



**RIOJA**

Denominación de Origen Calificada

Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja

BOLETÍN INFORMATIVO Nº 89 DICIEMBRE 2014



### Salón de Novedades de los Vinos de Rioja

*20 años sorprendiendo a los profesionales  
con su innovación y diversidad*

### Celebra la vida con 'Rioja & Tapas'

*Una campaña que asocia al vino de Rioja  
con el consumo de tapas en la hostelería*



La D.O.Ca. Rioja celebra  
el **50 aniversario** de su mítica **añada del 64**



## PLENO 19-12 -2014

## Presupuestos 2015: más inversión para mejorar el posicionamiento en valor de los vinos de Rioja

## El Consejo Regulador destinará a promoción dos tercios del presupuesto de 14,9 millones de euros que ha aprobado para 2015

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja dispondrá de un presupuesto de gastos de 14,9 millones de euros para el año 2015, presupuesto en el que cabe destacar como aspectos más significativos la contención en los gastos de estructura y el nuevo incremento de las inversiones en promoción, que se aproximarán a los 10 millones de euros, superando así las dos

terceras partes del presupuesto total del Consejo.

Con esta decisión del Pleno del organismo se consolida la estrategia seguida estos últimos años para mejorar el posicionamiento de los vinos de Rioja en los principales mercados potenciando las inversiones en promoción. Estas inversiones están financiadas conjuntamente por el sector productor y el

comercializador, aportaciones a las que se ha venido sumando desde 2009 una aportación de fondos europeos (OCM) para promoción en terceros países equivalente a unos 2,2 millones de euros anuales.

La positiva evolución de las ventas de Rioja en los mercados exteriores, superando el techo histórico de 100 millones de litros anuales, lleva a fijar como objetivo prioritario de las campañas en 2015 el incremento del valor de las exportaciones de Rioja. Las partidas más significativas del presupuesto de promoción

se destinan a mercados con gran potencial de desarrollo como Estados Unidos, el tercer importador de Rioja, así como a los principales países importadores de Rioja, que son Reino Unido y Alemania, sin olvidar que España sigue siendo para Rioja su primer mercado, con más del 60% de las ventas totales, lo que justifica también la necesidad de un importante esfuerzo de promoción. Les siguen en volumen de inversión promocional China, donde las ventas han crecido exponencialmente desde 2008, así como México y Suiza, dos mercados muy tradicionales de Rioja.

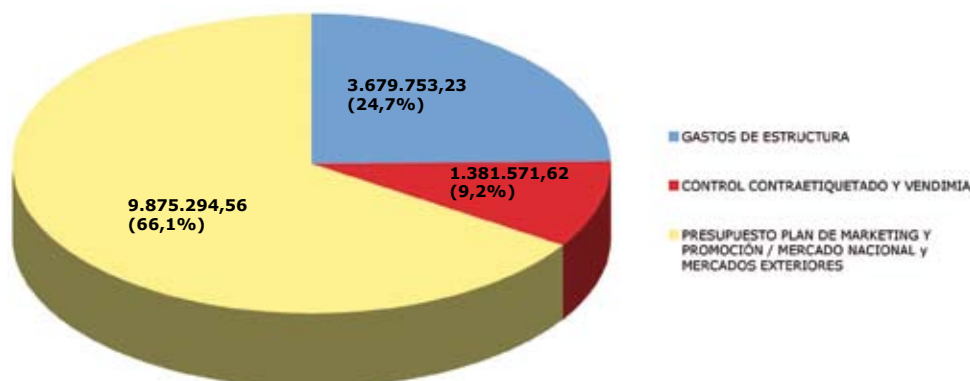
Dentro de la estrategia a medio plazo, se han incorporado a las campañas ya de manera regular dos nuevos mercados como Canadá y Rusia, que han pasado a formar parte del ranking de los 10 mayores importadores de Rioja, con crecimientos de ventas constantes a doble dígito en los últimos años. Adicionalmente se ha planteado una acción en Irlanda como país de oportunidad. Con el objetivo de afinar mejor en la estrategia y aumentar la eficacia de las campañas, se contrata en cada país una agencia de comunicación con sede en el propio mercado y se coordina a todas ellas desde el departamento de Marketing del Consejo Regulador.

