es el sitio ideal para todo este tipo de actividades. Los abuelos riojanos llevan cientos de años enseñando a sus nietos cómo se cultiva la vid y cómo se hace el vino. Aprovecha tu estancia en La Rioja y pregunta a los mayores. Son los mejores profesores".

Diferentes experiencias para un mismo objetivo: que los futuros consumidores estén cerca del vino desde su más tierna infancia, justo cuando todo se descubre, para que aprendan que, dentro de una botella, hay mucho más que vino.



C/ Padre Claret, 3 Bajo 26004
Logroño - La Rioja - España
Tel.: 941 237 520
Fax: 941 237 518
www.laprensadelrioja.com
info@laprensadelrioja.com
publicidad@laprensadelrioja.com

Edición

J. Pascual Comunicación

Dirección

Javier Pascual Corral

Adjunto Dirección

Antonio Egido

Redacción

Mirian Terroba Gonzalo

Publicidad

Mónica Peña Fernández

Colabora

Javier Gracia

Consejo asesor

Consejo Regulador D.O. Ca. Rioja
Cofradía del Vino de Rioja
Estación Enológica de Haro
Estación de V. y E. de Laguardia

Instituciones colaboradoras

Consejo Regulador D.O. Ca. Rioja
Cofradía del Vino de Rioja
Asociación de Enólogos de Rioja

Impresión

Gráficas Castuera
D.L.: LO - 588 - 1985

2010

Premio FECOES

1996

Premio Imagen del Rioja

1994

Premio al Fomento Turístico de la Comunidad Autónoma de La Rioja

1993

Mención de Excelencia de la OIV en publicaciones

Suscripciones:

31 euros para 12 números



Querer es poder

¿Quieres contar con experiencia de una
empresa pionera en el sector?

grupo
argraf
ARTES GRAFICAS

¡pónganos a prueba!

Especialistas en etiquetas
para la alimentación
&
Líderes en etiquetas de vino

HARO

Luces de la Modernidad



Palacio
de Bendaña



Luces de la Modernidad



Museo de
El Torreón



E. Paternino



Estación
Enológica



Trasluces

DEL 22 DE MARZO AL 13 DE OCTUBRE DE 2013

LA RIOJA

Tierra Abierta

HORARIOS

De martes a domingo:

De 10:30 a 14:00 horas

De 17:00 a 20:00 horas

Lunes:

Cerrado, excepto
festivos.



Gobierno
de La Rioja



Fundación
cajaRioja



www.lariojatierrabierta.com