



Brindis con vinos de Aldeanueva de Ebro al finalizar la presentación de la nueva añada Rioja 2020 en la sala Entreviñas. SANDA

La asociación Enoturismo y el Ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro presentaron ayer las primeras añadas de Rioja de la campaña del 2020. En esta ocasión no hubo nombramiento de 'Amigo del vino' ni asistencia de público y profesionales, tan solo los medios de comunicación. Además el evento cambió de ubicación (del Museo del Vino a la sala Entreviñas) y se retransmitió a través del perfil de Facebook del Consistorio.

Se presentaron 24 vinos de 15 bodegas elaborados con 7 variedades: garnacha blanca, tempranillo blanco, chardonnay, viura, garnacha rosado, garnacha tinta, graciano y tempranillo tinto.

El evento, celebrado el lunes a las 19.00 horas, comenzó con un minuto de silencio por las víctimas del COVID-19. Según explicó el alcalde, Ángel Fernández, este fue el primer acto oficial del municipio desde que comenzó la crisis sanitaria y los afectados por esta pandemia y sus familiares se merecían este homenaje.

Ana Abad fue la encargada de conducir la ceremonia en la que intervino el enólogo de Bodegas Viña Herminia, José Luis Tello. Este explicó que se han recogido unos 400 millones de kilos de uva en la DOCa Rioja frente a los 385 del año pasado. «La denominación cuenta con 60.000-66.000 hectáreas, de las cuales el 10% pertenecen a agricultores de Aldeanueva de Ebro que cultivan en terrenos del municipio y de Alfaro y Autol, y han recogido unos 40 millones de kilos de uva», comentó Tello.

«Aquí se respira vino, hasta en la manera de pensar y de vivir», afirmó el enólogo y añadió que

## Los vinos más tempraneros de la campaña del COVID

**Nueva añada Rioja 2020. Aldeanueva de Ebro presenta las primeras elaboraciones en la sala Entreviñas, sin público ni designación de 'Amigo del vino'**

SANDA SAINZ



José Luis Tello, durante la cata con un blanco. s.s.j.

«el vino de Aldeanueva es bueno y tiene salida y regularidad. Esta viene de la selección que hace el agricultor eligiendo las mejores zonas, las que dan mejores uvas. La ubicación en el valle del Ebro con una inclinación que provoca menos riesgo de heladas. El viento cierzo también permite tener uva de gran calidad. Los tratamientos son puntuales porque hoy en día la viticultura de precisión obliga a intervenir muy poco en la uva y se expresa de una manera natural. Luego hay diferencias en los terrenos, alturas. Las bodegas se pueden permitir el lujo de tener su propia personalidad».

Tello dijo que «en Aldeanueva no hay enemigos sino dignos adversarios. Nos ayudamos y nos alegramos cuando las cosas funcionan bien a los demás».

De la climatología destacó que la primavera fue lluviosa, el verano caluroso y las diferencias entre el calor del día y el frío de la noche en agosto acentuó la calidad de los vinos.

Los protocolos sanitarios por el COVID-19 estuvieron presentes en la vendimia pero no afectaron al buen desarrollo de la misma. No hubo problemas ni en la recogida ni en la producción.

La presentación incluyó la cata de dos vinos. Del Blanco Tello resaltó su frescura y variedad frutal. Del tinto su intensidad, color y aroma, y expuso que la propia bodega marca la madurez ya que tiene material para orientarlo hacia vinos jóvenes o crianzas.

El alcalde, Ángel Fernández, puso en valor el esfuerzo de los viticultores que se puede comprobar con la vista, olfato y sabor de estos primeros riojas.

## Finca Alto Cantabria, de Valdemar, uno de los primeros blancos de Rioja de viñedo singular

LA RIOJA

LOGROÑO. Finca Alto Cantabria 2019, de Bodegas Valdemar, es uno de los primeros blancos de Rioja en conseguir la calificación de vino de Viñedo Singular del Consejo Regulador. Jesús Martínez Bujanda, padre de la actual y quinta generación, plantó este viñedo en vaso, situado en la finca del mismo nombre en el Monte Cantabria, hace más de cuatro décadas.

Su primera añada, 1989, supuso una 'revolución' en Rioja como primer blanco fermentado en barrica. El vino, de la variedad viura, es reconocido ahora, cuarenta años después, como uno de los primeros blancos de viñedo singular, una nueva calificación que apuesta por la calidad y la singularidad de las fincas, tras un estricto proceso de calificación de cata para conseguir dicho reconocimiento.



## 'Rituales con vino', propuesta de Ontañón para jugar y catar Rioja, Ribera y Rueda

LA RIOJA

LOGROÑO. Ontañón Familia lanza 'Rituales con Vino', una experiencia sensorial con un recorrido por cuatro de las denominaciones de origen más representativas de la geografía española con seis de los vinos de Ontañón elaborados en Rioja, Ribera del Duero y Rueda, además de un moscatel de grano menudito, aromático y perfecto para los postres.

'Rituales con vino' se presenta en un estuche con seis vinos: Ontañón Reserva, Ontañón Crianza y Ontañón Tempranillo Blanco (DOCa Rioja), Dominio de la Abadesa Crianza (DO Ribera del Duero), Vétiver Verdejo (Rueda) y Marco Fabio (vino dulce de Moscatel), seis copas, un sacacorchos, seis tiras aromáticas, seis pañuelos y seis antifaces para divertirse realizando catas a ciegas y un buen número de actividades. Disponible en [www.ontanon.es](http://www.ontanon.es) y en la tienda de la Bodega de Logroño.