La distribución del presupuesto del Consejo para 2015 entre los dos sectores, cuyas aportaciones por kg de uva y por botella de vino se han mantenido prácticamente estables estos años, se realizará siguiendo los criterios tradicionales. En lo que se refiere al presupuesto ordinario y adicional de 5,9 millones de euros, la aportación del sector comercializador será del 68,5% y la del sector productor del 31,5%, mientras que el presupuesto extraordinario de promoción (9 millones de euros) se distribuirá al 50% entre ambos sectores.

## CRITERIO DE DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO

SECTOR COMERCIALIZADOR	8.511.333	57,3%
SECTOR PRODUCTOR	6.371.455	42,7%

## PRESUPUESTO DEL CONSEJO REGULADOR AÑO 2015



TOTAL PRESUPUESTO: 14.936.619,41 (+ 5,3%% respecto a 2014)

## INVERSIONES PROMOCIÓN POR PAISES



## Aplicación de nuevas tecnologías informáticas a la calificación

Con motivo del inicio el pasado día 1 de diciembre del periodo oficial de sesiones de cata para la calificación de los vinos de la cosecha 2014, el Consejo Regulador ha presentado las importantes novedades introducidas este año en los procedimientos utilizados para la evaluación organoléptica de los vinos. Unas novedades que consisten fundamentalmente en la aplicación de las nuevas tecnologías informáticas y en los protocolos establecidos por el Consejo para la selección y formación del Panel de catadores que realiza la calificación.

Como señaló el presidente, Luis Alberto Lecea, cuando se cumplen treinta cosechas desde la puesta en marcha en Rioja de un plan de calificación de los vinos, el Consejo Regulador ha dado un paso más en la mejora de los procedimientos utilizados con el objetivo de seguir ofreciendo a los consumidores las máximas garantías de rigor y eficacia en el proceso de certificación, algo que ha resultado fundamental para que los vinos de Rioja se hayan convertido en un referente de los vinos de calidad.

En la calificación de la cosecha 2014 se ha introducido como novedad la aplicación de las nuevas tecnologías informáticas a las

catas. Según informó José Luis Lapuente, director general del Consejo, se ha diseñado para ello un programa específico que los catadores utilizan mediante una tableta en cada sesión de cata, lo que reportará indudables ventajas a la hora de mejorar los procedimientos, agilizar la obtención de resultados en tiempo real y realizar análisis estadísticos posteriores a partir del gran volumen de información que se maneja. Con todo ello se da respuesta a uno de los objetivos estratégicos del Consejo, como es la obtención de información cualitativa, y no solo cuantitativa, de los mercados, ya que los controles analíticos y de cata se realizan tanto de los nuevos vinos elaborados cada cosecha (más de 4.000 muestras anuales), como de muestras tomadas en el almacén de producto terminado las bodegas (unas 1.400 muestras) y de muestras recogidas en los puntos de venta de los principales mercados (1.880 muestras en el último año), entre las que también se incluyen vinos de otras regiones.

Normalizar los procedimientos de cata y homogeneizar los criterios de los catadores es otro de los objetivos del Consejo Regulador que, además de su propio personal técnico, cuenta con un panel

de catadores al que pertenecen actualmente 140 profesionales del sector con un reconocido prestigio, tal como destacó el director del Órgano de Control del Consejo, Domingo Rodrigo. Tanto el acceso a este panel de catadores

como la permanencia en el mismo se evalúan mediante un examen con alto nivel de exigencia y un seguimiento posterior de cada catador. Los Comités de Cata actúan bajo la supervisión de un técnico del Consejo Regulador y pasarán próximamente a estar integrados por cinco catadores en lugar de los tres actuales, con lo que se incrementará el rigor técnico de los resultados de las catas.



El Consejo ha elevado el nivel de exigencia para pertenecer al panel de catadores, que cuenta con 140 profesionales del sector y aumentará este año.



## Una vendimia complicada, pero con más cantidad y calidad que la anterior

### La cosecha finalmente amparada en 2014 ha sido de 422 millones de Kg.

La vendimia 2014, cuyas primeras uvas se cortaron el 30 de agosto en la zona más oriental de la Denominación, concluyó el día 21 de octubre con unos resultados que mejoran a los de la pasada campaña tanto cuantitativa como cualitativamente. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, el viñedo riojano presentaba una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad que la adversa climatología que acompañó la vendimia solo permitió culminar en parte.

