



# El as de copas de la 'Otra Rioja'

Concurso Bodegas Familiares y Argraf convocan el I Premio al Mejor Sumiller, dotado con 5.000 euros y la participación ya confirmada de 3 estrellas como Azurmendi o Arzak

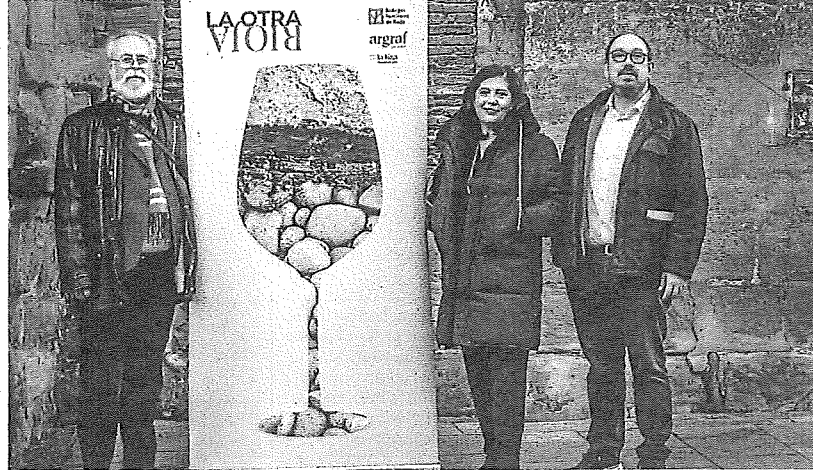
A. GIL



**B**odegas Familiares y la compañía Argraf convocaron ayer el I Premio al Mejor Sumiller de la 'Otra Rioja', dotado con 5.000 euros en premios (3.000 para el primer clasificado, 1.000 para el segundo y dos accésit de 500 euros para tercero y cuarto), un concurso de cata ciega dirigido exclusivamente a profesionales en activo que se celebrará en Logroño el próximo 18 de marzo. Ana Jiménez, gerente de la asociación bodeguera, Alberto Torroba, CEO de Argraf, y Pedro Salguero, exveedor jubilado del Consejo Regulador con más de 35 años de experiencia y director técnico del concurso, presentaron esta iniciativa cuyo objetivo es dar a conocer más en profundidad la región vitícola: «El 80% del vino Rioja lo comercializan entre 40 grandes bodegas, la 'Otra Rioja' es la de las bodegas familiares que ponemos nombre y apellido a las comarcas, a los pueblos y a los viñedos de la región vitícola», explicó Jiménez.

El reto para los profesionales no es fácil, ya que lo que se propone es adivinar en cata ciega la procedencia de los vinos por siete comarcas geográficas (viñedos del Oja y Tirón, Najerilla, Iregua y el Leza, la Sonsierra, Riberas del Ebro de La Rioja Alta, Riberas de La Rioja Baja y Navarra y Sierras de La Rioja Baja): «Desde hace años estamos trabajando, y así agrupamos a nuestras bodegas en las ferias, con estas comarcas, que superan la tradicional división administrativa, incluso política de Rioja, con gran aceptación entre prescriptores y profesionales», indicó la gerente de Bodegas Familiares.

De hecho, el concurso, pese a que no se había presentado públicamente hasta hoy, cuenta ya con presencia confirmada de restaurantes tres estrechas Michelin como Azurmendi o Arzak o el



Pedro Salguero, director técnico del concurso, Ana Jiménez y Alberto Torroba (ARGRAF). JUSTO RODRÍGUEZ

## EL CONCURSO

► **Fecha y lugar.** Día 18 de marzo en el Restaurante Delicatto (Logroño).

► **Método.** Adivinar en cata ciega zona geográfica (3 puntos), variedad de uva (2 puntos) y estilo de elaboración (1).

► **Más info e inscripciones.** En [www.laotrarioja.com](http://www.laotrarioja.com).

► **Premios ARGRAF.** 3.000 euros al primer clasificado, 1.000 euros para el segundo y dos accésit de 500 euros.

dos estrellas local de Venta de Moncalvillo, entre otros: «No queremos presionar a nadie», añadió entre risas Ana Jiménez, «pero

esto está abierto a cualquier profesional en activo y seguro que tenemos sorpresas».

Salguero detalló que, además de zona, los catadores deberán adivinar la variedad de uva, siempre dentro de las autóctonas de Rioja, y también el método de elaboración: «Habrá dos tandas clasificatorias, para las que hemos seleccionado ocho vinos de bodegas familiares tratando de que, más allá de su precio o su propia calidad, reflejen las identidades de zona, aunque también colocaremos algún infiltrado para despistar un poco y pasar un buen rato con los profesionales».

