RIOJA ALAVESA



un auténtico privilegio

RIOJA ALAVESA

RIOJA ALAVESA: CUANDO TRADICIÓN E INNOVACIÓN VAN DE LA MANO

Rioja Alavesa, una comarca vinícola que forma parte de la D.O.Ca. Rioja y se extiende a lo largo de 300 km² al sur de la provincia de Álava, acoge algunos de los proyectos más novedosos y prometedores del panorama vinícola nacional

Territorio con siglos de historia, da abrigo a cientos de proyectos que ponen en valor el *terroir* de la zona: desde bodegas que mantienen la tradición más auténtica que pasa de generación en generación, dando lugar a vinos más arraigados y con peso en la comarca, hasta otras que se sitúan a la vanguardia del sector vinícola con innovadoras añadas que dan un salto adelante, pero manteniendo viva la historia de hace siglos

Madrid, febrero de 2023.- Ubicada al sur de la provincia de Álava, **Rioja Alavesa es una comarca de poco más de 300 km² que se encuentra delimitada al sur por el río Ebro y al norte por la imponente sierra de Toloño y que comprende 18 municipios** –con Laguardia como centro neurálgico– y una población de 12.000 habitantes. La cultura del vino está muy presente desde tiempos inmemoriales en estas tierras, agraciadas con unas condiciones excepcionales para el cultivo de la vid, que se remonta a la época romana. Su situación geográfica, su clima –atlántico, seco y soleado– y el tipo de suelo –predominantemente arcillo-calcáreo y distribuido en terrazas y pequeñas parcelas– hacen que sea perfecta para la elaboración de tintos excepcionales, aunque también se producen extraordinarios blancos y rosados.

Actualmente, la zona de Rioja Alavesa –una de las tres en las que se divide la D.O.Ca. Rioja, junto con Rioja Alta y Rioja Oriental– **alberga unas 300 bodegas entre las que se encuentran desde algunas de las más reconocidas de nuestro país, tanto por tradición e historia como por calidad y excelencia, hasta proyectos emergentes,** que la convierten en una de las regiones que más está apostando por **el talento, la juventud, los pequeños productores, la singularidad y la innovación.**

BODEGA OSTATU. GENERACIONES CON EL VINO

A inicios de los años 70, Doroteo y María Asunción fueron quienes, tras siglos de tradición en el mundo de la viticultura de la familia Sáenz de Samaniego —su relación con los viñedos comenzó en el siglo XVI—, se decidieron a comercializar sus propios vinos combinando **tradición, visión de futuro y perseverancia**. Así es como nació la nueva **bodega anexa al edificio señorial, construido en el siglo XVIII como venta-posada en un punto estratégico** como es el camino entre Laguardia y Vitoria-Gasteiz, y que ha ejercido hasta el año 2009 de casa familiar. Un lugar en el barrio de Matarredo de Samaniego en el que, durante generaciones, la familia Sáenz de Samaniego lleva elaborando vino. Una herencia que comparten con la sociedad para que puedan vivir la **pasión y el amor que sienten por el viñedo de Rioja Alavesa** a través de la bodega y sus vinos. Su pasado como venta-posada —en euskera ostatu—, les ha empapado de ese carácter hospitalario en el que todo el mundo es bienvenido. **Un lugar en el que elaboran y conservan el vino de manera artesana y en el que se respira la esencia de la tradición**, en espacios como el txoko, el *wine bar*, el patio o la espectacular sala de la memoria, donde se ponen en valor las añadas más antiguas. Sus **vinos son la máxima expresión de la tradición familiar y de la personalidad de sus viñedos**: un terreno de 36 hectáreas de viñedo propio, dividido en 50 microparcelas ubicadas principalmente en Samaniego, en diferentes alturas y orientaciones, bajo la protección de la sierra de Cantabria-Toloño.

Una de sus referencias es el **Ostatu Blanco 2022**, un vino blanco joven de Rioja Alavesa elaborado con un 85 % de uva viura y 15 % de malvasía, seleccionadas minuciosamente para obtener los mejores sabores y aromas. Se trata de un vino **procedente de viñedos de Samaniego con más de 30 años de edad**; un éxito asegurado debido a sus aromas florales y frescos, que acompañarán a la perfección cualquier momento con amigos y familiares.