La superficie total de viñedo productivo en la Denominación para esta cosecha 2014 ha sido de 61.643 hectáreas, trescientas menos que en la cosecha anterior. De ese total, 57.761 hectáreas corresponden a variedades tintas, de las que se ha obtenido una producción de 398 millones de Kg., y 3.882 hectáreas a variedades blancas, cuya producción ha sido de 36 millones de Kg. La producción finalmente amparada ha sido de 422 millones de Kg.

#### PRODUCCIÓN DE UVA COSECHA 2014 (millones de Kg.)

	Rioja Alta	Rioja Alavesa	Rioja Baja	Total	Hectáreas viñedo
Tinta	163,01	82,20	152,90	398,11	57.761
Blanca	20,64	8,41	6,84	35,89	3.882
TOTAL	183,65	90,61	159,74	434,00	61.643



Los once vinos que han participado en la cata conmemorativa del cincuenta aniversario de la añada 64: Campo Viejo Reserva 1964, Conde de Los Andes Cosecha 1964, Faustino Gran Reserva 1964, Honorable Gran Reserva 1964 de Gómez Cruzado, Marqués de Legarda Reserva 1964 de Bodegas de la Real Divisa, Marqués de Riscal Cosecha 1964, Monte Real Gran Reserva 1964 de Bodegas Riojanas, Reserva Especial 1964 de CVNE, Reserva Especial 1964 de Martínez Lacuesta, Royal Reserva 1964 de Franco-Españolas, Viña Turzaballa Gran Reserva 1964 de Ramón Bilbao.

EN PORTADA: Pedro Ballesteros, único 'Master of Wine' español, dirigió magistralmente la cata en colaboración con el sumillero riojano Carlos Echapresto (i.), responsable de la selección, conservación y servicio de los vinos. A la derecha el presidente del Consejo Regulador de Rioja, Luis Alberto Lecea.

## La D.O.Ca Rioja celebra el 50 aniversario de su mítica añada del 64



Es 1964, en las radios sólo se escuchaba "She Loves You" de los Beatles, Marthin Luther King recibe el Premio Nobel de la Paz, nace la protagonista más famosa de las historietas de cómics, Mafalda, y en Rioja se está gestando una de las mejores añadas de su historia, convertida ya en leyenda.

La cata organizada por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja para celebrar el 50 aniversario de esta gran vendimia ha resultado "un acontecimiento memorable y un gran privilegio" según la valoración unánime realizada por el más de medio centenar de periodistas especializados y prescriptores que disfrutaron de los vinos aportados por once bodegas para esta cata, en la que se ha puesto de manifiesto una de las cualidades más exclusivas de los vinos de



Rioja, como es su capacidad para el envejecimiento, que alcanza su máximo potencial en añadas de calidad tan excepcional como la del 64.

Esta cata ha representado "una gran oportunidad para disfrutar de estos vinos tan excepcionales, leyendas vivas de una historia vitivinícola forjada cosecha a cosecha con un solo objetivo, alcanzar la máxima calidad", ha señalado en la presentación el presidente del Consejo Regulador, Luis Alberto Lecea. Esta calidad se basa en el trabajo bien hecho de viticultores y enólogos, pero solo de cuando en cuando la naturaleza se confabula con dicho trabajo para ofrecer añadas perfectas como la del 64.

El director de la cata, Pedro Ballesteros, aseguró que "es un privilegio para nuestro país contar con un región como Rioja, que nos ofrezca el lujo de abrir 100 botellas del 64 y que prácticamente todas estén buenas. No encontraríamos en Burdeos o Borgoña tantas marcas con vinos del 64 y que estén tan bien". Para este 'Master of Wine' la capacidad del vino para envejecer ha sido siempre un criterio para evaluar su calidad y le convierte en un producto único, diferente a cualquier otro alimento. "En un momento histórico en el que España quería ser un país desarrollado y el vino de calidad era una minoría, la añada del 64 fue un punto de inflexión que situó a Rioja como una región clásica". Destacó igualmente Pedro Ballesteros que este tipo de Riojas de largo envejecimiento gozan del creciente interés de los coleccionistas.

nistas de todo el mundo, lo que ha disparado sus precios. “Grandes conocedores del vino en Hong-Kong, China, EEUU o Reino Unido adoran este tipo de vinos, que son imposibles de imitar. Son un objeto de culto, un capricho”.

