

EN BREVE

Marqués del Atrio lanza su Edición Limitada 2016

TEMPRANILLO Y GRACIANO
:: LA RIOJA. Bodegas Marqués del Atrio ha sacado al mercado su Edición Limitada 2016, un tinto criado y guardado en bodega desde la cosecha 2016 del que se embotellaron 29.730 botellas y 990 magnum. Se trata, en opinión de la bodega, de una de sus mejores añadas por unas excelentes condiciones climatológicas,

una magnífica sanidad con ausencia de enfermedades, así como el acierto de esperar a vendimiar al momento más óptimo. Los vinos fueron fermentados en acero inoxidable y seleccionados los que mejor expresaban los matices propios de estos suelos. Estos pasaron a barrica en febrero de 2017, iniciando su crianza por separado (23 barricas de graciano y 87 de tempranillo) exclusivamente en madera de roble francés, durante 12 meses hasta ser embotellados.



Rioja Vega organiza una cata maridaje de Navidad

EL DÍA 19

:: LA RIOJA. Se acercan ya las fechas navideñas, y Bodegas Rioja Vega ha organizado una cata maridaje de Navidad, que se celebrará el próximo día 19 de diciembre a las ocho y media de la tarde.

El precio son 25 euros por persona.

Para participar en el evento hay que inscribirse llamando por teléfono a la bodega.

El menú y el maridaje es el siguiente: 'Caibacín relleno de crema de gamas y langostino en temperatura', con tempranillo blanco.

También habrá 'Tostada de alioli y jamón reserva con chipirón a la plancha', que será maridado con 'GyG'. Magret de pato con salsa a la naranja, con Edición Limitada.

El menú incluye 'Manitas de cerdo deshuesadas en salsa americana', con Reserva.

Y finalmente, solomillo de res con foie fresco y crema de hongos, que será maridado con Venta Jalón.

Faustino, en los Rioja Masters

La revista británica 'The Drinks Business' premia cinco vinos del grupo

La publicación elabora cada año un informe sobre los mejores vinos y estilos de la denominación

:: L.R.

LOGROÑO. Grupo Faustino está de enhorabuena. La revista británica de proyección internacional 'The Drinks Business', referente en noticias y tendencias relacionadas con el mundo del vino, cerveza y licores, ha premiado cinco vinos de Grupo Faustino en los Premios Rioja Masters 2019. De estos galardones, la revista extrae cada año un informe sobre los mejores vinos y estilos líderes de Rioja, en la cata ciega más completa de Reino Unido y en esta edición solamente se han entregado 26 medallas de oro.

En esta edición, entre los tintos riojanos ha destacado Faustino & Eneko 2016, un homenaje al chef español cinco estrellas Michelin, Eneko Atxa. Este tinto consiguió uno de los seis premios Master que el jurado otorgó este año, y que solo reciben los vinos sobresalientes. Es un vino de autor, elaborado con tempranillo y graciano, que permanece un mínimo de 8 meses de crianza en roble francés nuevo, lo que permite que destaquen sus aromas de frutos rojos y la barrica esté perfectamente integrada, haciendo de él un vino potente y sabroso

con notas tostadas muy marcadas y toques especiados.

Además, Faustino I Gran Reserva 2009 se ha llevado una Medalla de Oro. Casi 60 años después de su nacimiento, sigue siendo una de las caras más famosas en el mundo del vino y todo un icono en más de 130 países. Otra referencia, Faustino Art Collection Reserva 2014 ha sido reconocido con la Medalla de Plata.

Bodegas Campillo

La bodega, ubicada en Laguardia, ha conseguido dos Medallas de Oro, con los vinos Campillo 57 Gran Reserva de 2012 y Campillo Raro Finca Cuesta Clara 2015.

Grupo Faustino [Campillo 57 Gran Reserva] Campillo 57 Gran Reserva es un vino homenaje a la cuarta generación de la familia Martínez Zabala, que actualmente está al frente de la bodega. Es un tinto elaborado con las variedades tempranillo y graciano, con crianza de 24 meses en barrica de robles franceses Allier. En boca es extremadamente equilibrado y amable, con un final lleno, carnoso y duradero.

Por su parte, Raro Finca Cuesta Clara es un tinto de la variedad tempranillo peludo, que durante un tiempo estuvo olvidada por su escasa productividad, y de la que Grupo Faustino ha conservado una pequeña parcela.

Ciclo de charlas de ARAG-ASAJA sobre cambio climático y las enfermedades de madera de la vid

:: L.R.

LOGROÑO. ARAG-ASAJA ha organizado, en colaboración con la Consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja, un ciclo de charlas vinculadas con un tema de especial interés para los viticultores, como son las enfermedades de madera de vid y las posibles estrategias de la viticultura ante el cambio climático. Las jornadas se iniciarán el 10 de diciembre, a partir de las 18 horas, con tres conferencias simultáneas en las sedes de Tricio, Casarreina y Aldeanueva de Ebro.

Por un lado, José Miguel Martínez Zapater, director del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) hablará sobre los 'Recursos genéticos y cambio climático'. Por otro, David Gramaje, investigador del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV), que expondrá 'Posibles estrategias de adaptación a la Crisis Climática en Viticultura'.

Los interesados en asistir pueden inscribirse en cualquier oficina de ARAG-ASAJA o a través del teléfono 941 362 915.

Marqués de Reinoso y Solabal, mejores vinos de España por menos de 5 euros para Gourmet

La lista de los 'Gourmetchollos' la lidera Blanco Marqués de Reinoso, de la cooperativa de Autol, con 93 puntos

:: L.R.

LOGROÑO. La Guía de Vinos Gourmets 2020, en su XXV edición, ha publicado su listado de grandes vinos de España a juicio de 25 expertos (enólogos, sumilleres y periodistas), con precios que van desde los 45 hasta los 1.200 euros por botella. Sin embargo, en un apartado de la publicación se destacan también los doce mejores vinos que, con un precio de hasta cinco euros, superan los noventa puntos. Tres de ellos son riojanos: son los 'Gourmetchollos'.

La lista de los doce la comanda el Blanco Marqués de Reinoso 2018 (de la cooperativa de Autol) con un precio de cinco euros por botella y una extraordinaria puntuación de 93 puntos.

En el listado encontramos también a Bodegas Solabal (en Ábalos) con su Muñarrate Rosado, con 92 puntos y un precio de 4,5 euros.

Solabal sitúa además también su Muñarrate Blanco en esta interesante lista, también con 92

puntos y 4,5 euros de precio por botella.

Señorío de Sartía Rosé 2018 (Navarra) con 91; Martín Berdugo 2018 (Ribera de Duero) con 90; Liberalia Dos 2018 (Toro); Solmayor Joven 2018 (Uclés); Ramón Roqueta 2018 (DO Cataluña); Señorío de Guadineja Tempranillo 2018 (La Mancha); Barbián 2017; La Gitana (DO Manzanilla) y el Espumoso Jaume Serra (DO Cava) completan la lista de 'chollos', todos con más de 90 puntos y un máximo de cinco euros por botella.



www.lomejordelvinoderioja.com/catas

Las mejores bodegas riojanas están en el Club de Catas

lomejordelvinoderioja.com