Los diez mejores de ambas tandas clasificatorias por puntuación –zona se valora con tres puntos, variedad con dos puntos y uno para el estilo de elaboración– pasarán a la final de la que saldrán los ganadores, con otros ocho vinos en cata ciega: «Agraf es el primer grupo nacional en etiquetados de vino, pero tenemos también un profundo arraigo en esta región vitícola y tra-

bajamos habitualmente con muchas de estas bodegas familiares que precisan diseños e impresiones especiales, así que no podíamos faltar en este primer concurso que creemos va a generar un gran interés entre los profesionales de la hostelería y la distribución», explicó Alberto Torroba.

Los premios en metálico, desde luego, son atractivos, tal y como detalla Torroba, con esa dotación total de 5.000 euros. El concurso coincidirá además con la tradicional fiesta de presentación de añada 2023 de Bodegas Familiares de Rioja, el próximo 18 de marzo. Un evento que, además de a los principales distribuidores y restaurantes de la región, atrae a numerosos profesionales del norte del país: «Los vinos de la cata concurso son, por supuesto, una mínima selección de los que medio centenar de bodegas ofrecerán a todos los profesionales, y por la tarde, a los aficionados que asistan al evento», aclaró Ana Jiménez.



## EN BREVE

### ENOTURISMO

#### Franco-Españolas roza las 65.000 visitas anuales

**LA RIOJA.** Bodegas Franco-Españolas comienza 2024 con el anuncio de unos ingresos anuales destacados en 2023 de 1,4 millones de euros para su área de enoturismo, lo que supone un creci-

miento global interanual del 20%, consolidando su posicionamiento con una destacada proyección a nivel nacional e internacional. La centenaria bodega logroñesa recibió a 64.938 personas el año pasado, con un aumento del 4% respecto al año anterior. El 30% del total son jóvenes (20-35 años) y el 70% de los enoturistas son de origen nacional.

### DESTACADO POR DECANTER

#### Cerrado del Castillo, entre los mejores del mundo

**LA RIOJA.** El vino Cerrado del Castillo, de la bodega Castillo de Cuzcurrita, ha sido elegido entre los mejores del mundo por la lista 'Wines of The Year 2023' de la publicación británica Decanter.

El ranking incluye 113 referencias a nivel mun-

dial, entre ellas Cerrado del Castillo 2017, como uno de los mejores tres vinos españoles, informa la bodega.

El vino se elabora sólo en añadas excepcionales con uvas procedentes de viñedos de más de 40 años de la variedad tempranillo y de cultivo ecológico que rodean la propia bodega. Decanter destaca 'Cerrado' por su estilo «moderno y equilibrado».



## Vinícola Real organiza en febrero su VII Festival de Relatos Eróticos

LA RIOJA

**LOGROÑO.** Bodegas Vinícola Real-200 Mergers organiza este mes de febrero (viernes y sábado 2 y 3; 9 y 10; y 16 y 17) su VII Festival de Relatos Eróticos. La iniciativa incluye una cena romántica en el comedor mozárabe de la bodega de Albelda, junto con la función de relatos eróticos en el Salón de las Tres Damas, con aforo limitado (22 euros la función, con vinos de la casa, y 65 euros con cena incluida).

Victoria Siedlecki, actriz y narradora argentina afincada en Madrid y directora de la Escuela de Cuentacuentos, susurrará a los asistentes sus relatos los días 2 y 3 de febrero, mientras que María Fraile, narradora zamorana afincada en Cáceres y y agricultora por amor, será la protagonista del fin de semana del 9 y 10 de febrero. El ciclo lo cierra Laura Moreira, diplomada en Magisterio, actriz y narradora oral profesional desde 2009, los días 16 y 17.

## Bodegas Florentino Martínez convoca su tercer concurso de microrrelatos

LA RIOJA

**LOGROÑO.** Bodegas Florentino Martínez (Cordovín), convoca la III edición del Concurso de Microrrelatos, con el título de «Lengua y Vino por Origen», con la que se suma a la iniciativa del Valle de la Lengua tomando también como protagonista el vino y los paisajes del viñedo en su entorno.

El concurso gira en torno a la palabra «origen», que deberá estar en todos los microrrelatos (43 palabras máximo). La idea es que el escritor indague en la historia y el entorno recreándose en el juego literario. El microrrelato ganador irá impreso en la etiqueta del vino 'Distercio' elaborado por Florentino Martínez y el primer premio es un alojamiento en pensión completa para dos personas un fin de semana en Hostería de San Millán, visitas a los monasterios y a la bodega y 500 euros en vino. Más información en [www.florentinomartinez.com](http://www.florentinomartinez.com).