Esta cualidad inimitable de los vinos de Rioja, como es su gran aptitud para el envejecimiento, ha contribuido a su reconocimiento en el ámbito internacional como una de las grandes denominaciones de origen históricas europeas. Muy pocas regiones del mundo son capaces de ofrecer, como lo hace Rioja, esos grandes vinos de añadas históricas, que duermen embotellados durante décadas en los calados de las bodegas riojanas hasta convertirse en auténticas joyas enológicas, leyendas fraguadas a lo largo del tiempo.



Celebrada el lunes 24 en el Hotel Wellington de Madrid, 70 periodistas especializados y prescriptores completaron el aforo máximo disponible para la cata, dadas las limitadas existencias de estos vinos en las bodegas.



## Campaña 'Celebra la vida con Rioja & Tapas'

En el marco de la campaña 'Celebra la vida con Rioja & Tapas', un total de 40 'gastrobarras' de las secciones 'Gourmet Experience' de El Corte Inglés en ocho ciudades españolas han ofrecido su tapa más exclusiva acompañada de Rioja del 24 de noviembre al 22 de diciembre. Como colofón final, se sorteará entre los clientes de estos establecimientos un 'fin de semana experience' en Rioja para dos personas.

'Celebra la vida con Rioja & Tapas' es una iniciativa del Consejo Regulador en la que han participado más de 300 'gastrobares' de varias ciudades españolas con el objetivo de potenciar la cultura y el consumo de tapas asociado al vino de Rioja. Desde la pasada primavera, las barras más selectas de cada ciudad han ofrecido al público una selección de sus mejores tapas acompañadas de una copa de Rioja. El Consejo convocó en septiembre un concurso entre los gastrobares de Madrid, Barcelona, Málaga, Santiago y Valencia para elegir la mejor tapa Rioja de cada ciudad. El jurado, integrado por críticos gastronómicos y chefs, ha valorado la presentación, sabor, originalidad y maridaje con el vino de Rioja seleccionado y el establecimiento ganador de cada ciudad ha sido protagonista del espacio gastronómico protagonizado por Pepe Ribagorda en televisión.

La mejor tapa de Madrid, una deliciosa bola de carne de la Hacienda Rubaiyat, tuétano y vino de Rioja, ha sido elaborada por el chef Carlos Valentí de Rubaiyat. Maccellum es el ganador de Valencia con una creación de Alejandro Platero: torrija de pimientos verdes fritos con sardina ahumada. La tapa ganadora de la Ciudad Condal ha sido canelón de pato asado y foie con salsa de trufa y pistacho, una delicia que presenta Andreu Graupera. En Santiago de Compostela la tapa elegida ha sido un Sashimi de pescado azul sobre ajoblanco y fideos de arroz, cuyo artífice es Siro González, de Caney Copas & Tapas. Y por último en Málaga, Regina Llinares de Garum Casual cautivó al jurado con su chipirón relleno de puerro y langostino sobre patata a la riojana.



## Los blancos de Rioja ofrecen "una combinación perfecta" con los quesos según los expertos.-

El resultado de la cata-maridaje de vinos blancos de Rioja con quesos "ha sido un rotundo éxito" según su director, el periodista gastronómico Enrique Calduch, quien reunió en Madrid a una veintena de periodistas especializados en vino y gastronomía para catar una selección de seis vinos blancos de Rioja de diferentes tipos y añadas con siete quesos españoles y extranjeros, cada uno de un estilo y elaboración muy distinta. La mayoría de los participantes expresaron su satisfacción, tanto por la originalidad de la cata como por lo interesante que había resultado la combinación desde el punto de vista organoléptico. Hubo acuerdo general en que el maridaje de los blancos de Rioja y los quesos resultaba muy armónico y que ambos aportaban aromas y sabores que se complementaban y enriquecían mutuamente. Para los directores de la cata -Enrique Calduch y la especialista en quesos Guillermina Sánchez-, "Rioja dispone de una gama de vinos blancos de muy alta calidad, desde los jóvenes afrutados que ligan perfectamente con quesos frescos de fina acidez, a los fermentados en barrica o los criados con largo envejecimiento, capaces de hacer frente a los quesos curados". Se apuntó igualmente por los participantes que los vinos blancos de Rioja, por su diversidad de gama, ofrecían grandes posibilidades para maridar con la cocina vanguardista y los complejos matices que ésta entraña.





