



Miguel Eguiluz, Ricardo Fernández y Ana Jiménez miran al cartel de la presentación de la añada 2022. JUSTO RODRÍGUEZ

Cincuenta bodegas y toda una Rioja por descubrir

Añada 2022. Bodegas Familiares presenta el lunes 27 la última cosecha, con récord de bodegas y nuevo escenario: el restaurante Delicatto

ALBERTO GIL



LAS FRASES

Miguel Eguiluz
Bodegas Cupani

«El verano fue tremendo y no resultó fácil interpretar lo que estaba pasando para decidir la vendimia»

Ricardo Fernández
Bodegas Abeica

«Las propuestas de las nuevas generaciones están cuajando y despertando el interés de los profesionales»

Ana Jiménez
Bodegas Familiares de Rioja

«Queremos que la gente pueda conocer en toda su amplitud una cosecha que nada tiene de homogénea»

San Vicente –añadió– tuvimos que adelantar la vendimia para mantener la frescura de los vinos y, al final, el resultado ha sido mucho más que satisfactorio». En este sentido, tanto Eguiluz como Fernández destacaron la importancia de trabajar los viñedos propios para la toma de decisiones: «Si algo pedía esta cosecha era precisión para elegir los momentos de vendimia, incluso parcela por parcela», indicaron.

Récord de participación, cincuenta bodegas, nuevo escenario, el restaurante Delicatto, y una jornada para presentar los resultados de la cosecha 2022, en horario ampliado para profesionales –de 11.30 a 14.30 y de 17 a 19 horas– y para el público en general –de 19 a 21.30 horas–. Son las novedades de la XXV fiesta de presentación de añada, que organiza la Asociación de Bodegas Familiares de Rioja y que ayer presentó su coordinadora, Ana Jiménez, acompañada de Miguel Eguiluz (Bodegas Cupani, San Vicente) y de Ricardo Fernández (Abeica, Ábalos).

Dos jóvenes que forman parte de la nueva generación de viticultores de Rioja, que ya está dando mucho que hablar y con quienes la asociación ha querido mostrar estas nuevas ideas, la frescura y el talento de la nueva 'hornada' de

bodegueros: «Es un movimiento que poco a poco está cuajando y despertando interés entre los profesionales, aunque tampoco estamos inventando nada, sino conociendo nuestros viñedos para intentar expresarlos en toda su amplitud a través de los vinos», explicó Ricardo Fernández.

Precisamente, Bodegas Familiares ha recurrido a una imagen de impacto, con un actor que cumple también 25 años como protagonista: «Somos tradición artesanal en la elaboración, pero también trabajamos con la idea de 'otra Rioja', que pone más el acento en la diversidad de la región vitícola y en la que importa mucho más la madera de las cepas que la de las barricas», indicó Ana Jiménez.

En este sentido, la distribución de las 50 bodegas en los salones del Delicatto seguirá una comar-

LOS DATOS

► **Lunes 27 de marzo.** Fiesta presentación de la añada 2022, con récord de participación (50 bodegas) y nuevo escenario en los salones del Restaurante Delicatto.

► **Profesionales.** De 11.30 a 14.30 y de 17 a 19 horas en exclusiva para profesionales con invitación previa.

► **Público.** A partir de las 19 horas hasta las 21.30.

► **Precios.** 13 euros en venta anticipada, con copa incluida y la posibilidad de catar los vinos que se deseen (en las redes sociales de la Asociación de Bodegas Familiares de Rioja). 15 euros en el propio Delicatto hasta agotar aforo.

calización por zonas, desde las laderas de Yerga a la zona más occidental de los Obarenes, pasando por la Sonsierra o los valles del Najerilla, del Iregua y del Leza entre otros: «Queremos que la gente pueda conocer en toda su amplitud las características de la cosecha, en una región vitícola extraordinariamente diversa como Rio-

ja y en la que difícilmente se puede hablar de homogeneidad», detalló Jiménez.

Una añada, la 2022, que no fue precisamente fácil: «El verano fue tremendo, con varias olas de calor, y la verdad es que fue muy difícil interpretar lo que estaba pasando», explicó Miguel Eguiluz, de Cupani. «En nuestro caso, en

La fiesta

El horario para el público comienza a las 19 horas (hasta las 21.30) del lunes 27 de marzo y se podrán catar los vinos de las 50 bodegas. El precio de la copa es de 13 euros en venta anticipada (en las redes sociales de la asociación) y de 15 para la venta directa en la propia entrada del restaurante Delicatto hasta agotar existencias: «Somos muchas bodegas, pero hay varias que elaboran apenas 10.000 litros, así que habrá un aforo máximo y una venta limitada», avanzó Jiménez.

Respecto al ámbito profesional, la coordinadora de la asociación indicó que «está ya confirmada gran parte de la hostelería local y también contaremos con un buen número de profesionales de provincias vecinas».

EN BREVE

VINO DE RIOJA

Nueva imagen y nuevo crianza de Faustino

LA RIOJA. Bodegas Faustino, marca de Familia Martínez Zabala, presenta una nueva imagen para su vino de crianza, con nueva etiqueta, que une el clásico retra-



to de Rembrandt, con un contemporáneo como es la 'F' de Faustino. Además, Bodegas Faustino lanza un nuevo crianza Edición Limitada, que incorpora la uva maturana tinta, para un vino con más volumen y potencia que lo diferencia del crianza tradicional.

SAJAZARRA

Nuevos vinos e imagen de Puente del Ea

LA RIOJA. Puente del Ea, bodega 'boutique' ubicada a orillas del río Ea en Sajazarra, renueva completamente su identidad gráfica con nuevos vinos e imagen. Puente del Ea nació en 2001 promovida por un grupo de amigos que ahora relanzan aquella ilusión



con un nuevo proyecto con vinos de viñedos de la comarca de Sajazarra con la firma de Julien Viaud, ingeniero agrónomo, enólogo y consultor, que formó durante 15 años del equipo de Michel Rolland. Junto a Julien trabaja la riojana Ana Gonzalo como enóloga principal. Coraz, Saiaz y Obar son las nuevas marcas, vinculadas a parajes y al territorio de la nueva Puente del Ea.

CONCURSO INTERNACIONAL

Gran Oro para Tarón Reserva en Mundus Vini

LA RIOJA. Tarón Reserva 2016 ha sido galardonado con el máximo reconocimiento, la Medalla Gran Oro, en el concurso internacional Mundus Vini. Sólo 70 vinos (el 1%) han logrado el Gran Oro.

