

# SOCIEDAD

**RIOJANO, JOVEN Y FRESCO** LA FIESTA DEL VINO DE VERANO EN LOGROÑO

18 Bodegas Familiares de Rioja inician hoy la primera de las cuatro degustaciones populares en la calle Bretón de los Herreros de Logroño organizadas por [lomejordelvinoderioja.com](http://lomejordelvinoderioja.com)

## El vino vuelve a la calle



A. GIL LOGROÑO

Riojano, Joven y Fresco toma desde hoy el protagonismo del verano logroñés con la primera de las cuatro degustaciones populares en la calle Bretón de los Herreros programadas por el portal temático de Internet [lomejordelvinoderioja.com](http://lomejordelvinoderioja.com), con el patrocinio de la Consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja, el Consejo Regulador de la DOC Rioja y el Ayuntamiento de Logroño, a través de la Fundación Logroño Turismo.

Dieciocho Bodegas Familiares de Rioja, de la agrupación Provir, protagonizan la primera fiesta, como lo hicieron en las dos jornadas de la edición del año pasado. Asimismo, diecinueve establecimientos de la céntrica calle, con sus terrazas, colaboran con la iniciativa y ayudarán a las bodegas a atender a los aficionados para que el vino pueda ser servido en las mejores condiciones posibles.

### Bodegas con raigambre

La Agrupación de Bodegas Familiares de Rioja, Provir, está formada por empresas de carácter familiar y con viñedo propio, arraigadas en el territorio en las que la tradición se conjuga con la nueva tecnología en la elaboración. Las bodegas ofrecerán vinos de sus viñedos, con personalidad propia y con un gran respeto por las raíces de los propios municipios en los que se enclavan. Se podrán degustar tintos, rosados, blancos y claretes aromáticos, frutales y florales, y frescos, que demuestran que Rioja no es sólo madera, pese a que algunas bodegas combinan también hoy su oferta con vinos criados y especiales servidos a una temperatura un poco más fresca de lo habitual. Riojano, Joven y Fresco es la cita del vino con Logroño y comienza hoy a las 19.30 horas con la primera degustación en la que además seis graffiteros decorarán en directo tres grandes paneles con su visión sobre la iniciativa.

### LA DEGUSTACIÓN

► **La fiesta:** Comienza a las 19.30 y acaba a las 21.30 con 18 bodegas familiares en la calle Bretón de los Herreros peatonalizada. El tráfico se cortará desde las 14 hasta las 22 horas.

► **Necesaria la copa:** Se podrá adquirir por 5 euros, con derecho a otras tantas consumiciones, en cualquier de las tres carpas (situadas en los dos extremos de la calle y en el centro) o en Diario LA RIOJA (Vara de Rey, 74) de forma anticipada.

► **Graffitis:** Seis jóvenes artistas decorarán, con su propia visión de Riojano, Joven y Fresco tres grandes paneles en directo en la propia calle Bretón de los Herreros.

### LAS BODEGAS

#### Ábalos

#### ABEICA



► **Abeica:** Bodega familiar especializada en la maceración carbónica, con su Chulato y con Longrande, para los vinos criados, pero también elaborados con raspón en la mejor tradición sonserrana. Asociada al **Bar Stress**.

#### Cenicero



BODEGAS CONSEJO DE LA ALTA

► **Consejo de la Alta:** Cultiva 120 hectáreas en La Rioja Alta, con una amplia gama de vinos con las marcas Alta Río (jóvenes) y Consejo de la Alta para crianzas y reservas, además de su Cata de Consejero, un vino de pago de grandes añadas. Asociada a **Café Noche y Día**.

#### Aldeanueva



► **D. Mateos:** La bodega tiene 35 hectáreas de viña con una edad media de 35 años, con una garnacha de 85 años de la que sale el Nevius. De Mateos colabora en varios programas vitícolas de investigación. Asociada a **Café Odeón**

#### Assa



► **Gerardo Viteri:** Familia de larga tradición que en el 2000 inauguró su nueva bodega. Cultiva 30 hectáreas para sus tintos Viteri (joven) y Legado de Viteri (crianza y reserva). Asociada a **Café La Luna**.

#### Logroño



► **Viña Ijalba:** Bodega vanguardista que destaca por su gran labor investigadora. Cultiva 80 hectáreas en Logroño, San Vicente y el Najerilla con numerosos vinos singulares. Asociado a **Plan B**.

#### San Vicente



► **Ramírez de la Piscina:** Cultiva 17 hectáreas en Ábalos, de donde salen sus vinos jóvenes frescos de maceración carbónica y sus tintos de crianza, reserva y gran reserva. Asociado a **Hotel Los Bracos**.