## La cata de vinos de Rioja de la mítica añada del 64 entusiasma a los expertos británicos

La celebración en Londres de la segunda edición del Salón de los Vinos de Rioja ha contado como actividad estrella con una cata muy especial de siete vinos de la añada 1964 en conmemoración del cincuenta aniversario de la que está considerada como una de las cosechas míticas de esta Denominación de Origen. La prestigiosa Master of Wine Sarah Jane Evans ha afirmado que considera “un privilegio haber dirigido esta cata, pues nunca se ha hecho una igual en Reino Unido, con vinos tan antiguos. Ha sido un gran acierto”. Dirigida a un selecto grupo de periodistas y compradores del Reino Unido, una prueba de la gran expectativa que ha suscitado esta cata entre los expertos británicos ha sido la asistencia de líderes de opinión tan reconocidos en el mundo del vino como Jancis Robinson o Steven Spurrier. “Esta cata era necesaria para reforzar el mensaje de Rioja sobre la capacidad de envejecimiento de sus vinos –ha comentado Sarah Jane Evans-, ya que se ha podido demostrar de forma fehaciente esa buena vejez en estos vinos con medio siglo de edad. Hemos podido entender mejor los procesos de envejecimiento de los vinos de Rioja al comparar estos vinos, que son historia, con la muestra de vinos actuales que hemos catado en el Salón”.

La directora de la cata, que ha estado asistida por el sumiller riojano Carlos Echapresto, coordinador técnico de la cata para la selección y conservación de los vinos, resume sus impresiones manifestando su sorpresa “por lo vivos que aún se muestran estos vinos, por la presencia que la fruta mantiene en ellos y, sobre todo, por su elegancia y por el perfecto equilibrio que ofrecen con un grado alcohólico moderado y una gran

complejidad”. El presidente del Consejo Regulador, Luis Alberto Lecea, ha destacado igualmente el contraste ofrecido entre “la visión histórica de Rioja, con esos vinos de largo envejecimiento que son únicos en el mundo, con la gama de vinos actuales que nuestras bodegas han ofrecido en el Salón. Tradición y modernidad unidas por el denominador común de una calidad, un estilo y una identidad perfectamente reconocibles”.

En el Salón, organizado exclusivamente para profesionales, bodegueros riojanos e importadores de 113 bodegas han ofrecido la degustación de más de 500 vinos al más de medio millar de profesionales que han asistido, principalmente compradores de las cadenas y detallistas más relevantes del Reino Unido, así como periodistas, importadores, sumilleres, etc. Además se han presentado cinco mesas temáticas dedicadas a vinos blancos, vinos monovarietales de variedades diferentes al tempranillo, vinos contemporáneos, vinos de reserva y vinos de gran reserva.

Como novedad, además de la mencionada cata de vinos del 64, el programa de actividades complementarias del Salón ha incorporado este año tres interesantes clases magistrales a cargo de otros tantos expertos. Tim Atkin, Master of Wine, ha impartido la cata “Rioja, a sense of place”, con seis vinos que representan la singularidad de un viñedo concreto. Sarah Jane Evans ha hablado sobre la diversidad y calidad de Rioja a través de sus diferentes categorías. Y finalmente el Master Sommelier Ronan Sayburn ha disertado sobre el maridaje de los vinos de Rioja con la gastronomía (“Pairing Rioja with Food”).

**El Consejo Regulador prepara la estrategia promocional de Rioja para 2015.-** El Consejo Regulador convocó en septiembre a los responsables de las agencias de promoción de Rioja en Alemania, China, Estados Unidos, México, Reino Unido y Suiza con el objetivo de preparar las campañas que realizará la D.O.Ca. Rioja el próximo año en estos países. Como novedad para el 2015 se pretende dar mayor relevancia



en la estrategia de comunicación a dos conceptos claves como son el riguroso sistema de certificación de Rioja y el enoturismo, además de continuar con la línea de promoción del vino de Rioja vinculado a la gastronomía y las tapas.

El Consejo Regulador ha destinado en 2014 nueve millones de euros a inversiones en promoción –más del 65% de su presupuesto total-, siendo este capítulo el único que se ha incrementado, consecuentemente con la apuesta por potenciar la promoción de la marca colectiva Rioja en los principales mercados, en la que participan conjuntamente tanto el sector productor como el comercializador. El objetivo es fortalecer el posicionamiento de los vinos de la Denominación en los segmentos de mayor valor añadido, destinándose las partidas más significativas a mercados con gran potencial de desarrollo como Estados Unidos, que es el tercer importador de Rioja, así como a los principales países importadores de Rioja, como

Reino Unido, Alemania, Suiza, China y México. También se han incorporado al plan de promoción 2014 acciones puntuales en mercados en crecimiento, como es el caso de Rusia, donde se ha celebrado este mes de septiembre el primer Salón de los vinos de Rioja.

