

ENCUENTRO

**Concurso de integración de Solar de Samaniego**

**VINO Y ARQUITECTURA**  
**LA RIOJA.** Bodegas Solar de Samaniego y la Cátedra UNESCO colaboran con un concurso de ideas abierto para integrar la bodega de Laguardia en el paisaje. Se trata un concurso internacional para intervenir en su fachada, característica de la arquitectura industrial de la década de 1970.

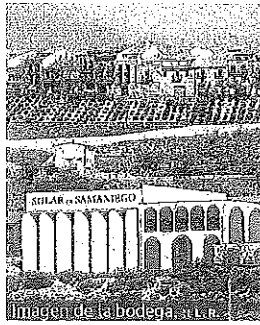


Imagen de la bodega. L.R.

**Nuevo blanco semidulce de Barón de Ley**

**VINO DE RIOJA**  
**LA RIOJA.** Bodegas Barón de Ley amplía su catálogo con un nuevo vino, Barón de Ley Blanco Semidulce 2017, elaborado al 100% con sauvignon blanc y con un limitado grado alcohólico (10,5). Un blanco fresco pero con volumen y muy placentero, describe la bodega.



**Bodegas Altanza lanza un nuevo rosado**

**VINO DE RIOJA**  
**LA RIOJA.** Bodegas Altanza (Fuenmayor) lanza al mercado Alma de Bohemia, un nuevo rosado elaborado con tempranillo y viura. Tras el éxito de Lealtanza Blanca, la bodega entra ahora en la gama de rosados con este vino fresco, afrutado y persistente.



**Conferencia del ICVV sobre bacterias acéticas**

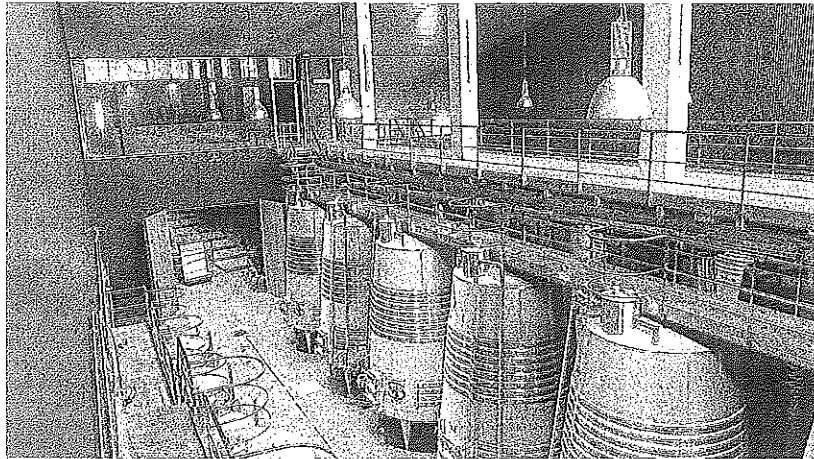
**FORMACIÓN**  
**LA RIOJA.** María Jesús Torija, investigadora de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, ofrece este viernes el Seminario 'Bacterias acéticas: la dualidad vino-vinagre', a partir de las 12.30 horas, en el Salón de Actos de La Grajera'. Organizada por el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV), la conferencia analizará las bacterias acéticas y su papel en la elaboración del vinagre.

**El Consejo convoca este sábado en Viana un brindis colectivo por el 'Movimiento DO'**

**LA RIOJA**  
**LOGROÑO.** La DOCa Rioja celebra este sábado el Día Movimiento DO con un brindis colectivo en las ruinas de la iglesia de San Pedro de Viana. El brindis, convocado por el Consejo Regulador a las 13.30 horas, será simultáneo a los organizados por otras 27 denominaciones de origen españolas, de trece comunidades autónomas, que se han sumado a esta iniciativa y que pretende poner en valor el vino con denominación de origen invitando a todos los participantes a conocer y disfrutar del vino de sus lugares de origen y el entorno donde se produce. Asimismo, el Consejo Regulador informa de que los usuarios que suban fotos con el hashtag #SelfieDiaVinoDO, a Twitter o Instagram, entrarán en el sorteo de una experiencia de enoturismo.