#### Ausejo



► **Alicia Rojas:** La finca Alicia Rojas, de 800 hectáreas (120 de vid) es la mayor de Rioja. Una inmejorable oferta enoturística combinada con una gran variedad de vinos en una finca con distintas alturas y suelos. Asociada a **Café Pasarena**.

#### Nájera



► **Cuna de Reyes:** De la ciudad Corte de Reyes viene esta bodega que cultiva sus propias viñas de las variedades tempranillo, mazuelo y graciano, con una elaboración tradicional y con la última tecnología vinícola en su bodega. Asociada a **Forum**.

#### Uruñuela



► **Martínez Corta:** Bodega de viticultores de gran tradición que elabora en unas modernas instalaciones el magnífico joven Cepas Antiguas, Martínez Corta y Soros, un vino especial con las mejores uvas. Asociada a **Café Parlamento**

#### Murillo



► **García Ramírez:** Con viñedos en Logroño, Agoncillo y Logroño en el entorno de los Tres Marqueses, cuenta con una moderna bodega donde elabora sus vinos Heredad Garblo. Asociada a **Café Gwenda**.

#### Alfaro



► **Ilurce:** Cuatro generaciones han pasado ya por esta bodega con viñedos en las laderas del Yerga. Elabora jóvenes, tinto y un espectacular rosado, y crianzas y reservas. Asociado a **El Dorado**.

#### Hervías



► **Señorío de Villarica:** Nueva bodega de una familia de viticultores de tradición de San Asensio, es una referencia enoturística con visitas y catas en pleno Camino de Santiago. Asociado a **Café Calle 13**.

#### Cordovín



► **César del Río:** Enclavada en la cuna del clarete, César del Río está especializada en vinos jóvenes, frescos y de gran personalidad. Blancos, claretes y tintos con las marcas César del Río y Yursum (vinos criados). Asociada a **La Mejillonera**.

#### Badarán



► **David Moreno:** En plena Ruta de los Monasterios, David Moreno es una de las bodegas más visitadas de Rioja. Elabora rosados, claretes, blancos y tintos, desde jóvenes a criados con Monasterio de Yuso y su Vobiscum de autor. Asociada a **Hotel Portales**.

#### Cordovín



► **Florentino Martínez:** Familia dedicada al viñedo desde el siglo XVIII que cuenta con 20 hectáreas de viñas con más de 50 años. Elabora vinos jóvenes (tintos, blancos y claretes) y también crianzas y reservas. Asociada a **Restaurante Trattoria**

#### Cordovín



► **Honorio Rubio:** Enclavada en Cordovín, cuna del clarete, es una de las referencias en la elaboración de estos típicos y personales vinos. Elabora el Tremendus y Honorio Rubio blanco y también clarete. Asociada a **Café Berlín**.

#### Badarán



► **P. Martínez Alesanco:** En plena ruta de los Monasterios, abre todo el año al público y ofrece sus vinos jóvenes (tinto, blanco y clarete), crianzas, reservas y grandes reservas. Asociado al **Pato Borracho**.

#### San Vicente



► **Sierra Cantabria:** Bodega de la familia Eguren, una de las grandes referencias de Rioja, que elabora una de las vinos más afamados de maceración carbónica, el Murmurón. Asociado a **Café Bretón**.

ANÁLISIS

JOSÉ HIDALGO TOGORES



## VINOS JÓVENES Y FRESCOS

Los puristas no tienen demasiada consideración por los vinos frescos y jóvenes, pero pocas bebidas cultas son tan placenteras como estos vinos, en toda época del año, pero sobre todo más con los calores del verano.

La temperatura de su degustación tiene una gran importancia, pero la frescura que aportan estos vinos también viene determinada por su composición varietal, así como también por la forma de elaboración, donde los aromas primarios varietales son extraídos al máximo, acompañados de agradables aromas fermentativos desarrollados con tecnología desarrollada para este propósito. Dominan atractivos aromas a juventud, donde la serie de las frutas alcanzan un gran protagonismo: manzana, plátano, melocotón, fresa, ciruela... se mezclan con otros perfumes florales más sutiles: azahar, jazmín, violeta... así como también con otros vegetales muy agradables: hinojo, boj...

Con semejante despliegue de aromas y vestidos con un bonito color vivo, estos vinos en la boca son siempre fáciles y agradables de beber, dominando en todos ellos la frescura de una acidez muy bien integrada, a veces con un punto dulce casi imperceptible, y completados con las mismas sensaciones aromáticas percibidas sobre todo al terminar de beberlos. Ya sin vino en la boca, todavía percibimos sus perfumes de manera muy nítida.

Si con esta descripción han sido capaces de disfrutar, imagínense si realmente degustasen estos días, una fresca y buena copa de vino joven blanco, rosado o tinto de Rioja, o incluso porque no, un tinto de crianza a menor temperatura que lo habitual. Todo un placer para los sentidos.