## La D.O.Ca. Rioja estrena con gran éxito el festival 'Rioja & Tapas' en Alemania

La D.O.Ca. Rioja estrenó con gran éxito en Alemania el festival 'Rioja & Tapas', que del 1 al 3 de agosto puso la nota de sabor español a un fin de semana marcadamente naval en Hamburgo, la capital del río Elba, donde más de veinte mil visitantes pasaron por el 'Rioja Gourmet Terrasen' para disfrutar de los vinos de cuarenta bodegas de Rioja y una selecta variedad de tapas españolas en un ambiente festivo y marinero. Una cita gastronómica inédita hasta ahora en el festival anual de los cruceros, que reúne cada año a medio millón de visitantes para ver los espectaculares barcos de cruceros de las siete compañías más importantes del mundo.

El espacio 'Rioja Gourmet Terrasen' contó con un 'Rioja-weinbar' atendido por personal

especializado, así como una zona denominada 'Sommelier's corner' donde el prestigioso periodista especializado David Schwarzwälder impartió varios seminarios con el objetivo de educar a los asistentes sobre los vinos de Rioja y su perfecto maridaje con la gastronomía. Por último, destacar que Rioja fue el vino oficial en exclusiva de la cena de gala inaugural a la que asistieron políticos, celebridades y periodistas alemanes para celebrar la llegada al puerto de Hamburgo de los 7 barcos de cruceros más importantes del mundo en el famoso restaurante 'Skyline', con una vista panorámica privilegiada sobre el río, el puerto y la ciudad de Hamburgo.

Tras el éxito obtenido por 'Rioja & Tapas' en Londres y Nueva York, por primera vez se ha expor-

tado a Alemania, país que ocupa el segundo puesto en el ranking de importadores de Rioja.

Por otro lado, los vinos de Rioja se han sumado por primera vez a la celebración de uno de los festivales culturales más multitudinarios de Europa, el 'Museumsuferfest' (fiesta de los museos) de Frankfurt, que del 29 al 31 de agosto ha combinando programas especiales de museos con música, cultura, teatro y gastronomía. La D.O.Ca. Rioja ha contado con un espacio exclusivo denominado 'Rioja Gourmet Terrasen', donde miles de asistentes al festival han degustado una amplia variedad de vinos de las 40 bodegas que han participado en la iniciativa, junto con una oferta gastronómica basada en tapas informales y pequeñas raciones.

## Estados Unidos celebra el 'Día del Tempranillo'

La asociación americana TAPAS (Tempranillo Advocates Producers and Amigos Society), que reúne a los productores y amigos del tempranillo de Estados Unidos, organizó por cuarto año consecutivo la celebración del 'Día del Tempranillo' el jueves 13 de noviembre, día en el que tuvo un protagonismo especial el amplio programa de actividades desplegado por la D.O. Ca.

Rioja. Durante la segunda quincena de noviembre, la D.O. Ca. Rioja realizó catas, seminarios y promociones en numerosos puntos de venta de todo el país. Estas acciones en punto de venta se complementaron con una campaña de comunicación en redes sociales y publicaciones online con el objetivo de dar notoriedad a la vinculación de Rioja con la variedad de uva que la identifica y ha contribuido a convertirla en la región vinícola más famosa de España. El tempranillo ocupa actualmente unas 200.000 hectáreas de superficie en el mundo, siendo la cuarta variedad más plantada.



## Calurosa acogida a la celebración del primer Salón de los vinos de Rioja en Moscú

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja ha realizado en Moscú la primera incursión promocional con el objetivo de explorar un mercado que, gracias al crecimiento exponencial que ha tenido durante el último lustro, se ha convertido en uno de los diez mayores importadores de vinos de Rioja. La iniciativa ha sido recibida con gran éxito de participación por parte de más de medio millar de profesionales de la distribución, mayoristas, detallistas y críticos de vino, quienes pusieron de manifiesto que la D.O.Ca. Rioja no es una desconocida para ellos y que sus vinos gozan ya de una posición

y fama consolidadas entre los consumidores rusos. Para el presidente del Consejo Regulador, Luis Alberto Lecea, que asistió en representación de la institución junto al director general, José Luis Lapuente, "el salón y la cata han tenido un éxito total y todas nuestras expectativas se han cubierto".