El evento contará con música en directo y productos típicos de la gastronomía local. El Consejo Regulador ha convocado a los que deseen asistir a las 13 horas en las ruinas de San Pedro, en la segunda edición de este acto tras reunir a más de 1.000 personas el año pasado en El Espolón logroñés.

El Día Movimiento Vino DO es una iniciativa de la Conferencia Española de Consejos Reguladores. La información actualizada sobre los diferentes eventos se encuentra en la web del Día Movimiento Vino D.O.



Nave de elaboración de la bodega institucional de La Grajera. L.R.

**Faustino paga a 2,36 euros el litro por el vino de La Grajera**

La subasta, de 91.000 litros de tinto y 10.000 de blanco, equivale a un valor por cántara de 37,76 euros, cuatro euros por encima del de salida

DE JOSÉ I. GASCO

**LOGROÑO.** Bodegas Faustino (Oyón) ha sido la adjudicataria de los 101.000 litros de vino de Rioja que ha subastado la Consejería de Agricultura de La Rioja y que pertenecían a la bodega institucional del

La Grajera. El vino se adjudicó a 2,36 euros el litro (excluido IVA), mientras que el precio de salida fue de 2,10 euros. La subasta, que tuvo lugar el pasado día 3 de mayo a las nueve y media de la mañana, se produjo en un momento de precios altos en el mercado interno, dada la escasa producción de Rioja de la pasada campaña. En este sentido, la cantidad pagada sitúa el precio de la cántara en 37,76 euros, algo más de cuatro euros por encima del de salida.

La subasta se produjo en las dependencias de la Consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja y

se presentaron dos ofertas: la ganadora, de Bodegas Faustino, y una segunda, que fue desechada por ser una inferior, de Bodegas Criadores de Rioja, de Alberite.

El vino subastado alcanzó, en concreto, los 91.000 litros de tinto y otros 10.000 litros de blanco, aunque con un precio conjunto de salida de 2,10 euros por litro. El vino es parte de la producción de la última añada de los viñedos de la Bodega Institucional de La Grajera, después de embotellar su propia producción y atender los diferentes servicios que presta.

**Grupo Rioja promueve un proyecto de investigación contra el oídio**

**LA RIOJA**  
**LOGROÑO.** Este mes comienzan los trabajos del proyecto 'Oidio Detection', un proyecto promovido por Grupo Rioja para desarrollar un modelo de predicción que permita un uso de tratamientos fitosanitarios más racional y sostenible.

La iniciativa contó con fondos para el estudio y planteamiento que el grupo de trabajo realizó el pasado año, cofinanciados por el Ministerio de Agricultura y FEA-ADER, y finalmente ha merecido el apoyo de la Consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja, informa del Grupo Rioja. El oídio o ceniza es una enfermedad endémica en Rioja que, en condiciones favorables, puede producir daños considerables en el viñedo. Ello obliga a la aplicación de tratamientos fitosanitarios preventivos, en ocasiones innecesarios, que conllevan un coste económico e implicaciones ambientales.

El objetivo es desarrollar una herramienta práctica que permita a los viticultores tomar las mejores decisiones para practicar una agricultura más sostenible y rentable al reducir la aplicación de productos fitosanitarios. A las bodegas Ramón Bilbao y Bodegas del Medio se han unido la Asociación de Cooperativas FEGOAR y las cooperativas Bodegas Aradón y Bodegas Patrocinio, señala el Grupo Rioja.

www.lomejordelvinoderioja.com/catas

Las mejores bodegas riojanas están en el Club de Catas

lomejordelvinoderioja.com

