

EN BREVE

Faustino apuesta fuerte por Asia con Eneko Atxa

VINO DE RIOJA
:: LA RIOJA. El grupo bodeguero Faustino ha puesto en marcha en Asia su proyecto 'Taste The World' con dos eventos en China y uno en Japón de la mano del chef cuatro estrellas Michelin Eneko Atxa. Más del 50% de la producción del grupo se dedica a la exportación y el mercado asiático es estratégico para la compañía.



Representantes de la bodega con Eneko Atxa e invitados.

Vintae, destacado por los master of wine

VINO
:: LA RIOJA. Dos prestigiosos Masters of Wine británicos, Sarah Jane Evans y Tim Atkin, han elegido tres vinos de Vintae entre sus favoritos, informa la compañía riojana. Atkin acaba de publicar su informe anual sobre los vinos de la DOC Rioja, en el que Hacienda López de Haro Blanco 2016 ha obtenido 90 puntos. Además, en el número de mar-



zo de la revista Decanter, la periodista especializada en vinos españoles Sarah Jane Evans ha seleccionado los treinta mejores vinos españoles por menos de seis libras (unos siete euros). Entre ellos figura La Garnacha Salvaje del Moncayo, un vino monovarietal que Vintae elabora dentro de su Proyecto Garnachas de España. Evans también publica un artículo sobre Ribera del Duero en el que aparece Bardos Romántica Crianza 2013 en la docena de imprescindibles de la DO para la master of wine.

Rioja... hace 2.000 años

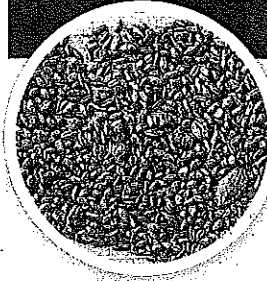
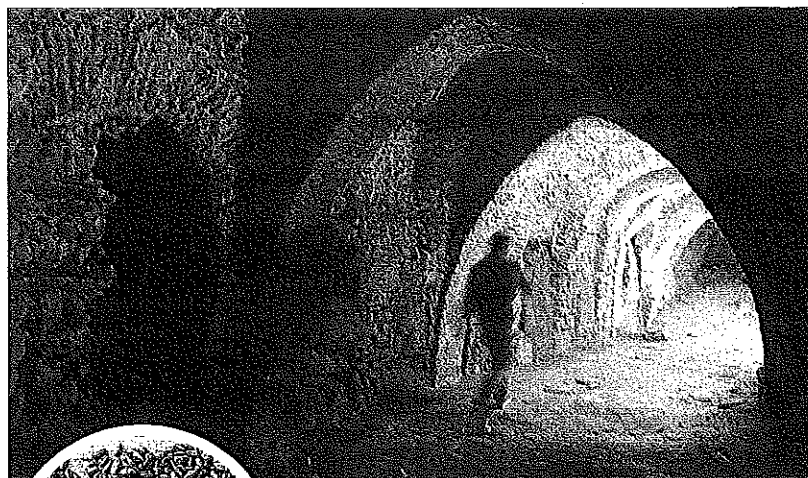
La Fundación Vivanco investiga al ADN de semillas milenarias halladas en Tudelilla

La investigación pretende averiguar, a partir de restos biológicos, las variedades de uva que cultivaron los romanos en el yacimiento de La Noguera

:: A. GIL
LOGROÑO. La Fundación Vivanco para la Cultura del Vino investiga el ADN de semillas de vid milenarias halladas en su yacimiento arqueológico de San Bartolomé de La Noguera, en Tudelilla. La investigación, en la que colaboran el Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino, el CSIC y el Gobierno de La Rioja y las Universidades de La Rioja y Manchester, pretende averiguar qué variedades de uva se utilizaban en Rioja hace dos milenios.

El punto de partida son los restos biológicos hallados en la excavación de La Noguera, yacimiento que fue descubierto hace unos años por casualidad en el centro de unos viñedos propiedad de la familia Vivanco. El estudio arqueológico de los restos sólidos atestiguan que desde el año 1 a. C., en época del Imperio Romano, el Cerro de San Bartolomé albergaba una intensa actividad agrícola y vitivinícola. Asimismo, en sus subsuelo se hallaron vestigios de una comunidad monástica altomedieval (ermita y necrópolis de San Bartolomé) y de una granja cisterciense.

Las semillas encontradas con dos mil años de antigüedad han sido ya



Restos arqueológicos de La Noguera y detalle de las semillas. :: F.V.

Si los restos contienen suficiente ADN se podría conocer el material vegetal de hace dos milenios

enviadas a la Universidad de Manchester, especializada en el estudio de ADN antiguo de restos vegetales, para su análisis.

La clave reside en si el equipo de investigadores británico podrá extraer el suficiente ADN de las semillas, algo que se conocerá en un par de meses. «En caso positivo -explica la Fundación Vivanco-, se podrían conocer los materiales vegetales, variedades, utilizados en la época romana, así como información sobre las migraciones que se desarrollaron desde la caída del Imperio Romano y de las posibles fuentes de

importación de variedades de vid durante la Edad Media, una a través del camino de Santiago y otra vinculada al movimiento desde el norte de África con la invasión musulmana de la península». En este sentido, la Fundación considera que la investigación podría confirmar hipótesis sobre el supuesto desplazamiento que estos hechos medievales provocaron en variedades más antiguas que habrían importado griegos, fenicios y romanos u otras posiblemente resultantes de la propia domesticación de esquejes silvestres.

Florentino Martínez convoca un concurso de microrrelatos sobre Santo Domingo

:: LA RIOJA
LOGROÑO. La bodega de Cordevin convoca el 'II Concurso de Microrrelato Bodegas Florentino Martínez', con el milenario del nacimiento de Santo Domingo de la Calzada como tema. El microrrelato ganador se incorporará en la etiqueta del vino que se embotellará de forma exclusiva para la Cofradía del Santo.

Las bases del concurso establecen que las obras deberán ser originales e inéditas, con una extensión de 43 palabras, una de las cuales deberá ser 'Santo', aunque se valorarán especialmente las referencias a la figura de Santo Domingo, al Camino de Santiago y a la cultura del vino. La propuesta pretende hacer un homenaje a la figura del Santo, a través de la Cofradía, que continúa su labor atendiendo al peregrino en el Camino a Santiago. Cada participante podrá presentar un máximo de dos microrrelatos y deberán enviarse al correo electrónico bodegas@florentinomartinez.com. El ganador disfrutará de alojamiento en pensión completa para dos personas en el Parador de Santo Domingo de la Calzada; visita a la Catedral y Museo; visita con cata a Bodegas Florentino Martínez y un lote de vinos de la bodega por valor 600 euros (de 400 y 200 euros para el segundo y tercer clasificado). Más información en www.florentinomartinez.com.

LA ATENCIÓN Y EL SERVICIO POSTVENTA EN BODEGA, NUESTRA RAZÓN DE SER

www.jduenas.es / www.jdueñas.com

Instalaciones para producción de frío/calor para mostos en fermentación

Trabajos en acero inoxidable (depósitos, pasarelas, barandillas, escaleras, vinoductos...)

Venta y mantenimiento de maquinaria vitivinícola (recepción de uva, prensas, bombas, filtros...)

Servicio postventa de todas nuestras instalaciones y productos 24h



Distribuidor y SAT oficial: Distribuidor oficial



Industrial Cantabria / Alas Balsas 12. Pab. 10. 26009 Logroño (La Rioja)

670.741.631 / 600.453.429

info@jduenas.es