El primer Salón de los vinos de Rioja se celebró el día 10 de septiembre en la Galería Lumier, centro artístico de vanguardia en Moscú ubicado en el histórico edificio de la antigua fábrica de bom-

bones Octubre Rojo, contando con la participación de 27 de las 51 bo-



degas que actualmente exportan a Rusia. El programa de actividades

comenzó con 'La cata del milenio: diez reservas y grandes reservas de añadas excelentes del siglo XXI', un seminario sobre Rioja para medio centenar de periodistas impartido por el experto Leonid Gelibterman, presidente del Centro Enogastronómico de Moscú, junto a Egor Aleshko, Nariz de Oro 2009 en Rusia y sumiller de referencia en San Petersburgo.



Los asistentes degustaron las deliciosas tapas elaboradas por los reconocidos chefs Francis Paniego y Mario Sandoval.

## Innovación, diversidad y valor seguro: 300 vinos de 114 bodegas riojanas lo confirman

Hay planes que tienen un encanto especial. Uno de ellos es asistir, como cada año desde hace veinte, al Salón de Novedades de los Vinos de Rioja en el literario barrio de las letras de Madrid. El Palacio Neptuno acogió el lunes 27 de octubre tan vinícola evento, contando de nuevo con la masiva respuesta de casi un millar de profesionales del ámbito de la hostelería, la distribución y la comunicación. Tal como manifestaron muchos de los cualificados asistentes, la amplia muestra de las nuevas añadas de la D. O. Calificada Rioja no solo sigue sorprendiendo por su magnitud, sino que ha permitido constatar una vez más los grandes valores que diferencian a Rioja de otras Denominaciones de Origen, tales como la innovación, la gran diversidad de vinos que ofrece o el 'valor seguro' que representa para los consumidores.

En el Salón de Novedades se han presentado unos 300 vinos de 115 bodegas que han salido al mercado durante 2014 en sus diferentes categorías y añadas de vinos criados en bodega, principal seña de identidad de la D.O. Calificada Rioja: vinos de crianza del 2011, reserva del 2010 y gran reserva 2008, así como de añadas anteriores, según el criterio de cada

bodega. También se ha incluido un apartado para otro tipo de vinos especiales con envejecimiento, que las bodegas presentan con la contraetiqueta de Garantía de Origen. Este año se han incorporado como novedad vinos elaborados exclusivamente con variedades de uva diferentes al tempranillo, como graciano o garnacha, así como vinos galardonados en concursos.

Además del Salón para profesionales, por segundo año se ha creado un espacio diferenciado para unos 200 consumidores 'vip', atendido por sumilleres que les han explicado las características de los diferentes vinos presentados. También han sido novedad en este espacio las demostraciones culinarias de los reconocidos chefs Mario Sandoval y Francis Paniego, que han creado en directo deliciosas tapas de las que han podido disfrutar los asistentes.

En los veinte años transcurridos desde que el Consejo Regulador organizara por primera vez en Madrid esta presentación anual de las novedades que las bodegas de Rioja lanzan cada año al mercado, esta muestra ha venido siendo un escaparate que ha reflejado fielmente la vertiginosa evolución del mundo del vino. En este contexto de cambio, Rioja ha reafirmado su papel de líder de los vinos españoles y ha conseguido posicionarse entre las denominaciones de origen históricas de mayor prestigio e influencia internacional. Sinónimo de calidad e innovación, Rioja ha obtenido este año el galardón Líder Marca España "por ser una de las marcas más universales de un producto nacional". Además Rioja sigue fiel a su trayectoria de connotarse con la gastronomía y este año se ha unido a nuestra tradición culinaria por excelencia, las tapas, a través de la campaña "Celebra la vida con Rioja & Tapas", cuyo objetivo es potenciar la cultura y el consumo de tapas asociado al vino de Rioja.

Edita: CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.  
CALIFICADA RIOJA  
c/ Estambrea nº 52. 26006  
LOGROÑO (La Rioja)  
Tels. 941.500.400 - Fax: 941.500.672  
www.riojawine.com  
e-mail: prensa@riojawine.com  
Director: Javier Pascual - Impresión: Gráficas  
Ochoa • Dep. Legal: LR-60-1993

Editado con la colaboración de:

Bankia