Más información: www.ostatu.com

BODEGAS BAIGORRI. AMOR POR LA TIERRA

Otro ejemplo del talento en la zona es Bodegas BAIGORRI, concebida para **respetar al máximo la integridad y la riqueza de las uvas**. Ubicada en la localidad de Samaniego y bajo la sierra de Cantabria, **Bodegas BAIGORRI es una caja de cristal integrada perfectamente en su entorno**, que emerge en un lugar emblemático de la Rioja Alavesa. En su interior, la bodega cuenta con la **tecnología más avanzada, fruto de la experimentación técnica**; está enmarcada dentro de un proceso de mejora continua y desarrolla numerosos proyectos de investigación. **Los vinos de BAIGORRI proceden de la pasión y el amor por unas tierras únicas, de la continua investigación y del perfecto conocimiento de los distintos terrenos**. Sus vinos crecen en viñas viejas, profundamente enraizadas en la tierra y en la cultura y de una calidad única. Las uvas son recogidas a mano y procesadas de la forma más delicada posible.

Entre sus elaboraciones, se encuentra **Baigorri Blanco 2018** fermentado en barrica. Se trata de un vino de intenso color dorado, elaborado con un **90 % de la variedad viura y un 10 % de la malvasía**. Destaca por las sensaciones frutales y balsámicas, siendo en boca untuoso, elegante, complejo y muy equilibrado. Es una referencia especialmente indicada para cualquier tipo de pescado. De igual modo, debido a su elaboración y por su estructura, acompaña a la perfección las carnes ligeras de aves, los quesos, las tablas de ibéricos y los frutos secos.

Más información: www.bodegasbaigorri.com

BODEGA ZUGOBER-BELEZOS. ALMA VINÍCOLA

Hablar de esta bodega es hablar de su familia, sus sueños y su pequeña historia. Eduardo nació cerca de Sevilla (Los Palacios) y Maribel en Rioja Alavesa. Sus caminos se cruzaron, crearon un vínculo y **una bodega en Lapuebla de Labarca (Álava), con vinos reconocidos y premiados en Burdeos**. En 1987 se dejaron atrapar por estos accidentados terrenos, antiguas viñas amparadas por los fríos extremos de la sierra de Cantabria (Rioja Alavesa), orientadas al sur, con el sol como mejor aliado. **Un entorno único y privilegiado donde crear Bodegas Zugober.** La familia ha crecido y ahora son sus hijos, quienes participan de la pasión por la tierra que los ha visto crecer**.**

Cada vino tiene su personalidad, cada Belezos es fruto de un sueño. Ahora en Belezos conviven dos gamas de vinos: **vinos clásicos, pero actuales; y vinos de finca, pero personales**. Dentro de los clásicos, destaca el **Belezos Garnacha 2022**, un vino de fermentación maloláctica y permanencia en bocoy de 500 litros de roble francés durante 20 meses y un mínimo de 24 meses en botella. Esto le aporta una **complejidad aromática extraordinaria**.

Más información: www.zugober.com

BODEGAS REMELLURI. 'TERROIR' HISTÓRICO.

Bodegas Remelluri, fundada en Labastida en 1968, fue **pionera en importar a la D.O.C.A la filosofía francesa de los *châteaux***. Además, está situada en una de las propiedades vinícolas más antiguas de nuestro país. Los terrenos de **esta bodega cuentan con recursos paisajísticos, artísticos y etnográficos poco comunes** y ofrece recorridos libres por los viñedos y los enclaves arqueológicos de la finca. Hoy ocupa 160 hectáreas, de las que algo más de 100 son viñedos repartidos en más de 150 parcelas. **En sus faldas, a partir de los 800 metros de altura, los bosques de encinas se funden con los primeros viñedos; una situación de límite climático que favorece una maduración suave y tardía de la uva.**

Lindes de Remelluri Reserva 2014 es un tinto de variedad 79 % tempranillo, 9 % graciano y 12 % garnacha. Esta añada está marcada por las buenas condiciones climáticas y destaca por su equilibrio entre expresividad y frescura. A partir de esta añada 2014 se trabaja en ecológico en el viñedo; se ha recortado su producción en aras de aún una mayor calidad. Se trata de una añada que marcará un antes y un después en este excepcional tinto. **Fue el primer vino de Rioja basado en una única propiedad vitícola según el modelo clásico del Medoc bordelés**.

Más información: www.remelluri.com

Acción y comunicación

Directora: Ana Escobar / anaescobar@accionycomunicacion.com
Ejecutivo: Juan Fernández del Álamo / juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com
Redactora: María José Camacho / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com
Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93